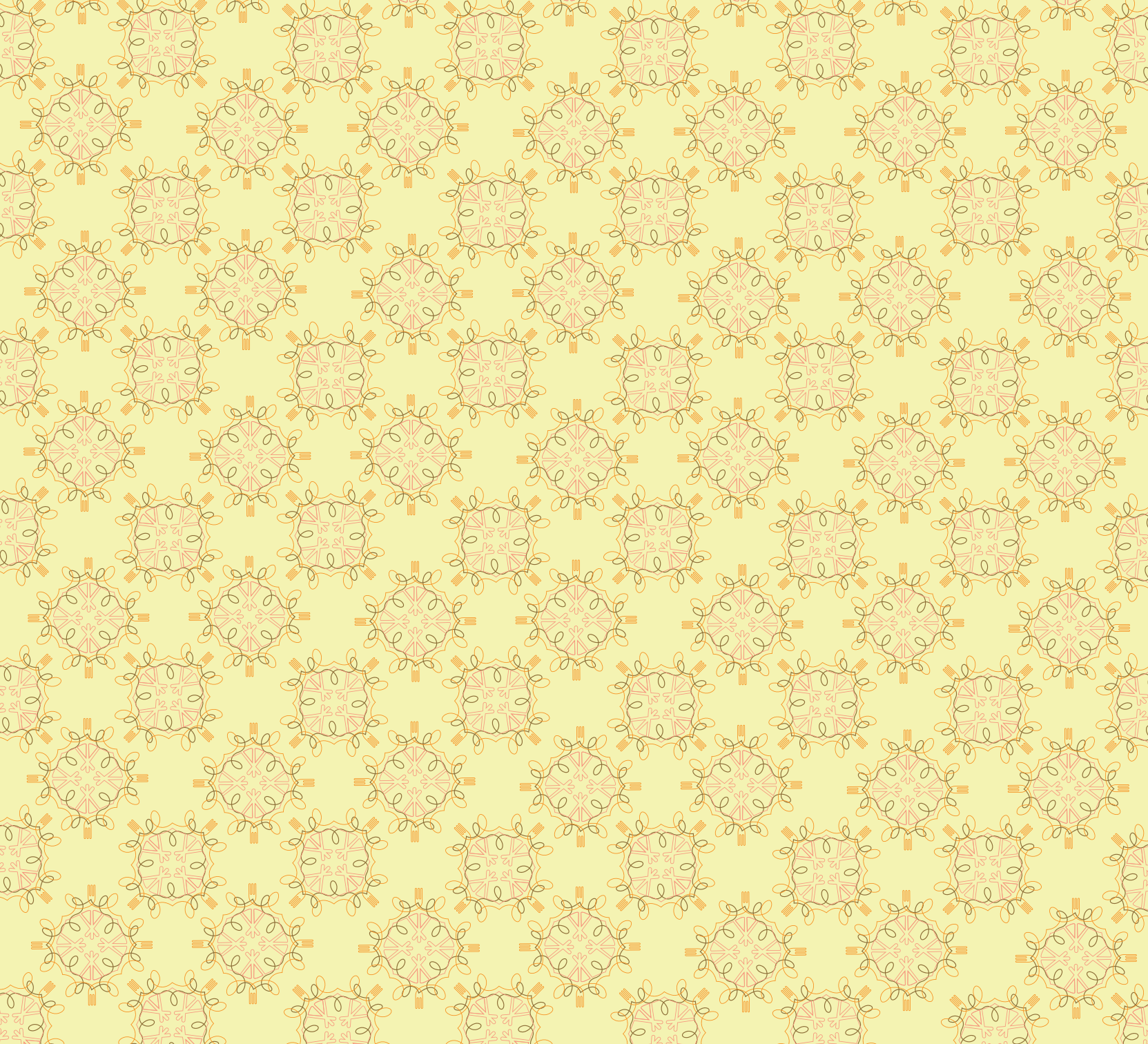
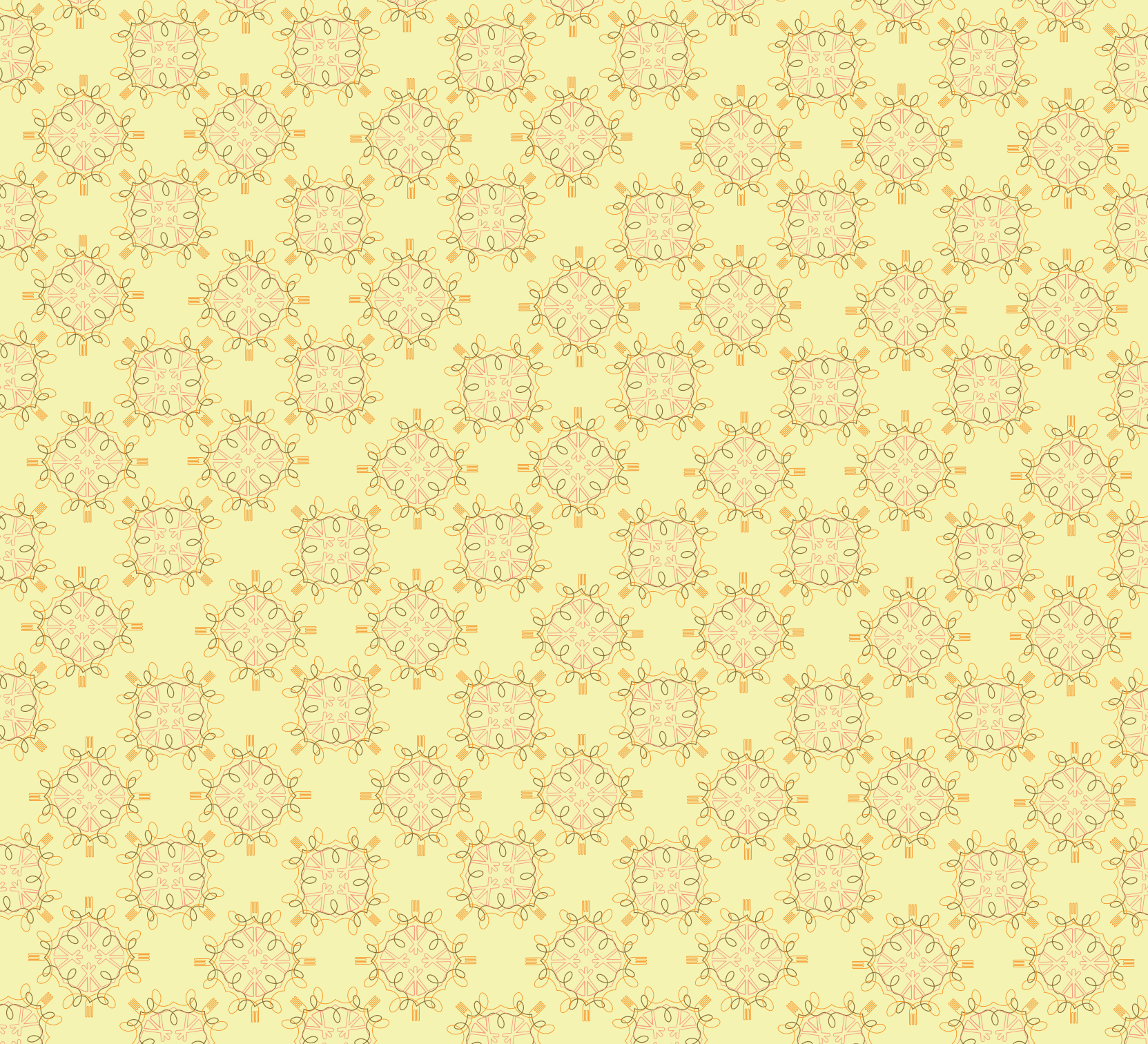
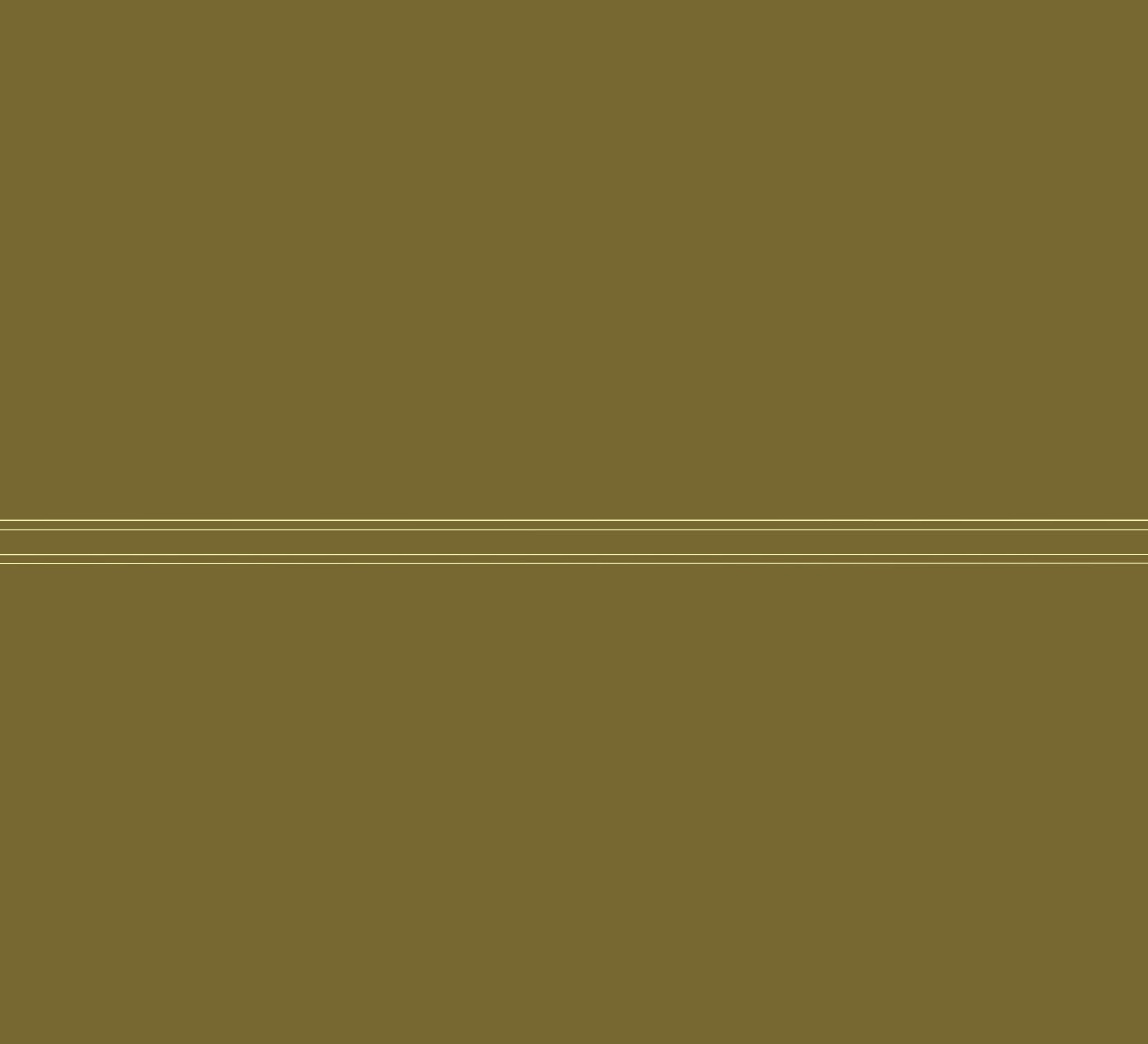




EDITORA DA
UNIVERSIDADE
DO ESTADO DE
MINAS GERAIS







Rita de Castro Engler, Nadja Maria Mourão, Daniela Menezes Martins (Org.)

SABORES *das* GERAES

Uma abordagem
de Food Design



Editora da Universidade do Estado de Minas Gerais
Barbacena
2014

UNIVERSIDADE DO ESTADO DE MINAS GERAIS

Reitor

Dijon Moraes Júnior

Vice Reitora

Santuza Abras

Chefe de Gabinete

Eduardo Andrade Santa Cecília

Pró-Reitor de Planejamento, Gestão e Finanças

Thiago Henrique Barouche Bregunci

Pró-Reitora de Pesquisa e Pós-Graduação

Terezinha Abreu Gontijo

Pró-Reitora de Ensino

Renata Nunes Vasconcelos

Pró-Reitora de Extensão

Vânia Aparecida Costa

ESCOLA DE DESIGN

Diretora

Jacqueline Ávila Ribeiro Motta

Vice Diretora

Simone Maria Brandão Marques de Abreu

Coordenador de Pesquisa

Luiz Henrique Ozanan de Oliveira

Coordenadora de Extensão

Giselle Hissa Safar

CENTRO DE ESTUDOS EM DESIGN & TECNOLOGIA

Coordenadores

Rita de Castro Engler

Sebastiana Luiza Bragança Lana

Nadja Maria Mourão

COMUNIDADES CRIATIVAS DAS GERAES: UMA ABORDAGEM DE FOOD DESIGN

Coordenadores do Projeto

Rita de Castro Engler

Sebastiana Luiza Bragança Lana

Coordenadores de Equipes

Rita de Castro Engler

Nadja Maria Mourão

Orientadores de Bolsistas

Rita de Castro Engler

Nadja Maria Mourão

Orientadores de Atividades

Rita de Castro Engler

Daniela Menezes Martins

Frederico Patto Sá Motta

Colaboradores

Adma Aparecida Silva (Prefeitura de Matozinhos)

Angela Mara Magalhães

Ellen Mourão Lataro Hohene

Francisca de Paula Martins (ADAO)

Marília de Fátima Dutra de Ávila Carvalho

Rosilene Conceição Maciel

Bolsistas

Fernanda Guimarães dos Santos

Letícia Almeida de Oliveira

Voluntários

Alice Andrade Guimarães

Antonione Franco Leone Ribeiro

Brenda Maia Alves

Diulia Silva Almada

Flavia Neves de Oliveria Castro

Georges Machado Michailidis

Letícia Hilário Guimarães

Thabata Regina de Souza Brito

Thiago Fernandes Rocha e Silva

Verônica Santos Aguiar

Viviane da Cunha Melo

FICHA TÉCNICA CATÁLOGO

Organização

Rita de Castro Engler
Nadja Maria Mourão
Daniela Menezes Martins

Projeto Gráfico

Instituto Mani

Fotografia

Alice Andrade Guimarães
Antonnione Franco Leone Ribeiro
Fernanda Guimarães dos Santos
Flavia Neves de Oliveria Castro
Georges Machado Michailidis
Leticia Hilário Guimarães
Verônica Santos Aguiar

Edição de Imagem

Georges Machado Michailidis

Produção de Fotografia

Antonnione Franco Leone Ribeiro
Daniela Menezes Martins
Fernanda Guimarães dos Santos
Georges Machado Michailidis
Leticia Hilário Guimarães
Nadja Maria Mourão
Priscila Bruna Medeiros Ferreira
Thabata Regina de Souza Brito

Fonte Tipográfica

Geraes (Silvestre Rondon Curvo)

FOMENTO

FAPEMIG Edital 07/2012
Apoio a Projeto de Extensão em Interface
com a Pesquisa

CONTATOS

Centro de Estudos em Design & Tecnologia - CEDTec
Escola de Design - ED/UEMG
Avenida Antonio Carlos 7545, sala 86, São Luiz
Belo Horizonte - MG - Brasil
CEP 31.270-010
cedtec.uemg@gmail.com
+55 31 3439-6506

Agradecimentos

Ao Governo do Estado de Minas Gerais
À Fundação de Amparo a Pesquisa do Estado de Minas Gerais
À Universidade do Estado de Minas Gerais
À Escola de Design
Ao Centro de Estudos em Design & Tecnologia
Ao Programa Comunidades Criativas das Geraes
Ao Instituto Mani
À Prefeitura Municipal de Matozinhos
À Associação de Desenvolvimento, Artes e Ofícios
Ao Ecomuseu do Carste Mocambeiro
Ao Instituto Estadual de Florestas
Ao Instituto do Patrimônio Histórico Nacional
À Mineração Lapa Vermelha
À comunidade de Matozinhos
Aos bolsistas, voluntários e colaboradores do projeto

À todos que, de alguma forma, contribuíram para a realização deste trabalho!

Realização



Fomento



Apoio





Sumário

Prefácio.....	10
Apresentação	14
Introdução.	19
Mineiridade	22
Matozinhos.....	24
Design, Cultura e Sociedade.....	26
Prosa na Cozinha.....	29
Receitas Comunidades Criativas	31
Bolo Garapa das Grutas	32
Bolo Mocambeiro	34
Broa Sumidouro	36
Bolo Jaguara	38
Bolo Jubileu de Matozinhos.....	40
Receitas da Comunidade	42
Embalagens.....	54
Empreendedorismo	56
Equipe do Projeto	58
Referências	59

Prefácio

O presente trabalho do CEDTec - Centro de Estudos em Design & Tecnologia, configura e consolida a presença do design nos estudos em cultura e preservação da memória, como a preocupação na preservação dos valores tradicionais, no empreendedorismo e na sustentabilidade, sob o olhar do design social, retratando os sabores e saberes da comunidade e das tradições mineiras, durante a execução do projeto em nosso município: Matozinhos.

Os profissionais e parceiros da Universidade do Estado de Minas Gerais, representados pelo CEDTec, nos oportunizou conhecer um pouco mais da culinária local e receitas que pertencem ao patrimônio cultural do nosso povo. O trabalho de pesquisa e extensão foi contemplado com oficinas de culinária, em que os moradores locais sentiram-se honrados por participar deste projeto.

Desde criança, assistimos nossas mães, avós e tias, em prosa e dedicação, preparando os mais deliciosos pratos e quitutes para familiares e amigos. Registrar esta memória gustativa é, além de educacional, uma proposta de precioso valor histórico.

Segundo Eduardo Frieiro, autor do “Feijão, angu e couve: ensaio sobre a comida dos mineiros”, a arte culinária ou nona arte, é das mais importantes expressões da civilização, só comparável à música; arte espiritualizada, cujo prazer contenta o gosto e também os outros quatro sentidos. Sabe-se ainda que a experiência multissecular da alimentação humana está relacionada não só a importância biológica, social e econômica, mas à condução do próprio destino do homem, pois que grandes decisões, como o pacto do Cristo com a humanidade, foram tomadas à mesa, à presença de saborosos alimentos.

Contudo, este catálogo é apenas uma “degustação” dos estudos em sabores e saberes da cidade de Matozinhos e região, elaborados em textos e receitas da comunidade gerados durante as oficinas. Como convidado a apresentar este trabalho, fico feliz em poder participar desse momento único. Aproveito para parabenizar toda equipe do CEDTec, aqui representando a UEMG, por esta iniciativa criativa e inovadora, acreditando que novos produtos de pesquisas serão elaborados, sob a ótica da inovação e do empreendedorismo.

Antônio Divino de Souza
Prefeito de Matozinhos







Apresentação

A ideia para este projeto de Food Design surgiu naturalmente como uma evolução do trabalho que vem sendo feito nas comunidades. Somos sempre muito bem acolhidos e o povo mineiro, muito hospitaleiro, tem orgulho em oferecer ao visitante suas especialidades onde se sobressaem as “quitandas”. O resgate dessas receitas traz consigo as tradições locais e reforça a cultura e a identidade local, propiciando aos turistas experiências únicas e memórias agradáveis, favorecendo o desenvolvimento da comunidade.

No momento, onde uma onda de alimentação apressada e padronizada tomou conta dos hábitos dos moradores urbanos, é preciso enfrentar este modismo e resgatar as receitas locais, valorizando assim, o próprio ser humano. Os produtos tradicionais podem ser recuperados da memória gustativa, pela educação do paladar, do conhecimento dos alimentos, do respeito à cultura e aos saberes dos antepassados.

Profissionais vinculados à produção de alimentos, diversos chefs em todo o mundo, têm manifestado preocupação com os valores nutricionais e os maus hábitos em alimentação da sociedade em geral. A chef Helena Rizzo, eleita em 2014 a melhor chef do mundo pela conceituada revista “The World’s 50 Best Restaurants”, afirma que sua cozinha é simples, trabalhada com a pureza dos ingredientes. Ela afirma: “A gente cada vez mais busca produtos locais, relações com os produtores. No Brasil, a cada dia chegam-nos produtos novos, que nunca tínhamos experimentado na vida, e às vezes a gente sente-se como uma criança cheia de produtos para brincar e sem saber bem em qual é que vai pegar primeiro”(COELHO, 2014).

As pessoas precisam voltar a ter contato com o alimento e a preparar sua própria comida. Pois, essa relação sempre foi essencial à qualidade de vida. Os ideais do movimento internacional Slow Food também refletem essa preocupação. O movimento Slow Food defende a proteção dos alimentos tradicionais e sustentáveis de qualidade: dos ingredientes primários, a conservação

de métodos de cultivo, do processamento e a defesa da biodiversidade, tanto de espécies cultivadas quanto das espécies silvestres. Segundo a filosofia do Slow Food, “a única forma de agricultura que pode oferecer uma perspectiva de desenvolvimento é aquela baseada na sabedoria de comunidades locais em harmonia com os ecossistemas que as cercam” (MANUAL SLOW FOOD, 2013).

Destaca-se ainda, que o cultivo, a confecção e a comercialização de alimentos, estão associados de forma indissolúvel à economia, à política, à agricultura e ao meio ambiente. O design associado à organização sistemática de modos mais sustentáveis de se cultivar, produzir, comercializar e consumir alimentos de qualidade pode dar uma contribuição importante nesse processo de melhoria da qualidade de vida das comunidades locais, especificamente no Estado de Minas Gerais.

Para a nova proposta de soluções de produtos, sistemas e serviços o conceito de Comunidades Criativas tem uma abordagem diferenciada onde as relações lineares são evitadas dando forma preferencialmente a uma interação de cada membro de forma circular, tudo isso levando a redefinição entre os limites particulares e



públicos, conforme Cipolla (2008) e Manzini (2006).

Segundo Manzini (2008), as Comunidades Criativas são grupos de pessoas engajadas para a solução ou criação de novas possibilidades para problemas comuns, a partir de um processo de construção de um conhecimento social voltados para a promoção da sustentabilidade social e ambiental.

As Comunidades Criativas podem ser iniciativas locais, que utilizam as fontes territoriais com o intuito de resolver os problemas do cotidiano, promovendo métodos criativos de interação social, de forma sustentável. Conforme Kollock (1998), a comunicação entre os membros de um grupo proporciona um efeito positivo de cooperação e confiança. Quando as pessoas são capazes de se comunicar de forma adequada, a cooperação entre elas pode crescer significativamente.

O “Programa Comunidades Criativas das Geraes”, desenvolvido pelo CEDTec – Centro de Estudos em Design & Tecnologia, da Escola de Design - Universidade do Estado de Minas Gerais, foi criado para atender às demandas de comunidades que possuem o perfil estabelecido na definição de Comunidades Criativas. Este





programa se fundamenta nos planos de governo, contextualizando-se ao perfil econômico, social e cultural do Estado de Minas Gerais.

A proposta dessa nova solução para produtos, sistemas e serviços não sugere o isolamento de seus grupos, mas a ampliação da rede de trocas pelo mundo, onde possam ser criados ambientes de aprendizado e transformação dos indivíduos e a cultura sirva para o diálogo e o impulso criativo.

Assim, apresenta-se neste projeto, o desafio de contribuir para o resgate da culinária tradicional de Matozinhos e região, considerando a diversidade da gastronomia mineira. A proposta apresenta soluções em Food Design, que tornam os alimentos atrativos, nutricionais e de fácil preparo.

O leitor vai encontrar nessas receitas todo o carinho no preparo desses bolos e broas que delicias as famílias mineiras por gerações. Nossas tradições devem permanecer vivas, pois elas são parte da nossa identidade e com essa publicação buscamos contribuir para a perenidade dos nossos costumes, como o café da tarde com bolo. Bom apetite!

Rita de Castro Engler



Introdução

Este catálogo registra algumas experiências e receitas culinárias realizadas em Matozinhos e no distrito de Mocambeiro, em Minas Gerais. A proposta foi elaborada a partir do projeto, contemplado pelo edital N°. 07/2012, da FAPEMIG - Apoio a Projeto de Extensão em Interface com a Pesquisa. Este busca resgatar os saberes e sabores de Minas Gerais, as origens da identidade cultural, através dos alimentos, seus processos e matéria-prima, utilizando a metodologia aplicada pelo “Programa Comunidades Criativas das Geraes”. Este programa atua na valorização das raízes culturais em homenagem ao nome do território mineiro das “Minas Geraes”.

Além destes, são objetivos do projeto: resgatar a memória gustativa da comunidade através da promoção de produtos e receitas típicas da comunidade; incentivar a cultura de frutos e ingredientes nativos da região, desenvolvendo novas aplicações para esses ingredientes; criar embalagens sustentáveis e atraentes para valorização dos produtos;

estimular trocas culturais entre todos os envolvidos no processo, potencializando as relações sociais entre os indivíduos da comunidade; estimular o interesse pelos processos e dinâmicas culturais do município; e contribuir para a promoção das potencialidades e vantagens competitivas do produto local.

Durante as oficinas de Food Design, os participantes foram estimulados a contarem suas “estórias de cozinha”: quem cozinha melhor na família, quais as receitas mais praticadas, quais as estórias contadas pelos antepassados ou vivências pelos mesmos, quais os ingredientes mais utilizados, quais as dicas, etc. Desta forma, o projeto buscou incentivar o uso de alimentos em abundância na região, qual o valor nutritivo dos mesmos e como evitar desperdício de alimentos, gerando uma apresentação mais apetitosa aos produtos.

São apresentadas onze receitas da culinária local, fornecidas pelos participantes do

projeto no município de Matozinhos e distrito de Mocambeiro, como produto das atividades de resgate da memória gustativa. Foram aplicadas algumas destas receitas durante os workshops, com a participação dos moradores e com apoio da Prefeitura de Matozinhos e demais instituições do município.

Em laboratório de Food Design experimental foram elaborados cinco novos produtos da linha de “bolos e broas”, com ingredientes e recursos de fácil acesso na região. Estes bolos utilizam ingredientes conhecidos popularmente, buscando inovar através de métodos de aplicação. Nesta proposta de Food Design são considerados os fatores como inovação, sustentabilidade e estética do produto. Assim, os produtos apresentam detalhes especiais e recebem nomes, que remetem à cultura e ao patrimônio material e imaterial da região.

Considerando a importância da cultura local, o projeto investigou a história do município e seus valores socioculturais e ambientais. Baseada em fatos reais, Granbel (2011)



relata que a história revela a descoberta de uma imagem que culminou em uma das mais expressivas romarias religiosas do município e região.

Um escravo encontrou uma imagem no meio de uma mata na região, que foi levada para a igreja matriz. Mas, a imagem desapareceu e foi encontrada novamente, no mesmo lugar na mata. Assim, é a origem do Jubileu de Bom Jesus do Matozinhos, que ocorre durante onze dias no município, atraindo fiéis e turistas todos os anos, em setembro.

Quanto ao patrimônio ambiental, destaca-se a existência de grutas e acervo paleológico no município, no distrito de Mocambeiro. O Maciço de Cerca Grande e o Conjunto Arqueológico e Paisagístico de Poções foram tombados pelo IPHAN e pelo IEPHA, respectivamente. Mocambeiro possui também um importante patrimônio histórico, representado pelo Conjunto Arquitetônico da Fazenda da Jaguará. Tombado pelo IEPHA, este conjunto remete ao período colonial, conforme IEF (2010). A Igreja de Nossa Senhora da Conceição,

atribuída a Aleijadinho, é parte deste conjunto. De acordo com a história oral, do Vínculo da Jaguará vieram os escravos que formaram o distrito de Mocambeiro - origem do nome “mocambo” (tipo de habitação onde se ocultavam os negros escravos foragidos). Com todos estes elementos históricos e culturais, acrescenta-se ao tipo de agricultura familiar, rica em diversidade frutífera e com potencial para o desenvolvimento gastronômico.

O lugar guarda a culinária diversificada, nas bases da identidade da cultura mineira - a “mineiridade”. Assim, com muitas prosas no calor do fogão à lenha, este catálogo apresenta a diversidade e riqueza dos saberes e sabores desta pequena parcela de Minas Gerais.

Nadja Maria Mourão

Mineiridade

Minas é um estado brasileiro, cercado e colorido por montanhas e rios, que limitam seus vizinhos: Goiás, Bahia, Espírito Santo, Rio de Janeiro e São Paulo. O território mineiro é formado das muitas influências dos colonizadores portugueses, das culturas indígena e africana, como também dos imigrantes de diversas nações, que resultaram em uma sociedade autêntica nas suas manifestações e expressões culturais.

A construção da mineiridade é a perfeita divisão entre as “Minas” e as “Gerais”. Tal separação evidencia tanto a diversidade de estado quanto os conflitos de interesse entre o centro e o entorno. Traçar um significado único de identidade mineira trata-se então de “apapar as arestas” e homogeneizar uma cultura diversa e conflituosa.

No entanto, muito mais que um mito, os atributos para designação de mineiridade são, detalhadamente apresentados por Guimarães Rosa, nas características de um povo que crê e desconfia, e que não se move de graça. Relata que “ele espia, indaga, protela ou palia, se sopita, tolera, remancheia, perengueia, sorri, escapole, se retarda, faz véspera, tempera, cala a boca, matuta, destorce, engambela, pauteia, se prepara”. E concluindo Guimarães Rosa ainda relata que “sendo a vez, sendo a hora, Minas entende, atende, toma tento, avança, peleja e faz” (GUIMARÃES ROSA, 1957).

Neste sentido, Guimarães Rosa declara o “ser mineiro”, de Minas Gerais, como uma identidade do seu território e sua cultura. A identidade é o sentimento de pertencer àquilo que nos pertence. O território é o fundamento do trabalho, o lugar da residência, das trocas materiais e espirituais e do exercício da vida, de todos os seres humanos, relata Santos et al (1994).

A identidade da população com o seu território é peça fundamental na definição e estruturação do desenvolvimento territorial destinado a este. Em tal grau, a indefinição nesta pode provocar a indefinição na própria ideia de território, levando a uma proposta equivocada de desenvolvimento (SALGADO, 2010, p.86).

O folclore, as crendices e superstições dos mineiros são cultivadas de geração em geração. A medicina popular com as benzedeiras e seus chás, simpatias, banhos e benzimentos. A riqueza da culinária mineira com seus pratos deliciosos, com seus hábitos e costumes em cada região. Ainda relata-se a diversidade das quitandas e o café da tarde, onde vários quitutes (bolos, pão de queijo, biscoitos, etc.) são preparados juntos aproveitando o calor do forno à lenha. Esta é a Minas Gerais!

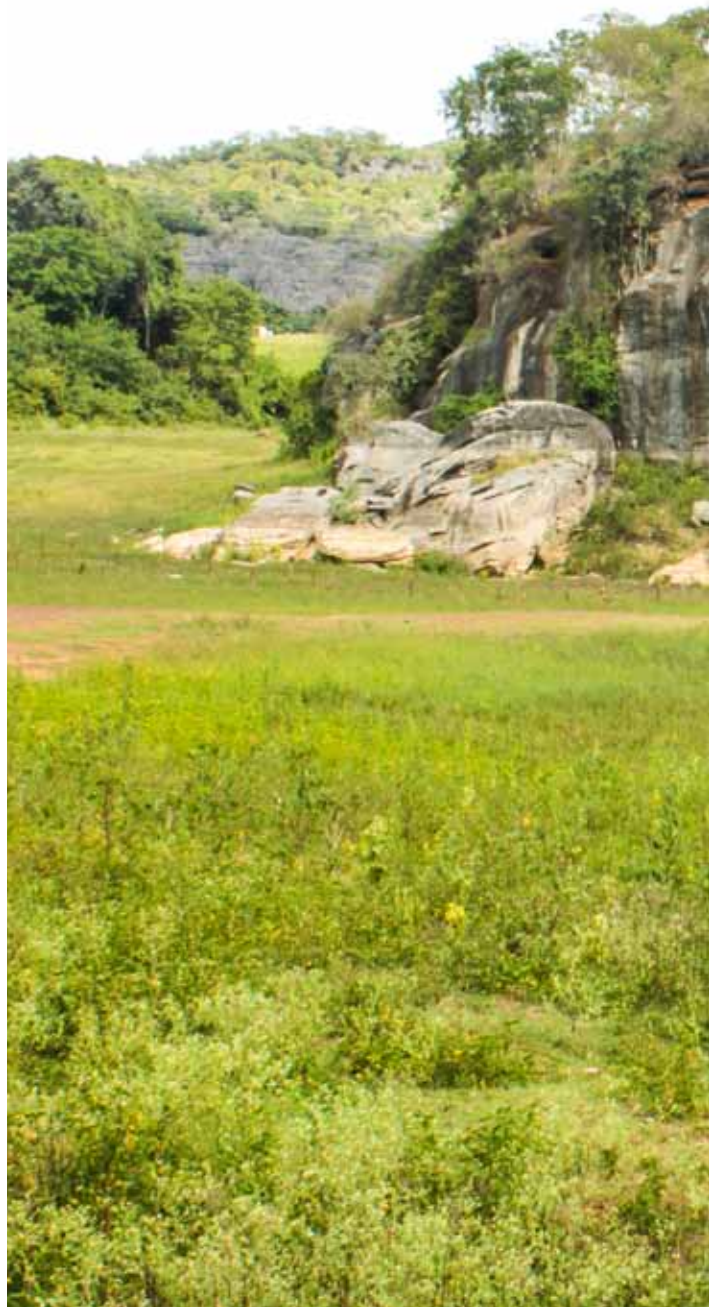
Fernanda Guimrães e Nadja Mourão



Matozinhos

O povoado, que foi inicialmente denominado Matozinho, surgiu por volta do ano de 1774 ao redor da Capela do Senhor Bom Jesus, que foi edificada no local onde fora descoberta uma imagem do santo, entre ruínas de antigo acampamento. O Senhor Bom Jesus, passou então a ser o padroeiro do lugar. Em 23 de agosto de 1823 o povoado foi elevado à categoria de freguesia, com o nome de “Freguesia do Senhor Bom Jesus de Matozinhos”, e até 1943, pertenceu sucessivamente a Sabará, Santa Luzia e Pedro Leopoldo. Em 1º de janeiro de 1944 foi elevado a município, com nome de Matozinhos, sendo designado como Sede de Comarca em junho de 1955.

Matozinhos está situado em um planalto, por isso, o aspecto geral do seu território é montanhoso, sendo o Pico da Roseira seu ponto mais elevado, com 1.011 metros de altitude. Outras atrações compõem o cenário turístico de Matozinhos. A formação de rocha calcária revela a grande riqueza arqueológica e espeleológica da região, onde se destacam as grutas “Cerca Grande”, “Poções” e “Ballet”, hoje pertencentes ao Ecomuseu do Carste Mocambeiro.





O Ecomuseu do Carste Mocambeiro é um parque natural localizado na região cárstica de Lagoa Santa, a 46 km de Belo Horizonte. É um rico patrimônio natural e cultural, com elementos naturais conhecidos mundialmente a partir de Peter W. Lund (1801 - 1880) em fins de século XIX. É um museu a céu aberto que tem como acervo formações cársticas, lagoas, estruturas arquitetônicas rurais de interesse histórico local e mundial.

O Ecomuseu do Carste Mocambeiro foi legalizado em 16/09/2003 pela lei nº 1800, e objetiva preservar, reabilitar, promover e divulgar a memória, a ecologia e o patrimônio cultural, artístico, histórico, simbólico, etnográfico, turístico e paisagístico deste distrito. Enquanto museu comunitário, Mocambeiro é uma comunidade que cuida da manutenção e do processo de gestar e gerir esse ecomuseu.

Marília Ávila Dutra e Frederico Sá Motta

Design, Cultura e Sociedade

A concepção antropológica de cultura, ou seja, a cultura entendida como o conjunto de práticas e saberes que constituem os modos específicos da vida de um povo, passa a ser o conceito de cultura que irá predominar, mais recentemente, na formulação dos princípios que orientam as políticas culturais.

Cultura é um conjunto de signos de cada comunidade e de toda a nação. Cultura como o sentido dos nossos atos, a soma de nossos gestos, o senso de nossos jeitos. (GIL, 2003)

Cada cultura tem suas próprias e distintivas formas de classificar o mundo. É pela construção de sistemas classificatórios que a cultura nos propicia os meios pelos quais podemos dar sentido ao mundo social e construir significados. Há entre os membros de uma sociedade, certo grau de consenso sobre como classificar as coisas a fim de manter alguma ordem social. Esses sistemas partilhados de significação são, na verdade, o que se entende por “cultura”. (WOODWARD, 2000, p. 4).

A preservação dos elementos constitutivos da memória dos diferentes grupos humanos é condição para a construção e para a consciência de suas identidades, compreendidas e formuladas de maneira autônoma. Grupos ou indivíduos que perdem a memória do que foram e fizeram perdem suas identidades e nesse processo, tornam-se reféns daqueles grupos ou indivíduos que detêm a memória.

Atualmente, o design se expande para outros limites - a sustentabilidade, em busca de um método criativo, inovador e provedor de soluções. Os recursos transversais do design excedem os domínios produtivos, tecnológicos e econômicos. Deste modo, envolvem aspectos que visam o ser humano ético, social, cultural e ambiental, em um sistema de rede aprimorando a função do design.

As propriedades culturais e as questões locais são fatores importantes. Moraes (2008) esclarece que para entender o paradigma brasileiro, com toda sua energia e pluralidade, é necessário refletir sobre as probabilidades para o design no mundo global. Os conflitos podem gerar tensão e confronto intrínco de uma sociedade heterogênea, híbrida e plural, como também de grande diversidade cultural. É oportuno ressaltar, que a falta de unicidade no design brasileiro não provém da falta de cultura, mas, ao contrário, do seu excesso (MORAES, 2008).

Assim, onde há remanescentes da cultura quilombolas, de tribos indignas, de passagem de sertanejos, ou de tantos outros que se firmaram no sertão das veredas, há também uma identidade multicultural

Acredita-se que o design pode contribuir com novos métodos que incentivem o desenvolvimento em comunidades. Para que o trabalho do design seja efetivo e proveitoso nesses empreendimentos sociais é necessário uma abordagem sistêmica demonstrando que formas de organização social que valorizam iniciativas criativas encontram-se cada vez mais emergentes, dentro de uma demanda social que procura por um desenvolvimento de vida sustentável.

Compreender e utilizar processos de projeto sociais pode contribuir para a melhoria dos meios de subsistência. Ao concentrar-se sobre as capacidades, em vez de renda, por exemplo. Sen (2000) sugere que o desenvolvimento, dentro de vários aspectos sociais, pode contribuir para o desenvolvimento geral. Relata que a pobreza é vista como privação de capacidades criativas. A criatividade deve ser estimulada para resolver os problemas sociais. Portanto, o design social pode ser considerado como um processo que induz às capacidades humanas, que também contribuem para o seu bem-estar.

Daniela Martins e Nadja Mourão



Prosa na Cozinha

“As festas eram mais frequentes e a população participava dos preparativos”, comenta uma participante do projeto. O Jubileu de Bom Jesus de Matozinhos ainda atrai muitos turistas e fieis. Mas, a culinária não é o destaque principal, pois as barracas vendem de tudo. As festas juninas, no entanto, são as mais frequentadas, pois além das danças e festejos em vários lugares do município, “geram oportunidade de renda, no preparo de bolos de milho, broas, pipocas, pamonhas e o popular cubu – predileto da comunidade local”, conclui outra participante.

Atualmente, são diversas barraquinhas que iniciam na Rua Visconde do Rio das Velhas e seguem ocupando duas vias quase chegando à Praçinha do Rosário, no Bairro Cruzeiro. Durante as festas, os queijos e outros derivados como o requeijão e doces populares como, doce de leite, cubus, broas, bolos, etc. sempre foram apreciados. Uma das moradoras de Matozinhos, relata que viver no interior e trabalhar com a cozinha é como voltar à infância. “Fui criada na roça. Ajudava meu avô a matar porco, a fazer rapadura. É de pequeno que a gente aprende a gostar”.

Entre as prosas, foi comentada a importância do encontro da família e amigos à mesa. Quantos problemas foram resolvidos tomando um cafezinho na cozinha. Quanta sabedoria, e quanto amor se emanam nos quitutes e lanchinhos com mães, tias e avós, ao lado do fogão de lenha!.

Durante as oficinas, foi observado o gosto da comunidade por bolos e broas de milho. O costume mineiro de tomar um cafezinho com bolo de fubá é uma das características dos participantes do projeto. Desta forma, a equipe empenhou-se na elaboração de uma linha de bolos, que podem ser produzidos em formas quadradas ou redondas com furo, costume local, ou em forminhas individuais para comercialização.

Receitas Comunidades Criativas

A metodologia de Comunidades Criativas requer liberdade e bom humor no desenvolvimento dos workshops em culinária local. Este diálogo efervescente possibilitou o resgate da memória gustativa. Em cada atividade, os participantes das oficinas retalavam como aprenderam a cozinhar, como eram tratados os alimentos e quando cada produto era elaborado. Das receitas mais populares na região destacam-se os produtos derivados do milho.

O processo participativo durante as oficinas possibilita o conhecimento do território. Na região, predomina a paisagem cárstica, ocorrendo a produção do milho em agricultura familiar. Os eventos de destaque em Matozinhos são as festas religiosas, populares e eventos culturais como: Folia de Reis, Congada, Boi da Manta, Jubileu do Senhor Bom Jesus, Nossa Senhora do Rosário (sede e distrito), Juninas, Semana Santa, Carnaval, entre outros.

Durante as oficinas, foram selecionados os ingredientes mais populares, de baixo custo e que poderiam ser utilizados com versatilidade: o fubá de milho, o açúcar, margarina ou óleo, leite ou coalhada e ovos. Além destes, acrescentou-se aos frutos locais identificados para o desenvolvimento de novas receitas. Outro fator importante é a relação dos produtos desenvolvidos com a cultura e identidade local. Buscou-se vincular, nas bases do Food Design, os ingredientes com a estética e a paisagem local.

Processo de criação dos bolos



Paisagem do
Mocimbeiro



Representação
Gráfica



Bolo
Mocimbeiro

Bolo Garapa das Grutas

O Bolo Garapa das Grutas adquire um aspecto rústico, como as paredes das grutas. O sabor deste bolo pode ser associado ao importante conjunto de grutas do Carste Lagoa Santa, patrimônio da região.

Tempo de preparo: 1h

Rendimento: 8 porções



Ingredientes

- 1/2 xícara (chá) açúcar
- 150g de manteiga
- 4 ovos
- 2 xícaras (chá) de fubá
- 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo
- 2 xícaras (chá) de caldo de cana (ou rapadura)
- 1/2 xícara de (chá) de amendoim torrado e picado
- 5 cravos (imersos no caldo de cana coado)
- 1 colher (sopa) de cachaça
- 1 colher (sopa) de fermento
- Amendoins torrados para decorar

Calda

- 2 xícaras (chá) de açúcar cristal
- 1 xícara (chá) de caldo de cana

Modo de preparo

Bater todos os ingredientes no liquidificador, menos os amendoins. Untar bem uma forma com margarina e polvilhar com farinha de trigo. Despejar os ingredientes do liquidificador na forma untada. Por cima colocar alguns amendoins. Levar ao forno médio, pré-aquecido, por aproximadamente 40 minutos, ou até dourar.

Calda

Misturar o açúcar e o caldo de cana em fogo brando até começar a engrossar. Despejar sobre o bolo.

Cristais de caramelo

Derreter uma xícara de açúcar no fogo brando até dar o ponto de fio grosso. Despejar no papel manteiga fazendo desenhos em forma de cristais e galhos. Usar para decorar o bolo.

Bolo Mocambeiro

O Bolo Mocambeiro é uma homenagem às áreas verdejantes de Mocambeiro, que preserva o Parque Estadual Cerca Grande. Utiliza abacate como ingrediente principal, fruto comum e popular na região.

Tempo de preparo: 1h

Rendimento: 12 porções



Ingredientes

- 1 xícara (chá) de abacate amassado
- 4 gemas de ovo
- 1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar refinado
- 1/2 xícara (chá) de leite
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 4 claras em neve
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 1 colher (sopa) de suco de limão
- 4 folhas de hortelã
- Cobertura de Chantilly
- Fatias de abacate para decorar

Modo de preparo

Bata o abacate com as gemas e o açúcar até obter um creme. Aos poucos e na velocidade mínima da batedeira, acrescente o leite e a farinha. Sem bater, incorpore as claras e o fermento. Coloque na fôrma untada e asse no forno preaquecido à 180°C por cerca de 45 minutos. Desenfome morno e deixe esfriar. Depois cubra com chantilly e decore com fatias de abacate.

Broa Sumidouro

O Lago do Sumidouro de Cerca Grande é tão especial quanto o surpreendente sabor desta broa com chocolate. O lago só aparece em alguns períodos e nem sempre em todos os anos, oferecendo uma linda paisagem.

Tempo de preparo: 1h
Rendimento: 12 porções



Ingredientes

- 3 ovos
- 3 xícaras (chá) de leite azedo
- 1 xícara (chá) de óleo
- 1 xícara (chá) de queijo ralado
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 1 xícara (chá) de farinha de trigo
- 1 xícara (chá) de fubá
- 1 pitada de sal
- 1/2 barra (75g) de chocolate meio amargo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- Essência de baunilha a gosto

Calda

- 2 xícaras (chá) de leite
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 4 colheres (sopa) de chocolate em pó
- 1 colher (sopa) de amido de milho

Modo de preparo

Bata no liquidificador os ovos, o leite azedo, o óleo, o queijo e o açúcar. Reserve. Em uma tigela misture o trigo, o fubá, o fermento, o sal e essência de baunilha. Despeje o líquido que está no liquidificador sobre essa mistura. Bata bem. Unte um tabuleiro e polvilhe com farinha de trigo e leve ao forno médio por aproximadamente 45 minutos, ou até que a broa fique dourada.

Calda

Numa panela colocar o açúcar, o achocolatado e mexer bem. Quando começar a desgrudar da panela acrescente o leite, reserve um pouco de leite para misturar o amido de milho. Depois coloque o leite com o amido de milho na panela, pronto, agora é só jogar em cima do bolo.

Bolo Jaguara

A receita base deste bolo é o suco de limão, fruto abundante nos terrenos das residências, sítios e fazendas em Matozinhos. Este bolo é uma homenagem ao conjunto arquitetônico da Fazenda Jaguara, importante patrimônio histórico da região.

Tempo de preparo: 20min
Rendimento: 12 porções



Ingredientes

- 2 ovos
- 1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar
- 3 colheres (sopa) de margarina
- Suco de 1 ou 2 limões (depende do tamanho)
- Raspas da casca de um limão
- 3 e 1/2 xícaras de farinha de trigo
- 1 xícara (chá) de leite
- 2 colheres (sopa) de fermento em pó

Cobertura

- 3/4 lata de leite condensado
- Raspas da casca de um limão pequeno
- Suco de 1/2 limão

Modo de preparo

Bater no liquidificador as gemas, o açúcar e margarina. Em seguida juntar o suco e raspas limão, o leite e farinha aos poucos. Por último misturar, delicadamente, às claras em neve e o fermento. Espalhar a massa em uma assadeira retangular média já untada e assar no forno (já preaquecido) por mais ou menos 40 minutos em temperatura de 250°C.

Cobertura

Misturar tudo em uma panela pequena e levar ao fogo mexendo sempre até levantar fervura. Despejar sobre o bolo e salpicar as raspas de limão.

Bolo Jubileu de Matozinhos

A base desse bolo é o fubá com iogurte e adição de pedaços de queijo Minas, que confere um sabor especial para a festa do Jubileu de Bom Jesus de Matozinhos. O colorido do queijo com a goiabada na cobertura é o destaque deste bolo.

Tempo de preparo: 1h

Rendimento: 8 porções



Ingredientes

- 1 copo (200 ml) de iogurte natural
- 4 ovos
- 2 copos (200ml) de açúcar
- 1 copo de farinha de trigo
- 1 copo de fubá
- 1/2 copo de óleo
- 1 colher (chá) de fermento em pó
- Pedacinhos de queijo e goiabada em cubos

Calda

- 1 copo (200ml) de açúcar de confeiteiro
- 1/2 copo (200ml) de leite

Modo de preparo

Bater todos os ingredientes no liquidificador, menos a goiabada. Untar uma forma com margarina e polvilhar com açúcar e canela. Despejar os ingredientes do liquidificador na forma untada e polvilhada. Por cima colocar a goiabada e o queijo em cubos. Levar ao forno médio, pré-aquecido, por aproximadamente 40 minutos, ou até dourar. Decorar com pedaços de queijo e goiabada.

Calda

Colocar o açúcar de confeiteiro e o leite para ferver até dar o ponto de calda. Despejar sobre o bolo e enfeitar com pedacinhos de queijo e goiabada.

Receitas da Comunidade

As miscigenações, as imigrações e as influências de culturas de toda parte do mundo, geram a diversidade das tradições, dos hábitos, dos costumes e da culinária de uma comunidade mineira. Os eventos religiosos e as festas folclóricas proporcionam oportunidades de experimentações dos quitutes e outras delícias, transferidas de gerações em gerações na comunidade.

Em Matozinhos, durante as Oficinas de Food Design do Programa Comunidades Criativas das Geraes: surgiu a oportunidade de resgatar as receitas de família dos participantes, guardadas ou esquecidas no fundo das gavetas.

Os participantes das oficinas, membros da comunidade e outros convidados tiveram a oportunidade de compartilhar suas receitas de culinária, para que todos possam saborear as delícias da cozinha mineira. Experimente!

AMBROSIA

Regina Cotta

(Receitas dos tempos de minha avó Albertina Cotta - Vó Bitu, nascida em Matozinhos - MG, em 09 de agosto de 1894)

Ingredientes

- 12 ovos
- 800 gramas de açúcar cristal
- Canela em cavaco
- 1 litro de leite menos 2 dedos

Modo de preparo

Fazer uma calda com o açúcar e água. Juntar o leite e acrescentar a canela em cavaco. Bater as claras em neve. Acrescentar as gemas batendo bem. Quando o leite levantar fervura colocar a mistura de clara e gemas às colheradas. Abaixar o fogo, deixando que o leite ferva e a massa de ovos cozinhe. Tirar do fogo, virar em uma travessa tomando o cuidado de retirar a massa de claras e gemas com uma escumadeira.

Dica: Essa massa de claras e gemas fica boiando no leite depois de pronto.



BISCOITO DE POLVILHO FRITO

Angelita Pereira da Silva

Ingredientes

- 500g de polvilho azedo
- 3 ovos
- 1/2 colher (sopa) de sal
- 100ml de óleo

Modo de preparo

Colocar o óleo para esquentar. Misturar o óleo com o polvilho. Acrescentar sal e os ovos um a um. Enrolar os biscoitos e fritar em óleo quente.

Dica: Não colocar água. Se a massa não estiver no ponto, colocar mais ovo.



BOMBOCADO

Sandra Marina Soares Araújo

(Receita da minha mãe Hélia, conhecida como Dedé, que fazia este doce delicioso em muitos aniversários)

Ingredientes

- 3 cocos ralados na parte mais fina
- 3 lata de leite condensado
- 6 ovos para cada coco (ovo caipira)

Modo de preparo

Misturar bem todos os ingredientes e bater um pouco com uma colher de pau. Colocar nas forminhas de papel e levar para assar.

Dica: Colocar a forminhas de papel dentro de forminhas de empadas, para não abrir. Assar um dia antes, para que o bombocado solte das forminhas.



BROINHAS SENHORINHA

Regina Dutra Araújo

Ingredientes

- 1/2 kg de açúcar
- 1 kg farinha de trigo
- 1 prato de queijo ralado
- 1/2 garrafa de leite
- 1/2 colher de bicarbonato
- 2 conchas de gordura amolecida
- Ovos (quantos forem necessários)

Modo de preparo

Misturar todos os ingredientes e acrescentar os ovos um a um até amolecer a massa e obter o ponto para enrolar. Untar as mãos e modelar as broinhas. Colocar para assar em tabuleiro untado.



CUBU NA FOLHA DE BANANEIRA

Maria das Graças

Ingredientes

- 5 xícaras (chá) cheias de fubá
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar
- 3 ovos
- 4 colheres (sopa) bem cheias de manteiga
- Menos de 1/2 copo de óleo ou gordura de porco
- 1 xícara de leite (de acordo com a consistência da massa) (200ml)
- 1 colher (café) de sal
- 1 colher (sopa) cheia de fermento em pó
- Erva-doce a gosto
- 5 folhas de bananeira

Modo de preparo

Misture o açúcar com os ovos, a manteiga e a gordura. Acrescente o sal, o leite, o fubá e a farinha, mexendo sempre. Por último, acrescente o fermento em pó e a erva-doce. Faça rolinhos e envolva-os em folha de bananeira mais nova, recortada em quadrados. Leve para assar em forno quente por cerca de 20 minutos.



FATIAS CELESTE

Marly Alves Bahia

Ingredientes

- 1/2 kg de açúcar refinado
- 5 colheres (sopa) de queijo ralado
- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 1 xícara (chá) de farinha de trigo
- 100g de coco ralado
- 5 ovos batidos separados
- 1 colher (chá) de fermento
- Açúcar refinado e canela para passar depois de assado

Calda

- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 2 copos de água

Modo de preparo

Comece pela calda. Em uma panela de fundo grosso coloque o açúcar e mexa até que forme um caramelo. Acrescente a água e deixe o caramelo derreter até ficar em ponto de fio. Deixe esfriar. Reserve separadamente. Bater as claras em neve. Misture todos os ingredientes, inclusive a calda já fria, por último coloque as claras em neve e o fermento. Misturar bem e colocar em uma forma untada com manteiga e polvilhada com farinha de trigo. Depois de assada cortá-la em pedaço e passar açúcar refinado e canela.



PÃO-DE-LÓ DE FUBÁ

Jane Rosa dos Santos Almeida

Ingredientes

- 1 xícara (chá) de fubá mais fino
- 1 xícara (chá) de farinha de trigo
- 1 xícara (chá) de leite
- 2 xícaras (chá) de açúcar refinado
- 1/2 xícara (chá) de óleo
- 1/2 xícara (chá) de sal
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 4 ovos

Modo de preparo

Bater as claras em ponto de neve até ficarem bem firmes. Acrescentar as gemas, uma de cada vez, continuando a bater. Juntar aos poucos o açúcar, batendo sempre. Juntar o fubá, a farinha de trigo, o sal, o fermento em pó, misturando apenas. Acrescentar o leite e o óleo, misturando levemente. Despejar em forma de bolo untada e levar ao forno para assar. Depois de assado, colocar açúcar refinado e canela em pó sobre o pão de ló.



PÃO DE QUEIJO

Francisca de Paula Martins

Ingredientes

- 1 prato polvilho azedo
- 1 prato de gordura
- 1 prato de leite morno
- 4 a 5 ovos
- 1 prato queijo ralado
- Um pouco de água fria com sal

Modo de preparo

Sovar o polvilho, depois de peneirado com água de sal. Levar a gordura ao fogo para esquentar; Assim que estiver bem quente despejar a gordura sobre o polvilho e misturar com uma colher. Enrolar e colocar para assar.



PÃOZINHO DE MÃE

Vó Dita

Ingredientes

- 1 kg de farinha de trigo
- 100g de fermento biológico
- 2 ovos
- 4 colheres (sopa) de banha
- 1 colher (sopa) manteiga
- 2 copos de açúcar cristal
- 1 copo (200ml) de leite
- 1/3 copo de água morna
- Sal a gosto
- Ovo para pincelar por cima dos pães

Modo de preparo

Numa tigela desfaça o fermento e dissolva-o num pouco de água morna e reserve. Amassar a metade da farinha com a água morna e o fermento já cevado e 7 colheres de açúcar. Despejar no meio quilo da farinha, tampar com um pano úmido e deixar crescer. Depois de crescida a massa, colocar os ovos batido, a banha, a manteiga, o restante do açúcar, sal e o restante da farinha. Amassar tudo muito bem e deixar crescer novamente.

Dica: Coloque uma bolinha de massa em um copo de água. Quando subir a bolinha, está no ponto. Faça os pãezinhos, passe por cima ovo batido e asse em forno quente.



PUDIM DE MAMÃO

Island Mendes Linhares

Ingredientes

- 1 fatia de mamão maduro
- 3 ovos
- 2 copos (200ml) de leite
- 1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar
- 6 colheres (sopa) de farinha de trigo
- 2 colheres (sopa) de queijo ralado (opcional)

Modo de preparo

Ferver o mamão já descascado. No liquidificador bater o mamão, os ovos, o açúcar, o leite e a farinha e o queijo ralado (opcional). Caramelizar o açúcar e colocar na forma untada com margarina. Despeje a massa do pudim na forma. Cozinhe no forno em banho-maria.



QUINDIM

Adma Aparecida Silva

Ingredientes

- 18 gemas coadas em uma peneirinha fina
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 2 xícaras (chá) de coco ralado
- 1 xícara (chá) de manteiga derretida

Modo de preparo

Bater as gemas com açúcar. Adicionar os outros ingredientes, misturando bem. Colocar porções dessa massa em forminhas de empada, untadas com manteiga e polvilhadas com açúcar. Assar em banho-maria, no forno médio pré-aquecido, até cozinhar. Desenformar depois de frio.



EMBALAGENS

O desenvolvimento do design de embalagens não é tarefa simples mas pode ser geradora de grandes resultados. Quando projetada adequadamente é tão importante na comercialização quanto o próprio produto. Suas principais funções são conter, proteger, transportar e identificar produtos e produtores. Mas, além dos aspectos funcionais e informacionais, a embalagem é um atrativo com forte apelo emocional e comercial.

As empresas de menor porte e pequenos empreendedores que se dedicam à produção de alimentos como bolos, tortas e doces, precisam e podem se beneficiar das vantagens de uma boa embalagem. Ao contrario do que se pode pensar, a embalagem é um investimento, pois funciona na promoção das vendas e facilita a inserção e a permanência do produto no mercado.

O projeto de embalagens pode pensar soluções para peças inteiras, porções individuais, fatias ou ainda embalagens para presentes, linhas específicas para o público infantil e outros.

O design é a área que cuida da identidade, comunicação visual e das embalagens dos produtos. O projeto de design, além de zelar pelas funções estéticas e funcionais da embalagem, poderá agregar a ela uma conotação cultural e pensar em materiais sustentáveis de custo acessível e adequado.

Produtos típicos, artesanais ou tradicionais, podem ser competitivos, com projetos atuais sem perder autenticidade ou originalidade. O vínculo identitário com a cultura e a região de produção é uma forte tendência. Sendo assim, a embalagem gera diferenciação e visa atender a diferentes públicos e gerações.

Rosilene Maciel



Empreendedorismo

A origem na família é uma das características da maioria das micro e pequenas empresas brasileiras. De certo modo esta característica é vista como um fator de vantagens competitivas. Pois os familiares são geralmente as pessoas de confiança do empreendedor. Porém, tratando-se de familiares, o empreendimento poderá tender para a informalidade da gestão, que é um fator de risco para o crescimento. A adoção de ferramentas formais ou de uma gestão profissionalizada é a opção mais adequada.

A criação e o desenvolvimento de um empreendimento têm como base as experiências adquiridas e habilidades desenvolvidas pelo empreendedor na identidade do seu negócio. Sem excluir a possibilidade de uma boa ideia gerar um negócio de sucesso, o empreendedor deve ter o conhecimento de suas potencialidades e limitações.

A base do desenvolvimento pessoal e profissional está no conhecimento pleno de si mesmo e dos objetivos concretos, para alcançar o que deseja. O planejamento, a gestão

e a avaliação são meios que solidificam as bases para o crescimento do empreendimento. Conhecer bem como gerenciar, contribui para ações efetivas e produtivas.

Existem escolas e instituições que oferecem cursos de profissionalização, dependendo do setor e da disponibilidade do empreendedor. O mesmo deve analisar bem o seu negócio e buscar informações sobre o mercado comprador potencial. Essa busca de informações pode evoluir para uma pesquisa de mercado, conforme a dimensão do empreendimento. Um empreendedor deve se enxergar como um empresário e compreender que uma gestão profissional é a base para a sustentabilidade do negócio.

O empreendedor que investe na capacitação para gestão poderá evitar riscos e perdas desnecessárias. Desta forma, o empreendedor poderá adquirir melhor formação à medida que seus conhecimentos se expandem. Melhor ainda, se estes conhecimentos se direcionam para o desenvolvimento do seu negócio.

Nadja Mourão



Equipe do Projeto



Referências

CIPOLLA, Carla. **Creative Communities as 'Relational' Innovations: A Service Design Approach**. In: Jegou, F, Manzini, E. Collaborative Services. Social Innovation and Design for Sustainability. Milan: POLI.design, 2008.

COELHO, Alexandra. **A Brasileira Helena Rizzo é "A Melhor Chef do Mundo"**. Life&Style Gastronomia . Disponível em: <http://lifestyle.publico.pt/artigos/332254_a-brasileira-helena-rizzo-e-a-melhor-chef-do-mundo>. Acesso em: 20 jan. 2014.

ECOMUSEU MOCAMBEIRO. Disponível em: <<http://ecomuseumocambeiro.blogspot.com.br/>>. Acesso em 20 jan. 2014.

FRIEIRO, Eduardo. **Feijão, Angu e Couve**: Ensaio Sobre a Comida dos Mineiros. Belo Horizonte: Editora UFMG, 1966.

GRANBEL. **História de Matozinhos**. Postado em: 01 fev. 2011. Disponível em: <<http://www.ferias.tur.br/informacoes/3401/matozinhos-mg.html#ixzz2v6e31U00>>. Acesso em 20 dez. 2011.

GUIMARÃES ROSA, João. **Aí Está Minas**: A Mineiridade. Revista O Cruzeiro do Sul, 1957. Disponível em: <<http://www.jornalopcao.com.br/posts/opcao-cultural/ai-esta-minas-a-mineiridade>>. Acesso em 10 jan. 2014.

HALL, Stuart. **A Identidade Cultural na Pós-modernidade**. Rio de Janeiro: DP&A, 2001

IEF - Instituto Estadual de Florestas. **Plano de Manejo do Parque Estadual do Sumidouro**. Secretaria de Estado de Meio Ambiente e Desenvolvimento Sustentável/Governo do Estado de Minas Gerais, 2010.

MANUAL SLOW FOOD, 2013. Disponível em: <<http://www.slowfoodbrasil.com/documentos/manual-do-slowfood-2013.pdf>>. Acesso em: 20 jan. 2014.

MANZINI, Ezio (org.). **Design para a Inovação Social e Sustentabilidade**: Comunidades Criativas, Organizações Colaborativas e Novas Redes Projetuais. Rio de Janeiro: e-Papers, 2008.

MANZINI, Ezio. **Enabling Solutions for Creative Communities**. Social Innovation and Design for Sustainability. Design Matters, n. 10, 2006.

MINISTÉRIO DA CULTURA. **Discurso do Ministro Gilberto Gil na Solenidade de Transmissão do Cargo.2003**. Disponível em: <<http://www2.cultura.gov.br/site/2003/01/02/discurso-do-ministro-gilberto-gil-na-solenidade-de-transmissao-do-cargo/>>. Acesso em: 20 jan. 2014.

MORAES, Dijon. **Design e Complexidade**. Cadernos de Estudos Avançados em Design: Transversalidade. Caderno 2, v.1, Editora Santa Clara Editora Ltda, 2008.

PREFEITURA DE MATOZINHOS. Disponível em: <<http://www.matozinhos.mg.gov.br/site/>>. Acesso em: 10 jan. 2014.

SALGADO, C.L. **A Prática Educativa e o Desenvolvimento Territorial**: Um Estudo de Caso no Município de Chapada Gaúcha, MG. Dissertação de mestrado Unb: Brasília. DF. 2010.

SANTOS, Milton; et al. **Território**: Ensaios Sobre o Ordenamento Territorial. 3. ed. Rio de Janeiro: Lamparina, 2007.

SEN, Amartya. **Desenvolvimento como Liberdade**. São Paulo: Companhia das Letras, 2000.

WOODWARD, 2000, Disponível em: <<http://www.woodward.com/easYgen2000Series.aspx>> . Acesso em: 20 jan. 2014.

