

**DIOGO SOARES MOREIRA RODRIGUES**

**O MILHO E OS PATOS: RELAÇÕES CULTURAIS E POLÍTICO-ECONÔMICAS  
EM PATOS DE MINAS-MG (1959-2023)**

Dissertação apresentada à Universidade Federal de Viçosa como parte das exigências do Programa de Pós-Graduação em Patrimônio Cultural, Paisagens e Cidadania, para obtenção do título de *Magister Scientiae*.

Orientadora: Priscila Ribeiro Dorella

**VIÇOSA – MINAS GERAIS  
2023**

**Ficha catalográfica elaborada pela Biblioteca Central da  
Universidade Federal de Viçosa - Campus Viçosa**

T

R696m  
2023  
Rodrigues, Diogo Soares Moreira, 1990-  
O milho e os patos: relações culturais e político-econômicas em  
Patos de Minas-MG (1959-2023) / Diogo Soares Moreira Rodrigues. -  
Viçosa, MG, 2023.

1 dissertação eletrônica (173 f.): il. (algumas color.).

Orientador: Priscila Ribeiro Dorella.

Dissertação (mestrado) - Universidade Federal de Viçosa,  
Departamento de História, 2023.

Referências bibliográficas: f. 163-173.

DOI: <https://doi.org/10.47328/ufvbbt.2023.536>

Modo de acesso: World Wide Web.

1. Memória coletiva - Patos de Minas (MG) - Aspectos políticos.  
2. Patrimônio cultural - Patos de Minas (MG). 3. Festa Nacional do  
Milho. 4. Identidade social - Patos de Minas (MG). I. Dorella, Priscila  
Ribeiro, 1981-. II. Universidade Federal de Viçosa. Departamento de  
História. Programa de Pós-Graduação em Patrimônio Cultural,  
Paisagens e Cidadania. III. Título.

CDD 22. ed. 304.098151

Bibliotecário(a) responsável: Euzébio Luiz Pinto CRB-6/3317


**DIOGO SOARES MOREIRA RODRIGUES**

**O MILHO E OS PATOS: RELAÇÕES CULTURAIS E POLÍTICO-ECONÔMICAS  
EM PATOS DE MINAS-MG (1959-2023)**

Dissertação apresentada à Universidade Federal de Viçosa como parte das exigências do Programa de Pós-Graduação em Patrimônio Cultural, Paisagens e Cidadania, para obtenção do título de *Magister Scientiae*.


APROVADA: 31 de julho de 2023.

Assentimento:

Documento assinado digitalmente  
 **DIOGO SOARES MOREIRA RODRIGUES**  
Data: 06/09/2023 10:44:12-0300  
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

---

**Diogo Soares Moreira Rodrigues**  
Autor

Documento assinado digitalmente  
 **PRISCILA RIBEIRO DORELLA**  
Data: 07/09/2023 15:58:24-0300  
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

---

**Priscila Ribeiro Dorella**  
Orientadora

Ao milho.

## AGRADECIMENTOS

À minha avó, Geralda, por suscitar as deliciosas lembranças que me vêm quando penso e quando como milho.

À minha companheira, Paula, pelo apoio emocional durante toda a pesquisa, bem como pela paciência ao me ouvir falar (bastante) sobre o tema.

Aos meus pais, Dilma e Dércio, por darem continuidade hereditária ao gosto por esse alimento e por fornecerem preciosas informações ao andamento da pesquisa.

Aos pequenos produtores.

Aos cozinheiros amadores e profissionais.

Aos amigos e amigas, sobretudo aqueles com quem compartilhei momentos da pesquisa e da escrita.

Aos entrevistados e entrevistadas, pela disponibilidade e pelas valiosas informações e opiniões oferecidas.

À orientadora, Professora Priscila Ribeiro Dorella, pela paciência, atenção e pelos precisos e preciosos conselhos durante a escrita.

Aos colegas da turma de 2021, pelo encontro (mesmo que a distância, na maioria das vezes), pela troca de conhecimentos e pelo companheirismo.

Aos professores do Mestrado em Patrimônio Cultural, Paisagens e Cidadania, que forneceram excelente base para que pensássemos história e patrimônio.

Aos colegas de trabalho do DCM-UFV que me apoiaram durante os dois anos e meio desta caminhada.

À Universidade Federal de Viçosa, meu lugar desde 2008: lugar de convivência, estudo, trabalho, encontros e produção de ciência.

Àquilo que não está neste plano, mas que me deu forças para começar, desenvolver e concluir os estudos do Mestrado.

O presente trabalho foi realizado com apoio da Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior – Brasil (CAPES) – Código de Financiamento 001.

## RESUMO

RODRIGUES, Diogo Soares Moreira, M.Sc., Universidade Federal de Viçosa, julho de 2023. **O milho e os patos: relações culturais e político-econômicas em Patos de Minas-MG (1959-2023)**. Orientadora: Priscila Ribeiro Dorella.

Este trabalho busca compreender e elucidar as relações entre o milho e a cidade de Patos de Minas, localizada no Triângulo/Alto Paranaíba. A ligação da região onde hoje está situado o município com o milho é milenar – ou seja, muito anterior à própria existência da cidade. O cereal era a base da alimentação dos povos indígenas que ali viveram. Apesar do envolvimento de dependência do milho com o ser humano que habita essa região (e vice-versa) transpor séculos e milênios, essa relação foi extremamente modificada ao longo do tempo – sobretudo nas últimas sete décadas. Diversos costumes e modos de fazer foram mantidos ou ligeiramente adaptados, mas tradições foram inventadas e são repetidas ano após ano – como a Festa do Milho, criada em 1959. Muitas dessas tradições trazem consigo, mesmo que de maneira implícita e às vezes pouco percebida pela sociedade, uma carga de interesses econômicos e políticos impostos por quem as cria ou por quem as apropria. A maior parte das relações de poder e das apropriações de espaços e práticas populares é silenciada e/ou negligenciada por uma historiografia cuja abordagem é predominantemente laudatória. Utilizando um discurso hegemônico, uma elite dominante molda e controla a forma como os fatos são percebidos, compreendidos e organizados na sociedade. Durante o estudo, o propósito foi olhar essa historiografia sob uma visão crítica, que pensa os porquês e questiona as narrativas impostas. Tudo isso perpassa pelas relações do agronegócio (desde sua gênese, na Revolução Verde) com os lugares de presença do milho na cultura patense – sobretudo quanto ao cultivo do grão e as influências e apropriações do setor durante a Festa Nacional do Milho. Além disso, os objetivos do trabalho visam a analisar a influência do milho na cultura popular de Patos de Minas, tanto nas áreas rurais quanto urbanas. Isso se manifesta por meio de sua presença como planta nas atividades agrícolas, como alimento nas práticas culinárias, como elemento celebrado na Festa Nacional do Milho e como expressão artística em trabalhos artesanais. Ou seja, o milho é reconhecido como um valioso patrimônio cultural imaterial de Patos de Minas. Inclusive se faz presente, de fato, quando o Feitio da Pamonha se torna um bem registrado pela administração municipal.

Palavras-chave: Milho. Patos de Minas. Patrimônio. Memória. Identidade.

## ABSTRACT

RODRIGUES, Diogo Soares Moreira, M.Sc., Universidade Federal de Viçosa, July 2023. **O milho e os patos: relações culturais e político-econômicas em Patos de Minas-MG (1959-2023)**. Advisor: Priscila Ribeiro Dorella.

This study aims to comprehend and elucidate the relationships between corn and the city of Patos de Minas, located in the Triângulo/Alto Paranaíba region. The connection between the region where the municipality is currently located and corn is ancient – that is, it predates the city's own existence. The cereal was the basis of the indigenous peoples' diet who lived there. Despite the dependence between corn and the human beings inhabiting this region (and vice versa) spanning centuries and millennia, this relationship has been extensively modified over time – especially in the last seven decades. Several customs and ways of doing things have been preserved or slightly adapted, but traditions have been invented and are repeated year after year - such as Festa do Milho (Corn Festival), created in 1959. Many of these traditions carry with them, even if implicitly and sometimes imperceptibly to society, a burden of economic and political interests imposed by those who create or appropriate them. Most power relations and appropriations of popular spaces and practices are silenced and/or neglected by a historiography whose approach is predominantly laudatory. Using a hegemonic discourse, a dominant elite shapes and controls how facts are perceived, understood, and organized in society. During this study, the purpose was to critically examine this historiography, questioning the imposed narratives and exploring the reasons behind them. It permeates through the relationships of agribusiness (since the genesis in the Green Revolution) with the places where corn is present in Patos de Minas' culture – particularly regarding grain cultivation and the influences and appropriations of the sector during the Fenamilho. Besides, the objectives of this study aim to analyze the influence of corn on the popular culture of Patos de Minas, both in rural and urban areas. It's manifested through it's presence as a plant in agricultural activities, as food in culinary practices, as a celebrated element in the Festa do Milho, and as an artistic expression in handicrafts. In other words, corn is recognized as a valuable intangible cultural heritage of Patos de Minas. It even becomes a registered asset by the municipal administration when the “Feitio da Pamonha” (the way of doing a corn's based snack) is officially recognized.

Keywords: Corn. Patos de Minas. Heritage. Memory. Identity.

## LISTA DE FIGURAS

Figura 1 - Prato-feito caseiro contendo arroz, feijão, coxinhas de frango assadas e, como acompanhamento, milho verde e alho-poró refogados na manteiga.....	13
Figura 2 - Localização do município de Patos de Minas.....	23
Figura 3 – Áreas de zona urbana e zona rural no município de Patos de Minas.....	24
Figura 4 – O Rio Paranaíba dentro do município de Patos de Minas.....	25
Figura 5 – Distribuição dos povos indígenas antes do período de colonização.....	27
Figura 6 – Rota aproximada do que hoje corresponderia à antiga “Picada de Goiás”.....	28
Figura 7 – Palmípedes nadam na Lagoa Grande, em Patos de Minas.....	30
Figura 8 – Catedral de Santo Antônio, situada na Praça Dom Eduardo, centro de Patos de Minas.....	31
Figura 9 – Região cultural denominada Paulistânia.....	35
Figura 10 – Áreas de cultivo preferencial de milho e áreas habitadas pelos caiapós meridionais.....	38
Figura 11 – Antônio Secundino de São José com diversas espigas de milho em seu escritório na empresa Agroceres.....	49
Figura 12 – Antônio Secundino de São José e Gladstone Drummond analisam colheita de milho híbrido.....	51
Figura 13 – Anúncio da Agroceres, de 1950, no Jornal O Patense.....	53
Figura 14 – Espigas de milho AG1051 na pamonharia de Laudiene.....	58
Figura 15 – Plantação monocultora de milho híbrido AG1051 em uma das roças de Sebastião Canuto.....	59
Figura 16 – Cigarrinha do milho e lagarta comedora de milho.....	60
Figura 17 – Pacote de fubá de milho transgênico pré-cozido da marca Yoki.....	63
Figura 18 – Plantação de milho em lote vago do Bairro Jardim Califórnia.....	64
Figura 19 – Monumento às Três Graças e Monumento em homenagem ao homem do campo.....	70
Figura 20 – Vista externa do edifício que abriga o Memorial do Milho .....	71
Figura 21 – Prato contendo espigas de milho cozidas.....	75
Figura 22 – Espigas de milho assadas em brasa.....	76
Figura 23 – Bolo (doce) de milho.....	78
Figura 24 – Angu de milho verde feito por Dalci Oliveira.....	79
Figura 25 – Broa temperada: broa de fubá salgada, com adição de cebolinha.....	80

Figura 26 – Grãos de canjica (crus) amarelos e brancos.....	84
Figura 27 – Mingau de milho verde.....	86
Figura 28 – Pamonha com recheio de queijo.....	87
Figura 29 – Mosaico feito com algumas das etapas do processo de produção na pamonharia de Laudiene Pereira.....	90
Figura 30 – Pamonhada de Dalci na casa dos familiares, em Patos de Minas.....	96
Figura 31 – Ilustração de totem de exposição do Museu de Patos de Minas.....	100
Figura 32 – Fachada da Pamonharia do Aguinaldo, à beira da BR-354, em 2023.....	105
Figura 33 – Da esquerda para a direita: Padre Almir, Ordalina Vieira, Lia Brochado e Paulo Portilho.....	109
Figura 34 – Célia Santos de Lima e o “Troféu do Milho”, homenagem de 1982.....	111
Figura 35 – Antônio Secundino de São José palestra para agropecuaristas durante a Semana Ruralista.....	115
Figura 36 – Cartazes das Festas do Milho de 1961, 1962, 1963, 1964 e 1967.....	118
Figura 37 – Cartazes das Fenamilhos de 1976, 1984, 1985, 1986 e 1989.....	119
Figura 38 – Versão gigante da medalha correspondente à Comenda Antônio Secundino de São José exposta no Memorial do Milho.....	121
Figura 39 – Vista aérea do Parque de Exposições de Patos de Minas.....	124
Figura 40 – Recorte do feed da página do SPRPM no Instagram.....	125
Figura 41 – Programação de shows musicais da Fenamilho 2019.....	129
Figura 41 – Programação de shows musicais da Fenamilho 2019.....	129
Figura 42 – “Restaurante do Mocambo” e “Menino das Pamonha”.....	130
Figura 43 – Arena lotada para o show de Jorge e Mateus.....	131
Figura 44 – Cartaz “Fenamilho Agro”, durante a festa em 2023.....	132
Figura 45 – Marialda Coury, ao lado de boneco que simboliza trabalhador da roça e de um monjolo, no Memorial do Milho.....	137
Figura 46 – Quadros pintados por M. Coury expostos no Memorial do Milho.....	139
Figura 47 – Capas de alguns dos livros publicados e/ou organizados por M. Coury.....	140
Figura 48 – Itens do trabalho rural utilizados no campo antes da mecanização da agricultura.....	142
Figura 49 – Diferentes espécies de milho expostas no Memorial.....	144
Figura 50 – Miniatura de carro alegórico feita pelo artista Vicente Nepomuceno.....	145
Figura 51 - Parede com fotos emolduradas de algumas das Rainhas do Milho.....	146

Figura 52 – A primeira Rainha do Milho, Helena Alves, junto a exemplos de coroas carregadas pelas rainhas nos primórdios da Festa do Milho.....	146
Figura 53 – Vestidos de rainhas e candidatas.....	147
Figura 54 – Homenagem a Antônio Secundino no Memorial do Milho.....	148
Figura 55 – Busto de Alysson Paolinelli em frente ao Memorial do Milho.....	149
Figura 56 – Trabalhos manuais feitos pelas Marias Artesãs.....	151
Figura 57 – Consultório odontológico anexo ao Memorial do Milho.....	152
Figura 58 – Representação de Congado em artesanato feito com palha de milho.....	153

## LISTA DE QUADROS

Quadro 1 – Plantio, beneficiamento e consumo do milho em três etapas: Kaiowás, capitania de Minas Gerais (Século XIX) e Patos de Minas (1945).....	44
Quadro 2 – Variação de números de propriedades, área e quantidade de empregados.....	67

## SUMÁRIO

<b>INTRODUÇÃO.....</b>	<b>12</b>
<b>1. ASPECTOS HISTÓRICOS DO MUNICÍPIO DE PATOS DE MINAS E DA ALIMENTAÇÃO BASEADA NO MILHO</b>	
<b>1.1 Patos de Minas: um breve histórico do município.....</b>	<b>24</b>
<b>1.2 O milho na alimentação de Minas Gerais e do Triângulo/Alto Paranaíba: um costume herdado dos povos originários.....</b>	<b>34</b>
<b>1.3 O papel de milho nas expedições bandeirantes.....</b>	<b>40</b>
<b>1.4 O cultivo de milho em Patos de Minas.....</b>	<b>48</b>
<b>2. MILHO: ALIMENTAÇÃO E PATRIMÔNIO EM PATOS DE MINAS</b>	
<b>2.1 Os lugares de presença do milho na cultura patense.....</b>	<b>70</b>
<b>2.2 O milho na culinária de Patos de Minas.....</b>	<b>76</b>
<b>2.3 A patrimonialização do Feitio da Pamonha.....</b>	<b>99</b>
<b>3. O MILHO COMO FESTIVIDADE E MUSEU</b>	
<b>3.1 A Festa do Milho.....</b>	<b>110</b>
<b>3.2 O Memorial do Milho.....</b>	<b>137</b>
<b>4. PROPOSTA DE PRODUTO: LIVRO-REPORTAGEM.....</b>	<b>156</b>
<b>CONSIDERAÇÕES FINAIS.....</b>	<b>158</b>
<b>FONTES DOCUMENTAIS E REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....</b>	<b>163</b>

## INTRODUÇÃO

A relação da região onde hoje está situado o município de Patos de Minas com o milho é milenar – ou seja, muito anterior à própria existência da cidade. O cereal era a base da alimentação dos povos indígenas que ali viveram. Apesar do envolvimento de dependência do milho com o ser humano que habita essa região (e vice-versa) transpor séculos e milênios, essa relação foi extremamente modificada ao longo do tempo – sobretudo nas últimas sete décadas. Diversos costumes e modos de fazer foram mantidos ou ligeiramente adaptados (em relação às maneiras indígenas), mas tradições foram inventadas. Muitas delas trazem consigo, mesmo que de maneira implícita e às vezes pouco percebida pela sociedade, uma carga de interesses econômicos e políticos impostos por quem as cria ou por quem as apropria.

O principal objetivo desta pesquisa é trazer à luz as relações entre o milho e Patos de Minas que frequentemente ficam obscuras, são silenciadas e negligenciadas por uma historiografia cuja abordagem é predominantemente laudatória. Utilizando um discurso hegemônico, uma elite dominante molda e controla a forma como os fatos são percebidos, compreendidos e organizados na sociedade. Este grupo, que detém poder político e econômico, impõe suas visões e interesses como normas aceitas e institucionalizadas. As principais obras literárias que tratam da relação do milho com Patos de Minas foram patrocinadas e encomendadas pelo governo municipal ou pelo Sindicato dos Produtores Rurais do município – uma entidade, como veremos adiante, que atende à elite, aos grandes produtores. Durante o estudo, o propósito foi olhar toda essa historiografia sob uma visão crítica, que pensa os porquês e questiona as narrativas impostas.

Um dos propósitos é, por exemplo, trazer à tona a relação milenar que os povos originários que habitaram a região de Patos de Minas tiveram com essa planta – afinidade que é pouquíssimo divulgada nas publicações patenses. Outro fato tratado com importância durante o estudo é a relação do agronegócio (desde sua gênese, na Revolução Verde) com os lugares de presença do milho na cultura patense – sobretudo quanto ao cultivo do grão e as influências e apropriações do setor durante a Festa Nacional do Milho.

Além disso, os objetivos do trabalho visam a analisar a influência do milho na cultura popular de Patos de Minas, tanto nas áreas rurais quanto urbanas. Isso se manifesta por meio de sua presença como planta nas atividades agrícolas, como alimento nas práticas culinárias, como elemento celebrado na Festa Nacional do Milho e como expressão artística em trabalhos artesanais. Ou seja, o milho é reconhecido como um valioso patrimônio cultural imaterial de

Patos de Minas. Inclusive se faz presente, de fato, quando o Feitio da Pamonha se torna um bem registrado pela Diretoria de Igualdade Racial, Memória e Patrimônio Cultural do município, a Dimep.

As motivações para realizar esta pesquisa começam no simples fato de que, desde criança, sou um grande comedor de milho – e um apreciador de quase todas as iguarias que têm esse ingrediente como base. Come-se muito milho em Patos de Minas, cidade onde nasci e vivi até 2008, quando me mudei para Viçosa, aos 18 anos de idade. E muito milho verde, sem beneficiamento ou processamento industrial – sobretudo na época da colheita, que vai de dezembro a fevereiro, coincidindo com o período quando há maior volume de chuvas no Triângulo Mineiro (não por uma mera coincidência, mas porque a planta depende de bastante água para prosperar). Mesmo assim, na região também se come o milho já processado, seja em forma de pipoca, canjica, fubá ou farinha. Reitera-se, no entanto, a importância e a forte presença do milho verde na culinária patense e, particularmente, no ambiente familiar dentro do qual fui criado. Cozido ou refogado, ao lado de arroz, feijão, carne e salada, o milho verde é acompanhamento nos “pê-efes”, os pratos-feitos do dia-a-dia (Figura 1). Quando é sua vez de ser o protagonista, fazer mingau ou – principalmente – pamonha sempre se torna um evento. É dispendioso: dá trabalho, leva tempo, são vários processos e muita gente precisa colocar a mão (não só) na massa. Porém, ao mesmo tempo, é um momento de reunião, de socialização, de cooperação e, ao final, quando todos podem sentar e comer, de celebração e saciedade.

Nos últimos anos, mais precisamente desde meados de 2017, quando me mudei de uma república e passei a morar sozinho na cidade de Viçosa, comecei a me interessar por de fato cozinhar, mas também pela culinária e pelos temas que a cerceiam. Passei a frequentar as feiras livres dos produtores rurais em Viçosa e descobri que poderia ter acesso a ingredientes mais frescos e mais baratos do que aqueles disponíveis nos sacolões e nas seções de hortifrúti dos supermercados. Comecei a pensar na origem dos alimentos e imaginar os pratos que poderia criar – ou reproduzir – com tais ingredientes. Alguns deles, inclusive, com o intuito de acessar memórias afetivas de receitas que não comia há tempos, dadas as diferenças culturais alimentares entre Patos de Minas e Viçosa – que se localizam no mesmo estado da Federação, mas estão separadas por 610 quilômetros de distância. As viagens como turista e intercambista, seja para dentro do Brasil ou para o exterior, também impulsionaram o interesse pelo tema, sobretudo quando se percebe a relação da alimentação aos costumes e à cultura de determinado local ou povo.

**Figura 1** – Prato-feito caseiro contendo arroz, feijão, coxinhas de frango assadas e, como acompanhamento, milho verde e alho-poró refogados na manteiga



Fonte: Foto tirada pelo autor em agosto de 2022.

Esse interesse gradualmente foi ganhando força na minha vida, mas acredito que os desdobramentos iniciais da pandemia de covid-19 impulsionaram ainda mais a curiosidade pela cozinha e pela alimentação. Para quem não sofreu tantas complicações por conta da pandemia e pôde trabalhar de casa (o meu caso), foi um momento de olhar pra dentro de si, de cuidar de si mesmo e dos que te acompanhavam nessa jornada de quarentena. Assim, a atenção com a casa e com a alimentação se fez extremamente necessária. Um maior tempo disponível para realizar qualquer tarefa doméstica permitia que a cozinha fosse um lugar de criação, invenção e aprendizado. Esse tempo também possibilitou que eu buscasse lembrar e – na medida do possível – tentar recriar sabores e experiências culinárias que tive na infância e na adolescência, quando ainda residia em Patos de Minas.

Além de tudo, nesses últimos anos pude primeiramente perceber, e depois aprender que a comida não é assunto só de cozinha – ela não serve apenas para nutrir e dar energia ao corpo humano. Primeiramente, considerando o contexto da civilização na qual estamos inseridos, “comer é um gesto agrícola”. É o que diz o *pizzaiolo* e *chef* italiano Gabriele

Bonci<sup>1</sup>. Geralmente, o que se come foi plantado, cultivado ou criado. Mesmo no caso de um produto industrializado, a base para sua produção normalmente é composta por um ou mais componentes que vêm do campo.

Aquilo que nos é ofertado e também as nossas escolhas, desde a feira e o supermercado até a mesa, bem como o preço que pagamos pelo que comemos, é decorrência de políticas públicas e práticas econômicas. Setores que estão muito acima do cidadão comum são responsáveis indiretos (ou seriam diretos?) pelo que está na mesa deste ou daquele indivíduo, desta ou daquela família.

As intersecções e inter-relações existentes entre manter tradições e inovar, aliadas às características particulares de um local, determinam também que comida é cultura. E comida é cultura não só ao se comer, mas em diferentes âmbitos e estágios, como afirma Massimo Montanari (2008) em *Comida como cultura*:

Comida é cultura quando produzida, porque o homem não utiliza apenas o que encontra na natureza (como fazem todas as outras espécies animais), mas ambiciona também criar a própria comida, sobrepondo a atividade de produção à de preparação. Comida é cultura quando preparada, porque, uma vez adquiridos os produtos-base da sua alimentação, o homem os transforma mediante o uso do fogo e de uma elaborada tecnologia que se exprime nas práticas da cozinha. Comida é cultura quando consumida, porque o homem, embora podendo comer de tudo, ou talvez justamente por isso, na verdade não come qualquer coisa, mas escolhe a própria comida, com critérios ligados tanto às dimensões econômicas e nutricionais do gesto quanto aos valores simbólicos de que a própria comida se reveste. Por meio de tais percursos, a comida se apresenta como elemento decisivo da identidade humana e como um dos mais eficazes instrumentos para comunicá-la<sup>2</sup>.

A alimentação possui uma relação interdisciplinar, que abrange várias áreas do conhecimento. Pode ser estudada a partir de diversas óticas e tem um caráter plural. Justamente por isso que esta pesquisa não pode se limitar somente a uma delas. Para entender o milho como agente cultural em uma sociedade, é preciso que se estude a planta, seu cultivo e o histórico desse cultivar – as diferentes sociedades ao longo do tempo, e as técnicas que cada uma utilizou ou utiliza para cultivá-lo. É preciso analisar os fatores político-econômicos que modificaram o modo de plantar. É preciso entender como o povo se alimenta de milho – como o beneficia, como o prepara, com o que combina – e qual a influência da industrialização, da organização do trabalho e da globalização em tudo isso. Para se estudar

---

<sup>1</sup> “*Della pizza non m'importa niente, è solo un mezzo per arrivare a un pensiero: Mangiare è un gesto agricolo. Punto. Non sono un pizzaiolo, io faccio agricoltura*”. Tradução: “Da pizza não me importa nada, é só um meio para chegar a um pensamento: comer é um gesto agrícola. Ponto. Não sou um pizzaiolo, faço agricultura”. Frase dita por Gabriele Bonci no episódio número 2 da série *Chef's Table: Pizza*, produzida pela Netflix (2022).

<sup>2</sup> MONTANARI, Massimo. **Comida como cultura**. São Paulo: Senac, 2008, p. 15-16.

uma festa, é preciso olhar para ela de modo crítico, procurando enxergar os motivos pelos quais se inventou uma tradição – e as apropriações sofridas por ela ao longo da história. Entender até que ponto uma manifestação que surgiu do povo se transformou para atender a interesses de pequenos e poucos grupos dominantes economicamente. E para compreender o papel do milho na sociedade patense como memória e patrimônio, é preciso estar ao lado das pessoas que são apaixonadas por esse cereal e por tudo que ele representa – não somente como alimento, mas também como agente responsável pelo encontro de seres humanos, pelo convívio, pela partilha.

Sendo assim, posso afirmar que tive certa dificuldade em separar os capítulos desta dissertação, pois os assuntos se interligam e se conectam por diversas vezes. No primeiro capítulo, foram tratados aspectos históricos do município de Patos de Minas e da alimentação baseada no milho – primeiramente, de uma maneira geral: desde o uso por diferentes povos americanos, chegando até o Brasil e, finalmente, à região do Triângulo Mineiro/Alto Paranaíba, onde Patos de Minas está situada. Essa parte da dissertação visa a contextualizar o leitor que não conhece a cidade, bem como introduzir o tema da presença e da importância histórica do milho para a alimentação americana, brasileira, mineira e patense – levando em consideração desde a utilização do milho pelos povos originários até os aspectos mais recentes, datados dos séculos XX e XXI.

A parte final do primeiro capítulo traz uma perspectiva histórica do cultivo do milho em Patos de Minas enquanto município já existente, ou seja, a partir de 1892. A herança de conhecimento deixada pelos indígenas aos colonos – sabe-se que as técnicas de plantio e beneficiamento de milho foram mantidas quase que inalteradas desde os povos originários até pouco antes de ter início a Revolução Verde. E é a própria Revolução Verde um dos temas centrais deste capítulo: quais os impactos dela no Brasil e na estrutura socioeconômica de Patos de Minas? São abordados temas como a influência estrangeira – sobretudo dos Estados Unidos – na agricultura brasileira, o êxodo rural, a concentração de terras, o sufocamento econômico causado ao pequeno produtor, as monoculturas e a degradação ambiental na região. Discutimos a influência de empresas privadas de sementes híbridas de milho e também o aporte dado pela Universidade Federal de Viçosa e alguns de seus personagens que possuem ligação com a região de Patos de Minas, como Antônio Secundino de São José. Ex-aluno, professor e reitor da UFV, Secundino é natural de uma região rural próxima a Patos. Juntamente a sócios brasileiros e estadunidenses, ele criou, na década de 1940, uma empresa destinada à fabricação de milho híbrido, a Sementes Agrocereis.

Como afirma Gonçalves em *Os (des)caminhos do meio ambiente* (2001), a agricultura irrigada foi responsável pelo fim do nomadismo, permitindo às sociedades a fixação em um território, representando um domínio da humanidade sobre a natureza. Mas o autor alerta que dominar a natureza é também dominar o homem, pois também ele é natureza. E quem faria isso? Segundo Gonçalves, outros homens, como a história já nos mostrou em outras ocasiões<sup>3</sup>. O agronegócio movimenta a economia patense: gera trabalho, renda e desenvolvimento. Mas para quem? Quem são realmente os grandes beneficiados das práticas de agricultura hoje dominantes nas terras da região de Patos de Minas?

O segundo capítulo, por sua vez, tem como título *Milho: alimentação e patrimônio em Patos de Minas*. Em sua primeira parte, são descritos e analisados os principais pratos feitos à base de milho que estão presentes na cultura culinária patense – tanto nos restaurantes e demais estabelecimentos comerciais, quanto nas casas, elaborados pelas famílias. Nesta parte da pesquisa, por meio de entrevistas, objetivou-se descrever e analisar como é passada a tradição de se cozinhar milho de geração para geração. Foram realizados encontros com pessoas que viveram tanto na zona urbana quanto na zona rural de Patos de Minas. Os assuntos abordados passam sobre pontos que envolvem a relação delas com o milho durante suas trajetórias de vida – tanto na culinária quanto como agente gerador de encontro, sociabilidade e oportunidade de trabalho. É importante ressaltar que esta pesquisa foi cadastrada na Plataforma Brasil, uma base nacional e unificada de registros de pesquisas envolvendo seres humanos. Posteriormente, foi aprovada pelo CEP (Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos) da Universidade Federal de Viçosa. Todas as pessoas ouvidas para a produção deste trabalho autorizaram o uso do conteúdo das suas respectivas entrevistas.

O antropólogo estadunidense Sidney Mintz<sup>4</sup> afirma que os hábitos alimentares são veículos que carregam profunda emoção. Para ele, a comida e o comer são fundamentais no aprendizado social por serem atividades vitais e essenciais, embora rotineiras. As atitudes em relação à comida são aprendidas cedo nas nossas vidas. Segundo Mintz, esse comportamento alimentar é nutrido por adultos que carregam um poder afetivo, suficiente para conferir uma conotação sentimental àquilo. Assim, ele explica que o lugar onde crescemos e as pessoas com quem convivemos vão, aos poucos, construindo um material cultural. Esse material dá forma ao nosso comportamento alimentar que “se liga diretamente ao sentido de nós mesmos

---

<sup>3</sup> GONÇALVES, Carlos Walter Porto. **Os (des)caminhos do meio ambiente**. São Paulo: Contexto, 2001, p. 26.

<sup>4</sup> MINTZ, Sidney. **Comida e antropologia: uma breve revisão**. Revista Brasileira de Ciências Sociais, v. 16, n.º 47, p 31-42. 2001, p. 31.

e à nossa identidade social”. Portanto, a maneira como nos alimentamos revela a cultura em que estamos inseridos<sup>5</sup>.

Contextualizada a presença do milho na culinária patense, a continuidade do capítulo se dá na discussão das ações patrimoniais e de memória realizadas no município as quais se referem ao milho. Analisou-se o registro do Feitio da Pamonha como bem intangível e patrimônio cultural imaterial da cidade, por parte da Dimep, a Diretoria de Igualdade Racial, Memória e Patrimônio Cultural de Patos de Minas.

Abreu e Chagas justificam a ação de patrimonialização da iguaria quando afirmam que, conforme as lembranças convencionais vão se dissipando, as sociedades sentem a necessidade de reunir fragmentos, evidências, registros, enfim, indícios tangíveis do passado, a fim de construir arquivos sobre sua própria existência. A memória não reside nos objetos, mas na conexão que as pessoas estabelecem com eles<sup>6</sup>. Ainda neste sentido, de acordo com Natália Brayner, preservar o patrimônio cultural de um povo é cuidar dos bens que representam a história e a cultura de um lugar, de um grupo social, pois “o patrimônio cultural de um povo é formado pelo conjunto dos saberes, fazeres, expressões, práticas e seus produtos, que remetem à história, à memória e à identidade<sup>7</sup>”.

Para dar início ao terceiro capítulo da dissertação, denominado *O milho como festividade e museu*, escolheu-se como tema inicial a Festa do Milho (também chamada de Festa Nacional do Milho – Fenamilho). Criada na década de 1950, a festividade é um marco para chancelar Patos de Minas como referência na produção e no consumo do cereal – isso para quem é de fora da cidade. Para quem vive em Patos, ela funciona como uma afirmação, um elemento que busca unir diferentes estratos sociais e promover uma espécie de unidade, a fim de construir uma identidade. Elucidamos as motivações por trás da invenção desta tradição e da sua consolidação; comparamos o enfoque dado à festa nas suas primeiras edições e atualmente; avaliamos a sua importância para o fortalecimento da cultura do milho dentro do município e também para o reconhecimento da cidade como “capital do milho” fora dele; mensuramos e debatemos a influência do agronegócio na festa – desde o uso de empresas como patrocinadoras e financiadoras do evento como estratégia de consolidação no mercado, até as apropriações culturais e os interesses político-econômicos ocorridos ao longo da história da Festa.

---

<sup>5</sup> *Ibidem*.

<sup>6</sup> ABREU, Regina e CHAGAS, Mário (orgs.) **Memória e Patrimônio**: Ensaio Contemporâneos. Rio de Janeiro: DP&A, 2003, p. 87.

<sup>7</sup> BRAYNER, Natália. **Patrimônio Cultural Imaterial**: para saber mais. 3a. ed., Brasília (DF): Iphan, 2012, p. 12.

A expressão “tradição inventada”, segundo Hobsbawm e Ranger, refere-se a um conjunto de práticas que são geralmente reguladas por regras implícitas ou explicitamente aceitas. Essas práticas, sejam rituais ou simbólicas, têm como objetivo transmitir certos valores e normas de comportamento por meio da repetição, o que automaticamente implica em uma continuidade em relação ao passado. Sempre que possível, busca-se estabelecer uma conexão com um passado histórico apropriado. Os autores consideram que a invenção de tradições é essencialmente um processo de formalização e ritualização, caracterizado por fazer referência ao passado, mesmo que seja apenas pela imposição da repetição<sup>8</sup>.

Finalmente, a última parte do terceiro capítulo foi dedicada ao Memorial do Milho. Localizado no Parque de Exposições de Patos de Minas, é um museu destinado – sobretudo – à memória da festa, mas que também guarda itens referentes ao cultivo do cereal, dentre outros artefatos relevantes e coincidentes aos temas desta pesquisa. Lá surgiram as Marias Artesãs – senhoras de meia idade que transformam a palha do milho em artesanato.

Iniciativas como o Memorial do Milho e o dossiê elaborado para que a pamonha seja registrada como patrimônio cultural de Patos de Minas estão de acordo com o que Brayner defende, ao afirmar que a herança cultural de uma sociedade é composta pela soma dos conhecimentos, habilidades, manifestações, tradições e suas criações, que se referem à trajetória, à lembrança e à identidade desse grupo. Segundo a autora, a salvaguarda do patrimônio cultural implica, principalmente, em zelar pelos recursos que estão ligados a esses valores, ou seja, proteger os elementos representativos da história e da cultura de um local, da história e da cultura de uma comunidade<sup>9</sup>.

Metodologicamente, esta pesquisa adota uma abordagem qualitativa, utilizando diferentes métodos de coleta de dados, tais como pesquisa bibliográfica e documental, entrevistas, observação participante e registros fotográficos. Essa escolha foi feita com base na compreensão de que esses métodos se complementam e interagem uns com os outros.

Para o desenvolvimento da pesquisa foram utilizadas documentações diversas (como artigos, livros, periódicos e sites), entrevistas, história oral, observação participante e registros fotográficos. Em toda a dissertação, mas principalmente para a aplicação do produto final, a utilização das metodologias de história oral foi de fundamental importância para o intuito do trabalho, que visa a se descolar um pouco do comum. Isso porque, em Patos de Minas, há

---

<sup>8</sup> HOBBSAWM, Eric.; RANGER, Terence. **A invenção das tradições**. RJ: Paz e Terra, 1990, p. 10-12.

<sup>9</sup> BRAYNER, Natália. **Patrimônio Cultural Imaterial**: para saber mais. 3a. ed., Brasília (DF): Iphan, 2012, p. 12.

predominância quase integral de publicações laudatórias e oficiais quando o tema é a presença do milho na cultura do município – sobretudo aquelas relacionadas à Festa do Milho.

Nesse sentido, a história oral vem como um meio para que memória e história possam se convergir. Como afirma Pierre Nora<sup>10</sup> (1993): “desde que haja rastro, distância, mediação, não estamos mais dentro da verdadeira memória, mas dentro da história”. Individualmente, a memória carrega vivência e afeto. Nas sociedades, é celebrada e mantida por meio de tradições e festas. A ameaça do seu desaparecimento e a necessidade de novas perspectivas narrativas levam à necessidade de se registrá-la, seja em forma escrita, desenhada, de áudio ou de vídeo, para que se preserve o passado. Como representação do passado, segundo o autor, a necessidade de memória se torna, também, necessidade de história<sup>11</sup>.

Sendo assim, as entrevistas foram realizadas com fundamento no método da história oral, o qual possibilita conhecer memórias pessoais e coletivas. A história oral consiste na coleta de depoimentos com indivíduos que vivenciaram diferentes processos e acontecimentos dentro de uma sociedade.

A justificativa do uso da história oral pode ser encontrada também em Michel-Rolph Trouillot, quando este afirma que os seres humanos participam na história não apenas como atores, mas também como narradores<sup>12</sup>. Para ele, “todos somos historiadores amadores, com níveis variados de consciência a respeito de nossa produção. Também aprendemos história com outros amadores<sup>13</sup>”. Isto é, os acadêmicos não são os únicos professores de história à disposição – é possível aprender história, de certa forma, com todo e qualquer ser humano. Segundo o antropólogo, a história é, para a coletividade, aquilo que a lembrança é para um indivíduo.

Para David Lowenthal, em *Como conhecemos o passado*, a lembrança sustenta nosso sentido de identidade: “saber o que fomos confirma o que somos<sup>14</sup>”. De acordo com Lowenthal, as memórias estão no âmbito da individualidade. Mesmo que decidamos tornar públicas, elas nunca podem ser totalmente partilhadas, pois conhecê-las não é o mesmo que possuí-las. Entretanto, ao ouvir ou ler um relato, uma história sendo contada, mesmo quem não vivenciou aquele fato, quem não possui aquela memória, é capaz de se identificar e se colocar no lugar do interlocutor, pois é passível de ter vivido situações semelhantes.

---

<sup>10</sup> NORA, Pierre. Entre memória e história: a problemática dos lugares. **Revista Projeto História**. São Paulo, n. 10, dez. 1993, p. 9.

<sup>11</sup> *Ibidem*, p. 14.

<sup>12</sup> TROUILLOT, Michel-Rolph. O poder na história. In: **Silenciando o passado**: poder e a produção da história; tradução de Sebastião Nascimento. Curitiba: Huya, 2016, p.21

<sup>13</sup> *Ibidem*, p. 48-49.

<sup>14</sup> LOWENTHAL, David. **Como Conhecemos o Passado**. São Paulo: Projeto História, 1998, p.83.

Segundo o sociólogo e historiador britânico Paul Thompson (2009), em *História Oral e Contemporaneidade*, o papel da história oral na formação da identidade em tempos cada vez mais globalizados pode ser de fundamental importância, já que “as tendências em direção a uma cultura mundial homogeneizada, que é dada pela nossa crescente integração na economia global, fazem com que tendamos a fortalecer nossas raízes locais<sup>15</sup>”. Dessa maneira, um sentimento de pertencimento, de apego às raízes, de comunidade e de identidade comum pode ser crucial para permitir ações locais. Thompson reconhece que a história oral possui um rico potencial para emergir ideias e narrativas que permaneceram em silêncio (ou foram silenciadas) durante muito tempo. Ele afirma que esse potencial contributivo não se limita ao Brasil, mas também pode ocorrer no mundo todo. Segundo Thompson<sup>16</sup> (1992), aprender a ouvir é uma virtude humana essencial, pois “para aqueles que importam, a história oral está aí para nos ajudar a compreender melhor nossos passados e para criar memórias nacionais muito mais ricas, mas também para nos ajudar a construir um futuro melhor, mais amável, mais democrático”.

A escolha dos entrevistados ocorreu com o objetivo tanto de dar voz para pessoas comuns da sociedade quanto de realizar um contato pessoal com alguns autores e agentes patrimoniais presentes em Patos de Minas, a fim de que eles pudessem relatar fatos e motivações que vão além do que está publicado nas suas obras e dossiês. Nesse sentido, entrevistamos o historiador Antônio de Oliveira Mello, memorialista patense autor de diversos livros que tratam a história da cidade; a memorialista e artista plástica Marialda Coury, uma das responsáveis pela criação e manutenção do Memorial do Milho; e o historiador e membro da Dimep, Geenes Alves, um dos participantes ativos no desenvolvimento do dossiê de patrimonialização do Feitio da Pamonha.

Também foram entrevistados produtores de milho, para que se entenda um pouco mais sobre o cultivo da planta. Na feira livre de Patos de Minas, o agricultor Márcio Dias Caixeta. Na feira livre de Viçosa, José Maria Alves. E, por fim, Sebastião Canuto, agricultor patense que migrou para o Tocantins nos anos 1980.

Daí, partimos para as pessoas que possuem histórias com a produção de alimentos a partir do milho. A esposa de Canuto, Dalci Oliveira, incentivou a família a aplicar, no Norte do Brasil, o saber-fazer aprendido em Patos de Minas: começaram vendendo pamonhas em feiras tocantinenses e, posteriormente, abriram três pamonharias nas cidades de Palmas e

---

<sup>15</sup> THOMPSON, Paul. História oral e contemporaneidade. *História Oral*, v. 5, 2009. DOI: 10.51880/ho.v5i0.47, p. 27. Disponível em: <https://revista.historiaoral.org.br/index.php/rho/article/view/47>. Acesso em: 28 nov. 2022.

<sup>16</sup> THOMPSON, Paul. *A voz do passado*. História Oral. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1992, p. 210.

Paraíso do Tocantins. Em Patos de Minas, a pamonheira escolhida foi Maria Laudiene Pereira. Nascida e crescida na zona rural patense, ela começou a vender pamonhas na Feira Livre do Produtor Rural nos anos 1990 e, anos depois, migrou para a zona urbana. Hoje, além de continuar vendendo na feira, possui um pequeno negócio que cresce aos poucos, no mesmo lote onde está a sua própria residência.

Por fim, os entrevistados que me remetem à memória afetiva: em conversas com meu pai, Dércio Rodrigues, e minha mãe, Dilma Soares, que viveram o êxodo rural durante suas infâncias, aprendi sobre os processos enfrentados pelas pessoas forçadas a migrar para a cidade após o início da Revolução Verde. Finalmente, a pessoa à qual eu devo a maior motivação de realizar este trabalho: a minha avó, Dona Geralda Soares Fonseca. O gosto por se comer milho foi aprendido nos mingaus feitos por ela durante as tardes da infância e da pré-adolescência, bem como nas pamonhadas organizadas pela matriarca, feitas com milho plantado e colhido no quintal de casa. Nascida em 1933, Geralda viveu o êxodo rural na pele de uma mãe que precisava sustentar três filhos e viveu, por muito tempo, da agricultura plantada em lotes vagos do Bairro Vila Garcia, em Patos de Minas, pois era aquilo que se fazia na roça; era daquilo que ela vivia, era o que Geralda sabia fazer.

Com as entrevistas de pessoas comuns que residem em Patos de Minas, as quais vivenciaram ou vivem a tradição local do milho, buscou-se, com o objetivo de prender a atenção de quem lê o trabalho e também de humanizar a escrita histórica, a seguinte estratégia descrita por Lowenthal:

“a memória afetiva de maior intensidade revela um passado tão rico e vívido que nós quase o revivemos. (...) A casual reativação de sensações esquecidas, quase sempre um toque, um odor, um sabor ou um som, estimula recordações intensificadas. (...) Certas recordações intensas parecem trazer o passado não apenas de volta à vida, mas à existência simultânea com o presente, fazendo-o parecer mais até mais próximo que o presente<sup>17</sup>”.

Ainda quanto à parte de entrevistas e relatos de histórias dessas pessoas, o antropólogo argentino Néstor García Canclini, em *O patrimônio cultural e a construção do imaginário nacional* (1994), auxilia a justificar uma inclusão da voz de pessoas comuns da sociedade para um trabalho cujo tema faz parte de sua cultura, de sua identidade: “a experiência do

---

<sup>17</sup> LOWENTHAL, David. **Como Conhecemos o Passado**. São Paulo: Projeto História, 1998, p.91-92.

patrimônio, do que se referencia em uma identidade de um povo, também passa por linguagens, conhecimentos, tradições imateriais, modos usar os bens e os espaços<sup>18</sup>”.

Finalmente, na segunda parte do trabalho, o terceiro capítulo é destinado à proposta e à aplicação do produto final desta dissertação, parte das exigências do Mestrado Profissional em Patrimônio Cultural, Paisagens e Cidadania da Universidade Federal de Viçosa. Esse produto deve dialogar com as discussões teóricas e metodológicas vistas durante o estudo e, como conclusão, ser aplicado no campo de atuação da pesquisa. Sendo assim, a proposta de elaboração do produto é a publicação de um livro-reportagem a partir do trabalho de edição da dissertação – suprimidos os trechos que envolvem teorização de maior densidade.

O objetivo é adaptar a linguagem, a fim de que a leitura seja mais fluida e possa atingir a diferentes tipos de pessoas. Dessa forma, utilizando uma linguagem acessível, esperamos que o milho seja compreendido pela população patense tanto na forma de um item cultural de relevância para as camadas populares da sociedade, quanto como um meio utilizado pelas classes dominantes moldarem narrativas e práticas hegemônicas.

---

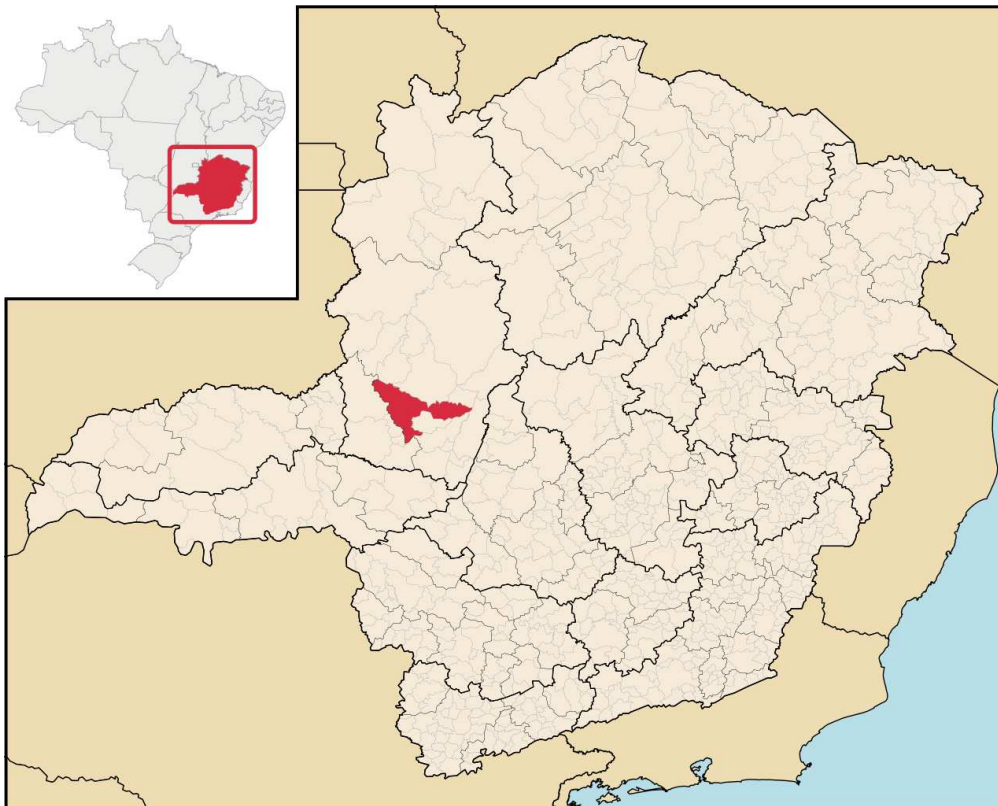
<sup>18</sup> CANCLINI, Néstor Garcia. O patrimônio cultural e a construção do imaginário nacional. **Revista do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional**, Brasília, no. 23, 1994, p. 99.

# 1. ASPECTOS HISTÓRICOS DO MUNICÍPIO DE PATOS DE MINAS E DA ALIMENTAÇÃO BASEADA NO MILHO

## 1.1 Patos de Minas: um breve histórico do município

Patos de Minas é um município brasileiro localizado no estado de Minas Gerais, região do Alto Paranaíba/Triângulo (Figura 2). Possui 154.641 habitantes, de acordo com estimativa do IBGE feita em 2021<sup>19</sup>. Está a 415 quilômetros distante da capital do Estado, Belo Horizonte, e 620 quilômetros de Viçosa, município da Zona da Mata mineira onde se situa a Universidade Federal de Viçosa, instituição de ensino a qual pertence este programa de Mestrado em Patrimônio Cultural, Paisagens e Cidadania.

**Figura 2** – Localização do município de Patos de Minas



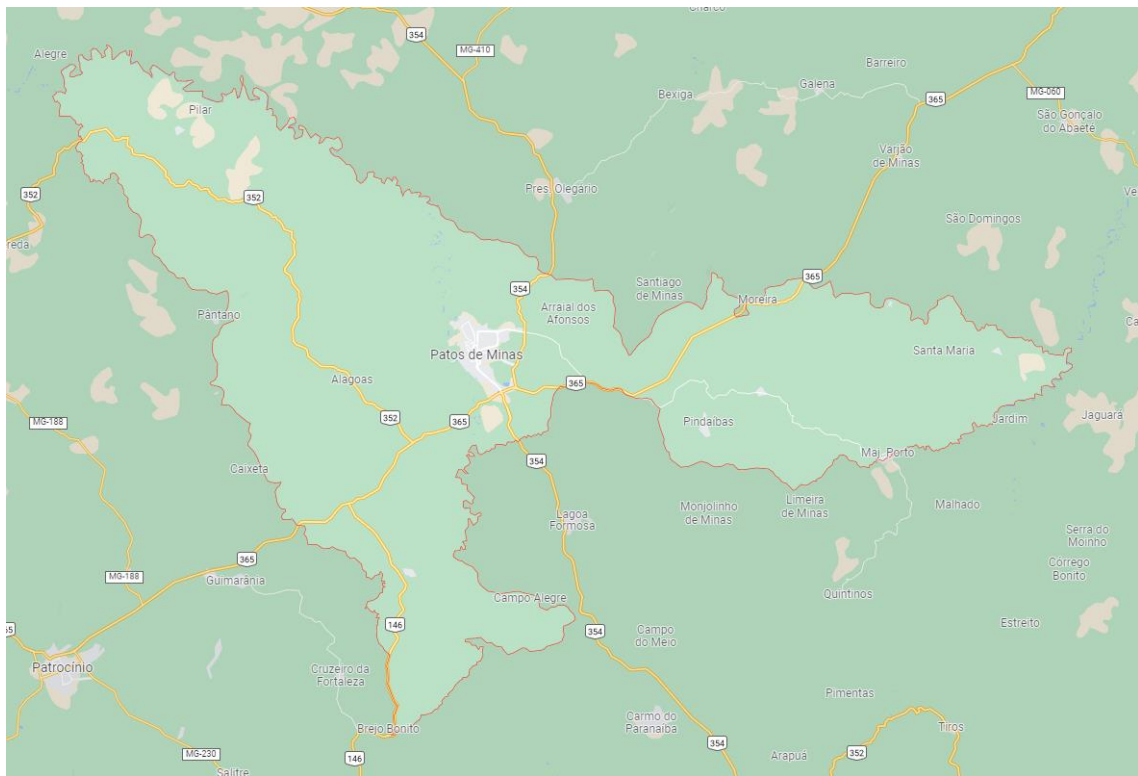
Fonte: Wikipedia<sup>20</sup>

<sup>19</sup> Ver <https://cidades.ibge.gov.br/brasil/mg/patos-de-minas/panorama>. Acesso em 8 out. 2022.

<sup>20</sup> Disponível em [https://pt.wikipedia.org/wiki/Patos\\_de\\_Minas](https://pt.wikipedia.org/wiki/Patos_de_Minas). Acesso em 13 jul. 2022.

O município está situado numa região onde predomina o bioma cerrado e possui 3.190 quilômetros quadrados de extensão, o equivalente a mais de 10 vezes a extensão territorial de Viçosa-MG, por exemplo. Patos de Minas possui uma área de zona rural significativamente maior que sua zona urbana (Figura 3). Com 22,7 quilômetros quadrados, a área urbana da cidade corresponde a apenas 0,71% da área total do município, que é de 3190 km<sup>2</sup>. Além disso, o município de Patos de Minas está situado numa área predominantemente plana. Tais características favorecem a prática da agricultura e da pecuária, principais atividades econômicas do município – sobretudo a agricultura de monoculturas, prática que necessita de grandes faixas territoriais para ocorrer.

**Figura 3** – Áreas de zona urbana e zona rural no município de Patos de Minas



Fonte: Google Maps<sup>21</sup>

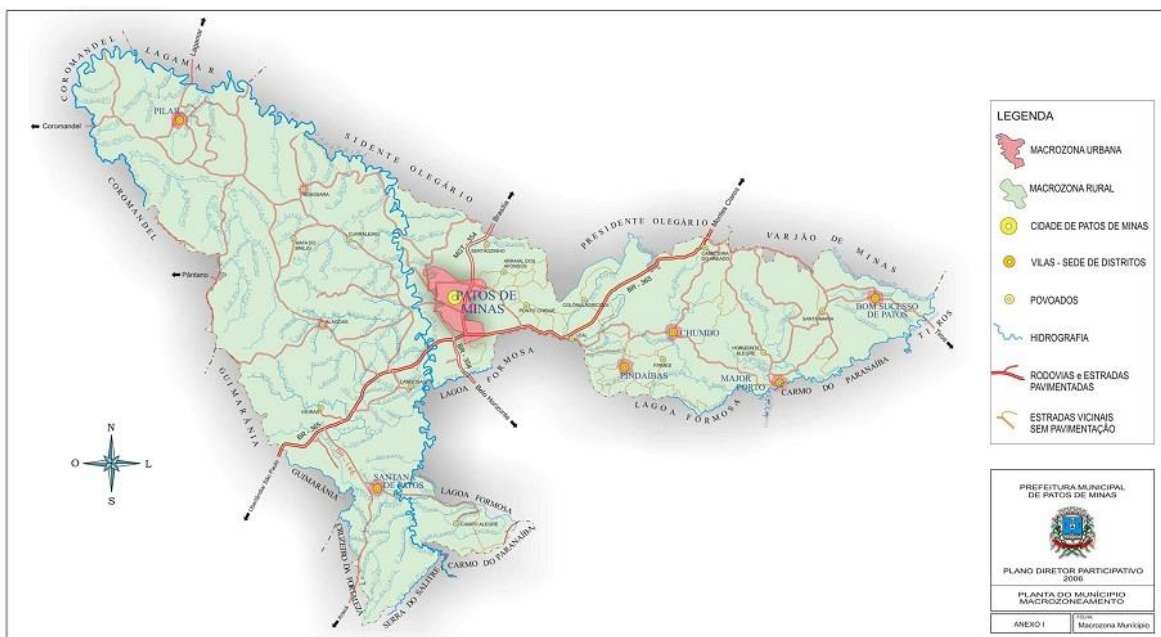
Dada sua grande extensão territorial, sobretudo quando se compara as dimensões da zona rural com o tamanho da zona urbana, existem diversos povoados pertencentes à Macrozona Rural de Patos de Minas, os quais podem ser identificados na Figura 4. Ao longo dos anos, para facilitar o acesso entre esses povoados e, principalmente, o escoamento da

<sup>21</sup> Disponível em <https://www.google.com/maps/place/Patos+de+Minas+-+MG/@-18.6342843,-46.6965104,10z/data=!3m1!4b1!4m5!3m4!1s0x94ae63b9cf3f2883:0x6e4c2818e69a32f2!8m2!3d-18.5961542!4d-46.5150252>. Acesso em 13 jul. 2022.

produção agropecuária, estradas foram abertas e, num período mais recente, também houve um processo de pavimentação dessas vias.

O território de Patos de Minas está contido na Bacia Hidrográfica do Rio Paranaíba, responsável por abastecer seu povo e por fornecer a fonte de irrigação para plantações monocultoras fora do período das chuvas. Tal rio atravessa Patos do sul até o norte, tangenciando e sendo considerado como limite do município no sentido noroeste, conforme se observa também na Figura 4.

**Figura 4** – O Rio Paranaíba dentro do município de Patos de Minas



Fonte: Plano diretor participativo da Prefeitura de Patos de Minas, 2006.<sup>22</sup>

### O surgimento da cidade

No Século XVII, os sertões do Paranaíba, bem como de praticamente todo o território que hoje compreende o estado de Minas Gerais, foram explorados pelos bandeirantes, descritos como “bravos sertanistas preadores de índios e aventureiros faiscadores de ouro” pelo historiador paracatuense Antônio de Oliveira Mello. De escrita conservadora, Mello publicou a maior parte de seus livros durante a época da ditadura militar, financiado por governos municipais. Naquela época, não se estava preocupado em se pesar nos livros de história a vida e importância dos povos indígenas: eram tempos em que ainda tinha

22

Disponível em [https://upload.wikimedia.org/wikipedia/pt/3/35/Mapa\\_Munic%C3%ADpio\\_de\\_Patos\\_de\\_Minhas.jpg](https://upload.wikimedia.org/wikipedia/pt/3/35/Mapa_Munic%C3%ADpio_de_Patos_de_Minhas.jpg). Acesso em 13 jul. 2022.

continuidade a tentativa de “branqueamento” da população brasileira, tanto de fato quanto também naquilo que ficava registrado nos escritos históricos.

Apesar de ter nascido em Paracatu, Oliveira Mello escolheu Patos de Minas para viver e fez da cidade objeto de estudo para alguns dos seus trabalhos. Publicou diversos livros que tratam da história patense, como: *Minha terra: suas lendas e seus folclores* (1970); *Patos de Minas: capital do milho* (1971); e *100 anos de comércio em Patos de Minas* (1992). Nascido em 1937, Oliveira Mello ainda vive em Patos de Minas. Ele recebeu o pesquisador em sua casa, no bairro Sobradinho, para uma entrevista que serviu de fonte para a escrita desta dissertação de mestrado.

De acordo com Mello, a região compreendida entre os rios Grande, Paranaíba e Paracatu – basicamente o que corresponde hoje ao Triângulo Mineiro e ao Alto Paranaíba – era ocupada por “tribos pertencentes à brava nação indígena Cataguá<sup>2324</sup>”. No entanto, Henriques, Costa e Koole, após uma análise comparativa entre fontes secundárias e primárias, concluíram que “a existência de tal grupo é uma quimera, decorrente do hábito dos exploradores paulistas de criar atribuições generalizantes para diferentes grupos indígenas não falantes do tupi<sup>25</sup>”.

Segundo o trabalho *A oeste das minas: escravos, índios e homens livres numa fronteira oitocentista, Triângulo Mineiro (1750-1861)*<sup>26</sup>, de Luís Augusto Bustamante Lourenço (2005), a região era habitada, até aproximadamente 1000 anos atrás, por povos indígenas de tradição Aratu-Sapucaí, agricultores que baseavam suas lavouras no milho e desconheciam a mandioca. Posteriormente, essa área foi ocupada pelos caiapós meridionais, indígenas estes que tiveram contato com os conquistadores europeus<sup>27</sup>. No recorte de mapa trazido na Figura 5 é possível notar a presença dos Caiapós Meridionais nas bacias dos Rios Grande e Paranaíba, que compreendem a região do Triângulo Mineiro/Alto Paranaíba. O mapa interativo foi criado por uma organização não governamental canadense dirigida por

<sup>23</sup> Ressalta-se que a utilização do termo “tribo” para se referir a um povo indígena é um conceito que foi modificado desde a escrita do trabalho de Mello, datado de 1971. Segundo o escritor e professor indígena Daniel Munduruku, o uso da palavra “tribo” para se referir a uma aldeia ou a uma etnia é equivocado, pois significaria apenas um pedaço da totalidade um povo que possui proporções maiores em numerosidade de pessoas e em ocupação de áreas territoriais. Ver <https://www.nonada.com.br/2017/11/daniel-munduruku-eu-nao-sou-indio-nao-existem-indios-no-brasil/>.

<sup>24</sup> MELLO, Antônio Oliveira. **Patos de Minas: capital do milho**. Patos de Minas: Academia Patense de Letras, 1971, p. 27.

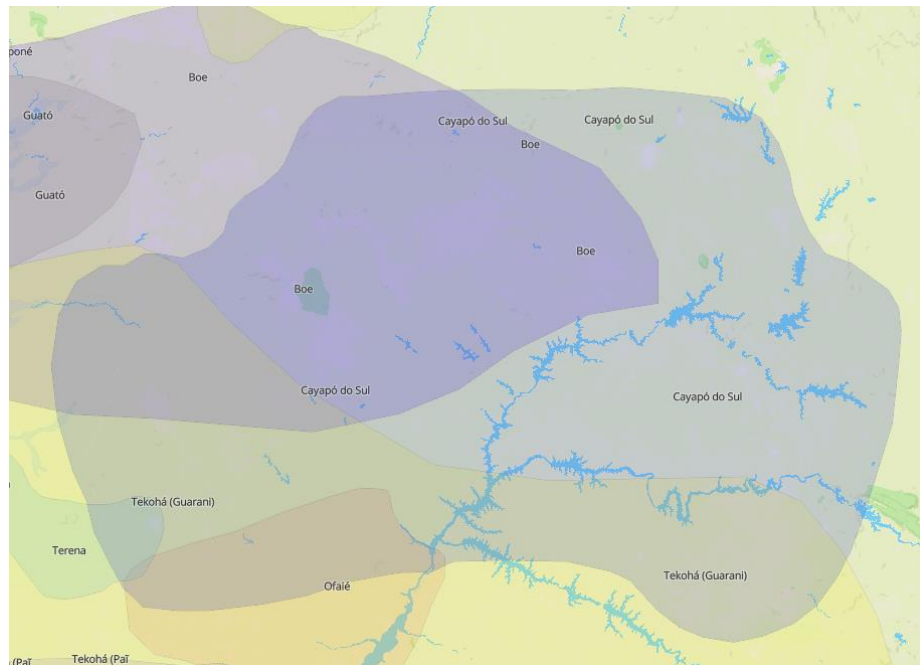
<sup>25</sup> HENRIQUES, G., COSTA, F., & KOOLE, E. (2004). O alto São Francisco e o mito dos Cataguá: contribuições para a história indígena em Minas Gerais. **Revista Do Museu De Arqueologia E Etnologia**, (14), p. 95. Disponível em <https://doi.org/10.11606/issn.2448-1750.revmae.2004.89667>. Acesso em 13 jul. 2022.

<sup>26</sup> Como o próprio título sugere, o trabalho consiste numa análise das características, nuances e transformações observadas pelos viajantes que passaram pela região do Triângulo Mineiro/Alto Paranaíba entre 1750 e 1861.

<sup>27</sup> LOURENÇO, Luís Augusto Bustamante. **A oeste das minas: escravos, índios e homens livres numa fronteira oitocentista, Triângulo Mineiro (1750-1861)**. Uberlândia: EDUFU, 2005.

peças indígenas, a *Native Land Digital*. Ele mostra a distribuição dos povos indígenas pelo mundo antes dos processos de colonização. O material foi criado, segundo o coordenador da iniciativa, Victor Temprano, como uma forma de aumentar o conhecimento das pessoas sobre os locais onde vivem<sup>28</sup>.

**Figura 5** – Distribuição dos povos indígenas antes do período de colonização denota a presença dos Caiapós Meridionais na região do Triângulo/Alto Paranaíba



Fonte: *Native Land Digital*<sup>29</sup>

Atualmente, segundo o historiador Geenes Alves, da Dimep (Diretoria de Igualdade Racial, Memória e Patrimônio Cultural de Patos de Minas)<sup>30</sup>, não existe nenhum grupo de resistência cuja origem é indígena na região, traçando um paralelo ao movimento Puri<sup>31</sup>, que ocorre, dentre outros lugares, na Zona da Mata de Minas Gerais. Na região do Alto Paranaíba, apenas algumas aldeias de povos indígenas nômades se instauram momentaneamente e depois seguem seu curso de mudança de ares, não havendo aldeias fixas de indígenas, tampouco povos que possuem terras demarcadas.

Mello conta, em seu livro, que o bandeirante Lourenço Castanho Taques foi o líder da expedição que dizimou e/ou expulsou os nativos do território que ocupavam. Bartolomeu

<sup>28</sup> Ver <https://www.nexojournal.com.br/expresso/2022/11/04/Qual-povo-ind%C3%ADgena-habitava-onde-voc%C3%AA-mora-Veja-mapa>

<sup>29</sup> Disponível em <https://native-land.ca/>. Acesso em 10 nov. 2022.

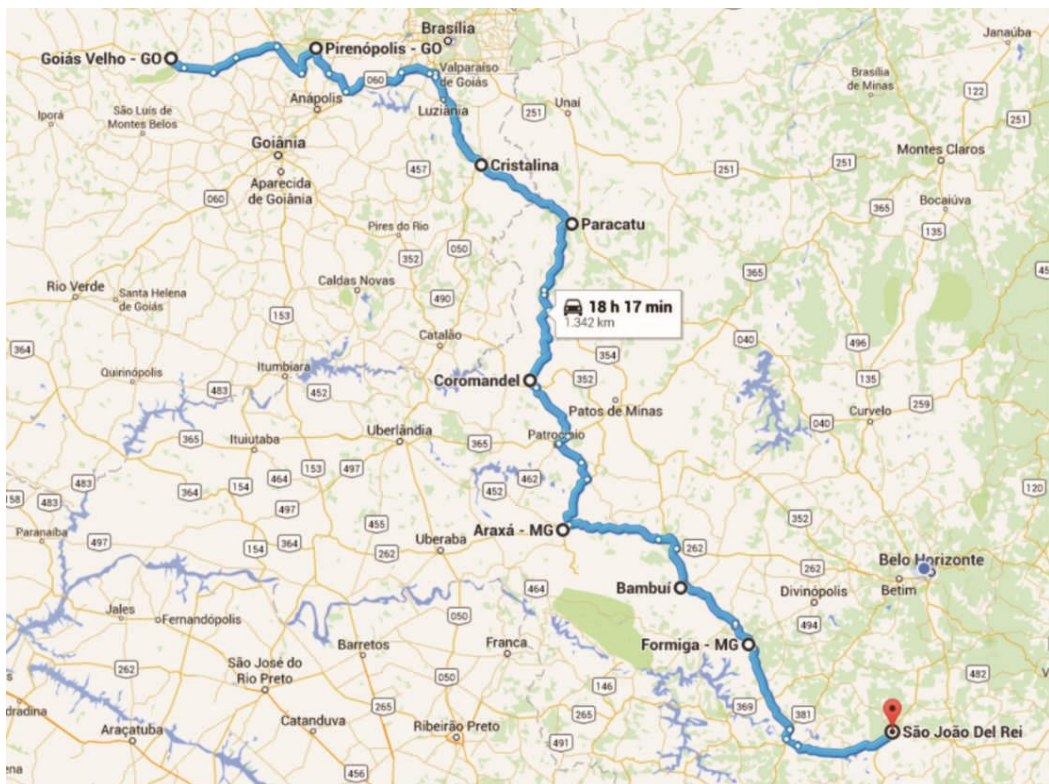
<sup>30</sup> ALVES, Geenes. Entrevista concedida a Diogo Soares Moreira Rodrigues. Patos de Minas, 10 ago. 2022.

<sup>31</sup> Ver <https://radio.ufop.br/noticias/vozes-dos-povos-originais-do-brasil-povo-puri-memoria-e-resistencia>

Bueno da Silva, o Anhanguera, também passou por esses lados. Mas os bandeirantes não se fixaram na região, pois a motivação principal pela qual percorriam os sertões era encontrar ouro – nos altos do Paranaíba, poucos eram os veios auríferos. Os bandeirantes que passavam por ali eram, geralmente, atraídos pelas descobertas de minas em Goiás e Paracatu.

Com a abertura da picada de Goiás (Figura 6), em 1737, uma das estradas reais construídas em função da mineração, começaram a surgir povoados ao redor, a partir da concessão de sesmarias. Elas eram concedidas aos trabalhadores da construção da estrada para a instalação de pousos que abrigavam os viajantes. Brumado dos Pavões foi o primeiro núcleo populacional surgido no Alto Paranaíba, no fim do Século XVIII. Naquela época, o Rio Paranaíba servia como divisor de duas capitânicas: à sua esquerda o território pertencia à Capitania de Goiás; à direita, à Capitania de Minas Gerais.

**Figura 6** – Rota aproximada do que hoje corresponderia à antiga “Picada de Goiás”



Fonte: Ana Maria Nogueira Rezende/Minas Gerais: história de estradas & estradeiros<sup>32</sup>

Segundo Mello<sup>33</sup>, os chamados tropeiros também são personagens importantes para a formação de povoados na região. O autor afirma que “os tropeiros são exploradores que

<sup>32</sup> Disponível em <https://transportadormineiro.wordpress.com/2016/09/18/a-picada-de-goias-como-estrada-real-na-visao-das-paisagens-da-globalizacao-do-antropologo-arjun-appadurai/>. Acesso em 14 jul. 2022.

sucederam os bandeirantes, à medida que o ouro e os metais foram se esgotando pelas terras do sertão”. Patos de Minas funcionava como um rancho, um pouso para as tropas, já que ficava no meio do caminho entre a picada Pitangui-Paracatu, uma bifurcação da picada de Goiás, conforme pode ser observado na Figura 6. Eles rumavam ao litoral levando mercadorias e subiam do litoral trazendo outras mercadorias para o interior. Foram responsáveis pela implantação de novos povoados, que posteriormente se tornariam cidades na região do Triângulo Mineiro/Alto Paranaíba. Os bandeirantes estavam atrás de ouro e, por outro lado, os tropeiros fizeram um trabalho mais paciente, baseado principalmente no comércio. Mascates (mercadores ambulantes) e cometas (viajantes comerciais) também foram peças importantes para a fundação e fixação de povoados na região<sup>34</sup>.

No entanto, vale retificar e destacar que bandeirantes e tropeiros coexistiram durante algum tempo da história brasileira. Segundo Lima, a incidência da atividade das tropas em Minas Gerais ganha valor e magnitude com as descobertas das minas, no final do século XVII (ou seja, os tropeiros também trabalharam juntamente aos exploradores bandeirantes). O mesmo autor ressalta que a atividade tropeira no estado passou por diversos percalços, como a grande distância entre os povoados, assaltados aos transportadores e ao escoamento dos metais extraídos da natureza<sup>35</sup>.

Na primeira década do Século XIX já se encontram, em documentos, registros de menção os sítios de Patos, Aragões e Babilônia, o que demonstra que já havia moradores na região. Várias sesmarias foram concedidas pela realeza por meio de Alvará Régio. Segundo Mello, “tudo leva a crer que em 1820 se iniciara o agrupamento de casas que viria a ser a cidade de Patos de Minas<sup>36</sup>”.

O primeiro pouso que deu origem à cidade foi construído próximo à Lagoa Grande (Figura 7), localizada ao lado de onde hoje está situada a rodoviária da cidade. Mello relata que “a lagoa era habitada de bandos de palmípedes, cena frequentemente vista em alagadiços, lagoas e cursos d’água na região. E assim se chamou Lagoa dos Patos o belo côncavo onde foram assentados os primeiros ranchos. O nome se estendeu à cidade<sup>37</sup>”. Um dos símbolos da

---

<sup>33</sup> MELLO, Antônio Oliveira. **Patos de Minas: capital do milho**. Patos de Minas: Academia Patense de Letras, 1971, p. 28.

<sup>34</sup> *Ibidem*, p. 128.

<sup>35</sup> LIMA, G. C. O. **Memórias da Gestão o percurso da identidade administrativa de tropeiros em Minas Gerais**. Dissertação de Mestrado. Universidade Federal de Minas Gerais - Centro de Pós-graduação e Pesquisas em Administração. Belo Horizonte Editora UFMG, 2009, p. 70.

<sup>36</sup> MELLO, Antônio Oliveira. **Patos de Minas: capital do milho**. Patos de Minas: Academia Patense de Letras, 1971, p. 29.

<sup>37</sup> *Ibidem*, p. 30.

cidade, a Lagoa Grande, portanto, é também um marco tanto para a fundação do povoado quanto para a sua posterior denominação.

**Figura 7** – Palmípedes nadam na Lagoa Grande, em Patos de Minas



Fonte: Milene Vaz/Google Maps<sup>38</sup>

Em 1830, foi erguida uma capela e sua proteção foi designada a Santo Antônio de Lisboa – atualmente, Santo Antônio é considerado o padroeiro de Patos de Minas e dá nome à catedral da cidade (Figura 8). No dia dedicado a ele – 13 de junho – é feriado no município. No começo, Patos era considerada apenas como uma capela. Posteriormente, passou a ser distrito da cidade de Patrocínio. Em 1846, elevou-se à Paróquia, o que permitia eleger vereadores à Câmara Municipal de Patrocínio.

Em 1868, coube ao vereador Joaquim José de Santana organizar os trâmites para Patos de Minas se desmembrar de Patrocínio e se tornar uma vila, a Vila de Santo Antônio dos Patos. José de Santana foi o chefe político da Vila até a sua morte, em 1875. Depois disso, o comando foi disputado pelas famílias Maciel (que chegou a Patos em 1858) e Borges (vinda em 1868). Por muito tempo as duas famílias protagonizaram uma espécie de duelo pelo poder político na cidade, fato que será abordado nos demais capítulos desta dissertação.

---

<sup>38</sup> Disponível em <https://tinyurl.com/3atz9bdu>. Acesso em 14 jul. 2022.

Segundo Mello, com a elevação do arraial à categoria de vila, o crescimento da Vila de Santo Antônio dos Patos tornou-se bastante acentuado. Dez anos depois, em 1878, foi elevada a sede de comarca. O autor escreve, rebuscadamente, que: “muitas famílias de fora, sobretudo do oeste mineiro, vinham à busca de trabalho na terra úbere de Patos de Minas. Aqui se fixavam, fazendo-a sua terra natal, por ela trabalhando com o mesmo ardor e entusiasmo de filhos nativos<sup>39</sup>”. Ressalta-se que a visão de Mello tende a romantizar a ocupação da cidade por gente vista – a partir de uma ótica conservadora, tendo publicado seus livros durante a ditadura militar, por exemplo – como de bem, trabalhadora, alegre e festiva.

**Figura 8** – Catedral de Santo Antônio, situada na Praça Dom Eduardo, centro de Patos de Minas



Fonte: Página “Patos de Minas – MG” no Facebook<sup>40</sup>

Finalmente, pela lei nº 23, de 24 de maio de 1892, o presidente Eduardo Cerqueira “eleva à categoria de cidade todas as atuais vilas-sedes de comarcas<sup>41</sup>”. E assim nasce, de fato, a cidade de Patos de Minas – ou melhor, somente “Patos”.

<sup>39</sup> MELLO, Antônio Oliveira. **Patos de Minas: capital do milho**. Patos de Minas: Academia Patense de Letras, 1971, p. 33.

<sup>40</sup> Disponível em <https://www.facebook.com/PatosMG/photos/%EF%B8%8F-%EF%B8%8F-foto-rosanatriburcio-caiotiburcio/1926961874036466/>. Acesso em 14 jul. 2022.

A questão da denominação do município passa por um fato curioso: em 1944, o governo percebeu que havia várias cidades com o mesmo nome no Brasil, ordenando que fosse providenciada uma diferenciação. A cidade mais antiga tinha o direito de permanecer com seu nome, ficando a cargo da mais nova procurar outro, ou acrescentar algum adicional que fizesse a distinção. No caso de Patos, já existia uma cidade na Paraíba com o mesmo nome, mais antiga. Sendo assim, no dia 1º de janeiro de 1944 a cidade passou a se chamar Guaratinga. A população reagiu mal, não gostou da nova denominação, preferia a antiga. Em 3 de julho de 1945 foi reestabelecido o nome de Patos – mas já que não podia ser somente Patos, teve de ser Patos de Minas<sup>42</sup>.

---

<sup>41</sup> Ver

<https://www.almg.gov.br/consulte/legislacao/completa/completa.html?tipo=LEI&num=23&comp=&ano=1892>. Acesso em 14 jul. 2022.

<sup>42</sup> MELLO, Antônio Oliveira. **Patos de Minas**: capital do milho. Patos de Minas: Academia Patense de Letras, 1971, p. 102.

## 1.2 O milho na alimentação de Minas Gerais e do Triângulo/Alto Paranaíba: um costume herdado dos povos originários

No livro *O milho na alimentação brasileira (2021)*, o organizador Carlos Alberto Dória defende que evidências arqueobotânicas recentes mostram que já durante o Holoceno médio, há 11 mil anos do presente, era notada a presença de formas inconstantes de agricultura, capazes de suprir boa parte das calorias da dieta de um ser humano, bem antes do aparecimento de economias agrícolas baseadas no surgimento de vilas. Os homens das Américas, entre 10 mil e 7 mil anos Antes do Presente (AP), domesticaram e manipularam espécies como milho, abóboras, cabaças, araruta, mandioca, inhame e amendoim, entre outras. Isso coloca por terra a crença de que os povos habitantes das Américas eram, em sua maioria, caçadores-coletores. No Equador, na Amazônia e na Colômbia, há evidências do cultivo de milho entre 7,2 e 7,8 mil anos AP. No México, há 9 mil anos AP<sup>43</sup>.

O milho surgiu do hibridismo espontâneo de duas gramíneas. Seu uso foi amplamente difundido pela Mesoamérica. Evidências dizem que foi domesticado há 6 mil anos AP na região onde hoje compreende o sudoeste do México. Posteriormente foi difundido por outros locais do continente americano. Fitólitos, pólen e amido de grãos de *Zea mays*<sup>44</sup> foram encontrados também no Panamá, com data de 7 mil anos AP, bem como na Amazônia, datados de 5.300 AP. Os mesmos estudos dizem que os homens americanos começaram a consumir milho em grande escala em torno de 3 mil anos AP – este padrão é semelhante entre os povos da América Central e da América do Sul<sup>45</sup>.

Milho e humanidade dependem um do outro para se reproduzir e preservar como espécies: sem a intervenção do homem, com as sementes encapsuladas na cobertura de palha da espiga, a espécie não consegue se reproduzir<sup>46</sup>. Inclusive, pode-se citar que, de acordo com Suassuna<sup>47</sup>, as próprias populações indígenas foram, ao longo de sua existência, selecionando as plantas de milho que possuíam mais grãos por espiga. Assim, houve uma modificação e uma evolução genética realizada pela intuição e pelo conhecimento empírico dos povos pré-colombianos.

---

<sup>43</sup> DÓRIA, Carlos Alberto (org.). **O milho na alimentação brasileira**. São Paulo: Alameda, 2021, p. 26-27.

<sup>44</sup> Nome científico utilizado para designar o milho como espécie única.

<sup>45</sup> *Ibidem*, p. 34.

<sup>46</sup> *Ibidem*, p. 21.

<sup>47</sup> SUASSUNA, Ana Rita. Milho: o rei dos alimentos na cozinha do Semiárido Brasileiro. In: Carlos Alberto Dória. (Org.). **O milho na alimentação brasileira**. 1ed. São Paulo: Alameda Editorial, 2021, p. 124-125.

Diferentemente da predominância e quase onipresença da mandioca como elemento da dieta alimentar dos povos nativos que habitavam o território onde hoje está situado o Brasil, estudos recentes indicam a importância do milho em algumas partes do país. Segundo João Luiz Máximo da Silva<sup>48</sup>, os guaranis, já presentes no centro-sul brasileiro antes da chegada dos portugueses, foram povos de fundamental importância para a disseminação de uma cultura do milho pela América do Sul. Dória destaca a migração guarani para descrever o território que esse povo ocupava<sup>49</sup>:

Ensina-nos hoje a arqueologia indígena que os diversos povos que formam esse contingente humano desenvolveram-se no médio Amazonas, onde se formaram as várias línguas [...]. Esses índios guaranis migraram para o sul, pelo leste, próximos à cordilheira, onde, muito provavelmente pela altura do Acre e da Bolívia, adotaram o milho e outros vegetais como alimento que levaram até o Paraguai, inflitando em direção ao mar, na altura de São Paulo, e descendo até o Uruguai e o norte da Argentina. Formou-se, então, um imenso território mbyá, onde também viviam os nandevás e os kaiowas<sup>50</sup>.

À parte brasileira desse território é dado o nome de Paulistânia (Figura 9), uma região cultural que compreende o Sul, o Triângulo e o Alto Paranaíba de Minas Gerais, além do interior de São Paulo, o Mato Grosso do Sul, parte de Mato Grosso, o centro-sul de Goiás e, finalmente, o norte do Paraná. Como foi mencionado e ilustrado anteriormente neste capítulo, este território coincide também com a ocupação dos povos indígenas Caiapós do Sul.

Na Paulistânia estabeleceu-se uma cultura de cozinha caipira, cujos principais ingredientes foram herdados dos guaranis e caiapós: milho, abóbora, amendoim, batata-doce, feijão, entre outros<sup>51</sup>. Dória afirma que “o milho era alimento por excelência dos povos guaranis e outros que eles influenciaram, constituindo a base da culinária caipira que se formou em vasto território – denominado Paulistânia – onde a mandioca era, completamente, apenas um legume<sup>52</sup>”.

Dória utiliza frequentemente o conceito da Paulistânia como um território e tenta delimitar geograficamente a área de ocorrência da cozinha caipira, sobretudo em sua obra *A culinária caipira da Paulistânia – a história e as receitas de um modo antigo de comer*<sup>53</sup>, que tem como coautor o *chef* de cozinha e pesquisador em gastronomia Marcelo Corrêa Bastos. É

<sup>48</sup> SILVA, João Luiz Máximo. Trajetória histórica das técnicas de transformação do milho. In: Carlos Alberto Dória. (Org.). **O milho na alimentação brasileira**. 1ed. São Paulo: Alameda Editorial, 2021, p. 93-94.

<sup>49</sup> DÓRIA, Carlos Alberto (org.). **O milho na alimentação brasileira**. São Paulo: Alameda, 2021, p. 62-63.

<sup>50</sup> Guarani-Ñandeva, Guarani-Kaiowa e Guarani-Mbya são subgrupos guaranis.

<sup>51</sup> DÓRIA, Carlos Alberto (org.). **O milho na alimentação brasileira**. São Paulo: Alameda, 2021, p. 63-64.

<sup>52</sup> *Ibidem*, p. 9.

<sup>53</sup> DÓRIA, Carlos Alberto; BASTOS, Marcelo Corrêa. **A culinária caipira da Paulistânia: a história e as receitas de um modo antigo de comer**. São Paulo: Três Estrelas, 2018.

um conceito demarcado pelo território de alcance dos bandeirantes paulistas, exploradores que começaram a percorrer o Brasil a partir do século XVIII. No entanto, quando observamos a Figura 9, observamos que certas regiões, como a Zona da Mata de Minas Gerais, por exemplo, não estão contidas na Paulistânia. Ora, como exemplo: na região de Viçosa e outras cidades e povoados próximos existe, sim, a cozinha caipira. As peculiaridades do modo caipira de se tratar a alimentação vão além dos limites de espaço da Paulistânia. E tampouco a cozinha caipira possui uma unidade – há diferentes cozinhas caipiras, dotadas de características diversas, dentro de Minas Gerais, dentro do estado de Goiás, dentro do próprio estado de São Paulo, e assim por diante, como é observado por Oliveira (2019)<sup>54</sup>.

**Figura 9** – Região cultural denominada Paulistânia



Fonte: Wikipedia<sup>55</sup>

Segundo Carlos Alberto Dória, a arqueologia foi deixada de lado como disciplina a ser considerada para elaborar novas hipóteses sobre os diversos povos indígenas que habitavam o território brasileiro, sobretudo pela história oficial e por autores que escreveram sobre comida, como, por exemplo, Câmara Cascudo, autor de *História da Alimentação no Brasil*, obra publicada em 1967. Ao mesmo tempo, entre autores desse gênero a diversidade entre os povos indígenas foi desconsiderada, sendo erroneamente tomada de maneira unificada, como se fosse possível resumir todos eles em um só. Segundo Dória, isso é típico do romantismo

<sup>54</sup> OLIVEIRA, Daniel Coelho de. Resenha da obra: DÓRIA, Carlos Alberto; BASTOS, Marcelo Corrêa. A culinária caipira da Paulistânia: a história e as receitas de um modo antigo de comer. São Paulo: Três Estrelas, 2018. In: *Estudos sociológicos*. v.24 n.47 p.399-405 jul.-dez. 2019. Araraquara: Unesp, 2019, p. 403. Disponível em <https://periodicos.fclar.unesp.br/estudos/article/download/12326/8732/39897>. Acesso em 10 nov. 2022.

<sup>55</sup> Disponível em [https://pt.wikipedia.org/wiki/Ficheiro:Mapa\\_Paulist%C3%A2nia.svg](https://pt.wikipedia.org/wiki/Ficheiro:Mapa_Paulist%C3%A2nia.svg). Acesso em 14 jul. 2022.

praticado por autores brasileiros: “quando olhamos mais de perto o índio em sua existência culturalmente plural, saltam aos olhos as diferenças em suas dietas, incluindo a preeminência do milho em certos povos, e o papel secundário da mandioca dentre eles<sup>56</sup>”.

Uma prova de que os guaranis eram produtores e consumidores é a culinária paraguaia, que tem o milho como uma de suas bases. O Paraguai é um país com forte influência dessa etnia indígena. Como exemplo e retrato disso, pode-se citar o fato de que, além do espanhol, desde 1992 o idioma guarani também é considerado oficial no país: 90% da sua população é bilíngue e 57% fala somente o guarani<sup>57</sup>.

O milho está em pratos icônicos da culinária paraguaia, como a *sopa vori vori*<sup>58</sup>, um ensopado com carne e bolotas feitas de farinha de milho. O nome tem origem guarani: vori quer dizer "bola". No idioma, o plural de uma palavra se faz com a repetição dela. Portanto, “vori vori” corresponde a simplesmente “bolas”. O *locro*<sup>59</sup> também é um alimento que leva milho, na forma de canjica branca ou canjica amarela. Consiste num ensopado cuja base, além de milho, leva abóbora. É popular também no norte e nordeste argentino, bem como em demais regiões que limitam a Cordilheira dos Andes a leste. A *sopa paraguaia*<sup>60</sup>, também conhecida como sopa guarani, é um dos pratos mais famosos da culinária do nosso país vizinho. Apesar do nome, a sopa paraguaia na verdade é uma torta salgada, feita com farinha de milho, leite e queijo.

Ao se fazer uma simples busca no *Google* usando as palavras “receitas com mandioca”, encontra-se 11,8 milhões resultados. Uma busca por “receitas com milho” encontra 31,7 milhões de resultados – 2,68 vezes mais<sup>61</sup>. Apesar disso, Dória afirma (2021, p. 8) que há um fenômeno histórico de inversão, o qual coloca a mandioca como o alimento nacional no Brasil – o mais importante, o mais característico, o único.

Qualquer um pode concluir que apreciamos tanto o milho quanto a mandioca. Apesar disso, aprendemos na escola que o milho foi domesticado no México, há certa de 8 mil anos, e é o alimento básico dos mexicanos e de povos andinos, como peruanos e bolivianos, e ao passado brasileiro reserva-se quase que exclusivamente a mandioca. Somos o ‘povo da mandioca’, não o ‘povo do milho’ (p. 8).

<sup>56</sup> DÓRIA, Carlos Alberto (org.). **O milho na alimentação brasileira**. São Paulo: Alameda, 2021, p. 8.

<sup>57</sup> Ver <https://noticias.r7.com/internacional/primeira-gramatica-oficial-do-idioma-guarani-e-publicada-no-paraguai-13082018>. Acesso em 18 out. 2022.

<sup>58</sup> Ver <https://comidasparaguayas.com/receta-vori-vori-de-pollo/>. Acesso em 18 out. 2022.

<sup>59</sup> “Locro”, inclusive, é a palavra usada no idioma espanhol para designar o grão de canjica branca. Ver <https://comidasparaguayas.com/receta-locro-paraguayo/>. Acesso em 18 out. 2022.

<sup>60</sup> Ver <https://comidasparaguayas.com/receta-sopa-paraguaya/>. Acesso em 18 out. 2022.

<sup>61</sup> Pesquisa feita na internet, pelo autor desta dissertação, em 14 jul. 2022. Os dados podem variar dependendo da época da busca.

Havia milho no Brasil, ao tempo dos descobrimentos, bem como a mandioca também era consumida em outros territórios do continente. Para Dória, “há, portanto, um arranjo secular, feito de modo a separarmos, mentalmente, os que comem milho dos que comem mandioca, criando-se um relato histórico diferente para cada um<sup>62</sup>”. Existe uma questão de identidade por trás da separação entre povos “comedores de milho” e povos “comedores de mandioca”. Ela busca, simplesmente, unificar e atribuir sentido a um povo, escolhendo um elemento central como símbolo.

Ora, a ideia de Nação é justamente uma coleção de ‘marcadores culturais’ e somente frente a eles identificamos nossos contornos externos e internos. É compreensível, portanto, que algo visto como ‘só nosso’, como a mandioca, adquirisse maior valor cultural em face daquilo que parecia ‘só de outros’, como o milho<sup>63</sup>.

Dória defende que o milho, em pé de igualdade com a mandioca, foi de suma importância para a construção alimentar brasileira. Diz que as narrativas seculares sobre a mandioca como sendo “o alimento nacional” encobrem a importância exercida pelo milho. Ressalta que os guaranis desenvolveram 12 variedades de milho, mas hoje o capitalismo suplementou essa diversidade<sup>64</sup>. Ao buscar uma produção maior de grãos por espigas e plantas mais resistentes e produtivas, o milho híbrido – que começou a ser plantado e difundido na Revolução Verde – exerce um domínio, até hoje, que estrangula as demais variedades do cereal. Como veremos em capítulos posteriores desta dissertação, tanto Patos de Minas quanto Universidade Federal de Viçosa executaram papéis importantes na difusão do milho híbrido pelo país.

De acordo com Lourenço (2005), em seu trabalho *A oeste das minas: escravos, índios e homens livres numa fronteira oitocentista, Triângulo Mineiro (1750-1861)*, os Caiapós Meridionais eram os indígenas que habitavam a região próxima a onde hoje está situado o município de Patos de Minas. Os Caiapós Meridionais eram povos agricultores que também caçavam e coletavam. Antes da chegada dos europeus, os habitantes que viviam na América do Sul cultivavam plantas que serviam como base de sua alimentação, tais quais principalmente o milho, a mandioca brava, a mandioca mansa, a abóbora e a batata-doce<sup>65</sup>. Dependendo da região, tinham predominância um ou mais desses alimentos, em detrimento de outros. O antropólogo Roberto Galvão (1979) desenhou um mapa baseando-se na área de

<sup>62</sup> DÓRIA, Carlos Alberto (org.). **O milho na alimentação brasileira**. São Paulo: Alameda, 2021, p. 9.

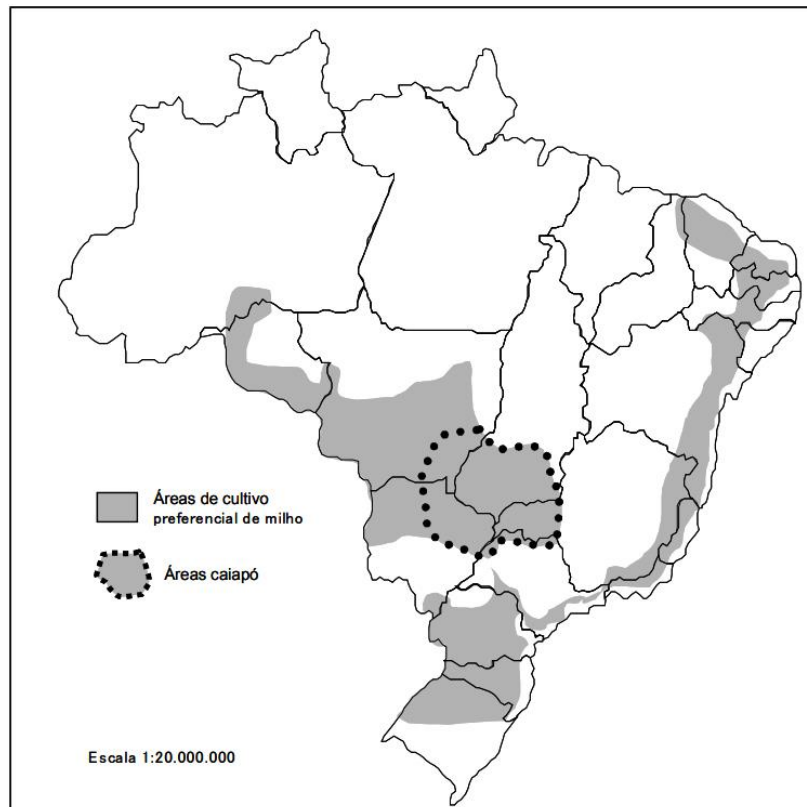
<sup>63</sup> *Ibidem*, p. 18.

<sup>64</sup> *Ibidem*, p. 67-68.

<sup>65</sup> LOURENÇO, Luís Augusto Bustamante. **A oeste das minas: escravos, índios e homens livres numa fronteira oitocentista, Triângulo Mineiro (1750-1861)**. Uberlândia: EDUFU, 2005, p. 44-46.

cultivo predominante em cada região brasileira antes da vinda de Pedro Álvares Cabral (Figura 10). Nele, podemos observar como produtores de milho os povos que viviam na região de Patos de Minas e no restante do Triângulo Mineiro, bem como no centro-sul de Goiás, no sudeste de Mato Grosso e no Nordeste de Mato Grosso do Sul.

**Figura 10** – Áreas de cultivo preferencial de milho e áreas habitadas pelos caiapós meridionais



Fonte: A oeste das minas: escravos, índios e homens livres numa fronteira oitocentista, Triângulo Mineiro (1750-1861)<sup>66</sup>.

O plantio do milho era feito pelas mulheres caiapós. Depois de concluído, os grupos se espalhavam e praticavam caça e coleta, posteriormente voltando a se reunir para a colheita. As espigas de milho eram recolhidas e armazenadas nos paióis indígenas: construções elevadas do chão, com telhado coberto por folhas de sapé, um tipo de capim de folhas longas. A área onde estava plantado o milho era posteriormente utilizada para a plantação de feijão: para isso, os caiapós aproveitavam as hastes do milho como proteção e suporte<sup>67</sup>. Como veremos no final deste capítulo, essa técnica foi utilizada por muito tempo, em diferentes épocas, mesmo após o povoamento da região pelos colonizadores.

<sup>66</sup> *Ibidem*, p. 198.

<sup>67</sup> *Ibidem*, p. 46.

### 1.3 O papel do milho nas expedições bandeirantes

Como nos contam Mello (1971) e Lourenço (2005), os povoados no Triângulo Mineiro/Alto Paranaíba – incluindo Patos de Minas – foram sendo formados a partir das expedições bandeirantes e, sobretudo, pelos tropeiros que se instalavam nos pousos presentes ao longo das estradas que cruzavam aquela região. Predominou, em tais lugares, uma cultura alimentar baseada no milho – desde suas origens indígenas, como vimos no capítulo anterior, passando pelas suas fundações como vilas e cidades, realizadas pelos colonizadores.

A historiadora Rafaela Basso, em *O milho sertão adentro*, capítulo do livro *O milho na alimentação brasileira*, destaca a dependência que o bandeirante tinha do indígena para o sucesso das viagens sertão adentro:

Ao passo que as expedições se dirigiam às regiões interiorizadas do Brasil, o conhecimento nativo foi se tornando cada vez mais importante para aqueles que iam e vinham do sertão. De fato, desde o início, os paulistas necessitavam do auxílio indígena, não só no suprimento das necessidades estratégicas, como a captura de cativos, mas especialmente na sobrevivência cotidiana, na procura de alimentos, de água e plantas medicinais (p. 72).

Sendo assim, os povos originários contribuíram diretamente para o desenvolvimento da tradição no sertão: as trocas culturais e as apropriações de itens os costumes alimentares indígenas foram fundamentais para o estabelecimento do colonizador naquela área. Devido à falta de experiência dos primeiros bandeirantes, o conhecimento indígena foi um importantíssimo aliado para as bandeiras no sertão – tanto o conhecimento geográfico quanto o agrícola/alimentar: os bandeirantes foram sustentados e garantiram sua sobrevivência graças aos produtos, utensílios e técnicas dos nativos.

A falta de milho poderia gerar fome aos bandeirantes, ocasionando o fracasso de uma expedição. Em 1679, inclusive, a Coroa Portuguesa publicou um regimento que tratava dos aspectos de abastecimento das bandeiras:

Toda pessoa de qualquer qualidade que seja que for ao sertão a descobrimentos será obrigada a levar milho, feijão e mandioca, para poder fazer plantas e deixa-las plantadas, porque com esta diligência se poderá penetrar os sertões, sem que isso é impossível<sup>68</sup>

Apesar de notarmos também a presença da mandioca, citada no regimento, segundo Basso (2021), os principais alimentos cultivados nas expedições eram milho e feijão, devido à

---

<sup>68</sup> LEME, Pedro Taques de Almeida Paes. **Informação sobre as minas de São Paulo** (1772). São Paulo: Melhoramentos, 1990, p. 130

adaptação de ambos, além da mobilidade e da facilidade de transporte: eles podiam ser carregados em grãos, ocupando pouco espaço. No caso do milho, o alimento mais presente nas expedições, os grãos podiam ser plantados em qualquer momento do ano e não levavam mais que três meses para germinar. A mandioca era de difícil transporte e demorava no mínimo um ano entre plantio e colheita. Isso comprometia sua produção em larga escala, sobretudo quando comparada ao milho.

O historiador Sérgio Buarque de Holanda conta que os paulistas, primeiros a explorarem o território de Minas Gerais nos Séculos XVII e XVIII, foram responsáveis por disseminar ainda mais o milho como alimento principal dessa região. Essa predominância na utilização do grão diferenciava Minas Gerais quanto à área de influência paulista e à área de influência nordestina, onde a mandioca se sobressaía. Na região do Rio São Francisco, por exemplo, como relata Auguste de Saint-Hilaire<sup>69</sup>, os sertanejos preferiam a mandioca, porque tinham a crença de que o milho poderia causar sarna, lepra ou elefantíase, doenças de pele extremamente temíveis na época<sup>70</sup>. Nessas regiões, o milho era utilizado apenas para a alimentação animal.

Lourenço relata que o milho, no Triângulo Mineiro, era consumido “na forma de farinha pilada – usada para fazer o ‘pão da terra’ –; verde, à moda indígena (cozido ou assado); moído, na forma do fubá, usado para fazer o angu dos escravos; e, seco e debulhado, na alimentação de porcos e galinhas<sup>71</sup>”. As técnicas de cultivo e beneficiamento desse grão foram apropriadas quase que integralmente dos povos indígenas.

João Luiz Máximo da Silva conta, em *Trajatória histórica das técnicas de transformação do milho*<sup>72</sup>, que:

A área de ocorrência mais forte do milho no território brasileiro coincide com a região de expansão paulista e com as expedições bandeirantes a partir dos séculos XVI e, principalmente, XVII. As peculiaridades desse tipo de ocupação (diferentemente do que aconteceu no litoral) demandaram um enfrentamento diferente com o território e com a alimentação.

Dória defende que há uma “geografia do milho”, ou seja, o grão está presente na cultura alimentar da região classificada pelo autor como Paulistânia e também em seus

<sup>69</sup> SAINT HILAIRE, Auguste de. **Viagens pelas Províncias do Rio de Janeiro e Minas Gerais**. Belo Horizonte: Itatiaia, 2000, p. 311.

<sup>70</sup> Atualmente sabe-se que não passavam de crenças sem fundamento científico ou empírico. O consumo de milho não tem relação com nenhuma dessas doenças.

<sup>71</sup> LOURENÇO, Luís Augusto Bustamante. **A oeste das minas: escravos, índios e homens livres numa fronteira oitocentista, Triângulo Mineiro (1750-1861)**. Uberlândia: EDUFU, 2005, p. 192-193.

<sup>72</sup> SILVA, João Luiz Máximo. **Trajatória histórica das técnicas de transformação do milho**. In: Carlos Alberto Dória. (Org.). **O milho na alimentação brasileira**. 1ed. São Paulo: Alameda Editorial, 2021, p. 94.

arredores. Segundo ele, mesmo animais de criação, como porco e galinha, são produtos da cultura do milho, pois este cereal era seu principal alimento<sup>73</sup>. Basso conta que, na provisão bandeirista, a tríade culinária composta por milho, feijão e porco aparece com frequência – essa era a base da dieta nos pousos e nas vilas. Tanto milho quanto feijão são culturas autóctones e pouco dispendiosas. A base da culinária guarani era também formada por milho e feijão, cultivados em solo brasileiro muito antes da chegada dos europeus<sup>74</sup>. Parte dessa herança, portanto, foi transferida às gerações seguintes que habitaram o mesmo território.

Na época das bandeiras, o porco era uma boa alternativa para dar sabor aos pratos, feitos quase que exclusivamente à base de água e com pouco ou nenhum tempero. É uma herança portuguesa o uso desse tipo de carne, também explicado pela facilidade em se criar porcos: qualquer pequena propriedade rural podia fazê-lo e a alimentação do animal era simples – baseada, sobretudo, em milho e restos de comida.

Tais fatores contribuíram para que a carne de porco tornasse um item presente e marcante até hoje nas cozinhas de diferentes estados que à época compunham o sertão, como Minas Gerais, Goiás, Mato Grosso e Mato Grosso do Sul<sup>75</sup>. Virado à paulista e feijão tropeiro são exemplos dessa tríade combinada: farinha de milho, feijão e carne suína<sup>76</sup>.

Segundo Basso, a introdução da carne de porco na alimentação mostra que “mesmo na vida errante, os colonos buscavam reproduzir os padrões alimentares europeus, ajustando-os obrigatoriamente à disponibilidade e à oferta dos gêneros alimentícios costumeiramente utilizados<sup>77</sup>”. No mesmo sentido, isso teve repercussão nas diferentes destinações dadas ao milho na cozinha caipira, como o mingau, a broa, o bolo, o creme de milho, a canjica doce, o caldo de milho com frango, a pamonha (que passou a levar queijo e carne, açúcar e sal), entre outros pratos.

O milho, portanto, foi um elemento amplamente utilizado para invenção cultural, pois assumiu papéis que nem sempre condiziam com a destinação ensinada pelos indígenas. Da tradição nativa foi mantido o consumo do milho cozido e assado em espiga. Em determinadas épocas, essas eram as únicas opções de sustento para os conquistadores. Tais formas de consumo, além de não demandarem utensílios ou técnicas sofisticados para serem preparados, eram convenientes pelo estilo de vida nômade dos exploradores do interior.

<sup>73</sup> DÓRIA, Carlos Alberto (org.). **O milho na alimentação brasileira**. São Paulo: Alameda, 2021, p. 66.

<sup>74</sup> BASSO, Rafaela. O milho sertão adentro. In: Carlos Alberto Dória. (Org.). **O milho na alimentação brasileira**. 1ed. São Paulo: Alameda Editorial, 2021, p. 79.

<sup>75</sup> *Ibidem*, p. 81.

<sup>76</sup> Hoje, a depender das características culinárias de determinado lugar, pode-se utilizar a farinha de mandioca para se fazer o feijão tropeiro e o virado à paulista.

<sup>77</sup> BASSO, Rafaela. O milho sertão adentro. In: Carlos Alberto Dória. (Org.). **O milho na alimentação brasileira**. 1ed. São Paulo: Alameda Editorial, 2021, p. 83-84.

O indígena ensinou o colono a cultivar, manusear, armazenar e consumir o milho. Uma das formas mais utilizadas para processar o grão era o uso do pilão, utensílio indígena de simples manejo. Para os colonos, esse era um processo que não carecia de mudanças em relação à técnica original autóctone. Com o decorrer do tempo, eles foram adaptando as formas de se utilizar o cereal tanto para a alimentação humana quanto para a alimentação animal<sup>78</sup>.

Segundo Lourenço<sup>79</sup>, o pilão indígena foi mantido para produzir canjica e farinha de milho a partir do milho seco. O monjolo, por sua vez, é uma máquina trazida pelos europeus que foi intensamente utilizada no complexo do milho em terras brasileiras. Outro equipamento trazido pelo colonizador foi o moinho de pedra, responsável por produzir o fubá, por exemplo. O moinho foi um utensílio de grande auxílio para o aumento da produção do fubá, cuja destinação era, principalmente, a alimentação de escravizados e animais de criação. Por sua vez, o tacho e o forno, também trazidos da Europa, foram úteis para a produção de farinha.

Os colonizadores reinventaram o uso do milho, adicionando ingredientes e características da culinária lusa aos preparos que envolviam o cereal. Com o passar dos anos, o modo como era consumido o milho passou a ser cada vez mais distinto entre os descendentes europeus e os povos nativos. Nas diferentes partes da colônia portuguesa, “os indivíduos procuravam explicitar as diferenças sociais através de vários meios. Os alimentos, a forma de prepará-los e também de consumi-los sempre foram elementos de distinção social, aliados à carestia e à dificuldade econômica em adquirir certos produtos<sup>80</sup>”.

Dessa forma, um ingrediente novo – que viesse da Europa ou cuja difusão em solo brasileiro fosse recente – tinha a representação de um marcador identitário ou social. Algumas formas de consumo do milho se mantiveram entre os indígenas ou foram associadas a escravos ou até mesmo à comida dos animais. O angu, pela sua simplicidade (necessita apenas de fubá e água), é um exemplo. O fubá era considerado por muitos um produto inferior dentre os subprodutos gerados a partir do milho. Sendo assim, o angu ficou conhecido nas áreas mineratórias como comida de escravizados e animais. Havia, portanto, uma diferenciação social entre os consumidores da farinha de milho pilada e do fubá, que é a farinha de milho moída.

<sup>78</sup> SILVA, João Luiz Máximo. Trajetória histórica das técnicas de transformação do milho. In: Carlos Alberto Dória. (Org.). **O milho na alimentação brasileira**. 1ed. São Paulo: Alameda Editorial, 2021, p. 94-97.

<sup>79</sup> LOURENÇO, Luís Augusto Bustamante. **A oeste das minas: escravos, índios e homens livres numa fronteira oitocentista, Triângulo Mineiro (1750-1861)**. Uberlândia: EDUFU, 2005, p. 198.

<sup>80</sup> BASSO, Rafaela. O milho sertão adentro. In: Carlos Alberto Dória. (Org.). **O milho na alimentação brasileira**. 1ed. São Paulo: Alameda Editorial, 2021, p. 88.

A farinha de milho, por sinal, devido à sua facilidade de transporte e armazenamento, além de seu baixo custo, foi intensamente utilizada como fonte de sustância à medida que os veios auríferos eram encontrados e explorados sertão adentro. Basso relata que “o milho reinou nos deslocamentos, nos pousos improvisados e, principalmente, nas regiões recém-descobertas pelos paulistas a partir do século XVIII<sup>81</sup>”. O cereal atendia às necessidades de sobrevivência dos colonos e, apesar de todo o auxílio e contribuição das culturas autóctones para seu cultivo e seu consumo, com o passar dos anos o milho foi cada vez mais se associando a produtos e elementos da culinária portuguesa, como carne de porco, couve, cebolas, azeite, leite, sal e açúcar.

Basso, apesar de destacar essa importância do milho numa época bem específica e fundamental para o sucesso da colonização do território brasileiro, diz que é impossível negar o legado e a marca deixada pela cultura de consumo desse grão em diferentes sociedades que se estabeleceram pelo sertão. As distintas formas culinárias às quais o milho se assume na atualidade são prova da convivência e da justaposição de estruturas alimentares diferentes, como a indígena, a africana e a europeia<sup>82</sup>. João Luiz Máximo da Silva complementa a ideia ao afirmar que:

O trato com o milho na área paulista mostra uma interessante intersecção entre técnicas europeias e indígenas, como é o caso dos pilões e monjolos. As transformações técnicas afastam a ideia de que a agricultura colonial tenha se caracterizado por um sistema primitivo e predatório. A eficiência do empreendimento bandeirante em suas entradas pelos sertões, além da exploração mineratória a partir do Século XVII, só foi possível pela intensa utilização do milho. E essa utilização passa pelas técnicas que se desenvolveram no período colonial. Uma mistura de técnicas adventícias e europeias. Antigos gestos foram relegados, seja na cozinha, seja na produção de alimentos (como a farinha de milho), substituídos pelos avanços industriais. Por outro lado, ainda sobrevivem antigas técnicas, testemunhas de uma trajetória histórica e de antigos hábitos alimentares<sup>83</sup>.

Parte da antiga Paulistânia e região onde está situado o município de Patos de Minas, o Triângulo Mineiro/Alto Paranaíba é uma das 12 mesorregiões do estado de Minas Gerais<sup>84</sup>. Lourenço afirma que é possível identificar a existência da presença do complexo do milho nessa área por volta da primeira metade do século XIX e que, ademais, não há indícios da presença de uma tradição do cultivo de mandioca na região (2005, p. 202).

<sup>81</sup> *Ibidem*, p. 83.

<sup>82</sup> *Ibidem*, p. 75.

<sup>83</sup> SILVA, João Luiz Máximo. Trajetória histórica das técnicas de transformação do milho. In: Carlos Alberto Dória. (Org.). **O milho na alimentação brasileira**. 1ed. São Paulo: Alameda Editorial, 2021, p. 115.

<sup>84</sup> Ver

<https://www.mg.gov.br/pagina/geografia#:~:text=As%2012%20mesorregi%C3%B5es%20estabelecidas%20pelo,das%20Vertentes%20e%20Zona%20da>. Acesso em 18 out. 2022.

Na mesma linha do que foi escrito por Mello (1971) e explicitado no primeiro capítulo deste trabalho, Lourenço<sup>85</sup> confirma que “as fazendas de gado foram a principal forma pela qual os colonos geralistas se estabeleceram no Triângulo Mineiro/Alto Paranaíba, nos primeiros anos do século XIX”. Apesar da denominação “fazendas de gado”, eram cultivados, também, como forma de subsistência, produtos de origem vegetal – principalmente milho e feijão, alimentos característicos da região desde a era pré-cabraliana. A pecuária era a principal forma de trabalho excedente, ou seja, aquilo que trazia de fato o dinheiro e gerava acúmulo de capital ao fazendeiro.

**Quadro 1** – Plantio, beneficiamento e consumo do milho em três etapas: Kaiowás, capitania de Minas Gerais (Século XIX) e Patos de Minas (1945)

PLANTIO E BENEFICIAMENTO DO MILHO			
ETAPA	INDÍGENA KAIUÁ	CAPITANIA DE MINAS GERAIS EM 1819	PATOS DE MINAS, 1945.
DERRUBADA DA MATA	Machado de pedra e queimada	Machado de ferro e queimada	Machado de ferro e queimada
PREPARO DO SOLO	Pau de cavar	enxada	enxada
SISTEMA DE PLANTIO	Covas rasas, lançamento manual de sementes	Covas afastadas em três a quatro pés (90 cm), lançamento manual de sementes.	Covas afastadas a 60 cm, lançamento manual de 5 sementes por cova.
ÉPOCA DE PLANTIO	setembro	setembro	setembro
FORÇA DE TRABALHO	Feminina	Masculina	Masculina
CAPINA	ausente	Outubro e janeiro.	Outubro e dezembro
COLHEITA	Quebra das espigas. Colheita posterior.	Colheita em abril, junto com feijão	Quebra das espigas. Colheita em abril ou maio, junto com feijão.
ARMAZENAMENTO	Armazenamento em espigas, sem debulhar, paiol coberto	Armazenamento em espigas, sem debulhar, paiol coberto por sapê.	Armazenamento em espigas, sem debulhar, por sapê.
CONSUMO	Verde: (cozido ou na brasa) Seco: farinha (pilão manual)	Seco: Fubá (móido), farinha de milho (monjolo), canjica (pilão manual ou monjolo). Debulhado para animais.	Verde: (pamonha, mingau, assado ou cozido). Seco: canjica (pilão manual ou monjolo). Fubá (moinho de pedra). Debulhado para animais.
CULTIVOS ASSOCIADOS	Feijão	Feijão (janeiro)	Feijão (janeiro ou fevereiro)
DEBULHA	Manual	Manual, batedor mecânico de madeira.	Manual, batedor mecânico de ferro.
INTERVALO DE CULTIVO	Cultivo por dois a três anos.	Cultivo por dois a três anos.	Cultivo por dois a três anos.
POUSIO	Pousio florestal.	Pousio arbustivo.	Pousio arbustivo.

Fonte: A oeste das minas: escravos, índios e homens livres numa fronteira oitocentista, Triângulo Mineiro (1750-1861)<sup>86</sup>.

Ao observar o Quadro 1, elaborado por Lourenço (2005), nota-se que as técnicas de cultivo, beneficiamento e consumo de milho permaneceram bem semelhantes uma a outra nas

<sup>85</sup> LOURENÇO, Luís Augusto Bustamante. **A oeste das minas: escravos, índios e homens livres numa fronteira oitocentista**, Triângulo Mineiro (1750-1861). Uberlândia: EDUFU, 2005, p. 90.

<sup>86</sup> *Ibidem*, p. 199.

três seguintes etapas: 1) técnica indígena usada pelos Kaiowás, descrita por Galvão (1979)<sup>87</sup>; 2) técnica dos roceiros mineiros do início do Século XIX, mencionada por Saint-Hilaire (2000); 3) técnica utilizada pelos moradores da zona rural de Patos de Minas em 1945.

Ao interpretar o Quadro 1, pode-se afirmar que o modo de plantar e beneficiar milho foi incorporado dos indígenas pelos colonos. As mudanças se dão no surgimento de algumas ferramentas feitas de materiais que os povos originários não tinham acesso ou não tinham conhecimento para manusear. Por exemplo, o uso de ferro e de outros metais para a confecção de machados e enxadas, utensílios que seriam empregados nas etapas de derrubada da mata e de preparo do solo.

Ainda sobre o Quadro 1, nota-se que o sistema de plantio, realizado a partir de covas e lançamento manual de sementes, permaneceu praticamente inalterado entre as três etapas históricas citadas. Do mesmo modo, a época de plantio também não sofreu alteração, projetando-se o desenvolvimento da planta para que ela prosperasse juntamente com o início da estação chuvosa. O mesmo vale para as etapas de colheita e armazenamento, quando tanto os colonos quanto os agricultores de Patos de Minas seguiam o costume indígena de guardar o milho na espiga, sem debulha. Uma forma interessante de alteração na sistematização do trabalho é o gênero da força de trabalho. Nas sociedades indígenas, o normal é que a mulher trate da agricultura, do plantio e da colheita, enquanto o homem fica responsável por caçar e pescar. Após a colonização, a força de trabalho para a agricultura passou a ser predominantemente masculina.

Quanto à comparação do consumo de milho entre as três sociedades, nota-se novamente a diferenciação causada pela adoção de utensílios e técnicas que vieram com a colonização. O indígena comia milho verde cozido ou assado e não dispunha de sal. Do milho seco, fazia a farinha a partir do pilão manual. Esse pilão manual continuou sendo usado pelos colonos, mas o monjolo e moinho de pedra foram máquinas que possibilitaram novas formas de se comer milho. Adiante, levando em consideração as formas de se consumir milho já na Patos de Minas da primeira metade do século XX, nota-se a presença de pratos cuja elaboração é mais complexa, como a pamonha e o mingau. Este último só passou a fazer parte da alimentação brasileira após a adoção de elementos da culinária portuguesa – como o advento de leite de vaca e açúcar como ingredientes mais acessíveis à população.

O feijão, como já retratado antes neste capítulo, permanece como cultivo associado até o registro feito em terras patenses no ano de 1945. No Triângulo Mineiro, segundo a pesquisa

---

<sup>87</sup> GALVÃO, Eduardo. **Encontro de sociedades: índios e brancos no Brasil**. São Paulo: Paz e Terra, 1979, p. 55.

feita por Lourenço<sup>88</sup>, há evidências que o cultivo dessa leguminosa no século XIX sempre esteve atrelado ao cultivo do milho, dando continuidade à técnica autóctone milenar de aproveitar os talos das plantas de milho para servirem como suporte às ramas de feijão.

Na debulha, novamente nota-se a incorporação de utensílios feitos com materiais e técnicas mais modernas, caso semelhante à evolução ocorrida em outras etapas do processo, como a derrubada da mata e o preparo do solo. O intervalo de cultivo de um pedaço de terra permaneceu o mesmo (de dois a três anos), enquanto que o pousio, que é o período em que as terras são deixadas sem sementeira, para repousarem, com o objetivo de que o solo retome sua fertilidade, varia. Os indígenas realizavam pousio florestal, enquanto que colonos e patenses da primeira metade do século XX optavam pelo pousio arbustivo.

Essas técnicas de plantio e beneficiamento do milho vistas no Quadro 1 permaneceram as mesmas até relativamente pouco tempo atrás. Um marco para que houvesse uma mudança nesse ciclo, como veremos mais detalhadamente nos próximos capítulos, foi a Revolução Verde.

Pode-se concluir, portanto, que o milho esteve presente na cultura alimentar do Triângulo Mineiro/Alto Paranaíba, região onde está localizada a cidade de Patos de Minas, desde antes da chegada dos europeus. Planta nativa das Américas, *Zea Mays* foi responsável por ser a base da alimentação de diferentes etnias originárias do continente, incluindo, como visto, povos que viviam no território onde hoje se situa o Brasil.

As técnicas de plantio, beneficiamento e consumo dos indígenas foram adotadas pelos colonizadores e, como nota-se pelo Quadro 1, mantiveram-se muito semelhantes até relativamente pouco tempo atrás. No decorrer da dissertação serão abordadas questões que visam a detalhar essa trajetória do milho para um recorte espacial mais específico e para uma época mais específica: a Revolução Verde e o seu legado, as práticas que a seguiram. Discutir-se-ão os elementos utilizados, as estratégias e motivações para ressignificar essa tradição em Patos de Minas, sobretudo com a criação da Festa do Milho, no fim dos anos 1950. Apesar de o milho estar presente ali, ter força e fazer parte dos costumes dos povos que habitaram essa região desde antes da chegada dos europeus ao Brasil, ao que interessa – e a quem interessa – a cidade se tornar a Capital Nacional do Milho, alcunha pela qual é conhecida hoje?

---

<sup>88</sup> LOURENÇO, Luís Augusto Bustamante. **A oeste das minas: escravos, índios e homens livres numa fronteira oitocentista, Triângulo Mineiro (1750-1861)**. Uberlândia: EDUFU, 2005, p. 198.

## 1.4 O cultivo de milho em Patos de Minas

Da agricultura dependem mais ou menos 80% de nossa economia, a saúde e inteligência da juventude e o dinamismo do povo. Mas depende igualmente o caudal dos rios, a água nos poços e nas cacimbas, um clima regulado e um meio ambiente agradável. Da agricultura depende a conservação do nosso planeta e a sobrevivência da raça humana. Ela não é o ramo econômico menos lucrativo, mas a atividade humana decisiva. Podemos viver sem aviões, computadores, videogames e eletrodomésticos, mas não podemos viver sem alimentos e sem água<sup>89</sup>.

Essa afirmação foi extraída de *Agroecologia: ecosfera, tecnosfera e agricultura*, livro de Ana Maria Primavesi, engenheira agrônoma austríaca radicada no Brasil. O objetivo deste tópico é trazer uma perspectiva histórica do cultivo do milho em Patos de Minas enquanto município já existente – ou seja, a partir de 1892. Vamos descrever os impactos da Revolução Verde no Brasil e na estrutura socioeconômica de Patos de Minas. São abordados temas como a influência estrangeira – sobretudo dos Estados Unidos – na agricultura brasileira, o êxodo rural, a concentração de terras, o sufocamento econômico causado ao pequeno produtor, as monoculturas, a degradação do solo na região, etc. Discutir-se-ão, inclusive, a influência de Antônio Secundino de São José<sup>90</sup> no cultivo do milho em terras brasileiras; a criação da Agroceres e sua força econômica (e política) no meio rural patense; as transformações econômicas que ocorreram na região depois da industrialização do campo.

A Agroceres é uma empresa criada em 1945 com o objetivo inicial e principal de desenvolver sementes de milho híbrido que se adaptassem ao clima tropical brasileiro. Baseou-se na aplicação do conhecimento que era fruto de uma correlação entre estudos e pesquisas realizadas na Universidade Federal de Viçosa (Esav – Escola Superior de Agricultura e Veterinária, à época) e em universidades estadunidenses parceiras.

O livro *Travessia - do sertão ao agribusiness* celebra os 50 anos da Agroceres. Publicado em 1995, é uma produção da própria empresa. A descrição da obra a define como “uma pequena história da terra brasileira e de como uma pequena empresa de sementes tornou-se líder no negócio mais nobre de todos: o de alimentar pessoas<sup>91</sup>”. Essa afirmação soa como um *slogan* publicitário e marqueteiro disfarçado de boa ação. Mesmo com toda a evolução e o aumento da industrialização da agricultura e da pecuária, passadas mais de duas décadas dessa publicação, tal declaração pode ser refutada com o fato de que hoje, no Brasil,

<sup>89</sup> PRIMAVESI, Ana. *Agroecologia: ecosfera, tecnosfera e agricultura*. São Paulo: Nobel, 1997, p. 56.

<sup>90</sup> Figura influente por muito tempo na Universidade Federal de Viçosa, onde foi reitor, é natural de Santa Rita dos Patos, distrito do município vizinho Presidente Olegário. É um dos fundadores da Agroceres.

<sup>91</sup> AGROCERES. *Travessia do Sertão ao agribusiness*. São Paulo: Margraf, 1995, p. 5.

segundo dados do IBGE (2017), 70% dos alimentos que chegam à mesa do brasileiro são produzidos pela agricultura familiar<sup>92</sup>.

Tais pequenos produtores e agricultores de subsistência chegam a ser diminuídos deliberadamente pela publicação quando ela justifica as ações da empresa nos primeiros anos de existência:

“Nos anos 1950, uma infinidade de pequenas propriedades fornecia comida para as plantations, os grandes latifúndios que produziam para exportar. Havia 3400 tratores (hoje são mais de 600 mil). Era a agricultura de subsistência de um agricultor pequeno, desinformado e pobre. Seu símbolo, amarelado e triste, era o Jeca Tatu, personagem criada por Monteiro Lobato no livro *Urupês*, de 1919. Mistura de verminose, preguiça e crapulice do patrão, o Jeca era um libelo irado de Lobato contra a situação do homem do campo. Naquele tempo, ou o Brasil acabava com a saúva, ou a saúva acabava com o Brasil. Muitos dos grandes problemas da época persistiam, meio século depois, grandes, se não maiores. Eles foram apontados num texto de 1945, escrito por um norte-americano, Dee William Jackson, que naquele mesmo ano viria a ser um dos sócios de uma empresa recém-fundada e disposta a remar contra o atraso, a Agrocerec. Eram os sistemas de transporte e armazenagem, somados à necessidade de mecanização da produção, formação de mão-de-obra capacitada e ausência de crédito agrícola organizado sobre bases que permitissem ao pequeno e médio agricultor possuir e trabalhar sua própria fazenda.<sup>93</sup>”

A publicação descreve o fato de Antônio Secundino de São José “desafiar” todas essas supostas condições desfavoráveis ao empreendedorismo agrícola como um feito heroico. A criação da Agrocerec e o cultivo do milho híbrido no Brasil passam muito pela mão e pela influência de Secundino, um personagem que tem muito a ver tanto com Patos de Minas quanto com a Universidade Federal de Viçosa. Ele nasceu em 1910 em Santa Rita dos Patos (território então pertencente a Patos de Minas, hoje é a cidade de Presidente Olegário). Chegou a morar em Belo Horizonte, onde visava ao ingresso na faculdade de direito, mas seu destino mudou após uma visita ao Padre Álvaro, amigo de sua família, ex-pároco de Patos de Minas, que havia se transferido para Viçosa. Conheceu a Esav e se encantou pela escola: ingressou na primeira turma de Agronomia. Formou-se em 1931<sup>94</sup>.

Secundino partiu para os Estados Unidos, como bolsista de pós-graduação no Iowa State College, em 1937. “Foi estudar hibridação de algodão e voltou fascinado com a hibridação de milho. O processo de hibridação era um milagre que cruzava linhagens e gerava plantas mais fortes e produtivas”, diz a publicação da Agrocerec<sup>95</sup>. Secundino foi um dos principais responsáveis por importar o milho híbrido desenvolvido nos Estados Unidos para

<sup>92</sup> Ver <https://jornalistaslivres.org/e-preciso-financiar-quem-realmente-produz-alimentos>. Acesso em 10 mai. 2023.

<sup>93</sup> AGROCERES. *Travessia do Sertão ao agribusiness*. São Paulo: Margraf, 1995, p. 47.

<sup>94</sup> Ver <http://www.personagens.ufv.br/?area=antonioSecundino>. Acesso em 10 mai. 2023.

<sup>95</sup> AGROCERES. *Travessia do Sertão ao agribusiness*. São Paulo: Margraf, 1995, p. 48.

as terras brasileiras. O livro conta que geneticistas se interessaram por introduzir programas de pesquisa de milho híbrido na Esav a partir da segunda metade dos anos 1930. A publicação ressalta a participação do professor Peter Henry Rolfs, da Universidade da Flórida, que veio para organizar a Esav “nos moldes dos *land colleges*, escolas criadas nos Estados Unidos em fins do Século XIX para estimular vocações específicas de cada região, tanto na agricultura quanto na pecuária<sup>96</sup>”.

**Figura 11** – Antônio Secundino de São José com diversas espigas de milho em seu escritório na empresa Agrocere



Fonte: AGROCERES. Travessia do Sertão ao agribusiness. São Paulo: Margraf, 1995, p. 50.

Ou seja, os Estados Unidos estavam implantando, em um país do chamado Terceiro Mundo, um projeto de modelo de agricultura que a ele interessava bastante. Não era ponto sem nó: a vinda de PH Rolfs para a criação de uma escola de agricultura e veterinária, que algumas décadas depois se tornaria universidade, manteria um vínculo forte e duradouro entre a instituição e os interesses político-econômicos do país norte-americano. Tudo isso fazia parte da política de boa vizinhança estabelecida pelo governo estadunidense de Franklin Roosevelt. Criada na primeira parte da década de 1930, o conjunto dessas práticas visava reduzir a influência dos países de regimes nazifascistas (Alemanha e Itália) sobre a América

---

<sup>96</sup> *Ibidem*, p. 50.

Latina, bem como, posteriormente, durante a Segunda Guerra Mundial, manter distantes as influências socialistas e comunistas<sup>97</sup>.

Secundino estudou na Esav e começou a plantar as sementes dentro da Universidade. Um de seus grandes parceiros era o geneticista Gladstone Almeida Drummond (Figura 12). Quando estudou nos EUA, fez contatos importantíssimos para o seguimento de sua carreira, como Henry Wallace, primeiro geneticista a fundar uma empresa de milho híbrido no mundo, a *Pioneer Hybrid Seed Co*, nos anos 1920<sup>98</sup>. De muita influência político-econômica, Wallace viria a ser vice-presidente dos EUA na gestão de Franklin Roosevelt, em plena Segunda Guerra Mundial, de 1941 a 1945. Antes (1933-1940), havia ocupado o cargo de Secretário da Agricultura estadunidense<sup>99</sup>.

Antônio Secundino esteve envolvido por diversas oportunidades em relações com os Estados Unidos. Em 1942, antes de fundar a Agrocerec, trabalhou na Comissão Brasileiro-Americana de Produção de Gêneros Alimentícios, cujo objetivo era produzir alimentos para as tropas brasileiras e estadunidenses envolvidas na Segunda Guerra Mundial. Em 1944, trabalhou numa base argentina da *General Mills*, empresa alimentícia que tem sede em Golden Valley, Minnessota. Na Argentina, o objetivo da companhia era extrair e sintetizar, a partir da pesca de tubarões, vitamina A<sup>100</sup>.

Como mantinha suas pesquisas de milho híbrido em Viçosa, Secundino tentou propor à *General Mills*, juntamente com um químico da empresa, o estadunidense John Ware, um projeto para desenvolvimento prático no Brasil. Foram rejeitados. Decidiram, então, buscar recursos, juntamente a mais quatro homens, para fundar a Agrocerec<sup>101</sup>. São eles os criadores da empresa: os brasileiros Antônio Secundino de São José (Diretor da Esav de 1947 a 1951<sup>102</sup>), Gladstone Drummond (professor da Esav) e Adílio Vitarelli; juntamente aos estadunidenses John Ware e Dee Willian Jackson. Dentre os cinco fundadores, Secundino (39,4%) e Ware (36,2%) foram os principais investidores da parcela de 24,5 mil dólares

<sup>97</sup> Ver [https://bdm.unb.br/bitstream/10483/11110/1/2008\\_IsaiasAlbertinMoraes.pdf](https://bdm.unb.br/bitstream/10483/11110/1/2008_IsaiasAlbertinMoraes.pdf). Acesso em 11 mai. 2023.

<sup>98</sup> A empresa chegou ao Brasil nos anos 1970 e está consolidada no mercado brasileiro. Ver <https://www.pioneer.com/br>. Acesso em 11 mai. 2023.

<sup>99</sup> Henry Agard Wallace não completou o mandato como vice-presidente, sendo substituído por Harry Truman, que se tornou presidente dos Estados Unidos em 12 de abril de 1945, com a morte de Roosevelt. Wallace se candidatou à presidência na eleição seguinte, em 1948, concorrendo pelo Partido Progressista. Com 2,37% dos votos, sem vencer em nenhum colégio eleitoral, ficou na quarta colocação. O presidente eleito naquela eleição foi justamente Harry Truman, candidato do Partido Democrata.

<sup>100</sup> AGROCERES. **Travessia do Sertão ao agribusiness**. São Paulo: Margraf, 1995, p. 52.

<sup>101</sup> *Ibidem*, p. 53.

<sup>102</sup> Cargo equivalente ao de Reitor nos dias atuais, dada a federalização da universidade.

referentes ao capital inicial da empresa<sup>103</sup>. O terreno para a primeira fazenda da Agrocerec foi adquirido em Goianá, cidade da Zona da Mata de Minas Gerais.

**Figura 12** – Antônio Secundino de São José (à esquerda) e Gladstone Drummond analisam colheita de milho híbrido



Fonte: Acervo da Casa Cultural do Milho – Patos de Minas.

À época da criação da Agrocerec, Secundino ainda exercia suas atividades em Viçosa, na UFV, durante os dias úteis. Aos fins de semana, para tratar dos assuntos relacionados à empresa recém-fundada, viajava os mais de 130 quilômetros de estrada que separam os dois municípios. Ele foi o diretor da Esav (cargo equivalente ao de Reitor da UFV) de fevereiro de 1947 a janeiro de 1951.

Em 1946, outro sócio oriundo dos Estados Unidos se juntou à Agrocerec: Nelson Rockefeller. Ele recém havia feito parte da equipe que criou a IBEC (*International Basic Economy Corporation*)<sup>104</sup>, um projeto político-econômico do período posterior à Segunda Guerra Mundial, marcado pelo início da Guerra Fria. Tal projeto visava à afirmação do sistema capitalista ao redor do mundo – em detrimento ao socialismo, cujo expoente principal era a União Soviética. Rockefeller, inclusive, viria a ser vice-presidente dos Estados Unidos entre 1974 e 1977, sob o presidente Gerald Ford, que subiu ao cargo após a renúncia de

<sup>103</sup> AGROCERES. *Travessia do Sertão ao agribusiness*. São Paulo: Margraf, 1995, p. 54.

<sup>104</sup> *Ibidem*, p. 57.

Richard Nixon. Secundino conheceu Rockefeller durante a Segunda Guerra Mundial, quando ambos trabalharam na Comissão Brasileiro-Americana,.

Também em 1946, a empresa adquiriu seu segundo terreno para poder iniciar suas ações em Ubá, outra cidade da Zona da Mata mineira. No ano seguinte, foi a vez da Agroceres se expandir com a criação de unidades nos estados do Paraná e do Rio Grande do Sul, bem como na cidade de Patos de Minas, terra natal de um dos seus idealizadores – Secundino de São José – e lugar-objeto de estudo deste trabalho.

Segundo a publicação *Travessia - do sertão ao agribusiness*, a apresentação do milho híbrido, que era um produto novo, aos fazendeiros, foi uma espécie de “curso de educação rural”. A empresa tinha um trato pessoal com os potenciais clientes, realizando, inclusive, doações de sementes. Os agrônomos prometiam voltar no ano seguinte para fazer comparações. Durante os cursos e eventos da Semana do Fazendeiro, evento organizado anualmente por Esav, Uremg e UFV há mais de 90 anos, o milho híbrido era propagado entre os participantes. Os integrantes da Agroceres prometiam aos agricultores um aumento de produtividade entre 20% e 30%<sup>105</sup>. Um folheto criado pela empresa em junho de 1948, chamado *ABC do Milho Híbrido*, comparava: “Ninguém duvida do valor do burro. Ele é mais forte, mais resistente a doenças e fornece mais serviços com a mesma quantidade de alimento que ambos os seus pais: o jumento e a égua. A razão é que o burro é híbrido. Da mesma maneira, o milho híbrido é mais forte e uniforme<sup>106</sup>”.

Nos anos iniciais da empresa, Secundino, seus sócios e funcionários despendiam boa parte do tempo propagando a ideia daqueles que os empresários entendiam como benefícios de se usar sementes híbridas. Tais sementes chegaram a ser distribuídas, inclusive, para padres e também para passageiros dos trens que chegavam às estações do interior mineiro, de forma gratuita. Um dos *slogans* da Agroceres, em seus anúncios, era “O milho que vale um milhão” (Figura 13). O primeiro ano lucrativo da empresa foi 1956, 11 anos após sua criação. Mas com a migração do campo para a cidade e a alta velocidade em que o processo de êxodo rural se deu a partir do fim dos anos 1950, a Agroceres foi se consolidando no mercado. A publicação conta que

o aumento da produtividade tornou-se uma das grandes preocupações das políticas oficiais para a agricultura. Essas preocupações se intensificaram nos anos 1960, quando o governo adotou uma estratégia de modernização para reforçar os vínculos entre agricultura e indústria. Essa conversão destinava-se a transformar o mundo rural num mercado ativo para bens industriais. Assim, a terra se industrializava: era

<sup>105</sup> AGROCERES. *Travessia do Sertão ao agribusiness*. São Paulo: Margraf, 1995, p. 56.

<sup>106</sup> *Ibidem*, p. 58-59.

como se ela deixasse de existir como dádiva da natureza para ser “fabricada” pelo homem, através da tecnologia<sup>107</sup>.

Figura 13 – Anúncio da Agroceres, de 1950, no Jornal O Patense

**O MILHO**  
que vale um milhão!

• Plante este ano o milho que dá um rendimento adicional de 30 a 50% Na mesma área, e sem mais trabalho, o Milho Híbrido Agroceres dá até 50% mais de rendimento.

É MAIS | RESISTENTE  
PRODUTIVO  
UNIFORME  
GERMINAÇÃO GARANTIDA

*Faça hoje o seu pedido*

MILHO HÍBRIDO  
AGROCERES

AGROCERES LTDA.  
CAIXA POSTAL, 119 - PATOS DE MINAS - E.F.L. - MINAS

Queiram enviar-me, sem nenhum compromisso de minha parte, informações completas sobre o Milho Híbrido Agroceres.

NOME.....  
ENDEREÇO.....  
CIDADE..... ESTADO.....

Fonte: Efecadepatos<sup>108</sup>.

Segundo Primavesi (1997), os híbridos de fato produziam mais, mas traziam consigo alguns fatores problemáticos. Ela conta que, até os anos 1950, ninguém passava fome no Brasil. Havia população pobre, mas eram raros os miseráveis e famintos. Então veio a Revolução Verde e vieram os híbridos, impostos não só no Brasil, mas também em diversos países do sul global.

Entende-se como Revolução Verde o processo de inovações tecnológicas no setor da agricultura que aconteceram em escala mundial, sobretudo quando o século XX chegou à sua metade. Apesar de o termo ter surgido apenas na década de 1950, a vontade de inovação e o programa surgiram logo após a Segunda Guerra Mundial, por motivações diversas e às vezes

<sup>107</sup> *Ibidem*, p. 68.

<sup>108</sup> Disponível em <https://efecadepatos.com.br/?p=22618>. Acesso em 30 abr. 2023.

obscuras e antagônicas. A justificativa de quem a promoveu, pensando de cima para baixo (literalmente: do norte global para o sul global), era garantir a segurança alimentar para mais pessoas com a produção de maior quantidade de alimento. O objetivo era aumentar a produtividade por meio de modificação em sementes, fertilização do solo, utilização de agrotóxicos e mecanização no campo<sup>109</sup>. Na realidade, o projeto envolvia dominação do rico sobre o pobre, do capitalismo procurando se afirmar e não deixar espaços para influências socialistas. Houve uma espécie de neocolonização agrícola, na qual os países subdesenvolvidos se tornaram dependentes de um modelo imposto por países ricos: importavam insumos, máquinas e tecnologia, enquanto produziam, sim, para dentro dos seus países. Mas, principalmente, para exportar aos países desenvolvidos. Segundo Carolina Octaviano (2010), entre 1970 e 1985 o aumento na produção de alimentos básicos para a população brasileira foi de 20%, enquanto que a de produtos de exportação cresceu numa margem que varia entre 119 a 1.112%<sup>110</sup>.

Ocorreu uma suplantação de espécies, que deram lugar a menos variedades, produzidas a partir de pesquisas e experimentos. Bolsas de estudo nos EUA foram distribuídas para que se aprendesse e se difundisse a nova tecnologia. As novas sementes necessitavam máquinas e adubo importados. Como o maquinário era feito especificamente para determinada cultura (milho/milho; trigo/trigo etc.), então o agricultor também teve que se especializar, dedicar seu trabalho a apenas uma cultura, ao invés de praticar a rotação. E tais monoculturas causaram o surgimento de pragas antes desconhecidas. Mas isso, segundo a autora, estava previsto, e importados da América do Norte também chegariam os pesticidas. Com as pragas adquirindo resistência e se multiplicando nas lavouras, esses defensivos viriam a ser cada vez mais fortes com o passar do tempo<sup>111</sup>. Ao longo dos anos, os alimentos sumiram do terceiro mundo e deram lugar aos exportáveis, uma vez que é mais rentável economicamente, aos patrões e latifundiários, vender suas produções para os países ricos<sup>112</sup>.

A autora afirma que o problema da agricultura mecânico-química é que ela deixa as terras improdutivas. Após alguns anos o solo não aguenta mais o uso intensivo da tecnologia convencional. São expostos ao sol e à chuva, sofrem compactação devido ao uso de máquinas pesadas. Três nutrientes – potássio, nitrogênio e fósforo – matam os demais micronutrientes que existem no solo. O uso de herbicida o esteriliza. A irrigação artificial também o prejudica,

<sup>109</sup> Ver os itens <https://brasilecola.uol.com.br/geografia/revolucao-verde.htm> e <https://mundoeducacao.uol.com.br/geografia/a-revolucao-verde.htm>. Acesso em 20 mar. 2023.

<sup>110</sup> OCTAVIANO, Carolina. Muito além da tecnologia: os impactos da Revolução Verde. **ComCiência**, Campinas, n. 120, 2010, p. 17.

<sup>111</sup> PRIMAVESI, Ana. **Agroecologia**: ecosfera, tecnosfera e agricultura. São Paulo: Nobel, 1997, p.104.

<sup>112</sup> *Ibidem*, p.117.

de certa forma. Esse modelo de agricultura hoje é conhecido como “agricultura convencional”, embora tenha começado a ser introduzido há apenas 60 anos. Atualmente o orgânico é o diferente, mas era a prática habitual durante milhares de anos anteriores à referida “Revolução<sup>113</sup>”.

Nas últimas quatro décadas do Século XX, mais de quatro bilhões de pessoas migraram do campo para centros urbanos. Consequência da tecnologia químico-mecânica empregada com a Revolução Verde. Pequenos agricultores perderam terras. O aumento dos custos relativos para a produção devido à concorrência com grandes proprietários e grandes empresas expulsou muitos pequenos produtores das zonas rurais. No primeiro mundo, subsidiou-se a agricultura, que ficou cara demais e dava prejuízo. Mas a engrenagem rodava, pois as indústrias de lá geravam dinheiro que poderia ser empregado em outra área. No terceiro mundo, não foi possível fazer isso, pois máquinas e insumos vinham do primeiro mundo e tinham valor elevado<sup>114</sup>.

A minha geração é filha e neta de pessoas que vivenciaram na pele o fenômeno do êxodo rural da Revolução Verde. No caso dos meus pais, especificamente, que nasceram na Zona Rural, o êxodo se deu entre as décadas de 1960 e 1970. A família da minha mãe (Dilma Soares) deixou a comunidade rural da Colônia Agrícola e se estabeleceu no Bairro Vila Garcia, em Patos de Minas, nos anos 1970. Primeiramente, a minha mãe passou numa seleção para cursar o então denominado Ginásio, aos 11 anos de idade, em 1975, na Escola Estadual Professor Antônio Dias Maciel – conhecida como Escola Normal. Ela morou com uma tia até que a minha avó viesse da roça para a cidade, juntamente com os outros filhos que eram solteiros à época. Um empurrãozinho para tal mudança foi a conquista de um emprego pelo meu tio José Wilson numa firma em Patos de Minas: fora contratado pela Sementes Agrocereis.

Por outro lado, meu pai (Dércio Rodrigues), filho mais novo entre 11, deixou a fazenda da família, no povoado das Pindaíbas, em 1968. Rumou à cidade para estudar o primário, com sete anos de idade. Foi morar com seus irmãos – que já estavam na zona urbana de Patos para o mesmo motivo, estudar – numa espécie de “república”. Seus pais permaneceram na propriedade rural, mas visitavam frequentemente a tal “república” até a morte de sua mãe, em 1972. De 1972 a 1992 (ano de sua morte), meu avô continuou sendo proprietário de terras em diferentes localidades de Patos de Minas. Algumas menores, outras maiores, porém sempre alternando a vida entre o campo e a cidade, apesar de trabalhar

---

<sup>113</sup> *Ibidem*, p.107.

<sup>114</sup> *Ibidem*.

exclusivamente na roça. “Quando eu era criança, não sei precisar os anos, meu pai e os demais agricultores produziam milho consorciados com a Agroceres<sup>115</sup>”, lembra Dércio. O objetivo da empresa era obter sementes de mais qualidade. Para isso, oferecia assistência técnica aos produtores durante o cultivo (do plantio à colheita). Do milho produzido pelos agricultores, a Agroceres selecionava as sementes para a safra seguinte. Só os grãos de milho “fêmea”, maiores e mais achatados, serviam como sementes a serem estudadas pela empresa. O milho “macho” era consumido pelos produtores e suas famílias na alimentação humana e de animais (suínos e bovinos). Ao se conversar com alguém que tenha nascido – ou que tenha parentes nascidos – até a década de 1960 e viva em cidades médias ou grandes de Minas Gerais, a chance de escutar histórias familiares semelhantes a essas é grande.

Atualmente, a Agroceres se desmembrou em três, de acordo com a área de atuação: Agroceres Binova (defensivos agrícolas), Agroceres Multimix (nutrição animal) e, finalmente, a Sementes Agroceres, responsável pelo “melhoramento genético”, intenção inicial da empresa, quando fundada por Secundino e seus sócios. Esta última foi incorporada pela gigante alemã Bayer. Aos poucos, no mercado, a nomenclatura AgroBayer, bem como o logo da multinacional, vão tomando o lugar dos símbolos e denominações referentes à Agroceres – que ainda se fazem presentes, pontua-se, mas que no momento são cada vez mais escassas.

Dados do IBGE (2021) demonstram que as atividades agrícolas mais presentes no território de Patos de Minas, atualmente, são o plantio de soja e de milho<sup>116</sup>. São 24 mil hectares plantados com soja, sendo a colheita anual de 93,6 mil toneladas. E 14 mil hectares plantados de milho, sendo colhidas 115,5 mil toneladas. O fato é que, nos dias de hoje, muitos dos fazedores de pamonha e mingau da região de Patos de Minas utilizam milho proveniente de uma versão de semente híbrida desenvolvida pela Agroceres: o AG1051.

A patense Maria Laudiene Pereira é pamonheira há quase três décadas. Natural da Boassara, povoado da Zona Rural do município, hoje vive na cidade, no Bairro Jardim Panorâmico. Faz suas pamonhas em um estabelecimento anexo à própria casa. Vende tanto ali, nos dias de semana, quanto na Feira do Produtor Rural da manhã de sábado, realizada semanalmente no espaço ao lado da rodoviária, denominado pela administração municipal de Galpão do Produtor Rural. Marco a entrevista com ela pela manhã, por volta das 9h30. Laudiene me diz que é um bom horário porque eu conseguiria ver todas as etapas de

---

<sup>115</sup> RODRIGUES, Dércio. Entrevista concedida a Diogo Soares Moreira Rodrigues. Patos de Minas, 10 jan. 2023.

<sup>116</sup> Ver <https://cidades.ibge.gov.br/brasil/mg/patos-de-minas/pesquisa/14/10193>. Acesso em 20 mai. 2023.

manipulação do milho até se tornar as iguarias que ela produz: pamonha (o carro-chefe da produção artesanal) e mingau. Ela conta:

Aqui na região nós damos muita preferência para uma variedade de milho chamada 1051, da Agrocere. Porque ela tem um padrão mais uniforme. Para a pamonha nós precisamos tanto do rosário quanto da palha, então como a gente precisa de todas as etapas, preferimos essa variedade. Rosário é essa camada que há entre o sabuco e o centro da espiga. Essa variedade tem o sabuco mais fino e um rosário mais uniforme. Porque a espiga de milho ela vai despontando, mas a 1051 é mais uniforme, além do que a casca do grão é mais fina. Por isso ele é tão importante e tão procurado na nossa região: a casquinha dele é mais fina, então não vai sobrar a casca do grão na massa da Pamonha. Na hora que a gente despolpar, o milho 1051 vai ficar mais homogêneo do que outras variedades<sup>117</sup>.

Observando o manuseio do milho, percebo que o cabelo se descola bem facilmente da espiga (Figura 14). Laudiene explica: “Esse é outro detalhe da semente 1051. Em outras variedades, os grãos vão fazendo tipo um ziguezague. Então, quando você puxa ele não vai sair uniforme como esse sai, sabe...”. Ela diz que a Agrocere trabalhou bastante para chegar a esse resultado: “Essa semente foi desenvolvida aqui na Epamig<sup>118</sup>, mas agora está me fugindo o nome da pessoa. O milho sai limpinho mesmo, com essa variedade eu quase não utilizo a máquina para tirar os cabelos<sup>119</sup>”.

Para garantir fornecimento de milho fresco todos os dias, a pamonharia de Laudiene faz uma parceria com um produtor rural específico. Segundo ela, na região de Patos de Minas existe um agricultor especializado em milho para pamonha: seu nome é Carlos Benfica. Ele, inclusive, é ex-marido de Laudiene. Carlos provê o milho de quase todos os pamonheiros dali: “temos grandes produtores de milho na região, mas o milho para pamonha é o Carlos quem fornece pra 98% dos pamonheiros de Patos de Minas<sup>120</sup>”, conta Laudiene.

Presente na Feira do Produtor Rural todos os sábados com sua barraca repleta de espigas de milho verde, o agricultor Márcio Dias Caixeta conta que também prefere as sementes dos híbridos 1051 da Agrocere: “há dez anos eu planto essa semente, nunca testei outra variedade”. Sua roça fica às margens da BR-365, sentido Patos de Minas-Varjão de Minas, perto do Bar e Restaurante do Rivalcino. Além de plantar para vender as espigas na feira, Márcio vende pamonhas em sua roça: faz cerca de 100 delas por semana.

<sup>117</sup> PEREIRA, Maria Laudiene. Entrevista concedida a Diogo Soares Moreira Rodrigues. Patos de Minas, 20 dez. 2022.

<sup>118</sup> Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais. Ver [www.epamig.br](http://www.epamig.br).

<sup>119</sup> PEREIRA, Maria Laudiene. Entrevista concedida a Diogo Soares Moreira Rodrigues. Patos de Minas, 20 dez. 2022.

<sup>120</sup> *Ibidem*.

**Figura 14** – Espigas de milho proveniente das sementes AG1051 na pamonharia de Laudiene



Fonte: Foto tirada pelo autor em jan. 2023.

O caso de Sebastião Canuto é parecido. Nascido e criado na comunidade do Leal, município de Patos de Minas, ele se mudou com a família para Tocantins, em meados dos anos 1980, quando sua idade estava na casa dos 30 anos. Na verdade, não foi para o estado do Tocantins: foi para Goiás. O município onde começou suas atividades agrícolas se chamava Paraíso do Norte de Goiás. Com a separação do Norte de Goiás do restante do estado, foi instaurado definitivamente o Tocantins, mais nova unidade da Federação, em 1º de janeiro de 1989. Sendo assim, Paraíso do Norte de Goiás passou a se chamar Paraíso do Tocantins. A 70 quilômetros dali está a capital do estado, Palmas.

Durante os primeiros anos na nova morada, Sebastião Canuto e sua família se dedicaram à agricultura; sobretudo às plantações de milho. Começou testando diversas sementes de milho híbrido, até encontrar aquele que, para ele, seria o casamento ideal entre produtividade e sabor. Em algum tempo da primeira metade dos anos 1990, veio a Minas Gerais visitar os familiares e, na volta para o Tocantins, passaria em Goiânia para comprar lotes de sementes de milho Dyna 170 ou Pioneer 3232. No entanto, daquela vez, não encontrou nenhum dos dois na loja onde sempre comprava. “O vendedor tinha um milho novo que, segundo ele, os clientes estavam achando excelente. Convenceu que eu levasse para fazer

um teste, jurou que eu ia gostar”, conta Sebastião<sup>121</sup>. Tratava-se da semente 1051, elaborada pela Agrocere.

**Figura 15** – Plantação monocultora de milho híbrido AG1051 em uma das roças de Sebastião Canuto, patense que vive há quase 40 anos no estado do Tocantins



Fonte: Arquivo pessoal – Sebastião Canuto.

Antes de encontrar o AG1051, Sebastião plantava sementes híbridas enviadas por seu cunhado José Wilson Soares diretamente de Patos de Minas, pois era difícil encontrá-las em lojas do Tocantins. Essas eram principalmente o Dyna 170<sup>122</sup> e algumas variedades desenvolvidas pela Pioneer<sup>123</sup>. Ele declara sua fidelidade à semente da Agrocere:

Depois que achei o 1051, já fiz teste em vários que o povo me fala, mas nunca acertou do mesmo jeito. Já testei o transgênico, que gera uma planta mais resistente. A grande desvantagem do 1051 é que a praga ataca ele demais; o transgênico evita a praga um pouco. O sabor do 1051, a qualidade também... são incomparáveis. Já testamos muitos e muitos outros, mas nenhum se compara<sup>124</sup>.

<sup>121</sup> CANUTO, Sebastião. Entrevista concedida a Diogo Soares Moreira Rodrigues. Patos de Minas, 26 dez. 2022.

<sup>122</sup> *Dynagro seeds* é uma empresa estadunidense do ramo do agronegócio.

<sup>123</sup> A Pioneer é literalmente a pioneira no ramo de sementes híbridas. Foi fundada nos anos 1920 por Henry Wallace, pesquisador com quem Antônio Secundino de São José, um dos fundadores da Agrocere, teve contato quando estudou nos Estados Unidos.

<sup>124</sup> CANUTO, Sebastião. Entrevista concedida a Diogo Soares Moreira Rodrigues. Patos de Minas, 26 dez. 2022.

**Figura 16** – Cigarrinha do milho (à esquerda) e lagarta comedora de milho (à direita)



Fontes: Sensix Blog<sup>125</sup> (cigarrinha) e Luize Hess, Revista Campo e Negócios<sup>126</sup> (lagarta).

Para colher o milho no ponto de pamonha, segundo Tiãozinho, são necessários de 70 a 80 dias passados do plantio. “A produtividade vai muito do sistema climático, se está mais quente ou está mais frio. Água não pode faltar, mas o excesso também é ruim. A planta não gosta de muita água, da terra muito úmida”, conta. E muitas vezes é necessário fazer o pousio<sup>127</sup>, porque, segundo ele, “não dá para plantar no mesmo lugar por conta da praga. Ou descansa o terreno, ou planta soja no lugar”. Sebastião se queixa bastante dos insetos que atrapalham o desenvolvimento da planta (Figura 16):

Ultimamente a praga tá dando muito trabalho. Tem que plantar mais quantidade para colher menos, porque muitas vezes a qualidade não está atingindo aquele objetivo que a gente tem. A cigarrinha amarela a planta, danifica a planta. A espiga não tem saída boa, abre a palha da boneca, altera a coloração do cabelo do milho. Quando o milho tá bom ele já lança a boneca com o cabelo avermelhado. Aí esse trabalho da cigarrinha dá oportunidade de outra praga, que é a lagarta, entrar dentro da espiga.

<sup>125</sup> Disponível em <https://blog.sensix.ag/cigarrinha-e-enfezamento-no-milho-o-que-sao-e-como-controlar/>. Acesso em 14 abr. 2023.

<sup>126</sup> Disponível em <https://revistacampoenegocios.com.br/sistema-atrai-lagartas-para-longo-da-lavoura-de-milho/>. Acesso em 14 abr. 2023.

<sup>127</sup> O pousio consiste na prática de descansar o solo das atividades agrícolas, como forma de devolver a vitalidade da terra e evitar queda na produtividade. Essa prática respeita as condições naturais da terra, as particularidades dos alimentos e o local onde eles estão plantados. A técnica impede o desgaste do solo — já que, após o plantio de uma cultura por um determinado período, há um descanso estratégico da plantação para que o solo consiga se recuperar adequadamente. Ver <https://www.pensamentoverde.com.br/economia-verde/pousio-e-rotacao-de-culturas-entenda-o-que-e-cada-tecnica-e-suas-funcoes-para-natureza/>.

De um dia pra outro a lagarta come muito milho de uma espiga. E a entrada da lagarta abre a boneca, faz entrar água nela e o que acontece é que o milho azeda<sup>128</sup>.

Essa é uma reclamação também do produtor patense Márcio Dias Caixeta: “Em agosto tem muita cigarrinha, no período de estiagem de chuvas. Uns três meses durante o ano a gente sofre muito com ela”. Ele afirma fazer o uso de defensivos: “para a cigarrinha eu passo um defensivo para os ovos. E tem que usar cálcio, para o milho ficar forte precisa ter cálcio nele. A gente aplica no solo, isso ajuda a evitar que a cigarrinha se multiplique ali<sup>129</sup>”.

Tudo isso é decorrência de um modelo de agricultura que degrada o solo de uma maneira mais agressiva do que em um modelo pré-Revolução Verde, por exemplo. Para a agrônoma e pesquisadora Ana Primavesi, é a própria tecnologia da agricultura que deixa as plantas doentes. E questiona a causa dos criadores e implementadores desse modelo: “A pergunta é: eles queriam isso ou eram tão especializados que não conseguiram ver as consequências de sua tecnologia? Muitos estão convencidos de que eles o maquinavam diabolicamente, contando com a confiança cega dos povos em sua ciência”, diz<sup>130</sup>. Segundo a autora, os solos são os que mais sofrem com as tecnologias que fizeram esse tipo de agricultura ser chamada de “convencional” após a Revolução Verde. “Toda essa agricultura não é mais uma atividade sólida, mas um tipo de equilibrismo em corda bamba”, afirma Primavesi. Para ela, está claro que a agricultura considerada hoje como “convencional” não foi implantada por produzir mais e seguramente. Foi implantada para abrir mercado para produtos industriais: das máquinas e pesticidas usadas no campo à comida enlatada na prateleira do supermercado<sup>131</sup>.

Primavesi defende a correção dos nutrientes do solo e a sua recuperação em detrimento do uso de pesticidas. “Todas as plantas invasoras indicam alguma coisa (...). É através delas que a natureza recupera os solos estragados pela agricultura. Portanto, quando aparecem com muita persistência, alguma coisa está fundamentalmente errada<sup>132</sup>”. Para a autora, a natureza procura garantir o seguimento da vida, trabalha para restaurar o que esteve degradado, sanar o que esteve doente, eliminar o que não precisa mais estar no seu lugar. “Se, pois, nossas culturas estão tomadas de plantas invasoras e perseguidas por pragas, o caso não é o de aumentar a toxicidade dos defensivos e pulverizar com maior frequência, mas de sanar

<sup>128</sup> CANUTO, Sebastião. Entrevista concedida a Diogo Soares Moreira Rodrigues. Patos de Minas, 26 dez. 2022.

<sup>129</sup> CAIXETA, Márcio Dias. Entrevista concedida a Diogo Soares Moreira Rodrigues. Patos de Minas, 24 dez. 2022.

<sup>130</sup> PRIMAVESI, Ana. **Agroecologia**: ecosfera, tecnosfera e agricultura. São Paulo: Nobel, 1997, p.114.

<sup>131</sup> *Ibidem*, p.115.

<sup>132</sup> *Ibidem*, p.147-148.

o que foi estragado<sup>133</sup>”, ela afirma. Para concluir o pensamento da agrônoma austríaca acerca dos agrotóxicos:

Pelos herbicidas a agricultura convencional era capaz de abrir as “fronteiras agrícolas” plantando industrialmente imensas áreas com suas supersafras. Mas o plantio industrial exigia a especialização em uma ou outra cultura como, por exemplo, somente soja, ou somente algodão, imensas monoculturas que nunca mudam porque seus donos possuem as máquinas para poder plantar, tratar e colher somente estas. Mas monoculturas criam “suas” invasoras específicas e que, como tudo na natureza, se adaptaram aos herbicidas. Portanto, estes tinham de ser cada vez mais tóxicos. Até se criavam herbicidas tão tóxicos que somente uma variedade, especialmente criada para resistir a eles, pode ser plantada. São as famosas HT variedades (*herbicid tolerant*). As outras morrem igual às invasoras. E pouco a pouco os solos se desertificam. Não se sabe se o plantio direto foi criado por causa dos herbicidas ou os herbicidas foram criados para atendê-lo. Normalmente as grandes propagadoras do P.D. (plantio direto), como é conhecido, são as firmas herbicidas<sup>134</sup>.

Quando publicou *Agroecologia: ecosfera, tecnosfera e agricultura*, em 1997, Primavesi acompanhara um debate ainda muito incipiente sobre o uso de sementes transgênicas na agricultura brasileira. O uso de cultivares transgênicas de milho foi liberado para comercialização no Brasil em 2008. Na época, a porcentagem de milho transgênico era de apenas 6%. Em apenas dez safras de liberação comercial, essa porcentagem chegou a 89% na safra 2018/2019. A principal “vantagem” vista pelos produtores e pela agroindústria que planta o milho transgênico é sua tolerância a insetos e herbicidas<sup>135</sup>.

As espécies transgênicas de milho produzem uma proteína que é tóxica para um grupo específico de insetos, potenciais parasitas da planta. Essa toxina é inócua para animais vertebrados. Uma cartilha da Embrapa, a Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária, faz um alerta um tanto vago e impreciso de que “para o consumidor, a desvantagem é não ter a certeza se esse produto poderá lhe causar algum mal<sup>136</sup>”. Hoje, muitos dos alimentos industrializados que contém soja e milho e podem ser encontrados no supermercado utilizam de matéria-prima transgênica. A maioria dos fubás, canjicas, farinhas de milho, alimentos que usam o emulsificante lecitina de soja, enfim, carregam um símbolo da letra T dentro de um triângulo amarelo, indicando o uso de grãos transgênicos (Figura 17). Essa é uma determinação legal, acertada pelo Decreto nº 4680, de 24 de abril de 2003, a qual afirma que

<sup>133</sup> PRIMAVESI, Ana. *Agroecologia: ecosfera, tecnosfera e agricultura*. São Paulo: Nobel, 1997, p.155.

<sup>134</sup> *Ibidem*, p.146.

<sup>135</sup> Ver <https://croplifebrasil.org/conceitos/desmisticando-o-milho-transgenico/#:~:text=Na%20safra%20de%202019%2F2020,total%2079%25%20s%C3%A3o%20milhos%20h%C3%ADbridos.>

<sup>136</sup> EMBRAPA. *O Produtor Pergunta, a Embrapa responde*. Brasília: Embrapa Informação Tecnológica, 2011, p. 211. Disponível em <http://www.cnpmis.embrapa.br/mipmilho/arquivos/500PRMT.pdf>.

todo alimento ou ingrediente alimentício que contenha ou seja produzido a partir de organismos geneticamente modificados, com presença acima do limite de 1% do produto, deve informar a natureza transgênica desse produto ao consumidor<sup>137</sup>. O símbolo que deve estar no Painel Principal do rótulo foi definido pela Portaria n°. 2658, de 22 de dezembro de 2003, do Ministério da Justiça. A área ocupada pelo símbolo transgênico deve representar no mínimo 0,4% da área do painel principal<sup>138</sup>.

**Figura 17** – Pacote de fubá pré-cozido da marca Yoki. O “T” dentro de um triângulo amarelo indica advertência por conter milho transgênico



Fonte: Super Tonin<sup>139</sup>

O curioso é que, ao conversar com o produtor e feirante da Feira Livre de Viçosa José Maria Alves, o relato é de que o milho plantado por ele não sofre com essa praga. Alves tem sua propriedade de terra no município de Visconde do Rio Branco, mas vende espigas de milho quase todos os sábados na feira viçosense. Milho de qual semente? O AG1051, claro. “Já cogitaram tirar de linha, mas não tem jeito, é o melhor que tem para milho verde. Já tentei

<sup>137</sup> Ver [http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/decreto/2003/d4680.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/decreto/2003/d4680.htm). Acesso em 14 abr. 2023.

<sup>138</sup> Ver <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/insumos-agropecuarios/insumos-pecuarios/alimentacao-animal/arquivos-alimentacao-animal/legislacao/portaria-no-2-658-de-22-de-dezembro-de-2003.pdf>. Acesso em 14 abr. 2023.

<sup>139</sup> Disponível em <https://www.supertonin.com.br/produto/538/fuba-milho-yoki-500-g-pre-cozido#>. Acesso em 14 abr. 2023.

transgênico, já tentei outros... o 1051 é o único que dá certo”, ele conta<sup>140</sup>. Ao anunciar seu produto, conversando com clientes da feira, ele faz questão de frisar, em alguns momentos, que não se trata de milho transgênico. Talvez pela diferença climática, talvez também pela saúde do solo onde é plantado, mas Alves afirma que sofre apenas com a cercosporiose, uma doença causada por um fungo necrotrófico, que se alimenta de células mortas, o qual deixa as folhas da planta amarelas<sup>141</sup>. Nada de cigarrinha, nada de lagartas. Sua plantação é irrigada, o que garante milho fresco na feira em quase todos os finais de semana. Mas na estação chuvosa, ou após períodos com precipitações em meses como abril e maio, o resultado é especial: as espigas ficam fresquíssimas, no chamado “ponto de pamonha” por quem é especialista e amante da iguaria. O frescor garante, também, a qualidade no sabor quando o milho é refogado ou cozido.

É interessante observar a popularização da denominação AG1051 entre os plantadores e vendedores de milho verde. Uma variedade que ao mesmo tempo colabora para a suplantação de outras espécies de milho, mas que tem uma aceitação muito grande no meio rural, entre os agricultores, pelas características do produto final, a espiga.

**Figura 18** – Plantação de milho em lote vago do Bairro Jardim Califórnia, em Patos de Minas



Fonte: Foto tirada pelo autor em dezembro de 2022

<sup>140</sup> ALVES, José Maria. Entrevista concedida a Diogo Soares Moreira Rodrigues. Viçosa, 25 mar. 2023.

<sup>141</sup> Ver <https://elevagro.com/conteudos/materiais-tecnicos/doencas-no-milho-cercosporiose>. Acesso em 10 mai. 2023.

Em Patos de Minas, uma prática comum é aproveitar a época de chuvas para se plantar milho nos lotes vagos dos bairros (Figura 18). Tais espaços são aproveitados tanto pelos donos dos lotes com disposição para cuidar da plantação, quanto por plantadores que transitam entre os bairros e negociam junto aos proprietários tal possibilidade. É o caso de Seu Tônico, que utiliza lotes vagos nas regiões dos bairros Jardim Califórnia e Valparaíso e, posteriormente, na colheita, oferece as espigas nas redondezas. Também é comum, em Patos de Minas, nas propriedades que possuem esse espaço, o plantio de milho no quintal de casa. Quando criança, ajudei por alguns anos a semear o quintal da minha avó Geralda, durante os meses de setembro e outubro. Normalmente eram sementes de milho híbrido (lembro-me da coloração roxo-rosa-alaranjada delas<sup>142</sup>), possivelmente desenvolvidas pela Agrocerec. A partir do fim de dezembro, até o mês de fevereiro do ano seguinte, colhia-se aos poucos. Era temporada de muito milho cozido, refogado, pamonhas e mingau.

No entanto, é importante salientar como esse processo de modificação genética de sementes suplantou a variedade de espécies cultivadas no mundo – tanto para o milho como para praticamente qualquer comida cultivada. Sobre esse assunto, Primavesi afirma que

antigamente cada solo e cada microclima possuía sua variedade, o que seguramente rendeu. Era adaptada às condições locais. Agora não existe mais adaptação às condições de campo, somente adaptação às elevadas doses de adubos e a herbicidas de alta toxicidade. E essa ‘adaptação’ ao pacote agroquímico é idêntica para o mundo inteiro. Não se necessitam mais de diversas variedades. Que a produção se tornou muito cara por causa disso, pouco importa. Que os agricultores perdem suas terras é algo bem visto. Eles não têm mais nada a fazer no campo! O solo passa para agroindústrias e *agrobusiness* que produzem muito melhor com tecnologia<sup>143</sup>.

Dessa forma, vive-se com menos variedade de comida à mesa. Vários alimentos se tornaram commodities, como o café, a soja e o próprio milho, cujo preço quem controla são os grandes importadores – originários de países do norte global, compram o que é produzido em terras do sul global. A comida passa a ter presença em bolsas de valores pelo mundo e está sujeita à especulação dos negociadores.

Nas entrevistas que realizei para este mestrado, as pessoas que viveram no campo antes do início da Revolução Verde ou nos anos iniciais dela comentam que comiam e conviviam com outras espécies de milho. A minha avó, Dona Geralda, diz que plantava, com sua mãe, milho branco para canjica, além de milho roxo, este, raríssimo nos dias atuais,

<sup>142</sup> Ver <https://shopee.com.br/Semente-De-Milho-Hibrido-Agrocerec-O-Melhor-Para-Milho-Verde-Pamonha-E-Silagem-Para-Animais-i.408591717.12111151042>. Acesso em 10 mai. 2023.

<sup>143</sup> PRIMAVESI, Ana. *Agroecologia: ecosfera, tecnosfera e agricultura*. São Paulo: Nobel, 1997, p.110-111.

utilizado para se fazer pipoca<sup>144</sup>. O chefe da Diretoria de Patrimônio de Patos de Minas, Geenes Alves, conta que na sua infância, no distrito de Areado, chegou a comer milho vermelho. O próprio Sebastião Canuto também conta que conviveu com milhos avermelhados: “o pessoal chamava de ‘milho do índio’ esse tipo de espiga<sup>145</sup>”.

A pamonheira Laudiene afirma que já viu algumas plantas e espigas, mas nunca uma lavoura completa do milho vermelho: “Quando eu era criança meu pai plantava e a gente consumia espigas vermelhas. Até o sabuco desse milho é vermelho. Na roça a gente fazia dele assado, o sabor é perfeito... mais doce e mais saboroso. Mais saboroso que o híbrido, inclusive<sup>146</sup>”. Ela afirma, também, que utilizava o milho branco, cujos grãos, segundo ela, são mais arredondados, principalmente para fazer canjica. “A pena é que essas espécies não dão rendimento para ser produzido em grande escala, então o agronegócio e a indústria descartam. O que não é viável financeiramente vai ficando ali encostado, vira apenas história<sup>147</sup>”.

Nada surpreendente para um município que tem sua agricultura intensamente voltada para o agronegócio. São diversas empresas grandes do setor presentes e atuantes na cidade e na região de Patos de Minas. O município sediou em 2017, inclusive, o Circuito Grãos de Minas, evento promovido a partir de uma parceria entre Embrapa Milho e Sorgo, Sindicato dos Produtores Rurais de Patos de Minas e o Centro Universitário de Patos de Minas (Unipam). Segundo a própria Embrapa, o evento tem como objetivo observar as tendências tecnológicas do agronegócio de grãos. A agricultura voltada para a indústria é uma realidade em Patos de Minas. Não somente a produção de milho, mas também se destacam cultivos como soja, feijão, milho e até tomate industrial<sup>148</sup>.

Um estudo da Fundação João Pinheiro, realizado em 2022, apontou que o agronegócio mineiro tem como principais regiões intermediárias a de Patos de Minas, Uberaba, Varginha e Uberlândia. Essas quatro regiões representam mais de 50% do valor adicionado gerado pela atividade agropecuária em toda Minas Gerais<sup>149</sup>.

O agronegócio gera renda, movimenta a economia, mas também gera desigualdade. O Censo Agropecuário realizado pelo IBGE em 2017 revelou que, em termos de número de estabelecimentos agrícolas, a maioria pertence a pequenos produtores, à agricultura familiar

<sup>144</sup> Ver <https://armazemdocampo.shop/products/pipoca-roxa-organica-vale-ecologico-500g>. Acesso em 10 mai. 2023.

<sup>145</sup> CANUTO, Sebastião. Entrevista concedida a Diogo Soares Moreira Rodrigues. Patos de Minas, 26 dez. 2022.

<sup>146</sup> PEREIRA, Maria Laudiene. Entrevista concedida a Diogo Soares Moreira Rodrigues. Patos de Minas, 20 dez. 2022.

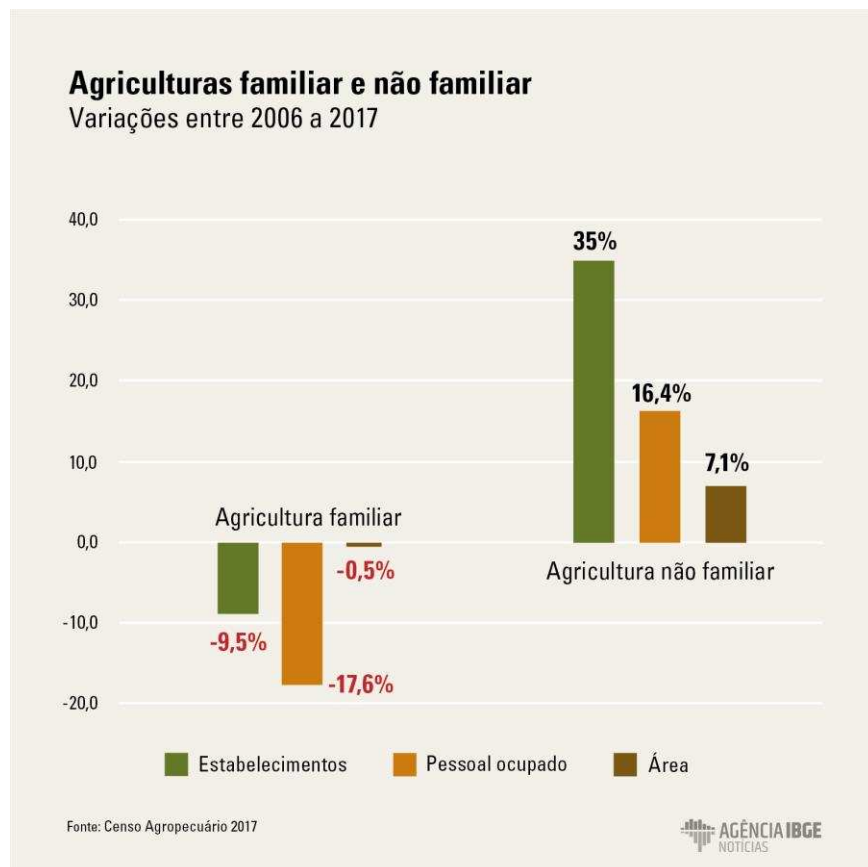
<sup>147</sup> *Ibidem*.

<sup>148</sup> Ver <https://www.embrapa.br/busca-de-noticias/-/noticia/24369840/pesquisadores-avaliam-tendencias-do-agronegocio-de-graos-em-patos-de-minas>. Acesso em 10 mai. 2023.

<sup>149</sup> Ver <https://diariodocomercio.com.br/agronegocio/quatro-regioes-concentram-atividade-em-minas/>.

(77%), mesmo com uma redução de 9,5% ao número do Censo anterior, feito em 2006. Além disso, nesse período de 11 anos, a agricultura familiar perdeu um contingente de 2,2 milhões de trabalhadores por conta da concentração de terras e da mecanização no campo. Uma redução de 17,5% em relação a 2006 (ver Quadro 2)<sup>150</sup>. No entanto, ao se analisar pela extensão das terras, a maior parte está nas mãos do agronegócio (77%). A diferença no faturamento e na evolução dos lucros também é grande. De 2006 a 2017, a receita total dos estabelecimentos da agricultura familiar cresceu 16%, enquanto que nos demais estabelecimentos este crescimento foi de 69%<sup>151</sup>.

**Quadro 2** – Variação de números de propriedades, área e quantidade de empregados



Fonte: [ibge.gov.br](http://ibge.gov.br)<sup>152</sup>

<sup>150</sup> Ver <https://censoagro2017.ibge.gov.br/2012-agencia-de-noticias/noticias/25786-em-11-anos-agricultura-familiar-perde-9-5-dos-estabelecimentos-e-2-2-milhoes-de-postos-de-trabalho.html>. Acesso em 10 mai. 2023.

<sup>151</sup> Ver <https://reporterbrasil.org.br/2019/11/maior-concentracao-de-terras-revelada-pelo-censo-agropecuario-incentiva-desmatamento-e-conflitos/>. Acesso em 10 mai. 2023.

<sup>152</sup> Disponível em <https://censoagro2017.ibge.gov.br/2012-agencia-de-noticias/noticias/25786-em-11-anos-agricultura-familiar-perde-9-5-dos-estabelecimentos-e-2-2-milhoes-de-postos-de-trabalho.html>. Acesso em 4 mai. 2023.

Encerramos este tópico da mesma forma como iniciamos: com uma citação de Ana Primavesi. Apesar de datar de 1997, uma época em que o termo agronegócio ainda nem havia sido traduzido do inglês *agribusiness*, seus escritos permanecem extremamente válidos para os dias atuais, quando os chefões deste setor pouco a pouco demonstram o interesse em retirar o “negócio” do termo e tratar toda essa prática somente como “Agro”. Uma jogada marqueteira para que a população brasileira absorva de maneira distorcida quais as funções, ações, benefícios e malefícios desse setor tão presente e importante na economia e também na política do País.

A tentativa de submeter a atividade agrícola às necessidades do capital, em lugar de deixar que atenda às necessidades humanas, criou uma situação absurda e ao mesmo tempo perigosa (...). O capital mais fantástico, toda riqueza e todo o luxo urbano nunca substituirão os alimentos e a água. Podem até servir de adorno, mas não podem substituí-los. O que existe hoje não é uma política agrícola, mas uma política capitalista. Arrancou-se a agricultura do seu contexto biológico inserindo-a no capitalismo. Era a última atividade econômica que não estava ainda encaixada no sistema técnico-científico. Mas neste contexto não há possibilidade de manter-se sem subsídios. Talvez nem precise, porque assim passa mais fácil para o agribusiness. E, se toda produção será feita por este, os preços não serão mais negociados na bolsa nem os produtos terão mais atravessadores. O consumidor terá de pagar os preços que eles exigirem. Para a agricultura se manter necessita-se de uma política agrícola favorável ao campo e não somente ao consumidor. A agricultura é e sempre será a base da vida humana<sup>153</sup>.

---

<sup>153</sup> PRIMAVESI, Ana. **Agroecologia**: ecosfera, tecnosfera e agricultura. São Paulo: Nobel, 1997, p.156-159.

## 2. MILHO: ALIMENTAÇÃO E PATRIMÔNIO EM PATOS DE MINAS

### 2.1 Os lugares de presença do milho na cultura patense

Em Patos de Minas, o milho é alimento característico e presente na mesa de seus habitantes de diversas formas: refogado, cozido, assado, como pamonha, mingau, angu, polenta, canjica, pipoca... mas, para a cidade, o milho é muito mais que um marcante ingrediente culinário. As referências ao cereal se fazem presentes por várias partes da cidade. Tendo saído de Viçosa e passado por Belo Horizonte, a via de acesso ao município é chamada de Rodovia do Milho – trecho da BR-354 cujo asfaltamento foi concluído em 1972<sup>154</sup> e liga Patos de Minas à BR-262, uma das estradas mais importantes e extensas do Brasil. Ao adentrar-se na zona urbana, passa-se pelo Trevo da Pipoca, porta de entrada da parte sul da cidade. O trevo é responsável por organizar o cruzamento com a BR-365, que corta Patos de Minas de leste a oeste.

Quando se toma a Avenida Getúlio Vargas, uma das principais vias do centro da cidade, pode-se ver o Monumento ao Homem do Campo (Figura 19), uma escultura inaugurada em 1961, que mostra um trabalhador rural carregando um balaio de milhos sobre seu ombro direito e levando uma espiga em sua mão esquerda<sup>155</sup>. Na mesma Avenida Getúlio Vargas, as lixeiras do canteiro central têm a forma de uma espiga de milho<sup>156</sup>.

Na principal via da cidade, a Rua Major Gote, que corta a região central de Patos de Minas do sul ao norte, a simbologia do milho está presente nas calçadas: no trecho em que a rua é de mão única, os ladrilhos são colocados de forma a desenharem um mosaico que remete ao caule e à folhagem de pés de milho. Um pouco mais ao norte, na Praça Antônio Dias, está o Monumento às Três Graças: inaugurado em 1996, remete às Três Graças de Sandro Botticelli, mas leva, ao centro, um globo com uma espiga de milho por dentro, acompanhada de uma fonte (Figura 19). A escultura foi idealizada e produzida por Vicente Nepomuceno, importante artista patense. Ele foi fundamental, além disso, para a realização dos desfiles cívicos durante a história da Festa do Milho – era o responsável por projetar e coordenar a construção dos carros alegóricos<sup>157</sup>. Tais elementos, presentes visualmente no

<sup>154</sup> Ver <https://efecadepatos.com.br/?p=9646>. Acesso em 4 mai. 2023.

<sup>155</sup> Ver <https://efecadepatos.com.br/?p=14582>. Acesso em 20 jun. 2023.

<sup>156</sup> Ver [https://pt.wikipedia.org/wiki/Ficheiro:Lixeira\\_Patos\\_de\\_Minis.jpg](https://pt.wikipedia.org/wiki/Ficheiro:Lixeira_Patos_de_Minis.jpg). Acesso em 17 mai. 2023.

<sup>157</sup> Ver <https://efecadepatos.com.br/?p=41166>. Acesso em 20 jun. 2023.

cotidiano de quem passa pelo centro da cidade, atuam como símbolos da presença do milho em Patos de Minas.

**Figura 19** – Monumento às Três Graças (esquerda) e Monumento em homenagem ao homem do campo (direita).



Fonte: Fotos cedidas por Marialda Coury em agosto de 2022.

Um dos principais historiadores e memorialistas da cidade, Antônio de Oliveira Mello, deu o título de *Patos de Minas: capital do milho* para o livro que publicou em 1971, em que busca fazer um apanhado geral de diversos aspectos históricos do município. Na literatura, também se faz presente Altino Caixeta de Castro, o Leão de Formosa, autor de diversos poemas que trazem a temática do milho e da relação desse cereal com Patos de Minas. Assim como Leão de Formosa, outros patenses adotaram essa relação em suas poesias e versos, como Sebastião Cordeiro Queiroz (autor do poema “Patos de Milho”) e o músico João Duarte Campos (Zico), autor de “Hino ao Milho”.

Em 1959, o milho foi o cultivo escolhido para dar nome e simbolizar uma festa que se tornou um marco patense, a Festa do Milho (hoje chamada de Festa Nacional do Milho, ou Fenamilho). Ela acontece anualmente, em datas próximas ao aniversário de Patos de Minas – 24 de maio.

Por tamanha presença do cereal em elementos culturais e simbólicos do município, na virada do século foi idealizado o Memorial do Milho (Figura 20). Localizado no Parque de Exposições de Patos de Minas, é um museu destinado – sobretudo – à memória da festa, mas

também guarda itens referentes ao cultivo do cereal, dentre outros artefatos relevantes e coincidentes aos temas desta pesquisa. Sua idealização, criação e manutenção tiveram a participação direta da artista plástica e pesquisadora patense Marialda Coury – ela atua como responsável pelo Memorial desde 1997, quando surgiu a ideia (o Memorial foi inaugurado cinco anos depois, em 2002).

No Memorial do Milho e também sob a coordenação de Marialda Coury, nasceram as Marias Artesãs – um projeto com mulheres de meia idade e terceira idade de Patos de Minas. A ideia consiste em reunir e compartilhar saberes entre essas mulheres, com o intuito final de criar artesanato a partir das palhas do milho.

**Figura 20** – Vista externa do edifício que abriga o Memorial do Milho, estrutura de mais de 1000 metros quadrados reservada para salvaguardar a memória da Fenamilho e reunir artefatos que remetam à relação do cereal com o município de Patos de Minas.



Fonte: Foto tirada pelo autor em agosto de 2022.

A mesma Marialda Coury foi responsável por publicar algumas obras que possuem o milho, a festa e as atividades culturais em torno do cereal como tema: *O Milho na trilha da história* (2000), *Patos de Minas: cidade do milho* (2002), *A Festa do Milho através dos tempos* (2008), *Marias Artesãs: 15 anos* (2019).

A presença do milho na culinária – e também na cultura, de uma forma geral – é tamanha ao ponto de a pamonha, iguaria à base de milho bastante apreciada na região, ter sido alvo de estudo por parte da Dimep (Diretoria de Igualdade Racial, Memória e Patrimônio Cultural de Patos de Minas). O Feitio da Pamonha foi registrado como bem intangível e

patrimônio cultural imaterial da cidade. A Dimep organizou, inclusive, festivais de produção de pamonha com premiação para os melhores colocados.

Neste capítulo, portanto, abordaremos os diferentes locais de presença do milho na cultura de Patos de Minas: culinária, festa, artes, museificação, patrimonialização. Observaremos, com olhar crítico, as nuances e as motivações que levaram à tamanha exaltação desse cereal no município.

## 2.2 O milho na culinária de Patos de Minas

Em Patos de Minas, come-se muito milho. E muito milho verde, sem beneficiamento ou processamento industrial – sobretudo na época da colheita, que vai de dezembro a fevereiro, coincidindo com o período quando há maior volume de chuvas no Triângulo Mineiro (não por uma mera coincidência, mas porque a planta depende de muita água para se desenvolver). Mesmo assim, na região também se come o milho já processado, seja em forma de pipoca, canjica, fubá ou farinha.

No entanto, é acentuada a importância e a forte presença do milho verde na culinária patense – e, particularmente, no ambiente familiar dentro do qual fui criado. Cozido ou refogado, ao lado de arroz, feijão, carne e salada, o milho verde é acompanhamento nos “pê-efes”, os pratos-feitos do dia-a-dia. Quando é sua vez de ser o protagonista, fazer mingau ou – principalmente – pamonha sempre se torna um evento. É dispendioso: dá trabalho, leva tempo, são vários processos e muita gente precisa colocar a mão (não só) na massa. Porém, ao mesmo tempo, é um momento de reunião, de socialização, de cooperação e, ao final, quando todos podem sentar e comer, de celebração e saciedade.

Como destaca o historiador italiano Massimo Montanari, em sua obra *Comida como Cultura*, não convidamos uns aos outros apenas para comer e beber, mas sim para desfrutar da comida e da bebida juntos. Quando compartilhamos esses gestos com outras pessoas, eles vão além de sua função básica e assumem um significado comunicativo. A natureza social dos seres humanos se manifesta na atribuição de sentido aos gestos realizados durante as refeições. Dessa forma, a comida se revela como uma expressão cultural deliciosa, não apenas em relação à sua função nutricional, mas também às formas como é consumida e a tudo que gira a seu entorno<sup>158</sup>. Talvez isso explique a marca social que possui a pamonha para muitas famílias e grupos de amigos: além de partilhar o momento do comer, é partilhado também – por necessidade – o momento do fazer.

A relação do milho com Patos de Minas vem desde os indígenas que habitavam aquela região: eles passaram a tradição de comer o cereal e ensinaram, para os povos que ocuparam o território concomitantemente e posteriormente a eles, as técnicas para se cultivar este grão. Os modos de se comer milho verde, bem como algumas das formas de beneficiar o cereal para que ele possa servir de alimento por mais tempo, também foram aprendidos e adaptados dos povos originários.

---

<sup>158</sup> MONTANARI, Massimo. **Comida como cultura**. São Paulo: Senac, 2008, p. 157.

Como afirmam Ronchetti e Müller<sup>159</sup>, as ferramentas, técnicas, ingredientes e costumes envolvidos na preparação dos alimentos são maneiras de entender uma cultura e identidade étnica. O consumo e o preparo de alimentos dão informações valiosas sobre a comunidade em que estão inseridos, além de trazerem significados de uma realidade atual e histórica, fazendo ligações à construção étnica dos indivíduos. A comida revela a autenticidade de uma cultura, com base nas técnicas de preparação, conhecimentos envolvidos e ingredientes utilizados. Essa visão é endossada por Barroco:

Através da alimentação, é possível visualizar e sentir tradições que não são ditas. A alimentação é também memória, opera muito fortemente no imaginário de cada pessoa, e está associada aos sentidos: odor, a visão, o sabor e até a audição. Destaca as diferenças, as semelhanças, as crenças e a classe social a que se pertence, por carregar as marcas da cultura<sup>160</sup>.

O gosto, entendido como a sensação individual da língua e do paladar, é uma experiência subjetiva que não pode ser totalmente comunicada. Nesse sentido, a experiência histórica relacionada à comida estaria, inevitavelmente, perdida. No entanto, o gosto também é um conhecimento, uma avaliação sensorial do que é bom ou ruim, do que agrada ou desagradar. Essa avaliação ocorre no cérebro antes mesmo de ser percebida pela língua. Sob essa perspectiva, o gosto não é exclusivamente uma realidade subjetiva e incomunicável, mas sim coletiva e passível de ser passada adiante. É uma experiência cultural que nos é transmitida desde o nascimento, juntamente com outras variáveis que contribuem para definir os valores de uma sociedade<sup>161</sup>.

Dentre as diversas maneiras de expressar e transmitir identidades através da alimentação, uma que evidente é a ligada ao território: o conceito de "comer geográfico", que consiste em conhecer ou representar uma cultura local por meio da culinária, dos ingredientes e das receitas<sup>162</sup>. A seguir, sob os pensamentos e palavras de Massimo Montanari, propomos uma reflexão sobre cultura alimentar, representação local e trocas culturais. Posteriormente, descrevemos algumas das maneiras de se comer milho que se destacam em Patos de Minas e região.

Assim como a língua falada, o sistema alimentar contém e transporta a cultura de quem a pratica, é depositário das tradições e da identidade de um grupo. Constitui,

<sup>159</sup> RONCHETTI, A. G.; MÜLLER, S. G. **Identidade e Comida: gastronomia tradicional de Florianópolis apreciada como patrimônio cultural imaterial**. Tubarão: Revista Memorare, 2016, p. 16.

<sup>160</sup> BARROCO, L. M. S., BARROCO, H. E. **A importância da gastronomia como patrimônio cultural no turismo baiano**. Salvador: TURyDES, v. 1, nº 2, 2008, p. 16.

<sup>161</sup> MONTANARI, Massimo. **Comida como cultura**. São Paulo: Senac, 2008, p. 96.

<sup>162</sup> *Ibidem*, p. 135.

portanto, um extraordinário veículo de auto-representação e de troca cultural: é instrumento de identidade, mas também o primeiro modo para entrar em contato com culturas diversas, uma vez que comer a comida de outros é mais fácil – pelo menos aparentemente – que decodificar sua língua. Mais ainda que a palavra, a comida se presta a mediar, entre culturas diversas e abrindo os sistemas de cozinha a todo tipo de invenções, cruzamentos e contaminações<sup>163</sup>.

**Figura 21** – Prato contendo espigas de milho cozidas



Fonte: nelea33/Shutterstock<sup>164</sup>.

**Milho cozido (Figura 21):** “coloco o milho na panela, cubro com água, um *cadiquin* de sal e espero. É quase como o índio fazia, a diferença é que eles não tinham o sal”, conta o historiador Oliveira Mello<sup>165</sup>. E é simples assim: água, fogo e tempo. Uma panela de pressão agiliza o processo: em média, três vezes menos tempo do que se fazer o milho sem tal utensílio de cozinha. A espiga deve estar granada (robusta, com grãos em cor vívida), mas o milho não pode ter passado do ponto – deve preservar frescor e maciez, não pode estar duro demais. À água do cozimento (ou depois de cozido) se adiciona sal e o que mais for do gosto e da criatividade de quem cozinha e come. Manteiga é uma boa pedida. Manteiga de ervas, ou temperada com páprica, incrementa ainda mais esta simples receita. E tem gente que prefere sem aditivo algum (caso da minha mãe, Dilma): “gosto de sentir o sabor do milho puro. Quanto mais fresco, mais docinho<sup>166</sup>”.

<sup>163</sup> *Ibidem*, p. 183.

<sup>164</sup> Disponível em <https://www.sabornamesa.com.br/outras-receitas/milho-cozido>. Acesso em 3 jul. 2023.

<sup>165</sup> MELLO, Antônio Oliveira. Entrevista concedida a Diogo Soares Moreira Rodrigues. Patos de Minas, 8 ago. 2022.

<sup>166</sup> SOARES, Dilma Maria. Entrevista concedida a Diogo Soares Moreira Rodrigues. Patos de Minas, 10 jan. 2023.

**Milho refogado:** há 15 anos morando longe de Patos de Minas e dos meus parentes mais próximos, sempre quando volto à cidade, mais precisamente à casa da minha avó Geralda, nascida em 1933, chamam-me a atenção algumas palavras de um vocabulário que mistura a convivência da roça com a cidade, de uma mineiridade mais sertaneja em relação àquela percebida, por exemplo, em Viçosa.

*Esturdia*<sup>167</sup> estive na casa de Dona Geralda e a encontrei sentada na cadeira de balanço, *olhando pro antonte*<sup>168</sup>, enquanto tomava um pouco de sol pela manhã. Sentei ao seu lado e ela começou a me contar um caso de uma vizinha que estava *pelejando*<sup>169</sup> com um filho pequeno, que ainda era criança. O menino, muito *custoso*<sup>170</sup>, não dava sossego para a professora na escola: remedava o que ela falava durante as aulas. “Ê, mas que menino *burricido*<sup>171</sup> é esse da Cleusa!”, exclama Dona Geralda, entre um caso e outro: “quando não tá incomodando os outros, tá de *coruja*<sup>172</sup> e não conversa com ninguém”. Chega a hora de fazer o almoço e, naquele dia, para acompanhar o arroz e o feijão, Dona Geralda completa a base do pê-efe com milho refogado.

Neste método de preparo, o frescor dos grãos é ainda mais crucial. O milho verde é debulhado e vai à panela sobre uma gordura aquecida: óleo ou *manteiga de porco*<sup>173</sup>, normalmente, principalmente para quem é mais antigo. Quem é mais jovem e menos purista na cozinha caipira pode arriscar, nessa base de gordura, a usar azeite de oliva e/ou *manteiga de leite*<sup>174</sup>. “*Arrumei* a panela que estava com o cabo quebrado, agora você *arruma* o milho nela, por favor, Diogo. Esse milho é daquele que *arrumei* com seu Tônico *esturdia*”, diz a matriarca da casa<sup>175</sup>. Apenas alguns minutinhos e, se o milho estiver fresco, o refogado já fica no ponto. Se quiser incrementar, pode adicionar alho-poró ou cebola picada. É possível refogar junto ao milho, também, vagem, quiabo, pimentão vermelho, abobrinha, dentre outros legumes.

---

<sup>167</sup> Expressão equivalente a dizer “outro dia”.

<sup>168</sup> “Olhando para o anteontem”: olhando para o nada, para o vazio.

<sup>169</sup> Passando um aperto, lutando com a situação, insistindo.

<sup>170</sup> Um menino custoso é um menino levado.

<sup>171</sup> Chato, estorvante.

<sup>172</sup> Estar de coruja é estar amuado e/ou emburrado, no seu canto, sem conversar muito.

<sup>173</sup> Em Patos de Minas, chama-se a banha de porco de *manteiga de porco*.

<sup>174</sup> Como diferenciação à denominação dada à gordura do porco, é chamada de *manteiga de leite* aquela manteiga que conhecemos somente e simplesmente como... manteiga.

<sup>175</sup> “Arrumar” é verbo amplamente usado pelos patenses – e também é sinônimo de uma infinidade de outros verbos: consertar, pôr, botar, colocar, conseguir, arranjar, fixar, fazer... e por aí vai.

Dona Geralda explica: “tenho que andar *digero*<sup>176</sup> para fazer o almoço, porque senão fico com a *cacunda*<sup>177</sup> doendo. Na idade que eu estou não posso ficar muito tempo de pé”. Para completar o prato, ela assa um *toicinho*<sup>178</sup> e *espenica*<sup>179</sup> algumas folhas de couve.

Assim como nas casas das famílias patenses, é comum também nos restaurantes *self-service* haver milho cozido ou refogado para acompanhar o almoço.

**Milho assado na brasa (Figura 22):** “do legado indígena para os sertanistas, se manteve o consumo do milho assado em espiga e cozido, que frequentemente foram as únicas opções de sustento”, destaca Rafaela Basso em *O milho na alimentação brasileira*. “Ambos, além de não requererem quase nenhum utensílio ou mesmo ‘tecnologia’ para o preparo, atendiam à constante mobilidade exigida nas andanças pelo interior<sup>180</sup>”.

**Figura 22** – Espigas de milho assadas em brasa



Fonte: Portal das Missões<sup>181</sup>.

Para se assar uma espiga de milho, pode-se cozinhá-la previamente em água, para que ganhe maciez. Depois, leva-se à grelha ou diretamente à brasa para que seja tostada levemente a sua superfície do milho. Manteiga é um ótimo acompanhamento. Outra opção é levar o

<sup>176</sup> Ligeiro, rápido, depressa.

<sup>177</sup> Região das costas do corpo humano.

<sup>178</sup> É como Dona Geralda chama qualquer carne de porco: do pernil ao torresmo, passando pela barriga, lombo e bacon.

<sup>179</sup> *Espenicar* é igual a rasgar.

<sup>180</sup> BASSO, Rafaela. O milho sertão adentro. In: Carlos Alberto Dória. (Org.). **O milho na alimentação brasileira**. 1ed. São Paulo: Alameda Editorial, 2021, p. 84.

<sup>181</sup> Disponível em <https://www.portaldasmissoes.com.br/site/view/id/1659/milho-assado.html>. Acesso em 3 jul. 2023.

milho diretamente à brasa, sem cozimento, com a ajuda de um espeto. Se o milho estiver fresco, com os grãos macios, obtém-se um bom resultado.

**Caldo de milho verde:** batem-se os grãos de milho debulhados no liquidificador com água, depois coa-se a mistura. Leva-se à panela e são acrescentados temperos e legumes aromáticos, além de uma proteína – normalmente, frango desfiado. Acerta-se o ponto do caldo ou botando água (para que fique mais ralo) ou deixando a mistura mais tempo na panela (para que engrosse). Serve-se em uma tigela, com salsinha ou cebolinha no topo – onde o queijo ralado também é um excelente adendo. Pode-se, além disso, acrescentar alguns grãos de milho refogado ao prato.

**Bolo de milho (Figura 23):** “na roça, antigamente, a gente fazia bolo frito e bolo assado, tanto de sal quanto de doce. Meu padraço gostava muito do bolo de sal”, conta Dona Geralda. “Colocava a massa numa caçarola e assava botando brasa por cima da tampa da panela. Fazia muito bolo de fubá e muita broa de milho desse jeito também<sup>182</sup>”. Ou seja, na falta de um forno adequado, quem morava na zona rural dava seu jeito para conseguir o tipo de cocção desejado.

**Figura 23** – Bolo (doce) de milho



Fonte: cybercook.com.br<sup>183</sup>.

Há inúmeras formas de se fazer bolo de milho<sup>184</sup>. Algumas levam milho em lata (visto com desdém pela maioria dos patenses, pela sua falta de sabor), outras levam o milho em

<sup>182</sup> FONSECA, Geralda Soares. Entrevista concedida a Diogo Soares Moreira Rodrigues. Patos de Minas, 27 dez. 2022.

<sup>183</sup> Disponível em <https://cybercook.com.br/receitas/bolos/bolo-de-milho-1641>. Acesso em 3 jul. 2023.

<sup>184</sup> Ver [www.receiteria.com.br/receitas-de-bolo-de-milho](http://www.receiteria.com.br/receitas-de-bolo-de-milho). Acesso em 27 jun. 2023.

espiga. E, mais uma vez, o nível frescor dos grãos faz bastante diferença – inclusive na quantidade e proporção dos demais ingredientes. Há receitas que levam leite de coco, outras leite de vaca – ou até ambos. O coco, aliás, é um ingrediente muito utilizado nas receitas de bolo de milho doce, pois os sabores combinam, se complementam na boca. Algumas levam fubá na massa, outras apenas farinha de trigo. E também existe, como nos contou Dona Geralda, a variação salgada da receita<sup>185</sup>.

**Angu de milho verde:** em um processo parecido com o do caldo de milho, batem-se os grãos de milho debulhados no liquidificador com água, depois coa-se a mistura. Posteriormente, leva-se à panela. No entanto, o ponto aqui é distinto: o composto necessita atingir a consistência de mingau – ou seja, o amido tem que ser ativado para que a mistura engrosse e, depois de retirada do fogo, gelatinize. Existem variações da preparação do angu de milho verde também com o uso de leite, ao invés de água. Acrescenta-se molho de tomate e ervas frescas, sobre o prato (Figura 24), para dar mais camadas de sabor à receita.

**Figura 24** – Angu de milho verde feito por Dalci Oliveira



Fonte: Foto tirada pelo autor em dezembro de 2022.

**Angu de fubá:** ferve-se a água e acrescenta-se sal a ela. Posteriormente, coloca-se o fubá. Aí é preciso mexer quase que constantemente e ininterruptamente para que a mistura não forme pelotas – um batedor de arame (*fouet*) ajuda no processo. Está pronto quando o fubá estiver cozido. Dá-se o ponto (mais mole ou mais encorpado) do angu de fubá

<sup>185</sup> Ver <https://www.panelinha.com.br/receita/Bolo-salgado-de-milho-com-pimentao>. Acesso em 27 jun. 2023.

acrescentando água quente à panela. Durante o período colonial, essa foi uma das principais comidas que alimentaram os negros escravizados. Na visão de muitos senhores, o fubá era um subproduto e, dessa forma, seu destino final acabava sendo a alimentação dos escravos ou a alimentação dos animais de criação, como porcos e galinhas.

**Broa e bolo de fubá:** “nos lugares que morei na zona rural sempre teve muito milho, mas tinha o pessoal que gostava de consumir milho verde e o pessoal que preferia deixar o milho secar”, conta Dona Geralda. “Eles preferiam fazer fubá, pra comer broa, fazer o fubá de canjica. Minha mãe tinha um monjolo, jogava o milho no monjolo e depois mandava moer. O fubá de canjica não tem farelo, é mais purinho”, completa<sup>186</sup>.

**Figura 25** – Broa temperada: broa de fubá salgada, com adição de cebolinha.



Fonte: Pinterest<sup>187</sup>

A broa de fubá salgada é mais difícil de ser encontrada na região e no próprio estado de Minas Gerais como um todo. No entanto, é um dos quitutes preparados por Dona Geralda para seus familiares, assim como roscas, bolachas, biscoitos de polvilho e pães de queijo. Em outros momentos da vida, quando mais jovem, já vendeu essas iguarias para conseguir renda extra<sup>188</sup>. Trata-se de uma massa de fubá com adição de água, polvilho, sal, ovos e cheiro verde (Figura 25). Como muitos pratos relatados aqui, há variações no modo de fazer e nos

<sup>186</sup> FONSECA, Geralda Soares. Entrevista concedida a Diogo Soares Moreira Rodrigues. Patos de Minas, 27 dez. 2022.

<sup>187</sup> Disponível em <https://br.pinterest.com/pin/621144973622151073/>. Acesso em 14 jun. 2023.

<sup>188</sup> *Ibidem*.

ingredientes utilizados. Geralmente, a broa temperada – como também é conhecida – leva cebolinha na massa e, ao gosto de quem prepara e come, pode conter algum embutido, como mortadela ou presunto, em seu interior.

Partindo para o universo do doce, a diferença entre a broa de fubá e o bolo de fubá está na consistência e na proporção dos ingredientes da massa: a broa possui maior quantidade de fubá, tornando-se mais densa e com uma cor mais amarelada. Por outro lado, no bolo é usada uma proporção maior de farinha de trigo branca, o que deixa a massa um pouco mais aerada e em coloração mais clara em relação à broa. Primeiro surgiu a broa e, com o advento e a chegada de mais produtos, técnicas e tradições vindas da Europa (como a farinha de trigo e o leite, por exemplo), sobretudo dos colonizadores portugueses, adaptaram-se e foram criadas novas versões de receitas que já eram tradicionais na culinária caipira.

Segundo Rafaela Basso, “mesmo na vida errante, os colonos buscavam reproduzir os padrões alimentares europeus, ajustando-os obrigatoriamente à disponibilidade e à oferta dos gêneros alimentícios costumeiramente utilizados<sup>189</sup>”. Isso teve consequência nas diferentes destinações dadas ao milho na cozinha caipira. Além do exemplo da broa e do bolo de fubá, essa intersecção cultural criou novos pratos e modificou outros, como o mingau de milho verde, prato que dissecaremos mais adiante nesta dissertação. O milho, portanto, foi um elemento amplamente utilizado para invenção cultural: assumiu papéis que nem sempre condiziam exatamente com a destinação ensinada pelos indígenas.

Para Massimo Montanari, as concepções de identidade e intercâmbio, frequentemente mencionadas no contexto da cultura alimentar, são por vezes apresentadas como opostas, como se a troca - ou seja, o confronto entre identidades diferentes - fosse um obstáculo à preservação das identidades e do patrimônio cultural que cada sociedade reconhece em seu próprio passado. Nessa perspectiva, que se une deliberadamente à desconfiança em relação ao que é diverso e ao medo da contaminação, surgem formas mais ou menos intensas de bloqueio e intolerância. A história é muitas vezes invocada como um lugar de origens, de raízes mais ou menos míticas às quais se faz referência para a preservação da própria identidade. No entanto, a história nos mostra exatamente o oposto: as identidades culturais não são realidades metafísicas nem estão gravadas no patrimônio genético de uma sociedade. Elas se transformam e se redefinem constantemente, adaptando-se a situações sempre novas, determinadas pelo contato com culturas diversas<sup>190</sup>.

---

<sup>189</sup> BASSO, Rafaela. O milho sertão adentro. In: Carlos Alberto Dória. (Org.). **O milho na alimentação brasileira**. 1ed. São Paulo: Alameda Editorial, 2021, p. 83-84.

<sup>190</sup> MONTANARI, Massimo. **Comida como cultura**. São Paulo: Senac, 2008, p. 184.

Ou seja, não existe um marco zero para que se delimite uma origem dos pratos e das tradições na cozinha de Patos de Minas. De maneira oposta, há o encontro: vários dos pratos que citamos nesta dissertação e que marcam a cultura gastronômica desse local sofreram adições e modificações ao longo do tempo, às mãos dos diversos povos que habitaram e habitam aquela região. As narrativas que compartilhamos nos recordam que toda cultura, tradição e identidade são produtos históricos, dinâmicos e instáveis, resultantes de complexos processos de intercâmbio, fusão e influência mútua. Os modelos e práticas alimentares representam pontos de encontro entre diversas culturas, surgindo da circulação de pessoas, mercadorias, técnicas e gostos por todo o mundo. Se forem buscadas as raízes, de forma metodicamente crítica, e não guiada por impulsos emocionais, não se chega a uma origem definida de partida, mas sim a uma interseção de fios cada vez mais amplos e intrincados à medida que nos afastamos de nós mesmos. A identidade não existe no início dessa jornada, mas sim no final dela<sup>191</sup>.

**Farinha de milho:** para se obter farinha de milho, os grãos inteiros de milho são triturados usando um pilão (ou monjolo), separando-se a casca e o gérmen, e em seguida são deixados de molho em água por um período de cinco a 12 dias. Durante esse tempo, a água pode ser substituída várias vezes e os grãos fermentam. Após esse período, os grãos são drenados e novamente colocados no pilão para serem socados. A massa resultante é então passada por uma peneira, e a parte fina que passa por ela é utilizada para produzir o beiju. Caso necessário, a massa pode ser hidratada. A porção restante, que é mais grosseira, passa por uma primeira etapa de torrefação e depois é moída em um moinho de pedra, peneirada e torrada novamente. Essa técnica foi desenvolvida pelos povos originários.

A indústria que produz de farinha passou a adotar o uso de milho geneticamente modificado (transgênico). O antigo método de trituração com o monjolo foi amplamente substituído por máquinas modernas, inclusive em algumas produções menores. Sem dúvida, o monjolo contribui de maneira distinta para a textura e o resultado final, se comparado às técnicas dos dias de hoje<sup>192</sup>. A quase totalidade de farinhas de milho – assim como fubás – encontrados em supermercado, atualmente, é produzida a partir do beneficiamento de milho transgênico. Isso porque o milho transgênico possui um custo de produção mais barato e é mais resistente a pragas. No entanto, como dito no tópico 1.4 desta dissertação e afirmado em cartilha da Embrapa, pode acarretar problemas de saúde em quem o consome. Nas feiras livres de Viçosa, por exemplo, é possível comprar farinha e fubá de pequenos produtores.

---

<sup>191</sup> *Ibidem*, p. 189-190.

<sup>192</sup> Ver [https://slowfoodbrasil.org.br/arca\\_do\\_gosto/farinha-de-milho-no-monjolo/](https://slowfoodbrasil.org.br/arca_do_gosto/farinha-de-milho-no-monjolo/). Acesso em 28 jun. 2023.

Estes os produzem a partir de milho livre de transgenia e utilizam técnicas de processamento menos agressivas e mais artesanais, quando comparadas às industriais.

**Pipoca:** “lá na roça, antigamente, uma vez meu marido tratou um canteirinho e plantou milho pra pipoca, mas nunca vi dar tanto milho desse jeito. A terra era muito boa, dava cinco espigas no pé, sem ter semente essa semente de hoje, né? Que semente de hoje é tudo modificada”, conta Dona Geralda. “Era tudo milho do paiol. Plantava a semente que estava no paiol e dava aqueles milhos bonitos, êta milho que era bão. Tinha um milho roxo de pipoca também que era outro muito bão<sup>193</sup>”, completa. E a matriarca continua a prostrar sobre milho e pipoca:

quando colhia o milho, tinha que esperar uns dias para ele secar, para depois poder arrebenatar pipoca. Mas a gente ficava com pressa, né? A gente apanhava e tirava as palhas, daí colocava em cima da fornalha, pra secar mais rápido e pra poder estourar mais cedo. Se deixasse secar no sol ou na sombra não era muito tempo assim que ele demorava até ficar no ponto, mas a gente ficava ansiosa para poder arrebenatar pipoca mais rápido, então secava o milho na fornalha<sup>194</sup>.

Presente nos lares, mas também em estádios, cinemas, parques, nos carrinhos ruas afora e em uma infinidade de lugares. Uma das comidas de milho mais populares e difundidas nacionalmente e mundialmente, a pipoca ainda reserva particularidades quando apreciada e memorizada em um tempo-espaço de um Brasil rural.

**Canjica:** é outro exemplo de mudança no estilo principal da preparação, conforme foram chegando ingredientes e hábitos dos colonizadores. Antes era um prato normalmente salgado (ou sem uso de sal nem açúcar), com o acompanhamento de carne de porco, alho e cebolas, nas épocas de abundância de ingredientes, como escreve Basso<sup>195</sup>. Esse prato, até a época da colônia e das bandeiras, não precisava para o seu preparo nada mais que milho, água e um tacho, como relata um viajante da época:

Consta de milho grosso de tal sorte quebrado em um pilão, que tirando-lhe a casca, e o olho fique mais quase inteiro. É manjar tão puro e simples que além de água, em que se coze, nem sal se mistura. Finalmente é sustento próprio de pobres, pois só a pobreza dos índios e a falta de sal por aquelas partes podia ser os inventores de tão saboroso manjar<sup>196</sup>.

<sup>193</sup> FONSECA, Geralda Soares. Entrevista concedida a Diogo Soares Moreira Rodrigues. Patos de Minas, 27 dez. 2022.

<sup>194</sup> *Ibidem*.

<sup>195</sup> BASSO, Rafaela. O milho sertão adentro. In: Carlos Alberto Dória. (Org.). **O milho na alimentação brasileira**. 1ed. São Paulo: Alameda Editorial, 2021, p. 85-86.

<sup>196</sup> FONSECA, Manoel da. **Vida do venerável padre Belchior de Pontes da Companhia de Jesus (1752)**. São Paulo: Melhoramentos, s/d, p.55.

A canjica, nos dias atuais, é comumente preparada com leite e açúcar – influência dos hábitos culinários portugueses. Os grãos podem ser de milho branco ou milho amarelo (Figura 26), mesmo que, nos últimos anos, tenha ocorrido uma “seleção” de preferência para os grãos de milho branco, tornando o milho de canjica amarelo cada vez mais difícil de ser encontrado nos supermercados. Os grãos amarelos trazem-me memória afetiva, pois eram os preferidos de minha avó quando preparava esse prato durante a minha infância e começo de adolescência. Canjica doce é uma popular e das mais famosas comidas de festas juninas.

Tanto pela citada festividade quanto pela temperatura em que se come o prato (quente), a canjica, nas Minas Gerais, é mais preparada nos meses em que o frio chega ao estado: normalmente, entre maio e agosto. A canjica da minha avó era simples e praticamente purista: iam apenas os grãos de milho cozidos, acompanhados de um caldo composto por leite e açúcar. No entanto, pode-se adicionar paus de canela ao cozimento da canjica e, quando servida, na tigela, amendoim torrado e coco. Algumas confeitarias modernas, por exemplo, vendem a “canjica quatro leites”, na qual utilizam leite integral, creme de leite, leite condensado e leite em pó.

**Figura 26** – Grãos de canjica (crus) amarelos e brancos



Fonte: Caldo Bom<sup>197</sup>

**Mingau de milho verde:** junto com a pamonha, mas um pouco atrás em relevância cultural, o mingau (ou curau, nome que recebe dependendo da região do país) é um dos alimentos marcantes de milho verde feito e apreciado pelos patenses. “Quando vivia na roça a

<sup>197</sup> Disponível em <https://caldobom.com.br/blog/qual-a-diferenca-entre-canjica-branca-e-canjica-amarela.html>. Acesso em 14 jun. 2023.

gente fazia muito mingau, era aquele mingau dos mais bom. Agora não faz mingau bom igual antes, parece que o milho não é tão gostoso como era antigamente<sup>198</sup>”, comenta Dona Geralda. “Nem o leite que a gente põe é bom mais, né? Os dois pioraram muito. Nada do que a gente compra hoje tem gosto, porque eles põem remédio em tudo. Nem a carne não é gostosa igual ela era antigamente. Nem banana costuma ser, porque eles não deixam ela madurar sozinha<sup>199</sup>”, completa a matriarca, em um tom nostálgico e – acima de tudo – crítico às práticas de agricultura e pecuária modernas.

Após iniciar esta pesquisa, tive inúmeras conversas com muitas pessoas – tanto da região de Patos de Minas quanto da região de Viçosa – sobre comidas feitas à base de milho. O intuito era notar diferenciações nas receitas, nos modos de preparo, nas técnicas, na escolha dos ingredientes, na apreciação do prato. O mingau de milho verde sempre rendeu bons e reveladores diálogos, pois é relativamente popular em Viçosa – diferentemente de outros pratos de milho verde citados aqui, como o angu, o caldo, a pamonha ou o próprio milho refogado, por exemplo.

Em Viçosa, a tradição da maior parte das pessoas é comer o mingau frio, depois de estar na geladeira por algumas horas – de um dia para o outro, preferencialmente. É dessa forma que ele é ofertado em lugares onde se vende mingau de milho verde na cidade, seja na feira livre ou em lanchonetes. Mesmo gelado, sua textura tende a ser cremosa. Entretanto, se aproxima mais do líquido do que do sólido. Algumas das receitas que escutei pregam que o milho debulhado deve ser batido em água, no liquidificador, para depois ser coado. Posteriormente, na panela, durante o cozimento, mistura-se leite em pó a esse caldo, bem como o açúcar.

Por outro lado, na região de Patos de Minas come-se mingau de milho verde quente, logo após dele ter saído da panela. Obviamente que, dependendo da preferência pessoal, o mingau pode ser degustado após esfriar e gelatinizar, seja em temperatura ambiente ou na geladeira. Enquanto está quente, sua textura tende a ser cremosa. Quando esfria, adquire uma consistência que fica em um lugar entre a textura de um mousse e um pudim. A receita consiste em bater o milho debulhado no liquidificador junto a leite. Em seguida, coa-se, utilizando uma peneira fina ou um pano (o uso do pano permite com que o líquido obtido seja mais puro, retendo o excesso de amido que poderia causar grumos no mingau). A mistura vai para a panela e lá fica até levantar fervura. Posteriormente, abaixa-se o fogo e tempera-se com

---

<sup>198</sup> FONSECA, Geralda Soares. Entrevista concedida a Diogo Soares Moreira Rodrigues. Patos de Minas, 27 dez. 2022.

<sup>199</sup> *Ibidem.*

açúcar e pitadas de sal. Finalmente, na tigela ou prato, adiciona-se canela em pó sobre o mingau (Figura 27)<sup>200</sup>. Quando falo da técnica viçosense – de água e leite em pó – para pessoas de Patos de Minas, a reação é de que na cidade da Zona da Mata comete-se um sacrilégio à receita do mingau de milho verde.

**Figura 27** – Mingau de milho verde



Fonte: Foto tirada pelo autor em fev. 2021.

**Pamonha (Figura 28):** certamente, a iguaria vinda do milho mais característica e apreciada na região de Patos de Minas. É uma comida de tradição indígena: o nome “pamonha” vem da palavra tupi *pa'muñã*, que significa “pegajoso”<sup>201</sup>. É muito tradicional também em outras partes do país, como no interior de São Paulo, em Goiás e até mesmo no Nordeste. Sua presença na cultura alimentar de Patos de Minas talvez seja influenciada pela localização do município, no Triângulo Mineiro, ao oeste do estado de Minas Gerais, próximo à divisa com Goiás e também com o centro-oeste paulista.

<sup>200</sup> Faço mingau de milho verde em casa com certa frequência e gosto de adicionar um pouco de canela em pó também na massa, durante o cozimento. Ao final, prefiro ralar a canela em pau por cima do mingau. A canela em pau preserva mais aroma e mais sabor do que a em pó, que já passou por um processamento e perdeu algumas de suas virtudes.

<sup>201</sup> Ver <https://obagastronomia.com.br/pamonha-patrimonio-brasileiro/>. Acesso em 28 jun. 2023.

Para quem faz pamonha, tudo se inicia quando se prepara a terra e o cultivo do milho. É essencial um plantio adequado, em solo fértil ou corrigido com os nutrientes necessários. A chuva – ou irrigação – é necessária para o crescimento vigoroso, desde o nascimento até o momento de “soltar a boneca”, quando a espiga está grande, saudável e madura para a colheita. Esse processo leva, em média, três meses. Com o milharal saudável e pronto para a colheita, inicia-se a produção de pamonha, que pode ser dividida nas seguintes etapas, de forma geral: plantio; colheita; limpeza da espiga (remoção do “pé”, seleção da palha e retirada dos cabelos); ralar; peneirar; temperar; embalar; cozinhar.

**Figura 28** – Pamonha com recheio de queijo



Fonte: [hojetemfrango.com.br](https://www.hojetemfrango.com.br)<sup>202</sup>

Atualmente existem utensílios e máquinas que facilitam uma ou mais dessas etapas, como raladores motorizados, misturadores, máquinas que tiram o cabelo do milho, entre outros. Os temperos e combinações de ingredientes variam de acordo com as preferências individuais. Preparam-se pamonhas salgadas (normalmente usando queijo, carne e legumes como recheio) e doces (normalmente com queijo no recheio, ou puras).

Para envolver massa e recheio, são selecionadas palhas grandes do próprio milho. Elas são abertas e sobrepostas, com o "pé" de uma ultrapassando um pouco a outra, garantindo uma amarração firme. A massa é colocada dentro das palhas, depois é fechada e, para garantir

---

<sup>202</sup> Disponível em <https://www.hojetemfrango.com.br/receita/pamonha-de-frango-com-queijo-meia-cura/>. Acesso em 3 jul. 2023.

a vedação, ao final a pamonha é amarrada com fios de palha de milho seco, retalhos finos de tecido ou gominhas de borracha.

Em seguida, as pamonhas são colocadas em água, para que cozinhem. O cozimento é realizado por imersão em água fervente, seja em tachos, latões ou panelas de grandes dimensões. Após cerca de 40 minutos de fervura, as pamonhas são retiradas e deixadas em uma grande peneira para que escorram. Isso evita que fiquem azedas, impede a água de atrapalhar a consistência da iguaria, além de prolongar sua durabilidade. Depois de alguns minutos, quando perdem um pouco da alta temperatura na qual saem da panela, as pamonhas estão prontas para serem servidas.

Como são muitas etapas, fazer pamonha é dispendioso tanto em número de pessoas para dar conta de todas as tarefas, quanto propriamente do tempo gasto para cumpri-las. Portanto, acaba sendo um verdadeiro evento, onde as pessoas sociabilizam e se solidarizam para que, ao fim, todos comam e bebam daquilo que foi produzido por eles próprios.

É tanto no sentido alimentar quanto no sentido social que o diretor da Dimep (Diretoria de Memória e Patrimônio Cultural de Patos de Minas), Geenes Alves, define o “fazer pamonha” na concepção da sua família e, de certa forma, sob a ótica do patense:

Acaba se tornando uma minifesta, né? Fazer pamonha é como se fosse uma minifesta. A gente vê, por exemplo, hoje as pessoas se organizam para fazer isso. Nos sítios, chácaras, até mesmo aqui no entorno da cidade. E aí compra cerveja, tem todo um rito preparatório ali, do que chamam de farra. Uma minifesta, alguma coisa nesse sentido. A pamonhada tem esse caráter festivo. Adquiriu ao longo do tempo. Consumimos pamonha no sentido mais alimentar, digamos assim. E também de sociabilidade, porque o feitiço da Pamonha capta essas duas conotações. É tanto é uma iguaria muito apetitosa, como também – em especial nos últimos tempos – tem sido um momento de reunir familiares. É um momento de conagração, sociabilidade de família, amigos. Então digamos que é mais ou menos nesse aspecto que a minha família sempre fez pamonha, mas é sobretudo por conta mesmo de ser um item alimentar. Na minha casa, nossa família, na casa dos meus familiares, por não ser uma família tão numerosa, nós nunca fizemos grandes reuniões para fazer pamonha: foram sempre mais mãe, pai, irmã e eu. Mas a gente sabe que em Patos essas reuniões familiares são muito comuns<sup>203</sup>.

Para Dona Geralda, a pamonha era item de utilidade alimentar durante a vida na roça: “fazia pamonha todo dia, mingau, bolo frito, bolo assado. Todo dia não, mas na época de safra era quase todo dia, servia como merenda para os companheiros que trabalhavam na roça. Só tinha milho na época de chuva, a gente não tinha irrigação”, conta. Em um tempo quando refrigeradores eram itens raros até na cidade, na zona rural davam-se outras soluções para o armazenamento da iguaria. “Não tinha geladeira, a gente fazia e deixava no outro dia pra fritar

<sup>203</sup> ALVES, Geenes. Entrevista concedida a Diogo Soares Moreira Rodrigues. Patos de Minas, 10 ago. 2022.

e comer fritinha, mas comia ‘até’, comia muito. Fritava na banha de porco, não usava óleo de soja ainda<sup>204</sup>”, completa.

A matriarca conta que aprendeu a fazer pamonha com sua mãe e vendo as outras pessoas da roça fazendo. “As pamonhas de doce a gente usava rapadura, nem açúcar era. Quase não fazia pamonha de sal. Quando fazia, matava porco, colocava linguiça nas pamonhas de sal. E colocava queijo nas pamonhas de sal e nas de doce também<sup>205</sup>”, ela diz, sobre as formas de se temperar pamonha na zona rural pré-Revolução Verde em Patos de Minas.

Mesmo depois de vir morar na zona urbana, em sua terceira casa na cidade, no Bairro Novo Horizonte, Dona Geralda plantava milho no seu quintal, na época de chuva, para garantir o milho verde para as pamonhadas e mingaus do fim de ano e das férias escolares dos netos, em janeiro. “Plantava normalmente no mês de outubro, no quintal. Plantava parcelado, dava para fazer pamonha umas quatro vezes. Eu mesma fazia a capina e depois plantava. Aí dava para comer refogado também”, relata. “Nos últimos anos, antes de sair daquela casa, nem plantamos o milho no fim do ano, porque a terra não estava tão boa mais<sup>206</sup>”, completa, percebendo e relatando o desgaste do solo de seu quintal.

Já para a pamonheira Maria Laudiene Pereira, pessoa que apresentamos anteriormente nesta dissertação, tirar o sustento a partir da produção desta iguaria é uma dádiva. Ela vende na principal feira livre que acontece na cidade, às manhãs de sábado, ao lado da rodoviária, no espaço que foi denominado pela administração municipal de Galpão do Produtor Rural. Também vende diretamente de sua cozinha, localizada em um bairro da periferia patense, o Jardim Panorâmico. Além disso, fornece produtos para revendedores de outras feiras e estabelecimentos comerciais. Já faz pamonha há 26 anos, vive da produção e da venda da iguaria, além de conhecer muito bem os processos necessários para se chegar a um bom produto final, desde o plantio do milho à escolha dos temperos que finalizam a produção<sup>207</sup>.

Ela começa preparando o milho: descasca, coloca as palhas melhores para hidratar, a fim de que fiquem mais macias para o envelopamento da pamonha. Depois, corta os pés das espigas, tira os cabelos do milho e, em seguida, rala (Figura 29). A espiga mais firme é aproveitada, depois de ralar o bagaço que fica, para passar leite, coar e produzir mingau com o líquido peneirado – além de pamonha, Laudiene vende também o mingau, tanto na porta da

<sup>204</sup> FONSECA, Geralda Soares. Entrevista concedida a Diogo Soares Moreira Rodrigues. Patos de Minas, 27 dez. 2022.

<sup>205</sup> *Ibidem*.

<sup>206</sup> *Ibidem*.

<sup>207</sup> Ver <https://www.brasildefatomg.com.br/2022/07/15/alem-do-carro-da-pamonha-confira-historias-e-tradicao-da-iguaria-junina-em-patos-de-minas>. Acesso em 19 mai. 2023.

loja/fábrica/cozinha quanto nas feiras. Ela conta que a espiga do milho AG1051 tem pouca casca, o que gera menos fibra. “Quando rala o milho, tem que passar pouca casca, porque se passar muita pode dar aquela sensação de pamonha farelenta”, explica.

**Figura 29** – Mosaico feito com algumas das etapas do processo de produção na pamonharia de Laudiene Pereira. 1) Descasque do milho, remoção dos cabelos e seleção das palhas. 2) Rala do milho, em máquina. 3) A mesma máquina que rala o milho retém a fibra mais grossa e disponibiliza, abaixo, a massa coada. 4) Massa pronta, é hora de temperar, recheiar e enrolar as pamonhas. 5) Em fogão industrial, numa panela bem grande, imersas em água fervente, as pamonhas são cozidas por cerca de 40 minutos.



Fonte: mosaico feito com fotos tiradas pelo autor em ago. 2022.

Segundo Laudiene, o gosto por comer milho foi aprendido com seu ex-marido, Carlos (que inclusive é o agricultor que fornece, diariamente, o milho para ela). “Ele era apaixonado por milho. A gente, por necessidade, procurando o que fazer, organizar a vida, vendo no que

poderíamos ganhar dinheiro e garantir o sustento, como era uma paixão dele, tocamos essa ideia pra frente. De primeiro a gente fazia por gosto, depois começou a virar o sustento<sup>208</sup>”, conta. Laudiene acabou aprendendo o “fazer pamonha” por conta dessa paixão de seu ex-marido pelo milho e pela iguaria: “sempre, desde adolescente, tem aquela fase que a mãe não gosta que os meninos mexam na cozinha, então quando a mãe saía para ir num culto, numa missa, ou vir à cidade para algum afazer do cotidiano, ele aproveitava para fazer pamonha e utilizar a cozinha. Ele sempre foi apaixonado”, diz. Foi assim que Laudiene tomou gosto pelo quitute e viu nisso a oportunidade de trazer à família um sustento maior, uma melhor qualidade de vida do ponto de vista financeiro.

Eu tinha um amigo que plantava milho doce. Então sempre que plantava o doce plantava também umas carreirinhas do híbrido pra poder fazer a pamonha. O milho doce tem muito menos amido, ele só serve para conserva e para comer cozido, ou refogadinho. Nessa época a Cica<sup>209</sup> em Patos era muito forte então a gente fazia pamonha e chamava um amigo ou outro. Existia o conselho comunitário e tínhamos direito a ter duas barracas na feira do produtor rural. Morávamos no povoado da Boassara. Fica a 45km da Zona Urbana de Patos de Minas, sentido Lixão. O tio do meu ex-marido comercializava produtos na feira e ele ia se aposentar, estava para sair. Ele convidou a gente a assumir seu lugar. ‘Tenho certeza que a pamonha que vocês fazem é boa, acho que vai dar certo’, ele dizia. Eu tinha 20 anos na época, e meu marido 30. Então ele produzia o milho e gostava de, nos finais de semana, reunir os amigos e a fazer pamonha. Vimos que deu certo na feira, o negócio foi pra frente, então estamos até hoje no ramo. Começamos a construir aqui, mas a parte da loja ainda não tá pronta, estamos fazendo tudo aos poucos<sup>210</sup>.

Laudiene explica que, aos poucos, foi aperfeiçoando a produção: “trouxemos mais profissionalismo para aquilo que a gente já fazia. Com gosto e com amor, isso não mudou, mas profissionalizamos para chegar numa pamonha de boa qualidade, sem perder o lado artesanal, mas com profissionalismo<sup>211</sup>”, conta. E explica as mudanças no processo de produção ao longo dos anos:

Antigamente ralava no ralador, cozinhava em panela de pressão pequenininha. Gastávamos uma noite inteira para fazer pamonhas de dois sacos de milho. A gente foi se organizando para ganhar tempo e agilidade sem perder a qualidade. Aumentamos o tamanho das pamonhas, melhoramos a máquina, tivemos que buscar outras máquinas, a forma de arrumar o milho. Hoje a gente já separa deixando as palhas certinhas, uma sobre a outra, pra ela se manter aberta. Hidratamos a palha

<sup>208</sup> PEREIRA, Maria Laudiene. Entrevista concedida a Diogo Soares Moreira Rodrigues. Patos de Minas, 20 dez. 2022.

<sup>209</sup> A Companhia Industrial de Conservas Alimentícias, (Cica), foi uma produtora agrícola brasileira de larga escala, reconhecida principalmente pela marca de extratos de tomate Elefante, bem como o molho de tomate Pomarola. Também produzia conservas de milho e de ervilha, por exemplo. A marca iniciou suas atividades em 1941 e foi dissolvida em 2003, após ser vendida para o oligopólio que hoje é chamado de Unilever.

<sup>210</sup> PEREIRA, Maria Laudiene. Entrevista concedida a Diogo Soares Moreira Rodrigues. Patos de Minas, 20 dez. 2022.

<sup>211</sup> *Ibidem*.

para que ela fique maleável, mais flexível, para ganhar tempo e qualidade na hora de enrolar. Porque quando você dobra os cantinhos ela já vai ficar tão maleável quanto um material plástico – não vai quebrar os cantinhos e a massa não vai sair ali naquele local, um problema que é relativamente comum de ocorrer durante o cozimento<sup>212</sup>.

Na pamonharia, o expediente é de terça a sábado, mas o foco de Laudiene é a feira livre do produtor rural, no sábado pela manhã. Durante a semana, segundo ela, as vendas são mais direcionadas a uma clientela conhecida há mais tempo, que vai buscar diretamente no local ou pede para entregar. A produção média semanal é de 1200 pamonhas, sendo que 800 delas saem no sábado, dia da feira.

Além da pamonha, como dissemos, Laudiene produz também o mingau de milho verde: “sai bastante mingau. Separamos o milho firme, o milho um pouco mais amarelo, pra fazer esse mingau. Não é só no reaproveitamento que você viu lá em cima, do bagaço que sobra da massa da pamonha”, explica. No começo da semana, a rotina é bem mais tranquila em relação ao volume de trabalho dos dias que se aproximam do sábado. “Aqui procuramos fazer o mais artesanal possível, então a gente precisa do milho mais amarelo, com um pouco mais de amido, pra chegar ele naquele ponto mais firme que uma gelatina, um pouco mais firme que um mousse”, conta Laudiene, explicando a técnica e a preferência utilizada ao escolher os ingredientes do mingau. Para chegar a esse ponto, ela explica que o melhor é optar pelas espigas mais amarelinhas: “usamos o mesmo AG1051, mas normalmente ele passado uns dois dias a mais em relação ao ponto de pamonha<sup>213</sup>”.

Por sua vez, o milho ideal para se fazer pamonha é o milho fresco, conta a pamonheira. O milho que Laudiene trabalha é colhido pelo Carlos antes que o sol da manhã esquente. “Começou a clarear o dia os peões estão lá na lavoura pra pegar o milho com sereno [*orvalho*], bem fresco, com a natureza ali em toda sua força, pra gente poder transformar ele nessa pamonha gostosa ao fim do dia”, conta. Segundo Laudiene, esse é o grande diferencial que Patos de Minas tem: trabalhar com o milho fresco, o milho do dia. “Então tem gente que fala assim: ‘eu levei a mesma receita, fiz ela lá em casa, mas não ficou igual’. Se você levar o mesmo milho, ele pode ser trabalhado um ou dois dias depois? Pode. Mas ele vai perdendo o aroma, o sabor, as virtudes<sup>214</sup>”, comenta a pamonheira, que, além de contar alguns dos segredos de uma receita de qualidade, faz questão de relacionar a pamonha à cultura patense:

---

<sup>212</sup> *Ibidem.*

<sup>213</sup> *Ibidem.*

<sup>214</sup> *Ibidem.*

Eu faço pamonha desde 1994. Na feira, estou desde 1997. O que a pamonha representa pra cultura patense? O milho representa muito na cultura da região. Sem dúvida, quando se falaram em registrar o Feitio da Pamonha como um bem cultural da nossa região, na minha opinião foi um acerto muito grande. Porque além dessa memória que a gente sempre reúne para fazer pamonha, tem um ato que eu acho importantíssimo: unir as pessoas e aproximá-las. Não se come pamonha sozinho e não se faz pamonha sozinho. Então sempre que se fala em pamonha, pode ter certeza que lembramos de reunião, de confraternização, lembramos daquele momento. Tanto para fazer quanto para comer. Sempre que você lembrar da pamonha, você nunca vai lembrar que você fez pamonha na casa de alguém sozinho, ou que você fez na sua casa sozinho. Você vai lembrar da comida e também das pessoas. Isso é o que é o mundo vem perdendo, essa união, essa aproximação das pessoas. E a pamonha faz essa união, essa aproximação. Então ali você tá fazendo a pamonha e reúne quem sabe fazer... quem não sabe fazer, vai aprendendo, então vai transferindo para as novas gerações aquele saber cultural. E, além de tudo, existe o momento de conversa, de troca de ideias. Isso vai fazendo que as novas gerações não se esqueçam dos seus antepassados e daqueles momentos<sup>215</sup>.

Para Laudiene, “o patense, no geral, vai em qualquer outra região, ele come pamonha e ele não acha que ela é tão saborosa quanto a nossa. Por quê? Porque nós nos especializamos na pamonha”. Segundo ela, faz total diferença a atenção que se dá, pelos melhores pamonheiros de Patos de Minas, a escolher o milho da variedade certa, colhido no dia e no horário certo, além do capricho, do cuidado que possuem as pessoas que trabalham nessa área. “A gente vê na feira do produtor e na Festa do Milho, por exemplo, como lugares onde a gente mostra para as outras pessoas o nosso produto. Principalmente gente de Belo Horizonte e Brasília, que vêm muito pra cá e que dão bastante valor nesses produtos artesanais e especiais que a gente tem”, completa.

Essa lacuna na qualidade da pamonha fora de Patos de Minas citada por Laudiene inspirou uma patense a criar seu próprio negócio em outro estado, o Tocantins. Esposa de Sebastião Canuto, produtor de milho que já apresentamos anteriormente nesta dissertação (Capítulo 1), Dalci Oliveira foi precursora de um movimento em sua família para a venda de pamonhas e posteriormente criação de pamonharia em duas cidades do estado mais novo da federação: Paraíso do Tocantins e a capital, Palmas.

“Desde criança eu tinha muito apreço pelo milho. Sempre que nós plantávamos eu ia até a roça sozinha pra colher o milho, quando morávamos em Patos de Minas<sup>216</sup>”, conta Dalci. Sebastião Canuto e ela saíram da zona rural patense rumo ao norte do estado de Goiás em meados da década de 1980, levando seus quatro filhos e três filhas<sup>217</sup>. Compraram terras na cidade de Paraíso e ali começaram uma nova vida, vivendo da agricultura. No começo, plantavam de tudo, mas com o tempo, se especializaram em milho. “Eu ia pra roça sozinha,

---

<sup>215</sup> *Ibidem*.

<sup>216</sup> OLIVEIRA, Dalci. Entrevista concedida a Diogo Soares Moreira Rodrigues. Patos de Minas, 26 dez. 2022.

<sup>217</sup> O estado do Tocantins foi criado somente em 1988. Antes, a região pertencia a Goiás.

arrumava o milho, os meninos eram tudo pequeno. Quando era de tarde tinha pamonha pra comer na janta”, conta Dalci. “Não era todo dia, às vezes o milho já estava bem passado, mas eu andava a roça inteira procurando espiga que prestasse pra pamonha, porque tem que ser mais fresco. Aí eu cortava o milho, moía na máquina de moer carne, e fazia<sup>218</sup>”, completa.

Canuto vendia o milho nas feiras livres de Paraíso do Tocantins e também na capital do estado, Palmas. Para que o marido aceitasse a ideia de vender também pamonhas nesses locais, Dalci precisou insistir bastante. Com muito custo, em meados dos anos 1990, as primeiras levas de pamonhas eram levadas já prontas da fazenda, em Paraíso, para serem vendidas nas feiras. Dalci carregava uma caixinha térmica de isopor contendo de 50 a 60 pamonhas. Enquanto ela ajudava a descascar o milho verde fresco para vender, suas filhas vendiam as pamonhas. “Aí muita gente começou a dizer ‘por que você não faz aqui na feira?’. Então passamos a cozinhar e enrolar lá na feira, só levávamos a massa no jeito<sup>219</sup>”, conta.

Havia concorrência, mas a opção da clientela, nas feiras, era majoritariamente pela pamonha da família de Dalci, que possuía o saber-fazer transportado de Patos de Minas. “Quando morava em Minas, a gente fazia em casa. Direto o Zé Wilson (irmão) ia para nossa roça fazer, então fomos pegando o jeito, porque era costume mesmo, rotineiro até, todo mundo fazia. Então fomos aprendendo ao longo do tempo<sup>220</sup>”, relata Dalci, dizendo que, com o tempo, também foi reinventando o sabor de seus produtos, modificando e testando receitas. Assim como Laudiene, Dalci destaca a importância que o frescor do milho possui para se chegar a um produto final de qualidade:

A qualidade do milho ajuda muito. A gente apanha o milho só do dia. Não faz pamonha dele assim, por exemplo, pega hoje e faz amanhã. Isso a gente não faz. Lá em casa o pessoal começa a ir pra roça às 2h da manhã para colher o milho. Se o milho ficar para o outro dia, já é outro sabor. Essa é a diferença da qualidade nas pamonharias. Porque tem gente que compra o milho para a semana toda. Por exemplo, tem pamonheiro de Goiânia que compra milho nosso. Eles pegam o milho só uma vez a cada sete dias, para a semana toda. Aí eles guardam em um lugar e é isso, as espigas vão perdendo a qualidade para pamonha<sup>221</sup>.

Observando o sucesso da iguaria entre os tocantinenses, Dalci deu a ideia que a filha Miriam abrisse uma loja em Paraíso do Tocantins. E assim foi criada a Pamonharia Paraíso. “Ela e o esposo tinham uma pequena loja de confecções, mas estavam tomando prejuízo. ‘E agora, o que a gente vai fazer?’ Eu sempre tinha em mente que fazer pamonha ia dar certo”,

<sup>218</sup> OLIVEIRA, Dalci. Entrevista concedida a Diogo Soares Moreira Rodrigues. Patos de Minas, 26 dez. 2022.

<sup>219</sup> *Ibidem*.

<sup>220</sup> *Ibidem*.

<sup>221</sup> *Ibidem*.

relata Dalci. “Eu disse: ‘não investe, começa vendendo em casa. Vou emprestar um caldeirão. O fogão vocês já tem. Aí vocês começam de pouco, sem investimento’. E assim foi<sup>222</sup>”.

Como já tinha dado a ideia à filha e ao genro, Dalci Oliveira decidiu não concorrer com eles em Paraíso, que é uma cidade relativamente pequena (52.360 habitantes, segundo o Censo 2022 do IBGE). Assim, continuou vendendo pamonhas nas feiras de Palmas. Após um tempo, outra filha sua, a Mônica, juntamente com o esposo, Wilanildo, abriram uma unidade da Pamonharia Paraíso na capital do Estado. A terceira loja foi aberta pela nora Lucijane, esposa do filho Emerson, na beira da estrada TO-080, distante 17 quilômetros do centro de Paraíso do Tocantins. Hoje, portanto, são três pamonharias e a família continua vendendo nas feiras livres de terça, sexta e domingo, em Palmas.

Nas pamonharias, os Oliveira vendem pamonhas de doce com queijo, além das salgadas nos mais variados estilos: sem queijo, com queijo, de linguiça calabresa, de linguiça caseira, de carne de sol, de frango. Segundo Dalci, a variedade mais vendida nas pamonharias e nas feiras é a pamonha de doce. Entre as salgadas, a preferida dos clientes é a de carne de sol. Vale ressaltar que a “pamonharia” recebe essa denominação apenas para indicar qual é o carro-chefe do estabelecimento. Lá, são vendidos vários outros pratos à base de milho verde, como o mingau (chamado, no Tocantins, de curau e também de canjica<sup>223</sup>), milho cozido, bolo de milho, caldo de milho, suflê e empadas de milho, por exemplo<sup>224</sup>.

Tudo é produzido com espigas colhidas nas fazendas da própria família. “A melhor qualidade para milho verde é o 1051, da Agrocere. Não tem outro igual. Plantamos o ano inteiro. Toda semana planta-se duas vezes. Dá muita praga na época de meio do ano, na estação seca”, conta Dalci. Além de usar o milho da própria plantação, são utilizados também cebolinhas, pimentas e queijo de fabricação própria.

Grande parte da família (filhos, filhas, genros, noras, netos, sobrinhos, etc) faz parte da linha de produção, além de funcionários contratados. Faz-se massa de pamonha três vezes por semana, às segundas, quartas e quintas-feiras – e aos sábados, caso não haja massa suficiente para suprir as necessidades do final de semana. É preciso acordar cedo e cada um tem sua função, de acordo com as etapas que a fabricação da iguaria pede.

Com o tempo, Dalci e família agregaram máquinas e processos semi-industriais para a fabricação das pamonhas. O milho é ralado em máquina, assim como existe uma máquina

---

<sup>222</sup> *Ibidem.*

<sup>223</sup> Como o Tocantins é um estado que recebeu migrantes de várias partes do Brasil, o mingau de milho verde é chamado de canjica, por parte de sua população, pois recebe esse nome em alguns lugares do nordeste – que denominam “munguzá” o que conhecemos como “canjica” em Minas Gerais.

<sup>224</sup> Ver <https://www.instagram.com/paraisopamonharia/> e <https://tonolucro.delivery/palmas/pamonharia-paraiso>. Acesso em 10 jun. 2023.

também para catar os cabelos que ficam presos às espigas. A massa não é temperada à mão: em um tambor, ela é coada e coloca-se óleo quente e os temperos por cima. O tambor possui misturador e dosador para determinar o quanto vai para uma embalagem plástica de aproximadamente cinco litros de capacidade. Dalci ressalta que a gordura precisa estar bem quente, para que a pamonha não carregue muito o gosto do óleo de soja. Questionada porque não se usa outro tipo de gordura, ela conta que “a pamonha com banha de porco também fica muito boa, mas é mais caro, para vender não compensa tanto o custo em relação ao retorno financeiro, além de ser muito difícil encontrar a quantidade necessária de banha<sup>225</sup>”. Além do que, segundo ela, usar a banha de porco é um procedimento mais complexo, porque é preciso deixá-la fritar no tempo certo, para que não carregue muito no cheiro nem no gosto.

**Figura 30** – Pamonhada de Dalci na casa dos familiares, em Patos de Minas. As massas foram trazidas prontas do Tocantins. À esquerda, *o mise en place*<sup>226</sup>. Ao centro, a massa para as pamonhas recheadas de carne de sol. À direita, o cozimento das pamonhas feito não em panelas, mas em galões de tinta reaproveitados.



Fonte: fotos tiradas pelo autor em dez. 2022.

A massa da Pamonharia Paraíso dura três dias na geladeira, resfriada, sem congelar, embalada em sacos plásticos. Não são colocados quaisquer aditivos: o segredo para a conservação maior da massa é resfriá-la assim que estiver pronta. A técnica consiste em envolver os sacos de massa com gelo ao redor, ou colocá-los em água gelada, para que

<sup>225</sup> OLIVEIRA, Dalci. Entrevista concedida a Diogo Soares Moreira Rodrigues. Patos de Minas, 26 dez. 2022.

<sup>226</sup> Termo francês que quer dizer, em tradução livre, colocado em ordem ou posto no lugar. É uma técnica para se deixar todos os ingredientes de uma receita separados e organizados, para facilitar o fluxo da preparação.

resfriem imediatamente. Por fim, encerrando esse processo semi-industrial, nas pamonharias existem esteiras que jogam as pamonhas já enroladas para cozinham dentro do caldeirão de água fervente<sup>227</sup>.

A forte tradição em se comer e se fazer pamonha em Patos de Minas levou Dalci e a família, depois de migrarem para o Tocantins, a empreenderem um negócio baseado na iguaria. Baseado no “comer geográfico”, explicado por Montanari, esse fenômeno se dá tanto nacionalmente (como um cearense que abre um restaurante baseado em cuscuz de milho em São Paulo, ou um paraense que inicia um projeto que visa servir tucupi e tacacá no Rio de Janeiro, por exemplo) quanto mundialmente (vietnamitas com restaurantes de comida típica do sul asiático em Paris, *trattorias* italianas abertas por famílias migrantes em Nova Iorque, por exemplo).

Tamãna a presença da pamonha na cultura patense, a Diretoria De Igualdade Racial, Memória e Patrimônio Cultural de Patos de Minas (Dimep) decidiu patrimonializar o feitio da pamonha no final da década de 2010. O Conselho Deliberativo de Patrimônio Histórico e Cultural de Patos de Minas (Condepahc) reconheceu o processo de Feitio da Pamonha como pertencente ao patrimônio cultural do município em reunião realizada no dia 12 de novembro de 2019. É deste assunto que trata o próximo tópico deste capítulo.

---

<sup>227</sup> *Ibidem.*

### 2.3 A patrimonialização do Feitio da Pamonha

Em 20 de novembro de 2019, sob o decreto Nº 4729, o prefeito José Eustáquio Rodrigues Alves considerou favorável o parecer para aprovação do Dossiê de Registro do Feitio da Pamonha no município de Patos de Minas. “Cujo modo de fazer acha-se enraizado no cotidiano da comunidade local<sup>228</sup>”, escreve o prefeito no decreto. “Fica aprovado o Registro do Feitio da Pamonha no município de Patos de Minas, saber de natureza imaterial, de notória tradição local e interesse de preservação, que deverá ser inscrito no Livro de Tombo dos Saberes – Livro nº 1<sup>229</sup>”, finaliza. O Livro do Tombo foi elaborado e lançado pela Divisão de Patrimônio Histórico em 2005 (lei municipal 5.583 de 23 de maio de 2005<sup>230</sup>). Sua criação tem a assinatura do diretor da época, Alex de Castro Borges. Neste livro, é descrito (e escrito) a mão, em letra cursiva, o feitio da pamonha, em duas páginas e meia, assinando Caio César Gonçalves como autor do texto<sup>231</sup>.

A atividade também foi reconhecida como patrimônio cultural do município na esfera estadual em junho de 2020, por meio de aprovação do dossiê pelo Instituto Estadual do Patrimônio Histórico e Artístico de Minas Gerais (Iepha/MG). Essa medida aumentou a pontuação de Patos de Minas e, conseqüentemente, a receita financeira repassada pelo Governo mineiro, via Lei Robin Hood – ICMS Patrimônio Cultural<sup>232</sup>. Tal dossiê é um conjunto de documentos público, ou seja, aberto à solicitação de acesso a partir de qualquer cidadão que se interesse pelo tema.

O desejo e as ações pela inclusão do Feitio da Pamonha como patrimônio cultural imaterial do município remontavam da primeira década deste século. Numa reunião do Conselho Consultivo Municipal do Patrimônio Histórico e Artístico de Patos de Minas, em 17 de agosto de 2005, já era manifestado o interesse de registrar o Feitio da Pamonha (bem como as Folias de Reis da cidade) como patrimônio imaterial. A ata da reunião diz que ambos os pedidos, feitos pela Chefia da Divisão de Patrimônio Histórico, foram aprovados por unanimidade<sup>233</sup>.

<sup>228</sup> PATOS DE MINAS, Prefeitura Municipal de. Gabinete do Prefeito. **Decreto nº 4.729**. Patos de Minas, 2019.

<sup>229</sup> *Ibidem*.

<sup>230</sup> PATOS DE MINAS, Prefeitura Municipal de. Divisão de Patrimônio Histórico. **Livro de Tombo dos Saberes**. Patos de Minas, 2005.

<sup>231</sup> *Ibidem*.

<sup>232</sup> Ver <https://patosdeminas.mg.gov.br/feitio-da-pamonha-uma-tradicao-que-se-tornou-patrimonio-cultural-de-patos-de-minas/>. Acesso em 3 jul. 2023.

<sup>233</sup> PATOS DE MINAS, Prefeitura Municipal de. Conselho Municipal do Patrimônio Histórico e Artístico. **Ata da octogésima reunião**. Patos de Minas, 2005.

Em 16 de novembro de 2009 foi elaborada e encaminhada ao Iepha/MG uma ficha do Ipac/MG (Inventário de Proteção de Acervo Cultural de Minas Gerais), caracterizando o Feitio da Pamonha como bem cultural imaterial da categoria “saberes”. “Embora o consumo da Pamonha faça parte do cotidiano dos patenses e esteja disponível em vários estabelecimentos comerciais, o seu feitio pertence a um universo de saberes cuja apropriação só dá-se mediante a tradição<sup>234</sup>”, diz o item que remete à categorização do bem. “Esta tradição cultural, por sua vez, se constitui dentro dos grupos familiares os quais, em Patos e na região circunvizinha, fogem do padrão nuclear, permitindo a construção de grandes conglomerados familiares<sup>235</sup>”, continua a descrição, elaborada por Alex de Castro Borges e Rosa Maria Ferreira da Silva. “Nesse sentido, a feitura da pamonha vincula-se a festas, ao encontro de famílias e vizinhos e, ainda, com uma divisão de trabalho sexual e etária<sup>236</sup>”, finaliza o texto a Diretoria de Memória e Patrimônio Cultural de Patos de Minas, ressaltando o vínculo, o convívio social aliado à questão puramente alimentar. No referido inventário, dentro do item de título “Bens Relacionados”, a pamonha é descrita como “Celebrações – Multirões para o fabrico da pamonha na área rural são uma forma de concentração social<sup>237</sup>”. Ou seja, o Feitio da Pamonha é um patrimônio que não vem “de cima para baixo”, mas muito pelo contrário: é um saber popular que está presente e arraigado nos diferentes estratos socioeconômicos do povo patense.

Deu-se, nesse sentido, a base da justificativa da Dimep, em seus vários âmbitos, para se patrimonializar o Feitio da Pamonha: o comer agregado à sociabilidade. No dossiê elaborado pela Diretoria, publicado em 2019, consta na descrição do bem que, até os anos 1960, quando a população rural superava a urbana, o modo predominante de fazer pamonhas era no campo. Com a migração da roça para a cidade, a tradição de fazer pamonhas foi chegando também aos centros urbanos. Assim como no campo, atualmente as famílias se reúnem com frequência para fazer pamonhas, mantendo a tradição que teve origem no ambiente rural<sup>238</sup>.

No entanto, os dias atuais reservam diferenças significativas no processo de produção do milho e, conseqüentemente, no modo de fazer pamonhas em relação ao passado. A primeira delas é que, nas últimas décadas, a tecnologia foi introduzida no cultivo do milho:

---

<sup>234</sup> PATOS DE MINAS, Prefeitura Municipal de. Diretoria de Memória e Patrimônio Cultural. **IPAC - Ficha de Inventário do Feitio da Pamonha**. Patos de Minas, 2009.

<sup>235</sup> *Ibidem*.

<sup>236</sup> *Ibidem*.

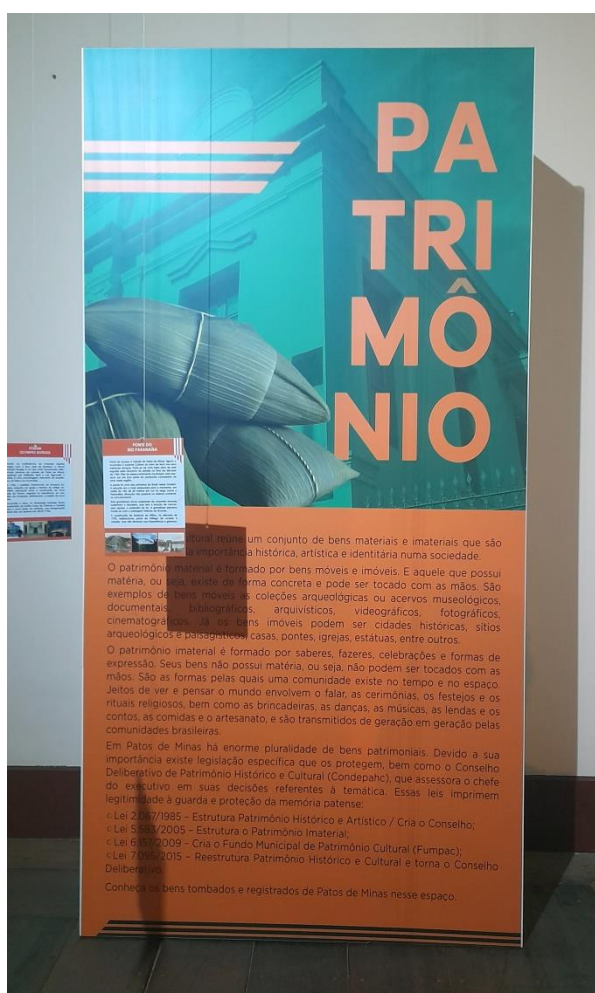
<sup>237</sup> *Ibidem*.

<sup>238</sup> PATOS DE MINAS, Prefeitura Municipal de. Diretoria de Igualdade Racial, Memória e Patrimônio Cultural. **Análise Descritiva do Bem Cultural - Feitio da Pamonha**. Patos de Minas, 2019.

máquinas avançadas, adubação e irrigação, por exemplo, permitiram a produção de milho o ano todo. Portanto, pamonhas podem ser feitas o ano todo<sup>239</sup>.

Antes da “invasão tecnológica”, a produção de milho, ainda em um estilo de agricultura mais pacato, ocorria principalmente nos meses chuvosos. No verão, nos meses de dezembro a março, que era considerada a época das pamonhas. Outro fator novo é a utilização de maquinário no processo de fazer pamonhas, desde raladores mecânicos até máquinas que realizam várias etapas do processo de uma só vez, aumentando a capacidade de produção<sup>240</sup>.

**Figura 31** – Ilustração de totem de exposição do Museu de Patos de Minas utiliza imagem de pamonhas para remeter a patrimônio



Fonte: Foto tirada pelo autor em agosto de 2022.

Além disso, o aspecto comercial ganhou grande espaço nas últimas décadas, principalmente na zona urbana. Isso inclui os vendedores ambulantes de pamonha nas ruas, as

<sup>239</sup> *Ibidem.*

<sup>240</sup> *Ibidem.*

peessoas que vendem por encomenda, os estabelecimentos especializados (que produzem e vendem pamonhas em seus locais físicos, semelhantes a restaurantes) e até mesmo pequenas fábricas, que produzem para venda no varejo e atacado<sup>241</sup>.

De origem nativa, a tradição do feitio da pamonha foi aculturada também pelos brancos europeus e negros africanos. Reelaborada com seus novos conhecimentos e experiências, o saber chega até o presente como verdadeiro patrimônio cultural dos seus antigos e atuais grupos detentores. Além da importância alimentar, portanto, gastronômica, da iguaria, consolidou-se ao longo da tempo como elemento de sociabilidade entre famílias e amigos, tornando-se, definitivamente, uma tradição cultural do povo de Patos de Minas. Para além disso, cumpre hoje importante papel econômico no Município, haja vista a significativa produção comercial, para venda no varejo e atacado, com mecanização de algumas etapas da confecção<sup>242</sup>.

Uma das motivações para se patrimonializar o Feitio da Pamonha, penso, foi o desejo de se registrar em documentos a tradição e as técnicas de se fazer uma receita que, predominantemente, é transmitida de forma oral. De acordo com sociólogos que pesquisaram o assunto, como Jack Goody, apenas sociedades complexas, altamente hierarquizadas e com forte presença do Estado (historicamente, principalmente na Europa e Ásia) foram capazes de desenvolver uma culinária profissional claramente distinta da culinária doméstica.

Em contraste, a maioria das sociedades tribais ou com fraca estrutura estatal na África, por exemplo, não conheceu uma culinária além daquela preparada pelas mulheres no ambiente familiar. Além disso, Goody acrescenta que somente em países com uma longa tradição escrita foi possível desenvolver um gênero literário técnico, como tratados culinários, que permitiram preservar as receitas culinárias. Com a construção de uma memória escrita da culinária, tornou-se possível o desenvolvimento cumulativo do conhecimento culinário, estabelecendo assim um verdadeiro conjunto de conhecimentos, o que não é observado, segundo o autor, pelo menos de forma tangível e material, em sociedades com tradição oral. A culinária escrita possibilita a codificação, em um repertório estabelecido e reconhecido, das práticas e técnicas elaboradas em uma determinada sociedade. Teoricamente, para sociólogos que pensam como Goody, a culinária oral está fadada, a longo prazo, a não deixar vestígios<sup>243</sup>.

De certa forma, compreende-se tal pensamento. No entanto, não é possível concordar totalmente com ele. É importante, sim, que sejam registradas por escrito e em documentos, decretos e leis, as ações culturais e bens imateriais. Mas é sabido que diversas receitas e modos de fazer brasileiros, por exemplo, foram transmitidos e aprimorados de forma oral por

---

<sup>241</sup> *Ibidem.*

<sup>242</sup> *Ibidem.*

<sup>243</sup> MONTANARI, Massimo. **Comida como cultura**. São Paulo: Senac, 2008, p. 61-62.

séculos. O hî-hî, uma massa cozida em invólucro semelhante à pamonha, mas feita de mandioca e enrolada em folhas de bananeira, é um exemplo disso<sup>244</sup>.

O feitio das farinhas de milho e de mandioca, por exemplo, em suas formas artesanais, utilizam até hoje técnicas indígenas que foram passadas sem a necessidade de papel – ou “peles de imagens”, como prefere denominar o xamã indígena Davi Kopenawa Yanomami. No livro *A queda do céu*, escrito juntamente ao antropólogo francês Bruce Albert, Kopenawa conta que com os seus antepassados, por meio da oralidade, sem o auxílio de “peles de imagens”, seus pares aprenderam a cultivar roças de banana e mandioca. O indígena valoriza a cultura de uma história oral, dizendo que essa é a forma de transmissão de conhecimento entre os Yanomami. Eles não precisam da escrita<sup>245</sup>.

À questão das motivações da patrimonialização do Feitio da Pamonha, o filósofo e escritor estadunidense Marshal Berman acrescenta quando traz a ideia de que ser moderno é estar em um ambiente que promete aventura, poder, alegria, transformação (de si e das coisas ao redor). No entanto, este mesmo ambiente ameaça destruir tudo o que temos, sabemos e somos. Isto é, esse temor pela iminente “destruição e apagamento do que somos” é uma das principais motivações para se patrimonializar, para se discutir os traços identitários de determinada região, bem como procurar compreendê-los e preservá-los<sup>246</sup>.

Esse movimento de patrimonialização de um alimento em Patos de Minas surge, inclusive, numa década em que franquias das mais famosas companhias de *fast-food* do mundo, como *McDonalds*, *Subway* e *Burger King*, instalaram-se na cidade. Para Massimo Montanari, pode parecer paradoxal, mas o processo de uniformização e globalização dos mercados e dos padrões alimentares tem impulsionado uma nova valorização das culturas locais, resultando na criação de sistemas que chamamos de cozinhas regionais, com base em fragmentos transmitidos pela história. Não podemos dizer que essas cozinhas surgiram do nada, pois as diferenças locais sempre existiram. No entanto, a territorialidade como conceito e valor positivo é algo relativamente novo<sup>247</sup>.

Atualmente, o território se tornou um valor de referência absoluto nas escolhas alimentares. Vários restaurantes da moda ressaltam, como elemento de qualidade, a proposta de uma cozinha ligada a determinado lugar e aos alimentos frescos do mercado. Essa escolha,

<sup>244</sup> Ver <https://www.campograndenews.com.br/lado-b/sabor/a-base-de-mandioca-comida-passa-por-geracoes-enrolada-em-folha-de-bananeira>. Acesso em 3 jul. 2023.

<sup>245</sup> KOPENAWA, Davi; ALBERT, Bruce. **A queda do céu**: palavras de um xamã Yanomami. São Paulo: Companhia das Letras, 2015, p. 76.

<sup>246</sup> BERMAN, Marshall. **Modernidade ontem, hoje e amanhã**. São Paulo: Companhia das Letras, 1986, p. 15-18.

<sup>247</sup> MONTANARI, Massimo. **Comida como cultura**. São Paulo: Senac, 2008, p. 141-142.

embora baseada em elementos da tradição, é fundamentalmente inovadora e está em consonância com diversos fenômenos, tanto de natureza econômica quanto cultural. O primeiro, como mencionado anteriormente, é o aumento da uniformização que acompanhou o desenvolvimento da indústria alimentar. Como reação a isso, surgiu um movimento oposto, ao qual podemos identificar como um processo de redescoberta das raízes<sup>248</sup>.

No Brasil, é possível citar como patrimônios alimentares – bens imateriais que foram registrados e reconhecidos pelo órgão máximo da salvaguarda do patrimônio nacional, o Iphan (Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional) – atividades como o ofício das baianas de acarajé (2005); o modo artesanal de fazer queijo de Minas, nas regiões do Serro e das Serras da Canastra e do Salitre (2008); o sistema agrícola tradicional do Rio Negro (2010), onde é cultivada, por exemplo, a mandioca brava; a produção tradicional e as práticas socioculturais associadas à cajuína no Piauí (2014); além das tradições doces da região de Pelotas (2017)<sup>249</sup>.

A cozinha de território somente recentemente alcançou um estatuto cultural forte, passando por uma trajetória como a da globalização alimentar, que parecia levar a resultados opostos. É justamente esse o paradoxo: em um mundo efetivamente fracionado como o antigo e o medieval, a aspiração era construir um modelo de consumo universal em que todos (aqueles que se podiam permitir) pudessem ser reconhecidos. Na aldeia global da nossa época, pelo contrário, afirmam-se os valores do específico local<sup>250</sup>.

Com essa redescoberta e um maior cuidado em se pensar as identidades alimentares, associada à globalização no âmbito alimentar, é possível acreditar que a cozinha “global” e aquela “local” podem coexistir. Isso porque as identidades são mutáveis no tempo e, além disso, múltiplas<sup>251</sup>: ser cidadão do mundo não me impede de ser um cidadão latino-americano, cidadão patense, cidadão morador de Viçosa, cidadão da família dos meus pais (que vivem em Patos de Minas), cidadão da família que constituo em Viçosa, e assim por diante. Todas essas identidades possuem peculiares formas de expressão alimentar. Apesar de diferentes, elas raramente se contrapõem umas às outras. Portanto, existem simultaneamente.

Portanto, quando viajo à casa dos meus pais em Patos de Minas, por exemplo, em uma noite posso comer em uma hamburgueria artesanal um lanche com carne de uma raça de boi estrangeira, queijo com nome estrangeiro e picles. Na noite seguinte, faço para todos os

---

<sup>248</sup> *Idem*.

<sup>249</sup> Ver <http://portal.iphan.gov.br/pagina/detalhes/1617/>. Acesso em mar. 2021.

<sup>250</sup> MONTANARI, Massimo. **Comida como cultura**. São Paulo: Senac, 2008, p. 145.

<sup>251</sup> *Ibidem*, p. 153.

membros da família uma fornada de pizzas romanas – a aplicação do conhecimento de um misto do que aprendi em viagens, leituras e no processo prático de panificação. No dia posterior, reunimos vários parentes na casa da minha avó para uma pamonhada: milho fresco, queijo da roça, carne de porco, ervas aromáticas típicas da cozinha caipira. E cada indivíduo com sua função determinada numa espécie de linha de produção – para que todos, ao final, satisfaçam seu paladar e se sintam saciados. Dessa forma, expresso, em um intervalo de tempo relativamente curto, algumas das identidades que me definem.

Dentre os itens trabalhados pela Dimep, somente a pamonha possui ligação direta com o milho. No que diz respeito à proteção, a patrimônio cultural, não há nenhuma outra vertente ligada ao cereal, seja material ou imaterial, especificamente ligada ao milho. Houve, de acordo com o historiador da Diretoria, Geenes Alves, um inventário do artesanato patense de um modo geral. Essa vertente engloba as Marias Artesãs (assunto que abordaremos nos tópicos seguintes), projeto que consiste em artesanato feito com palhas de milho por senhoras de meia idade.

Perguntado sobre qual o critério pelo qual a pamonha foi motivo da escolha para a patrimonialização, sendo que em Patos de Minas há outras comidas típicas à base de milho que também possuem forte presença cultural, Geenes diz que a Dimep pensa que a pamonha é o bem cultural alimentar mais evidente, além da iguaria estar mais presente na cultura local. “Eu não lembro se foi determinante quando da análise do conselho, mas a notoriedade que ganhou a pamonha de Patos de Minas é muito grande, nos últimos anos. Talvez, principalmente nas duas últimas décadas, por conta de uma ação empreendedora do Aguinaldo, o senhor Aguinaldo das Pamonthas”, comenta.

Quando era criança, no final dos anos 1990, provavelmente em 1997 ou 1998, fomos, em dois carros, meus pais, tios, tias e eu conhecer a pamonharia do Seu Aguinaldo. Chegando lá, lembro que nada me impressionou: era apenas uma pequena cabana à beira da estrada. A paisagem sonora era marcada pelo zunido dos carros que passavam em alta velocidade pela Rodovia do Milho, a BR-354. Como não há iluminação pública na via, o ambiente era escuro, iluminado por pequenas lâmpadas e pelos faróis dos veículos. Havia um balcão de tábua de madeira e pouquíssimo espaço para se sentar e comer. Depois que comi a pamonha, tampouco fiquei impressionado. “Prefiro a da minha avó”, pensei.

No entanto, a década de 2000 foi próspera para o negócio de Aguinaldo, que cresceu bastante e passou a contar com um estabelecimento de grandes proporções e estrutura ampla

(Figura 32). Sua pamonharia está localizada cerca de 5km ao sul do Trevo da Pipoca, na estrada que liga Patos de Minas à BR-262.

**Figura 32** – Fachada da Pamonharia do Aguinaldo, à beira da BR-354, em 2023



Fonte: foto de Bruno Josimar, no Google Maps<sup>252</sup>

“O Aguinaldo acabou, como empreendedor, criando um negócio muito bem sucedido. Esse negócio foi matéria de muitas produções jornalísticas, em vários veículos de comunicação”, opina Geenes. “Eu me lembro, inclusive, que quando eu fazia faculdade ele deu palestras sobre empreendedorismo focado no negócio do milho e da pamonha”, conta. Para Geenes, os “detonadores” responsáveis pela escolha de patrimonialização foram a combinação entre o histórico do município com o milho, o histórico do feitiço da pamonha de modo generalizado – tanto no meio urbano como no meio rural – e talvez a publicação, num determinado momento, sobretudo pelo Aguinaldo, um empreendedor que cresceu bastante e ganhou muita visibilidade na região.

Para o historiador, o fato de Aguinaldo tocar um negócio que acabou por tomar dimensões muito grandes atrelou, de certa forma, a imagem do município como fazedor de pamonha. “Não há dúvida de que contribuiu, sabe? E eu acho a pamonha do Aguinaldo muito saborosa”, finaliza Geenes, opinando, ainda, sobre a qualidade do produto. Devo dizer que, com o tempo, depois de adquirir um paladar mais adulto, concordo com essa opinião.

<sup>252</sup> Disponível em <https://www.google.com/maps/place/Aguinaldo+das+Pamonhas/@-18.6774011,-46.478683,197m/data=!3m1!1e3!4m6!3m5!1s0x94ae612a0aa4a4dd:0xb49fd1e579a652e4!8m2!3d-18.6771354!4d-46.4779129!16s%2Fg%2F11b6rt9r6j?entry=ttu>. Acesso em 3 jul. 2023.

Sabe-se que a pamonha não é um alimento tradicional apenas em Patos de Minas, mas também em outros lugares de Minas Gerais e do Brasil como um todo. Entretanto, na visão do historiador da Dimep, Geenes Alves, responsável por boa parte da construção do dossiê, o fato de o município de Patos de Minas ter feito o registro do Feitio da Pamonha não impede que outros municípios também avoquem para si essa cultura como importante, como relevante em seu cotidiano. “Digamos que não é um ato de exclusividade, né? É um ato de reconhecimento local que pode ser feito também por outros municípios”, diz Alves. “Existem várias manifestações e os registros que são feitos a nível estadual e também federal. Essas manifestações, essas tradições, elas se repetem em vários municípios”, continua o historiador patense. Um dos exemplos que ilustram a fala de Geenes Alves é o registro, a nível estadual, da Folia de Reis. Segundo ele, mais de 300 municípios mineiros possuem o registro dessa prática tradicional (Patos de Minas é um deles). O membro da Dimep ressalta que o projeto para o registro do Feitio da Pamonha foi encaminhado e “aprovado com ressalvas de aplausos, pelo conteúdo técnico e administrativo bem explicitado, conteúdo comprobatório da manifestação popular que há em Patos de Minas<sup>253</sup>”.

O dossiê elaborado pela Dimep traz a seguinte justificativa (presente dentre outros trechos), sobre a conotação cultural da pamonha para Patos de Minas:

O feitio da pamonha é um saber antigo, tradicional e arraigado no cotidiano da sociedade patense. Seu resultado vai muito além da produção de um saboroso quitute (a pamonha), pois mexe com os sentimentos, lembranças e memórias de um “jeito de viver” e “fazer as coisas” cada dia mais distante, menos comum. Tempos de outrora. Por outro lado, a prática permanece viva, reelaborada e contextualizada à sociedade atual que, em sua grande maioria, mudou-se para a cidade, empregou-se formalmente e viu diminuída sua família com a redução da taxa de natalidade. Uma sociedade, cujas famílias/pessoas parece distanciarem-se e se isolarem fisicamente cada vez mais, talvez em razão do envolvimento com as novas tecnologias da atualidade. Apesar de tudo isso, o feitio da pamonha resiste, persiste, mesmo reelaborado. Alguns significados podem ter mudado, é verdade. Mas outros tantos permanecem vivos e latentes. A pamonha é cada vez mais apreciada em Patos de Minas e região. Fazê-la ainda continua sendo uma oportunidade de encontro com família e amigos, um momento de sociabilidade e confraternização. Degustá-la é um prazer reservado aos mais exigentes paladares, seja daqueles que tradicionalmente consomem a iguaria, ou mesmo de quaisquer outros que se arriscam a experimentá-la<sup>254</sup>.

Em 2021 e 2022, anos pandêmicos, A Dimep realizou o Festival do Patrimônio Cultural de Patos de Minas<sup>255</sup>. Foram sete categorias contempladas: Congadas (Congado e

<sup>253</sup> ALVES, Geenes. Entrevista concedida a Diogo Soares Moreira Rodrigues. Patos de Minas, 10 ago. 2022.

<sup>254</sup> PATOS DE MINAS, Prefeitura Municipal de. Diretoria de Igualdade Racial, Memória e Patrimônio Cultural. **Histórico do Bem Cultural - Feitio da Pamonha**. Patos de Minas, 2019.

<sup>255</sup> Ver <https://clubenoticia.com.br/2-festival-do-patrimonio-cultural-de-patos-de-minas-sera-realizado-em-2022/>. Acesso em 3 jul. 2023.

Moçambique); Folia de Reis; Capoeira (roda e ofício dos mestres); Violas (o fazer e o tocar em Minas Gerais); Feitio da pamonha; Modo artesanal de fazer queijo minas; e, por fim, Artesanato. Cada uma delas teve como premiação o valor de R\$7,8 mil para o vencedor (ou a dupla vencedora). De acordo com Geenes Alves, essa experiência, num primeiro momento, teve uma conotação mais social. Por efeito da pandemia e dos encontros físicos que não puderam ocorrer, o Festival era realizado on-line, com os participantes enviando obras audiovisuais dos itens descritos acima. Segundo o diretor, em 2022 houve um aumento significativo de inscrições e de adesão em relação a 2021. “Esperamos, agora, aprimorar o edital para que, no próximo ano, passemos a ter um conteúdo cada vez melhor. Com a preocupação mesmo de guarda de memória, mas que haja uma produção mais elaborada<sup>256</sup>”, comenta Geenes. Durante a entrevista, o historiador relatou a expectativa e o anseio por mudanças no edital e uma mudança também no estilo da avaliação e premiação. No entanto, até o final de junho de 2023, a terceira edição do Festival do Patrimônio Cultural de Patos de Minas ainda não havia ocorrido (em 2021 e 2022, aconteceu no primeiro semestre).

Em novembro de 2022, a Dimep – em parceria com a Secretaria Municipal de Cultura, Turismo, Esporte e Lazer de Patos de Minas – publicou o livro “Patrimônio Cultural de Patos de Minas: tombamentos e registros<sup>257</sup>”. A publicação traz fotos e descrições dos bens tombados no município: são 23 itens do patrimônio material e seis itens do patrimônio cultural imaterial. A intenção inicial da Diretoria é que a obra seja distribuída, em um primeiro momento, para as bibliotecas da cidade, bem como para as instituições de ensino do município – sejam elas públicas ou privadas.

Segundo Brayner (2012), a cultura abrange as atividades por meio das quais os grupos humanos expressam suas formas de inventar, fazer e viver. Isso inclui a linguagem usada para se comunicar, contar histórias e criar poemas, assim como a maneira como constroem suas moradias, preparam alimentos, praticam suas religiões e celebram festas. Em suma, engloba suas crenças, perspectivas de mundo, conhecimentos e habilidades. Portanto, é um processo em constante evolução, transmitido de geração em geração, que envolve práticas, significados e valores que são criados e recriados no presente, buscando soluções para os desafios tanto individuais quanto coletivos enfrentados ao longo da vida<sup>258</sup>.

---

<sup>256</sup> ALVES, Geenes. Entrevista concedida a Diogo Soares Moreira Rodrigues. Patos de Minas, 10 ago. 2022.

<sup>257</sup> Ver <https://patosdeminas.mg.gov.br/dimep-lanca-livro-sobre-patrimonio-cultural-do-municipio/>. Acesso em 3 jul. 2023.

<sup>258</sup> BRAYNER, Natália. **Patrimônio Cultural Imaterial**: para saber mais. 3a. ed., Brasília (DF): Iphan, 2012, p. 7.

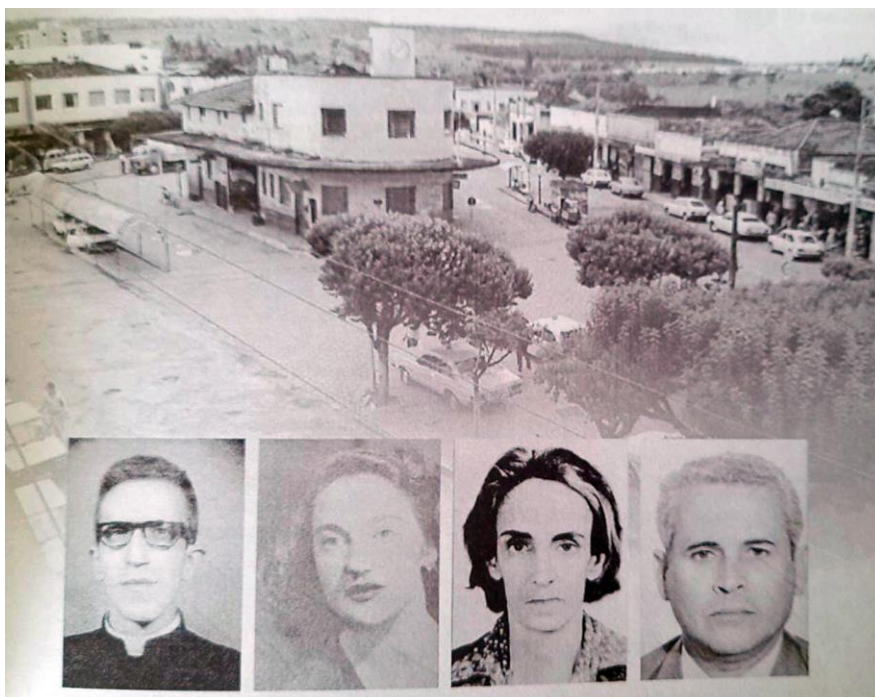
Portanto, as ações de patrimonialização feitas em Patos de Minas nesses últimos anos – sobretudo as que estão ligadas ao patrimônio cultural imaterial – possibilitam demarcar pontos de atenção para que a população patense (e também para quem vê tudo de fora da cidade) perceba cada vez mais aquilo que, de certa, forma, pertence à sua cultura. Aquilo que faz parte dos costumes populares e carrega um passado, tem a sua história, mas que continua a agregar novos significados conforme está contido também no presente.

### 3. O MILHO COMO FESTIVIDADE E MUSEU

#### 3.1 A Festa do Milho

A primeira edição oficial da Festa do Milho em Patos de Minas ocorreu em 1959. Surgiu a partir da motivação de diferentes setores da sociedade – sobretudo da elite local, comércio, prefeitura e agricultores. Ela nasce da vontade de uma comerciante da cidade, Lia Brochado, em realizar um desfile de moda. No entanto, com a dificuldade de conseguir apoio financeiro para concretizá-lo, pois soaria como um evento que promovesse apenas a sua loja, Lia encontra, durante sua busca, pessoas que elevam a ideia para a possibilidade de se criar algo maior, um festival que abrangesse mais itens e eventos, tendo o sonhado desfile de moda como uma das atrações. Os primeiros entusiastas que a acompanharam foram os amigos Paulo Portilho e Ordalina Vieira, além do Padre Almir Neves de Medeiros (Figura 33). Os encontros iniciais para a idealização da festividade aconteceram na Churrascaria Brasileira, que ficava no segundo piso do prédio – hoje já demolido – da antiga rodoviária da cidade, situada onde atualmente está a Praça Desembargador Frederico<sup>259</sup>.

**Figura 33** – Da esquerda para a direita: Padre Almir, Ordalina Vieira, Lia Brochado e Paulo Portilho. Ao fundo: antiga estação rodoviária de Patos de Minas.



Fonte: Acervo da Casa Cultural do Milho – Patos de Minas.

<sup>259</sup> COURY, Marialda. **A Festa do Milho através dos tempos**. Patos de Minas: Sindicato dos Produtores Rurais e Fundação Casa Cultural do Milho, 2008, p. 28.

Segundo o historiador e memorialista de grande relevância na cidade, Oliveira Mello, cogitou-se eleger o feijão como cultivo-motivo para a festa – Patos de Minas se destacava, também, como grande produtor dessa leguminosa. “Mas o milho tem o sabugo, tem a palha, tem o grão, tem o cabelo, tudo isso serve de ornamento. O feijão não tem nada disso. O milho tinha muito mais potencial artístico. Foi uma questão de escolha<sup>260</sup>”, conta Mello, autor de alguns livros que tratam da história patense. “Hoje eu estou fazendo uma segunda edição do livro *Patos de Minas: Capital do Milho* e vou dar outro nome a ele. Capital do Milho é muito pomposo e não é verdade, porque aqui não é o maior produtor de milho”, completa, em tom enfático. A meu ver, o título de “Capital do Milho” – a qual Patos de Minas se auto-atribui e também pelo qual é conhecida também por pessoas de fora do município – tem mais a ver com as tradições inventadas – como a Festa do Milho – e com a forte presença do cereal na cultura da cidade. Seja nas tradições de ordem festiva, alimentares, quanto nos próprios símbolos que remetem ao grão.

Apesar da primeira edição oficial ter ocorrido em 1959, a primeira festa realizada no município cujo cultivo protagonista era o milho se deu em 1956, sob a organização da professora Célia Santos de Lima. O evento durou apenas um dia: foi realizado em 29 de junho, na comunidade rural de Bom Sucesso. Como era época de estiagem e o cultivo irrigado não havia chegado ao local, as comidas típicas foram aquelas feitas com o milho seco: canjica, pipoca, bolo e broa de fubá. De acordo com o livro *A Festa do Milho através dos tempos*, de Marialda Coury, foram confeccionados itens de decoração e artesanato utilizando palha e grãos de milho. Mulher negra inserida numa sociedade onde o racismo estrutural é impactante<sup>261</sup>, Célia Lima representa um pioneirismo que às vezes é deixado de lado pela história oficial, mesmo tendo ela recebendo homenagens esporádicas ao longo de sua vida, como o Troféu do Milho, em 1982 (Figura 34). A última delas aconteceu na Fenamilho de 2004, quando o Sindicato Rural (presidido, à época, por Romero Queiroz Pereira) a homenageou durante o Festival de Pratos Típicos. Célia Santos morreu em 26 de janeiro de 2006 e, em seu enterro, teve um pedido atendido: queria ser sepultada com um broche da

---

<sup>260</sup> MELLO, Antônio de Oliveira. Entrevista concedida a Diogo Soares Moreira Rodrigues. Patos de Minas, 8 ago. 2022.

<sup>261</sup> A tese de doutorado de Rosa Maria da Silva, de 2015 (disponível em <https://repositorio.ufu.br/bitstream/123456789/18190/1/RepublicaPatosConstrucao.pdf>), traz exemplos desse racismo estrutural em Patos de Minas. Um deles é o fato de que enquanto no centro da cidade, entre 1889 e 1933 (recorte temporal utilizado pela pesquisadora), os Borges e os Maciéis disputavam o poder e até mesmo territórios, duas cidades se delinearam: a cidade “dos coronéis” e a “cidade da oposição”. Na medida em que isso ocorria, foram deixados à margem os pobres, negros e prostitutas, confinados numa espécie de “terceira cidade”, localizada fora dos limites urbanos, nos subúrbios dos bairros da Várzea e da Beira da Lagoa.

Fenamilho em sua vestimenta. “Muito me orgulha... uma simples professora primária plantou uma festa que perdura por anos”, dizia<sup>262</sup>.

**Figura 34** – Célia Santos de Lima com o “Troféu do Milho”, homenagem recebida em 1982



Fonte: Fundação Casa da Cultura do Milho<sup>263</sup>

A ideia de se celebrar a colheita do milho é concebida em um momento que Patos de Minas possuía forte produção de grãos e tinha numerosa população rural. Para Valério Valeri (1994)<sup>264</sup>, o personagem central de uma festa é uma representação da totalidade, da unidade de categorias normalmente separadas. E este cereal foi o escolhido para representar uma coesão da sociedade patense, aglutinando diferentes setores: política, agricultura, economia, comércio e a população em geral. Em 1959, portanto, Prefeitura e Associação Rural organizam oficialmente a primeira edição da Festa, corroborando a necessidade da criação de um evento que movimentasse a região, valorizando a cultura do município.

Durante a Festa do Milho aconteciam a Semana Ruralista, desfiles de moda, bailes, shows, exposições de colheita e de gado, festival de comidas típicas tendo o grão como protagonista, eleição da Rainha do Milho, dentre outras atrações. Tudo isso em datas próximas ao aniversário da cidade, dia 24 de maio. O evento passou a ser realizado

<sup>262</sup> COURY, Marialda. **A Festa do Milho através dos tempos**. Patos de Minas: Sindicato dos Produtores Rurais e Fundação Casa Cultural do Milho, 2008, p. 25-27.

<sup>263</sup> Disponível em <http://fcasadacultura.blogspot.com/2011/11/origem-da-festa-do-milho.html>. Acesso em 16 nov. 2022.

<sup>264</sup> VALERI, Valério. Festa. In: **Enciclopédia Einaudi**, v. 30: religião-rito. Lisboa: Imprensa Nacional-Casa da Moeda, 1994, p. 409.

anualmente, conforme a ideia de Valério Valeri (1994)<sup>265</sup>, quando o autor afirma que “a festa é uma atividade social agradável. Sendo agradável, é recordada na memória e antecipada na imaginação: tende, pois, a repetir-se no tempo”.

Quanto à coletividade, é fato que o município de Patos de Minas possui seus lugares de memória. Tais lugares nascem e vivem do sentimento que não há memória espontânea, que é preciso criar arquivos, manter aniversários, organizar celebrações, porque essas operações não são naturais, como afirma Pierre Nora<sup>266</sup>. Para isso inventou-se a tradição de se celebrar, anualmente, uma festa que possui como tema central o milho, alimento escolhido para simbolizar a unidade e, assim, a identidade de um povo.

Segundo Hobsbawm e Ranger, a expressão "tradição inventada" refere-se a um conjunto de costumes que são geralmente regulados por regras aceitas de forma implícita ou explícita. Esses costumes, seja de natureza ritualística ou simbólica, têm como objetivo transmitir determinados valores e normas de conduta por meio da repetição, o que implica, de forma automática, em manter uma conexão com o passado. De fato, sempre que viável, busca-se estabelecer uma continuidade com um passado histórico apropriado<sup>267</sup>.

A historiadora Renata Resende, na monografia *A invenção de uma tradição: A Festa Nacional do Milho (Patos de Minas, 1959-1990)*, da Universidade Federal de Uberlândia (2008), contextualiza as políticas econômicas do Brasil na época de criação e consolidação da festa, ou seja, nos seus primeiros 15, 20 anos de existência. Segundo a autora, o que leva à criação da festa é uma união de interesses entre Igreja, comerciantes, ruralistas e Prefeitura, a fim de alcançar o reconhecimento nacional e se inserir num modelo de progresso ao qual muitas cidades brasileiras se engajaram naquele período<sup>268</sup>. Vale lembrar que, a partir de sua sexta edição, a Festa do Milho passou a ser realizada durante um regime conservador e autoritário: a ditadura militar brasileira.

Segundo Resende, conforme a música tocada pela economia e pela política (tanto mineira quanto brasileira) no final da década de 1950, surgiu a necessidade de concentrar ordem, religião e trabalho no cotidiano das pessoas, na busca por formar uma sociedade centrada na produtividade e em costumes conservadores. Um discurso que une indústria, governo e trabalhadores empenhados em prol do progresso da cidade evidencia a ótica

---

<sup>265</sup> *Ibidem*, p. 406.

<sup>266</sup> NORA, Pierre. Entre memória e história: a problemática dos lugares. **Revista Projeto História**. São Paulo, n. 10, dez. 1993, p.13.

<sup>267</sup> HOBBSAWM, Eric.; RANGER, Terence. **A invenção das tradições**. RJ: Paz e Terra, 1990, p. 10.

<sup>268</sup> RESENDE, Renata Carolina. **A invenção de uma tradição: A Festa Nacional do Milho (Patos de Minas, 1959-1990)**. Uberlândia: Universidade Federal de Uberlândia, 2008, (Monografia de Bacharelado em História), p. 23.

desenvolvimentista deste período em Minas Gerais e no Brasil<sup>269</sup>. Dentro desse discurso, a Festa do Milho “seria um bom espaço para a disseminação de novas e modernas técnicas de cultivo da terra, visto que a política governamental traçava essa inovação em seus planos de desenvolvimento<sup>270</sup>”.

Resende chama atenção, também, para a tímida participação dos pequenos produtores rurais na Festa do Milho. Inicialmente contemplados, nos primeiros anos de realização do evento, eles foram gradativamente sendo deixados de lado pelos organizadores. Durante os anos 1960 e 1970, ocorreu no Brasil o fenômeno conhecido como Revolução Verde, com grande investimento do governo militar em universidades e centros de pesquisa em produção agrícola, visando a uma maior produção e adotando o modelo das monoculturas, praticadas em extensas faixas territoriais. Esse fenômeno (debatido com mais profundidade no primeiro capítulo da dissertação) foi responsável por concentrar terras nas mãos de poucos grandes latifundiários, além de mecanizar a agricultura, com a substituição de parte do trabalho humano pelo trabalho de máquinas. Isso contribuiu para a expulsão de muitos pequenos produtores das suas áreas de cultivo, o que ocasionou um aumento no êxodo rural e, conseqüentemente, mais gente vivendo nas periferias das cidades.

Para os produtores rurais da região, a principal atração da festa era a Semana Ruralista, que oferecia cursos e palestras para os pequenos agricultores, além de, obviamente, a possibilidade de se aprender com o encontro, com o intercâmbio de ideias, bem como a possibilidade de fazer negócios. E se tal nome e tal modelo de evento soam familiares, qualquer semelhança não é mera coincidência: a Semana Ruralista foi inspirada na Semana do Fazendeiro, realizada há mais de noventa anos na Universidade Federal de Viçosa. É interessante relatar a influência da UFV neste princípio de história da Festa do Milho, pois o então presidente da Associação Rural, Pedro Pereira dos Santos, havia estudado na Esav, a Escola Superior de Agricultura e Veterinária, nos anos 1940<sup>271</sup>. Foi ele quem teve a ideia de realizar a Semana Ruralista durante a Festa do Milho, desde a sua primeira edição oficial, em 1959<sup>272</sup>. Outro personagem esaviano de grande influência para a criação da Festa – e durante os primeiros anos em que ela se repetiu – é o agrônomo Antônio Secundino de São José, figura apresentada anteriormente nesta dissertação.

---

<sup>269</sup> *Ibidem*, p. 10.

<sup>270</sup> *Ibidem*, p. 12.

<sup>271</sup> Ver <https://efecadepatos.com.br/?p=9846>. Acesso em 6 jul. 2023.

<sup>272</sup> COURY, Marialda. **A Festa do Milho através dos tempos**. Patos de Minas: Sindicato dos Produtores Rurais e Fundação Casa Cultural do Milho, 2008, p. 74.

O objetivo da Semana Ruralista era proporcionar aos agricultores (tanto os pequenos quanto os médios e também os grandes) da região a oportunidade de conviver com técnicos e conferencistas vindos, principalmente, das Universidades de Lavras e Viçosa, fortes na questão agrônômica desde as suas fundações. Criada em 1908, a Escola Agrícola de Lavras passou a ser chamada Escola Superior de Agricultura de Lavras (Esal) em 1938. Foi federalizada em 1963. Em 1994, a instituição tornou-se universidade, hoje conhecida como Universidade Federal de Lavras (UFLA)<sup>273</sup>. A UFV, por sua vez, nasceu em 1926 sob o nome de Esav (Escola Superior de Agricultura e Veterinária). Em 1948, passou a se chamar Universidade Rural do Estado de Minas Gerais (Uremg). A federalização ocorreu em 1969, quando finalmente passou a ter o nome que leva até hoje: Universidade Federal de Viçosa<sup>274</sup>.

Durante a Semana Ruralista, técnicos que trabalhavam sob a coordenação da Emater (Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado de Minas Gerais) também se deslocavam, vindos de outras regiões do estado, para Patos de Minas, a fim de participarem dos encontros. As atividades eram divididas entre palestras em auditórios e atividades de campo. “As turmas formavam grupos: uns iam aprender como matar formigas, outros iam ver o preparo da terra ou o plantio do milho híbrido e das demais culturas importantes<sup>275</sup>”, relatou o criador do evento, Pedro Pereira dos Santos, para a memorialista Marialda Coury.

Em depoimento à mesma memorialista, o veterinário Mozart Pacheco, gestor de grandes cooperativas e empresas agropecuárias durante sua carreira profissional<sup>276</sup>, conta sobre a participação de Secundino na Semana Ruralista: “sem dúvida alguma, o evento teve uma força de fomento agropecuário muito grande em nossa região. O Professor Antônio Secundino de São José, da Agrocere, era muito entusiasmado e não falhava nenhuma Semana Ruralista<sup>277</sup>”, diz (Figura 35). Secundino influenciava e auxiliava os organizadores na escolha dos conferencistas. Durante as palestras, gostava de citar nomes e tratar de maneira pessoal os agricultores: “lá na fazenda de Fulano não é feito nada, precisa melhorar<sup>278</sup>”, conta Pacheco. A Semana Ruralista é vista pelo veterinário como um marco para o desenvolvimento tecnológico da agropecuária patense, pois, de acordo com ele, antes era “tudo era feito na base

<sup>273</sup> Ver <https://ufla.br/aceso-a-informacao/10-institucional/sobre-a-ufla/1-historia>. Acesso em 6 jul. 2023.

<sup>274</sup> Ver <https://www.ufv.br/historia/>. Acesso em 6 jul. 2023.

<sup>275</sup> COURY, Marialda. **A Festa do Milho através dos tempos**. Patos de Minas: Sindicato dos Produtores Rurais e Fundação Casa Cultural do Milho, 2008, p. 74.

<sup>276</sup> Ver <https://soupon.com.br/patos-perde-mozart-pacheco-gestor-que-liderou-grandes-empresas-e-deixou-seu-nome-na-historia-da-fenamilho/>. Acesso em 6 jul. 2023.

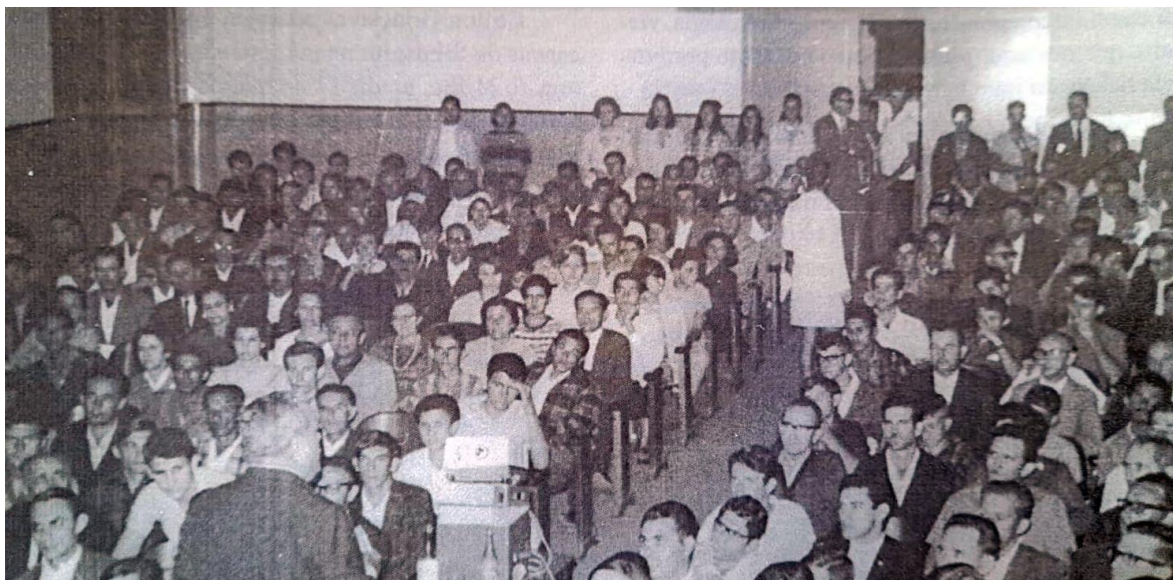
<sup>277</sup> COURY, Marialda. **A Festa do Milho através dos tempos**. Patos de Minas: Sindicato dos Produtores Rurais e Fundação Casa Cultural do Milho, 2008, p. 74.

<sup>278</sup> *Ibidem*, p. 75.

da enxada, de plantio em cova cobrindo com os pés. Éramos muito atrasados”, opina<sup>279</sup>. Essa visão do atrasado e do moderno é bem relativa, pois, com a modernização da agricultura, também vieram problemas de ordem ambiental, como uso exacerbado de recursos naturais (como a água, por exemplo), problemas de degradação do solo, utilização de veneno para o combate de pragas. E também os problemas socioeconômicos, como concentração de renda e de terras, êxodo rural e inchaço das zonas urbanas, dentre outros.

Os temas das palestras da Semana Ruralista passaram por "Desenvolvimento da Agricultura no Regime Capitalista" (1964, por Ney Bittencourt de Araújo); "Processos de Irrigação" (1964, por Professor Alysso Paolinelli); “Combate e pragas da lavoura” (1964, Equipe Técnica); "O milho opaco II" (1967, Antônio Secundino); "A imprensa como veículo de desenvolvimento da agropecuária" (1969, Paulo Cabral de Araújo); "Notícias sobre problemas relacionados com a nova doença do milho" (1971, José Ribeiro de Carvalho); “Cocção do milho opaco II” (1975, Lusmar Costa e Vanderlina Paiva)<sup>280</sup>.

**Figura 35** – Antônio Secundino de São José (de costas, na parte inferior à esquerda) palestra para agropecuaristas da região de Patos de Minas durante uma das edições da Semana Ruralista



Fonte: A Festa do Milho Através dos Tempos, p. 74.

Destacam-se, além das palestras citadas, muitas outras as quais versam sobre o Milho Opaco II, numa tentativa de emplacamento desta variedade híbrida a partir da Agroceres. Ela continha melhoramento proteico e foi testada em pesquisas que, segundo os idealizadores e fontes, visavam ao combate da desnutrição infantil entre o final dos anos 1960 e meados dos

<sup>279</sup> *Ibidem.*

<sup>280</sup> *Ibidem*, p. 75-76.

anos 1980<sup>281</sup>. Isso se deve ao fato de que, em 1964, cientistas da Universidade de Purdue (EUA) – parceira histórica da UFV – fizeram uma descoberta em relação a esta variedade mutante de milho. Ela apresentava grãos com quantidades significativamente maiores de lisina e triptofano, o que resultava em um aumento considerável no valor biológico da proteína do milho, passando de 40% para 90% do valor encontrado na proteína do leite. Apesar de vários estudos terem confirmado o maior valor nutricional dessa variedade tanto para alimentação humana quanto para alimentação animal, os agricultores não aceitaram as cultivares de Milho Opaco II devido a algumas características agronômicas indesejáveis<sup>282</sup>.

Ainda sobre a Semana Ruralista, a participação feminina enquanto palestrante dos eventos se fez presente apenas com Lusmar Costa e Vanderlina Paiva, em 1975, quando o tema do seminário era a cocção do Milho Opaco II. Isso ilustra o fato de que, tanto naquela época quanto por muito tempo dentro da sociedade brasileira, o papel da mulher estava majoritariamente voltado às atividades de casa – neste caso específico, à cozinha. As demais palestras, que versam sobre os conhecimentos técnicos, científicos e sobre as novas tecnologias no mundo agropecuário, eram ministradas por pessoas do sexo masculino.

Os temas das outras palestras citadas vão ao encontro do que foi explicado no final do Capítulo 1 desta dissertação: novos modelos de agricultura, importados do exterior (sobretudo dos Estados Unidos), com maior injeção de capital (inclusive vindo do exterior); uso dos meios de comunicação para se propagar essa ideia; e “a nova doença do milho”, tema tratado por Ana Primavesi: junto aos novos modelos de agricultura, às sementes híbridas e às monoculturas, vieram também pragas antes desconhecidas pelos agricultores.

Ressalta-se a participação, durante os eventos da Semana Ruralista, de Alysso Paolinelli. Ele foi Ministro da Agricultura entre 1974 e 1979, durante o governo do ditador militar Ernesto Geisel. Foi responsável por coordenar e incentivar o movimento de ocupação da Região Centro-Oeste brasileira, quando muita gente migrou para esta parte do País a fim de utilizar o cerrado para práticas agropecuárias – ampliando, dessa forma, as fronteiras agrícolas brasileiras. Em 2006, foi condecorado com o *World Food Prize*, considerado o “Nobel” da Agricultura, pelo papel na transformação do cerrado em áreas agrícolas produtivas. Em 2021, Paolinelli foi indicado ao Prêmio Nobel da Paz. Duas indicações no mínimo controversas e elitistas, pontue-se.

Em 2021, o ex-ministro conduziu a cerimônia de abertura da 91ª Semana do Fazendeiro da Universidade Federal de Viçosa. A Universidade, inclusive, emitiu nota de

---

<sup>281</sup> *Ibidem*, p. 22.

<sup>282</sup> Ver <https://www1.folha.uol.com.br/fsp/1995/2/14/agrofolha/11.html>. Acesso em 6 jul. 2023.

pesar após a sua morte, em 29 de junho de 2023<sup>283</sup>. Paolinelli é considerado um dos pioneiros e expoentes homens do agronegócio brasileiro. De professor, cientista e pesquisador, passou a ocupar cargos públicos nacionais (como ministro e deputado federal), além de presidir associações e confederações agrícolas, como a Associação Brasileira dos Produtores de Milho (Abramilho). Logo após seu falecimento, homenagens se espalharam por diversos meios de comunicação. “O agronegócio está em luto”, lamentou André Passos, na *Moneytimes*<sup>284</sup>. “Se hoje temos mais alimentos à mesa, é graças a um brasileiro que acreditou na agricultura tropical”, afirmou Celso Moretti, no Globo Rural<sup>285</sup>. “Paolinelli comandou a equipe plantou uma nova história da agropecuária. (...) Nasceu o agronegócio para valer. Competitivo e transformador”, pontuou Silvestre Gorgulho, do Estado de Minas<sup>286</sup>. Como mencionado no Capítulo 1, uma das grandes alegações do agronegócio – e de quem defende suas práticas – é de “botar comida na mesa do cidadão brasileiro”, “alimentar bilhões de pessoas”. Na prática, sabe-se que, segundo levantamento do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), a agricultura familiar, na verdade, responde por cerca de 70% dos alimentos consumidos no Brasil<sup>287</sup>. Ou seja: as afirmações dessas colunas em importantes meios de comunicação brasileiros não passam de propaganda. Propaganda enganosa.

A influência de Paolinelli e Secundino na Semana Ruralista se dá num momento em que para o próprio ex-esaviano era muito conveniente a seus interesses profissionais, pois comandava uma empresa que comercializava, como seu carro-chefe, sementes de milho híbrido. Não está se dizendo que ele tenha agido de má fé, mas era claro o interesse de ensinar novos conceitos e práticas para os agricultores que não as conheciam. Pois, com a promessa de poder alavancar economicamente a produção daqueles homens do campo (o que de fato imagino que tenha acontecido com alguns deles), a Agrocerecer também lucrava e expandia seus negócios. Assim como lucravam seus acionistas estadunidenses e todo um modelo de se fazer agricultura que era importado e imposto da América do Norte para a América Latina. Com os seminários, os pequenos e médios produtores aprendiam novos jeitos de se cultivar,

<sup>283</sup> Ver <https://www2.dti.ufv.br/noticias/scripts/exibeNoticiaMulti.php?codNot=40044>. Acesso em 6 jul. 2023.

<sup>284</sup> Ver <https://www.moneytimes.com.br/alysson-paolinelli-lanterna-do-agro-resposta-para-fome-e-pele-da-sustentabilidade/>. Acesso em 6 jul. 2023.

<sup>285</sup> Ver <https://globo rural.globo.com/opiniao/vozes-do-agro/noticia/2023/07/o-legado-de-alysson-paolinelli-o-homem-que-acreditou-e-fez.ghtml>. Acesso em 6 jul. 2023.

<sup>286</sup> Ver [https://www.em.com.br/app/noticia/opiniao/2023/07/03/interna\\_opiniao,1515281/alysson-paolinelli-o-adeus-e-o-legado.shtml](https://www.em.com.br/app/noticia/opiniao/2023/07/03/interna_opiniao,1515281/alysson-paolinelli-o-adeus-e-o-legado.shtml). Acesso em 6 jul. 2023.

<sup>287</sup> Ver <https://www.camara.leg.br/noticias/937752-deputados-defendem-fortalecimento-da-agricultura-para-producao-de-mais-alimentos/#:~:text=Segundo%20levantamento%20do%20Instituto%20Brasileiro,dos%20alimentos%20consumidos%20no%20Brasil>. Acesso em 6 jul. 2023.

ao passo que a Agroceres (dentre outras empresas) vendia seus produtos em maior quantidade, garantindo uma maior margem de lucro.

O historiador Oliveira Mello afirma: “a Festa do Milho passou a existir com essa pompa toda por conta do Secundino. Ele tinha a firma Agroceres. Eles aproveitaram de uma maneira comercial a festa. A Agroceres deu o suporte para o desenvolvimento da festa<sup>288</sup>”. De fato, quando se observa os pôsteres de divulgação da Fenamilho, nota-se a influência da empresa na festividade (Figura 36).

Figura 36 – Cartazes das Festas do Milho de 1961, 1962, 1963, 1964 e 1967



Fonte: Blog da Fundação Casa da Cultura do Milho<sup>289</sup>

<sup>288</sup> MELLO, Antônio de Oliveira. Entrevista concedida a Diogo Soares Moreira Rodrigues. Patos de Minas, 8 ago. 2022.

<sup>289</sup> Ver <http://fcasadacultura.blogspot.com/2011/11/os-cartazes-da-festa.html>. Acesso em 6 jul. 2023.

No cartaz de 1961, o nome Agroceres está deliberadamente escrito acima daquele que viria a ser o *slogan* da empresa em publicidades nos diferentes meios de comunicação: “o milho que vale um milhão” (uma dessas propagandas está ilustrada tópico “O cultivo do milho em Patos de Minas”, no Capítulo 1). Nas festas de 1962, 1963 e 1964, a frase aparece sem o nome da empresa, mas o *slogan*, de acordo com dados desta pesquisa, já era utilizado no mínimo desde o ano 1950 – ou seja, certamente bastante difundido entre a população. O pôster de 1967, por sua vez, mais parece um cartaz de propaganda. Em tom imperativo, ao lado da ilustração de uma espiga de milho, a frase de destaque é: “plante semente selecionada” – escrita em fonte de corpo maior que o próprio título da festa, ressalte-se.

Figura 37 – Cartazes das Fenamilhos de 1976, 1984, 1985, 1986 e 1989



Fonte: Blog da Fundação Casa da Cultura do Milho<sup>290</sup>

<sup>290</sup> *Ibidem.*

Esse apoio da empresa nos anos iniciais da festividade (não houve elaboração de cartazes para as duas primeiras festas, em 1959 e 1960) contribuiu para que, em 1965, o evento fosse elevado a Festa Nacional do Milho (Fenamilho), pelo decreto presidencial nº 56.286. Na época, o governo de Minas Gerais incluiu a festa no calendário do turismo do estado. No ano de 2015, a presidenta Dilma Rousseff, por meio da Lei nº 13.101, instituiu o dia 24 de maio, aniversário de Patos de Minas, como Dia Nacional do Milho.

Ainda observando-se os cartazes que anunciam a Fenamilho a cada ano, há envolvimento direto da Agrocerec como patrocinadora única e direta em mais cinco oportunidades: 1976, 1984, 1985, 1986 e 1989 (Figura 37). A Festa de 1976 é marcada pela última edição da Semana Ruralista. E as Festas de 1984 a 1986, as últimas antes do falecimento de Antônio Secundino de São José. Em 1989, acontece o último patrocínio “máster”, digamos, da empresa à Fenamilho. Após a morte de seu fundador, o vínculo da Agrocerec com a Festa Nacional do Milho diminuiu. Outras empresas do agronegócio patense passaram a patrocinar a festividade – como a gigante Terrena<sup>291</sup>, por exemplo (antiga Patureba Fertilizantes), que aparece em peso nos materiais de divulgação da Fenamilho a partir dos anos 2000.

Durante a Fenamilho, entre os anos de 1991 e 2018, foi entregue a Comenda Antônio Secundino de São José (Figura 38) para pessoas que se destacassem no âmbito da agropecuária mineira. A homenagem era organizada pelo Sindicato Rural de Patos de Minas, com apoio da Prefeitura de Patos e do Governo do Estado<sup>292</sup>. Na sua última edição, em 2018, o conselho dizia que a premiação era destinada “às pessoas que contribuíram para o desenvolvimento da agricultura, pecuária, abastecimento, saneamento e meio ambiente no estado de Minas Gerais<sup>293</sup>”. Esse discurso já inclui o *greenwashing* iniciado pelo setor do agronegócio nos últimos anos. Em 2019, mesmo havendo Fenamilho, não houve entrega da comenda – o Governo de Minas Gerais alegou a impossibilidade da organização do evento devido a problemas financeiros<sup>294</sup>. Em 2023, a entrega tampouco aconteceu.

A Semana Ruralista, como mencionado, deixou de ser realizada em 1977. A Festa Nacional do Milho passou a se distanciar mais de suas raízes, distanciando-se até do próprio

---

<sup>291</sup> Ver <https://www.terrenaagro.com.br/>. Acesso em 11 jul. 2023.

<sup>292</sup> SANTOS, Carlos Pacheco dos. **Para além da sala de aula**: a extensão na UFV e a Semana do Fazendeiro, entre memórias e transformações (2009-2019). Universidade Federal de Viçosa: Viçosa-MG, 2023, p. 59.

<sup>293</sup> Ver <https://www.mg.gov.br/planejamento/noticias/homenagem/06/2018/governador-entrega-comenda-antonio-secundino-de-sao-jose>. Acesso em 6 jul. 2023.

<sup>294</sup> Ver <https://patoshoje.com.br/noticias/patos-de-minas-nao-tera-este-ano-a-entrega-da-comenda-antonio-secundino-de-sao-jose-57778.html>. Acesso em 6 jul. 2023.

milho, para dar lugar aos novos negócios no mundo rural: exposições de tratores e máquinas agrícolas, leilões de gado e feiras de animais.

**Figura 38** – Versão gigante da medalha correspondente à Comenda Antônio Secundino de São José exposta no Memorial do Milho



Fonte: Foto tirada pelo autor em ago. 2022

Tais fatos relacionados à criação da Festa do Milho vão ao encontro do que afirma Lynn Hunt<sup>295</sup>, quando a autora diz que as relações econômicas e sociais não são anteriores às culturais, nem as determinam: elas próprias são campos de prática cultural e produção cultural. Nessa perspectiva, é curioso pensar nos sentidos produzidos pelo monumento do trabalhador segurando um balaio de milho, construído no canteiro central da Avenida Getúlio Vargas, próximo à escola Marcolino de Barros. Denominado “O Herói Anônimo – Homenagem ao Homem do Campo”, ele simboliza o trabalhador simples, o pequeno agricultor<sup>296</sup>. Com a presença do governador Magalhães Pinto, foi inaugurado em 24 de maio de 1961, durante a terceira edição da Festa do Milho.

Albuquerque Júnior (2011)<sup>297</sup> tem uma explicação interessante sobre esse tipo de fenômeno. Para ele, as festas não são manifestações autênticas do povo, nem espaços de um

<sup>295</sup> HUNT, Lynn. Apresentação: História, cultura e texto. In: **A nova história cultural**. São Paulo: Martins Fontes, 1992, p. 9.

<sup>296</sup> Ver imagem do monumento em [https://efecadepatos.com.br/?attachment\\_id=4420](https://efecadepatos.com.br/?attachment_id=4420).

<sup>297</sup> ALBUQUERQUE JÚNIOR, Durval Muniz. Festas para que te quero: por uma historiografia do festejar. **Patrimônio e Memória**. UNESP, FCLAs, CEDAP, v. 7, n.1, jun. 2011, p. 147.

mundo cultural à parte, paralelo ou resistente à dominação. As festas constituem “espaços de negociação, de tensões, de conflitos, de alianças e de disputas entre distintos agentes, que se debatem em torno não só dos sentidos e significados a serem dados à festa, como também em torno das práticas que as constituirão”.

#### 2.4.1 A participação popular e as transformações da Festa do Milho

Em suas primeiras edições, existia a preocupação em legitimar a Festa do Milho, com a produção de ornamentos feitos com base na palha e no sabuco, além da presença das comidas típicas, que inicialmente foram resgatadas nas fazendas da região para degustações durante a festa. Para Resende<sup>298</sup>, a participação popular nesses primeiros anos ocorria basicamente nesses eventos, com o pequeno produtor rural dedicando tempo e recursos financeiros para a caracterização da festa. Das primeiras festas, o historiador Oliveira Mello lembra bem da participação popular durante os desfiles na Avenida Getúlio Vargas, bem como da relação próxima que ele mesmo tinha com a festividade:

Lembro da primeira festa, em 1959, a primeira Rainha do Milho, a Helena, estava em cima de um carro, sentada no capô. Eu morava na casa do bispo, estava no seminário na época. Quando passou em frente à casa do bispo, ela estava sentindo o calor do motor. Eu fui lá dentro, peguei meu travesseiro no meu quarto e dei para ela sentar<sup>299</sup>.

Para Marialda Coury, memorialista e artista plástica da cidade que trabalha no Memorial do Milho desde a sua idealização, a Festa foi, em suas primeiras edições, um marco para a sua vida. Sua mãe saiu do campo e foi morar na cidade em janeiro de 1959, ano que ocorreu a primeira edição, no mês de maio. “A nossa relação com a primeira festa se dá de uma maneira mais próxima porque uma minha tia, que inclusive era a minha madrinha, era cunhada da Helena Alves, que foi a primeira Rainha do Milho”. Marialda, na época, tinha 12 anos de idade. Ela opina: “a gente era quase criança. Imagina, as primeiras festas foram belíssimas... e hoje infelizmente ela tomou um rumo diferente. Acho que ela perdeu muito da característica, acho que o papel do milho na festa hoje é mais para o lado do agronegócio”, comenta. Segundo ela, sua função de estar trabalhando no Memorial do Milho passa por preservar e resgatar as próprias tradições da festa<sup>300</sup>.

<sup>298</sup> RESENDE, Renata Carolina. **A invenção de uma tradição: A Festa Nacional do Milho** (Patos de Minas, 1959-1990). Uberlândia: Universidade Federal de Uberlândia, 2008, (Monografia de Bacharelado em História), p. 18.

<sup>299</sup> MELLO, Antônio de Oliveira. Entrevista concedida a Diogo Soares Moreira Rodrigues. Patos de Minas, 8 ago. 2022.

<sup>300</sup> COURY, Marialda. Entrevista concedida a Diogo Soares Moreira Rodrigues. Patos de Minas, 11 ago. 2022.

Para Geenes Alves, membro da Dimep, a leitura da Festa do Milho e das mais de seis décadas de história que possui é diferente entre as pessoas de menos idade e as de mais idade: “os jovens não fazem esse julgamento evolutivo porque não conheceram a festa do passado. Esse julgamento é feito pelas pessoas que tem uma bagagem maior de idade. Com essa bagagem, conseguem enxergar essa festa lá dos seus primórdios. E aí fazem as comparações”. Para ele, a evolução da festa é, de certa forma, natural, “pois o mundo caminhou pra frente, estamos no ano 2022, os eventos, as coisas, as pessoas e as tradições vão sendo reelaboradas, à luz da ciência, da tecnologia, do chamado progresso – para o bem ou para o mal”, comenta. Ele ressalta que a Festa do Milho sofreu esse processo, assim como muitas outras festas Brasil agora. “Se é pior ou melhor, acredito que é um julgamento muito pessoal, de cada um que viveu ou que não viveu todos esses momentos”, diz. Para o historiador, a Fenamilho se tornou, no presente, uma festa estritamente comercial, com objetivos econômicos muito bem delineados e que poucas vezes se volta para a cultura – na maior parte das últimas edições, segundo ele, está pouco voltada. Segundo Geenes, mesmo sendo a evolução da Fenamilho uma questão inevitável, de certa forma, são necessárias algumas observações:

Quando a gente fala que a Festa não ficou nem melhor nem pior, tem que se fazer um parêntese. Para poder, por exemplo, abordar a maneira de como o agronegócio, de um modo geral, trata o meio ambiente. Na maioria das vezes é de forma danosa. Então assim, essa questão de julgamento é muito complexa. Quando a gente volta a olhar, por exemplo, para essa legitimação do agro, havia todo um interesse, talvez capitalista e mercantilista por trás, no sentido de materializar, de fortalecer, de constituir realmente uma identidade local focada no milho, focada na agricultura. Daí é quando a gente vê o resultado da ação humana, e no agro, nas últimas décadas, você vê de fato nesse aspecto específico, essa evolução, esse progresso, independente do julgamento individual das pessoas. Cientificamente, é óbvio que houve danos em alguns lugares até irreparáveis para o meio ambiente, então isso não é bom. E aí a gente volta de novo à questão de conciliar o tal progresso com as questões que também são importantes, como as pautas sociais, culturais e, nesse caso, inclusive ambientais<sup>301</sup>.

Em 1965, a Associação Rural transformou-se em Sindicato Rural de Patos de Minas, e em 1999, passou a se chamar Sindicato dos Produtores Rurais. Tal entidade continua a ser responsável pela organização da Fenamilho até os dias atuais. É um exemplo de consolidação de uma entidade, de acordo com o que afirma Valeri<sup>302</sup>: “festas perpetuam a existência de confrarias, corporações, associações de bairro, outras formas de agrupamento que têm duração permanente e influência constante na sociedade global”. Com o crescimento da festa e a dificuldade para se encontrar locais para realizá-la, a organização vê a necessidade de a

<sup>301</sup> ALVES, Geenes. Entrevista concedida a Diogo Soares Moreira Rodrigues. Patos de Minas, 10 ago. 2022.

<sup>302</sup> VALERI, Valério. Festa. In: **Enciclopédia Einaudi**, v. 30: religião-rito. Lisboa: Imprensa Nacional-Casa da Moeda, 1994, p. 406.

construção de um local específico para este fim. Idealizado por Sindicato e patrocinadores, em 1968 é inaugurado o Parque de Exposições de Patos de Minas (Figura 39). A partir de 1974, a Fenamilho centraliza quase todos os eventos no local.

**Figura 39** – Vista aérea do Parque de Exposições de Patos de Minas



Fonte: mapio.net<sup>303</sup>

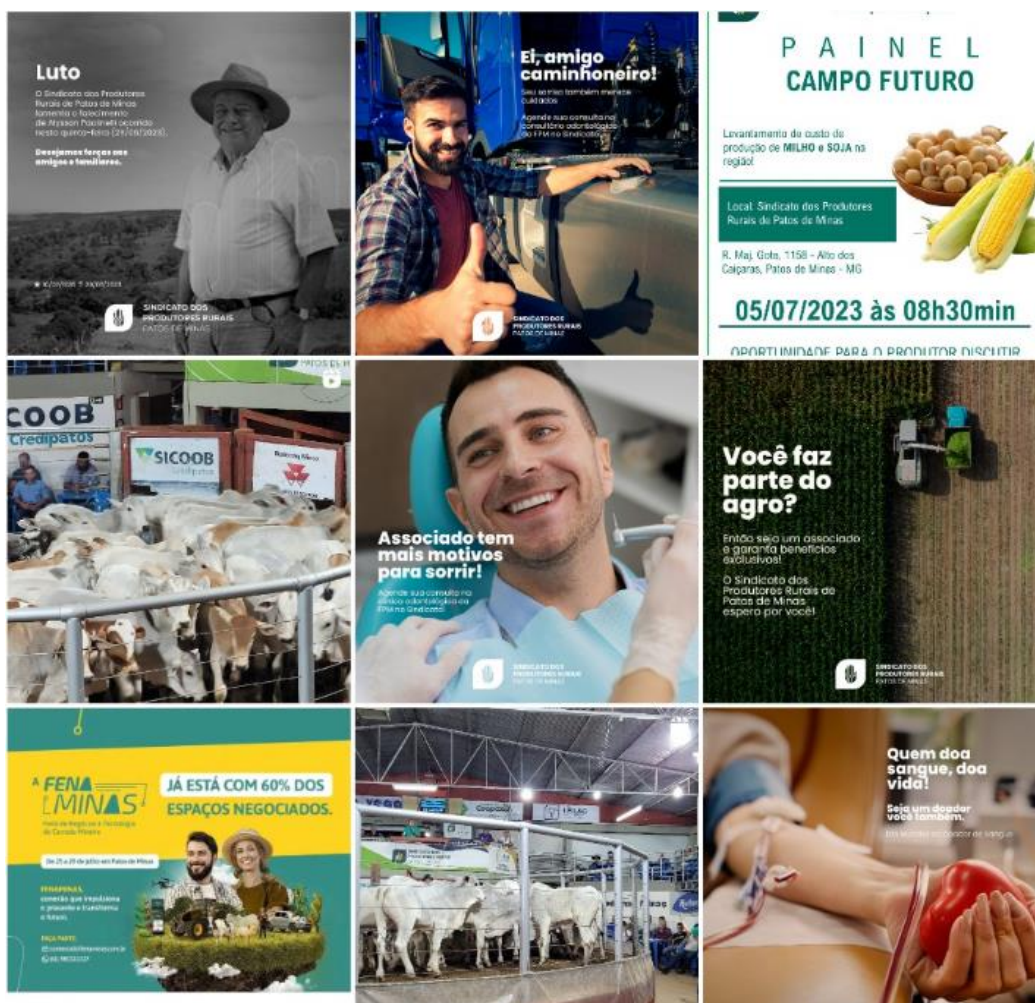
O parque é imenso: possui área de 170 mil metros quadrados. Foi construído no limite norte da Rua Major Gote, a principal via da cidade. Além de concentrar as atividades da festa, o parque abriga a sede do Sindicato e o Memorial do Milho. Possui arena para shows e rodeio, casa de leilões, o paiolão (estrutura coberta para shows, bailes e eventos), galpões para exposições de animais, entre outras muitas edificações e espaços. Sua construção foi financiada, em parte, pelo Ministério da Agricultura. Hugo de Almeida Leme, o primeiro ministro pós-golpe militar de 1964, visitou a cidade e encaminhou uma doação de 50 mil cruzados para a obra. A inauguração ocorreu em 1967. O parque recebe o nome de Sebastião Alves do Nascimento (Binga), primeiro presidente da Associação Rural e político de relevância na cidade – sob seu mandato de prefeito ocorreu a primeira Festa do Milho, em 1959. Binga também foi deputado estadual por quatro mandatos.

A construção do parque e a concentração das atividades da Fenamilho neste lugar são uma estratégia do Sindicato tanto para dar uma maior e melhor estrutura à Festa, aumentando sua projeção, quanto para controlar melhor a organização, se desvinculando parcialmente dos

<sup>303</sup> Disponível em <https://mapio.net/pic/p-81436794/>. Acesso em 11 jul. 2023.

órgãos públicos, sobretudo da Prefeitura. Ressalte-se que o Sindicato dos Produtores Rurais de Patos de Minas é mais um clube elitizado que um sindicato. Suas ações são voltadas, em sua ampla maioria, ao interesse dos grandes produtores. Em suas redes sociais<sup>304</sup> e em seu site<sup>305</sup>, por exemplo, as menções são quase todas a uma cultura do agronegócio (Figura 40): anúncio de leilões de gado, cursos para operação de tratores e colheitadeiras, relação com setores conservadores da sociedade (como igreja e polícia), além de aparições de políticos – como o governador de Minas Gerais e o prefeito de Patos de Minas. Não há ligação, por exemplo, deste Sindicato com a Feira Livre do Produtor Rural, que semanalmente é responsável, de um lado, por escoar parte da produção dos agricultores familiares da região e, de outro, por garantir alimentos frescos nas mesas da população da cidade.

Figura 40 – Recorte do *feed* da página do SPRPM no Instagram



Fonte: *printscreens* realizado pelo autor.

<sup>304</sup> Ver <https://www.instagram.com/sindicadoruralpatos/>. Acesso em 11 jul. 2023.

<sup>305</sup> Ver <https://sprpm.com/>. Acesso em 11 jul. 2023.

Com a festa gradativamente se tornando um motor para a economia, geradora de lucros e oportunidade de negócios para grandes latifundiários e pecuaristas, suas atrações ficaram cada vez mais caras. Resta, às classes mais populares, a participação nos eventos gratuitos. No dia do aniversário da cidade – 24 de maio – ocorre o desfile cívico, realizado na Avenida Getúlio Vargas, uma importante via do centro da cidade<sup>306</sup>. O desfile aberto conta com a participação de atiradores do Tiro de Guerra, estudantes de escolas públicas e particulares da cidade, além das candidatas a Rainha do Milho.

A participação das camadas mais populares também se dá devido a uma medida adotada pela organização da festa: a gratuidade da entrada no Parque de Exposições no dia do aniversário da cidade. Ou seja, acesso liberado ao show da noite, normalmente protagonizado por um cantor ou uma dupla de cantores sertanejos, estilo musical marcado na cultura popular do município. Em 2023, houve entrada gratuita no parque também em outros dias da Festa.

Outra alternativa para a participação popular, nos dias atuais, é um evento que não é a Festa do Milho, mas funciona como uma festividade paralela: a Fenapraça. O evento tem sido organizado pela administração municipal nos últimos anos. Em 2023, por exemplo, ocorreu entre os dias 5 e 14 de maio, terminando cinco dias antes do início da Fenamilho. Consiste em aproveitar o espaço do canteiro central da Avenida Getúlio Vargas, no centro da cidade, e promover shows, apresentações, feiras de artesanato, apresentações de teatro. Tudo com uma pegada mais “de raiz” – trazendo tanto artistas emergentes quanto aqueles que já estiveram na moda mas não estão mais. Na última edição, por exemplo, o cantor sertanejo Renato Teixeira foi uma das atrações. Por ser um evento realizado em praça pública, não há a cobrança de ingresso.

No entanto, mesmo nesse espaço há disputas e tensões. Em 2023, dentre as principais queixas, destaca-se a exclusividade do edital promovido para a realização do evento em abordar apenas o setor musical, deixando de lado os demais setores ativos na cidade, como dança, teatro, artesanato, literatura, artes visuais, *hip hop*, cultura afro-brasileira, patrimônio cultural e histórico, entre outros. Outro aspecto relevante e alvo de muitas críticas por parte da classe artística é a permissão, presente no edital, para que funcionários públicos possam se inscrever no evento, sem, no entanto, receber remuneração por isso. Na perspectiva de alguns

---

<sup>306</sup> Ver <https://patoshoje.com.br/noticias/patos-de-minas-comemora-aniversario-de-127-anos-com-homenagens-bolo-gigante-e-desfile-57821.html>. Acesso em 11 jul. 2023.

artistas locais, essa condição abriu caminho para possíveis irregularidades, como o pagamento indireto de cachês aos músicos que, por acaso, sejam servidores<sup>307</sup>.

Durante a pandemia de covid-19, também foram realizadas edições da Fenapraça em formato de *lives*. O historiador da Dimep, Geenes Alves, explica que a Secretaria de Cultura foi parceira da Prefeitura na organização de algumas atrações, como o Festival de Viola, que é um bem registrado no município e ficou sob a coordenação do órgão. Sobre a Festa do Milho continuar popular ou não, o historiador opina:

Quando você pensa, por exemplo, nos preços dos ingressos das últimas Fenamilho, você vê que é a gente não pode considerá-la como uma festa popular. Pelo menos no aspecto financeiro não é, porque uma família tradicional de quatro pessoas, por exemplo, num final de semana, com uma limitação socioeconômica, ela teria muita dificuldade em arcar com os ingressos para poder frequentar o parque. E para além dos ingressos, você tem também um estacionamento, você tem a comida, você tem a bebida que lá sempre tem um grau de valor maior, pela própria razão da festa. Talvez fosse interessante a melhoria da estrutura do evento com uma pauta cultural mais forte, que é muito importante, fundamental até para a manutenção e para a perpetuação da nossa identidade, da identidade do patense, da identidade local<sup>308</sup>.

Geenes Alves justifica dizendo que “já é provado, tecnicamente e numericamente, que o aporte de recurso pra cultura, na grande maioria das vezes sendo feito de forma inteligente, não é despesa, mas investimento<sup>309</sup>”. Para o historiador, a cultura gera receitas e rendas, por isso é preciso olhar para essa questão com “muita inteligência e com sensibilidade, para poder fazer as duas coisas caminharem juntas”. De acordo com ele, “a Festa do Milho se tornou um evento grandioso, com o status de grande festa mineira e de festa Nacional, mas ao mesmo tempo não pode perder a sua identidade original e, mais do que isso, também pode mostrar a Minas e ao Brasil a rica cultura local”, finaliza, enfatizando o fato de que a Fenamilho cresceu e evoluiu economicamente, ao longo de sua história, mas que perdeu muito das suas características culturais locais.

Um dos pioneiros – considerando obras em língua portuguesa – a tratar temas da cultura popular em seus livros, o historiador Peter Burke alerta para os perigos de usar esse termo, como se fosse obrigatória uma separação, uma oposição entre cultura popular e cultura erudita. Segundo ele, como é contado por Martha Abreu<sup>310</sup>, “pensar a interação e compartilhamento entre estas culturas seria sempre uma boa opção”. Dessa forma, o termo “biculturalidade” foi cunhado para designar o momento em que membros da elite

<sup>307</sup> Ver <https://soupatos.com.br/mesmo-revisado-edital-da-fenapraça-volta-a-ser-criticado-por-artistas-que-levam-denuncia-ao-ministerio-publico/>. Acesso em 11 jul. 2023.

<sup>308</sup> ALVES, Geenes. Entrevista concedida a Diogo Soares Moreira Rodrigues. Patos de Minas, 10 ago. 2022.

<sup>309</sup> *Ibidem*.

<sup>310</sup> ABREU, Martha. Cultura popular: um conceito e várias histórias. In: ABREU, Martha; SOIHET, Rachel (Org.). **Ensino de História: conceitos, temáticas e metodologia**. Rio de Janeiro: Casa da Palavra, 2003. p. 88.

participavam de eventos juntamente aos povos de classes econômicas inferiores, compartilhando a presença em festas e feiras. Isso, de certa forma, ocorria também na Festa do Milho, embora houvesse também as fragmentações de eventos dentro da festa, cada qual possuindo um nicho majoritário.

A antropóloga Rita Amaral<sup>311</sup> afirma que as festas populares são símbolos da expressão de uma determinada cultura. Essas festas englobam as dimensões do trabalho, da política, da economia, da religião e da comunicação, por exemplo. Assim, as festas permitem a compreensão da estrutura de uma sociedade. Essa teoria é endossada por Cavalcanti e Gonçalves (2010)<sup>312</sup>, quando afirmam que a pesquisa e a análise etnográfica propõem as chaves da compreensão das festas. Os autores dizem que as festas possibilitam a aprendizagem de códigos sociais e fomentam a produção de novas informações e perspectivas sobre o objeto de estudo. Envolvem pessoas de diferentes raças e classes econômicas, e não quitam o problema das desigualdades sociais, mas permitem que sejam vistas algumas faces das coletividades que se sobrepõem a tais diferenças.

Seguindo uma linha semelhante de pensamento, Albuquerque Júnior<sup>313</sup> afirma que as festas servem para ritualizar e explicitar tanto as divisões hierárquicas que segmentavam a ordem social, como para relativizá-las. À medida que as coloca em contato, as desmancha por meio do convívio fraterno entre pessoas com diferentes características étnicas e sociais. Quanto a essa situação, ainda que aconteça no desfile cívico, creio que não ocorra tanto no dia com entrada gratuita no Parque de Exposições, 24 de maio. Isso porque há o pensamento, dentro da classe média e da classe alta da cidade, de que é um dia “de povão”, nos demais dias de festa há um “público mais selecionado”, entre outros comentários que explicitam e promovem seleção e segregação socioeconômica.

Durante a pandemia, a Fenamilho deixou de ser realizada em três oportunidades, nos anos 2020, 2021 e 2022. A edição anterior, de 2019, foi marcada por shows de artistas com grande peso nacional, como Léo Santana, Maiara & Maráisa, Alok, Mano Walter, Pitty, Zé Neto & Cristiano, Ferrugem e Dennis DJ. Ressalte-se que a principal divulgação da programação da Festa é anunciada dessa forma, apenas com as apresentações musicais realizadas (Figura 41).

<sup>311</sup> AMARAL, Rita. Para uma antropologia da festa: questões metodológico-organizativas do campo festivo brasileiro. In: PEREZ, Léa Freitas; AMARAL, Leila; MESQUITA, Wânia (org.). **Festa como perspectiva e em perspectiva**. Rio de Janeiro: Garamond, 2012, p. 69.

<sup>312</sup> CAVALCANTI, Maria Laura; GONÇALVES, Jose Reginaldo Santos. “Cultura, Festa e Patrimônio”. In: DUARTE, Luiz Fernando Dias. (Org.). **Horizontes das Ciências Sociais no Brasil**. Antropologia. São Paulo: ANPOCS, Barcarolla, Discurso Editorial, 2010, v. 1, p. 269.

<sup>313</sup> ALBUQUERQUE JÚNIOR, Durval Muniz. Festas para que te quero: por uma historiografia do festejar. **Patrimônio e Memória**. UNESP, FCLAs, CEDAP, v. 7, n.1, jun. 2011, p. 138.

**Figura 41** – Programação de shows musicais da Fenamilho 2019



Fonte: Portal Imbiara<sup>314</sup>

Marialda Coury, em entrevista de agosto de 2022, relatava um receio quanto ao retorno da Fenamilho pós-pandemia: “como a Festa é muito cara, o pessoal começou a exigir demais. Então o perigo, agora, é não dar conta de organizar no mesmo nível de antes. Eu acho que não vai dar mais, porque os shows são caríssimos”, comenta. Ela observa, também, que na Festa não ocorria apenas shows, bem como o rodeio, “que não pode morrer”; desfile das escolas e coroação da rainha. “Estou falando esses quatro exemplos que eu considero mais importantes. O seminário [substituição à Semana Ruralista, com palestras e encontros de produtores] já foi desaparecendo”, diz<sup>315</sup>.

Seguindo a mesma ideia, Oliveira Mello também opina sobre os novos rumos da Fenamilho: “tenho a impressão de que essa festa não vai muito para frente mais com aquele ardor que tinha. Ela já mudou muito, já se descaracterizou muito. No começo da Festa do Milho o povo vibrava, a gente, como professor, levava os meninos pra rua, eles ensaiavam para o desfile”, conta o historiador. Em sua opinião, com o passar do tempo, a chama do entusiasmo foi se apagando entre a população, de certa maneira. “Virou uma festa de shows lá

<sup>314</sup> Disponível em <https://portalimbiara.com.br/noticia/categoria/6/caderno-i/link/772/confira-os-shows-que-va-agitar-a-fenamilho-2019>. Acesso em 11 jul. 2023.

<sup>315</sup> COURY, Marialda. Entrevista concedida a Diogo Soares Moreira Rodrigues. Patos de Minas, 11 ago. 2022.

no Parque de Exposições, no Paiolão... o milho é só um motivo. É uma festa muito para ganhar dinheiro, e no começo não era assim. O entusiasmo com a festa vem acabando”, opina. E conclui: “as características da festa, as tradições, isso depende muito do presidente do Sindicato Rural. Para mim, tudo que vem de cima pra baixo não vai pra frente. A festa tem que ser espontânea, vir do povo. A Festa pegou o entusiasmo no começo, aquela coisa toda, por conta disso. Veio do povo<sup>316</sup>”.

Para verificar essas questões, fomos ao parque em 2023 e percebemos que, de fato, a Fenamilho encolheu. A estrutura do Parque de Exposições não foi completamente utilizada – havia diversos espaços que antes estavam ocupados por atrações os quais, em 2023, não mais estavam. O parque de diversões, por exemplo, em 2023 era mais modesto, contando com menos brinquedos do que os parques de edições anteriores. Havia muitas barracas de comida e *food-trucks* que vendiam itens culinários globalizados, como churros e hambúrgueres (alguns deles, inclusive, indicavam pelas placas que os comerciantes vinham de cidades de outros estados, como São Paulo e Santa Catarina). Encontramos apenas uma barraca que vendia comida baseada em milho (Figura 42).

**Figura 42** – “Restaurante do Mocambo” e “Menino das Pamonha” eram resistência em servir comida de milho durante a Fenamilho 2023



Fonte: foto tirada pelo autor em maio de 2023

<sup>316</sup> MELLO, Antônio de Oliveira. Entrevista concedida a Diogo Soares Moreira Rodrigues. Patos de Minas, 8 ago. 2022.

Apesar de tudo, os shows levaram bom público ao Parque de Exposições (Figura 43). As principais atrações de 2023 foram os sertanejos Cabaré (Bruno, Marrone e Leonardo), Jorge & Mateus, Maiara & Maraísa, Zé Neto & Cristiano, Chitãozinho & Chororó, além de, novamente, Dennis DJ. O valor dos ingressos para cada dia de shows foi, na maior parte das vezes, de 80 reais (também era vendida a meia entrada, a 40 reais, aos públicos que tinham direito). Houve três dias em que não foi cobrada entrada para o parque de exposições – cujas atrações musicais eram mais modestas e, dados os dias da semana (segunda, terça) não geravam uma alta expectativa de público. A compra do passaporte, que dava direito à entrada em todos os dias do evento, custava 270 reais.

**Figura 43** – Arena lotada para o show de Jorge e Mateus, no dia 23 de maio, véspera do feriado municipal de aniversário da cidade



Fonte: *print screen* de vídeo do portal Patos Hoje<sup>317</sup>

Dessa forma, o simples fato de se conseguir ir ao Parque de Exposições em um dia de cobrança de ingressos já se torna um marcador socioeconômico, bem como o fato de se escolher um dia (ou mais de um, que seja) cuja entrada é gratuita. Marcador ainda mais forte é o fato de que, como de costume, o Sindicato dos Produtores Rurais de Patos de Minas vendeu duas opções de camarote: uma com bebidas à vontade e outra com comidas à vontade, além das bebidas. Os camarotes ficam localizados no alto da arquibancada da arena de shows e rodeio (são visíveis no canto esquerdo superior da Figura 43).

Na edição 2023 da Fenamilho, a presença do agronegócio se deu na forma dos leilões de animais, nos galpões e exposição de equinos e – sobretudo – bovinos, e também nos

<sup>317</sup> Disponível em <https://www.patoshoje.com.br/ph-play/jorge-e-mateus-cantam-para-grande-publico-na-fenamilho-veja-a-abertura-79463.html>. Acesso em 12 jul. 2023.

cartazes espalhados ao longo do Parque de Exposições, que carregavam o título “Fenamilho Agro” (Figura 44). Nele, são destacados seis itens da agropecuária: a soja, o milho, o café, o leite, os suínos e os bovinos. Ao fim, um homem montado em um cavalo marchador representa o agricultor moderno (ou seria agronegociante?). A “Fenamilho Agro” foi uma vertente da Festa dedicada a palestras e *workshops* de pessoas do agronegócio para pessoas do agronegócio<sup>318</sup>. Contou, em sua programação, com o Dia do Milho e da Soja, o Dia das Aves, o Dia do Café, o Dia do Leite, o Dia do Boi e, finalmente, o Dia do Porco. Além disso, houve um concurso de marcha de muares – por isso, no cartaz analisado, há um homem sobre um cavalo marchador<sup>319</sup>.

**Figura 44** – Cartaz “Fenamilho Agro”, durante a festa em 2023



Fonte: foto tirada pelo autor em maio de 2023.

Ao se estudar a Festa do Milho dos últimos anos, bem como realizando a observação participante na edição de 2023, nota-se que as proporções alcançadas pela Fenamilho, hoje, são maiores e consideravelmente diferentes àquelas do começo da festa, nos anos 1950 e

<sup>318</sup> Ver <https://patoshoje.com.br/noticias/fenamilho-agro-vai-abordar-a-producao-de-leite-soja-milho-cafe-e-criacao-de-gado-e-suinos-79288.html>. Acesso em 11 jul. 2023.

<sup>319</sup> Ver programação em [https://patoshoje.com.br/media/imagem/pdf-fenamilho-agro-programacao\\_compressed.pdf](https://patoshoje.com.br/media/imagem/pdf-fenamilho-agro-programacao_compressed.pdf). Acesso em 11 jul. 2023.

1960. A festividade adquiriu um caráter de feira do agronegócio e, ao mesmo tempo, um viés turístico, atraindo visitantes à cidade.

Ao ler a monografia de Renata Resende<sup>320</sup>, é possível notar características de uma festa regionalizada e local apenas nos primórdios da Festa do Milho. Observa-se um sentimento parecido por meio da seguinte fala de Oliveira Mello: “a Festa do Milho já se modificou muito. Eu tive uma namorada que, na época da festa, pegava o grão do milho e costurava na blusa”, conta. E continua: “ela ia pra os bailes dessa forma e não fazia isso porque estava em organização ou algo especial. Ia como habitante patense, que estava lá para aproveitar o baile<sup>321</sup>”, comenta, denotando a motivação e o envolvimento do povo nos anos iniciais de festa.

Consolidada a Revolução Verde, a Festa do Milho em Patos de Minas serviu para divulgar interesses comerciais e, inclusive, governamentais de modernização da agricultura, promovendo grandes leilões de gado e venda de produtos da agroindústria. Hoje, uma das principais marcas registradas e fontes de lucro da festa são os grandes shows musicais, realizados todas as noites no Parque de Exposições. Em quase sua totalidade, são artistas famosos, tocando o que mais faz sucesso na música brasileira da atualidade – sobretudo a sertaneja. Dessa forma, a Fenamilho se tornou um evento que transcende os limites do município de Patos de Minas, atraindo não só a população local, mas também turistas de diferentes partes de Minas Gerais e do Brasil.

A festa, portanto, é ao mesmo tempo uma tradição, pois é celebrada ano após ano, mas uma tradição que evolui – vale ressaltar: uma evolução no sentido de adaptação, de transformação. Pelo conceito adotado por Rita Amaral, que separa festas, festivais e festividades, a Fenamilho estaria enquadrada, na verdade, como um festival. Isso porque, segundo a autora, tais eventos são caracterizados pela “exposição e/ou venda de produtos e bens culturais muitas vezes associados ao domínio técnico de sua produção por um determinado grupo, étnico ou não, que elege uma representante anual (rainha, rei) para divulgar o produto e o evento<sup>322</sup>”.

Sendo assim, a partir da leitura de certas obras acadêmicas, é possível entender parte da motivação da criação da Festa do Milho em Patos de Minas, bem como compreender o que

<sup>320</sup> RESENDE, Renata Carolina. **A invenção de uma tradição: A Festa Nacional do Milho** (Patos de Minas, 1959-1990). Uberlândia: Universidade Federal de Uberlândia, 2008, (Monografia de Bacharelado em História), p. 7.

<sup>321</sup> MELLO, Antônio de Oliveira. Entrevista concedida a Diogo Soares Moreira Rodrigues. Patos de Minas, 8 ago. 2022.

<sup>322</sup> AMARAL, Rita. Para uma antropologia da festa: questões metodológico-organizativas do campo festivo brasileiro. In: PEREZ, Léa Freitas; AMARAL, Leila; MESQUITA, Wânia (org.). **Festa como perspectiva e em perspectiva**. Rio de Janeiro: Garamond, 2012, p. 76.

há por trás das transformações passadas por ela. Sempre tomando cuidado e estando alerta a preocupações às quais deve se atentar o pesquisador, como afirma Lynn Hunt: “os documentos que descrevem ações simbólicas do passado não são textos inocentes e transparentes; foram escritos por autores com diferentes intenções e estratégias. Historiadores da cultura devem criar suas próprias estratégias para lê-los<sup>323</sup>”. Sendo assim, a partir de uma leitura crítica sobre as obras laudatórias e elogiosas sobre a Festa do Milho, é possível extrair informações e observar pontos de tensão, de apropriação e de influência de setores hegemônicos da sociedade sobre o evento.

Como a pesquisa buscou uma análise que interligue os diferentes âmbitos da influência do milho no município de Patos de Minas, abarcando assim diversos grupos da sociedade, ela visa a integrar tais grupos, e não fazer com que uma classe dominante economicamente domine também o discurso, a narrativa histórica. Lembrando que, como afirma Hunt, “historiadores devem se conscientizar que suas escolhas, supostamente objetivas de técnicas narrativas e formas de análise, também possuem implicações sociais e políticas<sup>324</sup>”.

Portanto, conclui-se que a Festa do Milho nasce numa era extremamente marcante para a agricultura brasileira e é utilizada – primeiramente pela Agrocere e continuamente pelo complexo do agronegócio presente na região – como um instrumento de legitimação do plantio de milho híbrido. Mas não só desse tipo de milho: também das inovações e importações nos modos de se fazer agricultura como um todo, adotadas a partir da Revolução Verde. Apesar do apelo popular e de realmente a Fenamilho ser importante e marcante para a cultura do povo patense, bem como para a construção de uma identidade no município, o envolvimento da população com a festa foi ressignificado ao longo de sua história. Ao longo dos anos, perdeu o vínculo identitário com a sociedade que adquiriu em suas primeiras décadas de realização. Tornou-se, como definiu Oliveira Mello, “uma festa de shows no parque de exposições<sup>325</sup>”.

Outro fator que sofreu ressignificação é a relação prática da festa com o seu tema principal, o milho. Apesar do cereal estar presente na culinária e na cultura da cidade, sua relação com a festa, nos dias atuais, é meramente ilustrativa. Uma parte do evento se tornou um grande festival de shows sertanejos e de artistas populares do cenário musical brasileiro;

---

<sup>323</sup> HUNT, Lynn. Apresentação: História, cultura e texto. In: **A nova história cultural**. São Paulo: Martins Fontes, 1992, p. 18.

<sup>324</sup> *Ibidem*, p. 27.

<sup>325</sup> MELLO, Antônio de Oliveira. Entrevista concedida a Diogo Soares Moreira Rodrigues. Patos de Minas, 8 ago. 2022.

outra parte se tornou um grande encontro entre diferentes setores do agronegócio, lugar de onde também se utilizam para fazer publicidade.

### 3.2 O Memorial do Milho

Localizado no Parque de Exposições de Patos de Minas, o Memorial do Milho é um museu destinado – sobretudo – à memória da Fenamilho, mas também guarda itens referentes ao cultivo do cereal, dentre outros artefatos relevantes e coincidentes aos temas desta pesquisa. Sua idealização, criação e manutenção teve a participação direta da artista plástica patense Marialda Coury – ela atua como responsável pelo Memorial desde sua idealização, em 1997. Além de Marialda, foram fundamentais para o projeto inicial outras duas mulheres: a arquiteta Gleyd D’Armada e a decoradora Virgínia Porto<sup>326</sup>.

A pedra fundamental foi lançada no dia 5 de novembro de 1997 (data simbólica, pois é considerado o Dia da Cultura, no Brasil) carregando os seguintes dizeres: “o Sindicato dos Produtores Rurais de Patos de Minas planta neste solo a Casa da Cultura do Milho, na esperança de que esta edificação seja o espaço vivo daqueles que edificaram a História<sup>327</sup>”. A frase é assinada pelo então presidente da entidade, Romero Queiroz Pereira.

No acervo do Memorial do Milho constam réplicas de carros alegóricos dos desfiles da Fenamilho; jornais e revistas de época; livros; fotos; fitas de vídeo; filmes; vestidos doados pelas candidatas e rainhas do milho; faixas e coroas das rainhas e princesas; objetos pessoais e de trabalho de famílias da zona rural; troféus (em formato de milho, em sua maioria); souvenirs; brindes em miniatura; obras de arte; produtos de artesanato manual; os pôsteres da Festa do Milho ao longo da história; espécies de milho extintas ou pouco difundidas na atualidade, dentre outros artefatos. Marialda Coury, a responsável por cuidar, curar e manter todo esse acervo foi quem guiou nossa visita ao museu (Figura 45).

Marialda Coury é descendente de pessoas do meio rural. Nasceu em Patos de Minas, mas a sua família é de Presidente Olegário, município vizinho. É de família síria (daí vem o sobrenome Coury): seu avô veio do Oriente Médio nos anos 1920 e possuía uma casa de comércio. Quando ele morreu, seu pai assumiu a loja e pegou uma fazenda na região da Onça como herança. Sua mãe era moça estudada, mas foi para a roça, onde a família tinha plantação de milho que funcionava como subsistência. “Minha mãe pegava no pilão para fazer farinha, fazia de tudo. Como a gente já tem as raízes fincadas nesse chão, fomos criados com

---

<sup>326</sup> COURY, Marialda. **A Festa do Milho através dos tempos**. Patos de Minas: Sindicato dos Produtores Rurais e Fundação Casa Cultural do Milho, 2008, p 162.

<sup>327</sup> *Ibidem*.

simplicidade, na roça, tomando leite de vaca, comendo milho e fazendo pamonha”, conta Marialda<sup>328</sup>.

**Figura 45** – Marialda Coury, ao lado de boneco que simboliza trabalhador da roça e de um monjolo, no Memorial do Milho



Fonte: foto tirada pelo autor em agosto de 2022.

A comunidade da Onça, que hoje pertence ao município de Presidente Olegário, é a mesma região onde nasceu Antônio Secundino de São José. As família de Marialda e Secundino, inclusive, tinham certa proximidade afetiva. “Quando comecei a pesquisa ele já havia falecido, mas tive contato com a esposa dele, o genro e o pessoal da Agroceres”, diz Marialda. “Quando falei com sua esposa sobre o Memorial do Milho, ela ficou muito entusiasmada, porque achou que tudo tinha que vir pra cá. E de fato veio: são 72 objetos: jornais, livros, revistas, fotografias”, completa. Sobre Secundino, Marialda afirma: “Pela pesquisa que eu fiz, eu considero que ele é um dos maiores homens do mundo, pelo trabalho que ele fez, a revolução da agricultura”, opina<sup>329</sup>.

Marialda conta que sempre teve tendência artística. Já dentro do curso primário, começou a gostar muito de desenhar e de escrever. Segundo ela, todo mundo em sua família tem uma espírito voltado às artes. Coube a ela se dedicar às artes plásticas. Tornou-se, além disso, pesquisadora da Festa do Milho e do Memorial do Milho, apesar de não possuir a

<sup>328</sup> COURY, Marialda. Entrevista concedida a Diogo Soares Moreira Rodrigues. Patos de Minas, 11 ago. 2022.

<sup>329</sup> *Ibidem*.

formação em História. Sendo assim, é considerada uma memorialista da cidade. “Quando eu entusiasmei, percebi que a minha responsabilidade era muito grande. Então eu peguei com afinco. Armazenei as coisas dentro da minha casa, primeiramente, e depois fui levando tudo aos poucos para o Memorial”, conta<sup>330</sup>.

A artista plástica pintou uma série de telas, durante a virada do século, que serviram para ilustrar tanto obras escritas quanto para preencher e decorar o próprio Memorial do Milho, após a sua abertura. Alguns exemplos podem ser vistos na Figura 46: no primeiro quadro, são retratados os povos originários americanos, responsáveis, segundo o texto que acompanha a obra, pela seleção artificial genética que gerou um melhoramento, uma evolução nas técnicas de agricultura e também nas próprias sementes de milho plantadas por esses povos e os seus sucessores. Além dos indígenas, são destacadas as civilizações Inca, Asteca e Maia.

Na sequência, o quadro identificado com o número dois remete a uma paisagem rural: à direita, acima, um moinho hidráulico instalado para que aproveite a corredeira e se faça, com a força da água, a moagem do milho. Abaixo, um monjolo também utiliza a força hidráulica para pilar os grãos. À esquerda, um moedor manual de milho. No Memorial do Milho, este quadro é apresentado com o título de “Indústria Artesanal”. O texto que o acompanha versa que, em boa parte da região de Patos de Minas, o beneficiamento do milho ainda é realizado daquela maneira. Vale lembrar que o quadro foi pintado e exposto na virada do último século, ou seja, duas décadas se passaram.

O terceiro quadro é chamado “O milho e seus avós”. Retrata a evolução das plantas até se chegar ao milho moderno, numa representação que denota, à direita, o milho híbrido – amplamente difundido nos atuais modelos de agricultura. À esquerda estão diferentes formas do teosinto, ancestral silvestre do milho, domesticado e melhorado há milhares de anos pelos povos americanos<sup>331</sup>.

Finalmente, o quarto quadro tem o título de “Os produtos do milho”. Representa uma cozinha de roça, com um cacho de bananas pendurado à porta, ao aguardo da maturação. São retratados balaies de milho e pedaços de pau empilhados para se abastecer o fogão à lenha, lugar onde estão sendo cozidas as pamonhas, dentro do tacho. À esquerda, cabeças de alho estão penduradas sobre a prateleira. Em primeiro plano, pamonhas já cozidas escorrem em uma grande peneira, ao lado de espigas inteiras e de um grande ralador, um dos utensílios necessários para a produção da iguaria. “Um hábito que passa de geração em geração,

---

<sup>330</sup> *Ibidem.*

<sup>331</sup> Ver <https://lume.ufrgs.br/handle/10183/32373>. Acesso em 11 jul. 2023.

preservando a tradição frente à modernidade das grandes indústrias alimentícias”, diz o texto que acompanha a obra. O texto também afirma que a pamonha é “um fazer cultural que alia a sabedoria de seus ancestrais ao conhecimento científico historicamente produzido”. Ou seja, a presença cultural da iguaria nos costumes do povo patense já era motivo de destaque para aqueles que abordavam temas culturais da cidade. Duas décadas depois, veio a patrimonialização do Feitio da Pamonha.

**Figura 46** – Quadros pintados por Marialda Coury expostos no Memorial do Milho

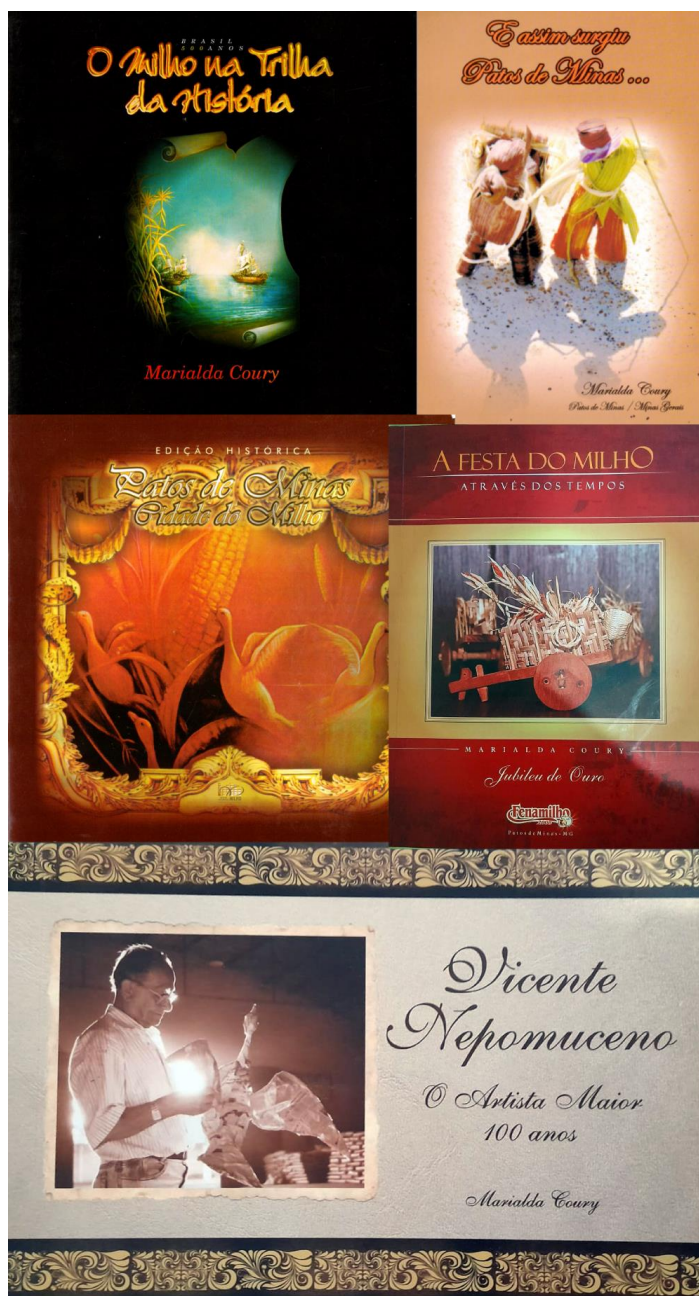


Fonte: fotos tiradas pelo autor em agosto de 2022

Ao longo dos anos, além desses quadros, Marialda coordenou a publicação de diversos livretos e livros que relatam momentos da memória patense e da história da Fenamilho (Figura 47). Tais livros, ressaltar-se, normalmente trazem um estilo de apuração e escrita da

história que é elogiosa e carente de problematização. Tais publicações, quase em sua totalidade, foram patrocinadas pela Prefeitura Municipal ou pelo Sindicato dos Produtores Rurais de Patos de Minas.

**Figura 47** – Capas de alguns dos livros publicados e/ou organizados por Marialda Coury



Fonte: fotomontagem feita pelo autor

Todo esse envolvimento de Marialda Coury com milho e cultura começou como um trabalho voluntário, quando da idealização do museu, em 1997. No começo, conta, o Memorial do Milho seria “uma coisa pequena”. Mas acabou que se tornou uma construção de

grande porte – são 1000 metros quadrados. “Tivemos uma reunião em 1997, aí eu falei: então vou começar a trabalhar amanhã, porque tenho interesse. Fui trabalhando devagarinho e me envolvi muito”, relata. Marialda, que possuía uma escolinha de artes (de 1973 a 2003), no início conseguiu conciliar os dois trabalhos, mas depois não foi possível. “Escolhi ficar com a minha família e com o museu<sup>332</sup>”, afirma. Em 2004, ela foi contratada pelo Sindicato dos Produtores Rurais de Patos de Minas para se dedicar exclusivamente ao Memorial do Milho. O museu é 100% independente, todo pertence ao Sindicato e por ele é mantido.

Marialda conta que a pesquisa, tanto para o Memorial quanto para o livro lançado no aniversário de meio século da Festa do Milho (*A Festa do Milho através dos tempos*, de 2008), baseou-se em livros de memorialistas e historiadores já existentes, como os de Oliveira Mello. “Como o pessoal foi morrendo, ficou mais difícil de se encontrar e entrevistar, apesar de ter conseguido, mesmo assim, encontrar algumas pessoas. Então uma fonte preciosa, além dos livros, foi também o jornal”, conta. Ela afirma que, com a incumbência de cuidar do Memorial do milho, sentiu-se na obrigação, também, de escrever sobre a história da Festa. “Fiz um trabalho de garimpar fotos para a publicação. Fui muito atrás da questão da agricultura, também. Como eu estava falando sobre milho, não poderia deixar isso de lado”. Ela diz que foi muito bem recebida durante a pesquisa: “em toda casa que bati, as pessoas tiveram confiança no meu trabalho e me emprestaram muito material. Recebi diversas doações de artefatos. O pessoal da imprensa também me ajudou muito<sup>333</sup>”.

Partindo da pesquisa, Marialda relata que passou a trabalhar na catalogação do material: “ainda estou fazendo até hoje. Faz 25 anos que estou preparando material, às vezes descartando ou organizando para deixar o de melhor, porque a gente não pode guardar tudo”. Segundo ela, foram muitas doações. Além de receber material de pesquisa, recebeu também coisas da zona rural, como monjolos, moinhos, pilões e outros utensílios. “Uma das partes muito importantes no Memorial está ligada ao homem do campo<sup>334</sup>”, comenta.

Logo na entrada do Memorial do Milho, estão os artefatos que representam a vida e o trabalho no meio rural antes da mecanização da agricultura. Alguns deles estão diretamente ligados ao milho, outros nem tanto – como um grande carro de boi exposto logo no primeiro salão após a entrada. Na Figura 48, o primeiro item é uma plantadeira de milho: dispõem-se os grãos na abertura e, com o movimento de se fechar a máquina, as sementes caem, uma a uma, na terra.

---

<sup>332</sup> COURY, Marialda. Entrevista concedida a Diogo Soares Moreira Rodrigues. Patos de Minas, 11 ago. 2022.

<sup>333</sup> *Ibidem*.

<sup>334</sup> *Ibidem*.

**Figura 48** – Itens do trabalho rural utilizados no campo antes da mecanização da agricultura



Fonte: fotos tiradas pelo autor em agosto de 2022

A segunda imagem refere-se a uma colheitadeira manual de milho, atualmente pouco utilizada no meio rural, devido às modernas máquinas disponíveis. A imagem de número três apresenta um debulhador de milho: coloca-se a espiga na abertura, gira-se a manivela e os grãos caem soltos no compartimento inferior da máquina, separados do sabugo. Por fim, um moinho de pedra é visto na quarta imagem. Utilizando a força de compressão, dois cilindros giram em direção contrária, com velocidades diferentes. O milho, ao passar

pelos cilindros, recebe essa força e é transformado em canjiquinha e fubá quando sai da máquina.

Tais artefatos denotam uma visão da agricultura como de fato ela é: uma cultura, com modos de fazer e utensílios que humanizam o plantar, cuidar e colher, além de denotar uma relação do homem com a terra, com as plantas e com os animais. Distancia-se, assim, da visão moderna da agricultura como negócio e indústria.

Outra parte importante das exposições do Memorial é a que trata sobre espécies não convencionais de milho. Sabe-se que a hibridização, apesar de, em teoria, ter aumentado a produtividade e o número de grãos por espiga, também suplantou a diversidade de variedades de milho. Neste setor do museu (Figura 49), são apresentadas espécies que são incomuns ao milho amarelo que estamos acostumados a ver e a imaginar quando se ouve ou se pensa neste cereal.

Alguns exemplos de variedades de milho expostas no Memorial: os primeiros são milhos estadunidenses, exemplares doados por Déa Machado, em 2008. Segundo a placa de identificação, são espécies de procedência indígena. Observa-se a distinta coloração dos grãos em uma mesma espiga. Em seguida, identificadas com o número dois, espigas provenientes de Barcelona (Catalunha, Espanha), doadas por Maria Coury, irmã de Marialda, também em 2008. Além da coloração diversa, possuem também os grãos “encavalados” e sobrepostos, formando fileiras irregulares. Os identificados com o número três são milhos de pipoca chilenos, de aparência escura, doados pela Emater de Carmo do Paranaíba em 2002. São espigas curtas, de dimensões pequenas. Por último, as espigas de número quatro são uma variedade de milho vermelho doadas por Adão Cassemiro, plantada com sementes fornecidas pela Embrapa. Foram cultivadas na Fazenda Capitinga, em Patos de Minas.

**Figura 49** – Diferentes espécies de milho expostas no Memorial



Fonte: fotos tiradas pelo autor em agosto de 2022

O Memorial do Milho também guarda lembranças dos desfiles cívicos realizados no dia do aniversário da cidade, 24 de maio. Em torno dessa data, propositalmente, é realizada a Fenamilho ano após ano. O principal artista que confeccionava os carros alegóricos para esse

desfile, onde eram também apresentadas as candidatas a Rainha do Milho, se chama Vicente Nepomuceno. Ele é, inclusive, tema de um livro biográfico publicado por Marialda Coury. No museu, há diversas miniaturas de carros alegóricos desenvolvidas pelo próprio Nepomuceno. Normalmente os carros carregam elementos da cultura do milho e da história do município, como o exemplo retratado na Figura 50. Durante o evento, as candidatas a Rainha do Milho desfilavam em frente à população patense em cima desses carros.

**Figura 50** – Miniatura de carro alegórico feito (e feita) pelo artista Vicente Nepomuceno



Fonte: foto tirada pelo autor em agosto de 2022

O concurso de Rainha do Milho é realizado desde a primeira edição da Festa, em 1959. Trata-se de uma maneira de se representar a mulher durante a festividade. Isso pode ser entendido como uma prática reducionista, retrato de uma sociedade machista e patriarcal, que delega às mulheres um concurso de beleza, numa visão limitada de representatividade feminina. Nesse sentido, às mulheres está reservado um “canto” da Festa do Milho, sendo os outros lugares predominantemente ocupados por homens. No entanto, inserida no contexto dessa sociedade, o concurso de Rainha do Milho foi (e ainda é) um ramo de atenção e importância, durante a Festa, para muitas pessoas do sexo feminino. Sua representação no Memorial do Milho é grande: há uma galeria inteira exclusiva com artefatos e referências à história do concurso.

**Figura 51** - Grande parede com fotos emolduradas de algumas das Rainhas do Milho



Fonte: foto tirada pelo autor em agosto de 2022

**Figura 52** – À esquerda, a primeira Rainha do Milho, Helena Alves. À direita, exemplos de coroas carregadas pelas rainhas nos primórdios da Festa do Milho



Fonte: Foto tirada pelo autor em agosto de 2022

Marialda Coury dá uma atenção especial a essa parte do museu. Para ela, o concurso é de grande importância para a história da Festa e do município. Solicitou a doação do vestido utilizado por quase todas as rainhas e candidatas, ao longo dos anos. Também as vestimentas das mulheres que participavam do concurso são temáticas, carregando elementos do milho, como pode ser visto na Figura 52: a primeira Rainha do Milho, Helena Alves, leva uma coroa feita com grãos envoltos em um aramado. Na mesma Figura 52, há um exemplo um pouco mais moderno de coroa, mas ainda assim levando grãos de milho, os quais estão em bom estado de preservação até os dias atuais. Já a Figura 53 traz exemplos de vestidos utilizados pelas rainhas: o primeiro, à esquerda, é de 1963 e praticamente se apresenta como uma espiga-vestido. O segundo, numa época mais contemporânea da festa (2004), traz elementos da colheita e do campo como adornos.

**Figura 53** – Vestidos de rainhas e candidatas: à esquerda, um clássico; à direita, um moderno



Fonte: foto tirada pelo autor em agosto de 2022

Relembre-se que o Memorial do Milho é mantido pelo Sindicato dos Produtores Rurais de Patos de Minas – que serve, majoritariamente, como explicitado, às elites, aos grandes produtores. Dessa forma, o culto ao agronegócio e seus personagens se mistura, no museu, à cultura da Festa e do próprio milho. A própria curadora e responsável pelo Memorial, Marialda Coury, faz questão de ressaltar a admiração que possui por Antônio Secundino de São José: “eu considero que Secundino é um dos maiores homens do mundo, na minha concepção, pelo que ouvi e pelo que estudei. O legado dele é fantástico, é a revolução

da agricultura”, afirma. Há homenagens e menções a Secundino no museu, como o quadro apresentado na Figura 54, além de medalhas, da comenda e de inúmeras fotos.

**Figura 54** – Homenagem a Antônio Secundino no Memorial do Milho



Fonte: foto tirada pelo autor em agosto de 2022

O texto presente no quadro da Figura 54 diz o seguinte: “Antônio Secundino vive e viverá. O pai da AGRO CERES. Pai da nossa gente. Nascerá sempre, todos os dias, todos os anos nos campos do Brasil, nas escolas do país, nas sementes pelas quais deu sua existência e nos legou o futuro. Antônio Secundino de São José, o Homem que pensou grande!”. É mais uma construção dele como herói quando se pensa a história da agricultura patense, fundida na própria cultura da cidade. Destaque-se o nome da empresa fundada por ele, escrito completamente em letras maiúsculas, e a menção à sua humanidade (ou seria masculinidade?) vir na forma de Homem – normalmente, refere-se com pronome de inicial maiúscula às divindades e deuses<sup>335</sup>.

Em novembro de 2022, foi inaugurado, em frente ao Memorial do Milho, um busto de Alysson Paolinelli (Figura 55). “O Sindicato dos Produtores Rurais de Patos de Minas

<sup>335</sup> Por exemplo, quando se refere a Deus na Igreja Católica, utiliza-se a forma “Ele”, com inicial maiúscula, independentemente se está localizado no início ou no meio de uma frase.

agradece e homenageia o sr. Alysson Paolinelli, líder da Revolução Agrícola Tropical Sustentável que permitiu a autossuficiência de alimentos ao Brasil e impactou positivamente na vida de tantos produtores rurais<sup>336</sup>”, diz o texto publicado pelo Sindicato. O termo “Revolução Verde” é redenominado “Revolução Agrícola Tropical Sustentável” por setores do agronegócio. Assim como o próprio termo “agronegócio” passou a ser reduzido a apenas “agro”, numa visão reducionista e dominadora, que visa englobar também, na nomenclatura, outros setores agrícolas. Essas são estratégias de marketing que podem ser enquadradas como *greenwashing* – “lavagem verde”, em tradução livre. É quando uma empresa ou organização promove discursos, ações e propagandas sustentáveis que na prática não têm veracidade<sup>337</sup>.

**Figura 55** – Busto de Alysson Paolinelli instalado em frente ao Memorial do Milho



Fonte: Patos Agora<sup>338</sup>

Essa mistura de cultura com relações de poder e interesses político-econômicos é uma marca da Festa do Milho desde os seus primórdios e, dando continuidade à linha de pensamento e de ação, faz-se presente também no Memorial do Milho, museu destinado à salvaguarda da própria Festa e da relação cultural do cereal com o município de Patos de Minas. Apesar de expor e salvaguardar elementos da cultura popular do município, o

<sup>336</sup> Ver <https://patosagora.net/noticia/alysson-paolinelli-e-homenageado-pelo-sindicato-dos-produtores-rurais>. Acesso em 11 jul. 2023.

<sup>337</sup> Ver <https://www.infomoney.com.br/economia/greenwashing-o-que-e-e-por-que-essa-palavra-pode-impactar-seus-investimentos-e-suas-compras/>. Acesso em 11 jul. 2023.

<sup>338</sup> Disponível em <https://patosagora.net/noticia/alysson-paolinelli-e-homenageado-pelo-sindicato-dos-produtores-rurais>. Acesso em 11 jul. 2023.

Memorial é, também, um veículo de propagação de narrativas elaboradas pelo Sindicato dos Produtores Rurais de Patos de Minas.

A própria Marialda Coury relata sua insatisfação com a gestão atual da direção do Sindicato – presidido, pela primeira vez na história, por uma mulher: Jane Guimarães Campos Fonseca (mandato 2020-2023). Marialda desabafa: “eles não deram valor ao meu trabalho no Memorial. Tive que retirar as Marias Artesãs do Memorial do Milho na mudança para a diretoria nova. Isso provou que eles não estão preocupados com a história. Fiquei muito decepcionada<sup>339</sup>”. Além disso, há problemas estruturais no edifício, como vazamentos e infiltrações. Isso gerou acúmulo de mofo na parte interna do Memorial. Durante nossa visita, em agosto de 2022, vários artefatos estavam fora de lugar para que não fossem danificados, sobretudo na galeria destinada às rainhas do milho. O museu estava fechado desde o início da pandemia de covid-19, em março de 2020.

As Marias Artesãs são senhoras de meia idade que produzem artesanato a partir da palha de milho (Figura 56). Marialda criou o projeto no começo dos anos 2000, tentando guiá-lo de uma maneira social. Levou, primeiramente, pessoas mais idosas, pois além do artesanato com a palha de milho, os encontros também serviam para produção, ensinamento e aprendizado de tecelagem. “Essas mulheres se tornaram amigas pessoais minhas. Tenho um carinho muito grande por elas”, diz Marialda. Com o tempo, algumas faleceram. Hoje, o grupo das Marias Artesãs é formado por mulheres com idade média de 60 anos, de acordo com Marialda. Ela conta que prefere integrar ao grupo mulheres simples, da periferia patense, pois, além de estarem mais abertas ao ouvir e ao aprender, podem obter uma fonte de renda extra, já que a maioria dessas senhoras estão aposentadas<sup>340</sup>.

Segundo Marialda, até o fim do ano 2019 todo o Memorial do Milho e os encontros com as Marias Artesãs estavam funcionando normalmente. Os encontros para a produção de artesanato e tecelagem se davam às segundas-feiras: “as meninas iam fiando e cantando”, conta. “Quando tinha visita de escolas e grupos ao Memorial, as Marias achavam bom demais, porque era uma companhia para elas, que são de idade e gostam muito quando tem gente por perto”, diz. Com a pandemia de covid-19, as visitas foram obrigadas a cessar. “Ao longo do trabalho no Memorial, a gente fez um divulgação muito grande para as escolas conhecerem o artesanato, a história presente no museu, a história da festa, a história do homem do campo”, relata Marialda<sup>341</sup>.

---

<sup>339</sup> COURY, Marialda. Entrevista concedida a Diogo Soares Moreira Rodrigues. Patos de Minas, 11 ago. 2022.

<sup>340</sup> *Ibidem.*

<sup>341</sup> *Ibidem.*

**Figura 56** – Trabalhos manuais feitos pelas Marias Artesãs



Fonte: foto tirada pelo autor em agosto de 2022

Durante a própria Fenamilho eram organizadas mostras de artesanato, por exemplo. Mesmo assim, as Marias Artesãs expuseram seus produtos não só em Patos de Minas, mas também em feiras de artesanato Brasil a fora, como, por exemplo, em Belo Horizonte e no Rio de Janeiro.

“A gente vai ficando para o fim, às vezes eles cuidam de uma coisa e não cuidam da outra, deixam de lado. E a minha preocupação é a preservação”, diz Marialda. “Tive uma decepção muito grande com a última presidente. Com a posse dela houve muitas remodelações. Respeito as decisões, mas, por outro lado, me senti muito desrespeitada pela diretoria<sup>342</sup>”, completa. Ela continua o relato, em um misto de revolta e lamento:

Eles me tomaram uma sala onde ficava o artesanato e a tecelagem. Eu fiquei muito ofendida. Pediram a sala que fica anexa ao Memorial do Milho, onde as Marias Artesãs ficavam. Inicialmente era destinada para ser sala de imprensa durante a Fenamilho, mas não deu certo, porque ficava muito longe de onde o burburinho da festa realmente estava. Tentaram outras coisas lá, mas nunca nada deu certo. Então,

<sup>342</sup> *Ibidem.*

quando eu vi que estava ociosa, pedi a sala para fazer o trabalho. Lá eu montei as fiandeiras, que já trabalhavam comigo, a e o artesanato de palha, que estava nascendo devagarinho. Quando senti que o Sindicato queria a sala, tive que retirar toda a parte do material. Pediram a sala, inicialmente, para colocar itens do Senar e o Inbra, as notas fiscais. Eu pensei ‘bom, é coisa do Sindicato. Eu não sou dona, não é meu’. Fico lá o dia todo, mas o prédio não é meu. Mas depois eles mudaram de ideia, e agora já estão terminando a construção<sup>343</sup>.

A construção na sala anexa ao Memorial do Milho foi destinada a gabinetes odontológicos (Figura 57). Eles foram inaugurados em março de 2023. Marialda se indigna: “já pensou misturar cultura com dente?!”. O Sindicato efetuou um convênio com a Faculdade de Patos de Minas (FPM) para fazer atendimento a seus sócios. “Tomara que sejam os fazendeiros pobres, lá da zona rural, que vão trazer os filhos para tratar de dente, porque se forem os ricos...”, comenta Marialda. Ela diz que não culpa a presidente do Sindicato por toda a questão, mas ressalta: “não que a ideia tenha vindo daí, mas ela tinha a caneta na mão<sup>344</sup>”.

**Figura 57** – Consultório odontológico anexo ao Memorial do Milho



Fonte: Patos Hoje<sup>345</sup>

Marialda prossegue com sua indignação: “cheguei a escrever uma carta para publicar. Mas eu guardei. Levei para entregar para o pessoal do Sindicato, mas no dia da entrega, eles

<sup>343</sup> *Ibidem*.

<sup>344</sup> COURY, Marialda. Entrevista concedida a Diogo Soares Moreira Rodrigues. Patos de Minas, 11 ago. 2022.

<sup>345</sup> Disponível em <https://patoshoje.com.br/noticias/clinica-odontologica-da-fpm-em-parceria-com-o-sindicato-rural-e-inaugurada-em-patos-de-minas-77980.html>. Acesso em 11 ju. 2023.

cancelaram a reunião”, conta. “Tenho várias cópias guardadas, assim, como se fosse Manifesto, sabe”, completa. Ela diz que escondeu o fato das Marias Artesãs de setembro de 2021 até janeiro de 2022: “não contei, porque nós tínhamos uma feira em Belo Horizonte e íamos fazer a exposição aqui no centro da cidade também. A gente trazia artesanato todo ano para exposição e venda de Natal. Eu não podia desestimular essas mulheres”. Marialda só comunicou a decisão às artesãs em janeiro, ao fim da exposição.

**Figura 58** – Representação de Congado a partir do artesanato feito com palha de milho



Fonte: foto tirada pelo autor em agosto de 2022

Ela conta que o período foi muito difícil, pois, juntamente a esse problema, na mesma época perdeu duas irmãs, que faleceram em decorrência de cânceres. E a própria Marialda lutou contra o câncer de mama: conseguiu se recuperar, mas precisou retirar os dois seios. “Foi igual uma bomba, né. Porque eu já estava em tratamento, tomando remédio. Aí fui para o fundo do poço, porque eu não conseguia admitir que eles tinham me tomado uma sala ociosa. Porque o Parque de Exposições é gigantesco, será que não tinha outro lugar?”, ela se pergunta. E afirma: “elas nasceram comigo, nasceram do meu ventre, eu não podia desmembrá-las do Memorial”. Marialda reafirma o desejo de não deixar o grupo morrer, pois ele nasceu pelas suas mãos. “Se você imaginar que elas pegam palha de milho e fazem o que fazem, é uma parte muito rica da nossa cultura”, diz<sup>346</sup>.

---

<sup>346</sup> *Ibidem*.

Como solução à expulsão das Marias Artesãs do espaço ocupado por elas no Memorial do Milho, Marialda Coury recorreu ao Unipam (Centro Universitário de Patos de Minas) e obteve resposta positiva, mas também recorreu à Secretaria de Cultura de Patos de Minas, que concedeu espaço em salas do antigo fórum, localizado no centro da cidade (Avenida Getúlio Vargas, esquina com Rua José de Santana). Ao final, Marialda mostrou-se aliviada e, de certa forma, feliz com a nova jornada. Seria um recomeço, atuando, agora, no “coração da cidade”, como ela gosta de falar<sup>347</sup>. O Memorial do Milho, dentro do Parque de Exposições, fica a 2,5 quilômetros de distância da nova casa.

Sendo assim, diante dos fatos expostos e analisados, entendemos o Memorial do Milho como uma síntese da Festa e da cultura patense baseada no cereal. Nele, está contida a história popular, com as ferramentas de agricultura utilizadas em um passado pré-mecanização agrícola, bem como artefatos relevantes para se conhecer a história da Fenamilho e das relações do milho com a própria cidade. Junto a essa história estão também elementos das narrativas hegemônicas, o culto a homens que foram importantes para o estabelecimento do agronegócio, como Secundino e Paolinelli. Ou seja, este grupo, que detém o poder e está organizado sob a forma de um sindicato elitizado, tenta ditar também a narrativa histórica, escolhendo e reverenciando seus heróis e suas práticas. O Memorial do Milho é, portanto, um caldo de cultura da Festa, da alimentação e dos costumes agrícolas, mas carrega consigo a intervenção político-econômica daqueles que o controlam, daqueles que o financiam. Tudo isso se mistura na mesma panela, no mesmo bolo, e é entregue à população patense em forma de história. A utilização histórica da Fenamilho e do próprio milho com interesses político-econômicos está refletida neste museu.

---

<sup>347</sup> Ver [https://www.youtube.com/watch?v=JhCib1IWARs&ab\\_channel=NTV-PatosdeMinas](https://www.youtube.com/watch?v=JhCib1IWARs&ab_channel=NTV-PatosdeMinas). Acesso em 11 jul. 2023.

### 3. PROPOSTA DE PRODUTO: LIVRO-REPORTAGEM

A proposta para o produto final do Mestrado é a publicação de um livro-reportagem a partir de um trabalho de edição da dissertação. Foram suprimidos os trechos que envolvem teorização de maior densidade. O objetivo é adaptar a linguagem, a fim de que a leitura seja mais fluida e possa atingir aos diferentes estratos sociais de Patos de Minas, da região do Triângulo/Alto Paranaíba e de quem por ventura possa se interessar pelo assunto.

O livro-reportagem não é como um livro comum, pois nele existe um compromisso com os fatos, com a realidade, não havendo brechas para invenções, pois é um veículo jornalístico. Porém, de acordo com Edvaldo Lima, autor de *Páginas Ampliadas: o livro-reportagem como extensão do jornalismo e da literatura*, mesmo mantendo características como a clareza dos fatos, ele permite ao autor a oportunidade de navegar no espaço da literatura<sup>348</sup>. O livro-reportagem concede ao escritor maior espaço de tempo disponível para a apuração. Selecionar boas histórias, pesquisar para entender as conjunturas em que acontecem os fatos e escolher bem as palavras usadas no texto são exercícios que demandam tempo, segundo Lima<sup>349</sup>. É exatamente o que foi feito na produção desta dissertação.

No Brasil, bons livros-reportagens servem de inspiração para quem admira o gênero. Exemplos de histórias que foram muito bem contadas e que abordaram diferentes temas, como *Rota 66* (1992), de Caco Barcellos, que fala sobre a violência policial; *Holocausto brasileiro* (2013), de Daniela Arbex, que relembra a história das pessoas que viveram no manicômio de Barbacena, em Minas Gerais; e *A vida que ninguém vê* (2006), de Eliane Brum, em que a autora apresenta histórias incomuns de pessoas anônimas.

Dessa forma, o livro-reportagem, como gênero jornalístico, dialoga com a história e se encaixa bem com aquilo que foi produzido durante este trabalho, bem como à sua proposta: a pesquisa documental, o olhar crítico às fontes bibliográficas, as entrevistas com pessoas relevantes para se entender a relação do milho com a sociedade.

Quanto à sua publicação, primeiramente, tentar-se-á viabilizá-la por meio da Dimep, a Diretoria de Igualdade Racial, Memória e Patrimônio Cultural de Patos de Minas. Soube-se, em conversa prévia com os membros da Diretoria, que a instituição possui recursos financeiros próprios, os quais devem ser empregados em bens tombados ou registrados no

---

<sup>348</sup> LIMA, Edvaldo Pereira. **Páginas Ampliadas: o livro-reportagem como extensão do jornalismo e da literatura**. Barueri, São Paulo: Manole, 2004, p. 89.

<sup>349</sup> *Ibidem*, p. 96.

município. Como o Feitio da Pamonha é um bem registrado, a publicação do livro-reportagem se tornaria viável a partir de tais recursos.

No entanto, já se trabalha com a possibilidade desta publicação não ser financiada pelo órgão e tampouco por qualquer outro órgão público vinculado à cidade – principalmente porque pode conter fatos e interpretações indesejáveis a quem tem o interesse de publicar apenas uma história que teça elogios e enalteça. Neste caso, o livro seria publicado em forma de e-book e disponibilizado via Google Drive e pela Amazon, no *Amazon KDP (Kindle Direct Publishing*<sup>350</sup>).

Para Néstor Canclini, “o efetivo resgate do patrimônio inclui sua apropriação coletiva e democrática: criar condições materiais e simbólicas para que todas as classes possam encontrar nele um significado e compartilhá-lo<sup>351</sup>”. Sendo assim, a ideia consiste em distribuir exemplares para bibliotecas públicas de Patos de Minas, bem como abastecer as bibliotecas das instituições de ensino da cidade – sejam elas públicas ou particulares. Os demais livros seriam distribuídos de forma gratuita ou vendidos a preços módicos (de custo) ao restante do público interessado.

O endereço para a visualização do livro-reportagem no formato PDF é o seguinte: <https://drive.google.com/drive/folders/10mZqKD4Dw1zK8fOLBl6ysMYauePHYWZF?usp=sharing>.

---

<sup>350</sup> Ver [https://kdp.amazon.com/pt\\_BR/](https://kdp.amazon.com/pt_BR/). Acesso em 6 jul. 2023.

<sup>351</sup> CANCLINI, Néstor Garcia. O patrimônio cultural e a construção do imaginário nacional. **Revista do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional**, Brasília, no. 23, 1994, p. 103.

## CONSIDERAÇÕES FINAIS

Não se pretende, com este estudo, expor conclusões definitivas a respeito das questões tratadas. Ao iniciar a pesquisa, o principal objetivo era elucidar aquelas relações – entre o milho e Patos de Minas – que quase sempre estão ocultas, são silenciadas e deixadas de lado por uma historiografia que possui, predominantemente, um caráter laudatório. Os objetivos também passavam pela reafirmação e o destaque da presença do milho na cultura popular do município – seja no campo ou na cidade. Enquanto planta, nos cultivos. Enquanto comida, nos modos de fazer culinários. Enquanto comemoração, na celebração da Festa Nacional do Milho. Enquanto arte, nos trabalhos manuais de artesanato. Em suma, enquanto patrimônio cultural imaterial de Patos de Minas.

Primeiramente, a elucidação do saber-fazer, sobretudo gastronômico, é importantíssima para que se perpetuem as características e as transformações dos modos de se utilizar o milho na cozinha patense. Nessa perspectiva, a ação da Dimep, ao registrar o Feitio da Pamonha como bem imaterial do município, vem a corroborar com essa ideia. Trata-se de um saber popular arraigado nos costumes das famílias de diferentes estratos socioeconômicos – tanto do campo quanto da cidade, à medida que o fenômeno do êxodo rural se intensificou.

Essa tradição e esse saber-fazer, além de permanecerem nas famílias até os dias atuais, possibilitaram, numa sociedade em que cada vez mais se compra comida e menos se cozinha, que famílias empreendessem – tanto no município de Patos de Minas quanto em outros lugares. Elas vendem nas feiras livres, vendem nos pequenos negócios, criam e mantêm lanchonetes e restaurantes. O carro-chefe em suas casas, a iguaria responsável por prover o sustento financeiro, é justamente a pamonha, um bem do patrimônio imaterial patense.

Ao longo da pesquisa, explicamos que a pamonha não é o único saber-fazer marcado nos costumes culinários de Patos de Minas, mas que outros inúmeros pratos à base de milho se destacam na cultura gastronômica do município, como o mingau, o angu e a própria utilização do milho verde – sobretudo refogado, cozido e assado – na comida do dia-a-dia.

Esse costume em se comer milho foi herdado dos povos originários que habitavam a região. E não só em comer: também no cultivar o indígena tem essencial relevância, pois muitas de suas técnicas de cultivo e de beneficiamento persistem até hoje, mesmo com uma Revolução Verde atravessando a história recente da agricultura brasileira. Os povos indígenas fazem parte da história da região e devem ser tratados como tal pela historiografia patense.

A construção do sabor e da utilização do milho na culinária da região começa pelo indígena e passa por influências dos bandeirantes, dos tropeiros, do acesso a novos ingredientes que foram incorporados em um gradativo processo de intercâmbio de culturas e de globalização. Essa construção do gosto, portanto, tem origem nativa, mas recebeu adendos, contribuições e modificações conforme os povos que aqui habitaram conviveram entre si, bem como à medida que os elementos culinários iam chegando ao Novo Mundo.

Em Patos de Minas, o milho é marco cultural que transcende a alimentação. Foi transformado em Festa e, de fato, essa festa contribuiu para a construção de uma identidade ao povo patense, para gerar um sentimento de pertencimento aos membros daquela sociedade. E isso aconteceu principalmente nas primeiras edições da Festa do Milho. Ao longo dos anos, a invenção dessa tradição se consolidou e serviu como motor de uma união da população em torno da celebração de um cultivo e de um alimento (que de fato é amplamente utilizado e apreciado naquela sociedade).

Próximo a seu quadragésimo aniversário, surgiu a vontade de museificar a Festa Nacional do Milho. A ideia de se construir o Memorial do Milho é concebida em 1997 e concretizada em 2002. O intuito foi criar um espaço que servisse tanto para salvaguardar a festa quanto para exibir artefatos do campo e obras artísticas referentes ao cereal. Lá também nasceu um projeto em que senhoras de meia idade – as Marias Artesãs – produzem artesanato utilizando palhas e outros elementos da planta do milho. Nesse museu, criado e mantido pelo Sindicato dos Produtores Rurais de Patos de Minas, elementos culturais convivem com reverências a “heróis” do agronegócio, como Antônio Secundino e Alysson Paolinelli. Além disso, após duas décadas de funcionamento, há relatos de descaso ao Memorial. Tanto com a própria estrutura do edifício – que apresenta infiltrações em diferentes pontos – quanto com a cultura – a diretoria do Sindicato retirou as Marias Artesãs do local onde trabalhavam por quase vinte anos.

E é justamente por ações como essa que foi percebido que o milho não está presente apenas na cultura patense, mas evidencia relações de interesses político-econômicos durante o recorte temporal da pesquisa. A própria Festa do Milho passou por diversas transformações, mas desde os primórdios levou consigo o interesse comercial, o interesse mercantil. E isso não vem acontecendo apenas nos últimos anos, quando a festividade se desvinculou bastante do cereal e se transformou em um festival de shows de música sertaneja.

Desde seus primórdios a festa foi utilizada para a legitimação do agronegócio. Mesmo em sua gênese, com a Revolução Verde, as sementes híbridas, os interesses estadunidenses em se impor um modelo de agricultura e posteriormente extrair commodities a custo baixo. E,

claro, o interesse, também, de alguns setores de uma minoria da sociedade brasileira – que lucraria com esse modelo monocultor e concentrador de terras e renda. Nos tempos de agronegócio moderno (o “agro”), o setor continua a andar de mãos dadas com a Festa Nacional do Milho.

É a esse agro que serve o Sindicato dos Produtores Rurais de Patos de Minas, o organizador da festa. Ao longo dos anos, o Sindicato desvincula a Festa dos órgãos públicos e traz para si o ônus e bônus da organização. Esse sindicato é alinhado com os interesses da elite. No seu site e nas suas redes sociais, por exemplo, não se veem menções à agricultura familiar e aos pequenos produtores. Pelo contrário: são anunciados leilões de gado, grandes feiras de máquinas e negócios, colheitadeiras, confinamentos. Há várias menções a políticos de importância (governador e prefeito, por exemplo) e nenhuma menção ao pequeno, ao simples produtor rural.

Esse é mais um retrato da dominação do agronegócio em diferentes setores da sociedade: na economia, com a transformação de alimentos em commodities cujas ações são ofertadas em bolsas de valores; na política, com as bancadas ruralistas ocupando cada vez mais cadeiras no poder legislativo; no discurso, ao ser audacioso ao ponto de dizer que é sustentável e se preocupa com o meio ambiente.

O modelo de agropecuária combinada ao negócio começou uma feroz expansão durante a Revolução Verde. Patos de Minas foi um lugar de extremo interesse para aqueles que buscavam o sucesso das implantações dessas novas práticas no meio rural. A Festa do Milho, sobretudo nos seus primórdios, foi um meio extremamente utilizado para a legitimação do cultivo do milho híbrido e também de outras culturas, como relatado nos trechos da dissertação que versam sobre a Semana Ruralista.

Foi preciso aplicar um olhar crítico durante a consulta de fontes oficiais e/ou laudatórias para que se conectassem os pontos e para que a admiração a certos personagens e práticas fosse, se não desconstruída, no mínimo repensada. A idealização de figuras heroicas, como Antônio Secundino de São José, é uma narrativa contada por uma elite político-econômica que detém também o discurso histórico.

Não se julga a índole da pessoa, tampouco as atitudes dela como profissional. Mas é importante destacar que, com o milho híbrido, com as monoculturas, com a necessidade de se controlar pragas, com a narrativa de se alimentar mais e melhor as pessoas, houve maior concentração de terra e de renda. Pessoas saíram do campo e precisaram se aventurar na cidade, em novas funções, novos trabalhos (quando havia trabalho) – enquanto o conhecimento que acumularam ao longo de suas vidas, muitas vezes, estava ligado à terra.

Com as novas práticas de agricultura, as sementes de milho doadas, a utilização da Semana Ruralista e o financiamento à Festa do Milho, a Agroceres, empresa que comercializava sementes de milho híbrido, prosperou. Seus donos e acionistas acumularam capital. Capital este que tampouco ficou somente no Brasil, já que a firma possuía sócios estadunidenses.

A narrativa é de que o agronegócio alimenta bilhões de pessoas e gera empregos. Mas a riqueza da alta produtividade e das exportações fica nas mãos de poucos. A comida vira commodity. A natureza é prejudicada. E a agricultura familiar segue sendo responsável por aproximadamente três quartos do alimento que chega às nossas mesas.

Finalmente, esta pesquisa está longe de abranger a totalidade dos temas exploráveis na relação entre o milho e os patos. Portanto, ainda resta muito a ser revelado e muitas outras discussões podem ser trazidas à tona. Este trabalho é apenas um despertar para que se enxergue de maneira crítica a história divulgada pelos meios oficiais e pelos grupos economicamente dominantes. Essa visão hegemônica é danosa para a sociedade, pois faz com que a ideologia de uma elite consiga ser aceita pelas demais classes sociais, ou por boa parte do povo patense, à medida que essa elite utiliza de meios culturais e morais para propagar seus interesses. É uma forma disfarçada de impor seu pensamento e sua dominação à sociedade.

Dessa forma, como produto final do Mestrado Profissional em Patrimônio Cultural, Paisagens e Cidadania, a edição da dissertação em um livro-reportagem tem a ideia de suprimir as partes que se dediquem aos referenciais teóricos, de linguagem acadêmica, com o intuito de priorizar os capítulos cuja abordagem esteja diretamente ligada às histórias relacionadas à cidade de Patos de Minas e seus habitantes. Essa intenção é inspirada em Néstor Canclini: “o efetivo resgate do patrimônio inclui sua apropriação coletiva e democrática: criar condições materiais e simbólicas para que todas as classes possam encontrar nele um significado e compartilhá-lo<sup>352</sup>”. Além de democrática, essa abordagem procurou ser, acima de tudo, crítica.

O produto final foi elaborado com um olhar do patrimônio sob a ótica do interesse público, crítico e democrático, isto é, participacionista, de certa forma, pois apresentou memórias de cidadãos patenses, além de desvendar relações históricas que raramente são levadas em consideração pela historiografia existente. Sob essa ótica, acredita-se que o valor

---

<sup>352</sup> CANCLINI, Néstor Garcia. O patrimônio cultural e a construção do imaginário nacional. **Revista do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional**, Brasília, no. 23, 1994, p. 103.

do patrimônio será construído a partir do senso de identidade e da importância que possui para os indivíduos e para a sociedade.

## Fontes Documentais e Referências Bibliográficas

### 1. Fontes Documentais

#### Documentários

CHEF'S TABLE PIZZA. Direção de Brian McGinn. Roma: Netflix, 2022.

#### Entrevistas

ALVES, Geenes. Entrevista concedida a Diogo Soares Moreira Rodrigues. Patos de Minas, 10 ago. 2022.

ALVES, José Maria. Entrevista concedida a Diogo Soares Moreira Rodrigues. Viçosa, 25 mar. 2023.

CAIXETA, Márcio Dias. Entrevista concedida a Diogo Soares Moreira Rodrigues. Patos de Minas, 24 dez. 2022.

CANUTO, Sebastião. Entrevista concedida a Diogo Soares Moreira Rodrigues. Patos de Minas, 26 dez. 2022.

COURY, Marialda. Entrevista concedida a Diogo Soares Moreira Rodrigues. Patos de Minas, 11 ago. 2022.

FONSECA, Geralda Soares. Entrevista concedida a Diogo Soares Moreira Rodrigues. Patos de Minas, 27 dez. 2022.

MELLO, Antônio de Oliveira. Entrevista concedida a Diogo Soares Moreira Rodrigues. Patos de Minas, 8 ago. 2022.

OLIVEIRA, Dalci. Entrevista concedida a Diogo Soares Moreira Rodrigues. Patos de Minas, 26 dez. 2022.

PEREIRA, Maria Laudiene. Entrevista concedida a Diogo Soares Moreira Rodrigues. Patos de Minas, 20 dez. 2022.

RODRIGUES, Dércio. Entrevista concedida a Diogo Soares Moreira Rodrigues. Patos de Minas, 10 jan. 2023.

SOARES, Dilma Maria. Entrevista concedida a Diogo Soares Moreira Rodrigues. Patos de Minas, 10 jan. 2023.

## Legislação

ESTADO DE MINAS GERAIS. Lei nº 23, de 24/05/1892. **Eleva à categoria de cidade todas as atuais vilas-sedes de comarcas.** Disponível em: <<https://www.almg.gov.br/consulte/legislacao/completa/completa.html?tipo=LEI&num=23&comp=&ano=1892>>. Acesso em: 22 de jun. de 2022

PATOS DE MINAS, Prefeitura Municipal de. Conselho Municipal do Patrimônio Histórico e Artístico. **Ata da octogésima reunião.** Patos de Minas, 2005.

PATOS DE MINAS, Prefeitura Municipal de. Diretoria de Igualdade Racial, Memória e Patrimônio Cultural. **Análise Descritiva do Bem Cultural - Feitio da Pamonha.** Patos de Minas, 2019.

PATOS DE MINAS, Prefeitura Municipal de. Gabinete do Prefeito. **Decreto nº 4.729.** Patos de Minas, 2019.

PATOS DE MINAS, Prefeitura Municipal de. Diretoria de Memória e Patrimônio Cultural. **IPAC - Ficha de Inventário do Feitio da Pamonha.** Patos de Minas, 2009.

PATOS DE MINAS, Prefeitura Municipal de. Divisão de Patrimônio Histórico. **Livro de Tombo dos Saberes.** Patos de Minas, 2005.

REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL. Decreto nº 4680, de 24 de abril de 2003. **Regulamenta o direito à informação, assegurado pela Lei no 8.078, de 11 de setembro de 1990, quanto aos alimentos e ingredientes alimentares destinados ao consumo humano ou animal que contenham ou sejam produzidos a partir de organismos geneticamente modificados, sem prejuízo do cumprimento das demais normas aplicáveis.** Disponível em: <[http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/decreto/2003/d4680.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/decreto/2003/d4680.htm)>. Acesso em: 22 de abr. de 2023

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO. **Portaria 2658/2003.** Disponível em: <<https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/insumos-agropecuarios/insumos-pecuarios/alimentacao-animal/arquivos-alimentacao-animal/legislacao/portaria-no-2-658-de-22-de-dezembro-de-2003.pdf>>. Acesso em: 22 de abr. de 2023

## Sites

ANTÔNIO Secundino levou o Brasil a ser maior plantador de milho do mundo. **Correio Braziliense**, Brasília, 10 de jan. de 2011. Disponível em: <<https://rb.gy/ewshxl>>. Acesso em: 20 de abr. de 2021.

BRASIL DE FATO MINAS GERAIS. **Além do "carro da pamonha": confira histórias e tradição da iguaria junina em Patos de Minas.** Disponível em: <https://www.brasildefatomg.com.br/2022/07/15/alem-do-carro-da-pamonha-confira-historias-e-tradicao-da-iguaria-junina-em-patos-de-minas>. Acesso em 18 jul. 2023.

BRASIL ESCOLA. **Revolução Verde.** Disponível em: <<https://brasilecola.uol.com.br/geografia/revolucao-verde.htm>>. Acesso em: 25 de abr. de 2023.

CAMPO GRANDE NEWS. **À base de mandioca, comida passa por gerações enrolada em folha de bananeira.** Disponível em: <https://www.campograndenews.com.br/lado-b/sabor/a-base-de-mandioca-comida-passa-por-geracoes-enrolada-em-folha-de-bananeira>. Acesso em 18 jul. 2023.

CLUBE NOTÍCIA. **2º Festival do Patrimônio Cultural de Patos de Minas será realizado em 2022.** Disponível em: <https://clubenoticia.com.br/2-festival-do-patrimonio-cultural-de-patos-de-minas-sera-realizado-em-2022/>. Acesso em 18 jul. 2023.

COMIDAS PARAGUAYAS. **Locro Paraguayo.** Disponível em: <<https://comidasparaguayas.com/receta-locro-paraguayo/>>. Acesso em: 25 de abr. de 2023.

COMIDAS PARAGUAYAS. **Sopa Paraguaya.** Disponível em: <<https://comidasparaguayas.com/receta-sopa-paraguaya/>>. Acesso em: 25 de abr. de 2023.

CROP LIFE BRASIL. **Milho transgênico: o que é mito e o que é verdade?** Disponível em: <<https://croplifebrasil.org/conceitos/desmistificando-o-milho-transgenico/>>. Acesso em: 25 de abr. de 2023.

DIÁRIO DO COMÉRCIO. **Quatro regiões concentram atividade em Minas.** Disponível em: <<https://diariodocomercio.com.br/agronegocio/quatro-regioes-concentram-atividade-em-minas/>>. Acesso em: 25 de abr. de 2023.

EFECADEPATOS. **Inauguração do monumento ao homem do campo.** Disponível em: <https://efecadepatos.com.br/?p=14582>. Acesso em 18 jul. 2023.

EFECADEPATOS. **Monumento às três graças.** Disponível em: <https://efecadepatos.com.br/?p=41166>. Acesso em 18 jul. 2023.

EFECADEPATOS. **Pedro Pereira dos Santos.** Disponível em: <https://efecadepatos.com.br/?p=9846>. Acesso em 18 jul. 2023.

EFECADEPATOS. **Rodovia do milho: agradecimentos do Dr. Benedito.** Disponível em: <https://efecadepatos.com.br/?p=9646>. Acesso em 18 jul. 2023.

ELEVAGRO. **Cercosporiose no milho: como evolui e dicas para controle.** Disponível em: <<https://elevagro.com/conteudos/materiais-tecnicos/doencas-no-milho-cercosporiose#:~:text=Se%20trata%20de%20um%20fungo,culturais%20de%20plantas%20de%20milho.&text=restos%20culturais%20de%20milho%20podem,uma%20maior%20severidade%20da%20doen%C3%A7a>>. Acesso em: 25 de abr. de 2023.

EMBRAPA. **Pesquisadores avaliam tendências do agronegócio de grãos em Patos de Minas.** Disponível em: < <https://www.embrapa.br/busca-de-noticias/-/noticia/24369840/pesquisadores-avaliam-tendencias-do-agronegocio-de-graos-em-patos-de-minas#:~:text=Sistemas%20de%20produ%C3%A7%C3%A3o->

[A%20regi%C3%A3o%20de%20Patos%20de%20Minas%20apresenta%20grande%20diversidade%20de,milho%20e%20soja%20para%20gr%C3%A3o](#)> Acesso em: 25 de abr. de 2023.

FBSSAN. **Fórum brasileiro de soberania e segurança alimentar e nutricional**, 2018. Campanha - FBSSAN. Disponível em: <<https://rb.gy/xwvybl>>. Acesso em: 20 de abr. de 2021.

FEITIO da pamonha: uma tradição que se tornou patrimônio cultural de Patos de Minas. **Prefeitura de Patos de Minas**, Patos de Minas, 24 de nov. de 2020. Disponível em: <<http://patosdeminas.mg.gov.br/home/feitio-da-pamonha-uma-tradicao-que-se-tornou-patrimonio-cultural-de-patos-de-minas/24/11/2020/>>. Acesso em: 20 de abr. de 2021.

FENAMILHO. **Fenamilho**, 2020. Memorial do Milho. Disponível em: <<https://www.fenamilho.com.br/memorial>>. Acesso em: 20 de abr. de 2021.

FOLHA DE S. PAULO. **Milho de alta qualidade proteica**. Disponível em: <https://www1.folha.uol.com.br/fsp/1995/2/14/agrofolha/11.html>. Acesso em 18 jul. 2023.

FUNDAÇÃO CASA DA CULTURA DO MILHO. A origem da Festa do Milho. Disponível em: <http://fcasadacultura.blogspot.com/2011/11/origem-da-festa-do-milho.html>. Acesso em 18 jul. 2023.

GOVERNO DE MINAS GERAIS. **Geografia Mineira**. Disponível em: <<https://www.mg.gov.br/pagina/geografia#:~:text=As%2012%20mesorregi%C3%B5es%20e%20stabelecidas%20pelo,das%20Vertentes%20e%20Zona%20da>>. Acesso em: 20 de ago. de 2022.

GOVERNO DE MINAS GERAIS. **Governador entrega Comenda Antônio Secundino de São José**. Disponível em: <https://www.mg.gov.br/planejamento/noticias/homenagem/06/2018/governador-entrega-comenda-antonio-secundino-de-sao-jose>. Acesso em 10 jul. 2023.

IBGE. **Censo Agro 2017**. Disponível em: <<https://censoagro2017.ibge.gov.br/2012-agencia-de-noticias/noticias/25786-em-11-anos-agricultura-familiar-perde-9-5-dos-estabelecimentos-e-2-2-milhoes-de-postos-de-trabalho.html>>. Acesso em: 24 de abr. de 2023.

IBGE. **Cidades – Patos de Minas – Panorama**, 2021. Disponível em <https://cidades.ibge.gov.br/brasil/mg/patos-de-minas/panorama>. Acesso em 29 abr. 2023.

IBGE. **Produção Agrícola Lavoura Temporária**. Disponível em <<https://cidades.ibge.gov.br/brasil/mg/patos-de-minas/pesquisa/14/10193>>. Acesso em 29 abr. 2023.

INFOMONEY. **Greenwashing: o que é e por que essa palavra pode impactar seus investimentos e suas compras**. Disponível em: [Greenwashing: o que é e por que essa palavra pode impactar seus investimentos e suas compras/](#). Acesso em 18 jul. 2023.

IPHAN. **Bens imateriais registrados nos estados**, 2021. Bens Registrados. Disponível em: <<http://portal.iphan.gov.br/pagina/detalhes/1617/>>. Acesso em: 20 de abr. de 2021.

JORNALISTAS LIVRES. **É preciso financiar quem realmente produz alimentos.** Disponível em: <[https://jornalistaslivres.org/e-preciso-financiar-quem-realmente-produz-alimentos/#:~:text=Quando%20se%20consideram%20os%20alimentos,Geografia%20e%20Estat%3%ADstica%20\(IBGE\).](https://jornalistaslivres.org/e-preciso-financiar-quem-realmente-produz-alimentos/#:~:text=Quando%20se%20consideram%20os%20alimentos,Geografia%20e%20Estat%3%ADstica%20(IBGE).>)>. Acesso em: 29 de abr. de 2023

MUNDO EDUCAÇÃO. **Revolução Verde.** Disponível em: <<https://mundoeducacao.uol.com.br/geografia/a-revolucao-verde.htm>>. Acesso em: 20 de abr. de 2023.

NATIVE LAND. **Native Land Digital.** Disponível em: <<https://native-land.ca/>>. Acesso em: 29 de abr. de 2023

NEXO JORNAL. **Qual povo indígena habitava onde você mora?** Disponível em: <<https://www.nexojornal.com.br/expresso/2022/11/04/Qual-povo-ind%3%ADgena-habitava-onde-voc%3%AA-mora-Veja-mapa>>. Acesso em: 29 de abr. de 2023

NONADA. **Daniel Munduruku:** “Eu não sou índio, não existem índios no Brasil”. Disponível em: <<https://www.nonada.com.br/2017/11/daniel-munduruku-eu-nao-sou-indio-nao-existem-indios-no-brasil/>>. Acesso em: 29 de abr. de 2023

OBA GASTRONOMIA. **Pamonha – patrimônio brasileiro.** Disponível em: <https://obagastronomia.com.br/pamonha-patrimonio-brasileiro/>. Acesso em 18 jul. 2023.

PANELINHA. **Bolo salgado de milho com pimentão.** Disponível em: <https://www.panelinha.com.br/receita/Bolo-salgado-de-milho-com-pimentao>. Acesso em 18 jul. 2023.

PATOS AGORA. **Alysson Paolinelli é homenageado pelo Sindicato dos Produtores Rurais.** Disponível em <https://patosagora.net/noticia/alysson-paolinelli-e-homenageado-pelo-sindicato-dos-produtores-rurais>. Acesso em 11 jul. 2023.

PATOS HOJE. **Fenamilho Agro vai abordar a produção de leite, soja, milho, café e criação de gado e suínos.** Disponível em <https://patoshoje.com.br/noticias/fenamilho-agro-vai-abordar-a-producao-de-leite-soja-milho-caffe-e-criacao-de-gado-e-suinos-79288.html>. Acesso em 11 jul. 2023.

PATOS HOJE. **Patos de Minas comemora aniversário de 127 anos com homenagens, bolo gigante e desfile.** Disponível em <https://patoshoje.com.br/noticias/patos-de-minas-comemora-aniversario-de-127-anos-com-homenagens-bolo-gigante-e-desfile-57821.html>. Acesso em 11 jul. 2023.

PENSAMENTO VERDE. **Pousio e Rotação de Culturas:** entenda o que é cada técnica e suas funções para a natureza. Disponível em: <<https://www.pensamentoverde.com.br/economia-verde/pousio-e-rotacao-de-culturas-entenda-o-que-e-cada-tecnica-e-suas-funcoes-para-natureza/>>. Acesso em: 29 de abr. de 2023

PERSONAGENS E PIONEIROS DA UFV. **Antônio Secundino de São José.** Disponível em: <<http://www.personagens.ufv.br/?area=antonioSecundino>>. Acesso em: 29 de abr. de 2023

PORTAL DAS MISSÕES. **Milho Assado.** Disponível em: <https://www.portaldasmissoes.com.br/site/view/id/1659/milho-assado.html>. Acesso em 20 jun. 2023.

PORTAL UFLA. **História.** Disponível em: <https://ufla.br/acesso-a-informacao/10-institucional/sobre-a-ufla/1-historia>. Acesso em 10 jun. 2023.

PREFEITURA DE PATOS DE MINAS. **Dimep lança livro sobre patrimônio cultural do município.** Disponível em: <https://patosdeminas.mg.gov.br/dimep-lanca-livro-sobre-patrimonio-cultural-do-municipio/>. Acesso em 20 jun. 2023.

PREFEITURA DE PATOS DE MINAS. **Feitio da pamonha: uma tradição que se tornou patrimônio cultural de Patos de Minas.** Disponível em: <https://patosdeminas.mg.gov.br/feitio-da-pamonha-uma-tradicao-que-se-tornou-patrimonio-cultural-de-patos-de-minas/>. Acesso em 20 jun. 2023.

R7. **Primeira gramática oficial do idioma guarani é publicada no Paraguai.** Disponível em: <<https://www.nonada.com.br/2017/11/daniel-munduruku-eu-nao-sou-indio-nao-existem-indios-no-brasil/>>. Acesso em: 29 de abr. de 2023

RÁDIO UFOP. **Povo Puri é memória e resistência em Minas Gerais.** Disponível em: <<https://radio.ufop.br/noticias/vozes-dos-povos-originarios-do-brasil-povo-puri-memoria-e-resistencia/>>. Acesso em: 20 de jun. de 2022

RECEITERIA. **24 receitas de bolo de milho que são clássicas e deliciosas.** Disponível em: <https://www.receiteria.com.br/receitas-de-bolo-de-milho/>. Acesso em 20 jun. 2023.

REVISTA CAMPO E NEGÓCIOS. **Sistema atrai lagartas para longe da lavoura de milho.** Disponível em: <<https://revistacampoenegocios.com.br/sistema-atrai-lagartas-para-longe-da-lavoura-de-milho/>>. Acesso em: 20 de abr. de 2022

REPÓRTER BRASIL. **Maior concentração de terras revelada pelo Censo Agropecuário incentiva desmatamento e conflitos.** Disponível em: <<https://reporterbrasil.org.br/2019/11/maior-concentracao-de-terras-revelada-pelo-censo-agropecuario-incentiva-desmatamento-e-conflitos>>. Acesso em: 20 de abr. de 2023

SABOR NA MESA. **Receita com milho cozido com pratos que você deve experimentar.** Disponível em: <https://www.sabornamesa.com.br/outras-receitas/milho-cozido>. Acesso em: 20 jun. 2023.

SENSIX BLOG. **Cigarrinha e enfezamento no milho: o que são e como controlar.** Disponível em: <<https://blog.sensix.ag/cigarrinha-e-enfezamento-no-milho-o-que-sao-e-como-controlar>>. Acesso em: 20 de abr. de 2023

SLOW FOOD BRASIL. **Farinha de milho no monjolo.** Disponível em: [https://slowfoodbrasil.org.br/arca\\_do\\_gosto/farinha-de-milho-no-monjolo/](https://slowfoodbrasil.org.br/arca_do_gosto/farinha-de-milho-no-monjolo/). Acesso em 20 jun. 2023.

SOU PATOS. **Patos perde Mozart Pacheco, gestor que liderou grandes empresas e deixou seu nome na história da Fenamilho.** Disponível em: <https://soupatos.com.br/patos->

[perde-mozart-pacheco-gestor-que-liderou-grandes-empresas-e-deixou-seu-nome-na-historia-da-fenamilha/](#). Acesso em 10 jun. 2023.

SOU PATOS. **Mesmo revisado, edital da Fenapraça volta a ser criticado por artistas, que levam denúncia ao Ministério Público.** Disponível em: <https://sopatots.com.br/mesmo-revisado-edital-da-fenapraça-volta-a-ser-criticado-por-artistas-que-levam-denuncia-ao-ministerio-publico/>. Acesso em 10 jun. 2023.

UFV. **História.** Disponível em: <https://www.ufv.br/historia/>. Acesso em 10 jun. 2023.

UFV. **UFV lamenta falecimento de Alysson Paolinelli.** Disponível em <https://www2.dti.ufv.br/noticias/scripts/exibeNoticiaMulti.php?codNot=40044>. Acesso em 10 jul. 2023.

## 2. Referências Bibliográficas

ABREU, Martha. Cultura popular: um conceito e várias histórias. In: ABREU, Martha; SOIHET, Rachel (Org.). **Ensino de História: conceitos, temáticas e metodologia.** Rio de Janeiro: Casa da Palavra, 2003. p. 88.

ABREU, Regina. e CHAGAS, Mário. (orgs.) **Memória e Patrimônio: Ensaio Contemporâneos.** Rio de Janeiro: DP&A, 2003.

AGROCERES. **Travessia do Sertão ao agribusiness.** São Paulo: Margraf, 1995.

ALBUQUERQUE JÚNIOR, Durval Muniz. Festas para que te quero: por uma historiografia do festejar. **Patrimônio e Memória.** UNESP, FCLAs, CEDAP, v. 7, n.1, pp. 134-150, jun. 2011.

AMARAL, Rita. Para uma antropologia da festa: questões metodológico-organizativas do campo festivo brasileiro. In: PEREZ, Léa Freitas; AMARAL, Leila; MESQUITA, Wânia (org.). **Festa como perspectiva e em perspectiva.** Rio de Janeiro: Garamond, 2012, p. 67-86.

BARROCO, L. M. S., BARROCO, H. E. **A importância da gastronomia como patrimônio cultural no turismo baiano.** Salvador: TURyDES, v. 1, nº 2, 2008.

BASSO, Rafaela. O milho sertão adentro. In: Carlos Alberto Dória. (Org.). **O milho na alimentação brasileira.** 1ed. São Paulo: Alameda Editorial, 2021.

BATISTA, Leonardo Latini. **De cidade sertaneja a Bella Urbs: Obras públicas e tensões em Patos de Minas no início do século XX.** Uberlândia: UFU, 2009.

BERMAN, Marshall. **Modernidade ontem, hoje e amanhã.** São Paulo: Companhia das Letras, 1986, p. 15-18.

BOM MEIHY, José Carlos Sebe. **(Re)introduzindo história oral no Brasil**. São Paulo: Xamã, 1996.

BRAYNER, Natália. **Patrimônio Cultural Imaterial: para saber mais**. 3a. ed., Brasília (DF): Iphan, 2012.

CASCUDO, Câmara. **História da Alimentação no Brasil**. São Paulo: Companhia Editorial Nacional, 1967.

CANCLINI, Néstor Garcia. O patrimônio cultural e a construção do imaginário nacional. **Revista do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional**, Brasília, no. 23, p. 94-115, 1994.

CAVALCANTI, Maria Laura; GONÇALVES, Jose Reginaldo Santos. “Cultura, Festa e Patrimônio”. In: DUARTE, Luiz Fernando Dias. (Org.). **Horizontes das Ciências Sociais no Brasil**. Antropologia. São Paulo: ANPOCS, Barcarolla, Discurso Editorial, 2010, v. 1, p. 259-292.

CORREIA, J. M.; RIGO, L. C. **Revista Didática Sistêmica**. III. Pelotas: Extremos do Sul, 2013, p.194 -208.

COURY, Marialda. **A Festa do Milho através dos tempos**. Patos de Minas: Sindicato dos Produtores Rurais e Fundação Casa Cultural do Milho, 2008.

DÓRIA, Carlos Alberto; BASTOS, Marcelo Corrêa. **A culinária caipira da Paulistânia: a história e as receitas de um modo antigo de comer**. São Paulo: Três Estrelas, 2018. 368p

DÓRIA, Carlos Alberto (org.). **O milho na alimentação brasileira**. São Paulo: Alameda, 2021.

EMBRAPA. **O Produtor Pergunta, a Embrapa responde**. Brasília: Embrapa Informação Tecnológica, 2011. Disponível em <http://www.cnpms.embrapa.br/mipmilho/arquivos/500PRMT.pdf>. Acesso em 29 abr. 2023

GALVÃO, Eduardo. **Encontro de sociedades: índios e brancos no Brasil**. São Paulo: Paz e Terra, 1979.

GONÇALVES, Carlos Walter Porto. **Os (des)caminhos do meio ambiente**. São Paulo: Contexto, 2001.

GROSFOGUEL, Ramón. A estrutura do conhecimento nas universidades ocidentalizadas: racismo/sexismo epistêmico e os quatro genocídios/epistemicídios do longo século XVI. **Revista Sociedade e Estado** – Volume 31 Número 1 Janeiro/Abril 2016, p.25-49.

HENRIQUES, G., COSTA, F., & KOOLE, E. (2004). O alto São Francisco e o mito dos Cataguá: contribuições para a história indígena em Minas Gerais. **Revista Do Museu De Arqueologia E Etnologia**, (14), 195-208. Disponível em <https://doi.org/10.11606/issn.2448-1750.revmae.2004.89667> . Acesso em 13 jul. 2022.

- HOBBSAWM, Eric.; RANGER, Terence. **A invenção das tradições**. RJ: Paz e Terra, 1990.
- HUNT, Lynn. Apresentação: História, cultura e texto. In: **A nova história cultural**. São Paulo: Martins Fontes, 1992, p. 1-32.
- KOPENAWA, Davi; ALBERT, Bruce. **A queda do céu: palavras de um xamã Yanomami**. São Paulo: Companhia das Letras, 2015, p. 76.
- LAVILLE, Christian e DIONNE, Jean. **A construção do saber: manual de metodologia da pesquisa em ciências humanas**. Tradução de Heloísa Monteiro e Francisco Settineri. Belo Horizonte: Editora UFMG, 1999.
- LEME, Pedro Taques de Almeida Paes. **Informação sobre as minas de São Paulo (1772)**. São Paulo: Melhoramentos, 1990.
- LIMA, Edvaldo Pereira. **Páginas Ampliadas: o livro-reportagem como extensão do jornalismo e da literatura**. Barueri, São Paulo: Manole, 2004.
- LIMA, G. C. O. **Memórias da Gestão o percurso da identidade administrativa de tropeiros em Minas Gerais**. Dissertação de Mestrado. Universidade Federal de Minas Gerais - Centro de Pós-graduação e Pesquisas em Administração. Belo Horizonte Editora UFMG, 2009.
- LOURENÇO, Luís Augusto Bustamante. **A oeste das minas: escravos, índios e homens livres numa fronteira oitocentista, Triângulo Mineiro (1750-1861)**. Uberlândia: EDUFU, 2005.
- LOWENTHAL, David. **Como Conhecemos o Passado**. São Paulo: Projeto História, 1998.
- MELLO, Antônio Oliveira. **Patos de Minas: capital do milho**. Patos de Minas: Academia Patense de Letras, 1971.
- MELLO, Antônio Oliveira. **Patos de Minas: minha cidade**. Patos de Minas: Academia Patense de Letras, 1978.
- MINTZ, Sidney. **Comida e antropologia: uma breve revisão**. Revista Brasileira de Ciências Sociais, v. 16, nº 47, 2001.
- MONTANARI, Massimo. **Comida como cultura**. São Paulo: Senac, 2008.
- NOGUEIRA, Sérgio Nunes. **Histórias da cidade: a construção da Memória de Patos de Minas na obra de Oliveira Mello**. Uberlândia: UFU, 1999.
- NORA, Pierre. **Entre memória e história: a problemática dos lugares**. Revista Projeto História, São Paulo, n. 10, p. 7-28, dez. 1993.

OCTAVIANO, Carolina. Muito além da tecnologia: os impactos da Revolução Verde. **ComCiência**, Campinas, n. 120, 2010.

OLIVEIRA, Daniel Coelho de. Resenha da obra: DÓRIA, Carlos Alberto; BASTOS, Marcelo Corrêa. A culinária caipira da Paulistânia: a história e as receitas de um modo antigo de comer. São Paulo: Três Estrelas, 2018. In: **Estudos sociológicos**. v.24 n.47 p.399-405 jul.-dez. 2019. Araraquara: Unesp, 2019.

PEREIRA, T. M. G.; MAGALHÃES, S. M.; NAZARENO, E. Estado do conhecimento sobre história da alimentação indígena no Brasil. In: **História: Questões e Debates**. v. 68 n. 01. Curitiba: UFPR, 2020.

POULAIN, Jean-Pierre. **Sociologias da alimentação**: os comedores e o espaço social alimentar. Florianópolis: UFSC, 2014.

PRIMAVESI, Ana. **Agroecologia**: ecosfera, tecnosfera e agricultura. São Paulo: Nobel, 1997.

RESENDE, Renata Carolina. **A invenção de uma tradição**: A Festa Nacional do Milho (1959-1990). Uberlândia: UFU, 2008.

REZENDE, M. B. (Coord.) **Patrimônio e leitura**: catálogo comentado de literatura infanto-juvenil. Rio de Janeiro: Iphan/Copedoc, 2012.

RONCHETTI, A. G.; MÜLLER, S. G. **Identidade e Comida**: gastronomia tradicional de Florianópolis apreciada como patrimônio cultural imaterial. Tubarão: Revista Memorare, 2016.

SAINT HILAIRE, Auguste de. **Viagens pelas Províncias do Rio de Janeiro e Minas Gerais**. Belo Horizonte: Itatiaia, 2000.

SANTILI, Juliana. O reconhecimento de comidas, saberes e práticas alimentares como patrimônio cultural imaterial. In: **Demetra**: alimentação, nutrição e saúde. Rio de Janeiro: UERJ, 2015, v. 10, n. 3

SANTOS, Carlos Pacheco dos. **Para além da sala de aula**: a extensão na UFV e a Semana do Fazendeiro, entre memórias e transformações (2009-2019). Universidade Federal de Viçosa: Viçosa-MG, 2023.

SILVA, João Luiz Máximo. Trajetória histórica das técnicas de transformação do milho. In: Carlos Alberto Dória. (Org.). **O milho na alimentação brasileira**. 1ed. São Paulo: Alameda Editorial, 2021.

SILVA, Rosa Maria Ferreira. A cidade republicana do sertão mineiro: indagações sobre a memória histórica de Patos de Minas, MG. In: **III Congresso Internacional de História da UFG/História e Diversidade Cultural**, 2012, Jataí - GO. I Congresso Internacional do Curso de História da UFG/Jataí, 2012. v. 1. Disponível em: [http://www.congressohistoriajatai.org/anais2012/Link%20\(40\).pdf](http://www.congressohistoriajatai.org/anais2012/Link%20(40).pdf)

SILVA, Rosa Maria Ferreira da. **A república dos patos ou a construção da cidade republicana no sertão das Geraes**: representação, memórias e conflitos. Cidade de Patos, 1889-1933. Doutorado. Programa de Pós-Graduação em História da Universidade Federal de Uberlândia, Uberlândia: UFU, 2015. 433p.

SUASSUNA, Ana Rita. Milho: o rei dos alimentos na cozinha do Semiárido Brasileiro. In: Carlos Alberto Dória. (Org.). **O milho na alimentação brasileira**. 1ed. São Paulo: Alameda Editorial, 2021.

THOMPSON, Paul. **A voz do passado**. História Oral. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1992.

THOMPSON, Paul. História oral e contemporaneidade. **História Oral**, v. 5, 2009. DOI: 10.51880/ho.v5i0.47

TROUILLOT, Michel-Rolph. O poder na estória. In: **Silenciando o passado**: poder e a produção da história; tradução de Sebastião Nascimento. Curitiba: Huya, 2016

VALERI, Valério. Festa. In: **Enciclopédia Einaudi**, v. 30: religião-rito. Lisboa: Imprensa Nacional-Casa da Moeda, 1994, p. 402-414.