



<b>Município:</b>	Papagaio	<b>Data:</b> 31 de dezembro de 2025
<b>Prefeita:</b>	Rislaine de Faria Cançado	<b>Responsável pela divisão de cultura:</b> Mislene Libéria Braga

## 7. FICHAS DE INVENTÁRIO

### FICHA 01-BI: MOINHO DE MILHO

<b>Motivação do inventário:</b>
O Moinho de Milho é um bem integrado que possui inegável valor histórico para a cidade de Papagaio, pois materializa as antigas práticas produtivas rurais de moagem de milho para obtenção de fubá, essenciais para a alimentação e economia familiar da região. Sua importância reside em ser um dos últimos remanescentes da cultura do moinho d'água familiar, cuja existência é referida a mais de 100 anos, remontando à bisavó dos atuais detentores do saber. Inventariar o moinho é fundamental para preservar essa memória de trabalho e tecnologia artesanal, assegurando a transmissão do conhecimento associado à sua existência.
<b>Município:</b>
Papagaio-MG
<b>Distrito:</b>
Zona Rural
<b>Designação:</b>
Moinho de Milho
<b>Endereço:</b>
Sítio Aguada. Zona Rural. Papagaio-MG.
<b>Propriedade/Situação de propriedade:</b>
Propriedade particular
<b>Responsável:</b>
Pedro Lopes Xavier
<b>Espécie:</b>
Objeto / bem móvel integrado
<b>Época:</b>
Anterior ao século XX (Estimativa de 150 anos atrás, remontando à bisavó dos atuais donos)
<b>Autoria:</b>
Não é conhecida a autoria do bem
<b>Origem:</b>
Não é conhecida a origem do bem
<b>Procedência:</b>
Propriedade da família Xavier/Costa, transmitida de geração em geração.
<b>Material/técnica:</b>
Pedra (moenda), madeira (moega, esteios, estrutura), ferro/aço (mecanismo de acionamento remanescente) / Escultura rústica e moagem por acionamento, originalmente hidráulico.
<b>Marcas/inscrições/legendas:</b>
Há pichações na parede externa do abrigo.
<b>Documentação Fotográfica:</b>



<b>Município:</b>	Papagaios	<b>Data:</b> 31 de dezembro de 2025
<b>Prefeita:</b>	Rislaine de Faria Cançado	<b>Responsável pela divisão de cultura:</b> Mislene Libéria Braga



**Foto 1:** Vista geral do entorno do moinho. Alex Alves Pereira, 22 jul. 2025.



**Foto 2:** Vista frontal do abrigo, evidenciando alvenaria e intervenções na parede externa. Alex Alves Pereira, 22 jul. 2025.



**Foto 3:** Vista em perspectiva do abrigo do moinho, ressaltando os pilares de madeira originais e a cobertura em telhas cerâmicas. Alex Alves Pereira, 22 jul. 2025.



**Foto 4:** Em detalhe, condutores de água em alvenaria até a roda d'água do moinho. Alex Alves Pereira, 22 jul. 2025.



**Foto 5:** Em detalhe, roda d'água desativada do moinho. Alex Alves Pereira, 22 jul. 2025.



**Foto 6:** Detalhe da peça metálica da antiga roda d'água, em avançado estado de oxidação e coberta por vegetação, próxima ao abrigo. Alex Alves Pereira, 22 jul. 2025.





<b>Município:</b>	Papagaios	<b>Data:</b> 31 de dezembro de 2025
<b>Prefeita:</b>	Rislaine de Faria Cançado	<b>Responsável pela divisão de cultura:</b> Mislene Libéria Braga



**Foto 7:** Detalhe da placa de identificação do mecanismo instalado no sistema de acionamento do moinho, em estado de abandono. Alex Alves Pereira, 22 jul. 2025.



**Foto 8:** Vista geral do interior do abrigo do moinho, com a moega de madeira e o sistema de moagem rústico, apresentando partes do sistema desmontado. Alex Alves Pereira, 22 jul. 2025.



**Foto 9:** Vista do maquinário interno do moinho, mostrando o funil de madeira e a pedra de moagem em estado de desativação. Alex Alves Pereira, 22 jul. 2025.



**Foto 10:** Detalhe do maquinário interno do moinho. Alex Alves Pereira, 22 jul. 2025.

### Histórico:

O histórico do Moinho de Milho, um bem integrado que remonta a um período anterior à memória direta dos atuais detentores, sendo referido como pertencente à época da bisavó da Sra. Eliete Martins da Costa, o que o situa em uma estimativa de mais de 100 anos, possivelmente 150 anos atrás. A peça, portanto, é um testemunho material da ocupação e da economia rural da região de Papagaios-MG.

A sua função principal era a moagem de milho para a produção de fubá, tanto para o consumo próprio da família quanto para atender a vizinhos e pessoas de regiões mais distantes, como Vargem Grande, Pompéu e o distrito de Buriticó do Viúva/Morro do Ouro, que traziam o milho para ser moído. Isso o estabeleceu como um importante polo produtivo e de sociabilidade regional.

O funcionamento do moinho dependia de um sistema de roda d'água, que foi posteriormente adaptado. O pai da Sra. Eliete, Sr. Alcides da Costa, foi a última pessoa a manter o moinho em pleno funcionamento e o rego d'água limpo. Após o falecimento dele, ocorrido em 2017, a manutenção



<b>Município:</b>	Papagaios	<b>Data:</b> 31 de dezembro de 2025
<b>Prefeita:</b>	Rislaine de Faria Cançado	<b>Responsável pela divisão de cultura:</b> Mislene Libéria Braga

cessou, e o moinho, já sem o fluxo constante de água, parou definitivamente de operar.

A abrigo do moinho sofreu uma intervenção relevante por volta de 2009. Originalmente construída em tábuas, ela foi reformada, com a substituição das paredes por alvenaria, mas mantendo a estrutura original em madeira. O moinho, em seu conjunto, representa, assim, um valioso documento do saber-fazer e da tecnologia vernacular da moagem no interior mineiro.

#### **Descrição:**

O Moinho de Milho é um bem integrado que consiste em uma máquina de moagem abrigada em uma pequena edificação de apoio rural. A edificação é de formato simples, com planta retangular, e é suportada por esteios de madeira que a elevam do solo. O telhado é de duas águas, com cobertura em telhas cerâmicas. As paredes são de alvenaria simples, resultado de reforma, revestidas e pintadas de branco, contrastando com os elementos estruturais de madeira original.

A moenda, o cerne do bem, é composta por duas peças principais de pedra e por uma moega de madeira em formato de funil truncado, utilizada para depositar os grãos de milho. No interior do abrigo, a estrutura da moenda repousa sobre um caixote de madeira, onde se acumulavam os resíduos do processo.

No exterior, observam-se as infraestruturas de captação hídrica: canaletas de alvenaria para condução da água e, nas proximidades do córrego, uma roda de ferro/aço em estado de oxidação e abandono, que representa o mecanismo de acionamento original do moinho. O conjunto está em evidente estado de desativação, com vestígios de fubá e palha misturados à sujeira no piso da estrutura.

#### **Condições de segurança:**

Regular.

#### **Proteção Legal:**

#### **Proteção Legal existente:**

☐ Registro Imaterial ☐ Tombamento ☐ Inventário ☒ Nenhuma

#### **Proteção Legal proposta:**

☐ Registro Imaterial ☐ Tombamento ☒ Inventário ☐ Atualização do inventário

#### **Instância:**

☐ Federal ☐ Estadual ☒ Municipal

#### **Situação:**

☐ Existente ☒ Proposta

#### **Tipo de proteção:**

☒ Isolado ☐ Conjunto ☐ Nenhum

#### **Inscrição:**

Não se aplica.

#### **Dimensões:**

As dimensões aproximadas do maquinário são de 120 cm; diâmetro da pedra: 50 cm. Edificação/Casinha: 300



<b>Município:</b>	Papagaio	<b>Data:</b> 31 de dezembro de 2025
<b>Prefeita:</b>	Rislaine de Faria Cançado	<b>Responsável pela divisão de cultura:</b> Mislene Libéria Braga

cm x 250 cm x 300 cm.

#### Estado de Conservação:

☐ Ótimo ☐ Bom ☒ Regular ☐ Ruim/Necessita intervenção

#### Análise do Estado de Conservação:

O conjunto formado pelo Moinho de Milho e seu abrigo, apresentam estado de conservação geral classificado como regular, o que indica que, embora o bem mantenha sua integridade formal e estrutural essencial, há sinais evidentes de degradação que, embora reversíveis, exigem intervenção imediata para evitar o agravamento dos danos. A análise deve considerar separadamente os dois componentes principais, o maquinário e a edificação, uma vez que cada um apresenta patologias e vulnerabilidades distintas.

O maquinário e o sistema de moagem, núcleo histórico do moinho, encontram-se em condição de inatividade prolongada, caracterizando um estado de abandono funcional. A moega de madeira e o caixote da moenda acumulam poeira, resíduos orgânicos e sujeira, evidenciando a ausência de uso e de higienização adequada. Apesar de não terem sido registradas perdas volumétricas significativas nas pedras de moagem, recomenda-se uma inspeção técnica detalhada para identificar eventuais microfissuras e o grau de desgaste das peças, que podem comprometer o funcionamento futuro do equipamento.

A edificação de abrigo passou por uma reforma em alvenaria por volta de 2009, substituindo as antigas paredes de madeira. Atualmente, apresenta danos de ordem estética e superficial. A porta principal, em chapa metálica, está em avançado estado de oxidação, necessitando de tratamento anticorrosivo ou substituição para garantir o fechamento seguro e a proteção do interior. As paredes de alvenaria estão marcadas por pichações e grafites, atos de vandalismo que comprometem o aspecto visual e evidenciam a ausência de vigilância. Já a estrutura original de madeira, composta por esteios preservados, requer atenção especial, pois a exposição prolongada à umidade a torna suscetível ao ataque de insetos xilófagos, como cupins e brocas, o que pode comprometer a estabilidade do conjunto.

O sistema hídrico e de acionamento, essencial para o funcionamento do moinho, encontra-se em estado precário. A antiga roda d'água, confeccionada em ferro ou aço, está fortemente corroída e coberta por vegetação, o que demonstra a perda quase total de sua integridade material e funcional. As canaletas de concreto que conduziam a água até o sistema permanecem secas e sem manutenção, impossibilitando qualquer tentativa de reativação do mecanismo hidráulico. A soma desses fatores revela que, embora o corpo principal do moinho ainda preserve sua volumetria e tipologia, a estrutura de sustentação e acionamento encontra-se comprometida, tornando inviável o uso do bem em sua função original sem um projeto técnico de restauração e requalificação.

#### Características Técnicas:

O conjunto do moinho é uma estrutura composta por múltiplos materiais. O sistema de moagem é primariamente constituído de pedra para a trituração do milho e madeira. O sistema de acionamento,



<b>Município:</b>	Papagaio	<b>Data:</b> 31 de dezembro de 2025
<b>Prefeita:</b>	Rislaine de Faria Cançado	<b>Responsável pela divisão de cultura:</b> Mislene Libéria Braga

que já foi hidráulico, é hoje um remanescente de ferro/aço, incluindo a roda d'água e uma placa de identificação de mecanismo. A edificação que abriga o moinho possui estrutura em madeira original, com paredes em alvenaria e cobertura em telhas cerâmicas.

#### **Características Estilísticas:**

Não foi possível notar nenhuma característica estilística definida.

#### **Características Iconográficas:**

Não apresenta características iconográficas.

#### **Intervenções:**

Ao longo de seus aproximadamente 150 anos de existência, o Moinho de Milho passou por diversas intervenções de natureza funcional, refletindo as adaptações necessárias às mudanças tecnológicas e às condições de uso ao longo do tempo. Em determinado momento, o sistema de acionamento, movido pela força hidráulica por meio de uma roda d'água, foi substituído para um mecanismo mais contemporâneo, acionado por motor. Essa modificação teve caráter essencialmente utilitário, permitindo a continuidade da moagem mesmo diante de alterações no fluxo hídrico e de novas demandas de produção.

A intervenção estrutural mais significativa ocorreu por volta de 2009, quando as antigas paredes externas de tábuas de madeira, já em estado de ruína, foram substituídas por alvenaria simples de cimento e reboco. Embora essa reforma tenha alterado a materialidade original da edificação, preservou-se a estrutura de madeira e os esteios originais. Trata-se, portanto, de uma intervenção de adequação que garantiu a permanência física do bem, ainda que com perda parcial de sua autenticidade material.

Nos anos mais recentes, o abrigo sofreu ações de natureza corretiva e descaracterizantes, como pichações nas paredes externas de alvenaria, que comprometem a integridade estética da fachada. A porta de acesso, confeccionada em chapa metálica, apresenta sinais de oxidação e deterioração. Desde o falecimento do último zelador, em 2017, não foram registradas novas intervenções de manutenção, o que resultou no abandono do maquinário, do sistema de canaletas e da roda d'água, evidenciando um processo de degradação progressiva.

O sistema hídrico do moinho também foi afetado de forma significativa. A roda d'água metálica encontra-se desativada e parcialmente encoberta pela vegetação, indicando um avançado estado de arruinamento por falta de uso e conservação. As canaletas de concreto, ainda visíveis, não recebem manutenção há anos, o que impede o fluxo de água necessário ao funcionamento do moinho. Assim, as intervenções realizadas, somadas ao abandono recente, narram a trajetória de transformação e resistência desse patrimônio, cuja autenticidade funcional foi gradualmente comprometida, embora ainda permaneçam legíveis os traços de sua história produtiva e arquitetônica.

#### **Referências Bibliográficas/Fontes orais:**



<b>Município:</b>	Papagaios	<b>Data:</b> 31 de dezembro de 2025
<b>Prefeita:</b>	Rislaine de Faria Cançado	<b>Responsável pela divisão de cultura:</b> Mislene Libéria Braga

BRANDÃO, Márcia dos Santos; VELLOSO, Jorge. Arquitetura e Preservação: Temas sobre o Patrimônio Cultural. Belo Horizonte: C/Arte, 2007.

CHING, Francis D. K. Dicionário Visual de Arquitetura. São Paulo: Martins Fontes, 1999.

CORONA, Eduardo. Dicionário da Arquitetura Brasileira. São Paulo: 1972.

DE CAMPOS, Yussef Daibert Salomão. O inventário como instrumento de preservação do patrimônio cultural: adequações e usos (des) caracterizadores de seu fim. Revista CPC, n. 16, p. 119-135, 2013.

INSTITUTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO NACIONAL – IPHAN. Inventários de bens culturais. Disponível em: <https://portal.iphan.gov.br/pagina/detalhes/421>. Acesso em: 18 out. 2025.

VASCONCELLOS, Sylvio de. Arquitetura no Brasil: Sistemas Construtivos. 5ª ed. rev. Belo Horizonte: UFMG, 1979.

Fonte Oral: Eliete da Costa, jul. 2025.

Fonte Oral: Luís Martins, jul. 2025.

#### Informações Complementares:

-

#### Ficha Técnica:

Levantamento: Alex Alves Pereira	Data: 22, jul. 2025
Elaboração: Alex Alves Pereira	Data: 18 out. 2025
Revisão: Espaço e Memória Cultural	Data: 26. Out. 2025





<b>Município:</b>	Papagaios	<b>Data:</b> 31 de dezembro de 2025
<b>Prefeita:</b>	Rislaine de Faria Cançado	<b>Responsável pela divisão de cultura:</b> Mislene Libéria Braga

## FICHA 02-PI: FESTA DE SANTA LUZIA

PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS		<b>CELEBRAÇÕES e RITOS</b>	
<b>1 IDENTIFICAÇÃO</b>			
Denominação	Festa de Santa Luzia		IPAC/MG
Município	Papagaios	Distrito	Vargem Grande
Endereço	Igreja de Santa Luzia - Avenida Hélio Filgueiras de Vasconcelos, Vargem grande. Papagaios-MG.		
GPS	23K	Long. UTM	552 000 m E Lat. UTM 7 841 000 m S
Motivação do Inventário	O inventário da Festa de Santa Luzia justifica-se pela sua grande relevância como manifestação cultural imaterial, enraizada na fé e na história de Papagaios. O ritual, que preserva elementos tradicionais como o Leilão de Animais e a Carreata, ao mesmo tempo que se moderniza para acolher um público estimado em dezenas de milhares de pessoas, representa uma tradição viva e dinâmica. O registro visa não apenas salvaguardar a memória dos ritos de fé e das formas de organização comunitária envolvidas, mas também reconhecer seu papel central na identidade do povoado, garantindo a perpetuação desse patrimônio para as futuras gerações.		
			
<b>Figura 1:</b> Imagem de Santa Luzia ornamentada com um arco de flores brancas, preparada para a Procissão Solene do dia 13 de dezembro. <b>Fonte:</b> Acervo Prefeitura Municipal de Papagaios/MG.			
Categoria	Celebração		
Tipologia da Atividade	Catolicismo Popular		
<b>DENOMINAÇÃO</b>	Festa de Santa Luzia		
Outras denominações:	-		
Nível de integração	<input checked="" type="checkbox"/> Comunidade <input type="checkbox"/> Oficial <input type="checkbox"/> Intercomunitária		
<b>PERIODICIDADE</b>			
Início	30 de novembro – início trezena		
Fim	14 de dezembro		
Calendário Litúrgico	13 de dezembro		
Invocação	Santa Luzia		
Observação das Datas	A celebração ocorre anualmente, com início em 30 de novembro e término em 13 de dezembro, data dedicada à padroeira Santa Luzia. O festejo tem duração total		





<b>Município:</b>	Papagaio	<b>Data:</b> 31 de dezembro de 2025
<b>Prefeita:</b>	Rislaine de Faria Cançado	<b>Responsável pela divisão de cultura:</b> Mislene Libéria Braga

de 14 dias, sendo 13 dias de Trezena dedicados às orações e celebrações religiosas, encerrando-se com as festividades do dia de Santa Luzia, no dia 14 de dezembro.

#### **DESCRIÇÃO DA PERIODICIDADE:**

As celebrações, que são consideradas um evento de 14 dias, iniciam-se no dia 30 de novembro. O ponto alto da festa, que encerra a Trezena, é o dia 13 de dezembro, dedicado à padroeira Santa Luzia. A festa é celebrada sempre nestes dias do calendário, independentemente do dia da semana em que caem. Além da Trezena, o dia 14 de dezembro costuma ser marcado por um evento de encerramento popularmente chamado de "ressaca".

#### **2 ORIGENS DOCUMENTADAS OU ATRIBUÍDAS**

A Festa de Santa Luzia é uma das celebrações mais antigas e tradicionais do povoado de Vargem Grande, em Papagaio-MG, cuja história remonta a uma estimativa de 100 anos, conforme o relato de moradores locais que testemunham a participação de seus antepassados no evento.

A origem da festa está intimamente ligada ao mito fundador da própria capela: uma moradora local, conhecida como "Gorda", doou o terreno para a construção do templo após fazer uma promessa a Santa Luzia em virtude de um problema de visão. A devoção foi consolidada com a chegada da imagem da santa, que, segundo a tradição oral e um cordel popular de "Dona Lili", foi transportada de Pitangui para Vargem Grande em um carro de boi.

Em seus primeiros anos, a celebração era mais simples, essencialmente religiosa e centrada na reza do Terço durante os 13 dias da Trezena, que se inicia no dia 30 de novembro a 12 de dezembro. A parte social e econômica era marcada por leilões de prendas realizados diariamente. Devido à dificuldade em conseguir a presença de um sacerdote, a celebração da Missa era um evento esporádico, ocorrendo apenas nos dias 11, 12 e 13, ou, em certos anos, limitando-se a uma única Missa no dia 13, dependendo da disponibilidade do padre, que muitas vezes vinha de Sete Lagoas.

A Festa de Santa Luzia passou por uma significativa revitalização no século XXI. Por volta do ano de 2012, sob a coordenação do Padre Carlos André, o evento foi transformado para o formato que é praticado atualmente. Foi o Padre Carlos André quem instituiu a celebração de Missas todos os dias da Trezena, aprimorando a parte religiosa e contribuindo para que a festa ganhasse mais movimento e fama, consolidando-a como um grande evento regional que atrai um número expressivo de fiéis e comerciantes.

#### **3 DESCRIÇÃO:**

A Festa de Santa Luzia é um evento religioso e cultural de grande relevância regional, realizado anualmente ao longo de 14 dias, começando em 30 de novembro e culminando em 13 de dezembro, o Dia da Padroeira. As atividades, sediadas no espaço da Capela e em seu galpão anexo, atraem um público intenso estimado em dezenas de milhares de pessoas de toda a região, movimentando fortemente o comércio local. A organização é dividida entre uma equipe formada pela comissão, responsável pelos aspectos administrativos, ofícios e alvarás junto a órgãos como Vigilância Sanitária e Corpo de Bombeiros; e um grupo de festeiras e festeiros, que atua na arrecadação de doações de dinheiro, animais e alimentos, junto à comunidade, empresas e fazendeiros (incluindo Credicoop, Credinova e setores de ardósia e cerâmica), sendo este um financiamento comunitário, sem patrocinador exclusivo. O trabalho conta ainda com o suporte de voluntários em áreas como a cozinha.

A Trezena entre 30/11 e 12/12, é marcada por celebrações religiosas diárias com Missa às 19h, sempre antecedida pela Oração da Trezena. No dia da abertura, ocorre a carreata, onde a imagem de Santa Luzia é



<b>Município:</b>	Papagaios	<b>Data:</b> 31 de dezembro de 2025
<b>Prefeita:</b>	Rislaine de Faria Cançado	<b>Responsável pela divisão de cultura:</b> Mislene Libéria Braga

trazida em uma caminhonete enfeitada sobre o andor do distrito sede de Papagaios. Após a Missa, a única barraca da Paróquia, que reverte o lucro para a igreja, vende o jantar, que geralmente inclui arroz temperado e feijão tropeiro, além de bebidas. A partir do dia 9 de dezembro, o movimento se intensifica com a chegada de barraqueiros externos de outras cidades, que tomam a rua principal vendendo roupas e artigos diversos. Na véspera da Padroeira no dia 12, a Missa das 19h é precedida pela Procissão da Bandeira, saindo da casa do festeiro anterior, e seguida do Levantamento do Mastro no adro da capela, com fogos de artifício e, por vezes, a participação da banda de música de Papagaios.

O Dia da Padroeira, é o mais movimentado, com atividades que se estendem do amanhecer ao anoitecer, incluindo cinco Missas (6h, 9h, 11h, 13h, 18h), sendo que a primeira é seguida por um farto Café Comunitário, com doações da comunidade. Durante todo o dia, a imagem da Santa Luzia é colocada à frente da capela para o Beijo da Santa, formando uma fila ininterrupta de fiéis, conhecida como "Fila do Beijo". A intensa devoção atrai romarias a pé de cidades como Papagaios e Maravilhas. À tarde, às 14h, é realizado o tradicional Leilão de Animais, e as celebrações culminam com a Procissão da imagem pelas ruas do povoado após a última Missa das 18h. A forte tradição e a continuidade do evento, mesmo durante a pandemia com missas online, demonstram a profunda fé da comunidade e o Impacto Regional da festa, que serve como um ponto de encontro e integração, atraindo visitantes e fomentando o comércio em toda a microrregião.

#### **Preparativos:**

Os preparativos para a Festa de Santa Luzia são intensos e se iniciam com bastante antecedência, geralmente em agosto, por meio de reuniões entre os envolvidos. A organização é dividida entre a comissão e um grupo de festeiras e festeiros, todos contando com o apoio de voluntários em diversas frentes, como a cozinha. A comissão é responsável pela parte administrativa e burocrática, que inclui a organização de ofícios, alvarás e a garantia do cumprimento de exigências de órgãos como a Vigilância Sanitária, a Polícia Militar e o Corpo de Bombeiros. Paralelamente, os festeiros são encarregados da arrecadação de doações, distribuindo listas e buscando fundos junto à comunidade, empresas e fazendeiros locais, como os do setor de cerâmica, ardósia, Credicoop e Credinova. Este modelo de financiamento é estritamente comunitário, sem um único patrocinador exclusivo, o que exige um esforço contínuo e mobilizador de toda a população.

#### **Desenvolvimento:**

A Festa de Santa Luzia desenvolve-se em fases bem definidas, que seguem uma sequência lógica desde a preparação até o encerramento, refletindo tanto a organização comunitária quanto a devoção religiosa dos participantes. A primeira etapa é a Fase de Planejamento e Arrecadação, que ocorre entre agosto e novembro. Nesse período, concentram-se os esforços para garantir toda a estrutura legal, financeira e de segurança necessária à realização do evento. São promovidas reuniões de organização e distribuídas listas pelos festeiros para arrecadação de doações, como fundos, animais e alimentos. Paralelamente, a comissão responsável obtém ofícios, alvarás e coordena as ações junto aos órgãos de fiscalização, como a Polícia Militar, a Vigilância Sanitária e o Corpo de Bombeiros.

Em seguida, inicia-se a Trezena, que vai de 30 de novembro a 12 de dezembro. Essa etapa marca o início das celebrações religiosas e do movimento social em torno da festa. Diariamente, às 19h, realizam-se missas precedidas pela Oração da Trezena. O período se inicia com a tradicional Carreata, no dia 30 de novembro, que traz a imagem da Santa de Papagaios. Durante esses dias, funciona a barraca da Paróquia, e o movimento de barraqueiros externos se intensifica especialmente a partir de 9 de dezembro.

A Véspera, no dia 12 de dezembro, representa o momento de preparação e elevação do fervor religioso para o



<b>Município:</b>	Papagaio	<b>Data:</b> 31 de dezembro de 2025
<b>Prefeita:</b>	Rislaine de Faria Cançado	<b>Responsável pela divisão de cultura:</b> Mislene Libéria Braga

dia da padroeira. Nessa data, ocorre a Procissão da Bandeira, seguida da missa das 19h. Ao término, realiza-se o Levantamento do Mastro no adro da capela, acompanhado por uma queima de fogos, marcando solenemente a véspera do grande dia.

O ponto alto das celebrações acontece no dia 13 de dezembro dedicado a Santa Luzia. É o momento de maior devoção e concentração de público. As atividades iniciam-se logo pela manhã, às 6h, com o Café Comunitário, seguido por diversas missas ao longo do dia. Durante todo o período, realiza-se a Veneração da Imagem ou Beijo da Santa, que atrairomeiros e forma a tradicional "Fila do Beijo". Às 14h ocorre o Leilão de Animais, e a programação encerra-se com a Procissão Solene após a missa das 18h. Por fim, o encerramento ocorre em 14 de dezembro, é marcado pela tradicional Ressaca da Festa, momento de confraternização e despedida, que simboliza o término oficial das comemorações e o início do novo ciclo de preparação para o ano seguinte.

#### **Transformações e permanências:**

A essência da festa se mantém na devoção a Santa Luzia, celebrada anualmente com a Trezena, que é mantida entre o dia 30 de novembro e 14 de dezembro. Elementos tradicionais como a Carreata na abertura, o Leilão de Animais (atividade social e de arrecadação) e a Procissão final com a imagem continuam centrais à festividade. O forte engajamento comunitário na organização, arrecadação e fornecimento de alimentos, é uma permanência que assegura o financiamento e a realização da festa. Além disso, a Veneração da Imagem no dia 13, com a "Fila do Beijo" ininterrupta, é uma prática de fé profunda que resiste ao tempo, ocorrendo faça chuva ou faça sol.

A principal transformação ocorreu por volta de 2012 com a consolidação do calendário religioso. No passado, a festa era mais simples, limitando-se à reza do Terço e aos leilões, com grande dificuldade em realizar missas que só ocorriam no dia 13 ou em poucos dias. A partir da atuação de padres como Carlos André, a festa evoluiu para ter missas diárias durante toda a Trezena, aumentando exponencialmente o movimento e a fama regional. Houve também uma mudança na estrutura física para acomodar o público crescente: a missa, que era celebrada a céu aberto na rua, passou a ser realizada em um galpão anexo recém-construído, anteriormente em uma tenda, garantindo mais conforto e capacidade para o grande número de participantes. O impacto social também se transformou, passando de uma festa de caráter estritamente local para um evento regional que atrai dezenas de milhares de pessoas e fomenta o comércio e a integração de diversas cidades vizinhas, como Maravilhas e Pitangui, além de atrair barraqueiros e romarias.

#### **PROTEÇÃO LEGAL:**

##### **Proteção Legal existente:**

☐ Registro Imaterial ☐ Tombamento ☐ Inventário ☒ Nenhuma

##### **Proteção Legal proposta:**

☐ Registro Imaterial ☐ Tombamento ☒ Inventário ☐ Atualização do inventário

##### **Instância:**

☐ Federal ☐ Estadual ☒ Municipal

##### **Situação:**

☒ Existente ☐ Proposta

##### **Proteção Legal existente:**

☐ Registro Imaterial ☐ Tombamento ☐ Inventário ☒ Nenhuma

##### **Proteção Legal proposta:**



<b>Município:</b>	Papagaios	<b>Data:</b> 31 de dezembro de 2025
<b>Prefeita:</b>	Rislaine de Faria Cançado	<b>Responsável pela divisão de cultura:</b> Mislene Libéria Braga

☐ Registro Imaterial ☐ Tombamento ☒ Inventário ☐ Atualização do inventário

#### 4 ESPAÇOS PARA A REALIZAÇÃO DA CELEBRAÇÃO

##### Descrição do espaço da celebração:

O local principal da festividade é a Capela de Santa Luzia, localizada em Vargem Grande, Papagaios-MG, um espaço que se transforma em um centro de devoção e comércio durante os 14 dias da festa. O complexo é composto pela Capela original e um amplo galpão anexo, este último sendo o principal palco das missas e celebrações da Trezena, especialmente para acomodar o grande fluxo de fiéis, que anteriormente se reuniam em tendas ou a céu aberto. O adro da capela e a rua principal do povoado adjacente são áreas vitais para o desenvolvimento das atividades sociais e de arrecadação. É no adro que ocorre o Levantamento do Mastro na véspera, e é na rua que se instala a Feira de Barraqueiros externos, a partir do dia 9 de dezembro, que vendem artigos diversos e utilizam o movimento da festa para seu comércio.

No Dia da Padroeira, o espaço interno da Capela e do galpão é dedicado às Múltiplas Missas e à Veneração da Imagem. Neste dia, a imagem de Santa Luzia é colocada em um ponto central à frente da capela, dando origem à "Fila do Beijo", que se estende pelo espaço, atraindo romarias a pé e mantendo o fluxo de pessoas e o fervor religioso de forma ininterrupta durante todo o dia. O espaço também é adaptado para o Leilão de Animais, que serve como ponto de partida e chegada para a Procissão solene da Santa. O café comunitário é servido para todos os participantes no entorno da Capela após a primeira Missa, reforçando o caráter comunitário da celebração.

#### 5 ÁREA DE ABRANGÊNCIA

☒ Comunidade ☒ Região ☒ Município ☐ Estado ☐ Nacional

##### Participação turística:

A Festa de Santa Luzia vem sendo evento tradicional de relevância no contexto da região, atraindo o turismo e desenvolvendo a cultura e a economia do município de Papagaios/MG.

#### 6 ELEMENTOS RELACIONADOS

Bem Cultural	Tipologia	Categoria	Subcategoria	COD./IPAC
Capela de Santa Luzia e Galpão Anexo	Bem Material	Espaço Religioso e Cultural	Local de Celebração e Convivência Comunitária	-
Procissão da Bandeira e Levantamento do Mastro	Bem Imaterial	Celebrações Religiosas	Procissões e Atos Simbólicos	-
Beijo da Santa (Veneração da Imagem)	Bem Imaterial	Práticas Religiosas	Culto e Veneração de Imagens Sagradas	--
Feira de Barraqueiros	Bem Imaterial	Práticas Comerciais Tradicionais	Comércio Popular e Economia de Festa	-

#### 7 MODELO DE ORGANIZAÇÃO

<b>TIPO</b>	<input checked="" type="checkbox"/> Comitê Instituição <input type="checkbox"/> Irmandades/ Confrarias <input type="checkbox"/> Associação <input type="checkbox"/> Outros
Denominação	Comissão Organizadora da Festa de Santa Luzia – Vargem Grande / Papagaios-MG
Descrição	A Festa de Santa Luzia é organizada de forma comunitária por uma <b>Comissão Organizadora</b> , composta por moradores locais, festeiras e festeiros, com o apoio da <b>Paróquia de Santa Luzia</b> e da <b>Prefeitura Municipal de Papagaios</b> , por meio da <b>Secretaria Municipal de Cultura e Turismo</b> . A comissão é responsável pelo





<b>Município:</b>	Papagaios	<b>Data:</b> 31 de dezembro de 2025
<b>Prefeita:</b>	Rislaine de Faria Cançado	<b>Responsável pela divisão de cultura:</b> Mislene Libéria Braga

	planejamento, arrecadação de recursos, solicitação de ofícios e alvarás, bem como pela articulação com órgãos de fiscalização (Polícia Militar, Corpo de Bombeiros e Vigilância Sanitária). As festas e festeiros realizam a arrecadação de doações junto à comunidade, fazendeiros e empresas locais, assegurando o caráter participativo e o financiamento coletivo da celebração.
--	--

#### **Organizadores e Financiadores:**

Tipo	Público
Organizadores	Comunidade local; Paróquia Santa Luzia de Vargem Grande; Prefeitura Municipal de Papagaios/MG
Financiadores	Comunidade local; Paróquia Santa Luzia de Vargem Grande; Prefeitura Municipal de Papagaios/MG

### **8 COMENTÁRIOS**

#### **Comentários dos entrevistados:**

"Eu acho que em uma celebração de manhã aqui [no dia 13 de dezembro] vem 5.000 pessoas. É, é, é, durante todo o dia deve ser uns, sei lá, 30.000 pessoas, será?" - Jucileia Santos Alves Duarte.

"A festa tem 100 anos. [Meus antepassados] tudo, tudo aqui. Todos [participavam]." - Pedro Eustáquio Barbosa.

#### **Comentários do elaborador:**

A Festa de Santa Luzia, na comunidade de Vargem Grande, constitui uma das manifestações religiosas mais antigas e significativas da região, mantendo viva a devoção popular à santa protetora da visão e guardiã dos fiéis. Com mais de um século de tradição, a celebração é marcada por um profundo sentimento de fé, gratidão e pertencimento, unindo moradores locais e visitantes em torno de um ciclo de 14 dias de intensa participação comunitária. Sua longevidade e capacidade de renovação revelam a força da religiosidade popular e o compromisso da população em perpetuar práticas e símbolos que integram o patrimônio cultural imaterial mineiro.

#### **Elementos significativos relacionados:**

A Trezena de Santa Luzia; a Carreta de abertura; a Procissão da Bandeira; o Levantamento do Mastro; o Beijo da Santa; as Missas diárias; o Leilão de Animais; o Café Comunitário; a Feira de Baraqueiros; a Procissão Solene do dia 13; e a Ressaca da Festa no dia 14 de dezembro.

#### **Crenças Associadas:**

Santa Luzia é venerada como a protetora dos olhos e da visão, sendo invocada pelos fiéis para alcançar graças ligadas à saúde e à luz espiritual. Segundo a tradição cristã, Luzia foi uma jovem siciliana martirizada por sua fé no século IV, e sua devoção se espalhou amplamente pelo mundo católico. Em Vargem Grande, essa crença é reafirmada nas promessas, rezas e oferendas realizadas pelos devotos, que atribuem à santa Milagres de cura e proteção. A Festa é, portanto, um ato coletivo de fé e esperança, no qual a comunidade celebra o poder intercessor de Santa Luzia e agradece pelas bênçãos alcançadas ao longo do ano.

#### **Identidades construídas em torno da atividade:**

A Festa de Santa Luzia consolidou-se como um pilar da identidade religiosa, cultural e social de Vargem Grande. É uma celebração que ultrapassa o caráter litúrgico, tornando-se um momento de reencontro entre famílias, amigos e romeiros vindos de diversas cidades vizinhas, como Papagaios, Maravilhas e Pitangui. A organização comunitária, a colaboração entre gerações e o envolvimento coletivo reforçam a noção de pertencimento e continuidade histórica, fortalecendo os laços sociais e a transmissão de valores tradicionais.



<b>Município:</b>	Papagaios	<b>Data:</b> 31 de dezembro de 2025
<b>Prefeita:</b>	Rislaine de Faria Cançado	<b>Responsável pela divisão de cultura:</b> Mislene Libéria Braga

#### Significados socioeconômicos:

Além de seu valor espiritual, a Festa de Santa Luzia representa um importante motor de dinamização econômica e social para o povoado. Durante os 14 dias de celebrações, há grande movimentação de visitantes e romarias, o que impulsiona o comércio local e a economia informal. As barracas de alimentos e produtos diversos, o leilão de animais e as doações arrecadadas reforçam o caráter solidário e autossustentável da festa, cuja organização é financiada integralmente por contribuições comunitárias. O evento gera oportunidades de trabalho temporário, fomenta a economia de pequenos produtores e fortalece o sentimento de cooperação entre os moradores.

#### Significados Simbólicos:

Santa Luzia simboliza a luz, a visão e a fé perseverante, sendo reconhecida como guia espiritual que ilumina os caminhos da comunidade. A imagem da santa, venerada com profundo respeito durante o “Beijo da Santa”, representa a esperança diante das adversidades e o poder da devoção coletiva. A festa, marcada pela união entre o sagrado e o popular, expressa a identidade e a resistência cultural de Vargem Grande, reafirmando valores de solidariedade, fé e gratidão. Cada gesto, do levantamento do mastro à procissão final, é carregado de simbolismo e emoção, traduzindo a força de uma tradição que atravessa gerações.

#### Possibilidade de Continuação:

A continuidade da Festa de Santa Luzia está garantida pela devoção consolidada da comunidade e pela renovação anual dos festeiros e voluntários. Mesmo diante das transformações contemporâneas, como a ampliação da estrutura física, a introdução de equipamentos de som e o aumento do público, o núcleo religioso permanece inalterado, preservando o sentido original de fé e promessa. O envolvimento intergeracional, a força das redes comunitárias e o apoio institucional da Paróquia e da Prefeitura Municipal asseguram que essa tradição secular continue sendo uma das expressões mais autênticas da religiosidade popular de Minas Gerais.

#### Plano de ação:

Recomenda-se o fortalecimento das ações de salvaguarda e valorização da Festa de Santa Luzia, conforme as diretrizes da Recomendação de Paris de 1989 (UNESCO) para o Patrimônio Cultural Imaterial. Entre as medidas sugeridas estão: o registro audiovisual e fotográfico das etapas da festa (Trezena, procissões, leilões e atos simbólicos); a documentação oral das memórias de festeiros, padres e moradores antigos a inclusão da festa no calendário oficial de eventos culturais do município. É fundamental assegurar apoio logístico e institucional da Prefeitura e da Paróquia, de modo a garantir condições materiais e a continuidade da manifestação como expressão essencial da fé e da identidade cultural de Vargem Grande.

#### 9 ENTREVISTADOS

1	Nome	Jucileia Santos Alves Duarte		Tipo	-	
Nascimento		-	Sexo	F	Idade	48
Descrição		-				
Contato		(37) 9972-2815.				
1	Nome	Pedro Eustáquio Barbosa		Tipo	-	
Nascimento		-	Sexo	M	Idade	73
Descrição		-				
Contato		-				

#### 10 DOCUMENTAÇÃO FOTOGRÁFICA



<b>Município:</b>	Papagaios	<b>Data:</b> 31 de dezembro de 2025
<b>Prefeita:</b>	Rislaine de Faria Cançado	<b>Responsável pela divisão de cultura:</b> Mislene Libéria Braga



**Foto 2:** Vista do acesso principal à Capela de Santa Luzia. Acervo Prefeitura Municipal de Papagaios/MG.



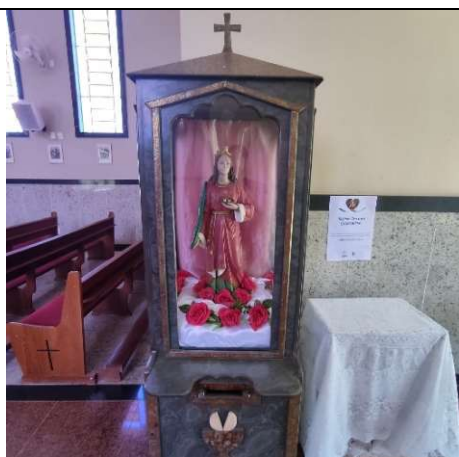
**Foto 3:** Fachada frontal da Capela de Santa Luzia. Acervo Prefeitura Municipal de Papagaios/MG.



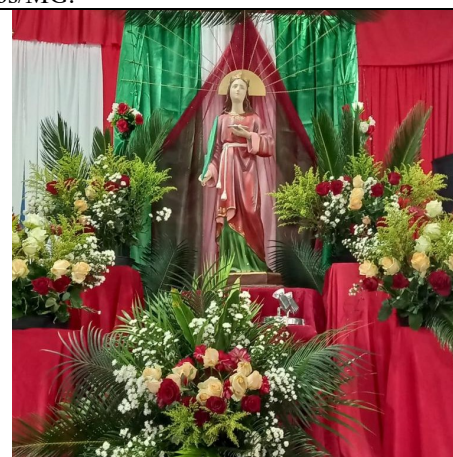
**Foto 4:** Vista interna da capela de Santa Luzia. Acervo Prefeitura Municipal de Papagaios/MG.



**Foto 5:** Local de armazenamento da imagem de Santa Luzia no interior da capela. Acervo Prefeitura Municipal de Papagaios/MG.



**Foto 6:** Detalhe do oratório com a imagem de Santa Luzia, disposto no interior da capela, com base de madeira e ornamentação com flores artificiais. Acervo Prefeitura Municipal de Papagaios/MG.



**Foto 7:** Altar decorado com flores e tecidos coloridos durante a Festa de Santa Luzia, destacando a imagem da padroeira no centro da ornamentação principal. Acervo Prefeitura Municipal de Papagaios/MG.





<b>Município:</b>	Papagaios	<b>Data:</b> 31 de dezembro de 2025
<b>Prefeita:</b>	Rislaine de Faria Cançado	<b>Responsável pela divisão de cultura:</b> Mislene Libéria Braga



**Foto 8:** Vista geral do galpão anexo à Capela de Santa Luzia durante celebração da missa da Trezena, com grande participação de fiéis e estrutura coberta para abrigar o público. Acervo Prefeitura Municipal de Papagaios/MG.



**Foto 9:** Detalhe do altar montado no galpão durante a celebração solene da Festa de Santa Luzia, com o celebrante conduzindo a missa e a imagem da santa ornamentada ao fundo. Acervo Prefeitura Municipal de Papagaios/MG.



**Foto 10:** Fila no dia litúrgico de Santa Luzia para o tradicional "Beijo da Santa". Acervo Prefeitura Municipal de Papagaios/MG.



**Foto 11:** Vista aérea da movimentação nos arredores da Capela de Santa Luzia. Acervo Prefeitura Municipal de Papagaios/MG.

## 11 DOCUMENTOS ANEXOS

Fotografias	-	Data:	-
Vídeos	-	Data:	-
Áudio	-	Data:	-

## 12 REFERÊNCIAS

DE CAMPOS, Yussef Daibert Salomão. O inventário como instrumento de preservação do patrimônio cultural: adequações e usos (des) caracterizadores de seu fim. Revista CPC, n. 16, p. 119-135, 2013.

INSTITUTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO NACIONAL – IPHAN. Inventários de bens culturais. Disponível em: <https://portal.iphan.gov.br/pagina/detalhes/421>. Acesso em: 18 out. 2025.

SPINELLI JÚNIOR, Jayme. A conservação de acervos bibliográficos & documentais. Rio de Janeiro: Fundação Biblioteca Nacional, Dep. de Processos Técnicos, 1997.

**VARAZZE, Jacopo de.** *Legenda Áurea: vidas de santos*. Tradução de Hilário Franco Júnior. São Paulo: Companhia das Letras, 2003.





<b>Município:</b>	Papagaios	<b>Data:</b> 31 de dezembro de 2025
<b>Prefeita:</b>	Rislaine de Faria Cançado	<b>Responsável pela divisão de cultura:</b> Mislene Libéria Braga

<b>13</b>	<b>FICHA TÉCNICA</b>		
Fotos	Prefeitura Municipal de Papagaios/MG	Data:	s/d.
Levantamento	Alex Alves Pereira	Data:	22, jul. 2025
Elaboração	Alex Alves Pereira	Data:	18, out. 2025
Revisão	Espaço e Memória Cultural	Data:	26, out. 2025
	Observações:		
	-		



<b>Município:</b>	Papagaios	<b>Data:</b> 31 de dezembro de 2025
<b>Prefeita:</b>	Rislaine de Faria Cançado	<b>Responsável pela divisão de cultura:</b> Mislene Libéria Braga

**FICHA 03-PI: MODO DE FAZER CACHAÇA**

PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS		MODOS DE FAZER - ALIMENTOS				
<b>01</b>	<b>IDENTIFICAÇÃO</b>					
	Modo de Fazer Cachaça		<b>IPAC/MG</b>			
	Papagaios/MG	<b>Distrito</b>	Sede			
	Fazenda Pontinha, s/n, Zona Rural. Engenho Buriti de Minas. Papagaios-MG.					
	23k	<b>Long. UTM</b>	<b>Lat. UTM</b>			
		611 870 m E	7 850 120 m N			
	<p>O inventário do Modo de Fazer Cachaça de Alambique no Engenho Buriti de Minas justifica-se pela necessidade de documentar e salvaguardar uma prática tradicional, iniciada em 2011 por Eros Magno dos Santos Vieira e seu filho, o médico veterinário Geraldo Vieira. A atividade representa a continuidade de uma tradição secular mineira, reconhecida pela excelência na produção artesanal de aguardente de cana. O produto obtido no Engenho Buriti de Minas alcançou reconhecimento nacional e internacional, evidenciado, por exemplo, pela Medalha de Bruxelas em 2014, concedida à cachaça da mesma produção.</p> <p>O registro tem como finalidade assegurar a transmissão intergeracional dos saberes e técnicas tradicionais, além de promover o reconhecimento cultural e socioeconômico da produção de cachaça artesanal no município de Papagaios, reafirmando sua importância como expressão identitária e patrimônio imaterial da região.</p>					
						
	<p><b>Figura 1:</b> Tonéis de Carvalho com a cachaça tradicional de Papagaios.</p> <p><b>Fonte:</b> Alex Alves Pereira, 22 jul. 2025.</p>					
	<b>Atividade Marco</b>	Produção artesanal/semi-industrial de Cachaça de Alambique.				
	<b>Categoria</b>	Saberes culinários tradicionais e culinária popular.				
	<b>Âmbito/Tema</b>	Agricultura, produção agroindustrial e cultura mineira.				
	<b>Tipologia da Atividade</b>	<b>Anual</b>	<b>Periódica</b>	<b>Mensal</b>	<b>Contínua</b>	<b>Cada X anos</b>
					X	
<b>02</b>	<b>DENOMINAÇÃO</b>		Modo de Fazer da Cachaça.			
	<b>Outras denominações:</b>		Cachaça do Padre (antiga marca), Maria Andante (terceirizada), Dona Treta.			



<b>Município:</b>	Papagaios	<b>Data:</b> 31 de dezembro de 2025
<b>Prefeita:</b>	Rislaine de Faria Cançado	<b>Responsável pela divisão de cultura:</b> Mislene Libéria Braga

<b>Nível de integração</b>	<input checked="" type="checkbox"/> Comunidade <input checked="" type="checkbox"/> Oficial (Registro MAPA/Receita) <input type="checkbox"/> Intercomunitária
<b>PERIODICIDADE</b>	Contínua/Sazonal
<b>03 PROTEÇÃO LEGAL:</b>	
<b>Proteção Legal existente:</b>	<input type="checkbox"/> Registro Imaterial <input type="checkbox"/> Tombamento <input type="checkbox"/> Inventário <input checked="" type="checkbox"/> Nenhuma
<b>Proteção Legal proposta:</b>	<input type="checkbox"/> Registro Imaterial <input type="checkbox"/> Tombamento <input checked="" type="checkbox"/> Inventário <input type="checkbox"/> Atualização do inventário
<b>Instância:</b>	<input type="checkbox"/> Federal <input type="checkbox"/> Estadual <input checked="" type="checkbox"/> Municipal
<b>Situação:</b>	<input type="checkbox"/> Existente <input checked="" type="checkbox"/> Proposta
<b>04 DESCRIÇÃO DA PERIODICIDADE:</b>	
<p>A produção é sazonal e contínua, ocorrendo rigorosamente durante os seis meses da época de seca, tipicamente de junho a novembro, ou até o início das chuvas. Este período é crucial, pois a cana-de-açúcar atinge o pico de doçura, com um teor de Brix elevado, atualmente em torno de 21 a 22, essencial para a fermentação de alta qualidade. Quanto maior o teor de Brix, maior a capacidade de diluição do caldo com água, retornando a 17 Brix para a fermentação, o que maximiza o volume de cachaça produzida por hectare de canavial. O processo é interrompido com as chuvas, pois a água diminui o Brix da cana. Durante este ciclo de safra, o engenho mantém uma produção média diária de 1.100 litros de cachaça.</p>	
<b>05 ORIGENS DOCUMENTADAS OU ATRIBUÍDAS</b>	
<p>O Engenho Buriti de Minas tem suas raízes em um sonho antigo do Sr. Eros Magno dos Santos Vieira, que desde jovem desejava ter um pequeno alambique para produção de cachaça para consumo e para presentear amigos, em uma escala estritamente artesanal. Contudo, a realização do projeto tomou um rumo profissional em 2011, impulsionado pelo seu filho, Geraldo, um médico veterinário que, após realizar um curso especializado em cachaça no município de Itaverava em Minas Gerais, propôs a criação de uma indústria estabelecida, desde a moagem até a destilação. O investimento inicial foi significativo, refletindo a decisão de iniciar o negócio já em uma escala industrial, com equipamentos modernos, três alambiques a vapor e uma coluna para produção de álcool automotivo, garantindo a autossuficiência e o aproveitamento total dos subprodutos.</p> <p>A qualidade do saber-fazer e a excelência da produção foram rapidamente reconhecidas. Em 2014, uma das cachaças produzidas no engenho, a antiga marca 'Famosinha', de parceria inicial, ganhou a prestigiada medalha de quinto melhor destilado do mundo em Bruxelas, na Bélgica. Embora o rótulo e a parceria tenham mudado posteriormente para a 'Cachaça do Padre', atual marca da cachaça de Amburana, e outras marcas terceirizadas, a técnica e o processo que geraram esse reconhecimento internacional mantiveram-se inalterados, atestando a capacidade da produção de Papagaios em atingir padrões globais de qualidade.</p> <p>O conhecimento fundamental do processo foi adquirido formalmente pelo filho, Geraldo, por meio de capacitação técnica no município de Itaverava, e é complementado pela experiência no campo do Sr. Eros e do outro filho, Luís, responsável pela produção da cana. Além disso, o Engenho emprega um Master Blender, um especialista que assegura a manutenção do perfil de sabor das cachaças envelhecidas em tonéis de Carvalho e Amburana, garantindo a padronização e a continuidade sensorial dos produtos ao longo das safras, um aspecto crucial para a identidade da marca e dos produtos terceirizados.</p>	
<b>Descrição Dos Elementos Constitutivos</b>	



<b>Município:</b>	Papagaios	<b>Data:</b> 31 de dezembro de 2025
<b>Prefeita:</b>	Rislaine de Faria Cançado	<b>Responsável pela divisão de cultura:</b> Mislene Libéria Braga

<b>Ingredientes</b>				
Caldo de cana-de-açúcar puro.				
<b>Condimentos</b>				
Não se aplicam. O sabor diferenciado vem do envelhecimento em tonéis de madeira, como Carvalho e Amburana.				
<b>Processos de Obtenção</b>				
Cana colhida manualmente por funcionários, com limpeza da palha e retirada da ponta (olhadura).				
<b>Instrumentos/ Ferramentas</b>				
Trator; ensiladeira; engenhos de cana; dornas de preparo em inox; dornas de fermentação em inox, 1.100l; alambiques de cobre com 3 alambiques; coluna de álcool, para preparação do álcool automotivo; condensador/resfriador; termômetro/alcoômetro para medição do teor alcoólico e brix; tonéis de carvalho e amburana para envelhecimento da cachaça.				
<b>Seleção de Alimentos</b>				
A cana utilizada é de variedades de alto teor de açúcar desenvolvidas por programas como o da Embrapa (cana tipo usina), visando máxima produtividade de caldo e Brix elevado, acima de 20.				
<b>Processos de Preparação</b>				
O processo se inicia com a Colheita Manual da cana, seguida pela Moagem em Campo com trator e ensiladeira, que a transforma em farelo. Este farelo é transportado e tem o caldo extraído em dois engenhos, com a bagaceira sendo hidratada entre as prensagens para maximizar o aproveitamento. O caldo passa por Decantação para remoção de impurezas, sendo então preparado nas Dornas de Preparo, onde o teor de açúcar, em Brix, que chega a 21-22, é reduzido para 17 pela adição de água. Em seguida, o caldo ajustado é transferido para as Dornas de Fermentação de 1.100 litros, onde o "pé de cuba" (leveduras) inicia a transformação do açúcar em álcool. Finalizada a fermentação, o caldo, com pH baixo, em torno de 3, é transferido para os alambiques de cobre a vapor. A Destilação separa a cachaça em três frações: a Cabeça nos seus primeiros 10 litros, apresenta alto teor alcoólico e com álcoois superiores, descartada para o consumo; a cachaça de qualidade, aproveitada, que corre entre 68 GL e 40 GL; e o "Rabo", água fraca, com baixo teor alcoólico, também descartada. A melhor parte é engarrafada e destinado ao envelhecimento em tonéis de Carvalho ou Amburana. Um Master Blend é responsável pelo Ajuste de Sabor das cachaças envelhecidas.				
<b>Modos de Apresentar e Servir os Alimentos</b>				
Em garrafas de 700ml, como cachaça branca, cachaça envelhecida em Carvalho ou em Amburana.				
<b>Quem Oferece e Quem Recebe</b>				
Produzida e consumida por famílias rurais, sendo também comercializada localmente.				
<b>Modos de se Dispor dos Restos Alimentares</b>				
O bagaço de cana é vendido para alimentação de gado; o vinhoto (restolho da alambicagem com água e 900L de vinhaça) é resfriado e utilizado como adubo líquido nos canaviais. O produto de alto teor alcoólico é transformado em álcool automotivo.				
<b>06 ELEMENTOS RELACIONADOS</b>				
<b>Bem Cultural</b>	<b>Tipologia</b>	<b>Categoria</b>	<b>Subcategoria</b>	<b>COD./IPAC</b>
Engenho Buriti de Minas	Bem Imóvel	Arquitetônico	Espaço de produção	-
Dornas de Fermentação e Preparo	Bem Móvel Integrado	Instrumento de Produção	Equipamento de processamento	--





<b>Município:</b>	Papagaio	<b>Data:</b> 31 de dezembro de 2025
<b>Prefeita:</b>	Rislaine de Faria Cançado	<b>Responsável pela divisão de cultura:</b> Mislene Libéria Braga

Tonéis de Carvalho e Amburana	Bem Móvel	Recipiente de Envelhecimento	Recipiente de transformação	-
<b>07</b>	<b>FORMAS DE TRANSMISSÃO</b>			
Procedência do Saber				
O saber-fazer tem origem na paixão e sonho pessoal do Sr. Eros de ter um alambique, evoluindo de uma ideia de consumo próprio para um empreendimento industrial profissionalizado em 2011. A base técnica foi formalizada através de um curso especializado realizado por seu filho, Geraldo, garantindo a aplicação de métodos técnicos e científicos na produção.				
<b>Transmissão</b>				
<input checked="" type="checkbox"/> Pais-Filhos <input checked="" type="checkbox"/> Mestre-Aprendiz <input type="checkbox"/> Escolas <input type="checkbox"/> Grupos <input type="checkbox"/> Outros				
<b>Modo de Transmissão</b>				
A transmissão ocorre de forma intergeracional e técnica. O conhecimento do processo de destilação e gestão foi repassado do Sr. Eros para o filho, Geraldo, que assumiu a produção. As nuances de sabor e a manutenção da qualidade das cachaças envelhecidas são asseguradas pela consultoria de um Master Blender, garantindo a padronização do produto. A produção agrícola é supervisionada pelo filho Luís Fernando, em uma clara divisão de saberes dentro da família.				
<b>Forma de Continuidade</b>				
A continuidade está assegurada pela dedicação da nova geração familiar, com Geraldo e Luís Fernando assumindo as áreas de produção e matéria-prima, respectivamente. A diversificação do portfólio e a produção terceirizada para outras marcas fortalecem a sustentabilidade econômica, garantindo que o ciclo produtivo do alambique permaneça ativo e economicamente viável a longo prazo.				
<b>Transformações</b>				
A principal transformação técnica foi a migração do sistema ancestral de fogo direto sob o alambique para o aquecimento a vapor através de caldeira. Esta mudança permite um controle constante da temperatura, essencial para a qualidade da cachaça. Outra mudança crucial e ligada à sustentabilidade é o circuito fechado de água, onde a água de resfriamento é reticulada, e o aproveitamento total de resíduos, transformando a "cachaça de cabeça" e a "cachaça de rabo", destinadas em álcool automotivo, e o vinhoto em adubo para a cana.				
<b>COMENTÁRIOS</b>				
<b>Identities construídas em torno da atividade</b>				
A identidade é construída em torno da figura do Empreendedor-Produtor, que transforma um sonho em um negócio de sucesso e qualidade reconhecida. A cachaça se torna um símbolo da capacidade de inovar, respeitando a tradição do alambique de cobre mineiro.				
<b>Comentários dos praticantes</b>				
"A vida inteira eu pensei em ter um alambique para mim." - Eros Magno dos Santos Vieira.				
<b>Comentários do elaborador</b>				
O saber-fazer da cachaça do Engenho Buriti de Minas é um exemplo notável de como a modernização da escala e do controle de qualidade pode coexistir com a tradição do alambique de cobre. O foco na sustentabilidade e o aproveitamento total dos subprodutos (bagaceira, vinhoto, álcool da cabeça/rabo) são práticas que elevam o valor do bem imaterial, garantindo sua permanência e relevância no cenário econômico e cultural mineiro.				
<b>08</b>	<b>POSSIBILIDADE DE CONTINUIDADE</b>			



<b>Município:</b>	Papagaios	<b>Data:</b> 31 de dezembro de 2025
<b>Prefeita:</b>	Rislaine de Faria Cançado	<b>Responsável pela divisão de cultura:</b> Mislene Libéria Braga

A continuidade do saber-fazer da cachaça de alambique no Engenho Buriti de Minas é considerada alta. A transição da gestão para os filhos, Geraldo na produção da cachaça e Luís Fernando no manejo da cana, aliada à profissionalização técnica e à diversificação de produtos, garantem a sustentabilidade do negócio. O histórico de reconhecimento da qualidade e a capacidade de terceirização do processo reforçam a viabilidade econômica, assegurando a permanência desta tradição produtiva.

Necessidades	
<b>Instalações</b>	Manutenção da estrutura de alambicagem, especialmente das caldeiras e do sistema de resfriamento em circuito fechado, para garantir a eficiência energética e a segurança operacional, que são a base da qualidade e volume de produção.
<b>Instrumentos</b>	Conservação e calibração dos instrumentos de medição e dos alambiques de cobre, essenciais para o controle da destilação e da qualidade do destilado, mantendo a precisão técnica do saber-fazer.
<b>Matéria-Prima</b>	Apoio à pesquisa e cultivo de variedades de cana-de-açúcar e incentivo a práticas agrícolas sustentáveis na Fazenda Pontinha, garantindo a matéria-prima ideal para a cachaça.
<b>Pessoal</b>	Continuidade da contratação do Master Blender para a manutenção do perfil sensorial das cachaças envelhecidas e o incentivo à qualificação técnica dos funcionários, promovendo a transferência de conhecimento técnico avançado.
<b>Formação</b>	Promover a capacitação contínua em boas práticas de fabricação, controle de qualidade e segurança alimentar. Sugere-se a criação de um roteiro de visitação técnica para a divulgação do processo, integrando o alambique ao turismo rural.
<b>Atividade Macro</b>	Salvaguarda do Modo de Fazer Cachaça de Alambique, focando na excelência produtiva, na expansão dos mercados e na promoção da marca de cachaça mineira como produto de valor cultural e econômico.
<b>Modo de expressão com necessidade de documentar/proteger</b>	Criação de um registro formal das técnicas específicas de destilação e do processo de envelhecimento que definem as cachaças premiadas, e registro audiovisual da colheita e moagem da cana.

## 9 AÇÕES DE SALVAGUARDA

A salvaguarda deve focar no apoio à profissionalização e à sustentabilidade. É fundamental o incentivo ao turismo técnico, transformando o engenho em um polo de educação patrimonial e industrial, valorizando o saber-fazer e sua história de sucesso. Além disso, a documentação formal do processo pelo IEPHA garante o reconhecimento institucional do valor cultural e histórico da cachaça de Papagaios.

## 10 ENTREVISTADOS

<b>Nome</b>	Eros Magno dos Santos Vieira		<b>Tipo</b>	Detentor do saber/Proprietário	
<b>Nascimento</b>	-	<b>Sexo</b>	M	<b>Idade</b>	70
<b>Descrição</b>	-				
<b>Contato</b>	<b>Telefone ou e-mail</b>	37 99999-3173			

## 11 DOCUMENTAÇÃO FOTOGRÁFICA



Município:	Papagaio	Data: 31 de dezembro de 2025
Prefeita:	Rislaine de Faria Cançado	Responsável pela divisão de cultura: Mislene Libéria Braga



**Figura 2:** Sr. Eros Magno dos Santos Vieira, detentor do saber. Alex Alves Pereira, 22 jul. 2025.



**Figura 3:** Vista do Canavial da Fazenda Pontinha, matéria-prima própria utilizada no modo de fazer a cachaça. Alex Alves Pereira, 22 jul. 2025.



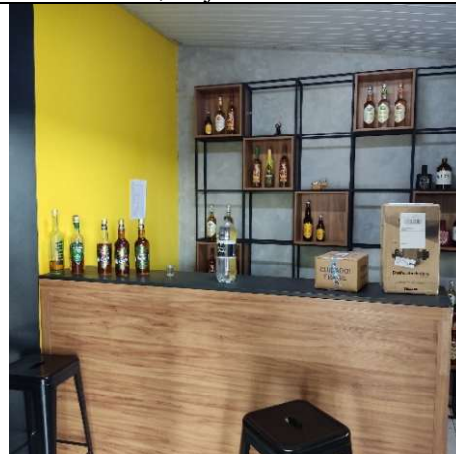
**Figura 4:** Detalhe da Caldeira a lenha e a vapor, utilizada para aquecer os alambiques. Alex Alves Pereira, 22 jul. 2025.



**Figura 5:** Moendas para extração do caldo da cana. Alex Alves Pereira, 22 jul. 2025.



**Figura 6:** Vista da linha de moagem e processamento, mostrando as esteiras e a área de prensagem da cana. Alex Alves Pereira, 22 jul. 2025.



**Figura 7:** Área de degustação e futuro Show Room do Engenho Buriti de Minas, com exposição das diferentes cachaças e bebidas mistas produzidas. Alex Alves Pereira, 22 jul. 2025.





<b>Município:</b>	Papagaios	<b>Data:</b> 31 de dezembro de 2025
<b>Prefeita:</b>	Rislaine de Faria Cançado	<b>Responsável pela divisão de cultura:</b> Mislene Libéria Braga



**Figura 8:** Linha de envasamento e rotulagem das cachaças e bebidas mistas. Alex Alves Pereira, 22 jul. 2025.



**Figura 9:** Vista dos alambiques de cobre, essenciais para o método de destilação tradicional da cachaça de alambique. Alex Alves Pereira, 22 jul. 2025.



**Figura 10:** Dornas de Preparo do Caldo e Dornas de Fermentação em aço inoxidável. Alex Alves Pereira, 22 jul. 2025.



**Figura 11:** Tanques de aço inoxidável para armazenamento do destilado antes de serem envelhecidos e envasados. Alex Alves Pereira, 22 jul. 2025.

## 12 DOCUMENTOS ANEXOS

Fotografias	-
Vídeos	-
Áudio	-

## 13 REFERÊNCIAS

BRANDÃO, Márcia dos Santos; VELLOSO, Jorge. Arquitetura e Preservação: Temas sobre o Patrimônio Cultural. Belo Horizonte: C/Arte, 2007.

DE CAMPOS, Yussef Daibert Salomão. O inventário como instrumento de preservação do patrimônio cultural: adequações e usos (des) caracterizadores de seu fim. Revista CPC, n. 16, p. 119-135, 2013.

INSTITUTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO NACIONAL – IPHAN. Inventários de bens culturais. Disponível em: <https://portal.iphan.gov.br/pagina/detalhes/421>. Acesso em: 08 out. 2025.

Fontes Orais: Eros Magno dos Santos Vieira, jul/2025.

## 14 FICHA TÉCNICA

Levantamento	Alex Alves Pereira.	Data: 22, jul. 2025
--------------	---------------------	---------------------






<b>Município:</b>	Papagaios	<b>Data:</b> 31 de dezembro de 2025
<b>Prefeita:</b>	Rislaine de Faria Cançado	<b>Responsável pela divisão de cultura:</b> Mislene Libéria Braga

Elaboração	Alex Alves Pereira.	Data: 18, out. 2025
Revisão	Espaço e Memória Cultural	Data: 26. Out. 2025
	<b>Observações</b>	
	-	



<b>Município:</b>	Papagaios	<b>Data:</b> 31 de dezembro de 2025
<b>Prefeita:</b>	Rislaine de Faria Cançado	<b>Responsável pela divisão de cultura:</b> Mislene Libéria Braga

#### FICHA 04-PI: MODO DE FAZER FARINHA

PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS				MODOS DE FAZER - ALIMENTOS	
<b>01 IDENTIFICAÇÃO</b>					
<b>Denominação</b>	Modo de Fazer da Farinha.			<b>IPAC/MG</b>	
<b>Município</b>	Papagaios/MG	<b>Distrito</b>	Zona Rural		
<b>Endereço</b>	Sítio São Geraldo. Zona Rural. Papagaios - MG				
<b>GPS</b>	23k	<b>Long. UTM</b>	499.351 m E	<b>Lat. UTM</b>	7.890.580 m S
<b>MOTIVAÇÃO</b>	A motivação para o inventário do Modo de Fazer da Farinha de Mandioca de Papagaios, MG, reside na urgência de salvaguardar um saber tradicional intergeracional, essencial para a identidade cultural e a memória da vida na roça da região. Este ofício, que remonta aos avós do produtor e foi o principal sustento da família por décadas. O registro visa não apenas documentar as técnicas ancestrais, como a torrefação no tacho de ferro fundido, mas também estimular o reconhecimento e a valorização do processo artesanal, promovendo a sua sustentabilidade econômica e cultural para as futuras gerações.				
					
<b>Figura 1:</b> Farinha de mandioca fina e clara, recém-torrada, pronta para ser embalada e comercializada. <b>Fonte:</b> Alex Alves Pereira, 22 jul. 2025.					
<b>Atividade Marco</b>		Produção Artesanal/Semi-artesanal de Farinha de Mandioca			
<b>Categoria</b>		Saberes culinários tradicionais e culinária popular.			
<b>Âmbito/Tema</b>		Culinária tradicional, produção agroindustrial familiar e cultura da roça.			
<b>Tipologia da Atividade</b>		<b>Anual</b>	<b>Periódica</b>	<b>Mensal</b>	<b>Contínua</b>
		<b>Cada X anos</b>			
		X			
<b>02 DENOMINAÇÃO</b>		Saber Fazer da Farinha de Mandioca.			
<b>Outras denominações:</b>		Mandioca, Farinha de Beiju			
<b>Nível de integração</b>		<input checked="" type="checkbox"/> Comunidade <input type="checkbox"/> Oficial <input type="checkbox"/> Intercomunitária			
<b>PERIODICIDADE</b>		Periódica/Sazonal			
<b>03 PROTEÇÃO LEGAL:</b>					
<b>Proteção Legal existente:</b>					
<input type="checkbox"/> Registro Imaterial <input type="checkbox"/> Tombamento <input type="checkbox"/> Inventário <input checked="" type="checkbox"/> Nenhuma					



<b>Município:</b>	Papagaio	<b>Data:</b> 31 de dezembro de 2025
<b>Prefeita:</b>	Rislaine de Faria Cançado	<b>Responsável pela divisão de cultura:</b> Mislene Libéria Braga

**Proteção Legal proposta:**

☐ Registro Imaterial ☐ Tombamento ☒ Inventário ☐ Atualização do inventário

**Instância:**

☐ Federal ☐ Estadual ☒ Municipal

**Situação:**

☐ Existente ☒ Proposta

**04 DESCRIÇÃO DA PERIODICIDADE:**

A produção da farinha de mandioca é sazonal e periódica, dependendo da qualidade da mandioca e da disponibilidade de mão de obra. O ciclo ideal de produção se estende de janeiro até setembro. Durante a época de chuvas, entre novembro a janeiro, a produção é evitada, pois a mandioca em brotação e com excesso de água não rende bem e a farinha não atinge a qualidade desejada.

O produtor realiza a farinhada em ciclos maiores, geralmente a cada dois ou três meses, e em quantidades maiores, cerca de 120 a 130 kg por ciclo. Essa periodicidade maior é adotada porque a farinha, quando bem torrada, pode ser armazenada por até um ano. A produção é intensiva e exige muita mão de obra, que é um recurso escasso e caro, o que justifica a concentração da produção em lotes maiores e menos frequentes.

**05 ORIGENS DOCUMENTADAS OU ATRIBUÍDAS**

O saber-fazer da farinha de mandioca é uma herança cultural e familiar profundamente enraizada na vida do Sr. Gercy Timóteo e de toda a sua linhagem. Esta tradição foi transmitida através de seus pais e seus avós, estabelecendo uma conexão direta com as práticas de subsistência de antigas gerações. Para a família, o ofício de fazer a farinha não era apenas uma atividade agrícola, mas sim o pilar da sobrevivência em tempos de escassez, sendo a mandioca o principal produto cultivado para garantir o alimento na roça.

Historicamente, o valor da farinha era medido pela sua capacidade de ser trocada por outros mantimentos. Em um sistema que operava na base do escambo, a família produzia grandes quantidades de farinha para negociar, adquirindo itens que não podiam produzir, o que demonstra o papel econômico central da farinha dentro da comunidade. Após a perda dos avós, o pai do Sr. Gercy, que possuía um lote maior na cidade, decidiu retornar à roça, comprar o sítio e trazer consigo o conhecimento e os meios de produção da farinha, garantindo que o legado não fosse perdido.

O processo, embora mantenha a essência do saber tradicional, passou por adaptações importantes para aliviar o peso do trabalho físico. Ferramentas como o ralo elétrico e o macaco hidráulico da prensa foram incorporados para substituir o laborioso trabalho manual dos antepassados, que ralavam e prensavam a mandioca de forma totalmente braçal. A mãe do Sr. Gercy e os avós sofreram muito com esse trabalho pesado, inclusive com o risco de acidentes com os equipamentos rudimentares de madeira.

Apesar das modernizações dos equipamentos, a etapa mais crucial do processo, a torrefação da farinha, é realizada no tacho de ferro fundido sobre o forno de chão, um testemunho do método tradicional. O compromisso do Sr. José, filho do Sr. Gercy, e de sua família em manter este ofício vivo é evidente, com seus filhos já participando do processo. O interesse na produção e na formalização da comercialização, buscando a criação de uma pequena fábrica, demonstra que a família pretende perpetuar esta tradição cultural e gastronômica, mantendo o sabor inconfundível da farinha de para as próximas gerações.

**Descrição Dos Elementos Constitutivos**

**Ingredientes**

Mandioca, água e sal.

**Condimentos**



<b>Município:</b>	Papagaios	<b>Data:</b> 31 de dezembro de 2025
<b>Prefeita:</b>	Rislaine de Faria Cançado	<b>Responsável pela divisão de cultura:</b> Mislene Libéria Braga

Geralmente, não são utilizados condimentos na farinha padrão. O sal é ocasionalmente adicionado em algumas receitas. Para a farofa, são usados cebolinha, salsa e alho.

#### **Processos de Obtenção**

Cultivo próprio da mandioca no Sítio São Geraldo ou aquisição de mandioca de outros produtores locais, que também cultivam a mandioca "cacau" ideal. A mandioca é colhida no ciclo ideal, com cerca de um ano a um ano e seis meses de idade.

#### **Instrumentos/ Ferramentas**

Entre os principais equipamentos empregados estão o ralo elétrico, responsável pela trituração da mandioca e substituto do antigo ralador manual; a prensa com tambor e macaco hidráulico, utilizada para escorrer a água e o polvilho da massa ralada, etapa essencial para a secagem adequada do produto; e o forno de chão, construído em alvenaria e metal, destinado à torrefação da farinha, conferindo-lhe textura e coloração características. O processo inclui ainda o uso de tacho de ferro fundido, que suporta altas temperaturas durante a torração, além de rodos e pás de madeira, empregados na movimentação e homogeneização da farinha dentro do tacho. Por fim, as peneiras desempenham papel fundamental tanto na filtragem da massa ralada quanto no refino da farinha já torrada, assegurando a uniformidade do produto.

#### **Seleção de Alimentos**

A mandioca utilizada deve ser da variedade conhecida como "cacau" e colhida na idade ideal, em torno de um ano de cultivo. Essa etapa é fundamental para garantir a qualidade da farinha, uma vez que raízes muito novas tendem a apresentar excesso de fibras, conhecidas popularmente como "linhas", dificultando o processamento e comprometendo a textura do produto. Por outro lado, mandiocas muito velhas tornam-se "fofas" e perdem rendimento, resultando em uma farinha de menor qualidade e com características sensoriais inferiores.

#### **Processos de Preparação**

O modo de fazer a farinha inicia-se com a descascagem e lavagem da mandioca da variedade "cacau", cuja casca é separada para servir de alimento ao gado. Após a retirada da casca, as raízes são cuidadosamente lavadas em água corrente e esfregadas manualmente, garantindo a completa remoção de resíduos de terra que poderiam manchar ou alterar o sabor da massa. Em seguida, ocorre a ralagem, etapa na qual a mandioca limpa é processada em um ralo elétrico, transformando-se em uma massa úmida e homogênea. É importante que essa operação seja feita de uma só vez, pois, se a massa permanecer exposta por muito tempo, pode azedar e comprometer a qualidade final do produto.

Na prensagem, a massa ralada é transferida para o tambor da prensa, provido de furos laterais, e então comprimida com o auxílio de um macaco hidráulico ou mecânico, a fim de eliminar o excesso de líquido — uma mistura de água e polvilho. O processo se estende geralmente de um dia para o outro, permitindo que o líquido escoe totalmente. O material resultante é coado em pano fino, e o polvilho (goma) depositado no fundo é recolhido para ser reaproveitado pela família. Após a prensagem, a massa seca é retirada do tambor, desmanchada e passada novamente em um ralo e em peneira para obter uma textura uniforme. Essa massa é então levada ao tacho de ferro fundido, colocado sobre o forno de chão, dando início à torrefação. Esse processo é conduzido em fogo lento e contínuo, exigindo que a massa seja constantemente revolvida com o auxílio de um rodo ou pá de madeira, até atingir o ponto ideal — uma farinha bem seca e dourada, característica essencial para garantir sua durabilidade, que pode chegar a um ano. Por fim, realiza-se a peneiragem final, com peneira de malha fina, que confere à farinha o acabamento



<b>Município:</b>	Papagaios	<b>Data:</b> 31 de dezembro de 2025
<b>Prefeita:</b>	Rislaine de Faria Cançado	<b>Responsável pela divisão de cultura:</b> Mislene Libéria Braga

desejado, resultando em um produto leve, uniforme e pronto para o consumo. A farinha final pode ser embalada em sacos de 1 kg, destinada tanto ao uso doméstico quanto à comercialização.

#### **Modos de Apresentar e Servir os Alimentos**

A farinha é embalada em sacos de 1 kg para a comercialização. É consumida pura, como acompanhamento de refeições, ou na forma de farofa.

#### **Quem Oferece e Quem Recebe**

Produzida e consumida pela família no Sítio São Geraldo e comercializada pelo Sr. Gercy Timóteo, principalmente na feirinha de agricultores em Papagaios (na Rua Coronel Diogo, aos sábados), e para clientes que encomendam a farinha "novinha".

#### **Modos de se Dispor dos Restos Alimentares**

A casca da mandioca, descartada na primeira etapa, é destinada à alimentação do gado. O caldo resultante da prensagem, rico em polvilho (goma), é coado em um pano, e este polvilho é reservado para a produção de polvilho e para o consumo familiar.

### **06 ELEMENTOS RELACIONADOS**

Bem Cultural	Tipologia	Categoria	Subcategoria	COD./IPAC
Sítio São Geraldo	Bem Imóvel	Arquitetônico	Espaço de produção (Casa de Farinha)	-
Forno de Chão	Bem Imóvel Integrado	Instrumento de Produção	Estrutura de torrefação	-
Tacho de Ferro Fundido	Bem Móvel	Instrumento de Produção	Recipiente de torrefação	-
Ralo Elétrico	Bem Móvel	Instrumento de Produção	Equipamento de processamento	-
Prensa (Tambor com Macaco)	Bem Móvel Integrado	Instrumento de Produção	Equipamento de prensagem	-
Mandioca Brava	Bem Natural	Matéria-prima	Mandioca (variedade "cacau")	-
Casca da Mandioca	Bem Material	Subproduto	Ração Animal	-
Polvilho/Goma	Bem Material	Subproduto	Matéria-prima para polvilho	-

### **07 FORMAS DE TRANSMISSÃO**

#### **Procedência do Saber**

O saber-fazer tem origem em uma tradição familiar que remonta aos avós do Sr. Gercy Timóteo. Nasceu da necessidade de subsistência e da prática de escambo, sendo a principal fonte de renda e alimento da família na roça. O conhecimento foi sendo passado e adaptado ao longo das gerações.

#### **Transmissão**

☒ Pais-Filhos ☐ Mestre-Aprendiz ☐ Escolas ☐ Grupos ☐ Outros

#### **Modo de Transmissão**

A transmissão é intergeracional e prática. O Sr. Gercy aprendeu o processo com seu pai, que por sua vez aprendeu com seus próprios pais. A aprendizagem se dá pela observação e pela prática direta no processo de produção, desde o plantio até o ponto exato da torrefação. O conhecimento das ferramentas e a seleção da matéria-prima são partes essenciais deste repasse.





<b>Município:</b>	Papagaio	<b>Data:</b> 31 de dezembro de 2025
<b>Prefeita:</b>	Rislaine de Faria Cançado	<b>Responsável pela divisão de cultura:</b> Mislene Libéria Braga

### Forma de Continuidade

A continuidade está garantida pela participação da nova geração: o filho do Sr. Gercy já ajuda ativamente em todo o processo, da prensagem à torrefação. A intenção de aumentar a produção e buscar a formalização do negócio indica um compromisso familiar em preservar e fortalecer o saber-fazer, transformando-o em um empreendimento sustentável a longo prazo

### Transformações

O saber-fazer da farinha de mandioca na família do Sr. Gercy Timóteo é um exemplo notável de tradição adaptada. A principal transformação ocorrida ao longo das gerações foi a substituição de ferramentas manuais por equipamentos movidos a eletricidade, um ajuste fundamental que aliviou o esforço físico do trabalho. Antigamente, todo o processo era realizado com muito sofrimento: a mandioca era ralada em um ralo de mão e prensada utilizando toras de madeira e o peso do corpo, exigindo um esforço extenuante dos produtores, incluindo a mãe e os avós do Sr. Gercy.

Hoje, essa realidade mudou significativamente. A etapa de ralagem da mandioca é feita de forma rápida e eficiente por um ralo elétrico, e a prensagem da massa é realizada com um tambor e um macaco, eliminando a força bruta e o sofrimento físico. Essa modernização é o que permite à nova geração dar continuidade ao ofício, tornando-o viável para a produção em maior escala e de forma mais regular, com ciclos de produção de até 130 kg.

Apesar da inserção desses elementos modernos, o coração do saber-fazer e a garantia da qualidade da mandioca permanecem intocáveis. A tradição se mantém viva em cada detalhe manual que a eletricidade não pode tocar: a seleção da mandioca da variedade "cacau", o tempo de cura da massa prensada e, principalmente, a torrefação. Esta etapa crucial é feita no tacho de ferro fundido sobre o forno de chão, sendo a farinha mexida constantemente com pás de madeira. É nesse momento que o produtor aplica o conhecimento sensorial e técnico herdado para atingir o ponto de torra ideal, garantindo que a farinha fique "bem sequinha", o que lhe confere a durabilidade e o sabor característico, diferenciando-a de qualquer produção industrial.

O conjunto dessas mudanças é o que garante a continuidade da Farinha de Mandioca de Papagaio, transformando um ofício de subsistência em uma produção culturalmente rica e economicamente viável para as novas gerações.

### COMENTÁRIOS

#### Identities construídas em torno da atividade

Para a comunidade local, o produto, reconhecido pela qualidade superior e pela torrefação no forno de chão, é um símbolo de autenticidade rural, diferenciando-se da produção industrial.

#### Comentários dos praticantes

"A farinha que a gente faz aqui é bem torradinha, dá para guardar ela um ano". - Gercy Timóteo

#### Comentários do elaborador

O saber-fazer da farinha de mandioca constitui um notável exemplo de resiliência cultural e adaptação tecnológica, em que a modernização de etapas mais exaustivas — como a ralagem e a prensagem — convive harmonicamente com a preservação do ritual central da torrefação no tacho de ferro fundido, elemento simbólico e afetivo do processo. O resultado é um produto amplamente reconhecido pela comunidade por sua qualidade superior, cuja produção mantém vivos os laços de identidade e pertencimento locais. Mais que um alimento, a farinha representa a continuidade de uma tradição familiar transmitida entre gerações, reafirmando a importância do trabalho artesanal e da valorização do saber popular frente às transformações impostas pela industrialização e pela modernidade.



<b>Município:</b>	Papagaio	<b>Data:</b> 31 de dezembro de 2025
<b>Prefeita:</b>	Rislaine de Faria Cançado	<b>Responsável pela divisão de cultura:</b> Mislene Libéria Braga

## 08 POSSIBILIDADE DE CONTINUIDADE

A continuidade deste saber-fazer é considerada alta. A transmissão já está em curso, com o filho do Sr. Gercy ativamente envolvido em todo o ciclo de produção. A alta demanda na feira local e o reconhecimento da qualidade garantem a viabilidade econômica do ofício. O interesse da família em formalizar a produção para o fornecimento a instituições educativas, demonstra um plano de expansão e sustentabilidade a longo prazo.

### Necessidades

<b>Instalações</b>	Manutenção da estrutura do Forno de Chão e da cobertura da área de produção, além de melhorias na prensa artesanal para maior eficiência e segurança.
<b>Instrumentos</b>	Apoio para a manutenção e/ou modernização dos equipamentos elétricos e das ferramentas essenciais, como os rodos de madeira para a torrefação.
<b>Matéria-Prima</b>	Incentivo ao cultivo da mandioca "cacau" no Sítio São Geraldo, garantindo a disponibilidade da matéria-prima ideal.
<b>Pessoal</b>	Resolução da dificuldade com a mão de obra. Incentivo à participação e treinamento dos membros da família e da comunidade para manter o ciclo de produção.
<b>Formação</b>	Promover a capacitação em gestão de pequenos negócios rurais.
<b>Atividade Macro</b>	Salvaguarda do Modo de Fazer Artesanal, focando na excelência produtiva e na valorização da farinha como produto de identidade cultural.
<b>Modo de expressão com necessidade de documentar/proteger</b>	Documentação audiovisual completa do processo da torrefação e do manejo da massa seca, com o registro das falas dos detentores sobre o ponto ideal de torra

## 9 AÇÕES DE SALVAGUARDA


A salvaguarda deste saber-fazer deve focar no apoio à sua profissionalização e documentação, visando garantir a continuidade familiar e a inserção no mercado institucional. É fundamental promover o registro audiovisual detalhado da etapa da torrefação, capturando o conhecimento empírico do Sr. Gercy Timóteo sobre o ponto ideal de torra, pois este é o elemento mais insubstituível do saber. Paralelamente, deve-se apoiar a família na formalização do negócio (por meio de cooperativas ou formalização municipal) para viabilizar a venda para escolas e outros órgãos públicos, garantindo a sustentabilidade econômica e a valorização do produto. Por fim, o apoio à manutenção ou modernização dos equipamentos de ralo e prensa pode mitigar a dificuldade da mão de obra e otimizar o ciclo produtivo.

## 10 ENTREVISTADOS

Nome	Gercy Timóteo		Tipo	Detentor do saber/Proprietário		
Nascimento	-	Sexo	M	Idade	80	
Descrição	-					
Contato	Telefone ou e-mail	-				
Nome	José Francisco Neto		Tipo	Detentor do Saber/ Filho do Sr. Gercy		
Nascimento		Sexo	M	Idade	55	
Descrição	-					



Município:	Papagaíós	Data: 31 de dezembro de 2025
Prefeita:	Rislaine de Faria Cançado	Responsável pela divisão de cultura: Mislene Libéria Braga

Contato	Telefone ou e-mail	(37)999739547
11	DOCUMENTAÇÃO FOTOGRÁFICA	
		<p><b>Figura 2:</b> José Francisco Neto, filho do Sr. Gercy Timóteo, detentor do saber, com a farinha de mandioca embalada para venda. Alex Alves Pereira, 22 jul. 2025.</p> <p><b>Figura 3:</b> Plantação de mandioca (mandioca) da variedade utilizada para a farinha no Sítio São Geraldo. Alex Alves Pereira, 22 jul. 2025.</p>
		<p><b>Figura 4:</b> Vista da casa da fazenda no Sítio São Geraldo. Alex Alves Pereira, 22 jul. 2025.</p> <p><b>Figura 5:</b> Prensa artesanal para retirada do líquido da massa de mandioca, utilizando um tambor adaptado e sistema de macaco. Alex Alves Pereira, 22 jul. 2025.</p>
		<p><b>Figura 6:</b> Ralo elétrico (máquina de ralar mandioca), equipamento que modernizou o processo, substituindo o ralo manual. Alex Alves Pereira, 22 jul. 2025.</p> <p><b>Figura 7:</b> Forno de chão e tacho de ferro fundido, utilizados para a torrefação manual da farinha. Alex Alves Pereira, 22 jul. 2025.</p>





<b>Município:</b>	Papagaio	<b>Data:</b> 31 de dezembro de 2025
<b>Prefeita:</b>	Rislaine de Faria Cançado	<b>Responsável pela divisão de cultura:</b> Mislene Libéria Braga



**Figura 8:** Detalhe da prensa com tambor furado para escoamento do líquido e parte do sistema de pressão. Alex Alves Pereira, 22 jul. 2025.



**Figura 9:** Tambor metálico perfurado utilizado para a prensagem da massa de mandioca. Alex Alves Pereira, 22 jul. 2025.



**Figura 10:** Farinha de mandioca já ensacada. Alex Alves Pereira, 22 jul. 2025.



**Figura 11:** Farinha de mandioca em embalagens plásticas de 1kg, prontas para a comercialização. Alex Alves Pereira, 22 jul. 2025.

## 12 DOCUMENTOS ANEXOS

Fotografias	-
Vídeos	-
Áudio	-

## 13 REFERÊNCIAS

BRANDÃO, Márcia dos Santos; VELLOSO, Jorge. Arquitetura e Preservação: Temas sobre o Patrimônio Cultural. Belo Horizonte: C/Arte, 2007.

DE CAMPOS, Yussef Daibert Salomão. O inventário como instrumento de preservação do patrimônio cultural: adequações e usos (des) caracterizadores de seu fim. Revista CPC, n. 16, p. 119-135, 2013.

INSTITUTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO NACIONAL – IPHAN. Inventários de bens culturais. Disponível em: <https://portal.iphan.gov.br/pagina/detalhes/421>. Acesso em: 08 out. 2025.

Fontes Orais: Gercy Timóteo, jul/2025.

Fontes Orais: José Francisco Neto, jul/2025.

## 14 FICHA TÉCNICA

Levantamento	Alex Alves Pereira.	Data: 22, jul. 2025
--------------	---------------------	---------------------






<b>Município:</b>	Papagaios	<b>Data:</b> 31 de dezembro de 2025
<b>Prefeita:</b>	Rislaine de Faria Cançado	<b>Responsável pela divisão de cultura:</b> Mislene Libéria Braga

Elaboração	Alex Alves Pereira.	Data: 18, out. 2025
Revisão	Espaço e Memória Cultural	Data: 26. Out. 2025
	<b>Observações</b>	
	-	



Município:	Papagaios	Data:	31 de dezembro de 2025
Prefeita:	Rislaine de Faria Cançado	Responsável pela divisão de cultura:	Mislene Libéria Braga

**FICHA 05-PI: MODO DE FAZER DO PÉ DE MOLEQUE**

PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS				MODOS DE FAZER - ALIMENTOS							
01 IDENTIFICAÇÃO											
Denominação		Modo de Fazer do Pé de Moleque		IPAC/MG							
Município		Papagaios/MG		Distrito Sede							
Endereço		Rua Alvarino Dias, 151, Centro, Papagaios - MG									
GPS		23k		Long. UTM 610 980 m E Lat. UTM 7 854 190 m N							
MOTIVAÇÃO		O inventário deste saber visa reconhecer e proteger a tradição familiar na produção do Pé de Moleque, um doce artesanal que é parte da identidade culinária de Papagaios, transmitido por três gerações. A técnica de cozimento no tacho de cobre e o uso de ingredientes locais, como o leite da roça, justificam seu valor cultural, bem como a necessidade de salvaguarda do saber-fazer.									
											
<b>Figura 1:</b> Marlene Maria de Campos Machado, a detentora do saber e uma travessa do seu tradicional doce de pé-de-moleque. Fonte: Alex Alves Pereira, 22 jul. 2025.											
Atividade Marco		Saberes culinários tradicionais e culinária popular									
Categoria		Doce Artesanal Caseiro									
Âmbito/Tema		Culinária tradicional									
Tipologia da Atividade		Anual		Periódica		Mensal		Contínua		Cada X anos	
								X			
02 DENOMINAÇÃO		Modo de Fazer o Pé de Moleque da Dona Marlene									
Outras denominações:		-									
Nível de integração		<input checked="" type="checkbox"/> Comunidade <input type="checkbox"/> Oficial <input type="checkbox"/> Intercomunitária									
PERIODICIDADE		Contínua									
03 PROTEÇÃO LEGAL:											
Proteção Legal existente:											



<b>Município:</b>	Papagaio	<b>Data:</b> 31 de dezembro de 2025
<b>Prefeita:</b>	Rislaine de Faria Cançado	<b>Responsável pela divisão de cultura:</b> Mislene Libéria Braga

<input type="checkbox"/> Registro Imaterial	<input type="checkbox"/> Tombamento	<input type="checkbox"/> Inventário	<input checked="" type="checkbox"/> Nenhuma
Proteção Legal proposta:			
<input type="checkbox"/> Registro Imaterial	<input type="checkbox"/> Tombamento	<input checked="" type="checkbox"/> Inventário	<input type="checkbox"/> Atualização do inventário
Instância:			
<input type="checkbox"/> Federal	<input type="checkbox"/> Estadual	<input checked="" type="checkbox"/> Municipal	
Situação:			
<input type="checkbox"/> Existente	<input checked="" type="checkbox"/> Proposta		
<b>04</b>	<b>DESCRIÇÃO DA PERIODICIDADE:</b>		
<p>O fazer não está atrelado a datas fixas ou celebrações religiosas, sendo realizado de forma contínua e esporádica. A mestra relata que a produção se dá em função do consumo doméstico e da demanda de amigos e vizinhos, ocorrendo aproximadamente duas vezes por mês.</p>			
<b>05</b>	<b>ORIGENS DOCUMENTADAS OU ATRIBUÍDAS</b>		
<p>O saber-fazer do Pé de Moleque em Papagaio tem sua origem atribuída à parte matriarca da família Campos Machado, sendo comprovadamente transmitido por, no mínimo, três gerações. A atual detentora, Mestra Marlene Maria de Campos Machado herdou a técnica diretamente de sua mãe, Rosa Luíza de Freitas. Por sua vez, Rosa Luíza havia aprendido o ofício com sua mãe, Antônia Luíza de Freitas, o que situa a prática como um legado familiar que remonta, ao menos, ao século XX.</p> <p>O conhecimento é transmitido como uma tradição oral e prática incorporada, fora de qualquer registro formal ou documental. A Mestra Marlene relata que o aprendizado se deu por observação e convivência no ambiente doméstico, sendo a precisão técnica na apuração do ponto do doce e a manutenção da tradição do tacho de cobre os elementos centrais dessa herança. Tal característica de transmissão, baseada na memória viva, é definidora do valor etnográfico deste bem.</p> <p>A continuidade deste modo de fazer, apesar das adaptações nos insumos, mantém-se como um elemento de coesão do núcleo familiar. O registro no inventário municipal, portanto, visa conferir o acautelamento oficial a esta memória, garantindo que o legado culinário e os saberes de Antônia, Rosa e Marlene sejam reconhecidos como patrimônio cultural imaterial de Papagaio.</p>			
	<b>Descrição Dos Elementos Constitutivos</b>		
	<b>Ingredientes</b>		
Rapadura, leite fresco, integral, “da roça” - 2 copos de vidro cheios, amendoim torrado e sem pele, comercial - 1/2 kg, manteiga - 1 colher.			
	<b>Condimentos</b>		
Não são utilizados condimentos. A manteiga é adicionada no final do processo para auxiliar no ponto e na textura.			
	<b>Processos de Obtenção</b>		
Os ingredientes industrializados são adquiridos em supermercados. O <b>leite fresco</b> é obtido diretamente da produção do filho da detentora, na <b>Fazenda Furado, em Pompéu/MG</b> .			
	<b>Instrumentos/ Ferramentas</b>		



<b>Município:</b>	Papagaios	<b>Data:</b> 31 de dezembro de 2025
<b>Prefeita:</b>	Rislaine de Faria Cançado	<b>Responsável pela divisão de cultura:</b> Mislene Libéria Braga

Os utensílios utilizados no preparo do doce são compostos por elementos tradicionais e funcionais, como o tacho de cobre, preferido por evitar o escurecimento do produto e garantir melhor condução térmica durante o cozimento. Utilizam-se copos de vidro para a medição precisa do leite e uma colher ou pá de metal para mexer e “bater” o doce até atingir o ponto ideal. O processo é realizado em fogão convencional, sendo o doce posteriormente despejado em tabuleiros ou formas para resfriamento e corte. Por fim, o produto é acondicionado em potes de vidro, que asseguram sua boa conservação e mantêm o sabor e a textura característicos do doce artesanal.

#### **Seleção de Alimentos**

O leite utilizado na produção deve ser integral e fresco, conhecido como “da roça”, considerado elemento essencial para garantir o sabor autêntico e a qualidade superior do doce. Essa escolha reforça o vínculo direto com a produção familiar da Fazenda Furado, em Pompéu, onde a matéria-prima é obtida de forma tradicional, preservando o caráter artesanal e a identidade cultural associada ao modo de fazer local.

#### **Processos de Preparação**

O processo inicia com o derretimento da rapadura e do leite no tacho de cobre. A mistura é cozida em fogo brando e mexida para evitar que grude no fundo. O ponto de cozimento é atingido quando a calda, ao ser pingada em água gelada, forma uma 'bala mole'. Nesse ponto, são adicionados a manteiga e o amendoim torrado, e a calda é vigorosamente **batida** até que inicie o processo de cristalização/açucaramento. O doce é despejado e, ao esfriar, é cortado em pedaços e armazenado.

#### **Modos de Apresentar e Servir os Alimentos**

É servido em pedaços, após ser cortado no tabuleiro. É consumido como quitanda familiar, compartilhado com vizinhos e amigos, sem finalidade comercial.

#### **Quem Oferece e Quem Recebe**

Produzido pela Mestra Marlene e consumido pela família e pelo círculo social próximo, entre vizinhos e amigos. O doce não é comercializado.

#### **Modos de se Dispor dos Restos Alimentares**

A pele do amendoim torrado é descartada. Não há resíduos significativos do processo, pois o doce utiliza todos os insumos, sem a geração de subprodutos como soro ou caldo.

### **06 ELEMENTOS RELACIONADOS**

<b>Bem Cultural</b>	<b>Tipologia</b>	<b>Categoria</b>	<b>Subcategoria</b>	<b>COD./IPAC</b>
Tacho de Cobre	Bem móvel	Utensílio de Produção	Equipamento Culinário Tradicional	-
Receita do Pé de Moleque	Bem Imaterial	Saberes Culinários	Culinária Doméstica	-

### **07 FORMAS DE TRANSMISSÃO**

#### **Procedência do Saber**





<b>Município:</b>	Papagaios	<b>Data:</b> 31 de dezembro de 2025
<b>Prefeita:</b>	Rislaine de Faria Cançado	<b>Responsável pela divisão de cultura:</b> Mislene Libéria Braga

A procedência do saber-fazer do Pé de Moleque está enraizada na **cultura culinária doméstica de Minas Gerais**, tendo sido transmitido por via matrilinear dentro da família Campos Machado. O conhecimento é de origem familiar e oral-prática, desvinculado de escolas ou formalidades, sendo absorvido pela Mestra Marlene de sua mãe, que o recebeu de sua avó, o que caracteriza o ofício como um valioso legado de três gerações.

#### Transmissão

☒ Pais-Filhos ☐ Mestre-Aprendiz ☐ Escolas ☐ Grupos ☐ Outros

#### Modo de Transmissão

A transmissão do saber-fazer ocorre no ambiente doméstico, de maneira empírica, por meio da prática e da observação direta. A mestra Marlene adquiriu o conhecimento tradicional ao acompanhar sua mãe e avó “na cozinha”, aprendendo pela convivência e repetição das etapas do preparo. Atualmente, apenas uma de suas netas, Rosa — que reside fora de Papagaios —, domina a técnica, o que evidencia a fragilidade na continuidade do saber no núcleo familiar local. O filho da mestra, embora apreciador do doce, não domina o processo produtivo, o que reforça a necessidade de estratégias para garantir a transmissão intergeracional e a salvaguarda desse patrimônio imaterial.

#### Forma de Continuidade

A continuidade do saber está assegurada pelo consumo recorrente da família e pela transmissão do conhecimento à neta. Contudo, o saber-fazer está em risco de descontinuidade no núcleo familiar residente no município, dependendo de ações de incentivo para engajar os mais jovens localmente.

#### Transformações

O modo de fazer o Pé de Moleque preserva a essência da técnica de cocção, mas sofreu alterações nos insumos. Tradicionalmente, a rapadura e o amendoim eram produzidos e beneficiados na própria unidade familiar ou local. A principal transformação é a **substituição da produção primária** pela aquisição de **rapadura e amendoim industrializados** em supermercados. Apesar desta mudança, a Mestra Marlene manteve o elemento técnico mais valorizado: o **tacho de cobre** e a **precisão no ponto de bala**, além de priorizar o **leite integral fresco** fornecido pela família, o que demonstra uma adaptação seletiva para preservar a qualidade e o sabor original do doce.

#### COMENTÁRIOS

##### Identities construídas em torno da atividade

Mestra Marlene é a guardiã do saber e o Pé de Moleque é um vetor de afeto, memória e identidade familiar e comunitária. O doce é a materialização de um modo de vida mineiro, resistindo à culinária industrializada. O tachó de cobre é um símbolo de autenticidade da técnica.

##### Comentários dos praticantes

"O tachó de cobre é para não 'impretecer' o doce". - Marlene Maria de Campos Machado

##### Comentários do elaborador

O modo de fazer o Pé de Moleque em Papagaios é um notável exemplo de resiliência cultural



<b>Município:</b>	Papagaio	<b>Data:</b> 31 de dezembro de 2025
<b>Prefeita:</b>	Rislaine de Faria Cançado	<b>Responsável pela divisão de cultura:</b> Mislene Libéria Braga

feminina. Embora utilize insumos comercializados, a mestra Marlene mantém o rigor técnico da cocção no tacho de cobre e a precisão do ponto de bala, técnicas herdadas de, pelo menos, três gerações. O doce, por sua qualidade e vínculo com o leite fresco da roça, sustenta a memória familiar e comunitária, resistindo à padronização industrial.

#### 08 POSSIBILIDADE DE CONTINUIDADE

A continuidade deste saber-fazer é considerada regular, uma vez que o conhecimento permanece ativo na figura da mestra e de sua neta Rosa — que, embora resida fora do município, mantém viva a tradição. Contudo, observa-se risco de descontinuidade no núcleo familiar residente em Papagaio, pois a nova geração local limita-se ao consumo do doce, sem reproduzir suas técnicas. Tal cenário evidencia a necessidade de ações de incentivo e valorização cultural, que estimulem o engajamento e a transmissão prática do saber-fazer entre os membros mais jovens da comunidade.

#### Necessidades

<b>Instalações</b>	Manutenção e adequação da cozinha doméstica para garantir a continuidade da produção tradicional, observando as boas práticas de higiene e segurança alimentar.
<b>Instrumentos</b>	Preservação e eventual restauração do <b>tacho de cobre</b> , que é o utensílio central e insubstituível para a qualidade final do doce e a manutenção da técnica tradicional.
<b>Matéria-Prima</b>	Incentivo e garantia de fornecimento contínuo do <b>leite fresco</b> , assegurando a autenticidade do insumo principal que confere o sabor diferenciado ao doce.
<b>Pessoal</b>	Engajamento e treinamento dos membros da família, especialmente os filhos e netos residentes em Papagaio, para que o saber não se restrinja à geração atual. É fundamental criar um plano de sucessão do saber dentro da linhagem familiar.
<b>Formação</b>	O saber é essencialmente empírico e de transmissão oral e prática familiar.
<b>Atividade Macro</b>	Salvaguarda do saber culinário e do legado de transmissão de mãe para filha/neta, promovendo a Mestra Marlene como referência cultural para o município.
<b>Modo de expressão com necessidade de documentar/proteger</b>	O processo da cocção no <b>tacho de cobre</b> , a precisão do <b>teste do ponto de bala</b> para atestar a qualidade e o ato de <b>bater a calda</b> para promover a cristalização.

#### 9 AÇÕES DE SALVAGUARDA

A salvaguarda deste saber-fazer deve focar na valorização da Mestra Marlene e na transmissão do conhecimento às novas gerações. É fundamental promover o registro audiovisual detalhado de todo o processo de produção, com ênfase na técnica de cocção no tacho de cobre e no ponto de bala, que são os elementos mais vulneráveis. Sugere-se a criação de um **programa de Oficinas de Saberes Culinários** com a Mestra, concedendo-lhe um incentivo financeiro como **Mestra do Saber**. Além disso, ações devem ser desenvolvidas para valorizar e garantir a fonte do **leite fresco da roça** fornecido pelo núcleo familiar, reforçando o vínculo entre o patrimônio imaterial e a produção local.

#### 10 ENTREVISTADOS

<b>Nome</b>	Marlene Maria de Campos	<b>Tipo</b>	Mestra Culinária/Detentora do
-------------	-------------------------	-------------	-------------------------------



<b>Município:</b>	Papagaio	<b>Data:</b> 31 de dezembro de 2025
<b>Prefeita:</b>	Rislaine de Faria Cançado	<b>Responsável pela divisão de cultura:</b> Mislene Libéria Braga

	Machado		Saber Nascimento
Nascimento	-	Sexo	F
Idade	79		
Descrição	-		
Contato	Telefone ou e-mail	(37) 99196-8575	

**11 DOCUMENTAÇÃO FOTOGRAFICA**



**Figura 2:** Residência da Mestre Marlene Maria de Campos Machado, onde o saber-fazer é perpetuado. Alex Alves Pereira, 22 jul. 2025.



**Figura 3:** Mestre Marlene Maria de Campos Machado, detentora do saber, com os ingredientes essenciais. Alex Alves Pereira, 22 jul. 2025.



**Figura 4:** Detalhe da rapadura comercial 'Sítio Peixotos', ingrediente base do doce. Alex Alves Pereira, 22 jul. 2025.



**Figura 5:** Ingredientes principais antes do preparo: leite fresco e o tradicional tacho de cobre. Alex Alves Pereira, 22 jul. 2025.





<b>Município:</b>	Papagaios	<b>Data:</b> 31 de dezembro de 2025
<b>Prefeita:</b>	Rislaine de Faria Cançado	<b>Responsável pela divisão de cultura:</b> Mislene Libéria Braga



**Figura 6:** Leite fresco e amendoim torrado, juntamente com a rapadura. Alex Alves Pereira, 22 jul. 2025.



**Figura 7:** Marlene adicionando pedaços de rapadura ao tacho de cobre para iniciar o processo de derretimento com o leite. Alex Alves Pereira, 22 jul. 2025.



**Figura 8:** O doce de rapadura com amendoim no ponto de 'bala', sendo batido no tacho de cobre para cristalizar e adquirir a textura açucarada. Alex Alves Pereira, 22 jul. 2025.



**Figura 9:** O Pé de Moleque pronto, já na forma forrada para esfriar e ser cortado em pedaços individuais. Alex Alves Pereira, 22 jul. 2025.

## 12 DOCUMENTOS ANEXOS

Fotografias	-
Vídeos	-
Áudio	-

## 13 REFERÊNCIAS

BRANDÃO, Márcia dos Santos; VELLOSO, Jorge. Arquitetura e Preservação: Temas sobre o Patrimônio Cultural. Belo Horizonte: C/Arte, 2007.

DE CAMPOS, Yussef Daibert Salomão. O inventário como instrumento de preservação do patrimônio cultural: adequações e usos (des) caracterizadores de seu fim. Revista CPC, n. 16, p. 119-135, 2013.

INSTITUTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO NACIONAL – IPHAN. Inventários de bens culturais. Disponível em: <https://portal.iphan.gov.br/pagina/detalhes/421>. Acesso em: 08 out. 2025.

Fontes Orais: Marlene Maria de Campos Machado, jul/2025.

## 14 FICHA TÉCNICA

Levantamento	Alex Alves Pereira.	Data: 22, jul. 2025
--------------	---------------------	---------------------





<b>Município:</b>	Papagaios	<b>Data:</b> 31 de dezembro de 2025
<b>Prefeita:</b>	Rislaine de Faria Cançado	<b>Responsável pela divisão de cultura:</b> Mislene Libéria Braga

Elaboração	Alex Alves Pereira.	Data: 18, out. 2025
Revisão	Espaço e Memória Cultural	Data: 26. Out. 2025
	<b>Observações</b>	
	-	