



POSTA EN VALOR DE LA RUTA GASTRONÒMICA DEL BLAT DE MORO CRIOLL A TRAVÉS DEL COL·LECTIU DE DONES LOCALS

Sílvia Grau i Lluís Mundet (UdG)

Cristina Fachini – (IAC – SAA)

Cinthia Meneguel (IFSP)

Cooperació internacional

Contrapart: Brasil

Reptes comuns: canvi climàtic, la pobresa, els drets humans i gènere.

Elements comuns:

- Objectius comuns: oportunitats laborals
- Sobirania i respecte mutu
- Drets humans i valors compartits
- Participació de múltiples actors
- Intercanvi de coneixements i tecnologia
- Finançament: recursos humans materials i econòmics
- Transparència i responsabilitat

Universitat de Girona
Facultat de Turisme

Universitat de Girona
**Unitat de Compromís Social
i Orientació Professional
UCSOP**

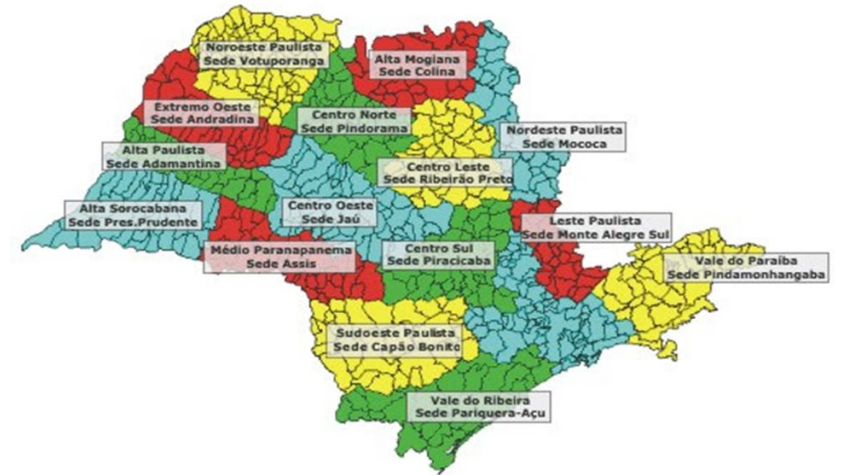


Context

- Brasil és el **tercer productor mundial** de blat de moro, darrer d'Estats Units i la Xina.
- Rio Grando do Sul, Minas Gerais, Paraná, **São Paulo** i Goiás son els principals productors brasilers
- Es tracta d'un tipus d'agricultura a gran escala que **utilitza llavors de conreus transgènics** i aplica tècniques avançades de cultiu.



Context



- La regió **sud-oest de São Paulo** té 528.200 habitants i se la coneix com a **Ramal de la Fam**, ja que és una de les regions més pobres de l'Estat de São Paulo (Brasil) i amb més manca de desenvolupament.
- El sud-oest paulista **no va participar en el projecte de desenvolupament industrial de São Paulo** i és una de les regions actualment amb menor concentració industrial de l'estat, per la qual cosa ha mantingut la seva caracterització tradicional del cultiu de productes bàsics agrícoles.
- La producció de blat de moro té una **importància econòmica** significativa a la regió sud-oest de São Paulo/Brasil i està associada a la **importància cultural** que aquest gra té en la **tradició alimentària local**.



Diversitat alimentària



Inclou tots els components de la biodiversitat que són rellevants per a l'agricultura i l'alimentació (Brasil, 2014)

Conveni sobre la Diversitat Biològica-CDB

Diversitat alimentària

30,000 espècies de plantes comestibles identificades

7.000 vas ser cultivades per la producció d'aliments

170 conreus agrícoles es cultiven a escala comercial a nivell global

40% de la ingesta calòrica diària humana: arròs, blat i blat de moro.

Importància de la diversitat alimentària

- Enriqueixen les dietes pel seu valor nutritiu;
- Protegeixen l'agricultura;
- Lluiten contra el canvi climàtic amb les seves pròpies armes;
- Mantenen vius els coneixements tradicionals;
- Poden millorar els mitjans de vida dels petits agricultors i productors locals.

(Nacions Unides, 2019)

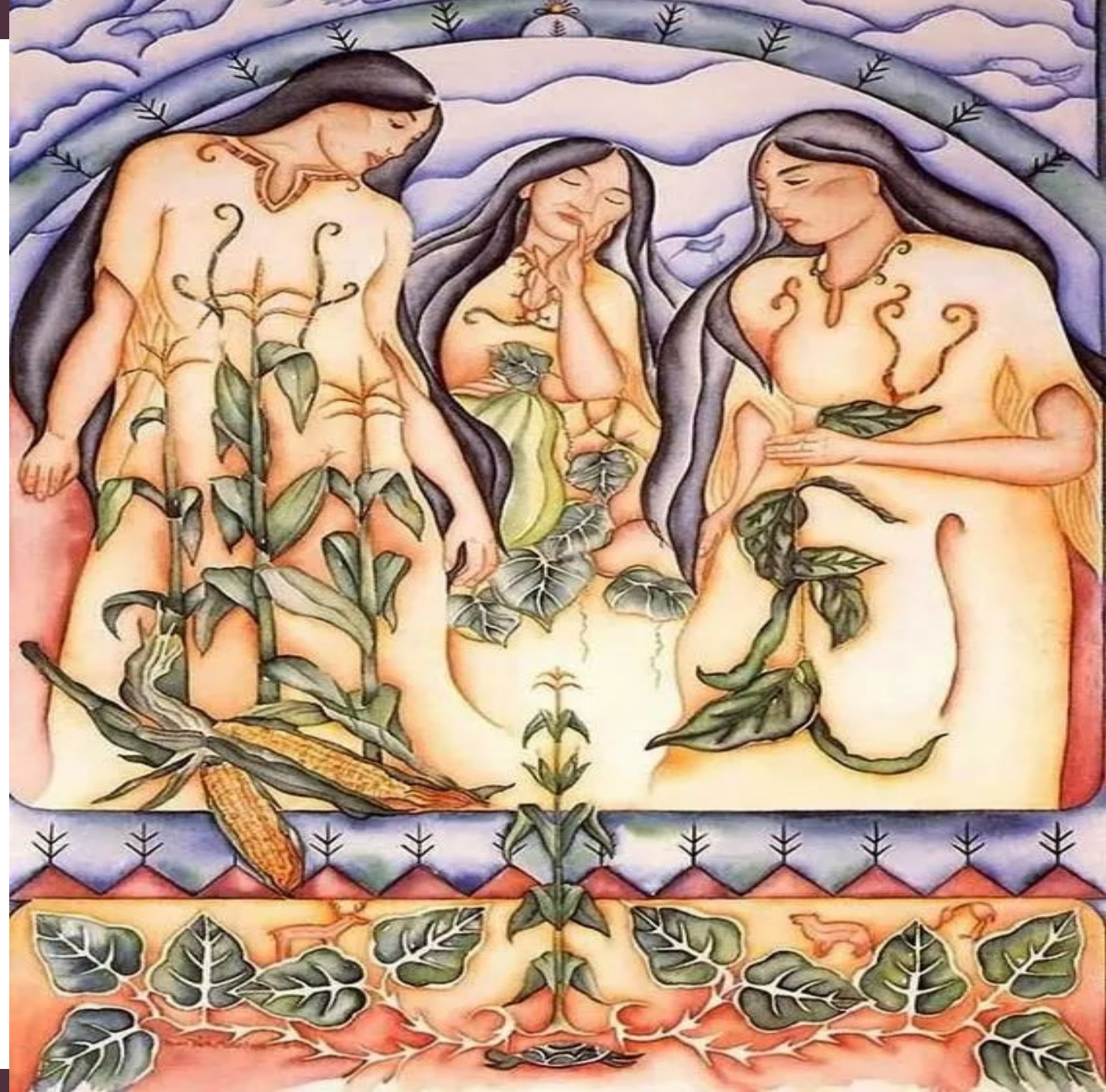
Patrimoni agroalimentari: identificació i posta en valor

Coneixements i **oficis** que associen la producció agrícola i les pràctiques de **preparació d'aliments** amb la **identitat cultural** d'un grup social.

Implica **coneixements i pràctiques** des de l'agricultura fins a la preparació d'aliments i pot abastar aspectes materials (aliments en si, utensilis, estris de cuina, terres) i aspectes immaterials com pràctiques, coneixements, representacions, etc.

ANTECEDENTS

El blat de moro conformava les receptes i els hàbits alimentaris dels primers habitants del Brasil – indígenes, entre moltes altres ètnies.



combinar:

1

milho

fornece uma haste
para o feijão subir

fonte de
carboidratos

3

abóbora

protege o solo,
pesticida natural

fonte de
carboidratos

2

feijão

fonte de
proteínas

fixa nitrogênio no
solo

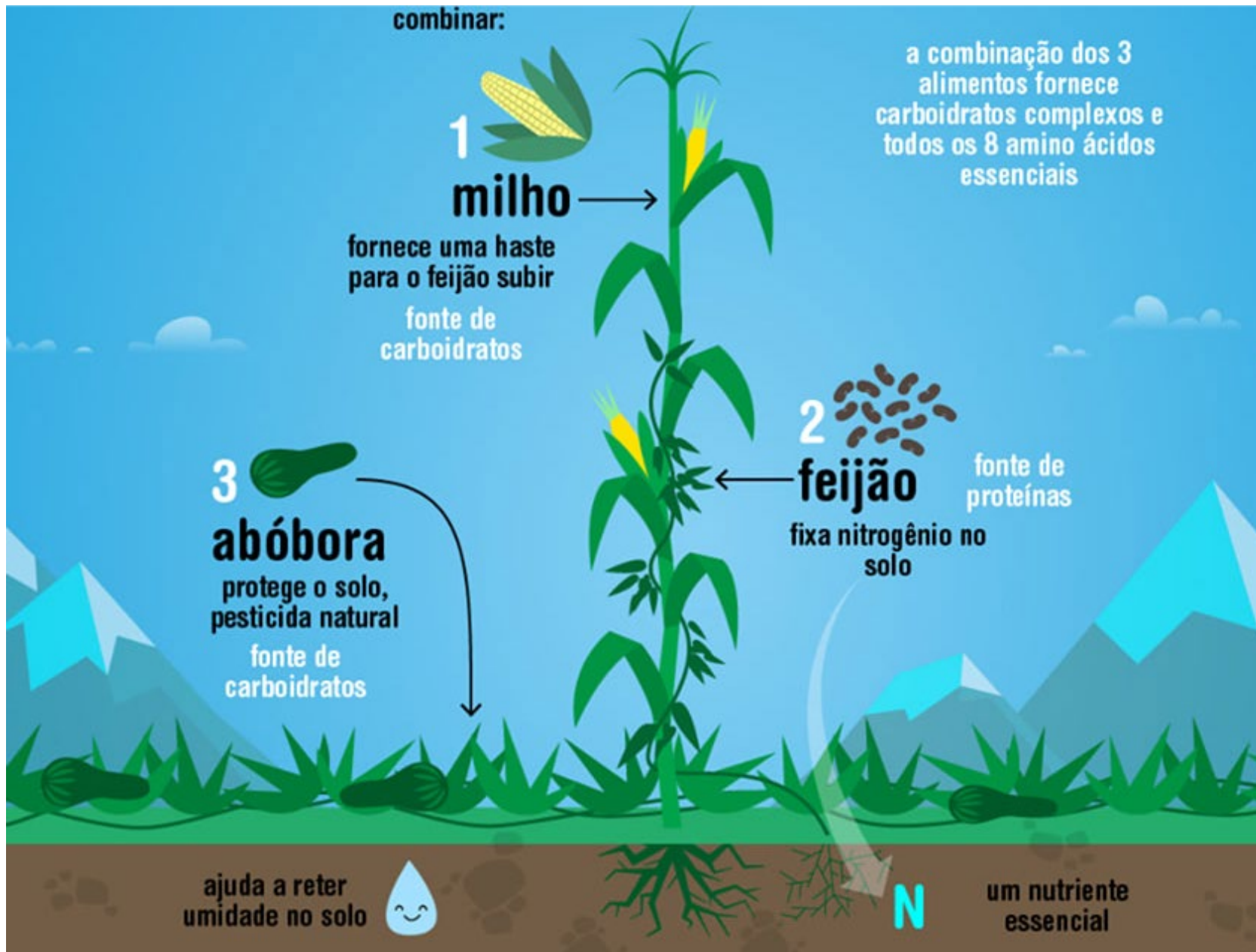
N

ajuda a reter
umidade no solo



um nutriente
essencial

a combinação dos 3
alimentos fornece
carboidratos complexos e
todos os 8 amino ácidos
essenciais





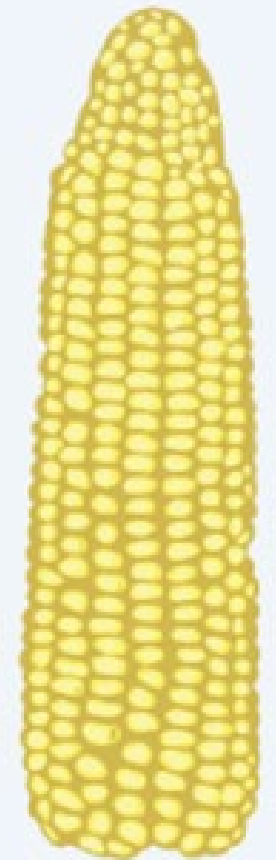
Teosinto

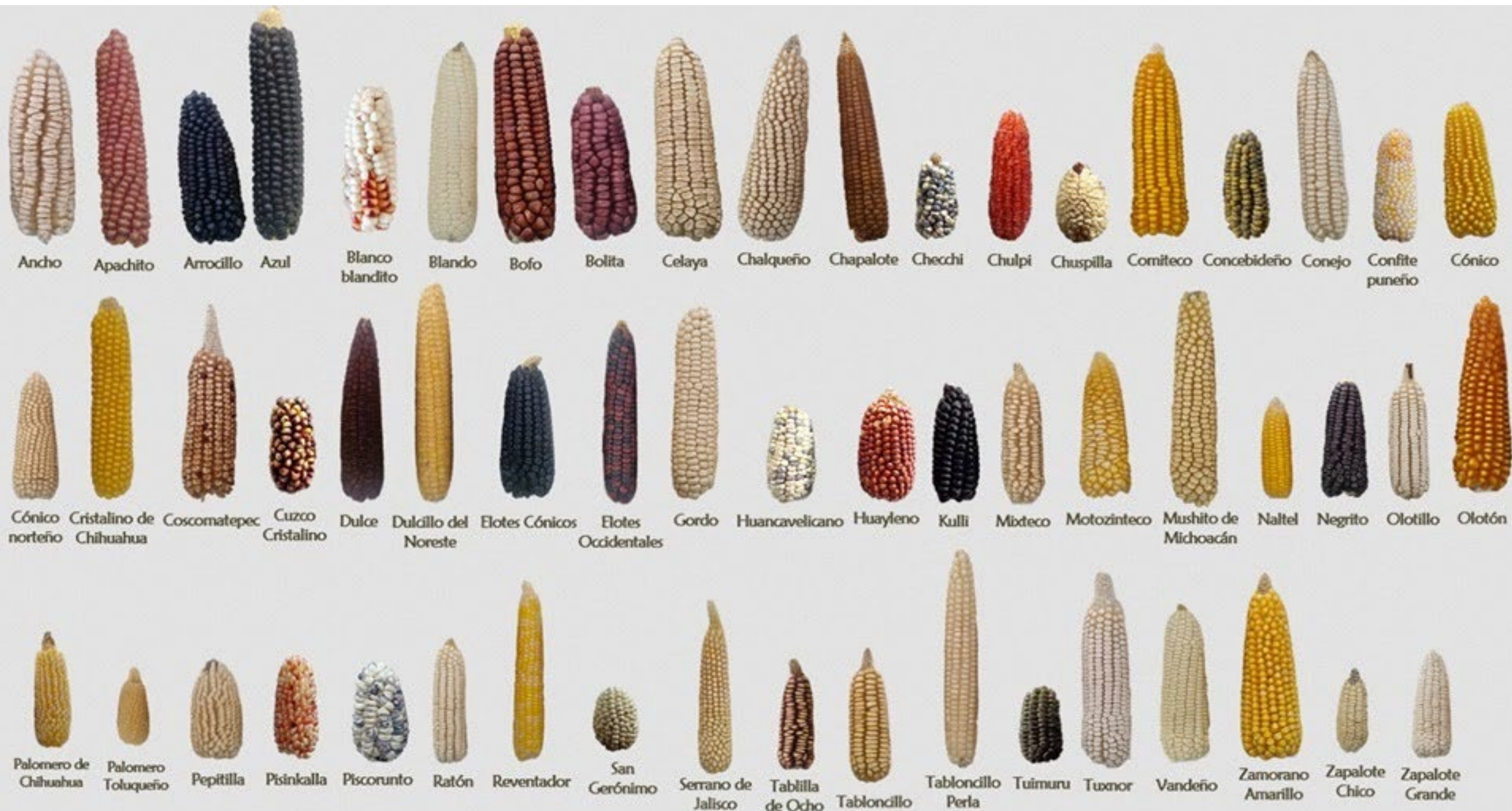


**Híbrido mutante
(Milho primitivo ou intermediário)**



Milho





El blat de moro es mil·lenari al Brasil

El blat de moro forma part de la història alimentària del món des de fa almenys 9.000 anys.

Els humans ja utilitzaven i manipulaven la forma silvestre del blat de moro, una herba anomenada teosint, a Mèxic».

Les plantes de blat de moro portades a Sud-amèrica des de Mèxic fa més de 6.500 anys eren d'un tipus genètic més primitiu.

Es va estendre per Amèrica Central i del Sud fins a arribar al Brasil en el període precolombí, fa més de 1.000 anys.



Fuente: Science, dic-2018
«Evidencias multiproxy destacan un complejo legado evolutivo del maíz en Sudamérica»



Ruta de 4.000 km de senders que connecten els oceans Atlàntic i Pacífic.





Oportunitat: sector turístic

- El **turisme pot col·laborar en la valorització del patrimoni gastronòmic**, un conjunt d'elements tangibles i intangibles de les cultures alimentàries considerats patrimoni compartit, o bé comú, per al col·lectiu.
- Aquesta proposta té per finalitat **preservar i reforçar la identitat local** a través del blat de moro criollo com a matèria prima de molts plats tradicionals.
- El turisme gastronòmic ofereix la possibilitat de **conèixer els hàbits i les formes de viure i menjar d'una comunitat**. Visitar restaurants i establiments a la recerca d'experiències basades en menjar i beure és una manera de fer-ho.

Oportunitat: turisme gastronòmic

- La preocupació per la **preservació de les llavors del blat de moro crioll** està associada a un veritable rescat cultural en què la gestió del blat de moro va de la mà amb la **recuperació de tradicions festives i gastronòmiques**, moltes de les quals corren greu risc de caure en l'oblit.
- La Ruta del Blat de Moro s'emmarca en aquesta perspectiva en optar pel **patrimoni agroalimentari** que comparteixen vuit ciutats que mantenen una forta tradició cultural al voltant del blat de moro. En aquest sentit, pot ser no només una manera de preservar el passat, sinó també de crear el futur dels destins i mantenir l'autenticitat.

Fases del projecte

- Fase diagnòstic: treball de camp, contacte amb els agents locals i petites empreses del sector
- Anàlisi de la situació actual: identificació plats típics, promoció de la cuina local i establiments que ofereixen plats tradicionals.
- Recull de dades per elaborar un material de divulgació: productes i elaboració. Recopilant així un patrimoni oral en risc.
- Creació de rutes de turisme gastronòmic per a la regió, involucrant vuit municipis de la zona.

Les pràctiques tradicionals de la cultura local

- Sistema agrícola : Ús de llavors pròpies
- Creació de bancs de llavors (entre productors)
- Cultiu intercalat - Fesols, carbassa, blat de moro
- Sistemes de treball comunitari
- Respecte dels cicles lunars: sembra en lluna minvant
- Coneixement de les herbes
- Rituals festius després de la collita
- Maneres tradicionals de produir farina de blat de moro
- Cicles de l'any - Celebracions comunitàries
- Cuina i artesanía – Majoritàriament son dones
- Fabricació d'objectes artesanals
- Utilització dels aliments
- Fulles de blat de moro
- Preservació de patrimoni arquitectònic
- Mostra d'antics oficis.

Resultats: publicació amb recull receptes tradicionals





Milho Preto: gosto de
pinhão, alimentação
humana.

Bairro Pinhalzinho – CB



Milho Palha Roxa:
artesanato, alimentação
animal, culinária,
pamonhas

Bairro Areia Branca – CB



Milho Vermelho tipo
Cunha: alimentação
animal, culinária, farinhas

Bairro Areia Branca – CB



Milho Estecão :
alimentação animal,
culinária

Ferreira dos Matos – RG

DO GRÃO à Farinha

O PROCESSO DE FABRICAÇÃO ARTESANAL
DA FARINHA DE MILHO EM MONJOLOS



A CANJICA VOLTA PARA O MONJOLO PARA SER SOCADA ATÉ VIRAR A QUIRERA E FUBÁ



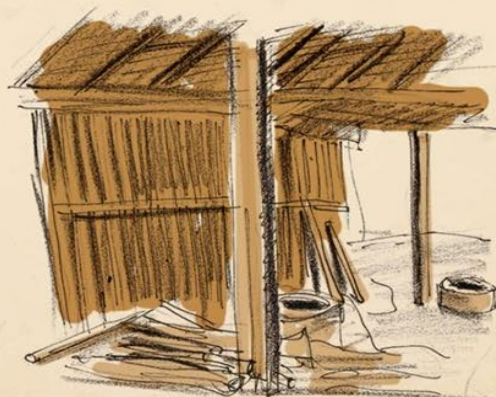
A QUIRERA QUE FICA NA PENEIRA REGRESSA PARA O MONJOLO PARA SER SOCADA COM MAIS UM POUCO DE CANJICA

10

9 COM UMA PENEIRA DE ARAME BEM FINO SEPARA-SE A QUIRERA (MAIS GROSSA) DO FUBÁ



11 O FUBÁ É LEVADO AO PAIOL, LOCAL ONDE É PREPARADA A FARINHA



12 NO PAIOL, UM PUNHADO DE FUBÁ É ESFREGADO EM UMA PEDRA LISA OU EM TACHO DE FERRO AQUECIDO A LENHA ATÉ FORMAR O BIJÚ



13 FINALMENTE, O BIJÚ É PASSADO NA SURURUCA (PENEIRA COM BURACOS MAIORES) PARA "QUEBRAR" E FORMAR OS FLOCOS DA

Farinha de Milho

Roteiro do milho

The background image shows a rustic bowl filled with a thick, yellow corn soup, garnished with green herbs. To the left of the bowl are two ears of yellow corn. Behind the bowl are several large green leaves, possibly basil or similar, and a hint of a woven basket.

Cultura e culinária no sudoeste paulista

Cristina Fachini • Patrícia Mariuzzo • Sônia Araújo

Mostra de plats elaborats amb blat de moro crioll



Mostra de plats elaborats amb blat de moro crioll



Mostra de plats elaborats amb blat de moro crioll





☎ 15 3542-1708
 📍 roteirodomilho
 📷 oroteirodomilho
 🌐 roteirodomilho.com.br
 ✉ roteirodomilho@gmail.com

ROTEIRO DO MILHO

TURISMO, GASTRONOMIA E CULTURA



O milho é um elemento muito importante na gastronomia do Vale do Paranapanema, sul do Estado de São Paulo. Esse ingrediente é utilizado na fabricação da farinha de milho, base de muitos pratos da vida cotidiana da população local e em diversas outras receitas transmitidas de geração em geração e compartilhadas em celebrações comunitárias.

O Roteiro do Milho é uma rota que abrange oito municípios. Ele foi idealizado para valorizar o turismo, a cultura, a agricultura e a gastronomia ao redor do milho. O visitante poderá provar receitas tradicionais que compõem as manifestações da cultura e do patrimônio imaterial de comunidades rurais desse território, conhecer pontos de vendas de receitas, participar das festas tradicionais de milho verde e conhecer o rico artesanato associado à cultura de produção do milho.



📍 ROTEIRODOMILHO 📷 OROTEIRODOMILHO 🌐 ROTEIRODOMILHO.COM.BR



Elements de la ruta:

Antic molins, casa de farina, receptes, festes, tot això es pot veure, viure i experimentar en vuit ciutats ubicades a la regió sud-oest paulista: Apiaí, Ribeirão Branco, Guapiara, Ribeirão Grande, Capão Bonito, São Miguel Arcanjo, Itapetininga i Itapeva.

A més d'una àmplia extensió de la biodiversitat a la selva de la Mata Atlàntica composta per un ric patrimoni natural de la regió, hi trobem quatre parcs estatals.







Festes i celebracions





• CARDÁPIO •



3ª FESTA DO MILHO

EM PROL DA AJAPEI - ASILINHO

9, 10, 11 e 12 de Fevereiro

Igreja Bom Jesus do Chaves

9 e 10 (Quinta e Sexta-Feira) início a partir das 18h
11 e 12 (Sábado e Domingo) início a partir das 11:30h

DELÍCIAS DE MILHO

SANTA MISSA
Minuta todos os dias da FESTA

VENHA SABOREAR AS DELÍCIAS DO MILHO

8ª FESTA DO MILHO

Paróquia Nossa Senhora Aparecida
Vila Aparecida - Capão Bonito

De 12 à 15 de Abril

Programação Religiosa

Diá 12/04 - Quinta-Feira às 20h00 - Santa Missa
Presidente: Pe. Juliano Mendes de Oliveira
Canto: Ministério Karlgma
Liturgia: Pastoral do Dia
Paraninfo: Irmãos do Santíssimo

Diá 13/04 - Sexta-Feira às 19h30 - Santa Missa
Presidente: Pe. Benedito Carlos Gomes
Canto: Coral Teófilo
Liturgia: Comunidade Divino Espírito Santo - Bairro Mendes
Paraninfo: Terço das Mulheres e Apostolado da Oração

Diá 14/04 - Sábado às 19h30 - Santa Missa
Presidente: Pe. Elias Francisco Guimarães
Canto e Liturgia: Com. Santa Gertrudes - Bairro Ferreira dos Matos
Paraninfo: Pastoral do Dízimo, Pastoral da Construção, Missionários, Catequese, Liturgia e RCC

Diá 15/04 - Domingo às 19h30 - Santa Missa
Presidente: Pe. Juliano Mendes de Oliveira
Canto: Todos os Corais e Ministérios - Matriz
Liturgia: Comunidade São Roque - Distrito do Turvo dos Almeida
Paraninfo: Ministris e Cateis

Programação Recreativa
Shows todas as noites
Todos os dias barracas típicas com as delícias do milho verde: bolo, pamonha, mingau, suco, milho cozido, bolinho de frango, porções, curau e outros.

Loja Cristal
Loja - Av. Elias Jorge Daniel, 361
Vila Aparecida

Acadêmia do Dede
Fone: 99623-2268

Loja Leticia
Fone: 99623-2268

Luiz do Gás
Fone: 35 99 744-1930

Wilson Bar
Fone: 35 99 744-1930

Colaboração Romano

Agro Pet

SUCATAS MÁRIO FIT
15 99820-1827

AVENIDA

DESPACHANTE FAIA

Ó EXPRESSO

10ª Festa do milho

DIAS: 9, 10 E 11 DE MARÇO DE 2018 - LOCAL: KAI KAN

Capão Bonito

GRUPO VOLUNTÁRIO DE COMBATE AO CÂNCER

FESTA DO MILHO

25.27 de Nov.
02.04 de Dez.

Missas às 19h30 nos dias da festa.

Paróquia São Paulo Apóstolo | Capão Bonito - SP

• Curau • Bolo • Suco • Canjiquinha • Sorvete • Pamonha e muito mais...

Paróquia Bom Jesus

04 à 06 de Maio

A Festa mais Saborosa da Região!

Ribeirão Grande - SP

18ª FESTA DO MILHO

RIBEIRÃO GRANDE

PROGRAMAÇÃO RELIGIOSA

04/05 - Sexta-feira - 19h30
Santa Missa - Pe. Luciano H. Osawa

05/05 - Sábado - 19h30
Santa Missa - Pe. Márcio Dias de Oliveira

06/05 - Domingo - 10h00
Santa Missa - Pe. Edson Lopes de Barros

Pamonha Doce e Salgada, Pamonha na Chapa, Pão de Milho, Mingau de Milho com Frango, Quirera com Costelinha de Porco, Suco, Bolo de Milho, Milho Cozido, Porção de Bolinho de Milho, Bolinho de Frango, Pastel, Doces Diversos.

Sexta
LEANDRO OLIVEIRA

Sábado
Andarilhos do Paga

Domingo Almoço
JOÃO - PEDRO

Domingo à Tarde
LUIZ GUILHERME ALMEIDA

Itapetinga



Ribeirão Grande

Rojão Carne macerada en mortero con harina de maíz



© VERÔNICA VOLPATO



© VERÔNICA VOLPATO

Artesanies



Fashion Week



<https://youtu.be/63VP1SVOWDU?si=UOnh4xyJ5w7GtD2>

Conclusions

El turisme es instrument útil per a la **posta en valor a través de la valorització del patrimoni gastronòmic**, un conjunt d'elements tangibles i intangibles conformen les **cultures alimentàries** considerats patrimoni compartit, **element identitari d'un col·lectiu** que té el compromís per transmetre'l de generació a generació.

El **turisme gastronòmic** es una manera de donar a conèixer una regió i es troben en moment de **creixement i expansió**, per la importància del seu **valor nutricional, social, cultural i econòmic**.

Al mateix temps una **oportunitat** per les **petites empreses de serveis i petits productors de la regió**.

[Home](#)[Sobre](#)[O Roteiro](#)[Gua](#)[Receitas](#)[Eventos](#)[Galeria](#)[Ebook](#)

VISITE O GUIA!

[ABRIR](#)

Muito obrigada!
Moltes gràcies!