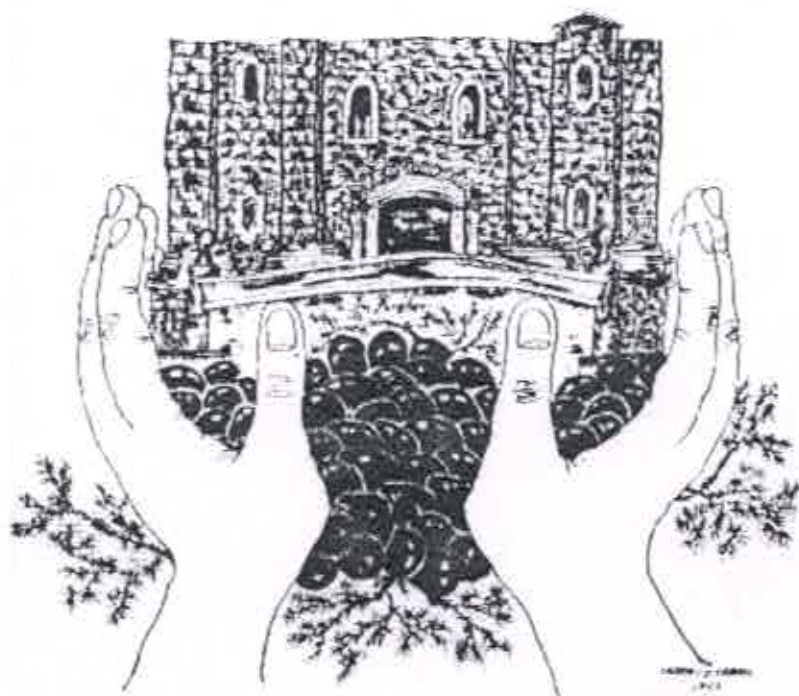


Prefeitura Municipal de Sabará



REGISTRO

Festival da Jabuticaba de Sabará

abril | 2008



Prefeitura Municipal de Sabará
REGISTRO DO FESTIVAL DA JABUTICABA



Página 2 de 91

Folha de rosto

*As coisas tangíveis
tomam-se insensíveis
à palma da mão
mas as coisas finas
muito mais que lindas,
essas ficarão.*

Carlos Drummond de Andrade

FOLHA DE ROSTO

15 de abril de 2008	SABARÁ
ENDERECO DA PREFEITURA	Rua Dom Pedro II, 200- Centro. CEP 34505-000
NOME DO PREFEITO	Sérgio Luis de Freitas
NOME DO SETOR DE PATRIMÔNIO CULTURAL DA PREFEITURA	Secretaria Municipal de Cultura
ENDERECO DO SETOR	Rua da República, 58- Centro, CEP 34505-000
TELEFONE DO SETOR	(31) 3671-1780
ENDERECO ELETRÔNICO DO SETOR	cultura@sabara.mg.gov.br
NOME DO GERENTE	Francisco de Assis Pereira Mayrink
QUADRO III – Pasta 4 (83 pág.); Pasta 5 (19pág.); Pasta 6 (26pág.); Pasta 7 (27pág.); Pasta 8 (38pág.); Pasta 9 (91pág. + anexo):	
RELACIONAR NOME DOS BENS CUJO DOSSIE DE TOMBAMENTO ESTEJA SENDO ENVIADO	
1. Imagem de Santana atribuída ao Azejadinho (pasta4)	4. (complementação) Capela de N. S. do Bom Despacho (pasta 7)
2. (complementação) Ponte Ferroviária sobre o Rib. Gala (pasta 5)	3. (complementação) Teatro Municipal (pasta 6)
5. (complementação) Capela do Senhor Bom Jesus (pasta 8)	6. Registro do Patrimônio Imaterial: Festival da Jabuticaba de Sabará (pasta9)

QUADRO III – Pasta 10 (Contém 87 páginas)				
RELACIONAR NOME DOS BENS CUJO LAUDO DE ESTADO DE CONSERVAÇÃO ESTEJA SENDO ENVIADO	ESTADO DE CONSERVAÇÃO			ESTADO DE CONSERVAÇÃO
	BOM	REGULAR	RUIM	
1. Conjunto Arquitetônico Praça Bueno Brandão	50%	30%	20%	20%
3. Chafariz do Kaquende	85%	10%	5%	20%
5. Igreja Matriz de Nossa Senhora da Assunção da Lapa(Ravena)	40%	30%	30%	10%
	60%	20%	20%	20%
	50%	30%	20%	20%



APRESENTAÇÃO

Este trabalho compreende o Dossiê de **Registro do Festival da Jabuticaba de Sabará** e se configura num documento que insere a festividade no Livro de Celebrações, que se destina ao reconhecimento de rituais e festas que marcam a vivência coletiva do trabalho, da religiosidade, do entretenimento e de outras práticas da vida social do município de Sabará.

Esta é uma iniciativa da **Prefeitura Municipal de Sabará**, através da **Secretaria Municipal de Cultura**, realizado pela equipe técnica do **Memória Arquitetura** e apoio do **Conselho Consultivo Municipal do Patrimônio Cultural e Natural de Sabará**.

Cópias deste estudo encontram-se disponíveis na Prefeitura Municipal de Sabará e no IEPHA/MG.



SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO	5
1.1 O Registro do Patrimônio Imaterial	5
1.2 Sobre o Dossiê de Registro do Festival da Jabuticaba	8
1.3 Informações Gerais do Município	9
2 HISTÓRICO DO MUNICÍPIO E CONTEXTUALIZAÇÃO DA ATIVIDADE CULTURAL	11
3 HISTÓRICO DA ATIVIDADE CULTURAL	29
4 DESCRIÇÃO E ANÁLISE DA ATIVIDADE CULTURAL	40
5 FICHA DE INVENTÁRIO DA ATIVIDADE CULTURAL	45
6 BENS CULTURAIS LIGADOS À ATIVIDADE CULTURAL	53
7 CARTOGRAFIA	64
8 DIRETRIZES PARA GESTÃO E MANUTENÇÃO DAS ATIVIDADES	66
9 Mídias e DOCUMENTAÇÃO FOTOGRÁFICA	68
10 REGISTRO AUDIOVISUAL	85
11 REFERÊNCIAS	86
12 EQUIPE TÉCNICA	90
13 ANEXOS	91
13.1 Cópia d Municipal do Registro do Patrimônio Imaterial	91
13.2 Parecer Técnico sobre o Registro	91
13.3 Parecer do Conselho sobre o Registro	91
13.4 Cópia do Parecer Favorável do Conselho ao Registro e Declaração de Publicidade	91
13.5 Cópia das Atas de Reunião do Conselho	91
13.6 Cópia do Decreto de Registro e Declaração de Publicidade	91
13.7 Cópia da Inscrição no Livro de Registro das Celebrações	91
13.8 Cópia das Comprovações da Publicação do Registro	91
13.9 Mídias sobre o Festival da Jabuticaba e se Registro	91



1 INTRODUÇÃO

1.1 O REGISTRO DO PATRIMÔNIO IMATERIAL

A preocupação com os bens imateriais remonta à década de 1930, por ocasião da criação do antigo Serviço do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional - SPHAN, fazendo parte do contexto do seu anteprojeto elaborado pelo escritor modernista, Mário de Andrade.

Embora não tenha sido levado a efeito, a idéia de Mário foi retomada em 1976, com a criação do Centro Nacional de Referência Cultural e em seguida pela Fundação Nacional Pró-Memória que o incorporou em 1979. Sob a direção inicial de Aloisio Magalhães, o Centro adotou, em parte, o conceito amplo e abrangente de patrimônio cultural concebido por Mário de Andrade em 1936, avançando no desenvolvimento de inúmeras experiências para apreensão de outros mecanismos de preservação deste patrimônio.

No entanto, em termos práticos, essas experiências não foram capazes de estabelecer uma nova política de preservação voltada para a identificação e acatamento de bens culturais representativos da pluralidade e diversidade dos grupos formadores da nacionalidade.

O Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional - IPHAN, sucessor dos antigos SPHAN e Fundação Pró-Memória e herdeiro das inquietações e experiências que contribuíram para a construção de um novo conceito de patrimônio cultural, passou a incluir, além de obras arquitetônicas e artísticas, bens e manifestações de natureza diferenciada que constituem referências culturais e relacionam-se à identidade, à memória e à ação dos grupos sociais.

A Constituição Federal de 1988 confirmou o novo conceito de patrimônio cultural do IPHAN, em seus artigos 215 e 216, ao estabelecer a necessidade de se elaborar "outras formas de acatamento e de preservação", além do tombamento, acrescentando na relação do patrimônio cultural brasileiro, as formas de expressão e os modos de criar, fazer e viver. Patrimônio Cultural Brasileiro é entendido como

os bens de natureza material e imaterial, tomados individualmente ou em conjunto, portadores de referência à identidade, à ação, à memória dos diferentes grupos formadores da sociedade brasileira, nos quais se incluem:

I- as formas de expressão;

II- os modos de criar, fazer e viver;

III- as criações científicas, artísticas e tecnológicas;

IV- as obras, objetos, documentos, edificações e demais espaços destinados às manifestações artístico-culturais;

V- os conjuntos urbanos e sítios de valor histórico, paisagístico, artístico, arqueológico, paleontológico, ecológico e científico¹

¹ Art. 216 apud, FONSECA, 2003. p. 59-60



Prefeitura Municipal de Sabará
REGISTRO DO FESTIVAL DA JABUTICABA



Página 6 de 91

Contudo, até o ano 2000, o tombamento era o único instrumento jurídico devidamente regulamentado que o poder público em geral, efetivamente dispunha para a preservação de seu patrimônio cultural. Embora válido, eficiente e atual, quando aplicado a edificações, obras de arte e outros bens dessa natureza, o tombamento se apresentava como instrumento inadequado à preservação dos bens e manifestações de caráter imaterial. Aos bens imateriais cabe, antes, identificar, documentar e produzir conhecimento sobre eles, de modo a subsidiar políticas de reconhecimento e apoio adequados às suas características.

Assim, o IPHAN, com o apoio do Ministério da Cultura, de instituições a eles vinculadas e em parceria com entidades da sociedade civil, investiu em estudos, discussões e outras ações dirigidas à formulação e estabelecimento de novos instrumentos, como o Registro e os Inventários, mais adequados ao levantamento, identificação e proteção de bens culturais, em especial àqueles considerados imateriais.

Esses investimentos resultaram na formalização do Decreto Federal No. 3.551 de 04 de agosto de 2000, que instituiu o Registro de Bens Culturais de Natureza Imaterial que constituirão Patrimônio Cultural Brasileiro e criou o Programa Nacional do Patrimônio Imaterial, visando à implantação de política específica de inventários, como referência e valorização desse patrimônio.

O governo mineiro criou, em abril de 2002, um recurso legal de proteção aos bens de natureza imaterial do Estado de Minas Gerais. Através do Decreto 42.505, o Governo do Estado instituiu as formas de Registros de Bens Culturais de Natureza Imaterial ou Intangível, que constituirão Patrimônio Cultural de Minas Gerais e no âmbito da Secretaria de Estado da Cultura, a criação do Programa Estadual do Patrimônio Imaterial, visando à implementação de política específica de Inventário, referenciamento e valorização desse patrimônio.

O Município de Sabará, em observância às medidas federal e estadual de proteção legal do patrimônio cultural imaterial, formulou, em 13 de novembro de 2002, com base no texto do Decreto Estadual, o Decreto 410, que institui formas de registro de bens intangíveis municipais. As propostas para esse registro, instruídas com documentação pertinente, serão dirigidas à Secretaria Municipal de Esportes Lazer Cultura e Turismo de Sabará, que promoverá o preenchimento do Inventário de Bens Culturais Imateriais e conseqüente encaminhamento ao Conselho Municipal do Patrimônio Cultural e Natural de Sabará, para julgamento. Em caso de decisão favorável do Conselho, será emitido parecer sobre a proposta de Registro e o bem será inscrito em um dos quatro Livros de Registro estabelecidos pelo Decreto:

- Livro de Registro dos Saberes - para conhecimentos e modos de fazer enraizados no cotidiano das comunidades.
- Livro de Registro das Celebrações - para rituais e festas que marcam a vivência coletiva do trabalho, da religiosidade, do entretenimento e de outras práticas da vida social.



Prefeitura Municipal de Sabará
REGISTRO DO FESTIVAL DA JABUTICABA



Página 7 de 91

- Livro de Registro das Formas de Expressão - para manifestações literárias, musicais, plásticas, cênicas e lúdicas.
- Livro de Registro dos Lugares - para mercados, feiras, santuários, praças e demais espaços onde se concentram e se produzem práticas culturais coletivas.
- Outros Livros de Registro poderão ser abertos para a inscrição de bens que não se enquadram nestes já definidos pelo Decreto. Assim feito, o bem cultural imaterial registrado, receberá o título de "Patrimônio Cultural de Sabará".

Mais do que a inscrição em Livro público ou ato de outorga de um título, o Registro significa identificar e produzir o conhecimento sobre o bem cultural; conhecer e registrar, pelos meios mais adequados, o passado e o presente da manifestação e suas diferentes versões; e ainda tornar essas informações amplamente acessíveis ao público, de modo eficiente e completo, mediante a utilização dos recursos hoje proporcionados pelas novas tecnologias da informação. A produção de conhecimento específico sobre o bem cultural, bem como sua documentação por todos os meios, inclusive audiovisuais, implica na realização de pesquisas interdisciplinares, documentais e empíricas, com metodologia adequada para tanto.

Com este novo instrumento de preservação do patrimônio cultural de Sabará, a Secretaria Municipal de Esportes Lazer Cultura e Turismo ampliará seu raio de ação, através do reconhecimento e da preservação dos saberes e fazeres que formam a identidade e a cidadania sabarenses.



1.2 SOBRE O DOSSIÊ DE REGISTRO DO FESTIVAL DA JABUTICABA

O dossiê de registro do **Festival da Jabuticaba**, atividade cultural promovida, anualmente, pelo município de Sabará para a exposição e a comercialização da jabuticaba e de seus derivados, é resultado do reconhecimento do significado da celebração para a reafirmação da identidade e da cultura local, através da tradicional gastronomia sabarense.

Arraigado na consciência da comunidade e aplaudido em todo o Município e fora dele é inegável a importância do **Festival da Jabuticaba** como forte elemento da cultura local, constituindo-se em si, um Bem de Natureza Imaterial do Patrimônio Cultural de Sabará, digno de Registro no Livro das Celebrações. O referido registro possui como principal objetivo a preservação das características da festividade, reconhecendo, protegendo e estimulando a sua realização, e garantindo a sustentabilidade de seus produtores/expositores e da economia local.

A solicitação do registro do **Festival da Jabuticaba** de Sabará partiu do próprio Conselho Consultivo Municipal do Patrimônio Cultural e Natural de Sabará, mas a partir de um anseio dos produtores da fruta e de seus derivados, que vêem em seus esforços uma importante manifestação de sua tradição e de sua história; e de toda a comunidade local, que reconhece o valor dessa peculiar atividade cultural e a necessidade de sua preservação.

A elaboração do dossiê contou com a participação da equipe da Secretaria Municipal de Cultura, de técnicos das áreas de arquitetura e de história e profissionais de comunicação audiovisual. A metodologia utilizada para a realização deste trabalho adotou como ponto de partida as pesquisas bibliográfica, oral e documental sobre a festividade, avaliando sua origem, suas características gerais e particulares, suas alterações ao longo dos anos e sua importância para a comunidade local. Após a execução desta etapa preliminar do trabalho, foram realizadas pesquisas de campo durante o festival, através de entrevistas com os participantes do evento, além de registros fotográficos e audiovisuais da atividade cultural. Após o trabalho de campo, o dossiê de registro foi sistematizado e elaborado de acordo com os parâmetros ditados pelo IEPHA/MG.

É importante ressaltar que a utilização da história oral como recurso metodológico foi uma medida indispensável para a realização deste trabalho, uma vez que o registro do bem intangível depende, diretamente, dos relatos dos agentes históricos atuais.

A proposta deste dossiê é o reconhecimento do Festival da Jabuticaba e sua inscrição no Livro de Celebrações de Sabará, destinado para o registro de rituais e festas que marcam a vivência coletiva do trabalho, da religiosidade, do entretenimento e de outras práticas da vida social do município de Sabará.



Prefeitura Municipal de Sabará
REGISTRO DO FESTIVAL DA JABUTICABA



Página 8 de 91

1.3 INFORMAÇÕES GERAIS DO MUNICÍPIO

O município de Sabará integra a região Metropolitana de Belo Horizonte, na Macrorregião Central do Estado de Minas Gerais. Com área total de 304km², Sabará se localiza a 23km da capital mineira, e possui como municípios limítrofes Santa Luzia, Belo Horizonte, Nova Lima, Raposos, Caeté e Taquaraçu de Minas.



Fonte: www.municipioonline.com.br

Vista aérea da cidade de Sabará.
FONTE: www.sabara.mg.gov.br

A paisagem do município é montanhosa, com fortes rupturas de declive e vales encaixados. Seu relevo acidentado abrange 90% de sua topografia entre ondulado (20%) e montanhoso (70%). O restante, 10%, é composto por áreas planas, com pequenas ondulações provocadas, em grande parte, pela agricultura. O terreno possui reservas minerais de ferro, ouro, dolomita e água mineral, devido ao predomínio dos itabiritos, calcários dolomíticos e filitos pertencentes à Série Minas, em contato com as rochas gnáissicas da região de Belo Horizonte. O ponto de maior altitude se localiza no Alto da Serra da Piedade, a 1800 metros, e o de menor na Foz do Ribeirão da Laje, a 700 metros. O ponto central da cidade está localizado a uma altitude de 707,25 metros.

O clima predominante da região é o tropical de altitude, com a ocorrência de estações do ano bem definidas, de verões quentes e úmidos e invernos frios e secos. A temperatura média anual de 21°C, com média mínima de 16°C e média máxima de 27°C. O índice médio pluviométrico anual é de 1491,3mm.

A vegetação predominante é o cerrado. Há, porém, a ocorrência de coqueiro macaúba, o que comprova a existência de uma vegetação primitiva do tipo mata tropical.

Sabará se localiza na Bacia Hidrográfica do Rio São Francisco, Sub-bacia Hidrográfica do Rio das Velhas, e possui como principais rios o Ribeirão Sabará e o Rio das Velhas. A COPASA é responsável pela administração do sistema de abastecimento de água, a Prefeitura Municipal pelo



Prefeitura Municipal de Sabará
REGISTRO DO FESTIVAL DA JABUTICABA



Página: 10 de 91

tratamento do esgoto e a CEMIG pelo fornecimento de energia elétrica. O município conta ainda com os serviços de telefonia da Telemar e com a Empresa Brasileira de Correios e Telégrafos – EBCT.



Localização do município de Sabará / Fonte: www.igaonline.com.br

A população residente compunha-se, em 2000, por 114.557 habitantes, distribuídos entre as zonas rural, com 2.660 habitantes, e urbana, com 111.897. Atualmente, a população sabarense conta com 134.282 habitantes.

A rede de educação de Sabará conta hoje com 20.236 alunos matriculados nas 43 escolas de Ensino Fundamental e 11.442 alunos nas 11 escolas de Ensino Médio. O município ainda possui Escolas Profissionalizantes, que oferecem Cursos Técnicos em Mecânica de Manutenção, Mecânica Industrial e Inspeção de Segurança do Trabalho, e uma escola de Ensino Superior, a Faculdade de Sabará, que oferece os cursos de graduação em Administração, Direito e Letras, e de pós-graduação em Gestão Estratégica de Negócios e Linguística aplicada ao ensino da Língua Portuguesa.

O sistema de saúde do município conta atualmente com 23 estabelecimentos de atendimento, sendo 17 públicos e 6 privados, dos quais dois deles oferecem internação. O Sistema Único de Saúde (SUS) possui 156 leitos disponíveis para a população.

O município de Sabará conta hoje com uma grande diversificação econômica, que abrange a agropecuária, que se destaca com a criação de bovinos e suínos e a produção de banana, cana-de-açúcar, feijão, tomate e milho, e a extensa malha industrial, que inclui a confecção de artigos do vestuário e acessórios, fabricação e montagem de veículos automotores, fabricação de artigos de borracha e plástico, máquinas e equipamentos diversos, produtos alimentícios e bebidas, e extração de minerais metálicos. O artesanato também se apresenta como uma importante fonte de renda para uma significativa parcela da população, além de fundamental manifestação da cultura de Sabará.



2 HISTÓRICO DO MUNICÍPIO E CONTEXTUALIZAÇÃO DA ATIVIDADE CULTURAL

Histórias e lendas do Sabarabuçu

Desde que os portugueses aportaram em terras brasileiras, o medo do desconhecido foi atenuado por fantasias e lendas sobre uma terra repleta de ouro, prata e pedras preciosas. Muitas das histórias maravilhosas que circulavam entre aqueles primeiros povoadores foram criadas por um mal entendido entre o português e o índio. O historiador e mineralogista Pandiá Calógeras conta que quando os imigrantes inquiriam os autóctones se possuíam minas de prata ou ouro, "pedras brancas ou amarelas", os indígenas respondiam com uma afirmativa, dizendo que existiam jazidas imensas em tais e tais lugares, a tantos dias de marcha da costa. O português, consoante com sua mentalidade europeia, entendia a resposta como referente a metais. Era só o que se ouvia no reino: o sertão brasileiro estava cheio de minas de prata e ouro! Guiados pelos próprios indígenas e incentivados pelas ordens do governo, os aventureiros seguiram pelo interior baiano a procura das tais pedras brancas e amarelas, sem nada encontrar a não ser areia!²

Duas das maiores e mais fascinantes lendas que circulavam pelo Brasil neste período teriam saldo da boca ingênua do indígena: a "Serra da Prata" e a "Serra das Esmeraldas". Na obra *O Romance da Prata*, Paulo Setúbal sintetiza estas duas histórias:

"A Serra da Prata, que os bugres chamavam de Sabarabuçu, montanha-grande-que-resplende, era uma serra alterosa, toda branca, que resplendia ao sol como grande torre de neve. E a Serra das Esmeraldas, fuzilante de pedraria verde, era também (contavam-no saborosamente os sertanistas) uma serra estranha, muito esplendorosa, onde tudo tinha a cor verde - as pedras verdes, as árvores verdes, as águas verdes, até os peixes dessas águas eram verdes".³

Embora estas histórias possam parecer sem importância, elas inspiraram conquistas e descobertas reais. Quando em 1673 Fernão Dias, acompanhado de seu genro Manuel de Borba Gato, decide aventurar-se pelo sertão da colônia, certamente não era a simples curiosidade que o empurrava para aquela floresta espessa. Os bandeirantes foram seduzidos pelas lendas da "Serra da Prata" e da "Serra das Esmeraldas", bem como as expedições anteriores, vindas do nordeste. Estas histórias foram fatores decisivos para que aventureiros e bandeirantes se embrenhassem no fundo dos matos.

Salomão Vasconcelos afirma que não há documentos ou relatos que particularize a região de Sabará como sendo "o verdadeiro Sabarabuçu" e que "não era, nem nunca foi o âmbito do Sabará o Sabarabuçu da prata e das esmeraldas da designação indígena". O autor afirma ainda que "Sabarabuçu sem prata só poderia ser, em verdade, uma designação forçada".⁴ Contudo, não se pode exigir de uma lenda indígena a lógica europeia, sob pena de não compreendermos a

² CALÓGERAS (1945).

³ SETÚBAL (1935:3).

⁴ VASCONCELOS (1945:299).

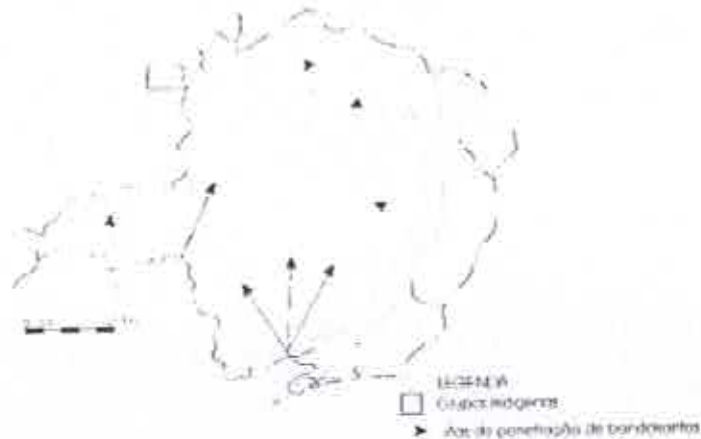


Prefeitura Municipal de Sabará
REGISTRO DO FESTIVAL DA JABUTICABA



Página 12 de 91

especificidade e a riqueza do imaginário da época. Quem concluiu que a "montanha-grande-que-resplende" era uma serra de prata foram os portugueses, assim como concluíram, precipitadamente, que as "pedras brancas e amarelas" eram prata e ouro. Este foi o divertido resultado do encontro de gentes falando línguas diferentes, com valores e culturas diferentes.



Minas Gerais: grupos indígenas e vias de penetração de bandeirantes.
FONTE: MORAES, 2001: 88. Apud VENÂNCIO, 1999: 181-189.

Mas, consideradas em seu contexto, as lendas podem trazer escondidas algumas verdades. Se olharmos bem, talvez nos seja permitido enxergá-las. Nos dias claros e ensolarados, via-se de Sabará a serra brilhante da Piedade, repleta de minério de ferro. Resistente à erosão, em estado compacto e puro, o minério de ferro resplandecente não podia constituir outra coisa senão verdadeiras montanhas de prata! Como podiam os inexperientes mineiros, sem dados geológicos concretos e com instrumentos improvisados, distinguir de imediato entre um e outro? Esta "miragem" é que teria levado à identificação sincera do local com a lendária Sabarabuçu.⁵ Explica-se assim o nome atribuído à região em torno do Rio das Velhas.⁶ Em 1681 os bandeirantes paulistas teriam enfim localizado a "Serra das Esmeraldas": na classificação científica, eram berilos, águas-marinhas e turmalinas, pedras semipreciosas verdes, típicas e abundantes na região das minas.

Originalmente, no entanto, o topônimo Sabarabuçu compreendia grande parte da capitania de Minas Gerais, não se restringindo à região de Sabará. Segundo Zoroastro Passos, há referências aos "serros e planaltos do Sabarabuçu", como se referisse a uma região mais vasta. Este mesmo

⁵ Entre outros pesquisadores, confirmam esta hipótese PASSOS (1942) e LIMA JR (1962).

⁶ Há outras versões para a origem do nome. Cláudio Manuel de Costa traduziu o termo Sabarabuçu por "coisa felpuda" e explicou que se tratava de uma "serra de altura demarcada, que está vizinha do Sumidouro" (COSTA apud BARBOSA 1995:292). Contrariando esta versão, Diogo de Vasconcelos concluiu que "os indígenas, fingindo que os rios grandes eram pais dos pequenos e seus afluentes, chamaram o rio das Velhas, que era da Barra para baixo, pai (Çuba) e da Barra para cima Çubará (pai partido). E assim chamavam çubará-buçú ao braço maior (pai partido grande), e ao menor çubará-mirim. Era este o que viu da Itabira. Posteriormente por abreviatura, isto ficou-se chamando rio das Velhas, e aquele simplesmente Sabará" (VASCONCELOS 1946:57).



pesquisador afirma que "é preciso não esquecer que Sabarabussu era o nome do rio e da região – e que só muito depois, quando já tinha 'igreja', e pois povoada a região, com a vila, passou a compreender a povoação, chamando-se então Vila Real de N. S. da Conceição do Sabará".⁷

O governador Artur de Sá e Menezes é responsabilizado pela identificação restrita do Sabarabuçu com Sabará, a partir de 1702. Com a instituição da Superintendência das Minas e o início da vida administrativa do arraial, Sá e Menezes datou alguns atos do "Arraial do Sabarabuçu". Após 1711, no entanto, poucas vezes a vila foi chamada assim nos atos oficiais.

Primeiros tempos: o mito Borba Gato



Manoel de Borba Gato
FONTE: www.sabara.mg.gov.br

Durante muito tempo difundiu-se que o bandeirante Borba Gato teria sido o fundador de Sabará, ignorando os vestígios que davam conta da ocupação do lugar antes da chegada dos paulistas. Tal crença se arraigou no imaginário sabarense, sendo possível perceber a permanência desta idéia entre a população local até os dias atuais. Mas as investidas de Francisco Braza Spinoza, em 1553; Vasco Rodrigues de Caldas, em 1561; Sebastião Fernandes Tourinho, em 1572; André de Leão, em 1601; Padre Inácio de Cerqueira, em 1634; Marcos de Azeredo, em 1646 e Agostinho Barbalho Bezerra, em 1666 à região posteriormente compreendida como Minas Gerais, não deixam dúvidas quanto ao conhecimento topográfico da região mineira antes da chegada da bandeira de Fernão Dias. Todos estavam à procura do *Sabarabuçu*. Diogo de Vasconcelos aponta

Manuel Afonso Gaia, integrante da comitiva de Spinoza, como um dos primeiros povoadores de Sabará.

Portanto, aqui é justo concordar com Salomão Vasconcelos quando ele afirma que "Sabará, ao contrário do que se tem afirmado até aqui, não teve um só fundador, nem foi o resultado de uma bandeira determinada. Formou-se pelo afluxo migratório de vários grupos, saídos do norte e do sul, e que, animados e tangidos já pelas alvissareiras notícias dos descobertos das minas do nascente – Ribeirão do Carmo, Ouro Preto e outros distritos anexos – teriam afluído para o Sabará, Caeté, Itabira do Campo, Santa Bárbara e adjacências".⁸

Entretanto, é preciso não esquecer que estas populações eram extremamente flutuantes e dispersas, deslocando-se constantemente em busca da notícia do ouro. Apenas quando o brilho das pepitas saltava aos olhos dos aventureiros a população perdia o seu caráter nômade. Assim, a ocupação

⁷ PASSOS (1942: 17)

⁸ VASCONCELOS (1945: 301-302)



Prefeitura Municipal de Sabará
REGISTRO DO FESTIVAL DA JABUTICABA



Página 14 de 91

maciça de Sabará só se efetivou com a descoberta do ouro no local, por volta de 1698 e, conforme a historiografia indica, foi mesmo Borba Gato o responsável pelo achado.⁹

De fato, Borba Gato não foi o fundador de Sabará, mas foi quem pôs ordem nos povoados que mais tarde formariam a famosa Vila Real. Investido das funções de Tenente-General do Mato pelo governador Artur de Sá e Menezes, o paulista passou a organizar as arrecadações e normalizar a vida dos aventureiros que começavam então a se fixar. O Arraial de Santana e o Arraial de Santo Antônio do Bom Retiro da Roça Grande eram lugares de grande atividade mineradora. Neste último foram plantadas roças e criados porcos e aves, transformando-se em um importante ponto de apoio para as bandeiras. Segundo Lima Jr, o povoado de Roça Grande, com sua terra fértil e águas puras, é provavelmente o mais antigo de Minas, dos que sobreviveram ao tempo.¹⁰ Além dos arraiais de Santana e da Roça Grande, pode-se ainda listar os seguintes núcleos de povoação que constituiriam, em 1711, a Vila Real de N. S. da Conceição do Sabará: o Arraial da Barra do Sabará, o Arraial dos Porcos, o do Kaquende, o Arraial da Cachoeira, o Largo do Rosário, o Largo das Mamoreiras, o Arraial da Lagoa, o Arraial de Tapanhuacanga, o Arraial do Piolho, os arraiais da Esperança e o Arraial do Gaya.

Em 1702, o Arraial da Barra do Sabará, próximo à Roça Grande, era um movimentado centro de comércio de gado, cavalos, escravos e mantimentos, além de ser o mais populoso de Minas Gerais, pois ali se encontravam verdadeiros "pedaços de ouro". Neste mesmo ano foi instalada na região a Superintendência das Minas, sob direção de Borba Gato, cujo objetivo era fiscalizar as arrecadações advindas do ouro.

Esta etapa proto-histórica da colonização local foi importante para o desenrolar da vida sabarense. Marcada por histórias fantásticas, por descobertas, pela formação e expansão de arraiais, pela intensa atividade de extração do ouro, esta fase lançou as bases das futuras conquistas na história do município.

Suntuosidade e exuberância: a Matriz de Nossa Senhora da Conceição

A reconstituição da história da Matriz de Nossa Senhora da Conceição, considerada a primeira igreja de Sabará e de Minas, fica comprometida pelas lacunas da documentação. Em época imprecisa, os papéis relativos à Matriz foram destruídos por um incêndio, impossibilitando que se obtenha dados exatos sobre a sua edificação. A tradição oral aponta o ano de 1700 como o do início da sua

⁹ Em 1681 Borba Gato foi acusado de assassinar o fidalgo D. Rodrigo Castelo Branco, enviado à região das minas pelo governo português. Após quase 20 anos foragido no vale do Rio Sabará, acredita-se que ele teria trocado o perdão do crime pela revelação do ouro no local. Em 1702 Borba Gato recebeu o cargo de Superintendente das Minas do Rio das Velhas. Ficou responsável pela repartição das lavras de ouro de acordo com o Regimento e pela fiscalização das tropas que chegavam à região. Faleceu em 1717.

¹⁰ LIMA JR (1962:81)



Prefeitura Municipal de Sabará
REGISTRO DO FESTIVAL DA JABUTICABA



Página 15 de 91

construção. Existe ainda a hipótese de que a Matriz tenha funcionado em seus primeiros anos numa igreja provisória, substituída depois pela atual, que teria sido inaugurada em 1710.

A falta de documentação também impossibilita esclarecer a autoria do projeto e das obras de construção. Segundo Ávila, considerando dados parciais e as respectivas características construtivas, pode-se supor que na edificação da Matriz tenham trabalhado, sobretudo, profissionais portugueses. O mesmo autor informa ainda que a ornamentação desta igreja se deveu ao empenho do padre Lourenço José de Queiroz Coimbra, que foi vigário da paróquia de Sabará por mais de sessenta anos e chegou a encomendar para o altar castiçais de prata e uma cruz em Lisboa.¹¹ A paróquia foi instituída em 1701 por Dom Frei Francisco de São Jerônimo, bispo do Rio de Janeiro.

A suntuosidade da Matriz de Nossa Senhora da Conceição chegou a impressionar o visitante Saint-Hilaire, que passou por Sabará por volta de 1818:

"A igreja matriz, dedicada a N. S. da Conceição é, no que parece, a mais antiga de todas. Acha-se situada na Vila Velha e é um monumento de riqueza dos primeiros habitantes de Sabará. Os dourados foram ali empregados com espantosa profusão: é dotada de naves laterais com capelas, o que até então não vira em nenhuma parte; as arcadas que separam essas naves do corpo central são guarnecidas de estruturas góticas e todas douradas. Cada lado do coro é ornado por três quadros representando passagens da vida de Jesus Cristo, e são os melhores que vi na província".¹²

Em meados do século XIX, segundo informações de Dom Frei José da Santíssima Trindade, bispo de Mariana, a Matriz de Nossa Senhora da Conceição apresentava-se *"bem paramentada com asseio e riqueza tanto nos ornamentos e alfaias para os divinos officios como nas boas imagens e bem preparadas"*.¹³ Segundo Lima Jr., por esta época a igreja possuía mais de setenta arrobas de prata espalhada em trabalhos artísticos, alfaias e paramentos, além de jóias de alto valor. Entre elas, um colar de Nossa Senhora da Conceição, vinte e duas coroas de ouro e uma cruz do Santo Lenho também de ouro, posteriormente roubadas por um pároco.¹⁴

A Matriz de Nossa Senhora da Conceição é uma das mais belas e originais decorações da arte sacra mineira. Em Sabará, a Capela de Nossa Senhora do Ô, a Capela da Soledade, a Capela do Santo Antônio do Pompeu e a Capela de Nossa Senhora do Rosário também tiveram suas edificações estruturadas em barro e madeira no final do século XVII.

¹¹ ÁVILA (1976:33).

¹² SAINT-HILAIRE (1970:1-2).

¹³ apud ÁVILA (1976:33).

¹⁴ LIMA JR. (1962).



Capela de Nossa Senhora do O
FONTE: www.sabara.mg.gov.br



Matriz de N. Sra. da Conceição
FONTE: www.asminasgerais.com.br

O casario alastra-se na cacunda dos morros: 15 a Vila Real de N. S. da Conceição do Sabará

Na região mineira, mais do que em qualquer outra do Brasil, a localização geográfica dos arraiais, posteriormente transformados em vilas e cidades, obedeceu principalmente ao imediatismo dos interesses econômicos. Nascido e crescido sem nenhum plano, o conjunto de arraiais que em 1711 comporiam a Vila Real de Nossa Senhora da Conceição do Sabará, desenvolveu-se "naturalmente" pelas encostas onde o cobiçado ouro reluziu para Borba Gato.

Entre 1700 e 1750, as construções locais eram feitas segundo as técnicas paulistas do barro, principalmente a do pau-a-pique, levadas pelos bandeirantes. As habitações nas lavras desafiavam o despenhadeiro, enquanto as ruas tortuosas do arraial comprimiam suas casas contra o morro. As simples moradas de barro cobertas de capim, as capelas humildes com a sua cruz tosca de madeira à frente, foram aos poucos sendo substituídas por construções com telha, pedra, madeira entalhada e pintada a ouro, primeiras expressões artístico-religiosas do lugar.

Foi no governo de Antônio de Albuquerque Coelho de Carvalho que se deu a criação da Vila Real de Nossa Senhora da Conceição do Sabará, reunindo os arraiais da região. Desde os primeiros anos do século XVIII chegava ao reino português notícias das desordens nas Minas e aumentava a pressão para que se colocasse a população sob o regime de leis mais rígidas. A Guerra dos Emboabas havia acirrado os ânimos entre paulistas e mineiros, estes últimos considerados rebeldes e "ferozes". O governador Antônio de Albuquerque recebeu, então, uma ampla jurisdição para criar novas povoações, para cobrar os "quintos" do ouro e para levantar um Regimento de Infantaria. O desembargador português José João Teixeira Coelho observou, em 1780, que *"se fazia preciso tratar primeiro da criação das Vilas para que nelas, e em seus Termos vivessem os mesmos povos em sociedade, segundo as leis"*.¹⁶

¹⁵ Verso de Sabará, poema de Carlos Drummond de Andrade em homenagem à cidade. In: *Alguma Poesia*. São Paulo: Record, 2001.

¹⁶ *Instrução para o governo da capitania de Minas Gerais por José João Teixeira Coelho (1780)*. Revista do Arquivo Público Mineiro. Belo Horizonte, Anno VIII, Fascículo 1º e 2º, Janeiro a Junho de 1903, p.460.



Prefeitura Municipal de Sabará
REGISTRO DO FESTIVAL DA JABUTICABA



Página 17 de 91

Nesse contexto, em 1711 os principais arraiais em torno do Rio das Velhas foram elevados a Vila Real de N. S. da Conceição do Sabará. Mais que o reconhecimento do enorme desenvolvimento desta região no início do século XVIII, o termo de ereção da Vila Real do Sabará representou um ato político que objetivava exercer um controle maior nos locais de mineração, tornando a colonização mais eficaz.

Em 17 de julho de 1711, portanto, os principais comandantes das ordenanças dos arraiais foram convocados por Antônio de Albuquerque para assinar o ato de criação da vila. É interessante observar que na lista dos 39 presentes não consta o nome de Borba Gato. Este fato foi insistentemente lembrado por Zoroastro Passos e outros pesquisadores na argumentação de que, se tivesse sido mesmo Borba Gato o fundador de Sabará, teria tido o ilustre bandeirante paulista lugar de destaque na ocasião em que *"se coroava de galardão máximo a sua descoberta"*.¹⁷ Passos argumenta que, se Borba Gato não participou da solenidade, é porque não tinha significação indispensável na vila, como devia ter se fosse o seu descobridor.



Minas Gerais: Primeiras Vilas e respectivos termos (1711)
FONTE: MORAES, 2001: 70

Mas, o fato é que após os conflitos emboabas, os paulistas foram expulsos da região mineira. Entre os vereadores eleitos na criação da Vila, não figurou nenhum nome paulista, não obstante a importância destes homens no desenvolvimento local. A listagem dos principais moradores de Sabará, em 1740, também demonstra a ausência dos paulistas, predominando a população portuguesa.

¹⁷ PASSOS (1942:55).



Prefeitura Municipal de Sabará
REGISTRO DO FESTIVAL DA JABUTICABA



Página 18 de 91

Em 1714 se dá a criação da Comarca do Rio das Velhas pelo então governador D. Braz Baltazar da Silveira. A Vila Real de Sabará é escolhida a sede da Comarca, cuja extensão era enorme, pois fazia limites com Pernambuco, Bahia, Espírito Santo, Rio de Janeiro e Goiás. Sua área de jurisdição compreendia uma parte do território onde hoje se localizam mais de duas dezenas de municípios, inclusive o de Belo Horizonte.¹⁸ Por esta época, circulava pela província a história de que o ouro em Sabará era tão abundante e tão facilmente extraído, que bastava arrancar um tufo de mato e sacudi-lo para ver surgir "pedaços de ouro"! O fato é que Sabará transformou-se em um dos mais importantes núcleos de mineração da Província, chegando a abrigar milhares de escravos que trabalhavam em suas jazidas. O ouro encaminhado à Coroa Portuguesa era em tal quantidade, que o governo português instalou, em 1735, a Casa da Intendência de Sabará, para facilitar a cobrança do "quinto".

Foi em 6 de Março de 1838 que a Vila Real de Nossa Senhora da Conceição do Sabará foi elevada à categoria de cidade, sendo denominada simplesmente Sabará.



Colonização do território mineiro: criação de vilas e respectivos termos (1713-1730)
FONTE: MORAES, 2001 : 170 e 180

¹⁸ Foi em 1893 que Sabará perdeu o Curral Del Rey, designado pela Lei Adicional nº 3 para nele se construir a nova capital do Estado.



Vida cotidiana e costumes de Sabará

Quem fornece preciosas informações sobre a vida na Vila Real do Sabará é Saint-Hilaire, que viajou pela província de Minas Gerais por volta de 1818. Nesta época, Sabará contava com cerca de 800 casas e 5.000 habitantes. O viajante observou que *"as ruas de Sabará são calçadas, mas com pedras pequenas e desiguais"* e que as casas *"são quase quadradas e são cobertas de telhas com pouca inclinação no telhado. Várias têm um andar e janelas envidraçadas. As de rés-do-chão são em geral baixas e pequenas. Os telhados não avançam muito além das paredes"*. Sobre o interior das casas dos sabarenses, Saint-Hilaire relata: *"o interior das casas em que entrei pareceu-me muito limpo. Os lambris, os tetos e os ângulos dos quartos são pintados, segundo a praxe; os móveis, como sempre, são poucos numerosos, mas menos velhos que os de Vila do Príncipe"*.¹⁹

O comércio em Sabará era muito intenso. Além das tabernas, havia muitas lojas de comestíveis e fazendas. Chamou a atenção de Saint-Hilaire as inúmeras casas da rua do Fogo (atual Rua Comendador Viana) onde só se vendiam o toucinho. A Vila não exportava produtos de lavoura nem de indústria, restringindo sua variada produção ao consumo interno. A cana-de-açúcar, o arroz, o milho, o feijão e a uva eram produzidos em abundância e os mercadores de Sabará eram conhecidos em toda a província. Sabará foi um dos principais núcleos comerciais da região, provavelmente o mais importante. O comércio se concentrava no arraial da Barra do Sabará e atraía ferreiros, oleiros, seleiros, artífices de todo o gênero, vindos da Bahia e do Rio de Janeiro.

Sobre a cultura local, Saint-Hilaire observou que

"não é raro encontrar-se em Sabará homens que receberam instrução e que sabem o latim; e uma missa, a que assisti, provou-me que não há aqui menos gosto pela música que nas outras partes da província de Minas. Os homens de uma certa classe são bem trajados e notei mesmo que os empregados da Intendência de vestem com mais cuidado e asseio que os nossos funcionários".²⁰

Um documento do século XIX nos informa que a "instrução da mocidade" nas primeiras letras e na gramática latina estava garantida pela presença de professores competentes em Sabará. O mesmo documento atesta ainda que, apesar do intenso calor nos meses de estio, o lugar não era acometido de epidemias e que havia dois regimentos de cavalaria miliciana que garantiam a guarnição da vila e da comarca: o primeiro composto por onze companhias e o segundo de oito, constituídos por homens brancos, pardos e pretos.²¹

¹⁹ SAINT-HILAIRE (1970:2).

²⁰ SAINT-HILAIRE (1970:2).

²¹ *Vila real de Sabará (m) cabeça da comarca do Rio das Velhas*. Revista do Archivo Publico Mineiro. Belo Horizonte. Anno XIII, 1908. p. 567-574.



Prefeitura Municipal de Sabará
REGISTRO DO FESTIVAL DA JABUTICABA



Página 20 de 91

Durante a colonização portuguesa no Brasil, quase tudo o que se fez em matéria de educação, de cultura e de assistência social correu por conta das ordens religiosas e das corporações de leigos (irmandades e ordens terceiras). As irmandades de pretos e mulatos tiveram um papel fundamental na fixação dos negros nos quadros da Igreja. As irmandades chamadas de Misericórdia, com uma série de regalias e isenções, tiveram uma ação importante no setor da assistência hospitalar. Sabará não foi exceção a esta regra.

Em 1819 uma edificação na Rua Direita (atual Rua D. Pedro II) viria alterar a rotina de Sabará. Curiosamente, no momento mesmo em que a extração do ouro entrava em declínio, Sabará esforçava-se por igualar sua vida cultural a de outras vilas mineiras. A 2 de julho de 1819 era inaugurado o Teatro de Sabará. A construção do teatro, erguido na propriedade do alferes Francisco da Costa Soares, sofreu a influência dos teatros da época da rainha da Inglaterra Elizabeth I. Por esta razão o teatro de Sabará ficou também conhecido como "Teatro Elizabetano". Em seu palco foram representadas peças clássicas como Romeu e Julieta, Otelo e Desdêmona, Cleópatra e Fausto. As noites de gala se tornaram verdadeiros acontecimentos em Sabará, reunindo muitas figuras ilustres da Província. Em 1831 o Teatro recebeu a visita do Imperador D. Pedro I e, cinquenta anos depois, de seu sucessor D. Pedro II.



Chafariz do Kaquende.
FONTE: www.sabara.mg.gov.br

No final do século XIX o palco do teatro começa a perder seu brilho. O cinema chega à cidade e o Velho Teatro de Sabará transforma-se em Cine-Teatro. No entanto, o equipamento defasado não era adequado às novas produções, que exigiam um novo sistema de áudio e projeção. Além disso, a mudança da capital de Minas Gerais, em 1897, fez concentrar a vida cultural em Belo Horizonte e o teatro fechou suas portas. Na década de 1970 a edificação passou por uma

restauração

completa, sob

orientação do arquiteto Luciano A. Péret.²²

O século XX chega a Sabará

Carlos Drummond de Andrade escreveu que "*nem Siderúrgica nem Central nem roda manhosa de forde sacode a modorra de Sabará-buçú*".²³ Mas a chegada dos trilhos da Estrada de Ferro Central e da siderurgia à



Companhia Siderúrgica Mineira, instalada em Sabará
FONTE: www.belgomineira.com.br

²² CARRAZZONI (1987).

²³ ANDRADE (2001)



Prefeitura Municipal de Sabará
REGISTRO DO FESTIVAL DA JABUTICABA



Página 21 de 91

Sabará tinha o objetivo claro de dar vida nova ao estado de prostração econômica do município, provocado pela decadência da mineração. A terceira cidade mais antiga de Minas, mãe geográfica e cultural de toda uma região metropolitana, estava agora atraída pelo futuro, pela modernização e transformação de seu espírito colonial.

Foi na década de 1890 que se iniciou as obras de construção da Estrada de Ferro Central do Brasil, em Sabará. Há notícias de que, durante a construção, houve inúmeros casos de acidentes e moléstias contraídas pelos operários. Por localizar-se próxima à recente capital do Estado, a estrada de ferro em Sabará adquiriu grande importância política e estratégica, e contribuiu para a alteração da vida na cidade.

A efetivação da mudança na vocação econômica de Sabará viria no ano de 1917. As jazidas de ouro de Minas Gerais estavam esgotadas e o crescimento do setor industrial do Brasil demandava novas iniciativas. Foi quando três engenheiros recém-formados pela Escola de Minas de Ouro Preto, Amaro Lanari, Cristiano Guimarães e Gil Guatimosin, uniram seus conhecimentos ao capital do banqueiro Sebastião Augusto de Lima e do industrial Américo Teixeira Guimarães e criaram, em Sabará, a Companhia Siderúrgica Mineira.

Mas as condições internacionais desfavoráveis (vivia-se então o auge da Primeira Guerra Mundial) atrasaram a instalação da siderurgia, que só teve o seu projeto implantado a partir de 1920. Além disso, a infra-estrutura precária e a concorrência estrangeira demandavam novos investidores. Então, por intermédio do rei Alberto I, da Bélgica, chegou a Minas Gerais o grupo belgo-luxemburguês Arbed, que resolveu se associar a Companhia Siderúrgica Mineira. A partir de dezembro de 1921, a empresa passou a se chamar Companhia Siderúrgica Belgo-Mineira. Em Sabará foi instalada uma usina-piloto. Seu desempenho não foi o esperado pelos investidores, pois o ramal ferroviário necessário para a sua operação não tinha sido construído. Entre 1926 e 1927 as atividades da usina de Sabará foram paralisadas. Foi quando o grupo belga resolveu enviar ao Brasil o engenheiro Louis Ensck. Ele assumiu a chefia da usina, solicitou novos equipamentos e melhorou a qualidade do produto.²⁴ Sabará podia ainda sonhar com as promessas da modernização.

Mas as condições econômico-sociais da cidade ainda não eram adequadas para garantir a fixação da mão-de-obra. Atrelada à condição de apêndice da grande capital, Sabará viveu durante anos o abandono da sua zona rural, distritos e bairros da periferia. Há notícias de que idéias separatistas começavam a tomar força como última alternativa dos moradores em busca de melhores condições de vida. Sabará foi condenada ao papel de "cidade dormitório", classificação não condizente com sua importância histórica e cultural. Foi a partir de 1968, com a criação do Departamento de Turismo e Informação da Prefeitura, que esta situação começou a mudar. O aumento do número de restaurantes, bares, hotéis e comércio de produtos locais já era notável na década posterior. O nome de Sabará foi incluído no grande circuito turístico de Minas Gerais. Ligada de modo íntimo a própria

²⁴ www.belgomineira.com.br/grupo/historico.htm



Prefeitura Municipal de Sabará
REGISTRO DO FESTIVAL DA JABUTICABA



Página 22 de 91

história mineira, a cidade encontrou o caminho do desenvolvimento sem perder sua identidade, suas raízes históricas. Sabará, como disse o poeta, caminhava para o futuro vestindo com orgulho seus andrajos.

Sabará hoje: desafios do presente

A complexidade urbanística de Sabará, desenvolvida ao longo dos seus quase trezentos anos de história, fez surgir problemas comuns a outras grandes cidades brasileiras que constituem regiões metropolitanas. Especificamente, Sabará busca manter o equilíbrio entre os anseios de desenvolvimento da sua comunidade e a preservação de seu rico patrimônio.

A superposição das atividades econômicas que se desenvolveram em Sabará desde a sua fundação tiveram impacto sobre o seu conjunto urbano e arquitetônico. Hoje, seja na área urbana, seja nos distritos, as edificações são muito diversificadas, não havendo um estilo homogêneo. As construções civis e religiosas da época da mineração estavam inseridas num espaço predominantemente público, com praças, travessas, adros e chafarizes. Com a descentralização econômica, refletida na agricultura de subsistência, na extração mineral e na incipiente industrialização, os espaços individualizados tomaram o lugar dos locais de convivência coletiva, que se tornaram cada vez mais escassos. A arquitetura ganhou contornos modernos e convive, nem sempre harmoniosamente, com o rico acervo histórico dos séculos anteriores.

O último Censo, realizado em 2005, contabilizou aproximadamente 131.398 habitantes²⁵ em Sabará. O município conta hoje com uma maior diversificação econômica, incluindo a confecção de artigos do vestuário e acessórios, fabricação e montagem de veículos automotores, fabricação de artigos de borracha e plástico, máquinas e equipamentos diversos, além de produtos alimentícios e bebidas. Sabará possui um distrito industrial em operação, administrado pela Companhia de Distritos Industriais de Minas Gerais (CDI/MG). Dentre as principais empresas industriais na extração de minerais metálicos estão a S/A Mineração da Trindade-Simitri, a Mineração Socoimex Ltda, a Brumafer Mineração Ltda, a Fertilgas Indústria e Comércio Ltda e a Mineração Morro Velho Ltda. A Companhia Siderúrgica Belgo-Mineira continua sendo uma das principais no setor de metalurgia básica. No setor primário, os principais produtos agrícolas de Sabará são banana, cana-de-açúcar, feijão, tomate e milho, cuja produção é notável desde o século XIX. Bovinos e suínos constituem os efetivos da pecuária. O artesanato é ainda uma importante fonte de renda para uma significativa parcela da população, além de fundamental manifestação da cultura de Sabará. Destaca-se a confecção da Renda Turca de Bicos e da Palma Barroca, tipicamente sabarenses.

²⁵ Fonte: Fundação Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) / disponível em: www.ibge.gov.br



O necessário equilíbrio entre preservação e renovação é, hoje, o maior desafio enfrentado pelos sabarenses. A Sabará do século XXI contempla seu passado de conquistas, ao mesmo tempo em que se prepara para os desafios que ainda precisam ser superados. A Sabará de agora se organiza para as futuras gerações retomando seus princípios e valores, restaurando suas histórias, lendas e tradições.

Principais Manifestações Culturais

Ao iniciar o século XXI, o Município do Sabará não perdeu seus costumes tradicionais, suas lendas, crenças e folclore, refletidos nas mais variadas manifestações culturais. O calendário festivo da cidade é bastante movimentado. A Semana Santa é uma tradição secular no município. Ela obedece tanto o tradicional ritual, que se inicia na quaresma e culmina com a representação ao vivo da Paixão e Morte de Cristo, quanto uma cerimônia não reconhecida pela Igreja Católica: o Santo Sepulcro. O município é um dos únicos locais do mundo onde acontece o velório de Cristo. Os fiéis se reúnem na Igreja de Nossa Senhora do Rosário para fazer a vigília das 15h da Quinta-feira Santa até às 18h da Sexta-feira da Paixão. Conforme manda a tradição, desde 1850 várias senhoras sabarenses lavam, perfumam, cuidam das chagas e cobrem o corpo segundo o costume judaico. Na guarda da vigília, doze homens e dez mulheres se revezam a cada hora. Para melhor representar os tempos antigos, quando homens e mulheres ficavam separados nas ocasiões sociais, os homens fazem companhia ao corpo de Jesus e as mulheres ficam ao lado de Nossa Senhora das Dores, vestida de roxo, em sinal de luto. A Igreja Católica não aprova o ritual, pois argumenta que Jesus não teve velório em Jerusalém. Mas os sabarenses o velam para mostrar que Ele não foi abandonado.



Cartaz da Festa da Semana Santa, de 2005.
FONTE: www.sabara.mg.gov.br



Prefeitura Municipal de Sabará
REGISTRO DO FESTIVAL DA JABUTICABA



Página 24 de 91

Dentre as celebrações religiosas, inclui-se também a Festa de Santa Cruz, comemorada na Capela do Senhor Bom Jesus do Alto da Cruz. Esta festa, que ocorre no mês de maio, conta com missa, leilão, retretas e fogos de artifício. Outras festas de tradição em Sabará são as de Corpus-Christi, a Festa da Padroeira Nossa Senhora da Conceição, comemorada em dezembro, a de Nossa Senhora do Carmo, que desde 1780 é celebrada no mês de junho e a Festa de São Sebastião, realizada em janeiro.



Ora-pro-nobis
FONTE: www.sabara.net

Os eventos gastronômicos vêm ganhando destaque em Sabará. Em abril acontece o Festival do Pastel, realizado em parceria com entidades filantrópicas e assistenciais de General Carneiro. A festa reúne barraquinhas de pastéis com recheios diversos, além de outras atrações como shows musicais e danças. No distrito de Mestre Caetano é realizado o Festival do Ora-pro-nobis. O ora-pro-nobis é uma planta muito comum em Sabará e voltou a fazer parte do cardápio sabarense como uma das iguarias mais antigas. O distrito de Ravena, tradicional centro agropecuário do município, também tem a sua festa gastronômica, o Festival da Banana. Em setembro acontece o Festival da Cachaça, organizado desde 1986, no qual as melhores aguardentes mineiras são reunidas na Praça de Esportes com shows musicais, concurso da melhor cachaça e do melhor tira-gosto.

Nos meses de novembro ou dezembro, de acordo com a ocorrência das chuvas, também é realizado o **Festival da Jabuticaba**, um dos eventos mais significativos da história do município, que preserva a identidade e a cultura local através da divulgação de receitas que expressam os valores da tradicional culinária sabarense. Desde 1987, o festival é realizado no Centro Histórico de Sabará e atrai turistas de todas as partes do Brasil e do mundo para a apreciação da jabuticaba *in natura* e dos mais diversificados pratos derivados da fruta, preservados ao longo do tempo através da tradição oral.



Artigos derivados da jabuticaba.
Fotos: Flávia Melo, Data: 08/12/2007

Dentre as festas cívicas, a principal é a realizada no dia 17 de julho, quando se comemora a elevação de Sabará a categoria de Vila. O Festival de Sabará conta com uma programação variada durante todo o mês de julho, incluindo as apresentações da sua tradicional banda de música, a Banda de Santa Cecília.



O artesanato de Sabará está entre os mais ricos de Minas Gerais. O mais antigo ramo é o da ourivesaria, que até o século XIX contou com uma grande produção de jóias e outros objetos em ouro e prata. Atualmente, os principais produtos do artesanato local são objetos de cerâmica, madeira e cobre, além da Renda Turca de Bicos, uma variação tipicamente sabarense para a tradicional Renda Turca, e das Palmas Barrocas. As Palmas Barrocas eram usadas, originalmente, para ornamentar altares e oratórios. Hoje, enfeitam qualquer ambiente e são feitas de vários tamanhos. Elas podem ser feitas em papel ou tecido. Em Sabará, usa-se preferencialmente o papel laminado e também o cobre, que depois é banhado a ouro ou prata.

Distrito de Mestre Caetano



Capela Santo Antônio, em Pompeu, no Distrito de Mestre Caetano.
FONTE: www.sabara.mg.gov.br

O Distrito de Mestre Caetano era originalmente conhecido como Arraial de Cuiabá. Este arraial foi elevado a distrito em 1846, quando ainda pertencia ao município do Caeté. Em 1923 o distrito foi transferido para Sabará, que lhe conferiu a denominação atual em homenagem a Caetano Azeredo Coutinho, professor de português e francês do Colégio Azeredo, fundado por seu pai. Mestre Caetano foi membro do Instituto Histórico de Ouro Preto e, em 1915, membro do Conselho Superior da Instrução Pública. O distrito está

localizado em meio à vegetação que integra o contraforte da Serra da Piedade. Abriga a Mina de Cuiabá, atualmente uma das mais produtivas na exploração do ouro.

Distrito de Carvalho de Brito

O Distrito de Carvalho de Brito foi criado em 1938 com território desmembrado do município de Belo Horizonte e anexado a Sabará. Seu primeiro nome foi Marzagão, em razão da fábrica de tecidos de mesmo nome. Em 1943 o distrito passou a se chamar Marzagânia e só em 1962 recebeu a atual denominação de Carvalho de Brito. Desde 1899 a região já contava com uma capela. O Distrito de Carvalho de Brito destaca-se como o maior em área e população. Seus habitantes distribuem-se pelos bairros de General Carneiro, Nações Unidas, Alvorada, Novo Alvorada, Bom Retiro, Rio Negro, Nova Vista e Ana Lúcia. Sua economia gira em torno do comércio.



Prefeitura Municipal de Sabará
REGISTRO DO FESTIVAL DA JABUTICABA



Página 26 de 91

Distrito de Ravena

O primitivo nome desta região era Arraial da Lapa, ou Nossa Senhora da Lapa. Em 1855 recebeu a paróquia de Nossa Senhora da Assunção, cujo primeiro vigário foi o padre João Alves Pacheco. Em 1938 um decreto transferiu o distrito de Lapa para Santa Luzia. Neste município recebeu, em 1943, a denominação de Ravena, em homenagem ao frei Luís de Ravena, um capuchinho italiano. Apenas em 1953 o distrito voltou aos domínios de Sabará.



Igreja N. Sr. Assunção
Distrito de Ravena
FONTE: www.sabara.mg.gov.br

Referências:

Livros e periódicos:

- ALMEIDA, Lúcia Machado de. **Passeio a Sabará**. São Paulo: Martins, 1952.
- ANDRADE, Carlos Drummond de. Sabará. In: **Alguma Poesia**. São Paulo: Record, 2001.
- ÁVILA, Affonso. **Igrejas e Capelas de Sabará. Barroco. nº 8**, Belo Horizonte: UFMG, 1976, p. 21-65.
- BARBOSA, Waldemar de Almeida. **Dicionário Histórico e Geográfico de Minas Gerais**. Belo Horizonte: Itatiaia, 1995.
- Biblioteca Municipal de Sabará. **Livro de assinaturas**. Julho de 1942.
- CALÓGERAS, Pandiá. **Formação Histórica do Brasil**. SP: Companhia Editora Nacional, 1945.
- CARRAZZONI, Maria Elisa (coord.). **Guia dos bens tombados no Brasil**. Rio de Janeiro: Expressão e Cultura, 1987.
- D'ASSUMPÇÃO, Livia Romanelli. **Considerações sobre a formação do espaço urbano setecentista nas Minas**. Revista do Depto. de História. BH: UFMG, 1989. p. 130-140.
- DINIZ, Silvio Gabriel. **Sabarabuçu**. *Revista do Instituto Histórico e Geográfico de Minas Gerais*. Vol. XI, 1964. p. 143-149.
- Jornal A Gazeta Sabarense, Janeiro de 1976. Reportagem: **A nova biblioteca e o salvamento de Dona Sofia**.
- LATIF, Miran de Barros. **As Minas Gerais**. Belo Horizonte: Itatiaia, 1991.
- LIMA JR., Augusto de. **As primeiras Vilas do Ouro**. Belo Horizonte: edição do autor, 1962.
- MACHADO, Maria de Lourdes Guerra. **Nas ruas de Sabará**. Belo Horizonte: CMC, 1999.
- MAGALHÃES, Alexandre. **A casa de Câmara e Cadeia do Sabará – referências sobre a história da antiga câmara municipal**. Prefeitura Municipal de Sabará, 2003.
- Material de divulgação do Museu do Ouro, produzido pelo Ministério da Cultura.
- MORAIS, Geraldo Dutra de. **A Igreja de São Francisco de Assis de Sabará**. Cultura Política. RJ, nº 41, jun. de 1944. p. 167-169.
- PASSOS, Zoroastro Vianna. **Em torno da história do Sabará**. Vol. I. RJ: SPHAN, 1940.



Prefeitura Municipal de Sabará
REGISTRO DO FESTIVAL DA JABUTICABA



Página 27 de 91

_____ **Em torno da história do Sabará.** Vol. II. BH: Imprensa Oficial, 1942.

Roteiro do Turista – Igreja Nossa Senhora do Rosário – Sabará – Minas Gerais – Brasil. Publicação da Paróquia de Nossa Senhora da Conceição

SANTA ROSA, Antônio. **Conhecendo o Sabarabussu.** BH: Imprensa Oficial, 1974.

SETÚBAL, Paulo. **O Romance do Prata.** São Paulo: Companhia Editora Nacional, 1935.

SMITH, Robert C. **Arquitetura civil do período colonial.** Revista do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional. RJ: Ministério da Educação e Cultura, nº 17, 1969. p. 27-125.

VASCONCELLOS, Sylvio de. **Capela Nossa Senhora do Ó.** BH: Escola de Arquitetura da UFMG, 1964.

VASCONCELOS, Diogo de. **História Antiga das Minas Gerais.** RJ: Imprensa Oficial, 1948.

VASCONCELOS, Salomão. **Como nasceu Sabará.** Revista do Serviço de Patrimônio Histórico e Artístico Nacional. RJ, v. 9, 1945. p. 291-330.

Fontes documentais:

Arquivo Documental do Museu do Ouro / Casa Borba Gato

Arquivo do Centro de Memória da Fundação Belgo

Arquivo do Cartório de registro de Imóveis

Arquivo do Cartório do 1º Ofício de Notas

Antigos Documentos da Casa de Câmara e Cadeia

Instrução para o governo da capitania de Minas Gerais por José João Teixeira Coelho (1780). Revista do Archivo Publico Mineiro. Belo Horizonte, Anno VIII, Fascículo 1º e 2º, Janeiro a Junho de 1903. p. 399-581.

Noticia dos acontecimentos que tiverão lugar nesta fidelissima Villa do Sabará desde o Anno de 1821. Revista do Archivo Publico Mineiro. Ouro Preto, Anno I, Fascículo 2º, Abril a Junho de 1896. p. 267-278.

Prefeitura Municipal de Sabará. Cadastro do IPTU 2004.

Termo de criação da Villa de Nossa Senhora da Conceição de Sabará. Revista do Archivo Publico Mineiro. Ouro Preto, Anno II, 1897. p. 86-88.

Villa real de Sabará (m) cabeça da comarca do Rio das Velhas. Revista do Archivo Publico Mineiro. Belo Horizonte. Anno XIII, 1908. p. 567-574.

Referências eletrônicas:

FERREIRA, Delson Gonçalves. Zoroastro Passos. Minas Gerais (Suplemento Literário). BH, vol. 13, nº 604, 29 de abr. de 1978. p. 10. Consultado em www.lettras.ufmg.br/websuplit.

SAINT HILAIRE, Augusto de. Cidade de Sabará. Minas Gerais (Suplemento Literário). BH, vol. 5, nº 214, 3 de out. de 1970. p. 1-2. Consultado em www.lettras.ufmg.br/websuplit.

SEIXAS SOBRINHO, José. Casa da Ópera de Sabará. Minas Gerais (Suplemento Literário). BH, vol. 2, nº 46, jul. de 1967. p. 10. Consultado em www.lettras.ufmg.br/websuplit.

www.almg.gov.br/munmg

www.asminasgerais.com.br

www.belgomineira.com.br/grupo/historico.htm

www.cancaonova.com



Prefeitura Municipal de Sabará
REGISTRO DO FESTIVAL DA JABUTICABA



Página 28 de 91

www.diocesesaocarlos.org.br

www.ipac.iepha.mg.gov.br

www.regimovelsabara.com.br

www.sabara.mg.gov.br

www.sabara.net



3 HISTÓRICO DA ATIVIDADE CULTURAL

Breve informe histórico sobre a alimentação no Brasil

A alimentação é essencial para o homem desde o nascimento. É da alimentação que ele retira os nutrientes necessários ao funcionamento do seu organismo, ou seja, à vida. Esses nutrientes estão nas carnes e nos vegetais, e a química orgânica se encarrega de transformá-los e distribuí-los de maneira que eles sejam úteis ao nosso organismo. Todos os homens, em qualquer parte do mundo se alimentam diariamente, mas as refeições são diferenciadas devido aos valores culturais. O homem torna possível a transposição das barreiras naturais a ele impostas e reorganiza sua vida de acordo com sua mentalidade, utilizando-se de ritos, rituais e, conseqüentemente, de símbolos. Desta forma, há uma estruturação do hábito alimentar, considerando-o como um todo – desde a escolha do cardápio até a composição dos membros à mesa, passando por celebrações histórico-religiosas e a utilização de instrumentos, simbólicos ou não.

A alimentação é um sistema cognitivo, que se desenvolve para além de sua finalidade, através do qual os indivíduos concebem um alimento tendo em vista, simbolicamente, suas qualidades e propriedades para o organismo humano e sua inscrição no imaginário social. Desta forma, a alimentação humana vincula-se muito mais a fatores espirituais e exigências tradicionais do que às próprias necessidades fisiológicas.

As predileções alimentares se constroem a partir de uma complexa trama cultural, que acompanha a dinâmica das sociedades nas quais se inserem e estabelecendo um diálogo entre o tempo e o espaço, apesar de o paladar seguir uma temporalidade própria, assumindo notável permanência. Os elementos culturais de uma sociedade que possuem características de maior permanência são os gostos alimentares, por serem os mais difíceis de sofrer modificações, os mais resistentes às mudanças históricas de ordem econômica e política, compondo, assim, um dos alicerces mais estáveis do sistema de identidade.

Numa velha receita de doce ou de bolo há uma vida, uma constância, uma capacidade de vir vencendo o tempo sem vir transigindo com as modas e nem capitulando, senão em pormenores, ante as inovações, que faltam às receitas de outros gêneros. Às receitas médicas, por exemplo. Uma receita médica de há um século é quase sempre um arcaísmo. Uma receita de bolo do tempo do Padre Lopes Gama ou de doce dos dias de Machado de Assis que se tenha tornado um bolo ou um doce clássico – como o sequilho do padre ou o doce de coco do romancista – continua atual, moderna, em dia com o paladar, se não humano, brasileiro²⁶.

A cozinha brasileira tem por base a culinária portuguesa, com outras grandes influências: a indígena e a africana. Neste cenário onde as culturas distintas mantêm um contato, um complexo cultural é criado, com uma configuração nova e totalmente única.

²⁶ FREYRE, 1997.



Prefeitura Municipal de Sabará
REGISTRO DO FESTIVAL DA JABUTICABA



Página 30 de 91

Quando da chegada dos portugueses ao Brasil, a alimentação indígena se baseava na caça, pesca, coleta e numa lavoura ainda incipiente, composta por mandioca, milho, batata, feijão, favas, castanhas, pimentão, abóboras, cará, amendoim, palmitos, caju, abacaxi, goiaba, cajá, maracujá, araçá, laranja, limão, mamão, jabuticaba, cacau, cupuaçu, açaí, buriti etc. Os peixes e as carnes assados no calor das brasas, sob a fogueira. As bebidas eram elaboradas a partir da fermentação de frutas, do milho, da mandioca, atividade esta de produção que ficava a cargo das mulheres indígenas. Os cronistas dos séculos XVI e XVII descreviam tais bebidas como fortificantes e deliciosas, apesar da repugnância instintiva, já que algumas sofriam mastigação prévia para ativar a fermentação.

As carnes consumidas pelos nativos eram as mais variadas: macacos, antas, peixes, pacas, cotias, gaviões, lagartos, sapos, ratos, porcos, cobras, içãs (fêmea da formiga saúva) e "rahu" (larvas em desenvolvimento de um tipo de mariposa). Dentre os diversos peixes que comiam, podem ser citados a pescada, o mandubi, o mapará, o acará, o surubim, o tucunaré, as raias, o pirarucu, o peixe-boi, o pacu etc. Os crustáceos e moluscos também eram apreciados pelos aborígenes.

Não utilizavam o óleo ou o sal de origem marinha, mas o sal vegetal, adquirido a partir da queima dos troncos das palmeiras até a sua transformação em cinzas, que então eram fervidas para obter o sal, de cor parda. Para o preparo de algumas bebidas e para adoçar os seus alimentos, os indígenas usavam o mel das abelhas, encontrado em grande abundância nas matas brasileiras.

O mingau, o pirão, a paçoca, a pamonha, a canjica e a pipoca consistem em formas culinárias originais que foram sendo lapidadas pelo tempo, por mãos africanas e portuguesas para se chegar aos dias de hoje.

Na culinária brasileira também é possível perceber a infiltração da cultura negra, através do uso do azeite de dendê, da pimenta malagueta, da manga, da jaca, da cana de açúcar, do caruru, da erva-doce, do açafraão, do gergelim, do amendoim africano, do quiabo, do gengibre, do inhame, do coco, da galinha-d'angola e da grande variedade de feijões. Vale ainda destacar a comida de rua, das negras com seus tabuleiros e caldeirões, oferecendo mocotó, vatapá, farofa, açaças, abarás, arroz de coco, feijão de coco, angu, acarajé, peixe frito, mungunzá, bolo de milho, milho assado, tapioca molhada, cocadas, pé-de-moleque, quindim e outros quitutes.

Os portugueses acrescentaram muitos gêneros alimentícios à culinária brasileira, tais como o gado, as aves, os cereais, o trigo, as hortaliças, os pepinos, as lentilhas, a uva, o figo, a maçã, o marmelo, o pêssego, a romã, a cidra, as tâmaras, o melão e diversos condimentos e ervas, como o alho, a cebola, o cominho, o coentro, a mostarda, etc. Também ofereceram duas importantes contribuições à alimentação brasileira: o sal de origem marinha e o açúcar. Desde então, alguns pratos salgados também foram incorporados, como o toucinho, o presunto, o chouriço, a lingüiça, as salsichas com sal e pimenta, o sarapatel, a panelada, a buchada, e os pães, feitos com cevada, centeio, aveia e trigo.



A mulher portuguesa ainda inventou comidas, doces, conservas com frutos e raízes da terra; fez o beiju ameríndio mais fino e mais seco; molhou o polvilho de mandioca com leite; utilizou em suas receitas a castanha de caju no lugar da amêndoa; fez o cuscuz com a mandioca e a carne com cará; misturou a canela e o cravo; e conferiu sabores nobres aos frutos tropicais.

Os doces feitos de ovos e de frutas também foram trazidos ao Brasil pelos portugueses. O uso dos ovos de galinha juntamente com farinha, leite e açúcar, além da influência árabe caracterizada por pratos oleosos, cheios de açúcar e com condimentação acentuada, proporcionaram à culinária brasileira os Beijos, Suspiros, Abraços, Saudades, Sonhos, Toucinho do Céu, Cabelos de Virgem, Casadinhos, Barriga-de-Freira, Papo-de-Anjo, Levanta-velho, Língua-de-moça, Baba-de-moça, Mimos de Amor, dentre outros, que manifestavam um forte apelo erótico na alimentação.

Na arte da doçaria tradicional, verifica-se com nitidez a relação do produto culinário com o material técnico que o viabiliza: a colher de pau, o tacho de cobre, a panela de barro, peças regionais que se apresentam como indispensáveis ao preparo de quitutes, formando uma íntima aliança entre alimento e utensílio, ligado a uma técnica cultural e inserido ecologicamente em seu meio. Desta forma, o açúcar não se apresenta somente como um ingrediente, mas como um elemento que agrega uma série de aplicações e repercussões na vida em grupo, que compõem o "complexo do açúcar"²⁷, associando ao doce o chamego e a meiguice, o amolecimento das relações inter-pessoais.

Sem a escravidão não se explicaria o desenvolvimento da arte do doce, pois este tipo de confeitaria, com suas exigências de mão-de-obra e mesmo de material só foi possível pelas horas de ócio e lazer das sinhás ricas e o trabalho fácil das escravas. As receitas constituem um capítulo particular na história do doce na sociedade brasileira. A imprecisão das medidas numa sociedade ainda pouco envolvida com a linguagem universal matemática – "um prato fundo", "uma garrafa", "três palanganas" –, tanto pode nos revelar a pouca instrução das sinhás, como um certo cuidado em se resguardar as receitas.

As receitas pertenciam ao domínio das mulheres. Segredos de família que lhes conferiam distinção. Fundavam-lhes a tradição, inacessível a "qualquer um". Bolos e doces que tomaram nomes de família, ou de engenho, mantendo-se as receitas como segredo de família, Freyre nos fala de uma "maçonaria" de mulheres guardando receitas e transmitindo-as entre gerações.

Muitas receitas se perderam ao longo do tempo e de várias delas não se sabe a origem, porque as senhoras estrangeiras - donas de casa - e as escravas, além de manterem em segredo várias receitas, característica que lhes era própria como quitandeiras, eram analfabetas e não registravam seus legados. Os famosos "caderninhos de receitas" só surgiram em meados do século XIX, com a criação dos colégios internos femininos, que formaram as primeiras professoras. Essas eram orientadas, nas aulas de educação doméstica, a montarem seus cadernos de receitas.

²⁷ Definição de Gilberto Freyre, em seu livro "Açúcar", citado na bibliografia deste trabalho.



A culinária mineira e a jabuticaba

Com a descoberta do ouro na região das Minas Gerais no final do século XVII, houve uma significativa migração da população para a localidade, que ansiava pelo enriquecimento rápido através da exploração do ouro. No entanto, não havia uma quantidade proporcional de gêneros alimentícios na capitania, o que gerou grandes crises de fome da população.

Durante os primeiros anos de fixação na região das Minas, a alimentação era extremamente precária, pois se baseava naquilo que a natureza oferecia, ou seja,

...todo gênero de caças, antas, veados, capivaras, macacos, qualis, onças, cervos e aves, e muitas vezes, cobras, lagartos, formigas e até 'uns bichos mui alvos que se criam em taquaras e paus podres'. Isto no que respelta a caças e bichos. Serviam-se ainda de mel de abelhas, porcos, palmitos de muitas castas, e grelo da samambaia, carás do mato, raízes de pau e outras variedades que a necessidade inventava.²⁸

A escassez de gêneros alimentícios perdurou durante todo o período colonial, apesar do comércio exercido pelos tropeiros e pelas lavouras de subsistência desenvolvidas por alguns habitantes das Minas. Tornou-se comum o consumo de feijão, abóbora, milho, mandioca, couve, leite, carne seca, aves e peixes; além das frutas do mato, como pequis, araçás, laranjas, mangas, goiabas, pitangas e jabuticabas. Desde então, os mineiros desenvolveram diversificados pratos com a escassa variedade de alimentos que possuíam, tais quais as farinhas, o fubá, o angu, o cuscuz, a feijoada, os ensopados de raízes, os doces e outras iguarias.

Durante o século XVIII, na região onde hoje se localiza Sabará, foram criadas diversas receitas que utilizavam a jabuticaba como principal ingrediente, devido à ampla quantidade de árvores que produziam precocemente muitos destes pequenos e doces frutos.

A jabuticaba, planta nativa da América do Sul, provavelmente do Brasil, onde sua exploração é secular, era amplamente utilizada na alimentação dos índios, que a saboreavam tanto na forma natural como fermentada, e, mais tarde, se tornou o primeiro fruto a ser introduzido nos pomares. Espontânea em grande parte do território brasileiro, a fruta é comumente encontrada em Minas Gerais, Espírito Santo, Rio de Janeiro, São Paulo e Paraná, mas pode ser encontrada também em outros Estados, como Bahia, Pernambuco, Paraíba, Pará, Ceará, Santa Catarina, Rio Grande do Sul, Goiás e Mato Grosso.

A nomenclatura da jabuticaba é proveniente do tupi-guarani *iapoti'kaba*, que significa "fruta em botão", e também pode ser conhecida por jaboticaba-assu, jaboticaba-de-campinas, jaboticabeira, jabuticatuba, jabuticaba-paulista, jabuticaba-do-mato, jabuticaba-panhema. Pertencente à família

²⁸ (FRIEIRO, 1987 p. 54).



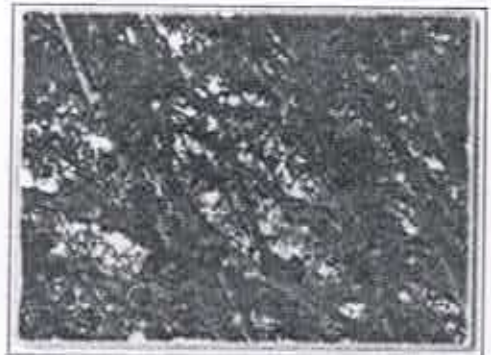
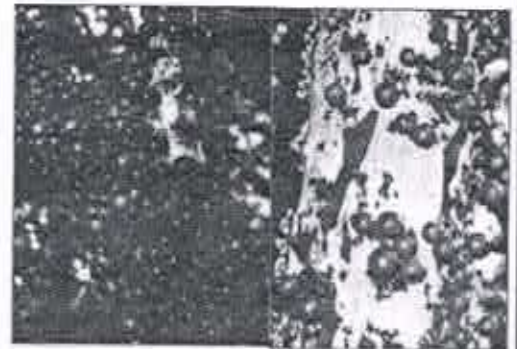
Myrtaceae, da qual também fazem parte a guabiroba, o cambul, o araçá, a grumixama, o cambucá, a pitanga e o pêssego-do-mato, a jabuticaba possui uma grande variação de espécies, das quais as mais conhecidas são a paulista, com árvores de grande porte, com alta capacidade de produção, e frutas graúdas, de maturação tardia; a sabará, que cresce pouco e possui produção precoce, de grande quantidade e com frutos pequenos e doces, consistindo na espécie mais apreciada e mais cultivada; a rajada, que possui frutos verde-bronzeados, grandes e doces, de maturação mediana; a branca, de porte médio e com produção de muitos frutos grandes e de coloração verde; e a ponhema, espécie que cresce muito mais que as outras e que possui frutos grandes e em grande quantidade, muito apropriados para a fabricação de geléias, doces e licores.

A jabuticabeira possui tronco de madeira resistente, que pode ser utilizada no preparo de vigas, esteios, dormentes e obras internas.

A jabuticaba possui grande valor nutricional. É rica em vitamina B2 e niacina, importantes na prevenção de problemas de pele e reumatismo e para evitar queda de cabelos, além de conter cálcio, fósforo e vitamina C em quantidades menores. Na medicina caseira, o chá de suas cascas é utilizado para tratar anginas, disenterias e erisipelas, e o chá da entrecasca do fruto se destina ao tratamento de asma. Pode ser consumido ao natural ou usado no preparo de diversificadas iguarias e o seu extrato é usado como corante de vinhos e vinagres.

Apesar de todas as suas qualidades, do sabor tão apreciado e da abundância de frutos que oferece a cada floração, a jabuticabeira continua sendo, até hoje, uma fruteira quase exclusiva de pomares caseiros ou de pequenas plantações, não existindo, portanto, pomares verdadeiramente comerciais de jabuticabas. Os dois principais fatores que restringem a expansão de sua cultura são, em primeiro lugar, os custos e as dificuldades de uma colheita num pomar com muitas árvores; e, em segundo, a precariedade da conservação de seus frutos, uma vez que o fruto deve ser colhido pronto para o consumo e que a sua fermentação inicia-se praticamente no mesmo dia da colheita.

Embora adaptável a solos de tipos diversos, o cultivo da jabuticabeira deve ser feito, preferencialmente, nos silico-argilosos. Estes devem ser profundos, bem drenados, férteis, ricos em matéria orgânica, e com boa umidade durante a floração e a frutificação. Os terrenos devem ter altitude inferior a 600 m. O plantio deve ser feito na época das chuvas.



Jabuticabeiras carregadas de "inpotikaba", ou de "frutas em botão".
Fonte: www.acesa.com



Caixas de jabuticabas em meio a outros vegetais.
Fonte: www.acesa.com

O crescimento da jabuticabeira é lento e sua produção demorada. Mas a produção é vultosa nas jabuticabeiras grandes e bem adubadas. Três meses após a floração a jabuticabeira; inicia a frutificação; com adubação mais intensa e sob regime de irrigação, a planta pode dar 2 a 3 floradas/ano. Uma jabuticabeira pode produzir de 200 a 1.000 Kg de frutos por ano. A planta inicia produção entre o quinto e o oitavo ano, e a produção pode prolongar-se por 30 anos ou mais.

A jabuticabeira e seus frutos exercem uma magia especial sobre aqueles que os conhece. Diz-se que quando o poeta Vinicius de Moraes, que era diplomata em Paris, resolveu abandonar a carreira e voltar ao Brasil, surpreendeu uma amiga francesa, que tentou demover-lhe da idéia. O argumento dela era que Vinicius havia construído uma carreira brilhante no Exterior. "Para quê, afinal, voltar ao Brasil?". A resposta do poeta tornou-se célebre: "Minha querida, por acaso você sabe o que é ter um pé de jabuticaba no quintal de casa? É por isso que eu vou voltar ao Brasil".

O Festival da Jabuticaba de Sabará

Sabará possui grande quantidade de pés de jabuticaba distribuídos, em sua maioria, nos quintais residenciais. A espécie de maior incidência é a *myrciaria jaboticaba*, conhecida como "Jabuticaba Sabará", cujo nome popular evoca a aptidão do território desta cidade pra o cultivo da fruta. Essa espécie é nacionalmente reconhecida, entre as demais, como a mais doce e saborosa, e foi a sua representatividade nos pomares sabarenses que determinou a sua adoção como um dos símbolos da cidade, estando presente até mesmo no hino municipal: "*Eu sou mineiro, nascido em Sabará / Eu sou da terra onde o ferro não acaba / Fruta para mim é só jabuticaba...*"

Em meados do século XX, tornou-se tradição em Sabará o aluguel das jabuticabeiras por seus proprietários em época de colheita. As jabuticabas colhidas no pé se tornaram uma importante atração turística para a cidade. "Sabará é a terra da jabuticaba. De repente, em certa época do ano, Belo Horizonte se esvaziava: todo mundo vinha à Sabará chupar jabuticabas, que eram vendidas no pé. O freguês chupava quantas quisesse, até cair do galho. Só não podia levar nenhuma"²⁹.

Como forma de incentivo à cultura das jabuticabeiras, foi aprovada, em 1982, uma lei municipal que oferecia aos proprietários o desconto de 5% no IPTU por cada pé de jabuticaba, somando, no máximo, 25% de desconto. Incentivo que prevalece até os dias atuais. Mais tarde, em 1987, foi organizado o primeiro Festival da Jabuticaba de Sabará, que possuía como principais objetivos

²⁹ SABINO, Fernando. *A chave do enigma*. 2 ed. Rio de Janeiro/São Paulo: Record, 2001. p. 165-169.



Prefeitura Municipal de Sabará
REGISTRO DO FESTIVAL DA JABUTICABA



Página 35 de 91

resgatar a importância da jabuticaba para representar a cidade, valorizar e incentivar o pequeno produtor e estimular a reprodução de receitas dos derivados da fruta.

Os primeiros Festivais da Jabuticaba foram realizados na Praça Santa Rita, com a montagem de poucas barracas, ornamentadas rústicamente com galhos e frutos da jabuticabeira, e que ofereciam uma pequena variedade de produtos aos visitantes. Durante os eventos, outras atrações fizeram muito sucesso, como a apresentação de grupos musicais locais e a promoção de diversificados concursos, além da manutenção do tradicional aluguel dos pés de jabuticaba, nos quintais de seus proprietários.

Com o passar dos anos, os festivais foram se aperfeiçoando através do aumento do policiamento, da melhoria da qualidade dos produtos, da padronização dos preços e do acréscimo de atrações, o que proporcionou à cidade a atração de cerca de 20 mil pessoas, além da comercialização de 15 toneladas da fruta *in natura* e de diversos derivados, como licores, geléias, vinhos, doces, balas, cachaças, xaropes e sucos, durante a 5ª edição do evento, no ano de 1991.

A partir de 1993, os Festivais da Jabuticaba foram realizados na Praça Melo Viana, que proporcionava um ambiente mais apropriado para a recepção de tantos visitantes. Apesar das safras inconstantes da fruta, o evento foi renovado com o acréscimo de novas iguarias, cuja qualidade foi avaliada – e aprovada – pela equipe de apoio do SENAC, que forneceu importantes orientações aos produtores sobre esterilização de recipientes, estocagem, tamponamentos, preparo, embalagens, rótulos e coibição de abusos no fabrico.

Com o sucesso do festival e o crescente aumento de visitantes, houve, novamente, a necessidade de se modificar o local de realização do evento, ampliando as suas instalações e garantindo a segurança dos expositores, bem como do público. Em 1997, com a realização do XI Festival da Jabuticaba, a Prefeitura Municipal de Sabará transferiu o evento para a Praça de Esportes, localizada à entrada da cidade, e promoveu a revitalização das praças anteriormente utilizadas. Dois anos mais tarde, além da presença de 23 barracas rústicas expondo os produtos da jabuticaba e das atrações tradicionais, como shows e concursos, o evento contou com um espaço reservado para a recreação infantil, com cama elástica, balão pula-pula, oficina de brinquedos alternativos, oficina de artes e piscina de bolinhas.

Em 2005, houve uma renovação do festival, através da padronização de *stands* modulados como espaço para a exposição de produtos; a consolidação dos concursos de Melhor Geléia doce e Melhor Licor, incentivando a constante melhoria dos principais artigos comercializados, e a diminuição da prática de alugar pés de jabuticaba pelos próprios produtores, devido ao amplo desgaste, muitas vezes irreversível, das árvores sabarenses.

Em 2006, Sabará realizou o seu XX Festival da Jabuticaba, que teve duração de dois dias e contou com variadas apresentações musicais e teatrais, além da grande oferta da jabuticaba *in natura* e de seus produtos derivados, expostos em 26 *stands*, ornamentados com elementos da jabuticabeira e



Prefeitura Municipal de Sabará
REGISTRO DO FESTIVAL DA JABUTICABA



Página 36 de 91

com peças significativas do artesanato local, tais quais as palmas barrocas e a renda turca. A divulgação da mídia foi ampla, atraindo cerca de 50 mil pessoas de todo o mundo à Praça de Esportes de Sabará e consagrando a "Terra da Jabuticaba", através do resgate de antigas receitas de produtos derivados da jabuticaba e, conseqüentemente, da preservação das tradições culturais sabarenses.

Devido ao grande sucesso alcançado no ano de 2006, a 21ª edição do Festival da Jabuticaba, em 2007, foi concebida de acordo com os moldes do ano precedente. Realizada mais uma vez durante dois dias na Praça de Esportes, próximo à entrada da cidade, a festividade foi marcada pela presença de inúmeros artigos derivados da jabuticaba, expostos em 30 barracas decoradas ao gosto do produtor, e pelo farto oferecimento de jabuticabas de diferentes espécies em 25 barracas, além das atrações musicais de artistas da localidade que embalaram o evento. Celebrado pela primeira vez no mês de dezembro, devido ao atraso das chuvas neste ano, o Festival atraiu cerca de 40 mil visitantes para a cidade de Sabará.

O Festival da Jabuticaba de Sabará se transformou em um evento de grande abrangência, atraindo turistas de todo o Brasil e do mundo, o que proporcionou a instituição da festividade em outros municípios, também produtores da fruta. Outras cidades, baseadas no exemplo sabarense, também estão realizando o festival da Jabuticaba, como Brumadinho, Ipatinga e Ouro Preto são as principais cidades mineiras que realizam os seus festivais em honra da jabuticaba.



Festa da Jabuticaba de Cachoeira do Campo, em Ouro Preto.
Fonte: <http://www.ouropreto-ourtownworld.jor.br>

O significado simbólico do Festival

O Festival da Jabuticaba não pode ser concebido sem a presença dos pratos derivados da jabuticaba, o que liga a celebração aos saberes que compõem o preparo das receitas tradicionais sabarenses.

As quituteiras, que atualmente expõem suas receitas durante o Festival, são detentoras de um saber que receberam e transmitem de maneira informal, e que faz parte do patrimônio cultural do município. Os seus saberes são tradicionais e populares e foram recebidos desde a infância, no contexto de sua família e integrante de sua educação feminina de época e lugar determinados. Recuperar o saber-fazer destas quituteiras é mais do que recolher receitas; é resgatar a memória de um tempo, de um modo de vida, de relações familiares e sociais, pois a alimentação envolve emoção, afeto, sentimentos e memória. Remete à "comida de mãe", assim como a 'comida caseira', evoca aconchego, segurança, ausência de sofisticação ou de exotismo. Ambas remetem ao 'familiar', ou



Prefeitura Municipal de Sabará
REGISTRO DO FESTIVAL DA JABUTICABA



Página 37 de 91

seja, ao próximo, ao frugal. É o toque mais íntimo, o toque 'da mãe', que marca o alimento com lembranças³⁰.

A fabricação dos doces e das demais iguarias derivadas da jabuticaba provoca o entrelaçamento do individual e do coletivo, do local e do temporal. Cada quituteira representa o grupo quanto à construção da identidade cultural no que tange à alimentação.

No festival, se encontram expostos produtos da natureza e elementos da cultura local. É o momento de integração econômica, social e cultural, que compõem um conjunto de significados determinantes do adjetivo "patrimônio coletivo". O festival evoca um encantamento especial aos visitantes, pois, além de oferecer os produtos, oferece também a conversa com o expositor, a possibilidade de provar diferentes sabores para a sua escolha, e a provocação de sensações visuais e olfativas. É o ponto de partida para a culinária e o de chegada de produtos; é o ponto de intersecção entre a produção e o consumo, que marca, claramente, a oposição entre a casa e a rua³¹; é o espaço da oferta dos produtos acompanhada da sociabilidade e da afetividade, diferentemente dos supermercados, onde a relação entre o vendedor e o comprador é mais formal.

A realização do Festival da Jabuticaba em Sabará evoca este caráter informal e afetivo, perdido pela correria do cotidiano urbano. Os derivados da jabuticaba, assim como a jabuticaba oferecida ao natural ou mesmo o contato com as jabuticabeiras, remetem ao visitante as imagens da infância, da família, da hospitalidade e do acolhimento oferecidos pelo campo.

Referências

Fontes documentais:

ATAS, ofícios, projetos, relatórios e releases, pertencentes ao Arquivo da Secretaria Municipal de Patrimônio e Cultura da Prefeitura Municipal de Sabará.

Fontes orais:

ENTREVISTAS realizadas com as participantes do XX Festival da Jabuticaba: Efigênia Guimarães do Carmo, da barraca Pomar; Rosimair Eliane de Freitas, da Natureza; Djanira Norberto de Oliveira, da Ki-Sabor; Sandra de Fátima Camponez, da Coisas da Vovó; Dirléia Conceição Neves Peixoto, Flor de Jabuticaba; Leonídia da Fonseca, da Sonho Doce; Eva da Piedade Cirilo, da Pretinha Melosa; Maria Aparecida de Lima Cláudio, da Produtos do Cuiabá; e Maria da Conceição Guimarães Pedrosa, da Doce Pretinha.

Livros e periódicos:

ALBUQUERQUE, Fernando. Padrão jabuticaba. *O Tempo*, Agronegócios, Belo Horizonte, 21 nov. 2000, p. 6 e 7.

³⁰ MACIEL, 2002, p. 28-29

³¹ A oposição "casa x rua" remete ao antagonismo dos espaços privado e público, que, no caso, se identificam, respectivamente, à informalidade do Festival da Jabuticaba e à formalidade do cotidiano.



Prefeitura Municipal de Sabará
REGISTRO DO FESTIVAL DA JABUTICABA



Página 38 de 91

- ARSÊNIO, Ana Maria. Alugue uma jabuticabeira e bom proveito. **O Globo**, Turismo, Rio de Janeiro, 198..., p. 7.
- ÁVILA, Affonso: Igrejas e Capelas de Sabará. Belo Horizonte, **Revista Barroco**, nº 8, 1976.
- CASCUDO, Luis da Câmara. **História da Alimentação no Brasil**. São Paulo/Belo Horizonte: Editora USP/Itatiaia, 1983.
- CRISTIE, Ellen. Com sabor de lucro. **Estado de Minas**, Economia, Belo Horizonte, nov. 2001, p. 37.
- DUTRA, Rogéria Campos de Almeida. Cozinha e Identidade Nacional: notas sobre a culinária na formação da cultura brasileira segundo Gilberto Freyre e Luis da Câmara Cascudo. **Anais do Seminário da Gastronomia em Gilberto Freyre**. Fundação João Pinheiro, 2003, p. 31-36.
- FALTAM poucos dias para a "pretinha" tomar conta da cidade. **Folha de Sabará**, Sabará, ano XVIII, nº 617, 27 out. 2006, p. 2.
- FESTIVAIS sem frutas. **Diário da Tarde**, Grande BH, Belo Horizonte, 13 nov. 2000.
- FESTIVAL consolida Sabará como a terra da jabuticaba. **Folha de Sabará**, Sabará, ano XVIII, nº 618, 10 nov. 2006, p. 2.
- FESTIVAL de sucesso. **Regional Notícias**, Informe de Conteúdo, ano VIII, ed. 369, 11 nov. 2006.
- FONSECA, Maria Cecília Londres. Para além da pedra e cal: por uma concepção ampla de patrimônio cultural. In: ABREU, Regina; CHAGAS, Mário (Orgs.). **Memória e Patrimônio: ensaios contemporâneos**. Rio de Janeiro: DP&A, 2003, p. 56-76.
- FREYRE, Gilberto. **Açúcar: Uma Sociologia do Doce, com Receitas de Bolos e Doces do Nordeste do Brasil**. São Paulo, Companhia das Letras, 1997.
- FRIEIRO, Eduardo. **Feijão, angu e couve: ensaio sobre a comida dos mineiros**. Belo Horizonte/São Paulo: Itatiaia/USP, 1982.
- GEERTZ, Clifford. **A interpretação das culturas**. Rio de Janeiro: LTC, 1989. 323 p.
- GOMES, Raimundo Pimentel. **Fruticultura Brasileira**. São Paulo: Nobel, 1983.
- GONÇALVES, José Reginaldo Santos. A fome e o paladar: uma perspectiva antropológica. **Encontros e estudos: Seminário Alimentação e Cultura**, Rio de Janeiro, nº 4, 2002, p. 7-16.
- GUIMARÃES, Elian. Festival de delícias em Sabará. **Estado de Minas**, Gerais, Belo Horizonte, 6 nov. 2006, p. 23.
- HALL, Stuart. **Identidade cultural na pós-modernidade**. 2 ed. Rio de Janeiro: DP&A, 1998. 102 p.
- JACINTO, Vanessa. Festival de Jabuticaba resgata uma tradição em Sabará. **Estado de Minas**, Melhor de Minas: Sabará, Belo Horizonte, 1998.
- LUZ, Carlos Humberto. Festival da Jabuticaba anima domingo de Sabará. **Diário da Tarde**, Belo Horizonte, 1998.
- MACIEL, Maria Eunice. A culinária e a tradição. **Encontros e estudos: Seminário Alimentação e Cultura**, Rio de Janeiro, nº 4, 2002, p. 27-36.
- MOURÃO, Paulo. O doce sabor das jabuticabas de Minas. **Estado de Minas**, Belo Horizonte, 21 out. 1992.
- NEVES, Luciana. Jabuticaba: a delícia que chega com o final de ano. **Hoje em dia**, Minas: Armazém, Belo Horizonte, 7 nov. 1995.
- NOGUEIRA, Maria Dina; MENDONÇA, Elizabete de Castro. Feiras e comidas: espaço e tempo em movimento. **Encontros e estudos: Celebrações e saberes da cultura popular: pesquisa, inventário, crítica, perspectivas**, Rio de Janeiro, nº 5, 2004, p. 35-54.
- OLIVEN, Ruben George. Patrimônio intangível considerações iniciais. In: In: ABREU, Regina; CHAGAS, Mário (Orgs.). **Memória e Patrimônio: ensaios contemporâneos**. Rio de Janeiro: DP&A, 2003, p. 77-80.



Prefeitura Municipal de Sabará
REGISTRO DO FESTIVAL DA JABUTICABA



Página 39 de 91

RESKALLA, Aline. Valor da jabuticaba. **O Tempo**, Agronegócios, Belo Horizonte 16 out. 2001, p. 6- 7.

ROSA, Marina Caldeira. O reconhecimento e a proteção do Patrimônio Cultural Imaterial na Constituição Brasileira de 1988. **Monografia de graduação em Direito pelo Centro Universitário Newton Paiva**. Belo Horizonte, nov. 2003.

SABARÁ secular. **Jornal da Pampulha**, Belo Horizonte, 20 set. 1997.

SABARÁ preço azedo durante IX Festival da Jabuticaba **Estado de Minas**, Belo Horizonte, 1995.

SANT'ANNA, Márcia. A face imaterial do patrimônio cultural: os novos instrumentos de reconhecimento e valorização. In: ABREU, Regina; CHAGAS, Mário (Orgs.). **Memória e Patrimônio: ensaios contemporâneos**. Rio de Janeiro: DP&A, 2003. p. 46-55.

SCAPOLATEMPORE, Renato. Temporada de jabuticaba em Sabará. **O Globo**, Rio de Janeiro, Caderno Turismo, 22 out. 1992.

SIMONE, Magali. Cerca de 8000 pessoas visitam Sabará no Festival da Jabuticaba. **O Tempo**, Belo Horizonte, 1998.

TOLEDO, Otávio di. Tradição marcada pelos festivais. **Diário da Tarde**, Grande BH, Belo Horizonte, 2001. p. 4.

Referências eletrônicas:

ALIMENTAÇÃO e cultura. Disponível em:
<dtr2004.saude.gov.br/nutricao/documentos/alimentacao_cultura.pdf>. Acesso em junho de 2007.

BORGES, M. H. C. B.; MELO, B. Cultura da jabuticabeira. **Fruticultura**. Disponível em:
<<http://www.fruticultura.iciag.ufu.br/jabuticaba.html>>. Acesso em julho de 2007.

CARNEIRO, Haroldo. Culinária típica. **Portal Descubra Minas**. Disponível em:
<<http://www.descubraminas.com.br>>. Acesso em julho de 2007.

CURSOS. **Faculdade de Sabará**. Disponível em: <www.faculadadesabara.edu.br>. Acesso em julho de 2007.

FESTIVAL da jabuticaba de Cachoeira do Campo. Disponível em:
<www.cachoeiradocampo.art.br/noticiasanteriores2003.htm>. Acesso em julho de 2007.

FONSECA, Renata. A história da comida mineira. **Universidade de Uberaba**. Disponível em:
<<http://www.revelacaoonline.uniube.br/cultura03/histcomida.html>>. Acesso em junho de 2007.

RECEITAS. **Acessa**. Disponível em: <www.acesa.com>. Acesso em julho de 2007.

RIBEIRO, Bruno. É uma benção **Revista Metrópole**, 16 nov 2003. Disponível em:
<www.cpopular.com.br>. Acesso em julho de 2007.

SABARÁ **As Minas Gerais**. Disponível em: <www.asminasgerais.com.br>. Acesso em julho de 2007.

SABARÁ. **Assembléia Legislativa de Minas Gerais**. Disponível em: <www.almg.gov.br>. Acesso em julho de 2007.

SABARÁ. **Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística**. Disponível em: <www.ibge.gov.br>. Acesso em julho de 2007.

SABARÁ. **Prefeitura Municipal de Sabará**. Disponível em: <www.sabara.mg.gov.br>. Acesso em julho de 2007.

SABARÁ. **Sabará Net**. Disponível em: <www.sabaranet.com.br>. Acesso em julho de 2007.



4 DESCRIÇÃO E ANÁLISE DA ATIVIDADE CULTURAL

O Festival da Jabuticaba acontece, anualmente, na cidade de Sabará no mês de outubro ou novembro, dependendo, para a definição de sua data exata, da variação climática com quedas e elevações da temperatura, as inconstâncias das chuvas e a presença de ventos fortes, que influenciam diretamente na safra da fruta. Durante o evento, são desenvolvidas diversas atividades relacionadas à exposição e à comercialização da jabuticaba e de seus inúmeros derivados, que contam, especialmente, com a participação dos produtores da fruta e de toda a comunidade. O festival é realizado na sede de Sabará e envolve os demais distritos que integram o município, atraindo um público de, aproximadamente, 60 mil pessoas, segundo estimativas do ano de 2007.

O Festival possui como objetivo o resgate das tradicionais receitas, transmitidas de gerações em gerações, que utilizam a jabuticaba como principal ingrediente, reafirmando, desta forma, a importância da fruta para a cidade e preservando a arte da culinária sabarense.



Derivados da jabuticaba expostos no XXI Festival de Sabará.
Fotografia: Flávia Melo Data: 08/12/2007

O evento se caracteriza como uma manifestação de ordem sócio-econômico-cultural, totalmente patrocinado pela Prefeitura Municipal de Sabará, que intensifica o envolvimento da comunidade no conhecimento de sua própria história, de sua própria tradição, através das manifestações da cultura local, dos costumes, da sabedoria popular, e, especialmente, da gastronomia, o que proporciona a difusão e a preservação do patrimônio cultural de Sabará. Desta forma, o Festival da Jabuticaba também possibilita a promoção e divulgação da cidade e seus muitos atrativos turísticos, contribuindo para o aumento da arrecadação de renda dos produtores e expositores, bem como para outros segmentos de comércio e serviços do município.

As atividades desta celebração acontecem na Praça de Esportes de Sabará e são distribuídas ao longo de dois dias, nos quais há a exposição de jabuticabas e de



Oferta de jabuticabas.
Fotografia: Flávia Melo Data: 08/12/2007



Prefeitura Municipal de Sabará
REGISTRO DO FESTIVAL DA JABUTICABA



Página 41 de 91

seus produtos derivados em barracas e stands organizados, ao lado de uma praça de alimentação, composta por barracas de salgados, doces e comidas típicas mineiras e das equipes de apoio da Polícia Militar e da Prefeitura Municipal de Sabará. Próximo aos stands, um palco é montado para a apresentação de teatro, sons mecânicos e shows musicais de bandas locais.

Para a preparação do Festival da Jabuticaba, a Prefeitura Municipal de Sabará, através da Secretaria Municipal de Cultura, encaminha uma relação de providências a ser tomadas às outras Secretarias. Desta forma, a Secretaria de Obras se responsabiliza pelo sistema de energia elétrica para as barracas, pela instalação de tomadas e boquilhas com lâmpadas nas barracas de derivados, pelo isolamento do trânsito, pelo plantão de assistência aos sistemas elétrico e hidráulico, pela montagem e desmontagem das barracas e pela elaboração de placas complementares de identificação das barracas; a Secretaria de Meio Ambiente se responsabiliza pelo sistema de limpeza interna e externa da Praça de Esportes, bem como pela distribuição de coletores de lixo em sua parte interna, pela pintura de mios-fios próximos ao local e pela distribuição de folhetos sobre o meio ambiente; a Secretaria da Fazenda se responsabiliza pela fiscalização de ambulantes, cuja presença é proibida após a Ponte do Rochedo, pelo recebimento das taxas de barracas participantes e pelos pagamentos diversos; a Secretaria de Saúde se responsabiliza pela presença de ambulâncias e atendentes no local do evento; o Núcleo de Comunicação Social se responsabiliza pela divulgação geral do evento, pelo recebimento da imprensa, pela distribuição de *press kit* e pela cobertura fotográfica e áudio-visual; e o Gabinete se responsabiliza pela solicitação à Polícia Militar de Minas Gerais de policiamento no local. É conveniente ressaltar que compete à própria Secretaria de Cultura o planejamento e o desenvolvimento geral do projeto; levantamento, contato e reuniões com os produtores; contato, contratação e coordenação da equipe de controle de trânsito; contato e contratação da equipe de som; coordenação das equipes de apoio; coordenação da montagem das barracas; desenvolvimento e seleção de barracas para o comércio interno; contato e contratação de quatro sanitários químicos complementares; desenvolvimento da programação dos shows e concursos; e desenvolvimento dos concursos e de seus respectivos certificados e composição das Comissões Julgadoras.

Entre os meses de setembro, outubro e novembro são elaborados cartas-propostas aos comerciantes de comidas e bebidas; fichas de inscrição para os produtores de jabuticabas e expositores de produtos derivados da fruta; e convites aos especialistas na arte culinária para a composição da Comissão Julgadora, responsável pela degustação e avaliação dos principais produtos da tradicional gastronomia sabarense: os licores e as geleias doces.

Nesta época do ano, também são feitos levantamentos sobre as condições de produção das jabuticabas, que varia de acordo com o clima e a frequência das chuvas. Após a conclusão dos levantamentos, são realizadas reuniões entre os organizadores e os participantes do festival para a definição de sua data, que geralmente acontece poucas semanas antes de sua realização.

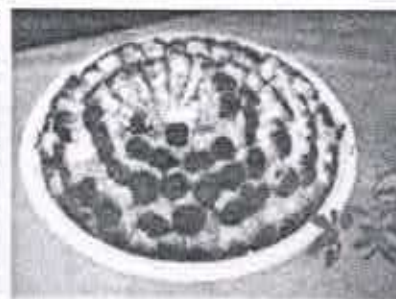


O ciclo estável das chuvas permite a produção da jabuticaba uma vez por ano, geralmente, a partir de outubro. No entanto, com as constantes variações climáticas, acompanhadas pela escassez das chuvas, a produção das jabuticabas tem se tornado igualmente instável, prejudicando as colheitas e a fabricação de seus derivados, e, conseqüentemente, a realização do Festival. A irrigação adequada dos pomares, através das chuvas ou de meios artificiais de irrigação, permite a produção das frutas mais de uma vez por ano. Desta forma, a primeira safra é geralmente utilizada para o preparo dos derivados da jabuticaba e a segunda para a venda da fruta *in natura*.

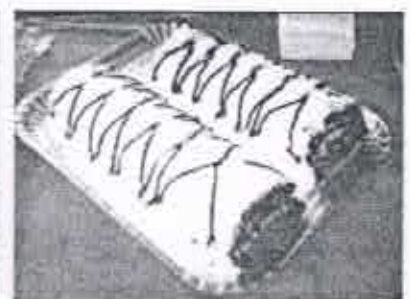
A cada edição do Festival da Jabuticaba, o trabalho artesanal de produção de derivados da fruta é complementado com uma nova iguaria, recentemente criada ou resgatada dos amarelados cadernos de receitas familiares ou dos relatos orais transmitidos de geração em geração. Durante os vinte anos de realização do evento, os principais produtos comercializados foram as geléias doce, saigada e apimentada; os vinhos tinto, rosé e branco; as batidas, como a caipicaba e a catuaba; os doces, como a cocada, o brigadeiro, beijinho com recheio de cascas de jabuticabas, os bombons, as trufas, as cascas de jabuticaba cristalizadas e as compotas com as cascas da fruta; as balas, como a de gelatina de jabuticaba, a puxa-puxa e a bala-delícia; os queijos, como a mussarela curtida no vinho de jabuticaba; os bolos, como o de chocolate com recheio de jabuticaba; as tortas; o panetone; os biscoitos; as panquecas; os pastéis; os patês; os recheios, os molhos salgados; o ketchup; o vinagre; o licor; a cachaça; o xarope; o suco; o capuccino; a mousse; o pudim; o creme; o sorvete; o picolé; o chup-chup; a maria-mole; o crepe suíço com recheio de geléia de jabuticaba e o rocambole.



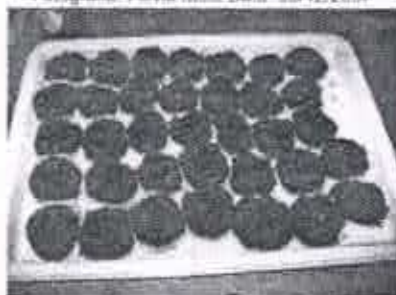
Sandwiches com patê de jabuticaba.
Fotografia: Flávia Melo Data: 08/12/2007



Canudinho com recheio de jabuticaba.
Fotografia: Flávia Melo Data: 08/12/2007



Rocambole de jabuticaba.
Fotografia: Flávia Melo Data: 08/12/2007



Brigadeiros com jabuticaba
Fotografia: Flávia Melo Data: 08/12/2007



Casadinho de jabuticaba.
Fotografia: Viviane Corrado Data:
08/12/2007



Pudim de jabuticaba, com cobertura de
compota da fruta.
Fotografia: Viviane Corrado Data:
08/12/2007



Prefeitura Municipal de Sabará
REGISTRO DO FESTIVAL DA JABUTICABA



Página 43 de 91



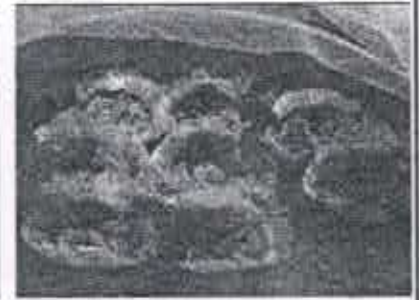
Creme de jabuticaba.

Fotografia: Viviane Corrado Data: 08/12/2007



Panetone com jabuticaba.

Fotografia: Viviane Corrado Data: 08/12/2007



Cocada com jabuticaba.

Fotografia: Flávia Melo Data: 08/12/2007



Mussarela curtida no vinho de jabuticaba.

Fotografia: Viviane Corrado Data: 08/12/2007



Pastel de jabuticaba.

Fotografia: Viviane Corrado Data: 08/12/2007



Molho madeira com jabuticaba.

Fotografia: Flávia Melo Data: 08/12/2007

Os produtores dos artigos derivados da jabuticaba interessados em participar do Festival da Jabuticaba fazem sua inscrição junto à Prefeitura e pagam uma taxa simbólica por seu stand, que apresenta uma estrutura física padronizada, de 9m². O posicionamento dos stands na Praça de Esportes é definido através de sorteio.

Apesar da estrutura padronizada dos stands, os ambientes internos são recriados pelos expositores com elementos da jabuticabeira e com peças significativas do artesanato local, tais como as palmas barrocas e a renda turca. Porém, alguns participantes sentem saudades dos primeiros anos dos festivais, nos quais as barracas eram totalmente montadas e decoradas de forma rústica, o que remetia claramente aos quintais de residências rurais.

Atualmente, a maior parte da venda da jabuticaba *in natura* é realizada pelos expositores, na Praça de Esportes. Os vendedores da fruta também fizeram sua inscrição junto à Prefeitura para poder expor os seus produtos no campo de futebol da Praça de Esportes, uma vez que a comercialização da fruta foi proibida nos arredores do Ginásio pela organização do evento. No ano de 2007, 25 barracas, de 9m² cada, foram montadas para a exposição das jabuticabas de diferentes espécies.

O costume de alugar os pés de jabuticaba praticamente desapareceu em Sabará, uma vez que as jabuticabeiras vinham sofrendo com a atividade predatória de alguns turistas. No entanto, é possível encontrar alguns pomares abertos à visitação e à prática de se apanhar a fruta no próprio pé.

Durante a comemoração do XXI Festival da Jabuticaba, diversas atrações musicais foram apresentadas ao longo dos dois dias, dinamizando o evento. As bandas locais Sociedade Musical Lyra da Paz de Ravena e Sociedade Musical São Sebastião de General Carneiro embalaram o festival com músicas populares de ritmos diversificados, enquanto os demais artistas locais –



Prefeitura Municipal de Sabará
REGISTRO DO FESTIVAL DA JABUTICABA



Página 44 de 91

Kisamba Show, Trio Jabuticaba, Trio Classe A, Velha Guarda do Samba, Trem Mineiro e Opus 6 – encantaram os visitantes com samba, forró e músicas populares.

No último dia do evento, uma Comissão Julgadora, formada pela Prefeitura, experimenta e analisa os licores e as geléias de todos os participantes, de acordo com os padrões de apresentação (acondicionamento e higienização), cor, sabor, consistência da geléia e textura do licor, e a premiação, que consiste na entrega de um troféu, com as inscrições: "melhor geléia" e "melhor licor", acontece logo após a análise dos produtos.

O Festival da Jabuticaba, em Sabará, representa uma manifestação bastante significativa da sociedade, com a participação crescente da população e de turistas de variados lugares. A celebração consiste num dos eventos de maior importância cultural da cidade, que ainda possui o Festival do Ora-pro-nobis, as Procissões e Celebrações Religiosas, as Festas Folclóricas, o Encontro de Bandas e o Carnaval Folia.



5 FICHA DE INVENTÁRIO DA ATIVIDADE CULTURAL

1. **Categoria:** Patrimônio Imaterial

2. **Sub-Categoria:** Celebração

3. **Município:** Sabará

4. **Distrito:** Sede

5. **Designação:** Festival da Jabuticaba

6. **Caracterização:**

O Festival da Jabuticaba acontece anualmente na cidade de Sabará no mês de outubro ou novembro, dependendo, para a definição de sua data exata, da variação climática com quedas e elevações da temperatura, as inconstâncias das chuvas e a presença de ventos fortes, que influenciam diretamente na safra da fruta. Durante o evento, são desenvolvidas diversas atividades relacionadas à exposição e à comercialização da jabuticaba e de seus inúmeros derivados, que contam, especialmente, com a participação dos produtores da fruta e de toda a comunidade. O festival é realizado na sede de Sabará e envolve os demais distritos que integram o município, atraindo um público de, aproximadamente, 30 mil pessoas, segundo estimativas do ano de 2006.

O Festival possui como objetivo o resgate das tradicionais receitas, transmitidas de gerações em gerações, que utilizam a jabuticaba como principal ingrediente, reafirmando, desta forma, a importância da fruta para a cidade e preservando a arte da culinária sabarense.

Atualmente o evento acontece na Praça de Esportes, à entrada do Centro Histórico de Sabará, durante dois dias, nos quais os participantes expõem seus produtos em stands padronizados, na área do Campo de Futebol, interagindo com a grande diversidade dos visitantes. No Ginásio e em seu entorno, são organizados o palco para a apresentação de shows musicais; a praça de alimentação, composta de barracas de salgados, doces e comidas típicas mineiras; e as equipes de apoio da Polícia Militar e das Secretarias de Patrimônio e Cultura, de Turismo, de Trânsito, de Saúde, de Meio Ambiente e de Obras da Prefeitura Municipal de Sabará, que contribuem para o melhor funcionamento da festividade. O acesso ao evento é público, a entrada é franca e o visitante encontra desde a fruta *in natura* até os seus mais diversos derivados, como licores, geléias, vinhos, cachaças, molhos, sorvetes, tortas e muitos outros. Turistas de todo o Brasil, e até mesmo do exterior, se reúnem em apreciação à jabuticaba e aos seus produtos, bem como na visitação de uma das mais tradicionais cidades coloniais de Minas Gerais, pertencente ao circuito turístico da Estrada Real e possuidora de diversificados tesouros patrimoniais.

O evento se caracteriza como acontecimento de ordem sócio-econômico-cultural que intensifica o envolvimento da comunidade no conhecimento de sua própria história, de sua própria tradição, através das manifestações da cultura local, dos costumes, da sabedoria popular, e, especialmente, da gastronomia, o que proporciona a difusão e a preservação do patrimônio cultural de Sabará. Desta forma, o Festival da Jabuticaba também possibilita a promoção e divulgação da cidade e seus muitos atrativos turísticos, contribuindo para o aumento da arrecadação de renda dos produtores e expositores, bem como para todo o município.

A importância do evento vem crescendo a cada edição, com a constante reorganização infra-estrutural; a inclusão de novas atrações, tais quais os concursos de melhor geléia doce e melhor licor; a preocupação com o padrão de qualidade dos produtos oferecidos; o aumento do número de expositores; e a incorporação de novas receitas.

O Festival da Jabuticaba, em Sabará, representa uma manifestação bastante significativa da sociedade, com a participação crescente da população e de turistas de variados lugares. É um dos eventos de maior importância turística da cidade, juntamente com o Festival do Ora-pro-nobis, as Procissões e Celebrações Religiosas, as Festas Folclóricas, o Encontro de Bandas e o Carnaval Folia.



7. Proteção Legal Proposta: Registro

8. Informações Históricas:

Com a descoberta do ouro em Minas Gerais no final do século XVII, houve um grande fluxo migratório de aventureiros para a região em busca de enriquecimento rápido. Preocupada com o enorme aumento populacional em sua colônia e com o possível extravio do ouro, a Coroa Portuguesa tomou medidas para manter o controle social sobre a região, edificando, desde a década de 1710, as primeiras vilas e divisões administrativas correspondentes. O Estado Absolutista português também impôs à Capitania a proibição da entrada e da fixação de ordens religiosas no novo território, o que provocou o surgimento de diversas irmandades, constituídas por leigos, responsáveis pela contratação de religiosos para a prática de ofícios sacros e pela construção de templos, preferindo em Minas Gerais a fé católica.

A região de Sabarabuçu foi uma das primeiras áreas devassada e ocupada por aventureiros que seguiam os rios São Francisco e das Velhas no final do século XVII, guiados por seus propósitos expansionistas e exploratórios. Segundo documentação apresentada pelo cônego Raymundo Trindade (1945), a Paróquia de Nossa Senhora da Conceição foi instituída em 1701, mediante ato do bispo do Rio de Janeiro, Dom Frei Francisco de São Jerônimo. O primeiro templo foi erguido nesta época, estruturado em barro e madeira, para atender às necessidades do Arraial da Barra do Sabará, devido à atividade mineratória que se firmava.

Em 1702, o Arraial já era considerado o mais populoso de Minas Gerais. Sua constituição se deu através da grande extração de madeira das densas florestas às margens dos rios das Velhas e Sabará pelos primeiros moradores para a construção de casario, pontes e igrejas. Estas áreas desmatadas foram utilizadas para a plantação de lavouras diversas.

Com a expansão do Arraial, a igreja primitiva cedeu espaço à atual Igreja Matriz de Nossa Senhora da Conceição, construída pela Irmandade do Santíssimo Sacramento e inaugurada em 1710. O Arraial da Barra do Sabará foi elevado à categoria de Vila Real de Nossa Senhora da Conceição do Sabará em 17 de julho de 1717, englobando outros arraiais como o Curral Del Rey, atual Belo Horizonte.

A Vila Real foi um dos maiores centros de exploração de ouro no Brasil durante os séculos XVIII e XIX. No auge do ciclo mineratório, a Vila conseguiu arrecadar 487 arrobas de ouro, o que corresponde a 7305 quilos. Parte desta riqueza foi empregada na ornamentação das igrejas sabarenses que compõem o acervo histórico e artístico.

Com a decadência da atividade mineratória, a Vila Real de Nossa Senhora da Conceição do Sabará tornou-se cidade no ano de 1838, passando a se chamar simplesmente Sabará. Algumas décadas depois, a cidade presenciou a instalação da companhia Belgo Mineira para a extração de outros minérios, atividade esta que permanece até os dias atuais.

Durante os primeiros anos de fixação na região das Minas, a alimentação era extremamente precária, pois se baseava naquilo que a natureza oferecia, ou seja,

... todo gênero de caças, antas, veados, capivaras, macacos, quatis, onças, cervos e aves, e muitas vezes, cobras, lagartos, formigas e até 'uns bichos mui alvos que se criam em taquaras e paus podres' Isto no que respeita a caças e bichos. Serviam-se ainda de mel de abelhas, porcos, palmitos de muitas castas, e grelo da samambaia, carás do mato, raízes do pau e outras variedades que a necessidade inventava (FRIEIRO, 1982 p. 54).

A escassez de gêneros alimentícios perdurou durante todo o período colonial, apesar do comércio exercido pelos tropeiros e pelas lavouras de subsistência desenvolvidas por alguns habitantes das Minas. Tornou-se comum o consumo de feijão, abóbora, milho, mandioca, couve, leite, carne seca, aves e peixes, além das frutas do mato, como pequis, araçás, laranjas, mangas, goiabas, guarirobas, araticuns, cagaiteiras, pitangas e jabuticabas. Desde então, os mineiros desenvolveram diversificados pratos com a escassa variedade de alimentos que possuíam, tais quais as farinhas, o angu, o cuscuz, a feijoada, os ensopados de raízes, os doces e muitas outras iguarias.



Prefeitura Municipal de Sabará
REGISTRO DO FESTIVAL DA JABUTICABA



Página 47 de 91

Durante o século XVIII, na região onde hoje se localiza Sabará, foram criadas diversas receitas que utilizavam a jabuticaba como principal ingrediente, devido à ampla quantidade de árvores que produziam precocemente muitos destes pequenos e doces frutos.

A jabuticabeira é uma árvore tipicamente brasileira, que nasce espontaneamente em várias partes do país, sendo mais comum nos Estados de Minas Gerais, Espírito Santo, Rio de Janeiro, São Paulo e Paraná, devido à sua melhor adaptação em locais de temperaturas médias e com solos silico-argilosos ou argílicos-silicosos profundos, férteis e bem drenados. As jabuticabeiras possuem algumas variedades, sendo mais cultivadas as paulista, branca, rajada, ponhema e sabará, sendo esta última considerada a mais apreciada e proveniente da cidade que lhe doou o nome.

Sabará possui uma grande quantidade de pés de jabuticaba em seu território, fator este que determinou a adoção da fruta como símbolo da cidade, estando presente até mesmo no hino municipal: "Eu sou mineiro, nascido em Sabará / Eu sou da terra onde o ferro não acaba / Fruta para mim é só jabuticaba..."

Em meados do século XX, tornou-se tradição em Sabará o aluguel das jabuticabeiras por seus proprietários em época de colheita. As jabuticabas colhidas no pé se tornaram uma importante atração turística para a cidade. "Sabará é a terra da jabuticaba. De repente, em certa época do ano, Belo Horizonte se esvaziava: todo mundo vinha à Sabará chupar jabuticabas, que eram vendidas no pé. O freguês chupava quantas quisesse, até cair do galho. Só não podia levar nenhuma".

Como forma de incentivo à cultura das jabuticabeiras, foi aprovada, em 1982, uma lei municipal que oferecia aos proprietários o desconto de 5% no IPTU por cada pé de jabuticaba, somando, no máximo, 25% de desconto. Mais tarde, em 1987, foi organizado o primeiro Festival da Jabuticaba de Sabará, que possuía como principais objetivos resgatar a importância da jabuticaba para representar a cidade e estimular a reprodução de receitas dos derivados da fruta.

Os primeiros Festivais da Jabuticaba foram realizados na Praça Santa Rita, com a montagem de poucas barracas, ornamentadas rusticamente com galhos e frutos da jabuticabeira, e que ofereciam uma pequena variedade de produtos aos visitantes. Durante os eventos, outras atrações fizeram muito sucesso, como a apresentação de grupos musicais locais e a promoção de diversificados concursos, além da manutenção do tradicional aluguel dos pés de jabuticaba, nos quintais de seus proprietários.

Com o passar dos anos, os festivais foram se aperfeiçoando através do aumento do policiamento, da melhoria da qualidade dos produtos, da padronização dos preços e do acréscimo de atrações, o que proporcionou à cidade a atração de cerca de 20 mil pessoas, além da comercialização de 15 toneladas da fruta *in natura* e de diversos derivados, como licores, geléias, vinhos, doces, baias, cachaças, xaropes e sucos, durante a 5ª edição do evento, no ano de 1991.

A partir de 1993, os Festivais da Jabuticaba foram realizados na Praça Melo Viana, que proporcionava um ambiente mais apropriado para a recepção de tantos visitantes. Apesar das safras inconstantes da fruta, o evento foi renovado com o acréscimo de novas iguarias, cuja qualidade foi avaliada – e aprovada – pela equipe de apoio do SENAC, que forneceu importantes orientações aos produtores sobre esterilização de recipientes, estocagem, tamponamentos, preparo, embalagens, rótulos e coibição de abusos no fabrico.

Com o sucesso do festival e o crescente aumento de visitantes, houve, novamente, a necessidade de se modificar o local de realização do evento, ampliando as suas instalações e garantindo a segurança dos expositores, bem como do público. Em 1997, com a realização do XI Festival da Jabuticaba, a Prefeitura Municipal de Sabará transferiu o evento para a Praça de Esportes, localizada à entrada da cidade, e promoveu a revitalização das praças anteriormente utilizadas. Dois anos mais tarde, além da presença de 23 barracas rústicas expondo os produtos da jabuticaba e das atrações tradicionais, como shows e concursos, o evento contou com um espaço reservado para a recreação infantil, com cama elástica, balão pula-pula, oficina de brinquedos alternativos, oficina de artes e piscina de bolinhas.

Em 2005, houve uma renovação do festival, através da padronização de stands artificiais como espaço para a exposição de produtos; a consolidação dos concursos de Melhor Geléia doce e Melhor Licor, incentivando a constante melhoria dos principais artigos comercializados, e a diminuição do



costume de alugar pés de jabuticaba, devido ao amplo desgaste, muitas vezes irreversível, das árvores sabarenses.

Em 2006, Sabará realizou o seu XX Festival da Jabuticaba, que teve duração de dois dias e contou com variadas apresentações musicais e teatrais, além da grande oferta da jabuticaba *in natura* e de seus produtos derivados, expostos em 26 stands, ornamentados com elementos da jabuticabeira e com peças significativas do artesanato local, tais quais as palmas barrocas e a renda turca. A divulgação da mídia foi ampla, atraindo cerca de 50 mil pessoas de todo o mundo à Praça de Esportes de Sabará e consagrando a "Terra da Jabuticaba", através do resgate de antigas receitas de produtos derivados da jabuticaba e, conseqüentemente, da preservação das tradições culturais sabarenses.

Devido ao grande sucesso alcançado no ano de 2006, a 21ª edição do Festival da Jabuticaba foi concebida de acordo com os moldes do ano precedente. Realizada mais uma vez durante dois dias na Praça de Esportes, a festividade foi marcada pela presença de inúmeros artigos derivados da jabuticaba, expostos em 30 barracas decoradas ao gosto do produtor, e pelo farto oferecimento de jabuticabas de diferentes espécies em 25 barracas, além das atrações musicais de artistas da localidade que embalsamaram o evento. Celebrado pela primeira vez no mês de dezembro, devido ao atraso das chuvas, o Festival atraiu cerca de 60 mil visitantes para a cidade de Sabará, superando os números de sua última edição.

9. Informações Descritivas:

As atividades do Festival da Jabuticaba acontecem atualmente na Praça de Esportes de Sabará e são distribuídas ao longo de dois dias selecionados, geralmente, entre os meses de outubro ou novembro, de acordo com a variação climática, que influencia, diretamente, a safra da jabuticaba. Durante os dois dias há a exposição de jabuticabas e de seus produtos derivados em barracas e stands organizados, ao lado de uma praça de alimentação, composta por barracas de salgados, doces e comidas típicas mineiras e das equipes de apoio da Polícia Militar e da Prefeitura Municipal de Sabará. Próximo aos stands, um palco é montado para a apresentação de teatro, sons mecânicos e shows musicais de bandas locais.

Entre os meses de setembro, outubro e novembro são elaborados cartas-propostas aos comerciantes de comidas e bebidas; fichas de inscrição para os produtores de jabuticabas e expositores de produtos derivados da fruta; e convites aos especialistas na arte culinária para a composição da Comissão Julgadora, responsável pela degustação e avaliação dos principais produtos da tradicional gastronomia sabarense: os licores e as geléias doces.

Nesta época do ano também são feitos levantamentos sobre as condições de produção das jabuticabas, que varia de acordo com o clima e a frequência das chuvas. Após a conclusão dos levantamentos, são realizadas reuniões entre os organizadores e os participantes do festival para a definição de sua data, que geralmente acontece poucas semanas antes de sua realização.

A cada edição do Festival da Jabuticaba, o trabalho artesanal de produção de derivados da fruta é complementado com uma nova iguaria, recentemente criada, resgatada dos amarelados cadernos de receitas familiares ou dos relatos orais transmitidos de geração em geração. Durante os vinte anos de realização do evento, os principais produtos comercializados foram as geléias; os vinhos; as batidas; os doces; os bolos e as tortas; os molhos; o licor; a cachaça e o sorvete, entre outros.

Os *stands* onde são expostos os produtos derivados da jabuticaba também passam pelo processo de criação artística dos artesãos sabarenses. Apesar da estrutura padronizada pela Prefeitura, os ambientes internos são recriados com elementos da jabuticabeira e com peças significativas do artesanato local, tais como as palmas barrocas e a renda turca. Porém, alguns participantes sentem saudades dos primeiros anos dos festivais, nos quais as barracas eram totalmente montadas e decoradas de forma rústica, o que remetia claramente aos quintais de residências rurais.

Durante o Festival, diversas atrações musicais são apresentadas. No último dia do evento, a Comissão Julgadora experimenta e analisa os licores e as geléias de todos os participantes, de acordo com os padrões de apresentação (acondicionamento e higienização), cor, sabor, consistência da geléia e textura do licor, e a premiação com troféus acontece após a análise dos produtos.



10. Bens Relacionados:

O Festival da Jabuticaba consiste em mais do que uma simples celebração cultural que envolve toda a comunidade local, mas também em um evento que valoriza a culinária tipicamente mineira e resgata as tradicionais receitas sabarenses dos derivados da jabuticaba. O Festival representa, de diversas formas, a manifestação do Patrimônio Imaterial de Sabará, através da festividade promovida, da divulgação dos saberes tradicionais da culinária e do artesanato e das formas de expressão de grupos teatrais e musicais.

Além disso, o evento se transformou numa importante atração turística para a cidade, evidenciando, indiretamente, a riqueza do Patrimônio Cultural materializada nas igrejas barrocas, nos imponentes casarões e nas ladeiras coloniais, que abrigam diversas obras de arte consagradas pelos séculos. É um convite especial ao conhecimento de Sabará, uma das mais antigas cidades de Minas Gerais.

11. Referências:

- ALBUQUERQUE, Fernando. Padrão jabuticaba. *O Tempo*, Agronegócios, Belo Horizonte, 21 nov. 2000, p. 6 e 7.
- ARSÊNIO, Ana Maria. Alugue uma jabuticabeira e bom proveito. *O Globo*, Turismo, Rio de Janeiro, 198...., p. 7.
- ATAS, ofícios, projetos, relatórios e releases, pertencentes ao Arquivo da Secretaria Municipal de Patrimônio e Cultura da Prefeitura Municipal de Sabará.
- ÁVILA, Afonso. Igrejas e Capelas de Sabará. Belo Horizonte, *Revista Barroco*, nº 8, 1976.
- CRISTIE, Ellen. Com sabor de lucro. *Estado de Minas*, Economia, Belo Horizonte, nov. 2001, p. 37.
- ENTREVISTAS realizadas com as participantes do XX Festival da Jabuticaba: Efigênia Guimarães do Carmo, da barraca Pomar; Rosimare Eliane de Freitas, da Natureza; Djanira Norberto de Oliveira, da Ki-Sabor; Sandra de Fátima, da Coisas da Vovó; Dirléia Conceição Neves Peixoto, Flor de Jabuticaba; Leonídia da Fonseca, da Sonho Doce; Eva da Piedade Cirilo, da Pretinha Melosa; Maria Aparecida de Lima Cláudio, da Produtos do Cuiabá; e Maria da Conceição Guimarães Pedrosa, da Doce Pretinha.
- FALTAM poucos dias para a "prelinha" tomar conta da cidade. *Folha de Sabará*, Sabará, ano XVIII, nº 617, 27 out. 2006, p. 2.
- FESTIVAIS sem frutas. *Diário da Tarde*, Grande BH, Belo Horizonte, 13 nov. 2000.
- FESTIVAL consolida Sabará como a terra da jabuticaba. *Folha de Sabará*, Sabará, ano XVIII, nº 618, 10 nov. 2006, p. 2.
- FESTIVAL de sucesso. *Regional Notícias*, Informe de Conteúdo, ano VIII, ed. 369, 11 nov. 2006.
- FRIEIRO, Eduardo. *Feijão, angu e couve: ensaio sobre a comida dos mineiros*. Belo Horizonte/São Paulo: Itatiaia/USP, 1982.
- GUIMARÃES, Elian. Festival de delícias em Sabará. *Estado de Minas*, Gerais, Belo Horizonte, 6 nov. 2006, p. 23.
- JACINTO, Vanessa. Festival de Jabuticaba resgata uma tradição em Sabará. *Estado de Minas*, Melhor de Minas: Sabará, Belo Horizonte, 1998.
- LUZ, Carlos Humberto. Festival da Jabuticaba anima domingo de Sabará. *Diário da Tarde*, Belo Horizonte, 1998.
- MOURÃO, Paulo. O doce sabor das jabuticabas de Minas. *Estado de Minas*, Belo Horizonte, 21 out. 1992.
- NEVES, Luciana. Jabuticaba: a delícia que chega com o final de ano. *Hoje em dia*, Minas: Armazém, Belo Horizonte, 7 nov. 1995.
- RESKALLA, Aline. Valor da jabuticaba. *O Tempo*, Agronegócios, Belo Horizonte 16 out. 2001, p. 6-7.
- SABARÁ secular. *Jornal da Pampulha*, Belo Horizonte, 20 set. 1997.
- SABARÁ: preço azedo durante IX Festival da Jabuticaba. *Estado de Minas*, Belo Horizonte, 1995.
- SCAPOLATEMPORE, Renato. Temporada de jabuticaba em Sabará. *O Globo*, Rio de Janeiro, Caderno Turismo, 22 out. 1992.
- SIMONE, Magali. Cerca de 8000 pessoas visitam Sabará no Festival da Jabuticaba. *O Tempo*, Belo Horizonte, 1998.
- TOLEDO, Otávio de. Tradição marcada pelos festivais. *Diário da Tarde*, Grande BH, Belo Horizonte, 2001, p. 4.
- TRINDADE, Cônego Raymundo. *Instituições de Igrejas no Bispado de Mariana*. Rio de Janeiro: IPHAN, 1945, nº 13.
- VALADARES, Virginia M. Trindade; REIS, Liana M. *Minas colonial em documentos: economia, governo e poder*. Belo Horizonte: Expressão, 1999.

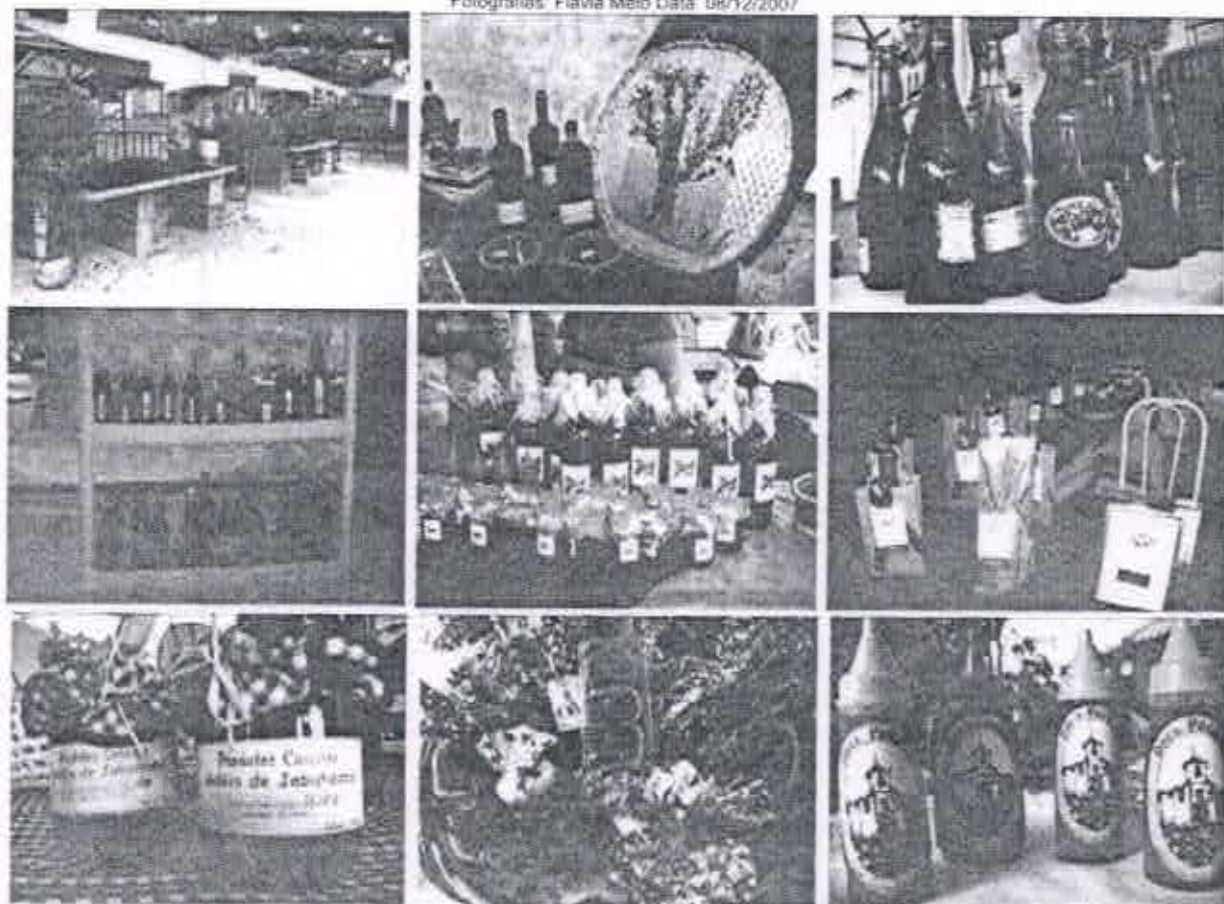


11. MÍDIAS

Imagens do XX Festival da Jabuticaba
Fonte: Arquivo da Prefeitura Municipal de Sabará, nov 2006



Imagens do XXI Festival da Jabuticaba
Fotografias: Flávia Melo Data: 08/12/2007





Prefeitura Municipal de Sabará
REGISTRO DO FESTIVAL DA JABUTICABA



Página 51 de 91

Imagens do XXI Festival da Jabuticaba
Fotografias: Flávia Melo Data: 09/12/2007



Imagens do XX Festival da Jabuticaba
Fonte: Arquivo da Prefeitura Municipal de Sabará, nov 2006





Prefeitura Municipal de Sabará
REGISTRO DO FESTIVAL DA JABUTICABA



Página 52 de 91

13. Ficha Técnica:

Levantamento: Flávia Melo (hist.), Viviane Corrado (arq), Milene Cristina Pinto (pref.) / Data: set a dez 2006

Elaboração: Flávia Melo (hist.) / Data: mar 2007 / dez 2007

Revisão: Memória Arquitetura / Data: mar a abr 2007 / dez 2007



6 BENS CULTURAIS LIGADOS À ATIVIDADE CULTURAL

O patrimônio imaterial ou intangível não se refere propriamente a meras abstrações, em contraposição aos bens materiais, pois, para que haja qualquer tipo de comunicação, é imprescindível um suporte físico³². Desta forma, é possível afirmar que todo signo, e não apenas os bens materiais, tem dimensão material e simbólico, caracterizados, respectivamente, por seus canais físicos de comunicação e os sentidos a ele atribuído. A imaterialidade do patrimônio é relativa, pois remete ao transitório, ao fugaz, àquilo que não se materializa em produtos duráveis.

O Festival da Jabuticaba se caracteriza numa manifestação cultural que envolve toda a comunidade local, através da composição de um evento que valoriza a culinária tipicamente mineira e resgata as tradicionais receitas sabarenses dos derivados da jabuticaba.

O bem imaterial está sempre ligado a outros bens, sejam eles materiais ou imateriais. No caso do Festival da Jabuticaba, a celebração se manifesta também como divulgadora dos saberes tradicionais da comunidade sabarense, além de exaltar a importância simbólica da jabuticaba – principal bem material relacionado – para o município. As tradicionais receitas dos derivados da jabuticaba apresentadas na ocasião do evento se caracterizam como bens imateriais de fundamental importância para a realização do Festival da Jabuticaba.

Algumas receitas foram cedidas para a composição deste dossiê por participantes do festival, outras pela prefeitura municipal, e outras, ainda, foram retiradas da internet, das quais são citadas a seguir:

Licor de Jabuticaba (Prefeitura Municipal de Sabará)

- 1 Kg de jabuticaba
- 1 Kg de açúcar
- 1 garrafa (600 ml) de pinga

Lave as jabuticabas e deixe secar por completo, é importante que as jabuticabas estejam bem secas. Amasse com as mãos as jabuticabas apertando bem (casca e miolo). Coloque em infusão em um recipiente de plástico ou vidro com tampa junto com a pinga e deixe por 10 dias sem mexer. No décimo dia leve ao fogo o açúcar com um pouco de água e faça uma calda grossa. Coe a pinga com a jabuticaba e misture à calda de açúcar.



Licor de jabuticaba
Fotografia: Flávia Melo Dara: 08/12/2007

³² SAUSSURE apud, FONSECA, 2003, p. 65.



Prefeitura Municipal de Sabará
REGISTRO DO FESTIVAL DA JABUTICABA



Página 54 de 91

Licor de Jabuticaba
(ref. Prefeitura Municipal de Sabará)



Licor de jabuticaba
Fotografia: Flávia Melo Dara: 08/12/2007

1 kg de jabuticaba;
1 garrafa de álcool 40 graus;
1 garrafa de água;
750g de açúcar, canela;
2 cravos da Índia;
2 pedaços de carvão.

Esmague bem as jabuticabas; ponha-as num boião de vidro e junte-lhes a canela, o cravo, o álcool e o carvão; tampe bem o boião e deixe tudo por 15 dias mais ou menos, mexendo diariamente com uma colher de pau. No 13º dia, acrescente o açúcar e a água, misture-os bem e tampe novamente o boião. No dia imediato, coe o licor num guardanapo e filtre-o em papel de filtrar ou em algodão.

Licor de Jabuticaba
(receita de Dorival Martins de Andrade)



Licor de jabuticaba
Fonte: www.acesa.com

01 Kg de jabuticabas
01 Kg de açúcar
01 garrafa de álcool de cereais.

Escolha jabuticabas maduras, no ponto, lave-as bem. Esmague num recipiente de louça ou vidro (sem esmagar o caroço), junte todos os ingredientes e deixe em maceração por 3 a 5 dias. Após este tempo, coe num pano, filtre (o licor de jabuticaba deve ser filtrado em algodão hidrófilo sobre uma peneira) e engarrafe. Deixe envelhecer por uns quatro meses.

Licor de Jabuticaba
(receita de Dorival Martins de Andrade)

900 gr de jabuticabas
1/2 litro de álcool 40 graus
900 gr de açúcar
1/2 litro de água morna

Esmague bem 900 gr de jabuticabas, junte 1/2 litro de água a 40 graus e deixe macerar uns 10 dias. Coe duas vezes, junte 900 gr de açúcar bem dissolvido em 1/2 litro de água morna. Engarrafe.



Licor de jabuticaba
Fotografia: Flávia Melo Dara
09/12/2007



Geléia de jabuticabas
(receita da Vovó Zezé)



Geléia de jabuticaba
Fonte: www.acesa.com

Lave bem as frutas maduras, mas não passadas. Espremer bem para tirar o caldo. Coloque 1 copo de água para cada litro de caldo. Passe pelo escorredor de macarrão. Coloque tudo num tacho de cobre bem areado com limão e sal e bem enxaguado. Para cada 5 litros do líquido, coloque 2 1/2 litros de açúcar cristal. Deixe ferver em fogo lento e quando começar a espumar, tire a espuma com escumadeira e coloque caldo de 2 limões no líquido. Tomar o ponto em um pires molhado, passando o dedo molhado pelo meio da porção do doce frio colocado no pires. Se não juntar de novo, deixando o meio limpo, está no ponto. Colocar em vidros previamente limpos e tampe logo.

Geléia de jabuticaba
(receita de Nilza Starling Almeida)

Em um tacho de cobre estoure uma certa quantidade de jabuticaba e leve ao fogo sem deixar ferver. Coe em uma peneira de taquara ou plástico (esprema para melhor aproveitamento). Em seguida, para cada medida de suco, adicione uma mesma medida de açúcar. Leve ao fogo (no tacho de cobre) até o ponto de geléia e condicione em vidros bem esterilizados. Observação: para saber o ponto certo, faça o seguinte: coloque em um copo de vidro até a metade de álcool puro, em seguida coloque uma pequena quantidade da geléia. Se espalhar ou misturar-se ao álcool, ainda não está no ponto. Caso permanecer como uma bola consistente, está no ponto ideal.



Geléia de jabuticaba
Fotografia: Viviane Corrado Dara
08/12/2007

Geléia de jabuticaba
(receita de Dorival Martins de Andrade)



Geléia de jabuticaba
Fotografia: Viviane Corrado Dara
08/12/2007

1 kg de jabuticabas
700 gr de açúcar
Água em quantidade suficiente para cobrir as frutas

Coloque as frutas bem lavadas, em uma panela grande, cubra com água e cozinhe por mais ou menos 40 minutos. Quando as jabuticabas estiverem murchas e o líquido escuro, coe sem pressionar as frutas. Recoloque o líquido na panela ou tacho, acrescente o açúcar até dissolver, mexendo bem, coloque em fogo brando sem tampar por mais ou menos 20 minutos. Só volte a mexer quando a geléia estiver com a consistência firme, com bolhas estourando para que não grude numa superfície de pedra.



Prefeitura Municipal de Sabará
REGISTRO DO FESTIVAL DA JABUTICABA



Página 56 de 91

Geléia de jabuticaba
(receita de Dorival Martins de Andrade)

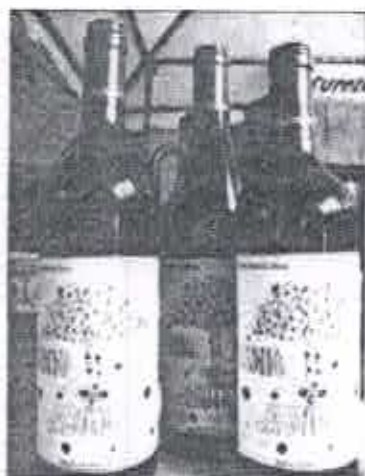
2 xícaras de suco de jabuticaba
2 xícaras de açúcar

Numa panela misture o suco de jabuticaba com açúcar, leve ao fogo e cozinhe mexendo até começar a engrossar. Para verificar se a geléia está no ponto, assim que começar a engrossar, retire a panela do fogo, coloque uma colher de geléia no centro de um pratinho e deixe esfriar. Incline o prato, se não escorrer, está no ponto certo. Volte a panela ao fogo, caso ainda não esteja no ponto, e teste novamente após 2 minutos. Rende 1 1/2 xícara.



Geléias de jabuticaba
Fotografia: Flávia Melo Dara: 09/12/2007

Vinho de Jabuticaba
(receita de Nilza Starling Almeida)



Vinho de jabuticaba
Fotografia: Viviane Corrado Dara:
08/12/2007

Estoure as jabuticabas e coloque-as em uma vasilha de plástico tampando-a bem e deixando em descanso por cerca de 15 a 20 dias, mas antes de cobrir a vasilha, cubra a superfície do suco com açúcar. Após este tempo, coe todo o suco utilizando-se de um funil com algodão. Caso o teor de álcool (natural) esteja baixo, pode-se acrescentar a gosto, álcool de cereais a 40 graus. O líquido, no ponto certo, deve ser colocado em garrafas por cerca de 3 meses. Durante este período, sacudir um pouco as garrafas para saída do gás. Não sendo adotada esta medida, há o perigo de estourar a garrafa ou soltar a rolha, prejudicando a conservação do vinho que deve ter, na medida do possível, o teor alcoólico apenas da fruta.

Vinho de jabuticaba
(receita de Dorival Martins de Andrade)

Estoure as jabuticabas e coloque-as em uma vasilha de plástico tampando-as bem e deixando-as em descanso por cerca de 15 a 20 dias. Antes de cobrir a vasilha, cubra a superfície do suco com açúcar. Após este tempo, coe todo o suco utilizando-se de um funil com algodão. Caso o teor de álcool (natural) esteja baixo, pode-se acrescentar a gosto álcool de cereais a 40°. O líquido no ponto certo, deve ser colocado em garrafa por cerca de 3 meses. Durante este período deve-se sacudir um pouco as garrafas para a saída do gás. Não sendo adotada esta medida, há o perigo de estourar a garrafa ou soltar a rolha prejudicando a conservação do vinho que deve ter, na medida do possível o teor alcoólico apenas da fruta.



Vinho de jabuticaba
Fotografia: Viviane Corrado Dara: 08/12/2007



Batida de jabuticaba
(Jornal Hoje - Culinária)



Batida de jabuticaba

Fotografia: Viviane Corrado Dara: 08/12/2007

- 2 xícaras de chá de jabuticabas
- 1 lata de leite condensado
- 1 e 1/2 vez a mesma medida de cachaça
- 1 forma de gelo picado

Amasse levemente as jabuticabas para abrir a casca e ferva com 2 xícaras de chá de água, durante cerca de 20 minutos. Retire do fogo e deixa esfriar. Passe as jabuticabas pela peneira. Bata o suco obtido no liquidificador, juntamente com o leite condensado, a cachaça e o gelo. Sirva a seguir.

Bolo cremoso de jabuticaba
(Receitas Só Sabor)

Suco:

- 3 xícaras (chá) de jabuticaba;
- 2 xícaras (chá) de água.

Massa:

- 1/2 xícara (chá) de açúcar;
- 1/2 xícara (chá) de manteiga;
- 3 ovos inteiros;
- 1 e 3/4 xícara (chá) de farinha de trigo;
- 1 colher (sopa) de fermento em pó;
- 1/2 xícara (chá) do suco de jabuticaba.

Pudim:

- 4 ovos;
- 1/2 lata de leite condensado;
- 1 xícara (chá) de suco de jabuticaba;
- açúcar para caramelizar a fôrma.



Bolo cremoso de jabuticaba

Fotografia: Viviane Corrado Dara: 08/12/2007

Comêce preparando o suco: ponho as jabuticabas e a água numa panela, leve ao fogo alto e deixe ferver por 3 minutos. Bata no liquidificador e passe numa peneira. Reserve o suco. Pré-aqueça o forno em temperatura média (180°C) e caramelize uma fôrma para pudim. Reserve. Para a massa do bolo, bata bem o açúcar com a manteiga e os ovos, junte a farinha, o fermento e o suco e coloque a mistura na fôrma. Reserve. Bata no liquidificador os ingredientes do pudim e coloque na fôrma, por cima da massa. Leve ao forno pré-aquecido para assar em banho-maria por cerca de 1 hora e 15 minutos ou até firmar o pudim. Tire do forno, deixe esfriar e leve à geladeira.



Merengue de coco com calda de jabuticaba
(Receitas Só Sabor)

Calda:

- 3 xícaras de açúcar;
- 1 xícara de água;
- 1kg de jabuticaba.

Merengue:

- 2 xícaras de coco fresco ralado;
- 2 xícaras de creme de leite fresco;
- 1 1/2 xícara de açúcar;
- 12 claras;
- 1 envelope de gelatina sem sabor dissolvido em 1/3 de água.



Merengue de jabuticaba com calda
Fotografia: Viviane Corrado Dara: 08/12/2007

Calda:

Aqueça a água e deixe as jabuticabas cozinharem por 5 minutos ou até que fique macia. Em seguida, amasse as frutas através de uma peneira. Junte a goma que ficou na peneira e leve ao fogo com açúcar, mexendo por 40 minutos para formar uma calda bem grossa.

Merengue:

Bata as claras em neve e depois adicione o açúcar aos poucos, sem parar de bater até que fique bem firme. Derreta a gelatina em banho-maria e, em seguida, adicione às claras batidas, misturando. Bata o creme de leite até obter picos firmes. Reserve.

Montagem:

Monte a torta alternando as camadas de merengue, coco, creme de leite batido e a calda de jabuticaba. Depois, deixe na geladeira por 2 horas.

Compota de jabuticaba
(receita de Leonídia da Fonseca)

- 1 litro de jabuticabas
- 1 xícara de açúcar
- Canela em bastão

Esprema as jabuticabas, desprezando as sementes. Deixe as cascas de molho durante 12 horas. Troque a água e ferva uma vez, deixando as cascas de molho por mais 12 horas. Troque novamente a água e ferva mais uma vez. Lave as cascas até que o caldo vermelho desapareça. Prepare uma calda com o açúcar e coloque as cascas das jabuticabas e a canela, deixando ferver até a formação de uma calda um pouco grossa.



Compota de jabuticaba.
Fotografia: Viviane Corrado Dara: 08/12/2007



Compota de jabuticaba
(receita de Dorival Martins de Andrade)



Compota de jabuticaba
Fotografia: Flávia Melo Dera, 08/12/2007

Esprema as jabuticabas, desprezando as sementes. Ferva uma vez, jogue a água fora, e troque-a durante dois dias, até desaparecer o amargo (se não desaparecer, ferva outra vez), prepare uma calda não muito grossa de açúcar e água. Coloque as jabuticabas nesta calda, ferva uma vez, deixe esfriar e ferva novamente.

Mousse de jabuticaba
(Jornal Hoje - Culinária)

- 01 garrafa de suco concentrado de suco de jabuticaba
- 01 lata de leite condensado
- 02 pacotes de gelatina sem sabor
- 02 xícaras de água fervendo

Dissolva a gelatina na água fervente, leve ao liquidificador com os outros ingredientes. Coloque em forma de buraco no meio e leve à geladeira. Sirva gelado.



Mousse de jabuticaba
Fotografia: Flávia Melo Dera, 08/12/2007

Sorvete de jabuticaba
(ref. Prefeitura Municipal de Sabará)

- 03 folhas de gelatina branca
- 1/2 litro de caldo de jabuticaba
- açúcar a gosto
- 03 claras em neve
- 1 xícara de água

Misture todos os ingredientes, passe por uma peneira muito fina e, por último, junte as claras em neve, deixe no refrigerador.



Fonte: www.acesa.com



Picadinho caipira com jabuticaba
(Jornal Hoje - Culinária)

600 gr de filé mignon cortado em cubinhos
1 colher de chá de sal
1 colher de café de pimenta do reino
dois dentes de alho
1 xícara de cebola ralada
2 colheres de sopa de óleo de milho
200 gr de jabuticaba
1/2 xícara de água

Tempere os cubos de filé com o sal e a pimenta do reino e coloque para fritar em uma panela sobre o alho e a cebola refogados no óleo. Bata num liquidificador as jabuticabas com a água, passe pela peneira e vá juntando este caldo à carne. Deixe cozinhar até o molho engrossar. Sirva com aspargos frescos ou em conservas.

Frango com jabuticaba
(Jornal Hoje - Culinária)

1 laranja grande
750 gr de coxa, ante coxa e peito cortados em pedaços
1/2 xícara de vinho do porto
2 colheres de sopa de geléia de jabuticaba
2 e 1/2 colheres de chá de mostarda
2 colheres de chá de vinagre de vinho
sal e pimenta do reino a gosto

Pré-aqueça o forno a 250°C (bem quente). Corte 2 fatias finas de laranja e corte cada fatia pela metade. Rale a casca para obter 1/2 colher de chá e esprema o suco para obter 2 colheres de sopa. Reserve. Deslize os dedos sobre a pele de cada pedaço de frango e coloque por baixo 1/2 fatia de laranja em cada uma. Tempere. Coloque o frango em uma assadeira e leve ao forno por 15 minutos. Enquanto isto, misture o vinho com a geléia e com o suco de laranja em uma panela pequena. Leve ao fogo até ferver e mexa até a geléia derreter. Cozinhe por 8 minutos até a calda engrossar um pouco. Retire do fogo, junte a mostarda, o vinagre e a casca de laranja. Pincele o frango com a calda e continue assando até que espetando com um garfo, o líquido saia limpo. Arrume os pedaços de frango nos pratos. Coloque o caldo por cima e sirva logo.

Pernil com jabuticaba
(Jornal Hoje - Culinária)

Pique 4 cebolas, 4 tomates, 3 cenouras na assadeira. Fure um pernil de 3 1/2 quilos com faca; introduza 15 dentes de alho, passe sal e pimenta do reino a gosto, polvilhe tomilho, ponha na assadeira, coberto com papel alumínio. Asse a 180°, forno pré-aquecido. Cozinhe em fogo baixo até o ponto de caramelo, 200 gr de jabuticaba sem caroço, 150 ml de água, 80 gr de açúcar. Tire o pernil, deixe quente. Ferva os legumes e 1/2 litro de caldo de carne até reduzir. Peneire, junte à jabuticaba, ponha o pernil no prato, regue com molho e pincele com anilina ouro.



Prefeitura Municipal de Sabará
REGISTRO DO FESTIVAL DA JABUTICABA



Página 62 de 91

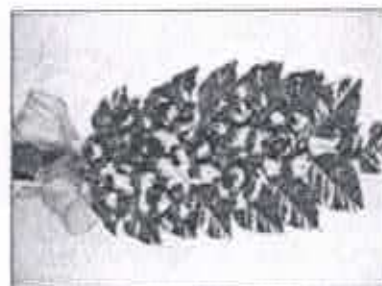
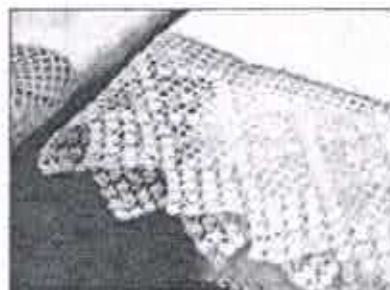
Para preparar o creme, misture numa panela o açúcar e a farinha. Junte o leite e mexa em fogo médio até ferver. Retire do fogo, deixe esfriar, junte as gemas, mexa rapidamente e retorne ao fogo até engrossar. Retire do fogo, deixe esfriar e leve à geladeira.

Para preparar a geléia, lave os damascos, pique-os em cubinhos e deixe de molho até ficarem macios. Junte açúcar e leve ao fogo médio, mexendo de vez em quando. Quando atingir a consistência de geléia, retire do fogo e deixe esfriar. Leve à geladeira.

Para preparar a calda de Jabuticaba, lave as jabuticabas, coloque em uma panela, cubra com água e leve ao fogo até ferver. Escorra. Passe as frutas por uma peneira e esprema delicadamente. Junte o açúcar e cozinhe em fogo brando até atingir o ponto de xarope.

Para a Montagem do prato, faça uma base com calda de jabuticaba. Coloque nessa ordem: lasanha, creme, lasanha, geléia de damasco, lasanha, creme, lasanha e decore com folhas de hortelã.

Indiretamente, o Festival da Jabuticaba também proporciona a divulgação de outras formas de artesanato, como a renda turca de bicos e a palma barroca, e das formas de expressão de grupos teatrais e musicais da localidade. Além disso, o evento se transformou numa importante atração turística para a cidade, evidenciando, indiretamente, a riqueza do Patrimônio Cultural materializada nas Igrejas barrocas, nos imponentes casarões e nas ladeiras coloniais, que abrigam diversas obras de arte consagradas pelos séculos.



Renda Turca de Bicos e Palma Barroca, peças do artesanato sabarense.
FONTE: www.sabara.mg.gov.br



Igreja Matriz de Nossa Senhora da Conceição, em Sabará. Considerada um dos mais antigos templos de Minas Gerais, apresenta-se como um importante exemplar da primeira fase do barroco mineiro, além de possuir em seu interior diversas peças de valor histórico e artístico inestimável e quase 400kg de ouro em suas paredes.
Fonte: www.asminasgerais.com.br



Prefeitura Municipal de Sabará
REGISTRO DO FESTIVAL DA JABUTICABA

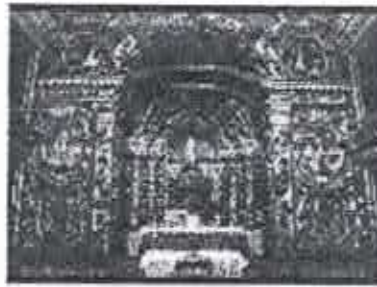


Página 63 de 91



Capela de Nossa Senhora do Ô, em Sabará. Contemporânea à Igreja Matriz de Nossa Senhora da Conceição, a edificação preserva características da primeira fase do barroco mineiro, com inúmeras manifestações de chineses.

Fonte: www.asminasgerais.com.br



Igreja Nossa Senhora do Carmo, em Sabará. Outra importante edificação religiosa do século XVIII que exemplifica o barroco mineiro.

Fonte: www.asminasgerais.com.br



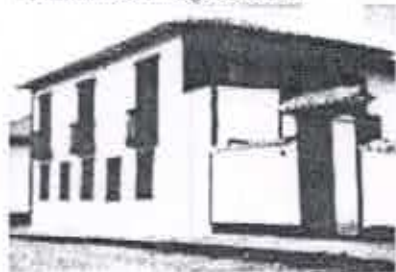
Detalhe da portada da Igreja Nossa Senhora do Carmo, talha de Aleijadinho.

Fonte: www.asminasgerais.com.br



Capela de Nossa Senhora do Pilar e Hospício da Terra Santa, edificações que compõem um conjunto de importância singular, preservado pelo IPHAN.

Fonte: www.asminasgerais.com.br



Museu do Ouro, antiga Casa de Intendência, construída em 1720.

Fonte: www.asminasgerais.com.br



Casa Borba Gato, onde atualmente funciona um anexo ao Museu do Ouro.

Fonte: www.asminasgerais.com.br



Casa Azul. Construção de pavimento único e interior com forros em gamela, com pinturas decorativas em diversos compartimentos.

Fonte: www.asminasgerais.com.br



Rua Dom Pedro II

Fonte: www.asminasgerais.com.br



Teatro Municipal de Sabará, conhecida antigamente como Casa da Ópera, entregue à população em 1819.

Fonte: www.asminasgerais.com.br



Fundação Belgo. Cassino

Fonte: Acervo digital da Fundação Belgo



7 CARTOGRAFIA

Justificativa da Área de Ocorrência

Entre os anos de 1987 e 1992, o Festival da Jabuticaba de Sabará foi realizado na Praça Santa Rita, localizada na área central da cidade, que é considerada o núcleo original da formação urbana de Sabará por preservar diversas construções civis e religiosas remanescentes dos primórdios da ocupação. Entre os anos de 1993 e 1996, o Festival foi realizado na Praça Melo Viana, também localizada na área central do município, devido ao aumento considerável das visitas à cidade por ocasião do evento. Em 1997, o Festival da Jabuticaba foi transferido para a Praça de Esportes, localizada à margem do Rio Sabará e à entrada da cidade, no qual permanece até os dias atuais.

Apesar da realização do Festival da Jabuticaba ocorrer em um local físico específico, sua natureza imaterial o impede de ocupar apenas um território demarcado, o que provoca a mobilização de grande parte da área central do município.

Mapas: Elaboração: Edilson Borges de Barros Filho, dez/2007



Mapa 1: Localização da Região Metropolitana de Belo Horizonte (RMBH) em Minas Gerais e no Brasil.

Fonte: www.livvedicos.org (mapa do Brasil)



Mapa 2: Localização do Município de Sabará na RMBH

Fonte: www.sabaranet.com.br (Município de Sabará)



Destaque do Centro Histórico de Sabará
Fonte: Prefeitura Municipal de Sabará



Mapa 3: Localização da XXI Festival da Jabuticaba em Sabará
Fonte: www.sabaranet.com.br (Município de Sabará).
Acervo cartográfico do Grupo Memória Arquitetura (cartografia de Sabará)



8 DIRETRIZES PARA GESTÃO E MANUTENÇÃO DAS ATIVIDADES

A preservação do patrimônio cultural imaterial é feita através do Inventário e do Registro do bem de natureza intangível, uma vez que a elaboração e a aplicação de instrumentos legais como o tombamento não são adequados para assegurar que o referido bem venha a cumprir sua função de patrimônio cultural junto à sociedade. O Registro dos Bens Culturais de Natureza Imaterial ou Intangível é um instrumento legal de reconhecimento e valorização dos bens culturais imateriais, que considera a sua natureza dinâmica e processual.

Os bens imateriais só têm sentido se significarem uma prática regular. As atividades culturais que os incorporam se modificam com o tempo, tais como os seus agentes sociais, o que não significa, necessariamente, que uma descaracterização foi sofrida. Deve-se considerar que a cultura é dinâmica por sua definição, pois mesmo os portadores de uma cultura tradicional estão sempre recriando seus símbolos e seus elementos. Desta forma, o registro deve ser periodicamente atualizado, através da formulação de novas questões à prática patrimonial tradicional para o acompanhamento da evolução e das transformações sofridas pelo bem ao longo do tempo.

Segundo a legislação municipal sabarense, os bens registrados devem ser reavaliados a cada cinco anos pelo Conselho Municipal do Patrimônio Cultural e Natural de Sabará, tendo em vista o registro como referência histórica do bem e sua relevância para a memória local e regional, e a identidade e formação cultural das comunidades sabarenses. No caso de negação de sua revalidação, o registro do bem imaterial será mantido apenas como referência cultural de seu tempo.

A manutenção das atividades culturais do Festival da Jabuticaba de Sabará depende da adoção de medidas de apoio a seus produtores, no sentido de preservar as condições de realização da festividade, de sua divulgação e da formação de público. A plena realização do festival depende da presença física dos expositores da jabuticaba e de seus derivados frente a um público.

Alguns problemas de ordem político-administrativa podem surgir, se o festival não for bem planejado e administrado. A superpopulação do evento se configura em um deles. A cada edição, o Festival tem atraído um número maior de visitantes, o que pode comprometer a infra-estrutura da cidade, causando o congestionamento do trânsito, a superlotação do pequeno espaço de exposição dos produtos da jabuticaba, o esgotamento dos produtos, que possuem origem artesanal, e não industrial, e o conseqüente abandono dos *stands* por seus expositores antes do término da programação divulgada. O Festival da Jabuticaba possui um caráter artesanal, no qual são expostos os produtos dos frutos cultivados nos quintais dos membros da comunidade local. Desta forma, os derivados da jabuticaba possuem uma qualidade singular que deve ser respeitada, o que interfere em sua quantidade.

Um outro fator de significativa importância é a apresentação das barracas pelos expositores, fator este que pode proporcionar um caráter de informalidade, com espaço para a sociabilidade, a afetividade e a emotividade. Nos primeiros anos de realização da festividade, as barracas eram



Prefeitura Municipal de Sabará
REGISTRO DO FESTIVAL DA JABUTICABA



Página 67 de 91

confeccionadas pelos próprios expositores, que se empenhavam na decoração original de seu próprio espaço. Desta forma, o evento evocava ao ambiente familiar, caseiro, interiorano, peculiar, que os turistas buscavam na cidade.

Para uma melhor apresentação das barracas, sugere-se a criação de um concurso da barraca mais bonita ou mais original, o que estimularia os expositores a investir não somente na produção de seus artigos, mas também na divulgação de seus próprios produtos, através da decoração de seus espaços.

Sugere-se como alternativa para a solução do problema da oferta dos produtos derivados da jabuticaba, o investimento em técnicas de irrigação e adubação aos pomares caseiros, o que proporcionaria uma ampliação da safra da fruta e a conseqüente produção das iguarias durante todo o ano. Tal fator ainda contribuiria para a definição mais precisa das datas de realização do festival, uma vez que a colheita se desvincularia, em grande parte, das condições do tempo.

A manutenção dos incentivos fiscais (desconto no IPTU) é importante para que a comunidade de Sabará preserve as jabuticabeiras em seus quintais. Além disso, uma campanha para a plantação de novos pés, com distribuição gratuita de mudas seria relevante para garantir a renovação dos pés.

Sugere-se, também, a realização de oficinas culturais, que repassem as receitas dos derivados da jabuticaba e aumente o número de produtos, o que contribuiria para uma melhor transmissão dos saberes entre gerações e asseguraria a permanência do Festival da Jabuticaba como importante atividade cultural do município.



9 MÍDIAS E DOCUMENTAÇÃO FOTOGRÁFICA

1º Festival da Jabuticaba

Sabará - MG



8 — Novembro-87

Local: Praça Santa Rita

Horário: 09:00 Horas

— M. Lemos —

Diretor

Cooperativa Agrícola de Produtores

— Promotor —

Prefeitura Municipal de Sabará
— Governo Diogenes Fantini —

Cartaz do I Festival da Jabuticaba, de 1987, realizado na Praça Santa Rita.

Fonte: Acervo da Prefeitura Municipal de Sabará



LEMBRANÇA

"1º FESTIVAL DE JABUTICABA"

NOVEMBRO / 87

Lembrança do I Festival da Jabuticaba, de 1987.

Fonte: Acervo da Prefeitura Municipal de Sabará



**FEIRA DE DERIVADOS DA
JABUTICABA**

**NA PRAÇA
SANTA RITA
SABARA**

**DIA 05-11-89
A PARTIR DE
10 HORAS**

*música - concursos - rotina de jabuticaba
exposições e venda de vinhos, licores, geléias e
demais derivados de jabuticaba*

Promoção: Prefeitura Municipal de Sabará
Realização: Depto. de Esportes, Cultura e Turismo
Apoio: INVI, Jabara, Voz da Sabará, ELITROCEL Ltda.

Cartaz do III Festival da Jabuticaba, de 1989,
realizado na Praça Santa Rita.

Fonte: Acervo da Prefeitura Municipal de Sabará

**FESTIVAL DA
Jabuticaba**

SABARA - MG

**'PRAÇA SANTA RITA
DIA 14 DE OUTUBRO
A PARTIR DE 9 HORAS**

Realização
SABARA

Cartaz do IV Festival da Jabuticaba, de 1990,
realizado na Praça Santa Rita

Fonte: Acervo da Prefeitura Municipal de Sabará



Cartaz do V Festival da Jabuticaba, de 1991, realizado na Praça Santa Rita.

Fonte: Acervo da Prefeitura Municipal de Sabará



Cartaz do VI Festival da Jabuticaba, de 1992, realizado na Praça Santa Rita.

Fonte: Acervo da Prefeitura Municipal de Sabará



Cartaz do VII Festival da Jabuticaba, de 1993, realizado, pela primeira vez, na Praça Melo Viana

Fonte: Acervo da Prefeitura Municipal de Sabará

XVIII FESTIVAL DA
JABUTICABA 

Dia:
05 dezembro (Domingo)

Horário:
9:00 às 19:00 horas

Local:
Praça de Esportes de Sabará

*Batas, vinhos, geleias, licores,
doces, compotas e sorvetes em
um festival de delícias!*

Realização e organização:
Praça Melo Viana - Sabará - MG
1548-2008 - Cultura de Sabará

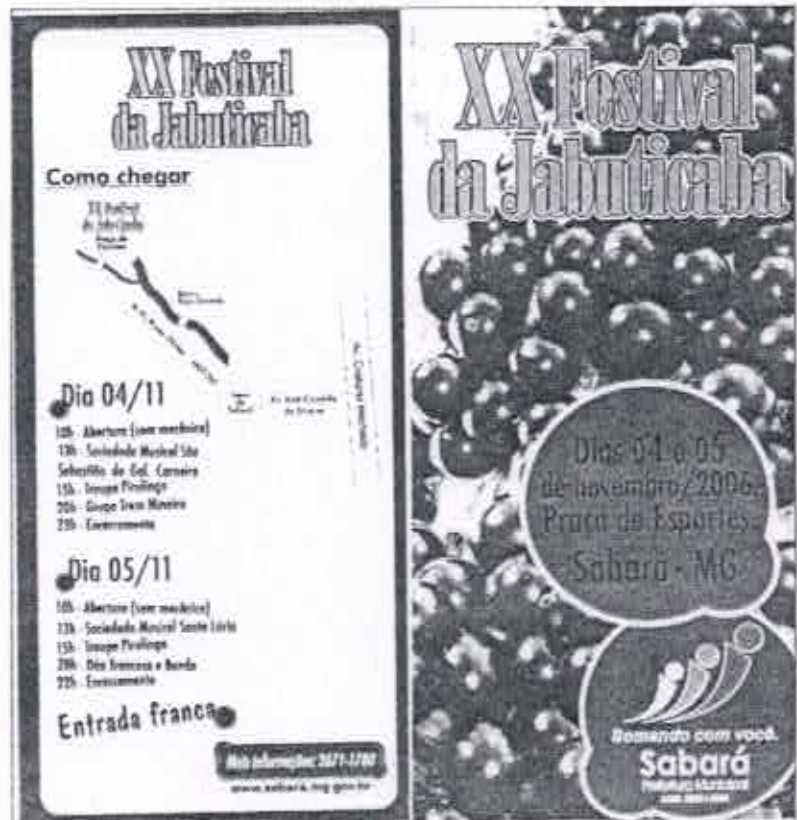
Cartaz do XVIII Festival da Jabuticaba, de 2004, realizado na Praça de Esportes

Fonte: Acervo da Prefeitura Municipal de Sabará



Folder do XIX Festival da Jabuticaba, de 2005, realizado na Praça de Esportes.

Fonte: Acervo da Prefeitura Municipal de Sabará



Folder do XX Festival da Jabuticaba, de 2006, realizado na Praça de Esportes

Fonte: Acervo da Prefeitura Municipal de Sabará



The image shows a promotional folder for the XXI Festival da Jabuticaba. It features a central graphic with a stylized 'Y' shape containing a grapevine. The text is arranged in a structured layout, with a program schedule on the left and event details on the right. The design includes decorative elements like leaves and a small logo at the bottom left.

Programação
08 de Dezembro

- 10h - Abertura (com invésien)
- 12h - Sociedade Musical Lixa da Paz de Ilvoena
- 15h - Kinanda Show
- 17h - Trio Jabuticaba
- 19h - Trio Classe A
- 21h - Encerramento

09 de Dezembro

- 10h - Abertura (com invésien)
- 12h - Sociedade Musical São Sebastião de General Carneiro
- 15h - Velha Guarda do Samba
- 17h - Tropa Mineira
- 19h - Opus 6
- 21h - Encerramento

21º Festival da Jabuticaba
O Ouro Negro dos quintais de Sabará
8 e 9 de Dezembro de 2007
10h às 21h
Praça de Esportes de Sabará

Folder do XXI Festival da Jabuticaba, de 2007, realizado na Praça de Esportes.

Fonte: Acervo da Prefeitura Municipal de Sabará



DOCUMENTAÇÃO FOTOGRÁFICA



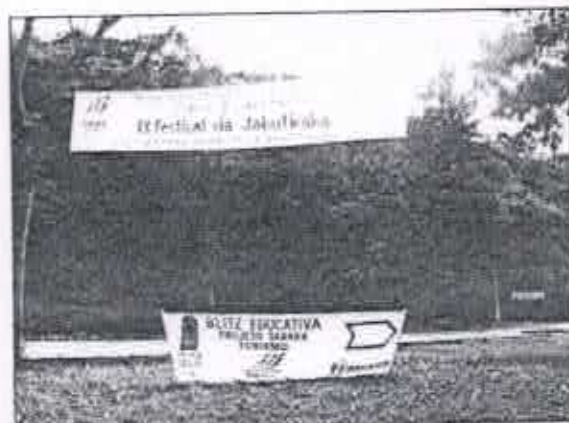
Cartazes do XX Festival da Jaboticaba.
Fonte: Acervo da Prefeitura Municipal de Sabará



Venda de jaboticaba in natura, à entrada da Praça de Esportes.
Fonte: Acervo da Prefeitura Municipal de Sabará, 4 nov 2006.



Jabuticabeira carregada de frutas maduras.
Fonte: www.jfservice.com.br



Sinalização à entrada da cidade para o Festival da Jaboticaba.
Fonte: Acervo da Prefeitura Municipal de Sabará, 4 nov 2006.



Prefeitura Municipal de Sabará
REGISTRO DO FESTIVAL DA JABUTICABA



Página 75 de 91



Congestionamento causado pelos visitantes do Festival da Jabuticaba.

Fonte: Acervo da Prefeitura Municipal de Sabará, 4 nov 2006.



Policimento do Festival

Fonte: Acervo da Prefeitura Municipal de Sabará, 4 nov 2006.

Imagens do XX Festival da Jabuticaba.

Fonte: Acervo da Prefeitura Municipal de Sabará, 4 nov 2006.



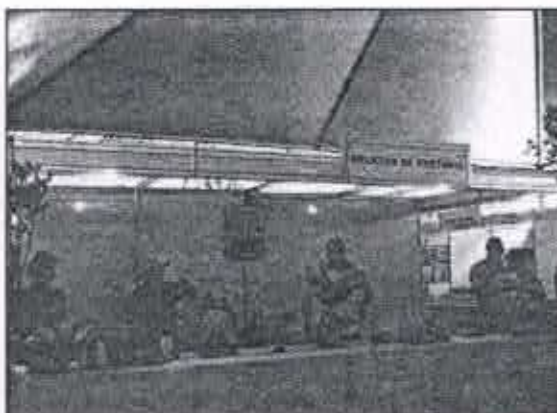
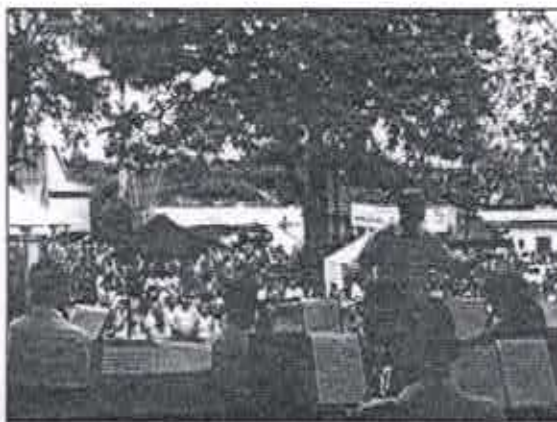


Prefeitura Municipal de Sabará
REGISTRO DO FESTIVAL DA JABUTICABA



Página 76 de 91

Imagens do XX Festival da Jabuticaba
Fonte: Acervo da Prefeitura Municipal de Sabará, 4 nov 2006





Prefeitura Municipal de Sabará
REGISTRO DO FESTIVAL DA JABUTICABA



Página 77 de 91

Imagens do XX Festival da Jabuticaba
Fonte: Acervo da Prefeitura Municipal de Sabará, 4 nov 2006:





Prefeitura Municipal de Sabará
REGISTRO DO FESTIVAL DA JABUTICABA



Página 78 de 91

Imagens do XX Festival da Jabuticaba.
Fonte: Acervo da Prefeitura Municipal de Sabará, 4 nov 2006



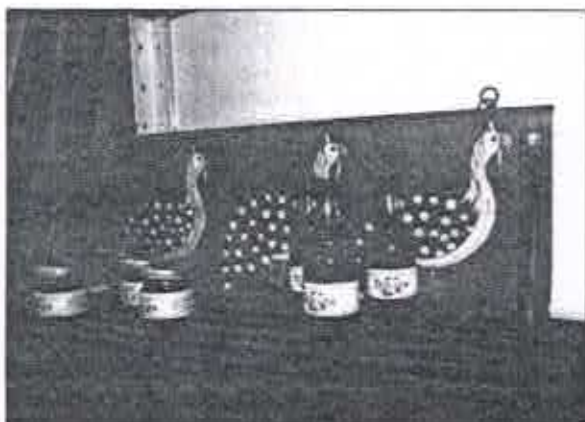


Prefeitura Municipal de Sabará
REGISTRO DO FESTIVAL DA JABUTICABA



Página 79 de 91

Imagens do XX Festival da Jabuticaba.
Fonte: Acervo da Prefeitura Municipal de Sabará, 4 nov 2006.



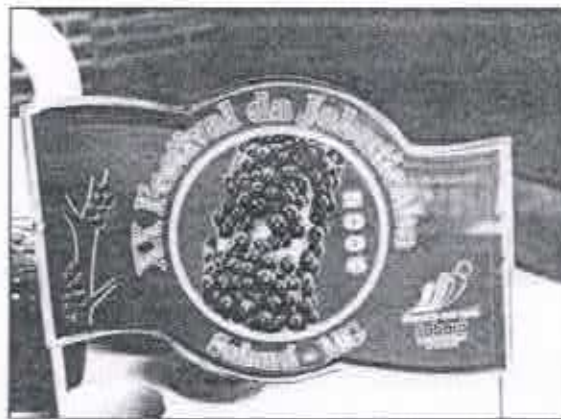


Prefeitura Municipal de Sabará
REGISTRO DO FESTIVAL DA JABUTICABA

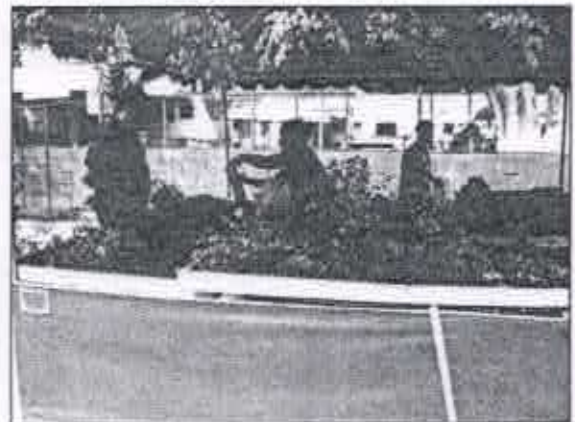


Página 80 de 91

Comissão Julgadora analisando os derivados da jabuticaba e troféu do Concurso da Melhor Geléia e do Melhor Licor.
Fonte: Acervo da Prefeitura Municipal de Sabará, nov 2006.



Imagens do XXI Festival da Jabuticaba.
Fotografias: Flávia Melo e Viviane Corrado Data: 08/12/2007



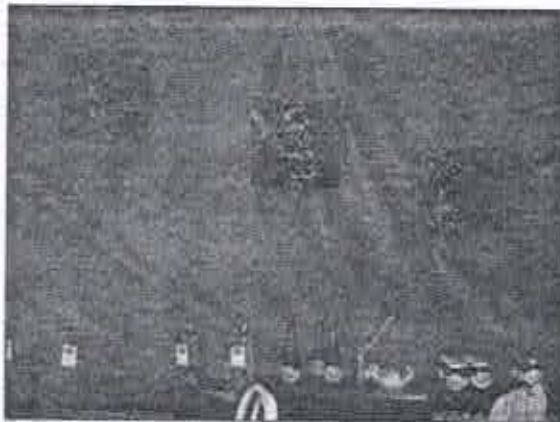
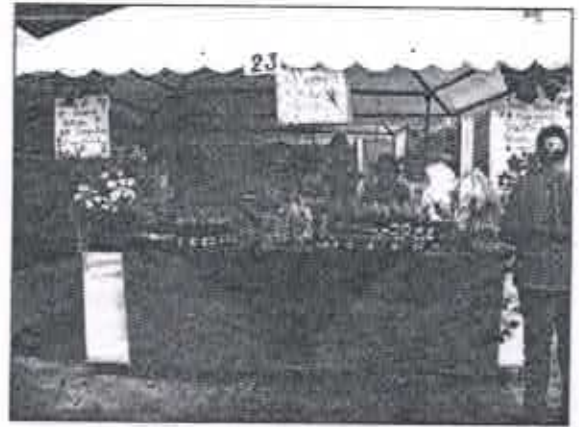


Prefeitura Municipal de Sabará
REGISTRO DO FESTIVAL DA JABUTICABA



Página 81 de 91

Imagens do XXI Festival da Jabuticaba.
Fotografias: Flávia Melo e Viviane Corrado Data: 08/12/2007



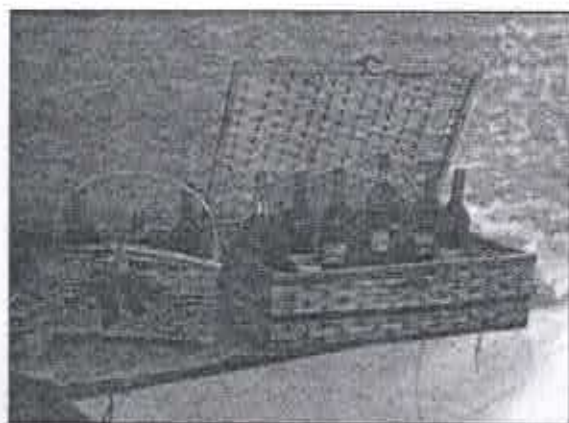


Prefeitura Municipal de Sabará
REGISTRO DO FESTIVAL DA JABUTICABA



Página 82 de 91

Imagens do XXI Festival da Jabuticaba
Fotografias: Flávia Melo e Viviane Corrado Data: 08/12/2007



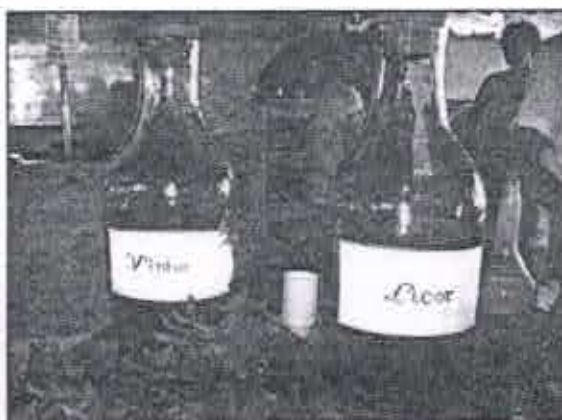


Prefeitura Municipal de Sabará
REGISTRO DO FESTIVAL DA JABUTICABA



Página 83 de 91

Imagens do XXI Festival da Jabuticaba.
Fotografias: Flávia Melo e Viviane Corrado Data: 06/12/2007





Prefeitura Municipal de Sabará
REGISTRO DO FESTIVAL DA JABUTICABA



Página 84 de 91

Imagens do XXI Festival da Jabuticaba
Fotografias: Flávia Melo e Viviane Corrado Data: 08/12/2007





Prefeitura Municipal de Sabará
REGISTRO DO FESTIVAL DA JABUTICABA



Página 85 de 91

10 REGISTRO AUDIOVISUAL



11 REFERÊNCIAS

Fontes documentais:

Antigos Documentos da Casa de Câmara e Cadeia

Arquivo do Cartório de registro de Imóveis

Arquivo do Cartório do 1º Ofício de Notas

Arquivo do Centro de Memória da Fundação Belgo

Arquivo Documental do Museu do Ouro / Casa Borba Gato

Atas, ofícios, projetos, relatórios e releases, pertencentes ao Arquivo da Secretaria Municipal de Patrimônio e Cultura da Prefeitura Municipal de Sabará.

Instrução para o governo da capitania de Minas Gerais por José João Teixeira Coelho (1780). Revista do Archivo Publico Mineiro. Belo Horizonte, Anno VIII, Fascículo 1º e 2º, Janeiro a Junho de 1903 p. 399-581.

Noticia dos acontecimentos que tiverão lugar nesta fidelíssima Villa do Sabará desde o Anno de 1821. Revista do Archivo Publico Mineiro. Ouro Preto, Anno I, Fascículo 2º, Abril a Junho de 1896. p. 267-278.

Prefeitura Municipal de Sabará. Cadastro do IPTU 2004.

Termo de criação da Villa de Nossa Senhora da Conceição de Sabará. Revista do Archivo Publico Mineiro. Ouro Preto, Anno II, 1897. p. 86-88.

Villa real de Sabará (m) cabeça da comarca do Rio das Velhas. Revista do Archivo Publico Mineiro. Belo Horizonte. Anno XIII, 1908. p. 567-574.

Fontes orais:

ENTREVISTAS realizadas com as participantes do XX Festival da Jabuticaba: Efigênia Guimarães do Carmo, da barraca Pomar, Rosimairé Eliane de Freitas, da Natureza; Djanira Norberto de Oliveira, da Ki-Sabor; Sandra de Fátima Camponez, da Coisas da Vovó; Dirécia Conceição Neves Peixoto, Flor de Jabuticaba; Leonídia da Fonseca, da Sonho Doce; Eva da Piedade Cirilo, da Pretinha Melosa; Maria Aparecida de Lima Cláudio, da Produtos do Cuiabá; e Maria da Conceição Guimarães Pedrosa, da Doce Pretinha.

Livros e periódicos:

ALBUQUERQUE, Fernando. Padrão jabuticabá. *O Tempo*, Agronegócios, Belo Horizonte, 21 nov. 2000. p. 6 e 7.

ALMEIDA, Lúcia Machado de. *Passeio a Sabará*. São Paulo: Martins, 1952.

ANDRADE, Carlos Drummond de. Sabará. In: *Alguma Poesia*. São Paulo: Record, 2001.

ARSÊNIO, Ana Maria. Alugue uma jabuticabeira e bom proveito. *O Globo*, Turismo, Rio de Janeiro, 198...., p. 7.

ÁVILA, Affonso. *Igrejas e Capelas de Sabará. Barroco*. nº 8, Belo Horizonte: UFMG, 1976. p. 21-65.

BARBOSA, Valdemar de Almeida. *Dicionário Histórico e Geográfico de Minas Gerais*. Belo Horizonte: Itatiaia, 1995.

BIBLIOTECA Municipal de Sabará. *Livro de assinaturas*. Julho de 1942.



Prefeitura Municipal de Sabará
REGISTRO DO FESTIVAL DA JABUTICABA



Página 87 de 91

- CALÓGERAS, Pandiá. **Formação Histórica do Brasil**. SP: Companhia Editora Nacional, 1945.
- CARRAZZONI, Maria Elisa (coord.). **Guia dos bens tombados no Brasil**. Rio de Janeiro: Expressão e Cultura, 1987.
- CASCUDO, Luis da Câmara. **História da Alimentação no Brasil**. São Paulo/Belo Horizonte: Editora USP/Itatiaia, 1983.
- CRISTIE, Ellen. Com sabor de lucro. **Estado de Minas**, Economia, Belo Horizonte, nov. 2001. p. 37.
- D'ASSUNÇÃO, Livia Romanelli. **Considerações sobre a formação do espaço urbano setecentista nas Minas**. Revista do Depto. de História. BH: UFMG, 1989. p. 130-140.
- DINIZ, Silvio Gabriel. **Sabarabuçu**. *Revista do Instituto Histórico e Geográfico de Minas Gerais*. Vol. XI, 1964. p. 143-149.
- DUTRA, Rogéria Campos de Almeida. Cozinha e Identidade Nacional: notas sobre a culinária na formação da cultura brasileira segundo Gilberto Freyre e Luis da Câmara Cascudo. **Anais do Seminário da Gastronomia em Gilberto Freyre**. Fundação João Pinheiro, 2003. p. 31-36.
- FALTAM poucos dias para a "pretinha" tomar conta da cidade. **Folha de Sabará**, Sabará, ano XVIII, nº 617, 27 out. 2006. p. 2.
- FESTIVAIS sem frutas. **Diário da Tarde**, Grande BH, Belo Horizonte, 13 nov. 2000.
- FESTIVAL consolida Sabará como a terra da jabuticaba. **Folha de Sabará**, Sabará, ano XVIII, nº 618, 10 nov. 2006. p. 2.
- FESTIVAL de sucesso. **Regional Noticias**, Informe de Conteúdo, ano VIII, ed. 369, 11 nov. 2006.
- FONSECA, Maria Cecília Londres. Para além da pedra e cal: por uma concepção ampla de patrimônio cultural. In: ABREU, Regina; CHAGAS, Mário (Orgs.). **Memória e Patrimônio: ensaios contemporâneos**. Rio de Janeiro: DP&A, 2003. p. 56-76.
- FREYRE, Gilberto. **Açúcar: Uma Sociologia do Doce, com Receitas de Bolos e Doces do Nordeste do Brasil**. São Paulo, Companhia das Letras, 1997.
- FRIEIRO, Eduardo. **Feijão, angu e couve**: ensaio sobre a comida dos mineiros. Belo Horizonte/São Paulo: Itatiaia/USP, 1982.
- GEERTZ, Clifford. **A interpretação das culturas**. Rio de Janeiro: LTC, 1989. 323 p.
- GOMES, Raimundo Pimentel. **Fruticultura Brasileira**. São Paulo: Nobel, 1983.
- GONÇALVES, José Reginaldo Santos. A fome e o paladar: uma perspectiva antropológica. **Encontros e estudos: Seminário Alimentação e Cultura**, Rio de Janeiro, nº 4, 2002. p. 7-16.
- GUIMARÃES, Elian. Festival de delícias em Sabará. **Estado de Minas**, Gerais, Belo Horizonte, 6 nov. 2006. p. 23.
- HALL, Stuart. **Identidade cultural na pós-modernidade**. 2 ed. Rio de Janeiro: DP&A, 1998. 102 p.
- JACINTO, Vanessa. Festival de Jabuticaba resgata uma tradição em Sabará. **Estado de Minas**, Melhor de Minas: Sabará, Belo Horizonte, 1998.
- A GAZETA Sabarense. A nova biblioteca e o salvamento de Dona Sofia, Jan. de 1976.
- LATIF, Miran de Barros. **As Minas Gerais**. Belo Horizonte: Itatiaia, 1991.
- LIMA JR., Augusto de. **As primeiras Vilas do Ouro**. Belo Horizonte: edição do autor, 1962.
- LUZ, Carlos Humberto. Festival da Jabuticaba anima domingo de Sabará. **Diário da Tarde**, Belo Horizonte, 1998.
- MACHADO, Maria de Lourdes Guerra. **Nas ruas de Sabará**. Belo Horizonte: CMC, 1999.
- MACIEL, Maria Eunice. A culinária e a tradição. **Encontros e estudos: Seminário Alimentação e Cultura**, Rio de Janeiro, nº 4, 2002. p. 27-36.



Prefeitura Municipal de Sabará
REGISTRO DO FESTIVAL DA JABUTICABA



Página 88 de 91

MAGALHÃES, Alexandre. **A casa de Câmara e Cadeia do Sabará – referências sobre a história da antiga câmara municipal.** Prefeitura Municipal de Sabará, 2003.

MATERIAL de divulgação do Museu do Ouro, produzido pelo Ministério da Cultura.

MORAIS, Geraldo Dutra de. **A Igreja de São Francisco de Assis de Sabará.** Cultura Política. RJ, nº 41, jun. de 1944. p. 167-169.

MOURÃO, Paulo. O doce sabor das jabuticabas de Minas. **Estado de Minas**, Belo Horizonte, 21 out. 1992.

NEVES, Luciana. Jabuticaba: a delícia que chega com o final de ano. **Hoje em dia**, Minas: Armazém, Belo Horizonte, 7 nov. 1995.

NOGUEIRA, Maria Dina; MENDONÇA, Elizabete de Castro. Feiras e comidas: espaço e tempo em movimento. **Encontros e estudos: Celebrações e saberes da cultura popular: pesquisa, inventário, crítica, perspectivas**, Rio de Janeiro, nº 5, 2004. p. 35-54.

OLIVEN, Ruben George. Patrimônio intangível: considerações iniciais. In: In: ABREU, Regina; CHAGAS, Mário (Orgs.). **Memória e Patrimônio: ensaios contemporâneos.** Rio de Janeiro: DP&A, 2003. p. 77-80.

PASSOS, Zoroastro Vianna. **Em torno da história do Sabará.** Vol. I e II. RJ: SPHAN, 1940/1942.

RESKALLA, Aline. Valor da jabuticaba. **O Tempo**, Agronegócios, Belo Horizonte 16 out. 2001. p. 6-7.

ROSA, Marina Caldeira. O reconhecimento e a proteção do Patrimônio Cultural Imaterial na Constituição Brasileira de 1988. **Monografia de graduação em Direito pelo Centro Universitário Newton Paiva.** Belo Horizonte, nov. 2003.

ROTEIRO do Turista – Igreja Nossa Senhora do Rosário – Sabará – Minas Gerais – Brasil. Publicação da Paróquia de Nossa Senhora da Conceição

SABARÁ secular. **Jornal da Pampulha**, Belo Horizonte, 20 set. 1997.

SABARÁ: preço azedo durante IX Festival da Jabuticaba. **Estado de Minas**, Belo Horizonte, 1995.

SANT'ANNA, Márcia. A face imaterial do patrimônio cultural: os novos instrumentos de reconhecimento e valorização. In: ABREU, Regina; CHAGAS, Mário (Orgs.). **Memória e Patrimônio: ensaios contemporâneos.** Rio de Janeiro: DP&A, 2003. p. 46-55.

SANTA ROSA, Antônio. **Conhecendo o Sabarabussu.** BH: Imprensa Oficial, 1974.

SCAPOLATEMPORE, Renato. Temporada de jabuticaba em Sabará. **O Globo**, Rio de Janeiro, Caderno Turismo, 22 out. 1992.

SETÚBAL, Paulo. **O Romance do Prata.** São Paulo: Companhia Editora Nacional, 1935.

SIMONE, Magali. Cerca de 8000 pessoas visitam Sabará no Festival da Jabuticaba. **O Tempo**, Belo Horizonte, 1998.

SMITH, Robert C. **Arquitetura civil do período colonial.** Revista do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional. RJ: Ministério da Educação e Cultura, nº 17, 1969. p. 27-125.

TOLEDO, Otávio de. Tradição marcada pelos festivais. **Diário da Tarde**, Grande BH, Belo Horizonte, 2001. p. 4.

TRINDADE, Cônego Raymundo. **Instituições de Igrejas no Bispado de Mariana.** Rio de Janeiro: IPHAN, 1945. nº 13.

VALADARES, Virginia M. Trindade; REIS, Liana M. **Minas colonial em documentos: economia, governo e poder.** Belo Horizonte: Expressão, 1999.

VASCONCELLOS, Sylvio de. **Capela Nossa Senhora do Ó.** BH: Escola de Arquitetura da UFMG, 1964.

VASCONCELOS, Diogo de. **História Antiga das Minas Gerais.** RJ: Imprensa Oficial, 1948.



Prefeitura Municipal de Sabará
REGISTRO DO FESTIVAL DA JABUTICABA



Página 89 de 91

VASCONCELOS, Salomão. **Como nasceu Sabará**. Revista do Serviço de Patrimônio Histórico e Artístico Nacional. RJ, v. 9, 1945. p. 291-330.

Referências eletrônicas:

ALIMENTAÇÃO e cultura. Disponível em:

<dtr2004.saude.gov.br/nutricao/documentos/alimentacao_cultura.pdf>. Acesso em junho de 2007.

BORGES, M. H. C. B.; MELO, B. Cultura da jabuticabeira. **Fruticultura**. Disponível em: <<http://www.fruticultura.iciag.ufu.br/jabuticaba.html>>. Acesso em julho de 2007.

CARNEIRO, Haroldo. Culinária típica. **Portal Descubra Minas**. Disponível em: <<http://www.descubraminas.com.br>>. Acesso em julho de 2007.

CURSOS. **Faculdade de Sabará**. Disponível em: <www.faculadedesabara.edu.br>. Acesso em julho de 2007.

DELÍCIAS da Jabuticaba. Culinária **Jornal Hoje**, 3 nov 2003. Disponível em <<http://jornalhoje.globo.com/hoje>>. Acesso em julho de 2007.

FERREIRA, Delson Gonçalves Zoroastro Passos. Minas Gerais (Suplemento Literário). BH, vol. 13, nº 604, 29 de abr. de 1978. p. 10. Consultado em www.lettras.ufmg.br/websuplit.

FESTIVAL da jabuticaba de Cachoeira do Campo. Disponível em:

<www.cachoeiradocampo.art.br/noticiasanteriores2003.htm>. Acesso em julho de 2007.

FONSECA, Renata. A história da comida mineira. **Universidade de Uberaba**. Disponível em: <<http://www.revelacaoonline.uniube.br/cultura03/histcomida.html>>. Acesso em junho de 2007.

RECEITAS. **Acessa: Só Sabor**. Disponível em: <www.jfsservice.com.br/projetos/Sabor/arquivo/dicas/2002/10/03-jabuticaba/>. Acesso em julho de 2007.

RIBEIRO, Bruno. É uma benção. **Revista Metrópole**, 16 nov 2003. Disponível em: <www.cpopular.com.br>. Acesso em julho de 2007.

SABARÁ **As Minas Gerais**. Disponível em: <www.asminasgerais.com.br>. Acesso em julho de 2007.

SABARÁ **Assembléia Legislativa de Minas Gerais**. Disponível em: <www.almg.gov.br>. Acesso em julho de 2007.

SABARÁ. **Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística**. Disponível em: <www.ibge.gov.br>. Acesso em julho de 2007.

SABARÁ. **Prefeitura Municipal de Sabará**. Disponível em: <www.sabara.mg.gov.br>. Acesso em julho de 2007.

SABARÁ. **Sabará Net**. Disponível em: <www.sabaranet.com.br>. Acesso em julho de 2007.

SAINT HILAIRE, Augusto de. Cidade de Sabará. Minas Gerais (Suplemento Literário). BH, vol. 5, nº 214, 3 de out de 1970. p. 1-2. Consultado em www.lettras.ufmg.br/websuplit.

SEIXAS SOBRINHO, José. Casa da Ópera de Sabará. Minas Gerais (Suplemento Literário). BH, vol. 2, nº 46, jul. de 1967. p. 10. Consultado em www.lettras.ufmg.br/websuplit.

www.cancaonova.com

www.diocesesaocarlos.org.br

www.ipac.iepha.mg.gov.br

www.regimovelsabara.com.br



Prefeitura Municipal de Sabará
REGISTRO DO FESTIVAL DA JABUTICABA



Página 90 de 91

12 EQUIPE TÉCNICA

MEMÓRIA ARQUITETURA LTDA



Rua Grão Pará, 85/1301 Santa Efigênia,
Belo Horizonte / MG cep 30.150.340
Tel.: (31) 3241.5594
e-mail: memoria@memoriaarquitetura.com.br
www.memoriaarquitetura.com.br

Responsabilidade técnica:
Alexandre Borim Codo Dias
Joseana Costa Pereira
Patricia Soares Pereira
Viviane Corrado de Andrade

Estagiários:

Edilson Borges de Barros Filho
Laura Rennó Tenenwurcel
Natália Beirão Campos
Ana Maria Gomes Dias
Anna Helena Massêo de Andrade

Auxiliar administrativa:

Maria Edna Coelho Moreira

Colaboradores:

Historiadora: Flávia Melo de Paula

Video: Rodrigo de Angelis – Casca Grossa – Bros Comunicação



PREFEITURA MUNICIPAL DE SABARÁ

Prefeito: Sérgio Luiz de Freitas

Rua Dom Pedro II, 200 – Centro, CEP: 34505-000
Telefone: (31)3671-1780

Secretaria Municipal de Educação e Cultura

Secretário: Francisco Mayrink
Gerente de Patrimônio Cultural e Natural: Reginaldo Barcelos
Rua da República, 58- Centro. CEP 34505-000
Telefone: (31) 3671-1780
E-mail: cultura@sabara.mg.gov.br

EXECUÇÃO:

Levantamento: set/2007 a dez/2007)

(memória arquitetura) Viviane Corrado de Andrade Viviane Corrado de Andrade

(historiadora) Flávia Melo de Paula Flávia Melo de Paula

(prefeitura) Reginaldo Barcelos Reginaldo Barcelos

Elaboração: out/2007 a dez/2007
Flávia Melo de Paula
Rodrigo de Angelis

Revisão: Memória Arquitetura jan a abr/2008



Prefeitura Municipal de Sabará
REGISTRO DO FESTIVAL DA JABUTICABA



Página 91 de 91

13 ANEXOS

13.1 CÓPIA DA LEI MUNICIPAL DO REGISTRO DO PATRIMÔNIO IMATERIAL

13.2 CÓPIA DA ATA DA REUNIÃO DO CONSELHO: NO. 81 - INDICA O FESTIVAL DA JABUTICABA PARA REGISTRO COMO PATRIMÔNIO IMATERIAL

13.3 PARECER TÉCNICO SOBRE O REGISTRO

13.4 CÓPIA DO PARECER FAVORÁVEL DO CONSELHO AO REGISTRO E DECLARAÇÃO DE PUBLICIDADE

13.5 CÓPIA DA ATA DA REUNIÃO DO CONSELHO: NO. 84 - APROVA POR UNANIMIDADE O REGISTRO DO FESTIVAL DA JABUTICABA COMO PATRIMÔNIO IMATERIAL DE SABARÁ

13.6 CÓPIA DO DECRETO DE REGISTRO E DECLARAÇÃO DE PUBLICIDADE

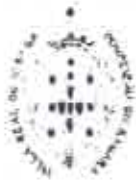
13.7 CÓPIA DA INSCRIÇÃO NO LIVRO DE REGISTRO DAS CELEBRAÇÕES

13.8 CÓPIA DAS COMPROVAÇÕES DA PUBLICAÇÃO DO REGISTRO

13.9 MÍDIAS SOBRE O FESTIVAL DA JABUTICABA DE SABARÁ



13.1 LEGISLAÇÃO MUNICIPAL DO REGISTRO DO PATRIMÔNIO IMATERIAL



DECRETO NÚMERO 410 /2002

"Institui formas de Registro de Bens Culturais de Natureza Imaterial ou Intangível, que constituem patrimônio cultural de Sabará".

O Prefeito Municipal de Sabará, Sr Wander José Goddard Borges, no uso de suas atribuições legais, tendo em vista o disposto na Lei Municipal 423/91 e nos artigos 185 e 186 da Lei Orgânica Municipal, decreta:

Art. 1º) Fica instituído o Registro de Bens Culturais de Natureza Imaterial que constituem patrimônio cultural de Sabará.

Parágrafo Primeiro: O registro dos Bens Culturais de Natureza Imaterial que constituem patrimônio cultural sabarense, será efetuado em quatro livros, a saber:

I - Livro de Registro dos Saberes, onde serão inscritos os conhecimentos de modos de fazer enraizados no cotidiano das comunidades sabarenses;

II - Livro de Registro das Celebrações, onde serão inscritos os rituais e festas que marcam a vivência coletiva do trabalho, da religiosidade, do entretenimento e de outras práticas da vida social;

III - Livro de Registro das Formas de Expressão, onde serão inscritas as manifestações literárias, musicais, plásticas, cênicas e lúdicas;

IV - Livro de Registro dos Lugares, onde serão inscritos mercados, feiras, santuários, praças e demais espaços onde se concentram e se reproduzem as práticas culturais coletivas.

Parágrafo Segundo: Poderá o Município, sob orientação do Conselho Municipal do Patrimônio Cultural e Natural de Sabará, abrir outros livros de registro para a inscrição de Bens Culturais de Natureza Imaterial que constituam patrimônio cultural sabarense e não se enquadrem nos livros definidos neste Decreto.

128



Prefeitura Municipal de Sabará

Rua Dom Pedro II, 200 – Fone : (31) 3672-7699 - CEP : 34505-000 – Sabará – MG



Art. 2º) A solicitação à Secretaria Municipal de Esportes, Lazer, Cultura e Turismo para o Registro de Bens Culturais de Natureza Imaterial cabe, além do Conselho Municipal do Patrimônio Cultural e Natural de Sabará, aos órgãos e entidades públicas da área cultural, a qualquer cidadão, sociedade ou associação civil.

Parágrafo Primeiro - A instrução dos processos de registro será supervisionada pela Secretaria Municipal de Esportes, Lazer, Cultura e Turismo - SELCTUR.

Parágrafo Segundo: A instrução constará de descrição pormenorizada do bem a ser registrado, acompanhada de documentação correspondente e deverá mencionar todos os elementos que lhe sejam culturalmente relevantes.

Art. 3º) De posse de toda documentação, a Secretaria Municipal de Esportes Lazer Cultura e Turismo, promoverá o preenchimento do Inventário de Bens Culturais Imateriais - IBCI e consequente encaminhamento ao Conselho Municipal do Patrimônio Cultural e Natural de Sabará.

Parágrafo Primeiro: A Secretaria Municipal de Esportes, Lazer, Cultura e Turismo, sempre que necessário, orientará os proponentes na montagem do processo.

Parágrafo Segundo: Após análise, o Conselho Municipal do Patrimônio Cultural e Natural de Sabará, emitirá parecer sobre a proposta de Registro que deverá ser afixado no Quadro de Editais e Avisos da Prefeitura e publicado na imprensa local, quando houver, para fins de manifestação de interessados.

Parágrafo Terceiro: Decorridos 30 (trinta) dias da publicação do parecer, o Conselho Municipal do Patrimônio Cultural e Natural de Sabará deverá realizar o julgamento.

Art. 4º) Diante de decisão favorável, o bem deverá ser imediatamente inscrito no livro correspondente, recebendo o título de "Patrimônio Cultural de Sabará".

Art. 5º) A decisão do Conselho, através de Edital de Registro, deverá ser publicada no "Minas Gerais" e na imprensa local, além do Quadro de Avisos e Editais da Prefeitura, mencionando-se o Bem Cultural Imaterial, o proponente, a data de sua aprovação e registro no Livro respectivo, dentre outras informações definidas relevantes pelo Conselho.

2



Prefeitura Municipal de Sabará

Rua Dom Pedro II, 200 - Fone: (31) 3672-7699 - CEP: 34505-000 - Sabará - MG



Art. 6º) Os processos de Registro e demais documentos ficarão sob a guarda do Conselho Municipal do Patrimônio Cultural e Natural de Sabará, em arquivo adequado, permanecendo sempre disponível para consulta.

Parágrafo Único: Competirá à Prefeitura Municipal de Sabará, fornecer ao Conselho Municipal do Patrimônio Cultural e Natural de Sabará, as condições necessárias para o desenvolvimento de seu trabalho tais como: sala para reuniões, moveis e utensílos, arquivos, material de escritório necessário, dentre outros.

Art. 7º) Os processos relativos à produção e ao consumo sistemático de bens de natureza imaterial, deverão ser comunicados aos órgãos federais e estaduais do setor, no que se refere ao controle de qualidade e certificação de origem.

Art. 8º) O Conselho Municipal do Patrimônio Cultural e Natural de Sabará, fará a reavaliação dos bens culturais registrados, pelo menos a cada 05 (cinco) anos, decidindo sobre a revalidação do título de "Patrimônio Cultural de Sabará", tendo em vista, sempre, o registro como referência histórica do bem e sua relevância para a memória local e regional, e a identidade e formação cultural das comunidades sabarenses.

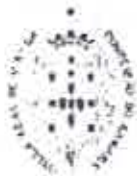
Parágrafo Único: Negada a revalidação, será mantido apenas o registro, como referência cultural de seu tempo.

Art. 9º) Fica instituído o título de "Mestre das Artes e Saberes de Sabará", a cidadãos cujo desempenho notável e excepcional, em consagrada trajetória no campo do patrimônio imaterial, seja notoriamente reconhecido por sua excelência criativa e exemplaridade.

Parágrafo Primeiro: Aprovada a proposta, instruída com ampla documentação nos termos dos artigos 2º e 3º deste Decreto, o nome do "Mestre das Artes e Saberes de Sabará", será inscrito em livro próprio.

Parágrafo Segundo: O Conselho Municipal do Patrimônio Cultural e Natural de Sabará, criará a medalha e o diploma alusivos aos título de "Mestre das Artes e Saberes de Sabará", a serem entregues pelo Prefeito Municipal em solenidade especial.

Parágrafo Terceiro: O Conselho Municipal do Patrimônio Cultural e Natural de Sabará, em conjunto com a Secretaria Municipal de Esportes, Lazer, Cultura e Turismo deverá elaborar um Regulamento próprio que ordenará os procedimentos para a concessão desta honraria.



Prefeitura Municipal de Sabará

Rua Dom Pedro II, 200 – Fone : (31) 3672-7599 - CEP : 34505-000 – Sabará – MG



Art. 10) Fica instituído no âmbito da Secretaria Municipal de Esportes, Lazer, Cultura e Turismo, o "Programa Municipal do Patrimônio Imaterial", visando o registro em fotografias, vídeos, depoimentos, inventário, referenciamento, valorização e preservação desse patrimônio, disponibilizando o acesso da comunidade a estes registros.

Parágrafo Único: A Secretaria Municipal de Esportes, Lazer, Cultura e Turismo em conjunto com o Conselho Municipal do Patrimônio Cultural e Natural de Sabará, estabelecerá as bases para o desenvolvimento deste Programa.

Art. 11) Este Decreto em vigor na data de sua publicação.

Art. 12) Revogam-se as disposições em contrário.

Mando, portanto, a quem o conhecimento e a execução do presente Decreto pertencer, que o cumpra e o faça cumprir, tão inteiramente como nele se contém.

Prefeitura Municipal de Sabará, 13 de novembro de 2002.


Wander José Goddard Borges
Prefeito Municipal



Prefeitura Municipal de Sabará
REGISTRO DO FESTIVAL DA JABUTICABA



13.2 CÓPIA DA ATA DA REUNIÃO DO CONSELHO:

**NO. 81 - INDICA O FESTIVAL DA JABUTICABA PARA REGISTRO COMO
PATRIMÔNIO IMATERIAL**

ATA DA 81ª REUNIÃO ORDINÁRIA DO CONSELHO DELIBERATIVO DO PATRIMÔNIO CULTURAL E NATURAL DE SABARÁ

Aos três dias do mês de outubro de dois mil e sete, às dezenove horas e oito minutos, na Secretaria de Cultura de Sabará, situado no prédio da antiga Casa de Câmara e Cadeia, sob a presidência do Senhor Reginaldo Barcelos, reuniu-se o Conselho Deliberativo do Patrimônio Cultural e Natural de Sabará, estando presentes: Mara Aparecida Passos, Maria de Lourdes Damada, Fernanda Graciele Silva Corradi, Luiz Cássio Lopes, Carlos Alberto Perácio, Dimas Valeriano Filho, Luzinete Assis de Jesus, Claudete Rodrigues da Silva Araújo. Reginaldo iniciou com a leitura da ata anterior que foi aprovada com a seguinte retificação: onde se lê "Ângela Gutierrez responsável pelo Museu dos Azulejos", leia-se responsável pelo "Museu de Artes e Ofícios". Em seguida procedeu-se a análise de processos, sendo o primeiro o de Nº 2912/07, solicitando a construção de muro frontal de imóvel à rua Clemente Faria, localizado no entorno imediato do Centro Histórico em APC I. Após ampla discussão, resolve o Conselho sugerir que no lugar de um muro, seja construída uma grade na mesma altura proposta para o muro, valorizando as linhas arquitetônicas modernas, porque marcam a história da arquitetura da cidade, além de evitar ações de pichadores no muro e ainda assim promover a segurança do morador. Logo após, passou-se a análise do Processo Nº 2282/07, do Sr. Aliston Mota Barros, à rua Princesa Isabel, 50, Centro, solicitando aprovação de Projeto. Após a análise, o Conselho resolve solicitar maior detalhamento do projeto arquitetônico, principalmente detalhamento das fachadas, atendimentos das exigências do DEFAP com as especificações sugeridas pelo Conselho: telhas na cor branca, esquadrias em madeira na cor azul e vidro transparente, portas almofadadas em madeiras e janelas com mesmas esquadrias, revestimento das fachadas na cor branca, portão em madeira; especificar acabamento do beiral, sugerimos cachorrada no acabamento do beiral e para as janelas estilo guilhotina indicar também como será feito o acabamento (material utilizado) nos alisares. Falta também fotos da fachada. Em seguida, deu-se início a análise do Processo Nº 2307/07 da Sra. Elisabeth Azeredo Hohene, solicitando aprovação de projeto do imóvel sito à rua Largo São Francisco, 59 Centro. Após consenso, resolve o Conselho solicitar o atendimento das exigências do DEFAP, cabendo ao proponente especificar os tipos de esquadrias, portas, janelas, vidros, revestimento interno e externo bem como apresentar fotos do imóvel com a vista para a Igreja de São Francisco como comprovação de que o imóvel não interfere na visibilidade da Igreja. Na seqüência, procedeu-se a análise do Processo Nº 24216/07, do Sr. José Geraldo Teixeira, solicitando baixa habite-se (1º lançamento, quitação e lançamento de imóvel à Rua das Laranjeiras, 141, Centro. Após comentário, Resolve o Conselho solicitar que sejam atendidas as exigências do DEFAP e de acordo com o parecer emitido pela Secretaria de Obras em 21/09/07, o processo só deverá retornar ao Conselho para aprovação somente quando as adequações solicitadas (pertinentes ao Conselho) estiverem plenamente consolidadas junto a Procuradoria Jurídica do Município conforme recomendações da Secretaria de Obras. A última análise foi do Processo Nº 15507/07 da empresa FOCO, solicitando a liberação de 50 placas tipo *out door*, não tendo o Conselho nada a declarar, uma vez que as referidas placas não interferem em visibilidade o entorno de bens culturais protegidos por lei. Reginaldo falou da necessidade e importância do registro do Festival da Jabuticaba, explicando os avanços neste sentido, com o inventário realizado em 2006 pela empresa Memória e Arquitetura e, em posse desta ficha, os membros indicaram o Festival da Jabuticaba para ser registrado no Livro das Celebrações. Logo após, Reginaldo passou para os informes, falando da fase de conclusão das obras do Kaquende e que as obras de restauração da Igreja do Morro da Cruz continuam em andamento, falou também que o IPHAN emitiu um ofício quanto as especificações de placas no Centro Histórico cabendo ao Conselho discutir este assunto com o Presidente da Associação Comercial e Secretaria de Meio Ambiente. Luiz Cássio comentou sobre a necessidade de elaboração de um Projeto de Lei para regulamentação de placas no município. Registramos também a presença do Exmo. Sr. Sérgio Freitas, Prefeito Municipal de Sabará e esposa, noticiando assinatura de convênio com a CEMIG para sistema de eletrificação subterrânea do Centro Histórico, Rua São Pedro, Rua do Fogo, Rua da Intendência e Rua Borba Gato, Largo do São Francisco e Praça Mello Viana. Reginaldo marcou a próxima reunião para dia 07 de novembro, às 19:00h no Prédio da Antiga Cadeia, também agradeceu a presença de todos, encerrando a reunião às 21:00h e eu, Luzinete Assis de Jesus, lavrei a presente Ata que após lida e aprovada será por todos assinada. Sabará, 03 de outubro de 2007.

[Handwritten signatures and names at the bottom of the page, including Reginaldo Barcelos, Mara Aparecida Passos, Dimas Valeriano Filho, and Luzinete Assis de Jesus.]



13.3 PARECER TÉCNICO SOBRE O REGISTRO

PARECER TÉCNICO

A jabuticaba é uma fruta tipicamente brasileira, encontrada, com grande frequência, na região sudeste do país. Atualmente, o município de Sabará apresenta-se como um grande produtor da fruta e de seus inúmeros derivados, desenvolvidos ao longo dos séculos. A culinária sabarense é marcada pela grande importância da jabuticaba em suas receitas, que foram transmitidas oralmente por gerações e que permanecem vivas na memória coletiva da comunidade local.

O Festival da Jabuticaba de Sabará foi criado para divulgar a importância que a fruta possui para a cidade, não apenas em seu aspecto natural, mas também como elemento da manifestação cultural, capaz de intensificar o envolvimento da comunidade no conhecimento de sua própria tradição, através dos costumes, da sabedoria popular e, especialmente, da gastronomia. É onde ocorre a integração econômica, social e cultural, que compõem um conjunto de significados determinantes do patrimônio cultural do município e que evoca um encantamento especial aos visitantes, através do seu entrosamento com os produtores dos quitutes e com os diferentes sabores e sensações.

Desta forma, o Festival da Jabuticaba se constituiu em uma das mais significativas manifestações culturais do município, merecendo ser registrado e inscrito no Livro das Celebrações de Sabará como um Bem de Natureza Imaterial do Patrimônio Cultural.

Belo Horizonte, 15 de outubro de 2007.

Flávia Melo de Paula

Historiadora



Prefeitura Municipal de Sabará
REGISTRO DO FESTIVAL DA JABUTICABA



**13.4 CÓPIA DO PARECER FAVORÁVEL DO CONSELHO AO REGISTRO E
DECLARAÇÃO DE PUBLICIDADE**



Prefeitura Municipal de Sabará
Secretaria Municipal de Cultura
Conselho Deliberativo do Patrimônio Cultural e Natural



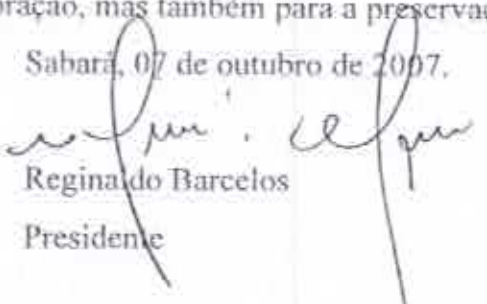
PARECER

Tendo em vista o Decreto Municipal Número 410/2002 que institui formas de Registro de Bens Culturais de Natureza Imaterial ou Intangível, que constituem o patrimônio cultural de Sabará, o Conselho Deliberativo do Patrimônio Cultural e Natural de Sabará resolve dar PARECER favorável ao Registro do Festival da Jabuticaba, de significativa importância cultural para o município de Sabará, Minas Gerais.

A cidade de Sabará possui a tradição secular de conservar em seus quintais e pomares grande quantidade de pés de Jabuticaba, sendo na sua grande maioria a espécie *Myrciaria jaboticaba* que recebeu o nome "Jabuticaba Sabará", provavelmente em homenagem à cidade que possui a maior quantidade de pés dessa espécie, reconhecida nacionalmente como a mais saborosa se comparada com outras espécies. Diante da presença incomum dessa fruta em todo o território da cidade, a população se organizou para celebrar a colheita do fruto da jabuticaba em Sabará, o que resultou no Festival da Jabuticaba, que neste ano de 2007, terá a sua 20ª edição. É um evento que já se consolidou e faz parte do calendário festivo da cidade e do estado de Minas Gerais, com projeção nacional e internacional.

Portanto, diante da importância cultural do Festival da Jabuticaba como celebração da colheita da fruta que leva na designação da sua espécie mais saborosa o nome da cidade e marca a vivência coletiva do trabalho e do entretenimento e também de outras práticas da vida social local, o Conselho Deliberativo do Patrimônio Cultural e Natural de Sabará resolve dar o PARECER favorável ao Registro do Festival da Jabuticaba, constituindo-se num instrumento essencial para a manutenção da celebração, mas também para a preservação da cultura e identidade locais.

Sabará, 07 de outubro de 2007.


Regina do Barcelos

Presidente



Prefeitura Municipal de Sabará

Rua Dom Pedro II, 200 - Fone: (31) 3672-7699 - CEP 34505-000 - Sabará - MG



CERTIDÃO COMPROVAÇÃO DE PUBLICIDADE DO PARECER SOBRE O REGISTRO DO FESTIVAL DA JABUTICABA

Certifico, para todos os fins que se fizerem necessários que o PARECER SOBRE O REGISTRO DO FESTIVAL DA JABUTICABA, foi devidamente publicado no Quadro de Avisos da sede desta Prefeitura, destinado à publicação dos atos oficiais do Poder Executivo Municipal.

Sabará, 16 de Janeiro de 2008.

Sérgio Luiz de Freitas
Prefeito Municipal de Sabará

Ofertas da semana!



Lingüça P/ Churrasco Wilson - KiloR\$ 3,95
Alho Roxo 100grR\$ 0,49
Cebola Branca e Beterraba - KiloR\$ 0,89
Repolho Verde KiloR\$ 0,59
Cenoura Vermelha - KiloR\$ 0,78
Melão Pele de Sapo e Manga Aden - KiloR\$ 1,39
Couve, Salsa e Cebolinha - Unid.R\$ 0,29
Banana Caturra - KiloR\$ 0,78
Pera Roxa Red e Pêssego Nacional - KiloR\$ 2,48
Melancia - KiloR\$ 0,59
Limão Tahiti - KiloR\$ 1,19
Carvão Vegetal Brazil - 3 KilosR\$ 3,48

Promoções válidas até 16/11/2007



INFORMATIVO

A Secretária Municipal de Desenvolvimento Social - SEMDES, informa que o EDITAL PARA A EXECUÇÃO DO PROGRAMA DE ERRADICAÇÃO DO TRABALHO INFANTIL - PETS/2008, encontra-se afixado em locais públicos e disponível em sua sede até 19/11/2007. (Rua São Francisco, 331 - Fone: 3672.7711).

EDITAL DE CONVOCAÇÃO

O Presidente do INSTITUTO DE PREVIDÊNCIA DOS SERVIDORES PÚBLICOS DO MUNICÍPIO DE SABARÁ - SABARAPREV, no uso de suas atribuições, convoca a todos os servidores efetivos ativos, aposentados e pensionistas para Assembleia Geral, a realizar-se no Centro Cultural José da Costa Sepúlveda (Ex Cine Bandeirantes) situado à Praça Augusto Dias, s/nº, Centro de Sabará, no dia 1º de dezembro de 2007, às 08h30min - primeira convocação; às 09h45min - segunda convocação; às 09 horas - terceira convocação com qualquer número de presenças, a fim de eleger 02(dois) membros dos servidores ativos e 01(um) inativo ou pensionista e os seus respectivos suplentes dos Conselhos Administrativo e Fiscal, para a gestão 2008/2011.

Os candidatos poderão se inscrever a partir de 05/11/2007 a 14/11/2007, das 08 horas às 17h30min, na Sede do Sabaraprev situada à Rua Dom Pedro II, 218 - Centro - Sabará/MG

Agenteiro: José do Valls Filho

Sabarenses fazem o sucesso do Saborear

Gerente do Solar Corte Real afirma que 60% dos frequentadores do restaurante durante o Saborear foram sabarenses

O primeiro festival gastronômico de Sabará, o Saborear, terminou no dia 11 de novembro recebendo avaliação positiva do gerente geral do hotel Solar Corte Real, Luiz Neves.

O prato que representou o hotel foi o surubim grelhado na fogueira ao molho de jabuticaba com champignon, arroz com ervas finas, aicarparras e purê de batata. A delícia, com o preço de R\$13,90 a porção individual, ganhou o nome de Surubim Real. "A base do prato foi o surubim, que é o carro-chefe do hotel, e usamos a jabuticaba na tentativa de dialogar com a comunidade local, inserindo este forte elemento da cultura sabarense dentro de uma culinária requintada", explica Luiz, que é Mestre em Turismo e em Meio Ambiente. O prato foi preparado pelo chefe de cozinha Weller Artigas e pelos cozinheiros Rosângela Barbara, Hebert Martires e Kênia Fonseca.

Conforme informações do gerente, foram servidos 1308 pratos, sendo usados 300 quilos de surubim. O

TERMO DE CONVOCAÇÃO
Término de convocação de Audiência Pública que faz parte do Programa de Urbanização, Regularização e Integração de Assentamentos Precários. O Município de Sabará através da Secretaria Municipal de Obras, convoca os interessados a comparecer à Audiência Pública sobre o Plano Municipal de Redução de Risco, a realizar-se no dia 17 de Dezembro de 2007, às 19:00 horas, no Centro Cultural Costa Sepúlveda, localizada na Praça Augusto Dias - Centro - Sabará.

Secretaria Municipal de Cultura Conselho Deliberativo do Patrimônio Cultural e Natural PARECER

Tendo em vista o Decreto Municipal Número 410/2002 que institui formas de Registro de Bens Culturais de Natureza Imaterial ou Intangível, que constituem o patrimônio cultural de Sabará, o Conselho Deliberativo do Patrimônio Cultural e Natural de Sabará resolve dar PARECER favorável ao Registro do Festival da Jabuticaba, de significativa importância cultural para o município de Sabará, Minas Gerais.

A cidade de Sabará possui a tradição secular de conservar em seus quintais e pomares grande quantidade de pés de Jabuticaba, sendo na sua grande maioria a espécie *Myrciaria jaboticaba* que recebeu o nome "Jabuticaba Sabará", provavelmente em homenagem a cidade que possui a maior quantidade de pés dessa espécie, reconhecida nacionalmente como a mais saborosa se comparada com outras espécies. Diante da presença incombustível dessa fruta em todo o território da cidade, a população se organizou para celebrar a colheita do fruto da jabuticaba em Sabará, o que resultou no Festival da Jabuticaba, que, neste ano de 2007, terá a sua 20ª edição. É um evento que já se consolidou e faz parte do calendário festivo da cidade e do estado de Minas Gerais, com projeção nacional e internacional.

Portanto, diante da importância cultural do Festival da Jabuticaba como celebração da colheita da fruta que leva na designação à sua espécie mais saborosa o nome da cidade e marca a vivência coletiva do trabalho e do entretenimento e também de outras práticas da vida social local, o Conselho Deliberativo do Patrimônio Cultural e Natural de Sabará resolve dar o PARECER favorável ao Registro do Festival da Jabuticaba, constituindo-se num instrumento essencial para a manutenção da celebração, mas também para a preservação da cultura e identidade locais.

Sabará, 07 de outubro de 2007.

Reginaldo Barcelos

Escritório Daminato de Procuratórios Ltda
Dra. Regina Daminato – OAB/MG 29.241

Publicado no Jornal "Minas Gerais" de 13/11/2007

Prefeitura Municipal de Sabará
PARECER

Tendo em vista o Decreto Municipal Número 410/2002 que institui formas de Registro de Bens Culturais de Natureza Imaterial ou Intangível, que constituem o patrimônio cultural de Sabará, o Conselho Deliberativo do Patrimônio Cultural e Natural de Sabará resolve dar PARECER favorável ao Registro do Festival da Jabuticaba, de significativa importância cultural para o município de Sabará, Minas Gerais.

A cidade de Sabará possui a tradição secular de conservar em seus quintais e pomares grande quantidade de pés de Jabuticaba, sendo na sua grande maioria a espécie *Myrciaria jaboticaba* que recebeu o nome "Jabuticaba Sabará", provavelmente em homenagem à cidade que possui a maior quantidade de pés dessa espécie, reconhecida nacionalmente como a mais saborosa se comparada com outras espécies. Diante da presença incomum dessa fruta em todo o território da cidade, a população se organizou para celebrar a colheita do fruto da jabuticaba em Sabará, o que resultou no Festival da Jabuticaba, que, neste ano de 2007, terá a sua 20ª edição. É um evento que já se consolidou e faz parte do calendário festivo da cidade e do estado de Minas Gerais, com projeção nacional e internacional.

Portanto, diante da importância cultural do Festival da Jabuticaba como celebração da colheita da fruta que leva na designação da sua espécie mais saborosa o nome da cidade e marca a vivência coletiva do trabalho e do entretenimento e também de outras práticas da vida social local, o Conselho Deliberativo do Patrimônio Cultural e Natural de Sabará resolve dar o PARECER favorável ao Registro do Festival da Jabuticaba, constituindo-se num instrumento essencial para a manutenção da celebração, mas também para a preservação da cultura e identidade locais. Sabará, 07 de outubro de 2007.

Reginaldo Barcelos
Presidente

Atenciosamente,

Regina Daminato
Escritório Daminato de Procuratórios Ltda
(31) 3273-0022 - daminato@terra.com.br



Prefeitura Municipal de Sabará
REGISTRO DO FESTIVAL DA JABUTICABA



13.5 CÓPIA DA ATA DA REUNIÃO DO CONSELHO:

**NO. 84 - APROVA POR UNANIMIDADE O REGISTRO DO FESTIVAL DA
JABUTICABA COMO PATRIMÔNIO IMATERIAL DE SABARÁ**

**ATA DA 84ª REUNIÃO ORDINÁRIA DO CONSELHO DELIBERATIVO DO
PATRIMONIO CULTURAL E NATURAL DE SABARÁ**

Aos treze dias do mês de fevereiro de 2008, às 18 horas e vinte minutos, na Secretaria Municipal de Cultura de Sabará, situada no prédio da Antiga Casa de Câmara e Cadeia, sob a presidência do Senhor Reginaldo Barcelos, reuniu-se o Conselho Deliberativo do Patrimônio Cultural e Natural de Sabará, estando presentes: Ricardo Alfredo de Carvalho Rosa, Kelly Cardoso, Luiz Cássio Lopes, Luzinete Assis de Jesus, Carlos Alberto Perácio, Viviane Corrado de Andrade e Fernanda Graciele Silva Corradi. Reginaldo iniciou a reunião comunicando que Rachel Pires Vaz Brandão, pediu seu desligamento do Conselho e indicou Vânia Maria do Amparo para substituí-la. Naila Cleide Ferreira também pediu seu desligamento do Conselho. Luzinete apresentou o email da Srª Claudete Rodrigues da Silva Araújo pedindo seu desligamento do Conselho e indicando um substituto representante da Empresa ARCELOR MITAL. Viviane Corrado de Andrade arquiteta da empresa Memória Arquitetura, estava presente na reunião e apresentou a solicitação do Sr. presidente Reginaldo Barcelos para alteração do cronograma do inventário para o próximo exercício. Ela apresentou o mapa e a sugestão de criar mais uma seção, a de Arraial Velho, para ser inventariada durante o ano de 2008, no exercício 2009. De acordo com Sr. Reginaldo, a mudança se faz necessária pela relevância do acervo existente nesta localidade que é pouco conhecido. Após explanação, todos os presentes aprovaram a alteração por unanimidade. Em seguida, a Srta. Viviane comentou que a produção do vídeo do Festival da Jabuticaba ficará pronta no fim de março, conforme cronograma do Rodrigo e Angelis da empresa Casca Grossa. Em seguida, o Sr. Presidente comunicou que após os 30 dias corridos da publicação do Parecer favorável do Registro do Festival da jabuticaba, o Conselho deveria aprovar definitivamente seu registro, o que foi feito por unanimidade pelos membros presentes. O Sr. Reginaldo ficou responsável para encaminhar o pedido de decreto à procuradoria. A Srta. Viviane, em seguida, comunicou que esteve no IEPHA/MG para averiguar a documentação enviada no exercício 2001 referente aos dossiês de tombamentos. Constatou que realmente o dossiê da Capela do Sr. Bom Jesus e da Capela de Nossa Senhora do Bom Despacho não possuía recibo de notificação. Neste caso, orientou que uma nova notificação deveria ser enviada à Mitra Diocesana de Belo Horizonte. Para isso o processo de tombamento deveria ser reaberto. Por unanimidade o Conselho deferiu a reabertura do tombamento para a sua regularização. Viviane ficou de encaminhar o modelo de notificação para o Sr. Reginaldo assinar e enviar à Mitra. Em seguida, A Srta. Viviane comentou que está realizando as demais complementações exigidas que tratam dos perímetros de Tombamento e de Entorno dessas duas capelas, da ponte ferroviária sobre o Ribeirão Gaia e o perímetro de Entorno do Teatro Municipal. Comunicou que para a próxima reunião os perímetros estarão definidos para avaliação e aprovação do Conselho. Após, foi colocado pelo Sr. Reginaldo a escolha de um Bem Móvel para ser tombado, já que Sabará possuiu vários bens dessa categoria relevantes e nenhum com reconhecimento municipal. Foi solicitado que os membros presentes indicassem bens para votação. Três foram sugeridos: a Imagem de Santana Mestra de Aleijadinho, indicada pelo Sr. Ricardo Rosa; uma imagem de terracota, provavelmente do século XVII, trazida pelos bandeirantes e em posse da Igreja de nossa Senhora de Roça Grande, por indicação do Sr. Reginaldo Barcelos; e um quadro em terracota localizado na igreja São Francisco, indicada pelo Sr. José Munck. Após discussões a respeito dos três bens indicados, foi votado por unanimidade a Imagem de Santana Mestra atribuída ao Mestre Aleijadinho, de propriedade da Prefeitura de Sabará e atualmente sob guarda no Museu do Ouro, como o primeiro bem móvel a ser tombado pela sua magnificência artística e histórica. Reginaldo encerrou a reunião às 20 horas e 20 minutos, agradecendo a presença de todos e eu Fernanda Graciele Silva Corradi lavrei a presente Ata que após lida e aprovada será por todos assinada. Sabará 13 de fevereiro de 2008.





Prefeitura Municipal de Sabará
REGISTRO DO FESTIVAL DA JABUTICABA



13.6 CÓPIA DO DECRETO DE REGISTRO E DECLARAÇÃO DE PUBLICIDADE



Prefeitura Municipal de Sabará

Secretaria Municipal de Cultura
Gerencia de Patrimônio Cultural e Natural



CERTIDÃO DE PUBLICIDADE

Certifico, para todos os fins que se fizerem necessários, que o **Decreto Municipal no. 2079/2008** de 01 de abril de 2008, referente ao Registro do **FESTIVAL DA JABUTICABA** como Patrimônio Imaterial de Sabará, e sua respectiva inscrição no Livro de Celebrações no Quadro de Avisos da sede desta Prefeitura, destinado à publicação dos atos oficiais do Poder Executivo Municipal.

Sabará, 14 de abril de 2008.

Sérgio Luiz de Freitas
Prefeito Municipal de Sabará

Sumo de Abertura:

Este livro de Registro, contendo xx (vinte) folhas numeradas, que levam a minha rubrica, serve para a inscrição do Registro de Celebrações que constitui m Bem Cultural de Natureza Imaterial, marcando a presença coletiva do trabalho da comunidade de entretenimento e de outras práticas da vida social na forma do Decreto Municipal nº 410 de 13 de novembro de 2008.

Sabará, 01 de abril de 2008.

Reginaldo Barreto Presidente do Conselho Deliberativo Municipal da Patrimônio Cultural e Natural de Sabará.



Prefeitura Municipal de Sabará
REGISTRO DO FESTIVAL DA JABUTICABA



13.7 CÓPIA DA INSCRIÇÃO NO LIVRO DE REGISTRO DAS CELEBRAÇÕES

Invocação nº 01

2

Sendo em vista o Decreto Municipal Número quatrocentos e dez, de três de novembro de 2002, que instituiu o Fórum de Registro de Bens Culturais de Natureza Imaterial de Itambé, de Sabará e o Decreto Municipal Número dois mil e setenta e nove, de primeiro de abril de 2008, que reconhece o Festival da Jabuticaba como Patrimônio Cultural de Sabará, faz-se a invocação número hum do regimento da Direção de Celebrações com o Bem Cultural: Festival da Jabuticaba de Sabará.

A cidade de Sabará possui a tradição secular de conservar em seus quintais e pomares grande quantidade de pés de jabuticaba, sendo na sua grande maioria a espécie *Myrciaria jabuticaba* que recebeu o nome de "Jabuticaba Sabará", provavelmente em homenagem à cidade que possui a maior quantidade de pés dessa espécie reconhecida nacionalmente como a mais saborosa se comparada com outras espécies. Diante da presença incomum dessa fruta em

todo o território da cidade, em meados do século XX, tornou-se tradição em Sabará o cultivo das jabuticabeiras por seus proprietários em época de colheita. Os frutinheiros colhidos no período tornaram uma importante atração turística para a cidade. Hlocos e demais iguamios feitos com a fruta eram produzidos pela própria população com receitas que passavam de geração em geração e outros criativamente criados. Em 1987 através da iniciativa do prefeito Wladimir Fontini foi organizado o primeiro Festival da Jabuticaba de Sabará que, além de celebrar a colheita da fruta que leva em sua designação o nome da cidade, tinha o objetivo de enumerar a importância da jabuticaba para o município, estimular a produção de receitas dos derivados da fruta, e incentivar o pequeno produtor fomentando a economia local. O festival ficou amplamente conhecido e atualmente faz parte do calendário festivo da cidade e do Estada de Minas Gerais. Portanto, diante da importância Cultural do Festival da Jabuticaba de Sabará, de acordo

Com a decisão proferida octogésima quarta reunião do Conselho Deliberativo Municipal do Patrimônio Cultural e Natural deste Município, realizada em treze de fevereiro de dois mil e oito, em Reginaldo Barcelos, presidente deste Conselho, saúda a presente invocação que vai por mim da toda e aprovada Sabará, dois de abril de dois mil e oito.

Sabará, 02 de abril de 2008

Reginaldo Barcelos - presidente do Conselho Deliberativo do Patrimônio Cultural e Natural de Sabará



13.8 CÓPIA DAS COMPROVAÇÕES DA PUBLICAÇÃO DO REGISTRO

Festa de Sabará - 23 de novembro de 2007

Festa vira patrimônio cultural de Sabará

No dia 7 de outubro o Festival da Jabuticaba inaugurou o registro no Livro de Celebrações da cidade onde são inscritos os rituais e festas que marcam a vivência coletiva do trabalho, da religiosidade, entretenimento e de outras práticas da vida social. O registro faz do festival um bem da cultura sabarense de forma que a festa se perpetue sem mudanças em seu escopo principal. "O registro é uma forma de se reconhecer o festival como um ritual próprio de Sabará no qual as pessoas celebram a colheita desse fruto que é o mais saboroso das jabuticabas do mundo", explica o gerente de Patrimônio Cultural e Natural e presidente do Conselho Deliberativo do Patrimônio Cultural e Natural de Sabará, Reginaldo Barcelos.

A espécie de jabuticaba mais encontrada na cidade é a *Myrciaria jaboticaba*, que recebeu o nome de "Jabuticaba Sabará", reconhecida nacionalmente como a mais saborosa. Ainda segundo Reginaldo, cerca de 70% dos quintais do Centro

de jabuticaba.

Para o festival ingressar no Livro de Registro das Celebrações, o Conselho do Patrimônio Cultural e Natural de Sabará solicitou um estudo para avaliar a importância da festa. O estudo recebeu parecer favorável do Conselho e depois foi publicado nos veículos de comunicação da cidade e do Estado. Todo o processo demorou dois anos e agora a prefeitura, através da Secretaria Municipal de Cultura, inaugura o Livro das Celebrações com a inscrição deste



primeiro bem. Além deste livro de celebrações há ainda o Livro de Registro dos Saberes, para inscrição de conhecimentos de modos de fazer enraizados no cotidiano das comunidades sabarenses, o Livro de Registro das Formas de

Expressão, para as manifestações literárias, musicais, plásticas, cênicas e lúdicas, e o Livro de Registro dos Lugares, para inscrição de mercados, feiras, santuários, praças e demais espaços onde se concentram e se reproduzem as práticas culturais coletivas.

A comunidade também pode solicitar ao Conselho que outras manifestações culturais da cidade sejam incluídas nos Livros de Registro da prefeitura. Isso pode ocorrer, por exemplo, com o Festival do Ora-Pró-Nóbis e a Abertura do Sepulcro.

Prefeitura concede incentivos fiscais a quem plantar jabuticabeiras

A lei 146 de 1982, sancionada pelo então prefeito Luiz Alves, permite à prefeitura conceder incentivos fiscais aos contribuintes que plantarem jabuticabeiras em terrenos de sua propriedade. De acordo com a lei, o desconto varia de 5% a 25% do valor atribuído aos impostos predial e territorial urbano, cobrados do contribuinte, bastando que o mesmo possua ou venha a plantar

Para fazer uso do benefício o contribuinte deve protocolar anualmente seu requerimento na prefeitura observando algumas exigências descritas na lei como, por exemplo, a que determina que o caule da árvore possua o diâmetro mínimo de cinco centímetros. O incentivo fiscal visa à despoluir o meio ambiente e concorrer para o equilíbrio ecológico, levando-se em conta

Tesouro protegido

Sabará dá mais um passo na preservação de sua história. No mês de março foram tombados o Festival da Jabuticaba e a imagem de Santana Mestre que está localizada no Museu do Ouro. Também foram feitos quatro novos tombamentos de entornos de patrimônio, que são áreas próximas ao bem tombado. Os locais contemplados foram os entornos da Capela do Senhor Bom Jesus, Capela de Nossa Senhora do Bom Despacho, Teatro Municipal e Ponte

Ferrovária sobre o Ribeirão Gaia. Os tombamentos visam preservar os bens de interferências visuais e de possíveis alterações arquitetônicas em torno deles.

No caso do Festival da Jabuticaba, o tombamento faz da festa, já tradicional na cidade, um Bem Imaterial do patrimônio sabarense. Confira na página 3.





Foram tombados os entornos da Capela do Bom Despacho, Capela Bom Jesus (Morro da Cruz) e a Ponte do Gaia

Novos tombamentos preservam a história de Sabará

Sabará ganhou um presente para ajudar na preservação da história da cidade. Foram feitos quatro novos tombamentos de entorno de patrimônio que são áreas próximas ao bem tombado.

Os locais contemplados foram os entornos da Capela do Senhor Bom Jesus, Capela de Nossa Senhora do Bom Despacho, Teatro Municipal e Ponte Ferroviária sobre o Ribeirão Gaia. Mas os tombamentos não contemplaram apenas os entornos. A imagem de Nossa Senhora de Santana Mestre e o Festival da Jabuticaba também se tornaram patrimônio cultural da cidade. Todos os tombamentos foram concedidos pelo IEPHA/MG (Instituto Estadual do Patrimônio Histórico e Artístico de Minas Gerais) e ocorreram no dia 12 de março, na última reunião do Conselho do Patrimônio que votou os bens que deveriam ser contemplados.

Segundo o gerente do patrimônio cultural e natural de Sabará, Reginaldo Barcelos, uma pesquisa de campo foi realizada com a presença de uma equipe técnica que incluiu arquitetos que analisaram os locais onde os imóveis são localizados para a definição das áreas a serem tombadas. Tanto zelo se justifica

que tiver imóvel no lado, ou perto desses bens, terá que obter autorização do Conselho do Patrimônio para fazer alguma reforma ou construção.

Vale salientar que o bem mais significativo dessa série de novos tombamentos é, sem dúvida, a imagem barroca de Santana Mestre, exposta no Museu do Ouro. De autoria de Aleijadinho, ela foi escolhida para tombamento por votação do Conselho do Patrimônio devido a sua importância histórica para a cidade e por suas características artísticas. "Santana é considerada a protetora das mulheres casadas e das futuras mães, e representa o mundo artístico religioso de Sabará no final do século XVIII", explica Reginaldo. Ainda segundo ele, os novos tombamentos trarão melhorias na estética do patrimônio. No entorno da capela Bom Jesus, no Morro da Cruz, por exemplo, será feito um trabalho de retirada das antenas e fios elétricos que estão atrapalhando a visibilidade da capela. "Essas medidas de tombamentos vieram para preservar as características originais, tanto do imóvel quanto da vizinhança e, claro, torná-lo mais bonito", ressalta o gerente.

da cultura do povo sabarense. O evento já está consolidado no calendário festivo da cidade exaltando a jabuticaba e seus derivados, sendo conhecido no Brasil e em várias partes do mundo. Conforme informações de Reginaldo, o Conselho Deliberativo do Patrimônio Cultural e Natural achou por bem conceder o

registro como uma celebração típica do povo sabarense. O Festival da Jabuticaba é também a primeira inscrição no livro das celebrações, que é um dos livros de registro do Patrimônio Cultural de Sabará. Há a intenção de que as representações da Semana Santa também sejam inscritas no livro.

PERÍMETROS DE TOMBAMENTO DE ENTORNO

- Capela do Senhor Bom Jesus:** Seu perímetro de entorno abrange uma área limitada pelo eixo das ruas Santa Cruz, travessa Santa Cruz e São João. O perímetro é definido por pontos que se situam no cruzamento dessas vias.
- Capela de Nossa Senhora do Bom Despacho:** O perímetro de entorno abrange uma área limitada pelo eixo da rua do Kaquende, Largo do Jogo da Bola, ruas Jogo da Bola, São Francisco, Clark, avenida Perimetral e rua Durval Passos. É definido por pontos que se situam no cruzamento dessas vias.
- Teatro Municipal:** O perímetro de entorno abrange uma área limitada pelo eixo das ruas São Pedro, Mestre Caetano, Luiz Cassiano, Pedro II, Comendador Viana, Amélia Muraier e as vias que circundam a praça Melo Viana. Assim como os demais, é definido por pontos que se situam no cruzamento dessas vias.
- Ponte Ferroviária sobre o Ribeirão Gaia:** O perímetro de entorno abrange uma área que começa no eixo da rua Gaia com o limite de fechamento do lote da Indugaiá. O perímetro atravessa o Ribeirão Gaia e a estrada de asfalto que segue para Pompéu / Caeté, seguindo na direção Norte pela mata do terreno de propriedade da Vale até o encontro com a estrada de terra que segue para Pompéu. Dessa estrada segue para o sentido Sabará até pequena ponte rodoviária que passa pelo Rio Gaia, seguindo novamente pela rua do Gaia até o primeiro ponto descrito.



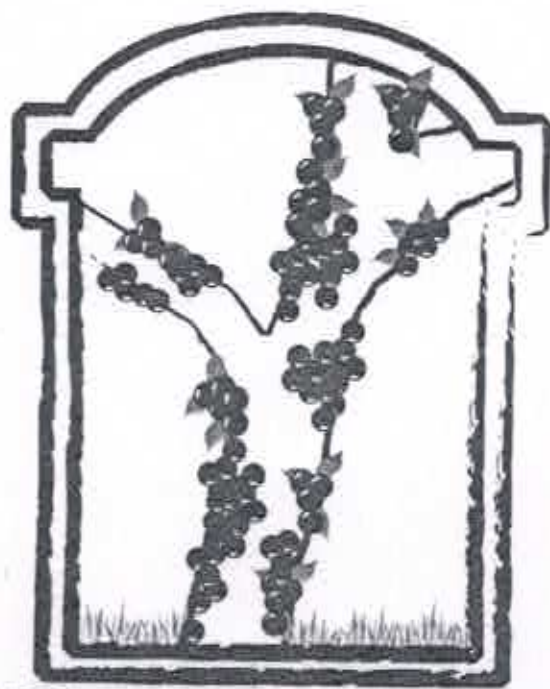
Prefeitura Municipal de Sabará
REGISTRO DO FESTIVAL DA JABUTICABA



13.9 MÍDIAS SOBRE O FESTIVAL DA JABUTICABA DE SABARA

Prefeitura Municipal de Sabará | Memória Arquitetura | CatadoFilmes
apresentam

21º FESTIVAL DA
JABUTICABA DE SABARÁ
2007



Jabuticabã

O OURO NEGRO
DOS QUINTAIS DE SABARÁ

DVD

Nova Lima

Continuam as obras de construção do trevo da estrada de contorno de Nova Lima, junto à estrada que liga a Belo Horizonte. Entretanto, o tempo vai passando e os prazos estabelecidos para conclusão do projeto vão deixando de ser cumpridos.

Recentemente, falou-se que em novembro o trecho de contorno seria entregue ao tráfego, numa primeira etapa, mesmo sem o seu asfaltamento, que seria executado numa segunda fase. O mês de novembro está aí e não há sinal de que a estrada de contorno, antiga reivindicação da população de Nova Lima, seja entregue ao tráfego, conforme foi prometido.

Como se sabe, há uma área a ser desapropriada, próxima ao trevo de Raposos. Enquanto esta área não for liberada não haverá possibilidade de execução do trecho final da via de contorno. E a desapropriação, ao que parece, ainda não foi decidida.

Vespasiano

Acompanhado de sua assessora Tily Silva Freire e do vereador José Viana, o prefeito Dr. Luiz Issa viajou para Recife, onde será homenageado com o título de Prefeito de Expressão Nacional.

A Escola de Samba Raízes continua fazendo promoções a fim de conseguir recursos financeiros para sua apresentação no Carnaval de 88. Trata-se, aliás, de uma boa iniciativa nesse sentido, uma vez que evita

Vespasiano



O médico Edvaldo Moisés Reis e o prefeito Luiz Issa em recente inauguração na área esportiva de Vespasiano

a dependência da agremiação às verbas destinadas ao Carnaval pelos poderes públicos.

Pedro Leopoldo

Depois de atuar na presidência da Câmara Municipal de Pedro Leopoldo, o vereador Geraldo Mendes Filho está agora voltado para os problemas do distrito de Fidalgo, para onde já conseguiu diversas melhorias.

Sabará

Luciana Maria do Carmo, da bar-

raca "Sabará Mostra", foi a primeira colocada no concurso da Rainha da Jabuticaba, ficando na segunda colocação Cláudia Karine, da barraca "Pretinha Gostosa", e em terceiro, Najla Starling de Almeida Magalhães, da barraca "Doçura".

Ribeirão das Neves

Dois das principais cerâmicas de Ribeirão das Neves estão participando da exposição de materiais de construção, desde ontem, no Minascentro. São elas: Cerâmica Jacarandá e Cerâmica Braúnas.

São umas frutinhas pequenas, bobalinhãs que se agarram em árvores enormes, frondosas, com folhas verdes e lustrosas. O contraste é tão grande que esta vez a honra família, personagem de Monteiro Lobato em "O Sítio do Picapau Amarelo", resolveu "equilibrar" a natureza e trocá-las de lugar com as aliborás, fazendo com que as primeiras crescessem em lindos galhos justo ao chão e as outras se pendurassem nas grandes árvores. Felizmente a "reforma" não vingou, e as jabuticabas continuam discretas, escondidas de olhos pouco acostumados a elas.

Ela atende pelo nome das jabuticabas, que em tupi quer dizer "fruta em botão". Algumas, as maiores, são chamadas jabuticabulhas, mas para as sabienses ela é mesmo a "pretinha de Sabará". Sua floração se dá no tronco e vai da raiz às pontas, com pequenas flores brancas.

Por volta de outubro no novembro, aparecem as primeiras frutas. Em Sabará, ela reina absoluta nessa época do ano: além de ser vendida a granel pelas ruas da cidade, ela é ótima para a fabricação de geléias, licores e vinhos, produtos tradicionais de Sabará. Para isso, "se a cultivar e o desam, trabalho da indústria artesanal que utiliza a jabuticaba como matéria-prima, a Prefeitura Municipal de Sabará abate 5% do imposto predial de quem possui mais de cinco pés de árvore em seu terreno.

Este ano, a Prefeitura está promovendo o I Festival da Jabuticaba, uma festa que reunirá



plantadores, produtores e apreciadores da fruta e de seus derivados. O festival será no dia 8 de novembro, domingo, na Praça Santa Rita, a partir das 9h da manhã. As atrações são muitas: os produtores vão expor seus licores, vinhos, geléias e balas em barracquinhas, e a malte lesz decorada pelas receberá um prêmio. Para os interessados em ingressar

no ramo, a Prefeitura montará uma barraca com painéis e todas as informações sobre seu plantio, cultivo, estagionamento, etc. Haverá também barracas com o artesanato local, com destaque especial para as jóias, bijuterias e objetos em hematita.

Na abertura, a Banda Juvenil de Sabará fará retreta no coreto da

praça e, para finalizar, haverá a eleição da Rainha da Jabuticaba e um prêmio para quem apresentar a melhor jabuticaba.

Para maiores informações, procure o DECTUR - Departamento Municipal de Esporte, Cultura e Turismo - da Prefeitura Municipal de Sabará, telefone (031) 671-1522, ramal 17.

8/11

JORNAL DE CASA - 8

Em Sabará, uma delícia de festival: da jabuticaba!

Hoje, domingo, festa da boa, em Sabará. Afinal, a cidade inaugura hoje o I Festival da Jabuticaba, com o objetivo não só de incentivar a produção local da irresistível frutinha, como também de divulgar mais uma das riquezas de Sabará, onde cada casa tem, no mínimo, uma ou duas jabuticabeiras no quintal.

Carmem Medeiros, da assessoria de imprensa da prefeitura de Sabará, conta que "jabuticaba" vem do tupi e quer dizer "fruta em botão". Algumas, as maiores, são chamadas também de "jabuticabulhas", mas em todas as espécies, a floração se dá por igual, no tronco, da raiz às pontas, com pequenas flores brancas. É por volta de outubro e novembro que aparecem as primeiras frutas. E é também nesta época do ano que Sabará entra arrastando, com uma produção licorosa que, além de ser vendida a granel, pelas ruas da cidade, é muito usada para fazer deliciosos lico-

res e geléias. A prefeitura de Sabará abate 5% no imposto predial de quem tem mais de cinco pés plantados no quintal, numa forma de incentivar a produção.

O FESTIVAL

O festival começará bem cedo, às 9h, na praça Santa Rita, no centro da cidade, reunindo plantadores, produtores e apreciadores da fruta, em geral. Haverá exposição de vinhos, licores, geléias e balas em cada barracquinha. Fora isso, banda de música, concurso de rainha da jabuticaba e também painéis educativos montados pela prefeitura para incentivar quem quiser entrar no ramo. Bem ficando no calendário turístico da cidade, o Festival da Jabuticaba poderá se tornar, em breve, uma atração tão grande quanto as igrejas e os monumentos barrocos e coloniais que Sabará também tem. Todo mundo lá.

1987

Temporada de jabuticaba em Sabará

RENATO SCAPOLA/TAMPONÉ

SABARÁ, MG — Para quem mora em cidade grande e nunca experimentou chapar jabuticaba no pé a hora é esta. Na histórica Sabará vai acontecer no dia 1º de novembro o VI Festival da Jabuticaba, quando moradores e donos de chácaras dos arredores da cidade alugam aos visitantes árvores inteiras da fruta.

Durante este dia, o "Inquilino", sua família e seus convidados têm o direito de fazer uma verdadeira colheita no pé, como se ele estivesse plantado no quintal da própria casa.

Embora a colheita esteja oficialmente marcada para o dia 1º, nada impede que a visita a Sabará comece já neste fim de semana.

Motivo: muitos pés já estão carregados e maduros. Na cidade, são esperados milhares de turistas para o festival — como aconteceu no ano passado, quando mais de 20 mil pessoas vieram a Sabará.

Os moradores da região estão atentos. A safra de jabuticaba deste ano será ainda maior que a do ano passado, quando, só na praça Santa Rita, no centro da cidade, foram comercializadas mais de 15 toneladas de fruta. Para que o turista tenha acesso a esta e às demais curiosidades a respeito do festival, haverá um centro de informações na praça sobre os locais onde poderão ser alugadas as jabuticabas.



Armando Lara

As jabuticabeiras da cidade serão alugadas aos visitantes durante o festival

Localização

SABARÁ, MG-05
 BELO HORIZONTE, MG-01
 BR-040
 MG
 RJ
 SP
 RIO DE JANEIRO

Sabará está a 21 km de Belo Horizonte, a norte de Ouro Preto e a 110 km de Belo Horizonte. Sabará, a 110 km de Belo Horizonte, a 110 km de Belo Horizonte. Sabará, a 110 km de Belo Horizonte, a 110 km de Belo Horizonte.

Relíquias em igrejas e no Museu do Ouro

No dia do festival, entre uma jabuticaba e outra, o visitante pode aproveitar para conhecer os famosos casarões e igrejas de Sabará, alguns dos quais os mais importantes do estado. A começar pela igreja de Nossa Senhora do Rosário. Sua construção foi iniciada pelos escravos na segunda metade do século XVIII, e se arrastou até o século XIX. Com a abolição da escravidão, a obra foi interrompida. Até hoje, a igreja está inacabada, mas é considerada um importante marco das histórias sabarense e mineira.

Como a igreja do Rosário, interfere ser visitada em Sabará a igreja de Nossa Senhora do O. Datada do início do século XVIII, a igreja surpreende pelo contraste entre sua parte externa e interna. Por fora, parece ser apenas uma capelinha de linhas simples, por dentro, um ambiente decorado, com painéis pintados em ouro.

Mas os monumentos de Sabará não se esgotam nas igrejas. O Teatro Municipal, construído em 1770, é único no Brasil. Com seu estilo elizabetano, o "teatrino", palco maior que o espaço da plateia.

Outras opções de turismo em Sabará são o Museu do Ouro, onde são encontrados objetos usados no faro do século XVIII, esculturas e imagens a igreja de Nossa Senhora da Conceição, matriz da cidade, que tem estilo jesuítico, e a igreja de Nossa Senhora do Carmo.

Serviço

As averidas que dão acesso à cidade

COMO CHEGAR:

- De avião, a passagem Rio-Belo Horizonte-Rio custa Cr\$ 673.600. De carro, depois de chegar a Belo Horizonte, deve-se seguir a Avenida Cristiano Machado e a Avenida José Cândido de Sá para ter acesso à estrada de Sabará.

ONDE FICAR:

- Dada a proximidade, o ideal é se hospedar em Belo Horizonte.
- Olhion Palace — Rua Tupis 25, Centro. Apartamentos a partir de Cr\$ 539 mil (casal), mais taxa de 10%. Acacia caribéa.
- Terminal Center — Rua Rio Grande do Sul 856, Barro Preto. Apartamento para solteiro: Cr\$ 555.700. Para casal: Cr\$ 638 mil. Acacia caribéa.
- Serrana Palace — Rua Gol-tacates 450, Centro — Nos fins de semana, de Cr\$ 183 mil a Cr\$ 210 mil. Acacia caribéa.

ONDE COMER:

- Restaurante 314 — Rua Comendador Vianna 314, Comércio Mineira. Feijão tropeiro: Cr\$ 34.800; tutu à mineira, Cr\$ 38.800.
- Rua Oco — Rua Mestre Zilda 115, Comércio Mineira. Preço médio: Cr\$ 37 mil.
- Café qui Sabe — Rua Mestre Caetano 56, Comércio Mineira. Preço médio: Cr\$ 38 mil.

O doce sabor das jabuticabas de Minas

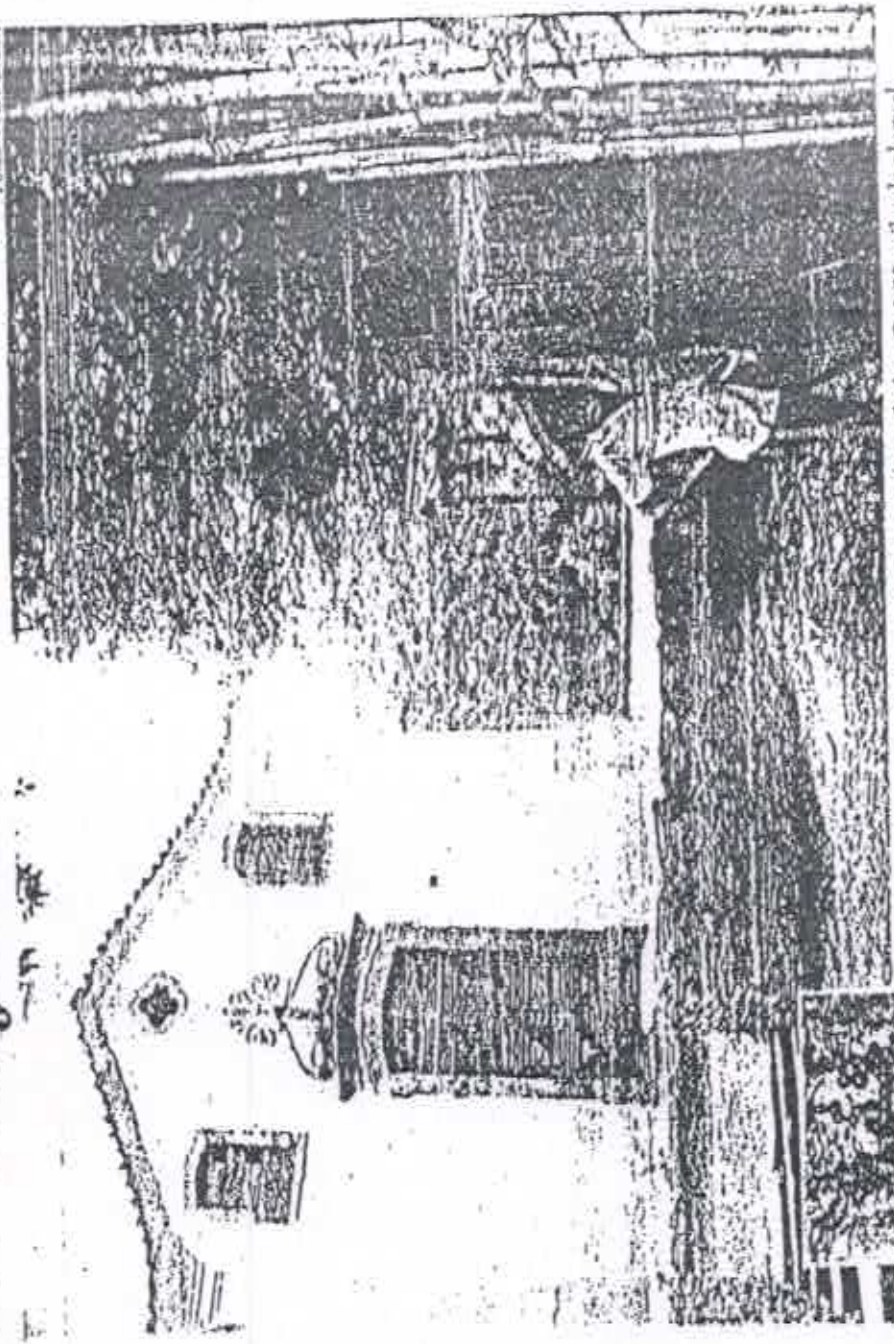
Foto: Pedro Cesar II

PAULO MOURÃO

Elas não duram mais que duas semanas nas árvores. Amadurecem e caem. Mas o curto tempo de vida é inversamente proporcional ao inesquecível sabor. É raro encontrar alguém que não goste de jabuticabas. Os pomares são antigos e Minas Gerais já teve o nome de uma de suas cidades, Sabará, ganhando fama em outras capitais do País. Ali os pomares são famosos por receber locatários de várias áreas da Grande Belo Horizonte, assíduos e ávidos por saborear tão adocicadas frutinhas.

Em São Paulo, até hoje, os camelôs gritam pelas ruas: "olha a sabará, olha a sabará". Na verdade, o nome da cidade se transformou em variedade de jabuticaba. Muitos outros municípios mineiros produzem essa fruta. Na safra de 1991 foram distribuídas, via Ceasa-MG, 236 toneladas. Até há uma semana, conforme informou o chefe do Departamento de Estudos Técnicos e Apoio Operacional da Ceasa-MG, Romeu Diniz, a oferta ainda era pequena e estava restrita aos municípios de Lagoa Santa, Sete Lagoas, Jequieta, Brumadinho e Santa Luzia. A tendência é de crescimento da oferta nas próximas semanas, principalmente se chover nas áreas de produção.

Fruta tropical e sem destinação industrial, com apenas uma safra por ano, nos meses de setembro e outubro, a jabuticaba não é muito cultivada. E para produzir pela primeira vez são necessários no mínimo sete anos. Uma árvore formada, com mais de 40 anos, chega a fornecer até 200 litros de frutos. Nas grandes cidades, com a eliminação dos antigos quintais, como os que existiam nos bairros dos Funionários, Santa Efigênia, Serra, Sagrada

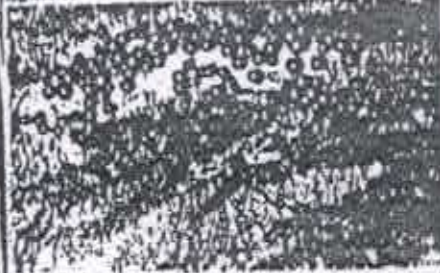


Para saborear jabuticaba no pé é preciso desembolsar Cr\$ 50 mil pelo aluguel

Família e diversos outros, gradativamente substituídos por muros de cimento e concreto, as jabuticabeiras e mangueiras foram extintas. Existem crianças mineiras que desconhecem as bolinhas pretas tanto mais doces quanto menor espessura tiver sua casca.

Nada mais curioso que ouvir os relatos sobre estrangeiros que chegam em grupos de turismo a Sabará. Levados pelos guias a algumas casas que alugam pés carregados de frutos por Cr\$ 200 mil, a sensação é de descoberta do

mundo. Alguns se embarçam e são motivo de riso: um japonês tirou um canivete do bolso e se pôs a descascar um grão de fruto. Não teve sucesso, ele estourou em suas mãos. Também, no Sítio Chale, em Arraial Velho, distrito de Sabará, nada mais interessante que assistir o pequeno Gabriel, de apenas seis meses de idade, ainda sem dentes, tentando estourar um jabuticaba apertando as gengivas. Difícil. No final, a babá aperta o fruto em sua boca e ele já irritado engole tudo.



Em Sabará, os pomares de jabuticaba são famosos por atraírem turistas

21/OUTUBRO/1992

"ESTADO DE MINAS"

Sabará incentiva os quintais

Há 40 anos, José de Araújo e sua mulher Maria Calixto obtêm bons recursos na safra de jabuticabas em Sabará. No quintal de sua casa, bem no centro da cidade, rua Abreu Guimarães, 109, mantêm 60 pés que alugam a preços que hoje variam de Cr\$ 50 mil a Cr\$ 200 mil. Ganham dinheiro também com a produção artesanal e comercialização média de 70 vidros de meio quilo de geléia, além de cem litros de licor. O Departamento de Turismo da Prefeitura Municipal de Sabará revela a existência de outros 13 produtores artesanais que atraem visitantes de várias regiões do Estado.

Sérgio Alexandre da Silva, do Departamento de Turismo local, estima que a safra de jabuticabas de Sabará

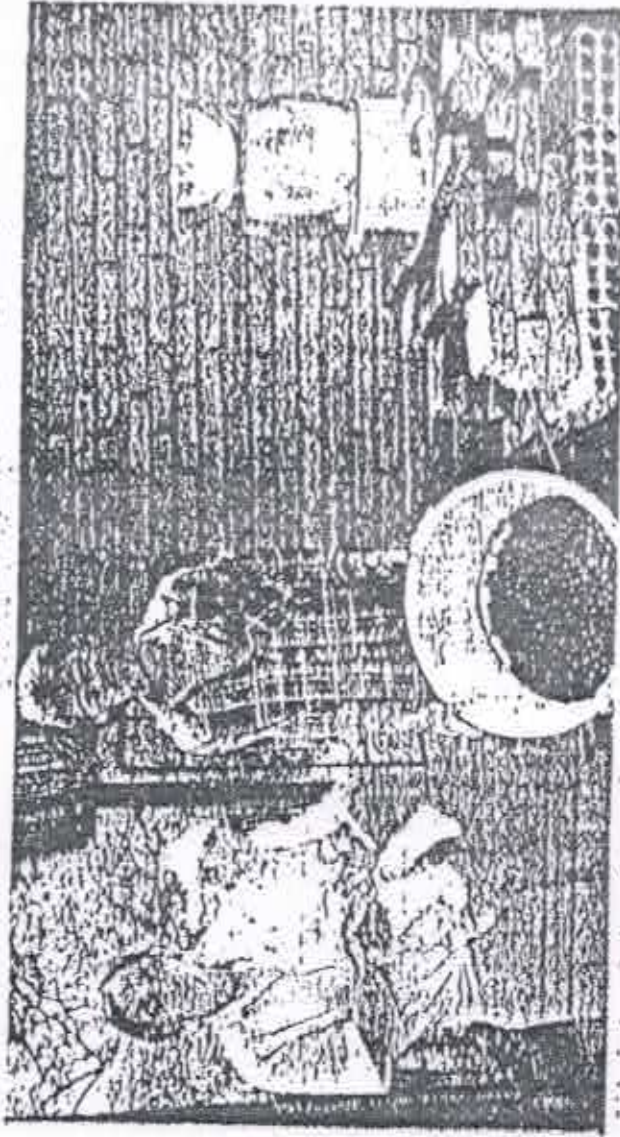
em 92 atingirá 20 toneladas. No ano passado, por falta de chuvas, ela não superou 13 toneladas. Destaca que no município as melhores colheitas são obtidas nas regiões de Palmital, Pompéu e Ravena. Grande parte das jabuticabas comercializadas na cidade também chega de Morro Vermelho, distrito de Caeté.

A Prefeitura de Sabará, para manter a fama da cidade de grande produtora, aprovou lei concedendo descontos de até 5% no IPTU para cada cinco árvores de fruto, que estejam produzindo. Nos últimos dois anos foi grande a procura de mudas.

No Sítio Chalé, em Arraial Velho, o caseiro Alexandre de Oliveira, de 16 anos, informa que o "xodó" dos paulistas é a jabuticaba. Mostra

como o fruto já muito maduro, e caído ao chão, é aproveitado para fabricação de geléias. São obtidos média de 30 vidros de 250 gramas diários, além da comercialização in natura. Aliás, todos os moradores do Arraial Velho alugam pés para visitantes ou para revendedores que pagam Cr\$ 2 mil o litro. Com 77

anos e natural de Arraial Velho, Maria de Souza diz que os pomares do local já estavam ali antes dela nascer. Em seu quintal mantêm 17 pés.



A jabuticaba que cai ao chão é aproveitada na fabricação de geléia e licor

forma de jabuticaba

Fotos de Antonio Lara



Igrejas: villa obrigatória na cidade

Foto de arquivo



Jabuticabas: festa a partir deste mês

Serviço

Variedade de doces e licores caseiros

COMO CHEGAR:

Do Rio de Janeiro até Belo Horizonte, são 434 quilômetros pela BR-040 (Rio-Brasília). Sabará fica a apenas 25 quilômetros da capital mineira. Do centro de Belo Horizonte, o motorista deve entrar no Túnel da Lagoinha, saindo na Avenida Cristiano Machado. Em seguida deve virar à direita na Avenida José Cândido da Silveira. Depois do final do canteiro central, vira-se novamente à direita no trevo da MG-5, que liga a capital até Sabará.

De ônibus, a passagem entre Rio e Belo Horizonte custa Cr\$ 5.506,42, pela Viação Cometa ou Ull. Da Rodoviária de Belo Horizonte, saem ônibus da Viação Cisne para Sabará, de 15 em 15 minutos, desde as 4h até meia-noite. A passagem custa Cr\$ 310.

De avião, a passagem do Rio a Belo Horizonte (ida e volta) custa Cr\$ 83.556.

ONDE FICAR:

Devido à pequena distância entre Belo Horizonte e Sabará, é recomendável que o turista se hospede na capital mineira, onde há mais opções: Belo Horizonte Othon Palace — Rua Tupis 25 — Centro. Te-

lefone: (031) 273-3044. Diária casual Cr\$ 62.100, mais dez por cento de taxa de serviço; Hotel Casa dos Municipios — Rua Rio Grande do Norte 1.017, Funcionários. Telefone: 226-5177. Diária casual: Cr\$ 16 mil, mais dez por cento; Hotel Amazonas — Avenida Amazonas 120, Centro. Telefone: 201-4644. Diária casual: Cr\$ 21.550, mais dez por cento de taxa de serviço.

ONDE COMER:

Cervejaria Sabará — Rua Borbu Gato 45. Telefone: 671-1686. Aberta nos fins de semana; Restaurante 314 — Rua Comendador Viana 314. Telefone: 671-2313. Em ambos, as refeições de comida típica mineira para duas pessoas, custam Cr\$ 3 mil, em média.

COMPRAS:

A produção de doces e licores é feita artesanalmente e vendida nas casas das docelras de Sabará — Dona Maria José Houzas, a "Vovó Zezé", Rua Dom Pedro II 166, Centro; telefone 671-1771; Dona Nilza Starling, Rua Mário Machado 200, Fogo Apagou, telefone 671-1605. Preços: garrafa de licor de jabuticaba e geléias (jabuticaba ou laranja), a partir de Cr\$ 2.500.

VOE MELHOR E MAIS BARATO

Confira os preços. Promoção por tempo limitado.

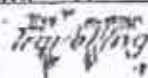
Os preços em dólares especiais. NÃO ESTÁ INCLUIDA TAXA DE EMBARQUE. PREÇO PARA PARAMENTO À VISTA.

DESTINO	PIF ONI-O-VEIM		CLASSE EXECUTIVA		PRIMEIRA CLASSE	
	PUBLICADO	NI-PRÇO	PUBLICADO	NI-PRÇO	PUBLICADO	NI-PRÇO
MADRID	1.300	887	2.950	1.805	4.303	2.874
LISBOA	1.300	887	2.950	1.805	4.303	2.874
LONDRES	1.949	1.050	3.923	2.210	5.144	3.395
PARIS	1.649	1.050	3.500	2.188	5.004	3.101
ROMA	1.649	1.050	3.500	2.188	5.004	3.101
AMSTERDAM	1.070	1.070	2.720	2.210	3.144	2.191
FRANKFURT	1.070	1.070	2.720	2.210	3.144	2.191
MIAMI	1.000	978	2.100	1.418	3.100	2.553
MIAMI II	1.000	785	2.100	1.228	3.100	2.150
NEW YORK	1.225	845	3.030	1.989	4.700	3.223
SANTIAGO	600	478	1.245	884	1.710	1.223
BUENOS AIRES	600	348	842	556	1.100	705
ASSUNÇÃO I	344	225	421	421	874	802
ASSUNÇÃO II	344	208	628	400		



Holiday Turismo
Pça. Barro Preto, 151-107
(E)

PABX
235-2224



Agência de Viagens Ltda.
Av. Graça Aranha, 100/52

PABX
262-0145

Sabará: preço azedo durante o IX Festival da Jabuticaba

A falta de chuva ontem no Distrito Meteorológico favoreceu o IX Festival da Jabuticaba de Sabará. Desde cedo, dezenas de pessoas lotaram a praça Melo Viana, na frente da câmara. Os produtores não se desanimaram e apresentaram a fruta lá natura e com ingredientes tabelados do resíduo de polpa, lulas e maracujá. O consumidor só não pôde do preço do litro R\$ 1,00. Os melhores produtores reconheceram que estava ruim.

O tomor dos produtores, de que a longa estadia nos últimos meses poderia prejudicar a festa de jabuticaba, pôde ser constatado durante toda a vida do festival. A produção foi bem menor, se comparada com anos anteriores. Além disso, foi difícil encontrar jabuticabas grandes. "Não houve chuva suficiente", explica o produtor José do Carmo Ferreira.

Os produtores tradicionais, que desde 1987 participam do festival, também reclamaram muito dos rumos acertados. "No ano passado, sofriam com a concorrência clandestina da Prefeitura que vendiam a jabuticaba a alguns metros da praça. Para sair da praça, detinham de trazer o mesmo volume do ano passado", conta José do Carmo Ferreira, 35 anos, que esperava vender 50 cestas cabidas em seu sítio, no bairro



Produtores tradicionais reclamaram da concorrência dos camelôs

de Sabará, em Sabará. Em 94, ele levou para o festival 115 cestas.

QUALIDADES

Para os mais sábios, o Festival da Jabuticaba é um protesto para educar sobre os valores da produção sabarense. Na praça Melo Viana, houve muitos expositores de muitos variados produtos. Os preços também eram de acordo: Geléa, por litro de R\$ 3,00; lula, por litro de R\$ 4,00; vinho, 500 ml, R\$ 6,00; pinga de jabuticaba, 1 litro, R\$ 4,00.

A geléa de jabuticaba foi um dos produtos mais procurados. Dileta Conceição Neves Ferreira ensina como fazer. Fazer com dois litros de fruta, coque numa panela de cobre, acrescentando duas copas de água, um copo de açúcar. Leve ao fogo até ferver. Coe. Leve novamente ao fogo por mais cerca de quatro horas, até dar o ponto. Ai, é deixar esfriar e servir.

A doçoteira Sandra Campos ensina outra receita, a de leite-mele. Primeiro, faça um suco de jabuticaba, stoure cerca de dois litros de fruta, ponha para ferver com a casca. Depois, passe na peneira. Em seguida, ferva um envelope de gelatina sem sabor e misture com o suco. Acrescente glicose. Leve à geladeira. Depois, corte quadrados e cubra com coque moído (o coque deve ser feito com farinha, que deve ser aquecida no fogo quente).

ESTADO DE MINAS

armazém

Jabuticaba: a delícia que chega com o final

LUCIANA REYES

Apesar de ser quente e das frutas cheias, que prejudicaram a safra, a jabuticaba já invade o centro de Belo Horizonte. Espalhadas pelas ladeiras dos bairros, a fruta é vendida em litros, que sai por cerca de R\$ 1,00 cada. O melão desta fruta muito doce, com polpas brancas e sabor irresistível, é que pode ser aproveitada de diversas maneiras, da grife ao licor, do suco à cachaça.

Além disso a moléstia, no entanto é dezembro são os meses em que o câncer José Carlos Neves mais vende jabuticaba em sua lanchonete, na Rua dos Guarani. São cerca de cinco caixas por dia e o litro vende até por R\$ 0,50. Neves se absteve de uma crítica da periferia. "Eu mesmo volto a fruta", conta o camêbio.

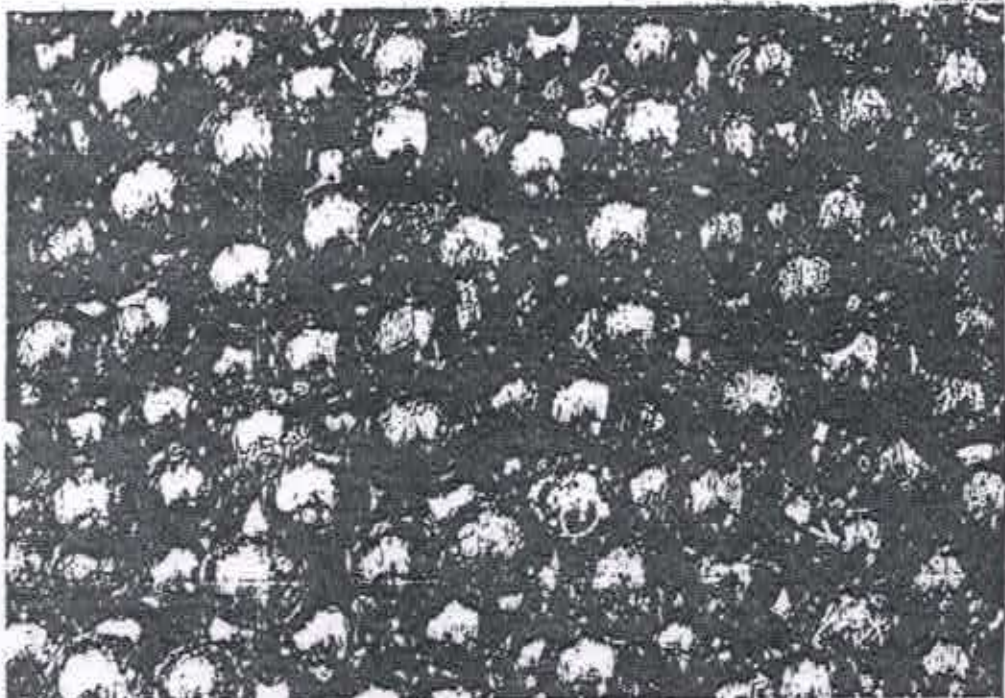
Além do prazer que proporciona ao paladar, a jabuticaba tem a seta favor um alto valor nutritivo e é rica em vitaminas do Complexo B (B12 e B15), que ajudam a evitar os problemas de pele, queda de cabelo e reumatismo, além de serem essenciais ao crescimento. Ela não põe por aí.

Visualmente a jabuticabeira é um espetáculo. Um pé carregadíssimo de frutas, além de dar água na boca, ensina os olhos e repete a lição de quem vive o suor de muitas lanchonetes nas jabuticabeiras. Há quem aponte a fruta, mas se priva de comê-la sob a alegação de que o interesse fica pouco, mas não diz dos antigos preços e mal, aumentaram e continuam de pretinha gostosa as sementes e as três sementes jabuticabas devem ter engolidas com água e carvão. Dessa forma as jabuticabas estão democratizadas.

Para escolher as melhores, Francisco Alves, 78 anos, há 30 anos mora aqui em Belo Horizonte. Ele diz que a jabuticaba não é mais produzida e de cascas finas são as melhores, porque são mais doces", recomenda. Se for comprá-las nos supermercados, o consumidor deve ficar atento de preferência para as grandes, sem rachaduras ou pedras de inseto. As manjedouras devem ser evitadas.

Para quem não consegue suportar a fruta sem se intoxicar vai ao que sempre passou a sofrer. Quem garante é a mestra de cozinha, Edmara Alves. "As melhores de jabuticaba são aquelas depois que passar a safra. Você pode até lavar e deixar de molho, vai ficar uma mesquinha coisa. Mas depois que passar a safra ela também vem", garante.

As jabuticabas devem ser lavadas somente quando forem escumadas, para não apodrecer. Comoram comestores de dois a três dias na geladeira. Os produtores afirmam que novembro é o melhor mês de safra que inicia em agosto e termina no fim de novembro. Faz um a Ceasa pretende comercializar um turno de 122,192 quilos, número vendido em 1974. Neste ano, no mês de outubro foram 32.126 quilos. O Ceasa está vendendo a caixa com 18 kg por R\$ 3,00. Já os camêbios vendem três litros por R\$ 2,00.



A jabuticaba invade Belo Horizonte neste final de ano. Verdejante, pode se transformar em geléia ou licor. In natura, tem sabor irresistível

O MELHOR DA FRUTA

Geléia de Jabuticaba

Em um litro de calda coloca-se uma certa quantidade de jabuticaba e lava-se bem com água limpa. Coe em uma peneira de plástico (aperte-se para melhor aproveitamento). Em seguida, para cada medida de suco, adiciona-se uma medida de açúcar. Lave-se no fogo (no litro de calda) até o ponto de geléia e esterilize em vidro esterilizado.

BOMBA DE AÇÚCAR Lave bem as frutas maduras mas não passadas. Espalme bem para lavar e cortar. Coloque um copo de água para cada litro de caldo. Passe pelo escurador de maracujá. Coloque todo este caldo de suco e bem lavado com limão e sal e bem escurado. Para cada cinco litros de suco, coloque dois litros e meio de açúcar cristal. Deixe ferver em fogo baixo. Quando começar a espumar, vá e espuma com espumadeira e cubra com uma tampa de vidro. Deixe ferver em um fogo moderado, passando e dando movimento pelo meio da panela de boca larga cotocada na placa. Se não puder da noite, deixando o meio litro, até na panela. Coloque em vidros bem limpos e esterilizados e tampe logo.

Vinho de Jabuticaba

Faça as jabuticabas e coloque-as em uma cestinha de plástico lavada com água e deixada em detergente por cerca de 15 a 20 dias. Antes de cobrir a cestinha, cubra a superfície do suco com açúcar. Após esse tempo, coe todo o suco utilizando-se de um funil com algodão. Coe o suco de álcool (misture) esteja baixo, pode-se acrescentar a gosto, álcool de cereais a 60 graus. O líquido, no ponto certo, deve ser colocado em garrafas por cerca de três meses. Durante este período deve-se sacudir um pouco as garrafas para a saída do gás. Não sendo utilizada esta medida, há o perigo de estourar a garrafa ao abrir a tampa, prejudicando a conservação do vinho que deve ser, na medida do possível, e usar álcool apenas de boa.

Ingrediente: geléia de jabuticaba, gelatina em pó (sabor maracujá ou uva), um pouco de raspagem. Lave no fogo a geléia bem com o pó de gelatina e a raspagem até dar ponto de bola. Tinha de panela, fazer as bolas e deixar esfriar de um dia para o outro. Embalagem.

Licor de Jabuticaba

Lave um litro de jabuticaba, aperte e coe em um bico de leite com um pedaço de boca larga por oito dias em um litro de cachaça. Durante os oito dias, mexer um pouco. Coloque um caldo com um pouco de açúcar e um litro de água fervendo por 20 minutos. Coe e misture a bebida com a água na proporção de 1/2 litro de jabuticaba e meio litro de água.

Composição por 100 gramas

Proteínas	01 g
Fásculo	14 mg
Vitamina B1	0,00 mg
Vitamina C	11 mg



11 de ano

io

Epoca das chuvas é ideal para plantio

O plantio da Jaboticaba deve ser feito na época das chuvas com mudas de sementes ou por enxertia, a forma mais recomendada. A produção se dá aos cinco anos, enquanto que as de semente produzem após oito ou dez anos. A Jaboticaba produz geralmente frutos anualmente a partir do terceiro ano. Com irrigação constante, pode produzir mais de uma vez. Ela cresce lentamente, mas quando começa, produz muito; chega a dar de 40 a 80 colmeias de 40 litros cada, produzindo a variedade agrícola Jaboticaba Kagui.

Kagui aceita muito bem o processo de estopio: cortar o pólen da flor com um punho, com as construções de empurramento. Na parte inferior fazer uma fenda em cruz, com 15 a 20 centímetros de profundidade; depois apertar-se esta parte. Fazer isto, a parte inferior deve ser colocada na terra e cruzada com uma madeira apertando-se por cerca de 40 centímetros com um pedaço de madeira no meio, fazendo a seguir uma pressão em forma de colarinho. As cruzes devem ser feitas duas vezes por semana até serem. Quando os frutos estiverem bem crescidos, fazer uma poda.

O solo deve ser preparado imediatamente bastante cultivado com a aração e gradeado, que devem ser bem feitos com cruzes de 50 X 50 centímetros. O espaçamento depende da variedade, mas seja, para as de porte médio é 8 X 6 metros e para as de grande porte 10 X 10 metros.

A preparação do terra deve ser feita com adubos orgânicos. As cruzes recebem 20 litros de matéria orgânica ou compostagem com cerca de 200 gramas de sulfato de amônio; 200 gramas de farinha de osso; 100 gramas de superfosfato e 100 gramas de cloreto de potássio, acrescentando-se as adubos orgânicos. As cruzes devem ser feitas com adubos orgânicos de preferência. Os adubos em forma de cruces devem ser feitos. O feijão, o amendoim e a soja são os mais indicados para a Jaboticaba.

No caso das Jaboticabas, as adubos, a adubação indicada é um esterco bovino ou suco de galinha, bem custidos, na proporção de 10 a 20 litros por pé, de 1 a 6 kg de algodo, farinha de mandioca ou farinha de trigo e de 1 a 3 kg de farinha de osso.

O inimigo mais perigoso da Jaboticaba é o pulgão verde. Quando o ataque começar, as cruces devem ser pulverizadas com calda sulfocálcica.

de ali
do Ce
a a p
ulelu
PAT
a a
lira
que
vich

Conheça um pouco sobre as espécies

A jabutibeira (*Myrciaria cauliflora*) é típica do Brasil e é mais encontrada nos estados de Minas Gerais, Espírito Santo, Rio de Janeiro, São Paulo e Paraná por adaptar-se melhor em temperaturas médias des planaltos do sudeste. Prefere solos aluviais profundos, férteis e bem drenados. A espécie mais comum é a cauliflora, cujas variedades mais cultivadas são a paulista, sahará, branca, rajada e pombona.

A paulista é caracterizada por possuir árvores grandes, com alta capacidade de produção, frutos graúdos e de maturação rápida. A jabutibeira sahará é a mais apreciada e mais cultivada. Cresce pouco e com produção precoce de muitos frutos pequenos e doces.

De porte médio, a branca produz muitos frutos grandes e de coloração verde claro. A rajada se assemelha muito à paulista e a sahará em crescimento e produção. Tem os frutos verde-bronzados, grandes e doces e com maturação média.

Com frutos grandes e quantidade varia, a pombona cresce mais que as outras variedades. A forma de consumo *in natura* é restrita, devendo ser consumida bem madura. É mais apropriada para a fabricação de geléias, vinhos, e licores.

Em Sabará, fruta ganha festival

Uma primeira experiência com a jabutibeira aconteceu recentemente no município de Sabará, no Estado de Minas Gerais. O festival da jabutibeira, que aconteceu no dia 12 de maio, teve como objetivo promover a produção local e despertar o interesse da população para a cultura da jabutibeira. O festival foi realizado no Parque Municipal de Sabará, com a participação de produtores locais e visitantes. A jabutibeira é uma fruta muito saborosa e nutritiva, e é produzida em Sabará há muitos anos. O festival foi muito bem recebido e teve um sucesso muito grande. A jabutibeira é uma fruta muito saborosa e nutritiva, e é produzida em Sabará há muitos anos. O festival foi muito bem recebido e teve um sucesso muito grande.

Em Sabará, a jabutibeira é produzida há muitos anos. O festival da jabutibeira, que aconteceu no dia 12 de maio, teve como objetivo promover a produção local e despertar o interesse da população para a cultura da jabutibeira. O festival foi realizado no Parque Municipal de Sabará, com a participação de produtores locais e visitantes. A jabutibeira é uma fruta muito saborosa e nutritiva, e é produzida em Sabará há muitos anos. O festival foi muito bem recebido e teve um sucesso muito grande.

Em Sabará, a jabutibeira é produzida há muitos anos. O festival da jabutibeira, que aconteceu no dia 12 de maio, teve como objetivo promover a produção local e despertar o interesse da população para a cultura da jabutibeira. O festival foi realizado no Parque Municipal de Sabará, com a participação de produtores locais e visitantes. A jabutibeira é uma fruta muito saborosa e nutritiva, e é produzida em Sabará há muitos anos. O festival foi muito bem recebido e teve um sucesso muito grande.

Em Sabará, a jabutibeira é produzida há muitos anos. O festival da jabutibeira, que aconteceu no dia 12 de maio, teve como objetivo promover a produção local e despertar o interesse da população para a cultura da jabutibeira. O festival foi realizado no Parque Municipal de Sabará, com a participação de produtores locais e visitantes. A jabutibeira é uma fruta muito saborosa e nutritiva, e é produzida em Sabará há muitos anos. O festival foi muito bem recebido e teve um sucesso muito grande.

Em Sabará, a jabutibeira é produzida há muitos anos. O festival da jabutibeira, que aconteceu no dia 12 de maio, teve como objetivo promover a produção local e despertar o interesse da população para a cultura da jabutibeira. O festival foi realizado no Parque Municipal de Sabará, com a participação de produtores locais e visitantes. A jabutibeira é uma fruta muito saborosa e nutritiva, e é produzida em Sabará há muitos anos. O festival foi muito bem recebido e teve um sucesso muito grande.

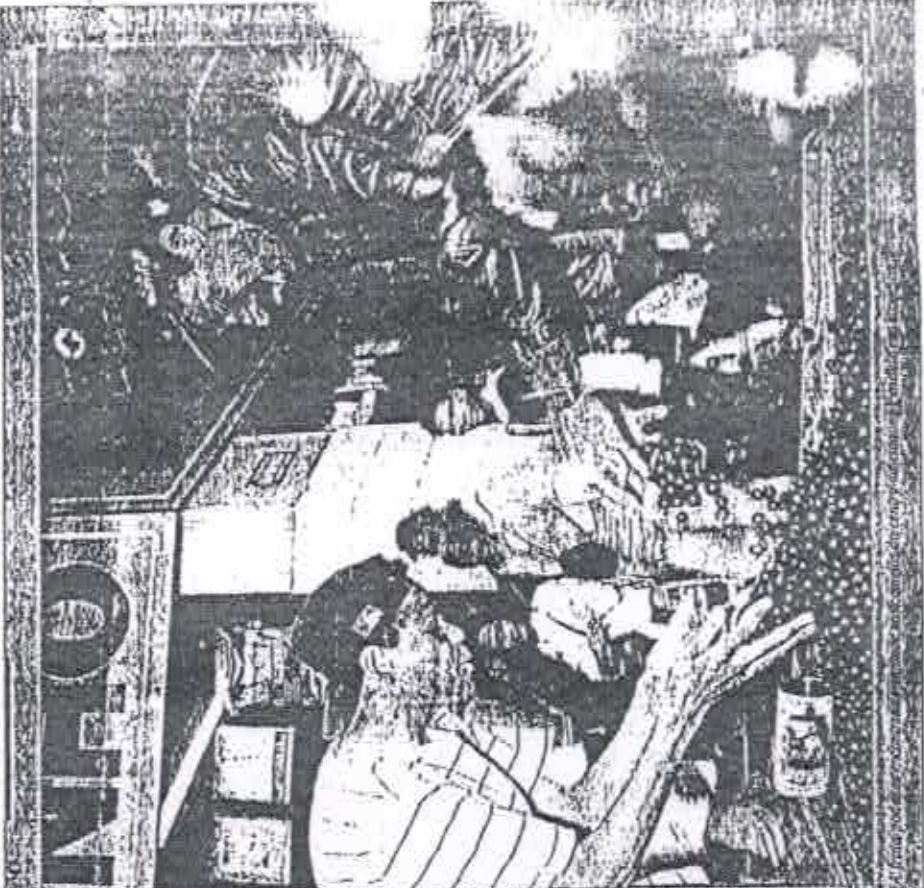


Foto: A. Fraga/Agência de Notícias de Minas Gerais

→ A 12 dias das eleições

Azeredo vai pedir licença do cargo por uma semana

Heitor Naves
e cronista

O governador Eduardo Azeredo (PSDB), candidato a presidente da pasta religiosa "Comunidade e Fé" do Brasil, vai se licenciar do cargo a partir da próxima segunda-feira para se dedicar ao "serviço de Deus" nos últimos meses antes das eleições do segundo turno, anunciou para o dia 25 de outubro. Nessa semana, o governador estará probando a possibilidade de licenciar de função, deixando o cargo. Eduardo Azeredo não há de deixar de participar da campanha de Azeredo. O governador afirmou que a licença de Azeredo está prevista para ser no período eleitoral. Segundo ele, a licença será de 12 dias, a partir da próxima segunda-feira, para se dedicar ao "serviço de Deus".

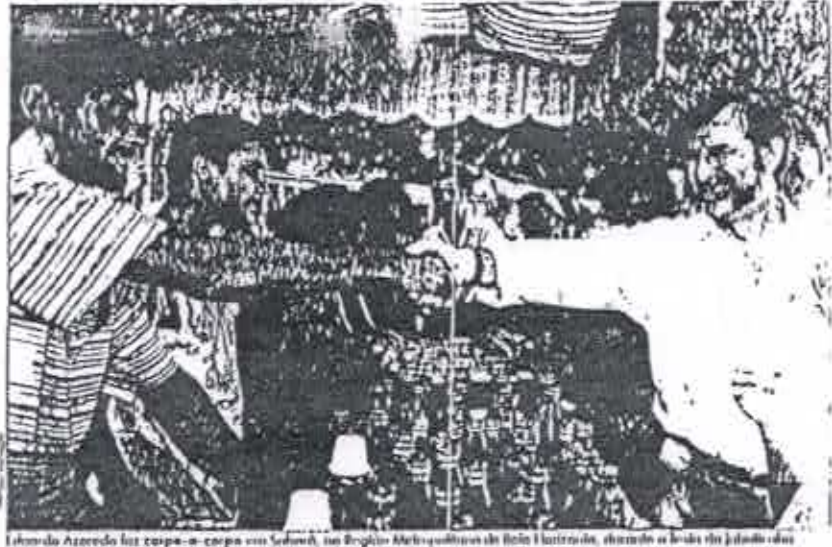
que candidatura está apenas de se segundo turno. "Estou me licenciar", afirmou.

O governador afirmou que o objetivo do pedido de licença é para fazer o trabalho de campo. "Estou me licenciar para fazer o trabalho de campo", afirmou.

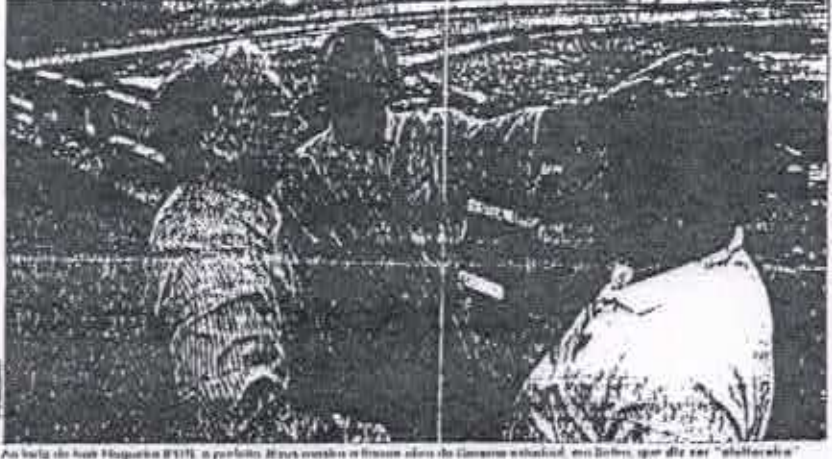
→ Azeredo vai licenciar-se do cargo para se dedicar ao "serviço de Deus"

de Azeredo. Ele acrescentou que o objetivo é para fazer o trabalho de campo. "Estou me licenciar para fazer o trabalho de campo", afirmou.

O governador afirmou que o objetivo é para fazer o trabalho de campo. "Estou me licenciar para fazer o trabalho de campo", afirmou.



Azeredo faz shake-a-cope com Schwab, no Espírito Santo, durante a festa de Jubileu da



Na volta de São Paulo, Azeredo, no período de férias, visita a fazenda de sua família, em Itambé, onde ele se dedica ao "serviço de Deus"



O desembargador Urbano de Azevedo é presidente do TCU

Urbano se diz preparado

O presidente do Tribunal de Justiça (TJ) desembargador Urbano de Azevedo, vai assumir o cargo de ministro do Supremo Tribunal Federal (STF) em substituição ao ministro Carlos Velloso.

Metropolitano de Belo Horizonte, Urbano de Azevedo já foi presidente de câmaras, juiz de Direito e presidente do Conselho de Administração do Banco de Minas Gerais. Ele também foi presidente do Conselho de Administração do Banco de Minas Gerais.

Itamar desafia rival a comparar as suas vidas no plano moral

Heitor Naves
e cronista

Itamar Franco desafiou o governador Eduardo Azeredo (PSDB) a comparar as suas vidas no plano moral. "Eu quero saber como é a vida de Azeredo", afirmou Itamar.

Itamar Franco desafiou o governador Eduardo Azeredo (PSDB) a comparar as suas vidas no plano moral. "Eu quero saber como é a vida de Azeredo", afirmou Itamar.

Prefeito petista municipalista adossa

Heitor Naves
e cronista

O prefeito petista municipalista adossa o cargo de presidente do Conselho Municipal de Educação (CME) de Belo Horizonte.

Dissidentes reafirmam apoio

Dissidentes reafirmam apoio ao governador Eduardo Azeredo (PSDB) em meio às eleições presidenciais.

Festival da Jabuticaba anima domingo de Sabará

Foto: Bar Anandi

As atrações do XII Festival da Jabuticaba animaram o domingo em Sabará - cidade histórica da Região Metropolitana de Belo Horizonte. Desde cedo, moradores e visitantes das localidades vizinhas lotaram a Praça Municipal de Esportes, que abrigou a festa pelo segundo ano consecutivo, em substituição à Praça Melo Vianna e às ruas do centro histórico. Donos de barracas, especialistas no assunto, se mostravam sa-

loseimas e os vários produtos derivados da fruta: doces, bolos, bombons, balas, geleia, sorvete, log-mora, suco, licor, batida etc. Além disso, barracuinhas com bebidas a combidas cítricas (torresmo e feijão tropeiro, principalmente) também atraíram os turistas.

ANTECIPAÇÃO

Dona de uma barraca, Sandra Campanês explicou que a produção da fruta foi antecipada este ano pela pequena quantidade de chuva, além do calor.

Conceição Pedrosa (Barraca Doce Pretinha) participou do festival há 10 anos. "Eu preferia quando o evento era realizado no centro da cidade, por causa do acesso e a maior participação dos moradores de Sabará. Para montagem das barracas, entretanto, a Praça de Esportes garante mais segurança", declarou a expositora. Ela explicou que a banda de jabuticaba é feita com leite condensado, guaraná e, é claro, cachaca mineira. A fruta *in natura* pode ser comprada por R\$ 1,00 (o litro).

A dona da Barraca Pretinha Boa, Carla Conceição Martins, começou a participar do festival no ano passa-



A DISPOSIÇÃO da pública, nas mais de 25 barracas instaladas, mostram guloseimas e as várias produções derivadas da fruta.

do. Declarou que se especializou em doces. Como exemplos, puxa-puxa, R\$ 0,30 a unidade, e a bala deliciosa, R\$ 1,00.

PREÇOS

Na Barraca Pretinha de Sabará, os preços dos derivados eram os seguintes: vinho, R\$ 6,00 e R\$ 3,00 (conforme o volume da garrafa); licor, R\$ 4,00 e R\$ 3,00; geleia, R\$ 3,00; suco, R\$ 0,50 (copo); biscoito,

R\$ 1,00 (pacotinho pequeno); cocada, R\$ 0,50 (unidade); bombom, R\$ 0,50; e batida, R\$ 1,00 (copo).

Os nomes das barracas são uma curiosidade, alguns bastante sugestivos: Apetiosa, Doce Mel, Pomar, Doçura, dos Amigos, Menina dos Olhos, Flor da Terra, Fruta Escantada, Vovô Bia, Sonho Doce etc.

CARLOS HUMBERTO LUZ

candidatos que participaram dos concursos ou cujo objetivo é o autocuidado dos aspectos psicológicos. O problema com as técnicas específicas de auto-hipnose, meditação, metas, etc. acontecem nos dias 12 de novembro e 19 de novembro. Mais informações: telefone (031) 281-281-9644.

+ PÓS-GRADI

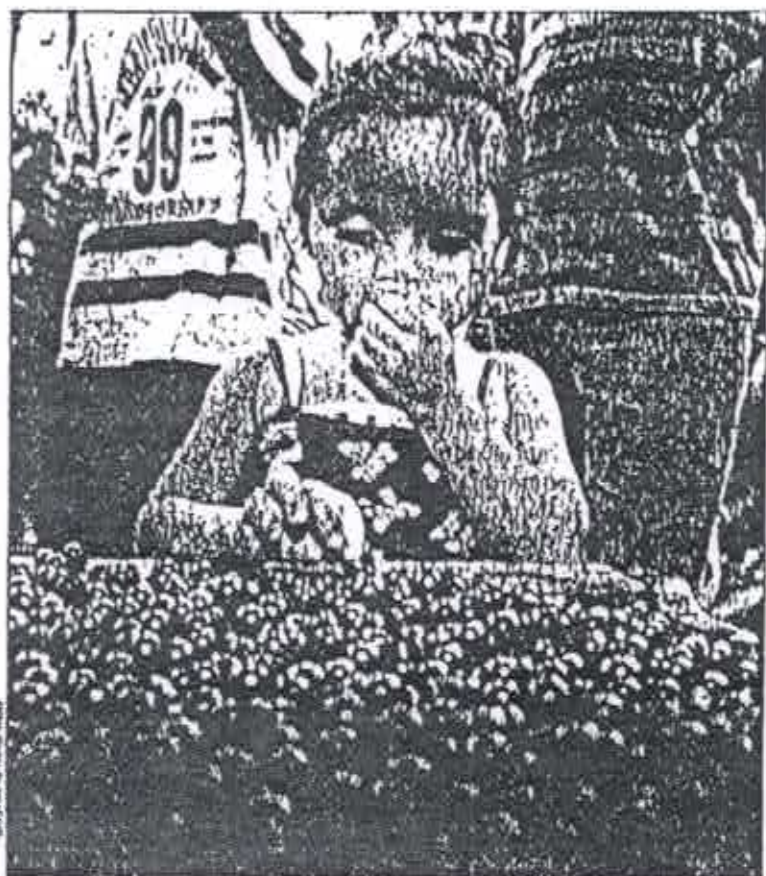
O Centro São Carlos - Desenvolvimento Humano - está recebendo inscrições para os cursos pós-graduação nas áreas de: Administração Pública, Saúde Pública, Enfermagem, Medicina do Trabalho, Psicologia, etc. O início previsto para outubro, em Pararati, dirigido a profissionais liberais, médicos, etc. de toda a região. Informações: telefone (031) 281-281-9644.

Palos de A. L. - Prefeitura Municipal de Sabará, Minas Gerais. Informações: telefone (031) 281-281-9644.

+ COMUNICA

Até 30 de outubro.





CRISTIANO MACHADO

Festival realizado há 12 anos atrai pessoas de todas as idades

Redução da oferta de jabuticabas não tira brilho de festival

TEREZA RODRIGUES
→ REPÓRTER

SADARÁ - Nem a redução da oferta de jabuticabas, causada pela estiagem e o forte calor do setembro, conseguiu desanimar ontem os participantes do festival da fruta, que já acontece há 12 anos em Sabará. De acordo com o secretário de Turismo, Eustáquio Zarfei de Almeida, a produção de jabuticabas neste ano caiu de 60 para 40 mil litros, devido à falta das chuvas que prejudicou a maturação das frutas. Apesar disso, segundo os organizadores, pelo menos sete mil pessoas deveriam passar ontem pela Praça de Esportes, onde aconteceu o evento, para

degustar a "protinha".

No ano passado, segundo a prefeitura, seis mil visitaram a festa. Neste ano, 22 expositores foram ao festival para vender produtos feitos com jabuticabas - geléia, compota, bala, vinho e licor -, além da fruta *in natura*. Nilza Starling, 72 anos, produz doces feitos com frutas colhidas nas 106 jabuticabeiras de sua chácara, mas acabou sendo prejudicada pela estiagem. "Em vez dos 900 potes de geléia que costumo fazer, trouxe só 400", conta. Já outra doceira, Vanilda Ferreira, 28 anos, inovou com uma receita de compota de jabuticabas, que aproveita a casca da fruta, e zerou o estoque de 60 vidros.

MELHOR DE MINAS

SABARÁ



SABARÁ PROMOVE mais uma grande festa para mostrar nos turistas as delícias da Jabuticaba

Festival de Jabuticaba resgata uma tradição em Sabará

VANESSA JACINTO

Realizado pela primeira vez em 1987, o Festival de Jabuticaba de Sabará foi criado com o objetivo de resgatar a tradição da cidade como Terra da Jabuticaba e das receitas de vinhos, licores, geléias que vêm passando de geração a geração, enriquecendo a mesa de tradicionais famílias.

O festival será realizado amanhã, a partir das 9 horas, na Praça do Esportes da cidade, com entrada é franca. Vinte e dois barraqueiros estarão expondo e vendendo derivados da fruta. Três barracas vão vender bebidas produzidas com a jabuticaba e pratos típicos. Produto-

res locais também estarão comercializando a fruta.

A novidade deste ano é o lançamento da compota de jabuticaba. A receita, segundo sua criadora, Vanilda Fátima Costa Ferreira, utiliza a jabuticaba praticamente inteira, sendo retirado apenas o caroço da fruta. O doce poderá ser encontrado na barraca Delícias da Pretinha. Como a produção é limitada, é bom chegar cedo para garantir o produto.

No pé

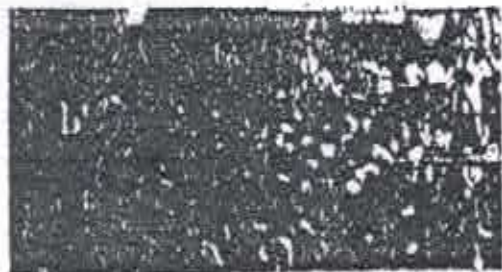
A grande dificuldade para a realização do festival está na dependência do ciclo de chuvas, bastante instável nos últimos anos e muito importante para a maturação da fruta - são 35 a 40 dias a partir da floração, contan-

do com a chuva e o sol intercalados.

Tradicional em Minas, que é o Estado onde mais se produz a fruta, a jabuticaba faz a alegria de milhares de consumidores. Nesta época do ano, Sabará torna-se referência em jabuticaba.

O aluguel do pé da fruta também é um dos pontos altos do festival. Acolhedores como todo bom mineiro, os moradores abrem as portas dos seus quintais para que os visitantes possam ter o prazer de saborear a fruta no pé.

Se você for a Sabará, certamente encontrará uma família disposta a lhe oferecer esse privilégio. A cidade está distante 19 quilômetros da Capital, com acesso pelo Anel Rodoviário até o entroncamento com a MG-262.



recebida, em 1997 quando recebeu cerca de 250 mil pessoas

ser superados por causa do ferrado e da baixa frequência no final de semana passado, quando aconteceu o primeiro turno das eleições. Um balanço será divulgado na terça-feira.

Em 97, a celebração, no fim-de-semana, reuniu cerca de 250 mil pessoas, o maior público dos últimos dez anos. Neste ano, a direção da basílica acredita no crescimento do movimento porque grande parte dos romelros deve visitar o santuário amanhã, aniversário da Imagem, encontrada há 281 anos no rio Paraíba. (A6)

Cerca de 8.000 pessoas visitam Sabará no Festival da Jaboticaba

MAGALI SIMONE
REPÓRTER

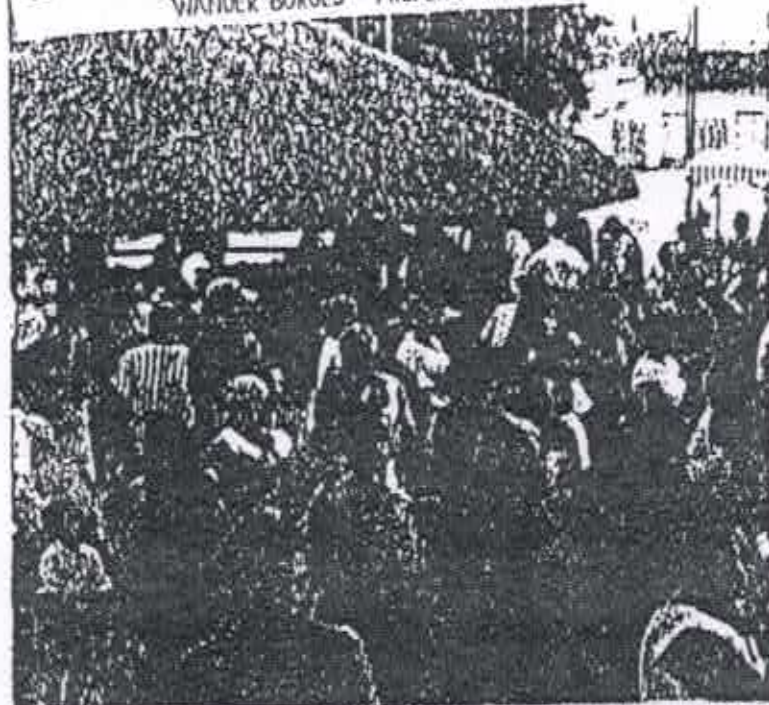
Vinhos, licores, cachaças, geléias, e muita, muita jaboticaba. Essas foram algumas das delícias desfrutadas por cerca de 8.000 pessoas que visitaram ontem, o 12º Festival da Jaboticaba, em Sabará, Grande BH. Criado há 12 anos, por produtores de jaboticaba da cidade e a Secretária Municipal de Turismo, o festival encantou visitantes de diversas cidades da redondeza.

O festival, que era promovido na praça Melo Viana, um dos pontos turísticos da cidade, foi transferido no ano passado, para a Praça ((Praça de Esportes de Sabará). Responsável pela mudança, o prefeito Wander Borges (PMDB) disse que o festival foi transferido para garantir a preservação da praça.

Além da importância turística, o festival é também, de acordo com Borges, uma oportunidade de gerar renda e divulgar os artistas da região, que são contratados pela prefeitura para animar a festa. "O festival movimentou a cidade. Só os caminhões devem vender mais de 40 mil litros de jaboticaba hoje", disse o prefeito.

Quem participou da festa, além de desfrutar de frutas frescas, vendidas em diversos caminhões, pôde experimentar diversas de "delícias da prelinha", como se viam em placas de muitas barracas, que vendiam licores, cachaças, vinhos e doces feitos com jaboticaba. Dênio Eugênio Magalhães Guimarães, 19, de BH, aprovou a festa. "Estou adorando. É a primeira vez que venho. Aqui as pessoas ficam conhecendo todas as variedades de jaboticaba e todos os produtos que podem ser feitos com ela".

CARLOS RIEMER
Nossos agradecimentos aos participantes do
XII Festival da Jaboticaba de Sabará
WANDER BORGES - PREFEITO MUNICIPAL



Visitantes se reúnem na Praça, de Sabará, para saborear produtos feitos de Jaboticaba

Compota da fruta faz sucesso

Uma das principais atrações da festa foi a compota de jaboticaba, vendida pela primeira vez no festival, pela dona-de-casa Vanilda de Fátima Costa Ferreira, 28, moradora da cidade. A ideia de fazer as compotas, nasceu da necessidade de se aproveitar também as cascas da fruta, que não são utilizadas na pro-

dução de vinhos, licores e geléias.

"Foi a primeira a fazer a compota. Nem as pessoas da minha família sabiam essa receita. Antes de vender, mostrei para parentes e amigos, que aprovaram. Daí, tive a ideia de trazer 60 potes da compota para o festival e vendi todos antes do meio-dia". (M5)

SOCIEDADE NO INTERIOR

Festival da Jabuticaba em Sabará

Com seu charme e doçura, a jabuticaba ganha cada vez mais apreciadores, que não resistem a seu incomparável e delicioso sabor. Os Festivais da Jabuticaba são imperdíveis, com todo o clima especial para acolher a fruta, em seus diversos derivados de dar água na boca, que dominam a cena. Geléia, doce, licor, cachaça etc. estão sempre presente. Assim, Sabará entra na festa, confirmando seu famoso Festival de Jabuticaba, que acontece no próximo domingo, dia 19, na praça de esportes, que fica no centro da histórica cidade. Devido o atraso do período das chuvas, o festival não pode ser realizado em novembro, como acontece todos os anos. Porém, o secretário de Esportes, Lazer, Cultura e Turismo de Sabará, Estuânio Zarley de Almeida, garante que a festa não perderá o brilho, pois ela foi preparada de modo a tornar-se o melhor festival já realizado na cidade. Serão instaladas 22 barracas no local, para comercialização dos mais variados derivados da jabuticaba, tão presente nesta época do ano, vindo sempre com as primeiras chuvas. Mesmo quando atrasadas.

PEDRO LEOPOLDO - A

Câmara Municipal e Prefeitura promovem logo mais, às 19h, no salão nobre da Câmara, a solenidade de entrega de títulos de cidadania honorária e benemerita às seguintes personalidades: Bruno Simões Dias (cidadania honorária); Cybelle Oliveira Cyrbe Diniz (cidadania honorária); Fábio

Mello de Azevedo (cidadania benemerita); Geraldo Nery Lopes (cidadania benemerita); Paulo Chaves Corrêa Filho (cidadania honorária); Roberto Gomes Baptista (cidadania benemerita); Simone Maria Bellezzia do Carmo (cidadania honorária) e Sival Henriques Cruz (cidadania honorária). Os agraciados são pessoas que



ANTÔNIO RIBEIRO

O DIRETOR do Instituto Nacional de Telecomunicações (INATEL), de Santa Rita do Sapucaí, professor Pedro Sérgio Manto, com o jornalista Antônio Araújo e esposa, Gilma, de Viçosa

sempre contribuíram para o bem estar da cidade, elevando seu nome e conceito, no dia a dia de sua história.

ABAETÉ - O Abaeté Clube,

dentro da programação de seu calendário festivo, fez realizar no último dia quatro, o I Baile Amigos do Abaeté Clube, abarujado pela Somel Banda. A ocasião serviu para movimentar a sociedade, que compareceu em peso, garantindo o sucesso da noite.

MATEUS LEME - A cidade em clima de festa que se dará nessa sexta-feira dia 17, quando o município comemora seus 61 anos de emancipação políti-

administrativa. Consta da programação missa em ação de graças na mariz de Santo Antônio e no domingo, 19, desfile comemorativo na principal avenida da cidade.

CARLOS CHAGAS - Com

intensa programação cultural, esportiva e social, procurando enfim, valorizar a praça da casa, a Prefeitura Municipal convida para a 1ª Festa do Carloschaguense Ausente, que acontecerá durante a semana do aniversário da cidade, de 17 a 31 próximos. Diversos contêrneos ilustres, que por um motivo ou outro saíram do torrão natali são aguardados com ansiedade.

Acontecendo

• O COLUNISTA Elder José, prometendo que desta vez nada impedirá de realizar o Charmé Girl, no próximo ano. Aguardamos.

• SEMPRE MUITO bem acompanhada de seus bonitos filhos e do marido, Cida Neves (leia-se Cida Maironi), está sempre circulando pelas festas na capital e pelo interior, principalmente, onde tem sido sempre homenageada, numa resposta de reconhecimento ao seu trabalho.

• A DINÂMICA

odontóloga, Maria Beatriz França Coury, com garra e determinação dirigindo a BPW - Associação de Mulheres de Negócios e Profissionais de Patos de Minas, da qual ela é a presidente.

• AS RESIDÊNCIAS

de Itabirito estão ainda mais bonitas nesta época do ano. São seus moradores participando do concurso de iluminação natalina.

das jabuticabas de Sabará

Ucor, sorvete e até maria-mole; derivados geram bons negócios para os produtores locais

Foto: Gustavo Cruz



Jabuticabas em Sabará após a colheita; pé de produtividade pequena dá até 70 litros de fruta



Ucores, vinhos e geléias feitas a base de jabuticaba da marca Flor de Jabuticaba, de casal Dúfina e Maurício Pezoto

PICADINHO CAIPIRA COM JABUTICABA

PARA 4 PORÇÕES

- 400 gr de filé mignon cortados em cubinhos
- 1 colher (chá) de sal
- 1 colher (café) de pimenta-do-reino
- 2 dentes de alho
- 1 xícara de cebola ralada
- 2 colheres (sopa) de óleo de milho
- 200 gr de jabuticabas
- 1/2 xícara de água

PREPARO

Tempere os cubos de filé com o sal e a pimenta-do-reino e coloque para fritar em uma panela sobre o alho e a cebola refogados no óleo. Bata no liquidificador as jabuticabas com a água, passe pela peneira e vá juntando esse caldo à carne. Deixe cozinhar até o molho engrossar. Sirva com aspargos frescos ou em conserva.

CHEVROLET NA VARELLA O PREÇO FAZ A DIFERENÇA.

NÃO FECE
NEGÓCIO SEM FALAR
COM A VARELLA.



Para a Varella, trabalhar com o melhor preço Chevrolet é tradição. Além das menores taxas de juros para financiamento, na Varella você escolhe o modelo paga uma entrada e o restante é financiado em até 36 meses. Astra, Vectra, B-10, Corsa, Blazer, Omega ou Celta são iguais na qualidade Chevrolet e diferentes no preço da Varella. Esta diferença, você leva de graça. Venha conferir.

VARELLA 

A SUA MARCA CHEVROLET

em varellavendas.com.br

Atende sábado e domingo até as 12 horas

Cristiano Machado, 12.001

3459-3000



É tempo de jabuticaba farta

Fruta entra na safra e prefeitura de Sabará, na Grande Belo Horizonte, €

SOC
a t
ur
Es
tur
da
pa
re
ho
pr
ta
pa
Es
ve
Té
de
M
ca
be
ve
m
is
m

ALINE RESKALLA
ESPECIAL PARA AGRICULTORES

Cultura típica de fundo de quintal, a jabuticaba está em plena safra. O seu tão esperado festival em Sabará, na Grande Belo Horizonte, pode acontecer no último domingo deste mês, dia 28, ou na primeira semana de novembro, segundo os organizadores. Eles esperam o amadurecimento total nos pés primeiro, que já estão cheios da pequena e saborosa fruta.

Além de ser conhecida em todo o Estado pela alta produção, a região de Sabará, especialmente a comunidade de Palmital, é famosa também por produzir uma das mais doces jabuticabas. Diferencial que se deve às condições climáticas e de solo ideais para a cultura, segundo o engenheiro agrônomo da Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural (Emaier) de Ravena, Eli Mattioli, que acaba de ser inaugurada. Sabará é um distrito de Sabará. Mattioli explica que a fruta gosta de clima ameno, não se dá bem com calor. Os vales que circundam Sabará abrigam milhares de pés de jabuticaba e dão a eles o friozinho essencial para o seu desenvolvimento.

Segundo o engenheiro a-

2000, quando houve seca na época da floração e a produtividade caiu bastante. "Em 2001 houve uma antecipação das chuvas que foi benéfica para a jabuticaba, cuja produção voltou a crescer."

Os quase 200 pés do casal de produtores João Evangelista Soares e Marieli Soares, por exemplo, estão localizados em Brumado, outra comunidade próxima a Sabará. Uma visita ao sítio do casal é fácil sentir a razão do nome: há uma bruma que cai constantemente.

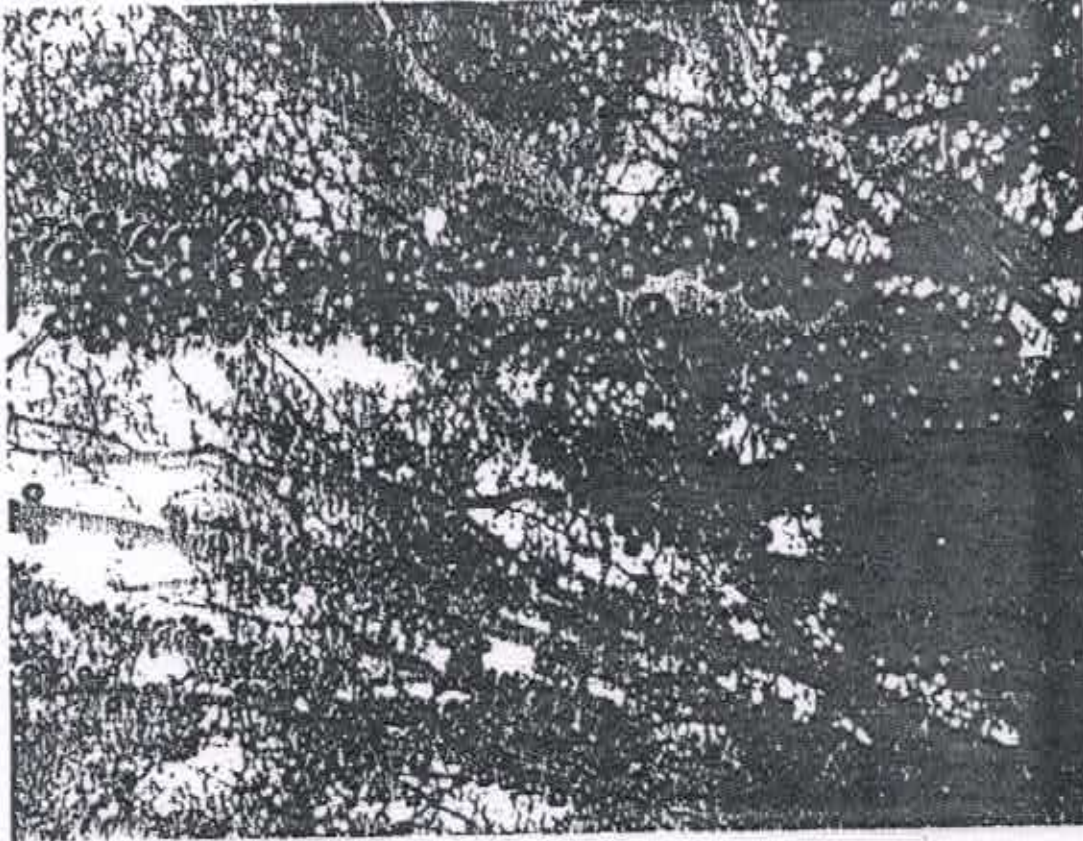
Valorização

Soares é um dos poucos fazendeiros que produzem a jabuticaba para vender e diz que o preço este ano está melhor do que em 2000. Valorizou 50% desde a última safra. Uma caixa de 40 quilos é vendida no momento por R\$10, contra R\$5 no ano passado, conta o produtor. Quem compra deve na fazenda são principalmente feirantes e comerciantes que vendem o quilo - na verdade 900 gramas, segundo o produtor - por R\$1 no varejo.

Com décadas de experiência na cultura, ele diz que as perdas ainda são constantes. Mas Soares tem uma receita para amenizar o problema: jamais apanhar a jabuticaba

no mercado com a boa colheita

para última remessa para fazer o festival: fruta é rica em complexo B e sais minerais



BOZIO BRIZZI

da" casina. Segundo o engenheiro agrônomo Eli Macchioli, as perdas são em média de 20% desde o pós-colheita até o comércio. Para garantir o sabor e o perfeito desenvolvimento das pequeninas frutas, ele diz que os cuidados são muitos. Tem que aguar pelo menos de dois em dois dias e podar na época certa.

Com 50 pés em média em sua propriedade, em Palmiatal, a líder comunitária Eunice Mendes da Silva diz que nunca vende um quilo sequer da fruta. "Mal dá para a família", diz ela. O perfil de Eunice é parecido ao da maioria dos produtores da região, que tem uma plantação de fundo de quintal sem finalidade comercial.

Festival

O secretário de Cultura e Turismo de Sabará, Zarlley Estuáquio, diz que este ano o Festival da Jabucaba do município espera repetir a performance de 2000, quando recebeu a visita de 5.000 pessoas em apenas uma tarde, com 22 barracas, cada uma delas para uma família produtora. "Vamos manter o curso de melhor licor e geléia, que foi o maior sucesso no ano passado. Pretendemos também distribuir um folheto para o pessoal para sugestões e dicas para melhorar o evento."

SAIBA MAIS SOBRE A JABUCABANA

- Fruta com elevado valor nutritivo, é riquíssima em vitaminas do Complexo B, principalmente B2 e Nicotina, acrescentando em menor quantidade a vitamina C e ainda, sais minerais como Ferro, Cálcio e Fósforo.
- Ao comprar jabucabas dê preferência às grandes, sem rachaduras ou picadas de insetos. Antes de consumir, lave-as bem em água corrente. Não devem ser lavadas se não forem consumidas imediatamente, pois é muito sensível, que se amole facilmente.
- Em geladeira conserva-se de 2 a 3 dias e seu período de safra é de agosto a novembro. Com gramas de jabucaba fornecem 43 calorias.
- As vitaminas do Complexo B, tem, como principais funções evitar problemas de pele, reumatismo, são essenciais ao crescimento e evitam a queda dos cabelos; a vitamina C dá resistência aos tecidos e age contra infecções e os sais minerais são importantes para o organismo, porque contribuem para a formação dos ossos, dentes e sangue.

TRATOS CULTURAIS

- **Traves:** eretar capins em covas, anualmente, no período das chuvas, adubar cada planta com 20 l de esterco de curral, mais 300 g de superfosfato simples, 200 g de cloreto de potássio, com leve incorporação. A cada 2 meses aplicar 50 g de ureia e 50 g de ácido fólico. Eliminar salinas, pragas, doenças, fungos e mal-distribuir. Condições de produção: temperatura não deve ultrapassar 30°C, no período de cultivo para que a copa fique 80 cm, ou mais de altura do solo.
- **Podas:** eliminar salinas que tendem a fechar a copa para facilitar a circulação de ar e evitar doenças. Na formação da copa, não trapejar as bordas.

SABARÁ Prefeitura e produtores decidem não esperar mais pela segunda florada e marcam dia do festival: derivados estão garantidos

Jabuticaba não traz chuva

A Prefeitura de Sabará se reuniu com produtores da região para definir a realização do tradicional Festival da Jabuticaba. Depois de muitas análises, ficou acertado que o melhor dia é 11 de novembro. O evento será na Praça do Esportes, a partir das 9h, com entrada franca. Como no ano passado, nesta edição não haverá muita oferta de fruta *in natura*, pois a variação das chuvas não foi favorável. Durante reunião, ficou decidido que não seria possível esperar por mais chuvas e nova produção, pois a instabilidade persiste e o evento teria que ser adiado para dezembro.

Entretanto, segundo o secretário municipal de Esportes, Lázaro, Cultura e Turismo, Vandirlei Zucchi Santiago de Almeida, os derivados como vinhos, licores, geleias, tortas, picadão e compotas estão garantidos. "A principal produção é geralmente utilizada pelos produtores tradicionais na elaboração dos derivados", explicou.

No dia do festival, a partir das 10h, uma comissão julgadora, composta por cinco pessoas, avaliará os produtos a melhor jabuticaba e o melhor licoroso, sob as questões de apresentação e organização. Também a partir deste horário, serão realizadas julgaturas para a melhor melancia e a melhor melão. Os ganhadores receberão um troféu e uma placa comemorativa.

Apesar de os organizadores terem questionado de destacar que não oferecerão muita quantidade de que haja grande oferta de fruta, esperam uma grande mo-



O FESTIVAL será realizado no Estádio e só de outras regiões do País

stração de público, porque a oferta de vinhos, licores, geleias e derivados, tortas, bolos, bolachas, picadão e vários outros produtos está garantida, levando em consideração a quantidade de produtores para realização do evento para o Natal e Réveillon.

SAÚDE BUCAL

A Prefeitura de Sabará dá con-

dição ao Hospital Epitáfio, ligando em 2.200 alunos, de cinco a 14 anos, das escolas e creches do cidade. O projeto visa fazer um diagnóstico coletivo que retrata a situação da saúde bucal na comunidade infantil javaticaba.

Para trabalhar na iniciativa uma equipe foi formada especialmente para fazer os exames, incluindo todos os critérios exigidos

para um levantamento preciso da população bucal como cárie, doenças periodontais, fluorose e maloclusão. A Prefeitura local pretende utilizar os dados para subsidiar o projeto para a criação de uma área de saúde bucal no município. "No Hospital realizado em 99, houve um declínio no número de cáries na população", garante o prefeito Wander Borges.

Tradição marcada pelos festivais

Origem do Festival

Sabará já se tornou a capital metropolitana dos festivais. Há muito tempo, a Prefeitura vem incentivando os eventos tradicionais e criando outros que marcam a cada ano, o ano seguinte. Os mais recentes são os festivais de Canção e de Dança, que serão realizados em 2004. O da Jabuticaba é mais antigo e foi mais ou menos organizado para quem gosta de fruta e seus derivados. O mais interessante da festa é que a produção não é feita de forma artesanal e familiar. O evento, apesar de atrair milhares de pessoas - da Grande BH, de outros estados - ainda tem a organização realizada pela população local, em um bom exemplo de crescimento sem a eliminação das raízes culturais.

Nesta época do ano, famílias locais não medem esforços para ajudar a sustentar, sempre a mais importante e propulsora das receitas tradicionais que sobrevivem a custos operacionais elevados. É o momento de incrementar a receita doméstica e as festas de fim de ano. "O melhor tempo tanto é que inclui as festas de fim de ano quanto a tradição popular", garante a diretora de Cultura, de Sabará, de



A FRUTA brasileira está cada vez mais difícil por causa da seca e da exportação

em BH que vai, todos os anos, realizar o Festival da Jabuticaba de Sabará. Ela garante que os derivados da cidade brasileira são considerados, por gente que vive no exterior, como um dos mais saborosos do Brasil.

ALUGUEL

Este ano, no entanto, uma tradição típica do Festival não será realizada. Trata-se do aluguel das pés de jabuticaba. Geralmente, os moradores de Sabará cobrem com uma taxa para os visitantes sobretomar a fruta no próprio pé. No entanto, desta vez, a escassez do produto *in natura*, por causa da seca, impediu a realização desta atividade.

A Prefeitura, os produtores e a comunidade local decidiram não mais alugar os pés de jabuticaba, uma vez que estão ficando escassos e os preços acabaram se tornando proibitivos. Por isso, como o Festival é para valorizar a produção da cidade - seja ela histórica, natural ou cultural - os organizadores do verão 2004 do evento vão ter que se contentar com os derivados ou com alguma fruta que aparecerem na local. No pé, há quando a cultura é feita localmente.

IMATÉRIAS DE CAPA

PRODUTORES DE SABARÁ AUMENTAM A RENDA FAMILIAR COM A LOCAÇÃO DE JABUTICABEIRAS

Até pés de jabuticaba podem ser alugados

Marta Camponez, de 46 anos, com filho no Arraial Velho, onde começou a cidade de Sabará, no Grande Belo Horizonte, possui 27 pés de jabuticaba que todos os anos são alugados na sexta de outubro/novembro e na "temporada" entre junho e julho. O preço varia de R\$ 10,00 a R\$ 50,00. Ela explica que com o dinheiro obtido na locação já comprou o forno industrial para fazer bolachas recheadas com a geléia de jabuticaba, frango para produzir sorvetes de jabuticaba, sucos, chapéus, além de um fogão grande para produzir bolonhas. "Todos gostam demais dos produtos e do tratamento que damos a quem nos visita", afirma a empresariedade, que se associou à Iracê Santeles Camponez para expandir a produção de derivados de jabuticaba que são comercializados no caso em um festival de jabuticaba de Sabará.

A jabuticaba produzida na cidade é famosa no País inteiro pelo sabor extremamente adocicado, explica a serradora de Turismo de Sabará, Rustá-

quin Varol Sterling de Almeida, lembrando que, por causa dos estragos que a prátela vinha ocasionando aos locais dos pés de jabuticaba, muitos produtores deixaram de alugar suas jabuticabeiras nas últimas cinco anos, preferindo usar as frutas para fazer licor, vinho, geléias e doces. Segundo a serradora, atualmente, participam do Festival de Jabuticaba de Sabará 22 produtores. O evento acontece no período de alta produção da fruta, geralmente no fim de outubro ou na primeira quinzena de novembro. O município já chegou a comercializar 50 mil litros de jabuticaba durante o festival.

Também a família de José de Araújo, que possui 60 pés de jabuticaba em Sabará, sempre alugou as jabuticabeiras até

por R\$ 400,00, no caso de árvores avantajadas, com muitos frutos, preferidas por grupos de famílias para piqueniques e jabuticabas suficientes para todos levarem uma boa quantidade de frutos para casa. Maria Araújo conta que a produção vem caindo significativamente nos últimos dois anos. "Por causa do descontrolado da época. Anteriormente começava chover no fim de setembro, as flores abriam no princípio de outubro, em um mês a jabuticaba estava madura e aí abriamos o quintal para o aluguel; este ano não vamos ter nada". (D&A)



AGRONOMIA

Marta Camponez e Edison Azevedo alugam os pés de jabuticaba no mês

Menores tarifas da praça!

Minis

Atacado e Varejo

Atacado de Vestuário

Fone: (31) 3228-3273 Fax: (31) 3202-0202

SERVIÇO

BH FESTAS LTDA

Aluguel de Material para Festas

Mesas, Cadeiras, Talheres, Pratos, Copos, Prataria, etc.

(31) 3371-7755



BH FESTAS LTDA

ALUGUEL DE MATERIAL PARA FESTAS

Mesas, Cadeiras, Talheres, Pratos, Copos, Prataria, etc.

(31) 3371-7755



RIVA Aluguel de Automóveis

Veículos novos - Populares, Utilitários e de Luxo

Av. Raja Gabaglia, 1306 - Loja 02

3344-8477

ROUPAS BRANCAS E MODA CLÁSSICA FEMININA LINDAS ILUSAS BORDADAS À MÃO PONTA DE ESTOQUE COM 80% DE DESCONTO

EURÍDICE AGUIAR

BH SHOPPING - 2º PISO AO LADO DA TEULON.

TEL: 3206-1000 / 3206-6124

RIVA Aluguel de Automóveis

Veículos novos - Populares, Utilitários e de Luxo

Av. Raja Gabaglia, 1306 - Loja 02

3344-8477

SÓ À RIGOR

Aluguel de roupas finas

Novos Padrões Black Tie Ternos Vestidos e Acessórios

3222-5805 / 3222-5603

Av. Afonso Pena, 1462 - Centro

Leve este anúncio até nossa loja e ganhe 10% de desconto no ato da reserva.

SABARÁ ● Após dois anos de ausência, fruta volta a ser a principal atração do festival que atrai milhares de pessoas

Jabuticaba presente

Elian Guimarães

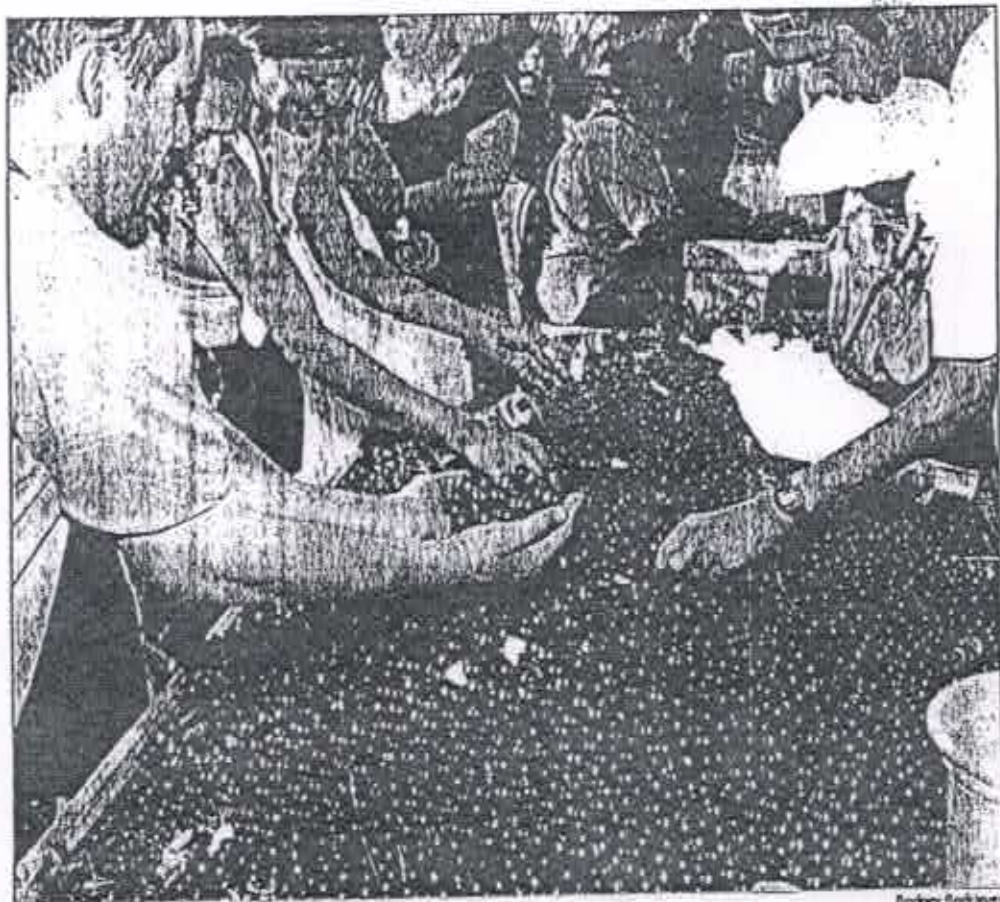
Sob um calor escaldante, uma multidão estirada em 10 mil pessoas se deliciou com a fruta-símbolo de Sabará e seus derivados, na XV edição do Festival da Jabuticaba. A presença mais notada neste ano foi a própria fruta, aumento pelo menos nos dois últimos festivais. A regularidade do chuvas que não chegaram com muita força, contribuiu para o aumento da produção e os visitantes puderam até levar sacos da fruta para casa.

O público superou todas as expectativas e muitas barracas. Já no início da tarde, ficaram sem produtos para vender. Algumas barracões dispuseram de seus estoques e passaram a aceitar encomendas de geléias, bolos, tortas, bombons, vinhos, licores etc. Caminhões vendiam jabuticaba em caixotes.

O trânsito ficou completamente congestionado para quem saía ou chegava da cidade. Encontrar vaga para estacionar transformou-se em um transtorno. A circulação de pessoas dentro do Centro Esportivo esteve difícil. O acesso às barracas que vendiam jabuticabas foi quase impossível.

Neste ano houve a diplomação dos melhores produtos. Uma comissão julgadora - formada pela ex-professora de alimentação do Sesi e a artista plástica, Gláucia Maria Barbosa de Almeida; pela professora de nutrição e educação alimentar do Sesi, Maria das Mercês Santos da Silva; pela ex-professora de culinária e conselheira do Patrimônio Histórico de Sabará, Maria Beatriz Melo Loomel e a nutricionista e técnica da Emater do Sabará, Viviane Franco Jallais - escolheu os produtos através de provas para cada categoria.

Na categoria de licores foram classificadas as marcas *Doce Pretinha*, *Pomar* e *Frutos Encanto*. Na de geléias as três primeiras classificadas foram *Sonho Doce*, *Ki*



Rodney Rodrigues

PARA A SATISFAÇÃO DO PÚBLICO, a fruta foi a maior atração do tradicional Festival da Jabuticaba de Sabará

Sabor e Coisas da Uvaí. Entre as barracas mais bem decoradas foram premiadas a *Pomar*, *Natureza* e *Sonho Doce*. A nutricionista da Emater, Viviane Jallais propôs a criação de uma associação dos produtores de jabuticaba de Sabará e o prefeito Wander Borges (PSB) está estimulando a criação de um selo de qualidade para os derivados.

PERECÍVEL

De acordo com Viviane, a jabuticaba é uma fruta facilmente

perecível, mas os seus derivados têm boa durabilidade, o que pode torná-los uma boa fonte de renda e gerar empregos no município.

Wander Borges considerou o festival deste ano um grande sucesso. O prefeito apóia a formação de uma associação que aglutine os produtores: "A Prefeitura passaria a ser apenas uma apoiadora das iniciativas da associação. Assim, até mesmo os festivais seriam organizados por esta associação e os produtores

podem caminhar com suas próprias pernas. Estaremos sempre apoiando e procurando capacitar os produtores em busca do aperfeiçoamento dos produtos e de sua ampliação".

A dona da barraca *Fruto Encantado* Nourza Maria da Silva, que expõe há quatro anos geléias, vinhos, bombons, licores, vinho, além da empicaba, considerou este o melhor festival. "Além de vender até o estoque que tinha em casa, fui premiada", festejou.

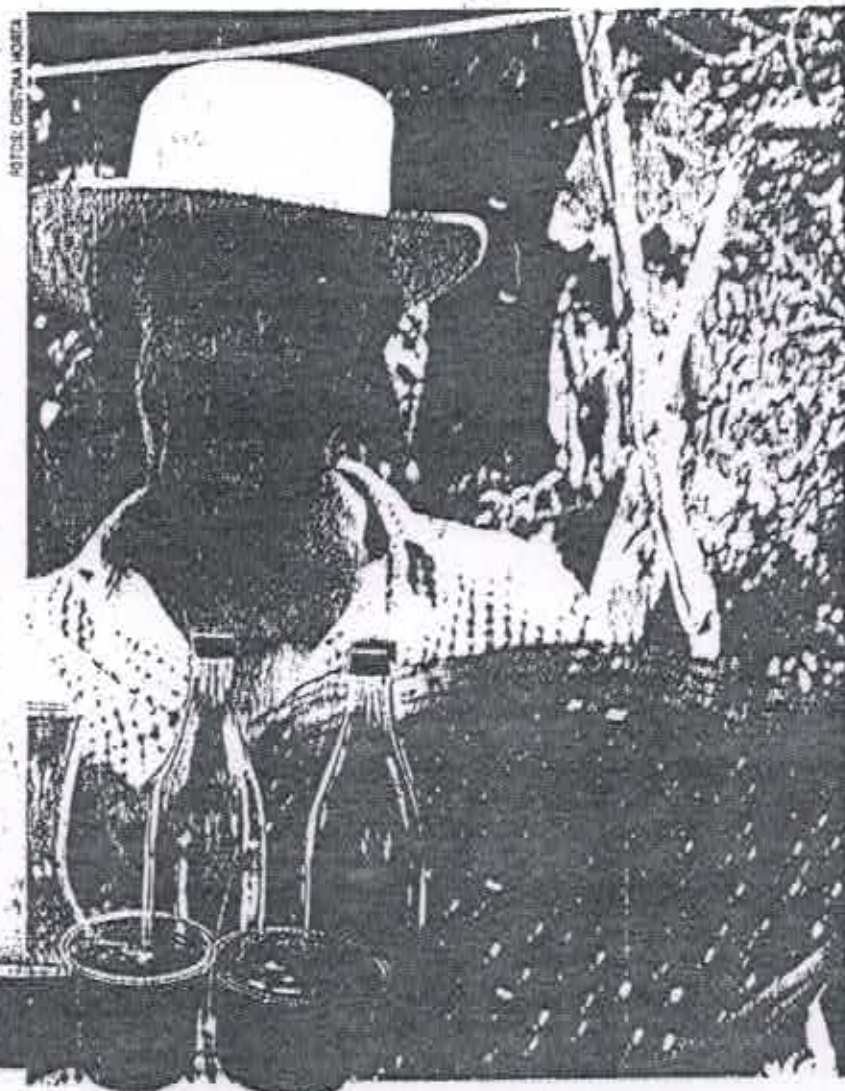
Com sabor de lucro

Em plena safra de jabuticaba, amora e pitanga, empreendedores diversificam a produção de derivados das frutas

ELLEN CRISTIE

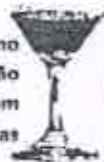
Talvez pela tendência de adquirir alimentos cada vez mais saudáveis, de origem natural, o aumento no consumo de frutas tropicais no Brasil está levando empreendedores a diversificar seus produtos, ampliando o mercado. É o caso de quem produz jabuticaba, amora e pitanga – frutos genuinamente brasileiros, típicos dos meses de outubro e novembro – e com enorme receptividade. Não é raro encontrar mercadorias exóticas à base dessas frutas – como molhos salgados e doces, vinagres, aguardentes, pudins e bolos cremosos – em municípios mineiros como Lagoa Santa, Cocais, Sabará, Catas Altas, Sete Lagoas e Betim.

Não há dados precisos sobre o cultivo dessas frutas, mas não se pode negar o fato de que pequenos e médios produtores estão transformando a cozinha e a despensa de casa em minifábricas, artesanais por excelência, lucrando de R\$ 1 mil a R\$ 5 mil por safra. O preço dos produtos é acessível – varia de R\$ 3,00 a R\$ 6,00, com a



REPORTAGEM

Produtores como seu Lulu estão ganhando dinheiro com licores, sucos e geléias



Alugue uma jabuticabeira e bom proveito. Em Sabará

ANA MARIA ARSÊNIO

SABARÁ, MG — A temporada de jabuticabas foi aberta oficialmente, nesta cidade, no último domingo, com um grande festival. Além da deliciosa "fruta em bolão", com doce ser identificada por sua origem, durante o evento não faltaram ainda as geleias, licoras, doces e bolos e caquiças de jabuticaba, vendidas ilustremente pela cidade.

O festival durou apenas um dia, mas os jabuticabais continuaram frondosos até o fim de maio. Há dezenas de anos — ninguém sabe definir a data com exatidão —, nos meses de outubro e novembro, Sabará, cidade de 60 mil habitantes, tem suas ruas invadidas por carros com placas de várias cidades e Estados. São os amantes da jabuticaba, que muitas vezes pagam horas e horas, chegam à cidade pagando de C\$ 500 a C\$ 2 mil de aluguel por uma jabuticabeira e se deliciam dias inteiros, sem deixar para trás uma única frutinha.

Alugar jabuticabeiras, aliás, é uma tradição que em Sabará passa de pai para filho. Cada casa da cidade tem em seu quintal pelo menos uma jabuticabeira. E nas chácaras, porém, que as árvores se tornam comunitárias. O aposentado José de Araújo, 79 anos, conta, por exemplo, que há 30 anos aluga, durante a temporada da fruta, seu jabuticabal. Na Chácara Araújo, de propriedade de José, 60 jabuticabeiras erguem-se esbeltas. Nem todas, porém, estão carregadas da fruta.

— Muitas frutinhas já foram devoradas pelos meus fregueses — conta animado.

A euforia de José é decorrente do lucro que ele sempre tem com o jabuticabal — mas que não revela. Adianta, contudo, que as árvores, de acordo com a quantidade de jabuticabas agarradas a seus galhos, são alugadas a preços entre C\$ 500 e C\$ 2 mil. O inquilino tem o direito de uso da árvore até nela não existir mais um única fruta.



Na pé, um fazendeiro em jabuticabas

— As pessoas, geralmente, alugam a jabuticabeira e vêm cá com toda a família. Limpam a árvore em um único dia — conta José.

As informações do proprietário realmente não são exageradas. De longo mesmo, dia do festival, a família de Antônio de Oliveira Campos, um representante comercial de Belo Horizonte, decidiu alugar uma árvore. Em poucas horas, os filhos, sobrinhos e amigos de Campos consumiram todas as frutinhas.

— É bom demais, doce como o mel e saborosa feito o bife — comparou a mulher de Campos, Dorinha, de cima de uma árvore, enquanto se deliciava com uma gorda jabuticaba.

Para incentivar o plantio de jabuticabeiras, em 1982, a Prefeitura de Sabará aprovou uma lei que resguarda o direito a isenção de cinco por cento no IPTU ao proprietário de cinco pés de jabuticaba. Na Prefeitura não se tem o levantamento exato das pessoas beneficiadas pela lei. Sabe-se, porém, que desde que a lei passou a vigorar a maioria das casas de Sabará tem em seu quintal mais de cinco jabuticabeiras.

SERVIÇO

De trem ou de ônibus, os caminhos

Quem quiser destrinçar todos os aspectos oferecidos por Sabará terá, obrigatoriamente, de se dirigir inicialmente a Belo Horizonte. De capital à cidade histórica são 21 quilômetros pela MG-5 ou 22 quilômetros por terra. A viagem, pela estrada, começa pela rua dos Valtes, dura cerca de 30 minutos. Quem for de bom levará, de capital, uma hora para chegar a Sabará.

Aqueles que não dispõem de condução própria podem utilizar os serviços de Viação Clene, que faz a linha Belo Horizonte-Sabará. Os ônibus começam a circular pelas duas cidades às 21-30m. Partem de cinco em cinco minutos, na parte da manhã, e de 15 em 15 à tarde e à noite. O último horário da capital

para Sabará é uma de madrugada. A passagem custa C\$ 12.

Já aqueles que preferem os caminhos de um Bem podem fazer a viagem de capital até Sabará em quatro horários: às 8h, 7h30m, 17h15m e 18h30m. A passagem custa C\$ 8 e a viagem dura uma hora.

Não há hotéis em Sabará. Quem não tiver amigos ou parentes na cidade terá duas opções de hospedagem: no motel de baixo de estrada ou no hotel de Belo Horizonte. Sabará conta com três bons restaurantes, o Galão do Dorá, o 311, e o Cê que Sabe, onde se pode apreciar uma boa comida típica, como o feijão à mineira, feijão de tropeiro ou frango ao molho verde.

A frutinha já se tornou parte integrante do cotidiano da cidade no curso de sua temporada. É comum, por exemplo, mulheres, homens e crianças, de diferentes idades e posições sociais, andarem pelas ruas com as bacias ou saquinhos cheios de jabuticabas.

A fruta acabou se tornando ainda o carter de boas-vindas da cidade. Já nos limites do município, na estrada, meninas e meninos, com baldes cheios, se revezam na venda de jabuticabas aos ocupantes dos carros que passam. Quem, no entanto, não se contentar com as quantidades compradas durante a viagem e quiser aderir ao aluguel de uma jabuticabeira não terá muito trabalho. As chácaras — não se sabe o número exato delas — que cuidam do aluguel ficam, geralmente, próximas ao Centro e, pelas ruas da cidade, qualquer pessoa sabe informar sobre elas.

A chácara de José de Araújo, por exemplo, se chega a pé. Ela fica localizada a uns três quarteirões da Igreja do Rosário, na Rua Abreu Guimarães 100. Lá é só chegar, procurar o José, alugar um pé de jabuticaba, subir nele e clupar a fruta até cansar.



Pela rua, uma bacia repleta de frutas

As jabuticabas levam o povo à praça Santa Rita: é Sabará

SABARÁ — São umas frutinhas pequenas, bolotinhas que se agarram em árvores enormes, frondosas, com folhas verdes e lustrosas. O contraste é tão grande que certa vez a boneca Emilia, personagem de Monteiro Lobato em "O Sítio do Pica-pau Amarelo", resolveu "equilibrar" a natureza e trocá-las de lugar com as abóboras, fazendo com que as primeiras crescessem em lindos galhos junto ao chão, e as outras se pendurassem nas grandes árvores. Felizmente a "reforma" não vingou, e as jabuticabas continuam discretas, escondidas de olhos pouco acostumados a elas.

Ela atende pelo nome de jabuticaba, que em tupi quer dizer "fruta em botão". Algumas, as maiores, são chamadas jaboticatubas, mas para os sabarenses ela é

mesmo a "pretinha de Sabará". Sua floração se dá no tronco e vai da raiz às pontas, com pequenas flores brancas.

Por volta de outubro ou novembro, aparecem as primeiras frutas. Em Sabará, ela reina absoluta nessa época do ano: além de ser vendida a granel pelas ruas da cidade, ela é ótima para a fabricação de geléias, licores e vinhos, produtos tradicionais de Sabará. Para incentivar o cultivo e o desenvolvimento da indústria artesanal que utiliza a jabuticaba como matéria-prima, a Prefeitura Municipal de Sabará abate 5% do imposto predial de quem possui mais de cinco pés da árvore em seu terreno.

Este ano, a prefeitura está promovendo o I Festival da Jabuticaba, uma festa que reúne plantadores, produtores e apreciadores

da fruta e de seus derivados. O festival foi no dia 8 de novembro, domingo último, na praça Santa Rita. As atrações foram muitas: os produtores expuseram seus licores, vinhos, geléias e balas em barracquinhas, e a mais bem decorada delas recebeu um prêmio. Para os interessados em ingressar no ramo, a prefeitura montou uma barraca com painéis e todas as informações sobre seu plantio, cultivo, estaqueamento, etc. Houve, também, barracas com o artesanato local, com destaque especial para as jóias, bijuterias e objetos em barrotila.

Na abertura, a Banda Juvenil de Sabará fez retreta no coreto da praça e, para completar, houve a eleição da Rainha da Jabuticaba e um prêmio para quem apresentou a maior jabuticaba.

Estado de Minas 11/11/87

vantagem de serem vendidos diretamente pelo produtor à clientela, dispensando intermediários.

Em Cocais, a 80 quilômetros de Belo Horizonte, dezenas de moradores investem "rusticamente" em suas próprias produções, formando grupos de produtores, vendedores e fabricantes, uma corrente que ajuda na hora da venda boca a boca. Há mais de 20 anos, o aposentado Luiz Evangelista da Silva, de 78 anos, conhecido na cidade como *seu Lulu*, faz do plantio e colheita da jabuticaba uma diversão. Em seu quintal, nada menos do que 80 pés de jabuticaba e toda a família empenhada em subir nas árvores e colher apenas R\$ 0,40 por litro retirado da fruta. Como o cliente prefira, ele mesmo colher a fruta do pé, o preço cai para R\$ 0,30 o litro, valor que sobe para R\$ 1,00 nas bancas de vendedores ambulantes de Belo Horizonte. Nos fins de semana, turistas de Minas e de outros estados visitam a casa de *seu Lulu* à procura de informações sobre a fruta. Ele fez várias experiências com a jabuticaba, inclusive comprovando a eficácia do plantio por

estoqueamento (através de estacas).

O jornalista Everton de Paula, de 49 anos, trabalha com frutas tropicais há apenas três anos, mas já extrapola sua produção de jabuticaba, passando a fabricar também derivados da pitanga e da amora. Nos fundos de sua casa, vizinha à casa de *seu Lulu*, ele mantém uma área com pés de pitanga e amora e outro espaço usado para receber turistas para degustação. Everton esclarece que a pitanga e a amora têm enorme potencial de exploração, mas não há incentivos governamentais para o cultivo. "As duas são nativas desta região, mas as pessoas, a maioria de origem simples, não recebe apoio por parte da prefeitura", comenta.

Entre as atrações, está o licor de

amora que, devido ao gosto adocicado, tem muita saída junto ao público feminino. Já o licor de pitanga, de teor alcoólico maior, satisfaz mais aos homens. Com relação às jabuticabas, Everton prefere comprar as frutinhas do quintal de pequenos produtores como *seu Lulu*. "Para dar frutos, há pés que levam de oito a 12 anos. Não vale a pena", afirma. O aluguel de um pé custa de R\$ 25,00 a R\$ 50,00. A produção do jornalista é de 3 mil litros de vinho, 1,2 mil garrafas de licor e 250 potes de geléia por ano. Recentemente, ele introduziu o vinagre da jabuticaba à sua produção, utilizado para temperar saladas e lavar verduras. "O vinagre é obtido da casca da fruta", explica. ■

Festival da Jabuticaba

Conhecido por organizar uma das festas mais movimentadas da Região Metropolitana de BH - o Festival da Jabuticaba, que em 11 de novembro completa sua 15ª edição - o município de Sabará, a 23 quilômetros de Belo Horizonte, tornou-se um dos maiores produtores de derivados da fruta, rica em vitaminas A, B e C. Muitos de seus moradores chegam a exportar os subprodutos, entre os quais, destacam-se a geléia, vinhos, licores, sorvetes e sucos. O solo propício e a umidade do ar talvez expliquem porque a jabuticaba seja tão difundida na cidade, se transformando num chamariz para turistas que viajam até o município.

Há mais de dez anos no mercado, a doceira Dirleia Conceição Neves Peixoto, de 49 anos, residente em Sabará, vende produtos derivados da jabuticaba, como vinho, geléia e suco. Nos meses de outubro e novembro, ela costuma alugar uma árvore por preços que variam de R\$ 25,00 a R\$ 30,00, além de contar com o apoio de vizinhos, amigos e familiares, que

doam a ela parte da safra.

Geralmente, a doceira colhe uma boa quantidade da fruta, finaliza os produtos e os armazena durante o ano inteiro. "Esta é uma das vantagens da jabuticaba. Como esterilizo os vasilhames, não é preciso colocá-los na geladeira. O tempo de validade é longo." Desde o ano passado, ela vende também o molho salgado da jabuticaba, utilizado no tempero das carnes de churrasco e assada.

Nos últimos anos, quando os produtores passaram a ter mais aceitação, Dirleia chegou a exportar sua mercadoria para países como os Estados Unidos. "Brasileiros que moram lá adoram comprar meus produtos. Vendo também para donos de restaurantes", ela garante. Para dar conta dos pedidos, seu marido, o funcionário público Marcelino Peixoto, sempre tira férias na época da colheita. Este ano, a intenção da doceira é fabricar mil litros de licor, 600 potes de geléia (250 gramas), e 100 litros de vinho. Apesar de não divulgar, os lucros de Dirleia ultrapassam R\$ 1 mil, quantia que, segundo ela, garante o sustento da casa.

Gostosa e saudável

AMORA

Nomes: amora silvestre, amora brava, amora de São Francisco, amora do campo, amora do mato, amora vermelha, amora branca, amora leuca, amora da serra, amora de São Francisco, amora do mato, amarela do Brasil, sarça amorim, siba e siba branca.
Indicações: possui propriedades anti-inflamatórias e é usada no tratamento de úlceras no estômago.
Propriedades nutritivas: vitaminas A, B e C.

JABUTICABA

Nomes: jabuticaba, jabuticaba paulista, jabuticaba-açu, jabuticaba do mato, jabuticaba paribema.
Indicações: usam-se as cascas, em cozimento, para combater diarreia e disenteria. Serve também para gargarejos, pois o caldo da jabuticaba é eficaz contra as inflamações agudas e crônicas da boca.
Propriedades nutritivas: vitaminas A, B e C.

PITANGA

Nomes: pitanga, pitangueira, pitanga escura, pitanga vermelha, pitanga-do-mato, pitangueira miúda, pitangueira comum.
Indicações: possui propriedades digestivas e atua na formação óssea.
Propriedades nutritivas: vitaminas A, B e C.



FALTOU AS ESTRELAS • No Festival da Jabuticaba, em Sabará, faltou a principal atração: a fruta mais típica do Brasil acabou no princípio da tarde deixando visitantes com água na boca

Festivais sem frutas

Mais uma vez o Festival da Jabuticaba, realizado anualmente em Sabará, atraiu centenas de pessoas. Entretanto, faltou a estrela da festa: a fruta. A cidade ficou lotada de apreciadores da mais brasileira das frutas e de seus derivados, mas já no início da tarde não havia mais o produto in natura. Vinhos, geléias, cachaça, doces e outras variedades de produtos derivados da jabuticaba não deixaram os turistas decepcionados.

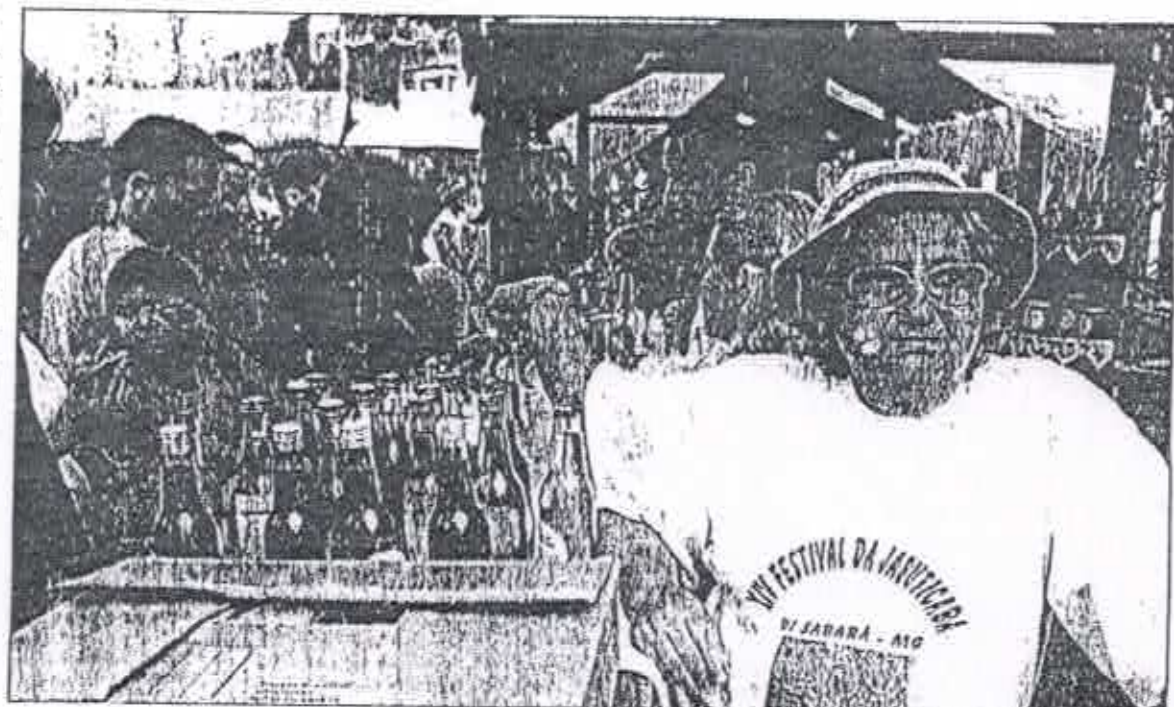
Apesar de acontecer todos os anos, a festa não tem data fixa e acontece com poucos dias de antecedência. Esta improvisação ocorre por causa da dependência do volume das chuvas para amadurecer. Quando colhida, a jabuticaba tem que ser processada rapidamente para não deteriorar. Visando a grande demanda que ocorre todos os anos, as frutas foram processadas para as tradicionais utilidades culinárias.

Muitos tempos em que eram agitados os pés não existem mais. Quem quiser saborear as frutas da fruta colhida no pé, tem que chegar na colônia Sabará antes do festival.

Mesmo assim, durante todo o dia, milhares de pessoas se dirigiram à cidade, em busca do que há de melhor da jabuticaba. A cada ano as novidades surgem atrair mais pessoas.

COCAIS

A idéia de utilizar as frutas brasileiras para atrair turistas aproveitada por um empresário do ramo de hospedaria em Coacis município de Barão de



NO COMEÇO da tarde de ontem, os visitantes não encontraram mais jabuticaba no festival em Sabará, mas...

Coacis. Graças à grande produção de jabuticaba e pitanga no município surgiu a idéia do Festival da Jabuticaba. Divulgada pela imprensa mineira, a festa seduziu os turistas que enfileiraram a tarde chuvosa em busca da atração. Alguns deles, provenientes de outros estados, reclamavam da qualidade e dos preços dos produtos que só eram encontrados na paisagem em que foi promovido o festival.

A festa estava restrita às dependências do hotel. Para a decepção dos visitantes, as duas frutas não foram encontradas em nenhum outro ponto do povoado. Apesar de ser aberto ao público, o Festival da Jabuticaba não passou do seu estágio. A festa feita com produtos originários das duas frutas mostrada

na televisão não existia já às 15h.

No povoado, nenhum morador sabia onde acontecia o evento, o que transformou o festival em uma promoção particular. "Não pretendo mais correr atrás destes festivais", anunciou o artista plástico Nelson Flores, ressaltando: "Coacis possui atrações importantes. Não se justifica este tipo de subterfúgio para atrair visitantes".

Coacis tem como atração turística o casarão colonial, as cachoeiras e sítios arqueológicos pré-históricos e o hospitalado de seu povo. A natureza exuberante ao redor da cidade oferece à região um pomar silvestre natural onde produzem as jabuticabas, mangueiras e outras árvores frutíferas.




...se estabeleceram com a falta e diversidade de produtos derivados da fruta

Agronegócios

O TEMPO • BELO HORIZONTE • TERÇA-FEIRA, 21 DE NOVEMBRO DE 2000

PADRÃO JABUTICABA

Produtores da mais miçoca das frutas, identificada com os quintais, querem criar um padrão de qualidade para profissionalizar o setor, como ocorreu com a cachapa de Minas. PÁGINAS 6 e 7



EL PASO
CACHAPA DE MINAS
FONE: (31) 333 1122
FAX: (31) 333 1122



SABOR A VAZIA
CACHAPA DE MINAS
FONE: (31) 333 1122
FAX: (31) 333 1122



CAMBIRA
NELORE MOCHO
DE PURA ORIGEM
FONE: (31) 333 1122
FAX: (31) 333 1122

ANIMAIS COM CERTIFICAÇÃO ESPECIAL DE IDENTIFICAÇÃO E PRODUÇÃO

Arquivo: C:\Arquivos\2000\11\21\Agronegócios

Agronegócios

O TEMPO • DO HORIZONTE • TERÇA-FEIRA, 16 DE OUTUBRO DE 2001



**Casa do
Fazendeiro**
CONFIRA AS PROMOÇÕES
(31) 3484-7950
www.casadofazendeiro.com.br

VALOR DA JABUTICABA

fruta valoriza 50% em um ano
chuvas antecipadas favoreceram
safra; ela é indicada para a pele
para o prescmento. **PÁGINAS 6 e 7**



FAZENDA MOMBAÇA
CANCHIM

Fazenda de Mombaça Estrada Compadre, 817 298
Bom Negócio:
A gente cria, você multiplica

IPVA AGROPECUÁRIO LÍQUIDO
S. C. FAZENDA MOMBAÇA - CAPIM BRANCO - ANJ
Telo Fax: (31) 3799-1800
E. COMERCIAL: RUA HAECKEL BEN JUIR SALVADOR 1333 - Contagem - MG
Tel: (31) 3393-2248 - Fax: (31) 3393-3987
site: www.fazendamombaça.com.br
e-mail: fazendamombaça@fazendamombaça.com.br

NOVIÃO PRECOCE

CANCHIM DO BRANT
O PRECOCE BRASILEIRO



CANCHIM DO BRANT

PROP. EDUARDO BRANT
FONE: (37) 8331-7500 e (37) 9981-1101
MUNICÍPIO: MOURÃO
VISITE NO SITE
www.canchimdobrant.com.br

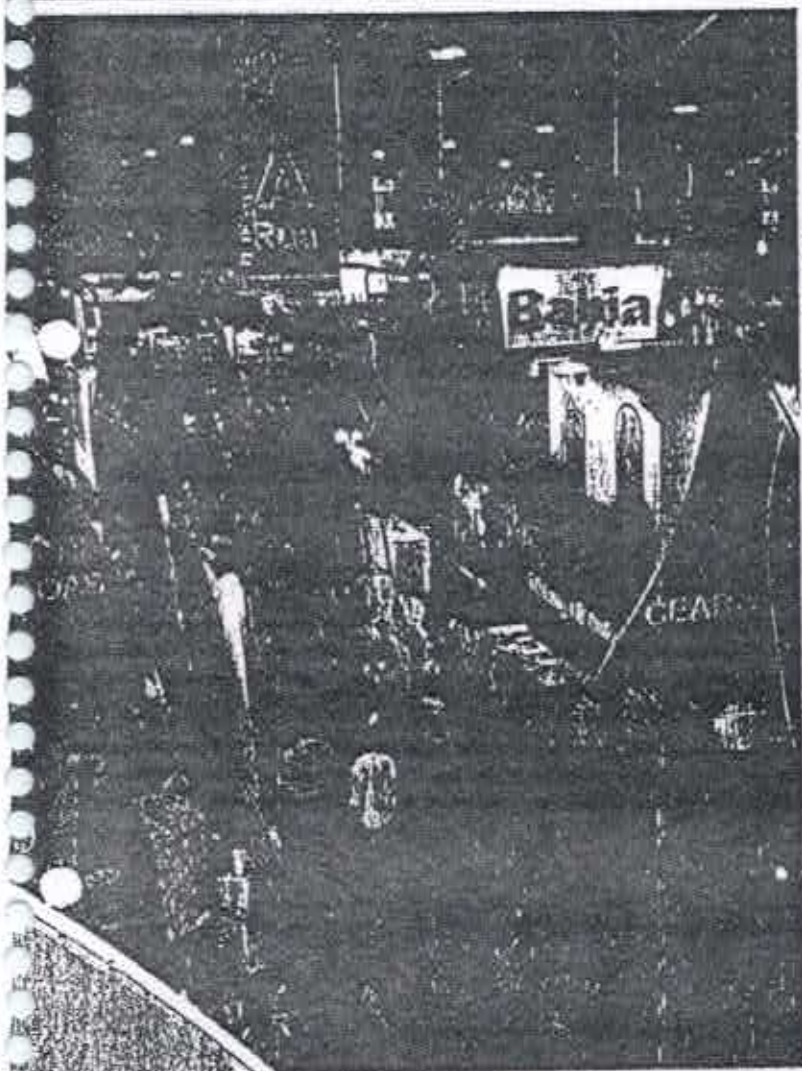
Tece de alto padrão para uso na indústria de plantel
VERDA PERMANENTE DE REPRODUTORES

**FEIJÃO ENCARECE
150% EM 2001 COM
QUEBRA DE SAFRA**

Colheita das águas em
dezembro pode reduzir
preços, mas em níveis
acima do ano passado

Jornal da VIAGEM

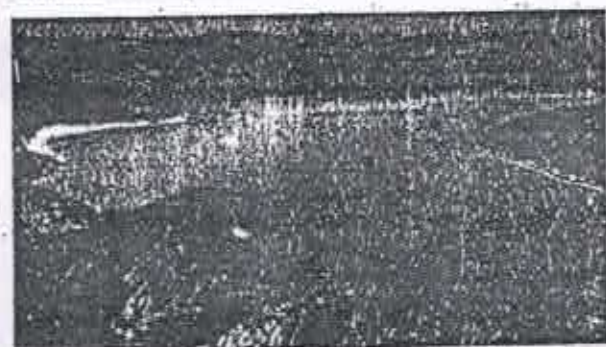
O seu guia de Aventura, Lazer e Turismo - Ano 1 - Nº 4 - Novembro de 2004



22º CONGRESSO BRASILEIRO DAS AGÊNCIAS DE VIAGEM - Página 3



FESTIVAL DA JABOICABA - As delicias desta fruta - Página 8

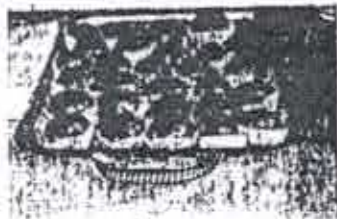


ARRAIAL DO CABO - A capital do mergulho - Páginas 4 e 5

FESTIVAL da Jabuticaba

TEXTO: MICHELLE MELLO - FOTOS: EUSTÁQUIO ZARLEY/DIVULGAÇÃO

Quem passava pela cidade de Sabará nessa época quase não acreditava. Nos fundos de algumas casas ou em outro esconchimento seus jardins, lá está ela, a Jabuticabeira. E de dar água na boca ao ver os frutos preenchendo quase toda a árvore. E ao pensar a jabuticaba é impossível "chupar" porque, pois seu sabor é um convite para comer sempre mais uma. A árvore é típica do Brasil e uma das variedades mais cultivadas e conhecida como "Sabará". Essa variedade cresce juntas e tem a produção precoce de muitos frutos pequenos e doces.



Bombons gostosos que desceem na boca...

insuflada por espuma e fascinando por essa fruta. São 21 barracas de produtores do derivado e 1 barraca de cestaria, que oferece cestos e arranjos artesanais.

Os visitantes se deliciam com os vários tipos de geléias, picolés, tortas, bolos, bolos, bolos, rissóis, sorvetes, empadas e muito mais. Jabuticaba é o que não falta e muita variedade também, como por exemplo, o famoso "pernil com jabuticaba".

No festival do ano passado, o melhor "bolinho gelado" e a geléia salgada de jabuticaba fizeram muito sucesso. Um público que não realiza as receitas tradicionais é o formado pelos chefes de cozinha. Esses "cozinheiros" sempre trazem pratos para expor as tão famosas receitas e receber as críticas.

O festival não tem data definida, pois as florestas da jabuticaba dependem das chuvas para o fruto crescer. Normalmente o evento é realizado no mês de novembro ou dezembro.

A dica é entrar em contato com a Secretaria Municipal de Esportes, Lazer, Cultura e Turismo de Sabará. Não deixe de conhecer e provar as receitas desse famoso festival.

Além do evento, Sabará oferece um riquíssimo cenário histórico, podendo o visitante conhecer sua cultura e levar para casa o gostinho dessa cidade.

SELEÇÃO
Secretaria Municipal de Esportes,
Lazer, Cultura e Turismo
Telefone: (31) 3672-7690. E-mail:
selecao@selecao.org.gov.br



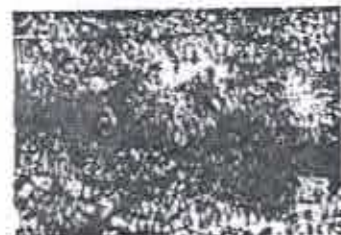
Propriedades Nutricionais e Medicinais da Jabuticaba

A jabuticaba é uma fruta rica em vitaminas do complexo B que ajuda a evitar problemas na pele e o reumatismo. É também essencial no crescimento e evita a queda dos cabelos. Possui também, em maior quantidade, vitamina C, ferro, cálcio e fósforo. Suas cascas coradas têm propriedade antibiótica, sendo seu decocção empregado em gargarejos contra amigdalites crônicas. E auxiliam no combate a diarreia e disenteria.

Aprenda a fazer "Mousse de Jabuticaba"

Ingredientes
1 garrafa de suco embotelhado de jabuticaba; 1 lata de leite condensado; 2 pacotes de gelatina sem sabor; 2 xícaras de água fervente.

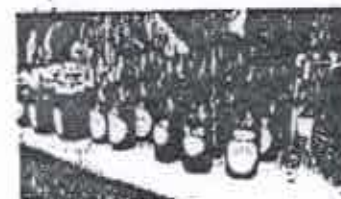
Modo de Preparo
Dissolva a gelatina na água fervente, leve ao liquidificador com os outros ingredientes. Coloque em forma de baraco no gelo e leve à geladeira. Sirva gelado.



O momento da festa de Jabuticaba

Distante pouco mais de 20 km de Belo Horizonte, a "Festa da Jabuticaba" é famosa por apresentar todo ano o "Festival da Jabuticaba". As delícias da região preparadas com muito carinho de cas, vinhos, licores e várias receitas de família que levam a deliciosa fruta.

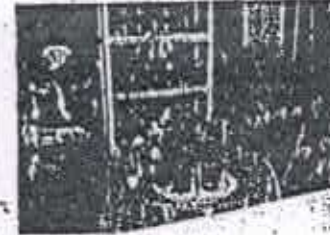
O festival é realizado na Praça de Esportes, próximo ao centro histórico da cidade. O evento acontece com muita animação e tem presença



Diversos são os produtos feitos com a jabuticaba



Um deliciosa bola de Jabuticaba

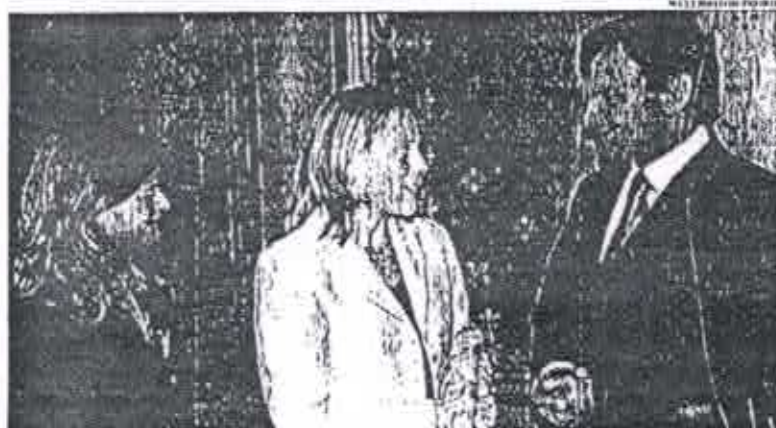


Vinhos e licores derivados da fruta

Pousada Contos de Minas

Reserva de natureza e história em Sabará, Minas Gerais. Ambiente ideal para relaxar e conhecer a cultura local. Contamos com quartos confortáveis, restaurante e piscina. Reserve agora!

(31) 3558.5400
www.pousadacontosdeminas.com.br



AÉCIO NEVES, MARIE-PIERRE POIRIER, DO UNICEF, E A SECRETÁRIA ELBE BRANDÃO

ESTADO FIRMA PACTO PELA INFÂNCIA DO SEMI-ÁRIDO

O Governo mineiro aderiu ao Pacto Nacional Um Mundo pela Criança e o Adolescente do Semi-árido, liderado pelo Unicef e assinado ontem pelo governador Aécio Neves e a representante do Unicef no Brasil, Marie-Pierre Poirier. O documento estabelece ações e metas para a educação, saúde e proteção de crianças e jovens do Semi-árido, de que fazem parte municípios do Norte do Estado e dos vales da Jequitinhonha e Mucuri. (Página 3)

POLÍCIAS INICIAM OPERAÇÃO INTEGRADA PARA ESTE NATAL

As polícias Civil e Militar iniciaram uma grande operação integrada de reforço na segurança pública para o período das festas natalinas. Neste ano, 2.552 aspirantes a policiais, em fase de conclusão das curvas nos duas corporações, integrados às forças para proporcionar um Natal mais tranquilo e seguro aos mineiros. Todo o efetivo das duas polícias participam da operação. (Página 6)

PORTUGAL E MINAS REVITALIZAM MUSEU DO ALEIJADINHO

O Governo mineiro e a fundação portuguesa Ricardo do Espírito Santo Silva (Press) definiram ações a serem adotadas para a consolidação do Museu do Aleijadinho, em Ouro Preto. A revitalização do museu, que funciona precariamente em três salas nas dependências da Igreja de Nossa Senhora da Conceição de Antônio Dias, terá recursos de R\$ 1 milhão, através da Lei Rouanet. Segundo o presidente da Fundação, Antônio Bustruff, o prazo para execução da obra é de dois anos. No museu estão nove peças do artista: quatro leões, um São Francisco, um Cristo e três retábulos. (Página 3)

DEZEMBRO DE FESTAS E JABUTICABAS



Minas tem agenda cheia neste mês, de acordo com o calendário da Setur. Além dos tricentenários de Santa Bárbara e São João del-Rei e da festa de Nossa Senhora da Conceição no dia 8, tem o Festival de Jabuticaba em Sabará, neste domingo. Em Belo Horizonte, as comemorações dos 107 anos da capital mineira, no dia 12, se somam à XXI Feira de Malhas de Tricô, de 8 a 12 no Minascentro. (Página 8)

Saúde alerta
para turismo
em grutas
(Página 4)

Jovens assentados
se formam em
agroecologia
(Página 5)

DEZEMBRO É UMA FESTA

Além de Santa Bárbara, que comemora seu 300º aniversário neste mês, também São João del-Rei (foto), cidade histórica na rota da Estrada Real, comemora 300 anos de fundação e é um dos destaques do calendário de eventos elaborado pela Secretaria de Turismo de Minas Gerais para dezembro. Este é um mês que, além da maior data da cristandade, o Natal, tem também o dia Nossa Senhora da Conceição (8), um feriado tipicamente mineiro, com festas religiosas em diversos municípios.

Santa Bárbara

Em Santa Bárbara, a 105 km de BH, as festas do tricentenário começaram há um ano e a celebração final terá neste sábado, às 20 horas, com a entrega da Medalha do Mérito Afonso Pena a diversas personalidades. Terra do ex-presidente Afonso Pena, Santa Bárbara faz parte do complexo turístico e cultural da Serra do Espinhaço, centralizado no Santuário do Coração.

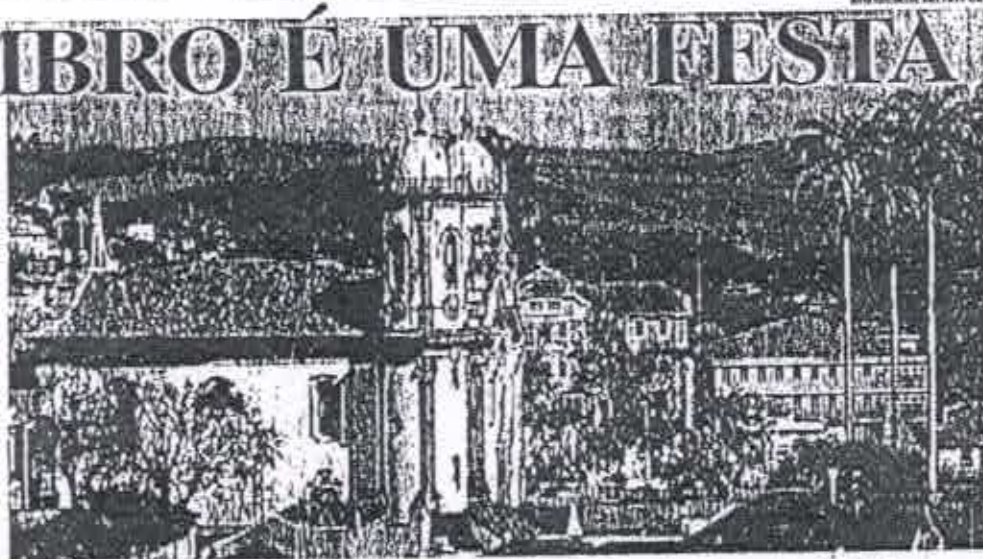
As festividades começam às 5 horas da manhã, com 12 bandas acrobáticas e população na tradicional alvorada musical. Durante todo o dia haverá eventos como corrida rústica, missas, lanche de inauguração da Capela do Senhor do Bonfim e show do cantor Alceu Valença na Praça da Matriz. Mais informações podem ser obtidas pelo telefone (31) 3852-3100 ou no site descubraminas.com.br.

São João del-Rei

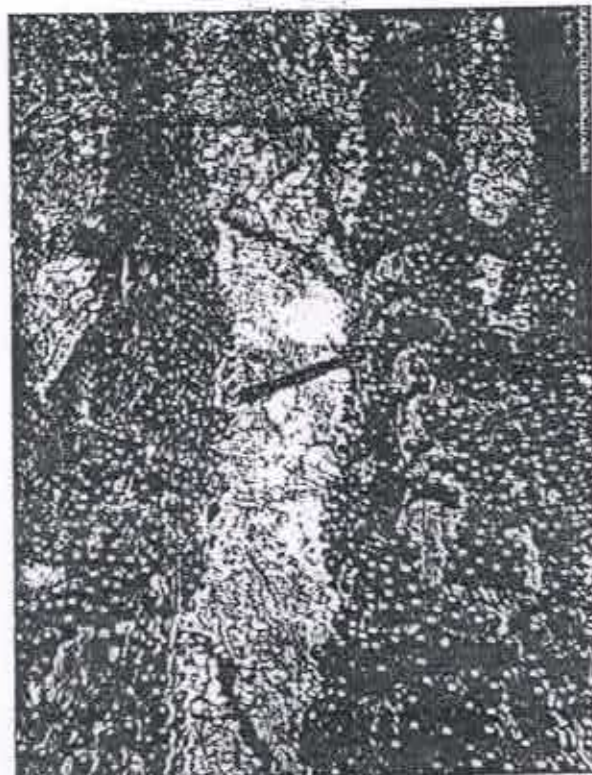
Terra da música e de Tancredi Neves, São João del-Rei, a 185 km de Belo Horizonte, celebra também seus 300 anos no dia 8, feriado municipal e Dia de Nossa Senhora da Conceição. As comemorações, que começaram no dia 2, vão até o dia 11, com o 1º Fest Sabores, evento gastronômico que vai reunir 11 restaurantes da cidade. No Circuito Militar, haverá a exposição 300 Anos de Arte, com trabalhos de artistas regionais. No dia 8 será inaugurada a iluminação natalina nas principais igrejas barrocas, nas pontas do Rosário e da Cadeia e no complexo ferroviário da "Maria Fumaça". Na Ponte do Pórtico, será entregue a Placa Tomé Postes a personalidades, inclusive ao camilhoneiro Murilo Cabral, que vai chegar de Tamboré (SP), depois de percorrer o mesmo trajeto do bandeirante Tomé Postes, fundador da cidade histórica. O Comitê (Conselho Municipal de Turismo) fará também a entrega do prêmio ao vencedor do concurso escolar que escolheu a logomarca do Conselho, acontecendo depois um cortejo de bandas pela avenida Presidente Tancredi Neves. Para maiores informações estão disponíveis o telefone (31) 3371-7377 e o site descubraminas.com.br.

Jaboticaba

Sabará, na Região Metropolitana de Belo Horizonte, realiza o 18º Festival da Jaboticaba, neste domingo, dia 5, a partir de 9 horas, na Praça de Esportes, que fica na entrada da cidade. No local, com acesso gratuito, 22 barracas esta-



Aniversários de São João del-Rei, Santa Bárbara e de BH, jaboticaba de Sabará, malha e tricô do Sul são destaques no calendário da Setur



SABARÁ FAZ NESTE MÊS O GRANDE FESTIVAL DA JABOTICABA

do vendendo a fruta e seus derivados - vindos, licres, geléias doces e temperadas, sucos, doces, tortas, bolos rechoados e biscoitos. Haverá a escolha do melhor geléu e do melhor licor, a ser feita por uma comissão julgadora, integrada por cinco especialistas em culinária. A outra atração na cidade será a fase final do VII Festival Sabarense da Canção. Informações: (31) 3672-7698/7722 ou no site descubraminas.com.br.

BH e outros eventos

Os eventos não param aí no último mês do ano. Em Belo Horizonte, as comemorações dos 107 anos da capital mineira, no dia 12, se soma a XXI Feira de Malhas de Tricô de Monte São, no Heliocentro, de 8 a 12. Serão 87 estandes expostos peças de vestuário e enxoval fabricadas no Circuito das Malhas, que abrange ainda as cidades de Jacutinga e de Ozam Fium.

Em Repouso, a 433 km da capital, no Circuito Serras Verdes do Sul de Minas, comemora o aniversário da cidade no dia 12. São 51 anos de emancipação política. A cidade fica a 1.630 metros de altitude, encravada no lado oeste da Serra da Mantiqueira, com mais de 40 cachoeiras que atraem ecoturistas principalmente de São Paulo. Faz parte do Roteiro Caminho da Fé, que se inicia em Tamboré (SP) e segue até Aparecida do Norte.

Um Repouso é também a maior produtora de crochê na região, com mais de duas mil artesãs cadastradas, e um dos maiores produtores mineiros de mirango. Outras informações: (35) 3435-1933 ou no descubraminas.com.br.

Beleza e sabor no 19º Festival da Jabuticaba

A 19ª edição do Festival da Jabuticaba foi aprovada por visitantes e pelos 26 expositores. Este ano, a festa foi realizada em dois dias. No sábado, a Praça de Esportes recebeu de 600 a mil pessoas. Já no domingo, a chuva deu tré-gua e o festival recebeu aproximadamente seis mil pessoas. A ideia é de que em 2006 o tradicional evento aconteça durante dois dias inteiros, já que no sábado foi iniciado às 18h.

A estrutura foi bastante elogiada e tornou mais bela a festa. Um stand central com produtos artesanais de Sabará, como as palmas e a rénda turca, foi a novidade e atraiu olhares e encomendas. "Destaco a preocupação do

prefeito Sérgio Freitas que desde as primeiras reuniões pensou em garantir uma festa de qualidade aos sabarenses e aos turistas. Toda a estrutura montada passou por sua aprovação", salienta o diretor de eventos da Secretaria Municipal de Cultura, Roberto Gomes, que ainda agradece os 90 funcionários da Prefeitura que trabalharam no evento. Para Maria Lúcia Magalhães, do stand "Coisas da Pretinha", o Festival rendeu bons negócios e recebeu nota 10. Ela comercializou geléias, quatro tipos de vinhos, cachaça e licores, tudo feito à base do ouro negro de Sabará, como definiu o diretor de eventos. "Vendi todas as minhas mercadorias. No sábado, depois de apenas 40 minutos, já havia vendido toda a geléia temperada. O fes-



Prefeito Sérgio Freitas em homenagem a Izabel, produtora da melhor geléia

tival estava muito bonito e organizado. Havia muita fiscalização e as pessoas encarregadas da segurança foram muito educadas", comenta Maria.

Porém, apesar da variedade e da excelente qualidade dos derivados, algumas pessoas sentiram falta da saborosa fruta. Roberto explica que a expectativa era de que mais de nove mil litros de jabuticaba fizessem a alegria dos visitantes, mas com as chuvas que antecederam a festa, este número caiu para pouco mais de dois mil litros. "São os produtores sabarenses que abastecem a festa mas a fruta só pode ser colhida no dia anterior, o que garante o sabor. Entretanto, no sábado, choveu muito durante todo o dia, o que prejudicou a colheita", explica. Vale

ressaltar que em Ravena, uma chuva de granizo também prejudicou a colheita já que derrubou boa parte das frutas.

Para 2006, já se pensa em antecipar o Festival. O evento está pré-marcado para outubro, o melhor período para a colheita da pretinha. Também já se pensando no próximo ano, técnicos da Emater já elaboram cursos destinados aos produtores visando o combate a um fungo que tem deixado alguns pés com frutas amareladas, com aspecto de ferrugem. Segundo Roberto, uma reunião de avaliação do Festival será realizada na próxima semana com a presença de expositores e do prefeito Sérgio Freitas.

O concurso para a eleição da melhor geléia e do melhor licor foi o ponto alto da festa. Os jurados foram representantes do Centro Universitário Newton Palva, Othon Palace Hotel, Emater, Senac e Prefeitura de Sabará. Confira os vencedores deste ano:

MELHOR GELÉIA

- 1º- Doces do Quintal
Izabel Ferreira Pinto Irthum
- 2º- Iapoti Caba
Déia Ramalho
- 3º- Coisas da Voyó
Sandra de Fátima

MELHOR LICOR

- 1º- Doces do Quintal
Izabel Ferreira Pinto Irthum
- 2º- Delícias da Pretinha
Maria da Glória Ferreira
- 3º- Doce Pretinha
Maria da Conceição G. Pedrosa

Folha De Sabará

Ano XVII - Nº 581 / Publicação Semanal - 04 de novembro de 2005 - Valor: R\$ 1,00 / www.folhadesabara.com.br

Feira cumpre o objetivo de gerar renda e fomentar o turismo

A terceira edição da Feira de Arte e Artesanato permitiu a realização de bons negócios. Em alguns stands foram vendidos mais de R\$20 mil para lojistas. Em outros, artesãos saíram do evento com encomendas para até depois do carnaval. O domingo foi o dia mais movimentado da feira que ganhou destaque em reportagem veiculada na Rede Globo. Uma reunião de avaliação está marcada para o dia 10 quando serão apontados êxitos e problemas do evento, já se pensando na feira do próximo ano.

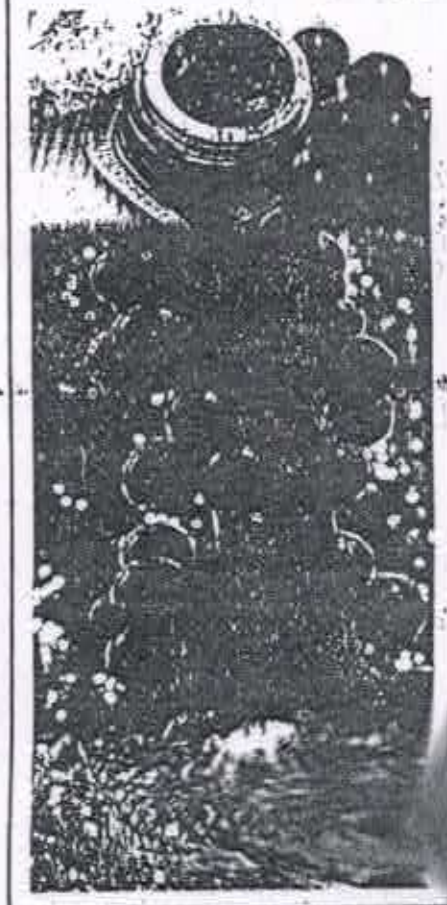
Página 2



Secretário de Cultura Mayritzch, durante o evento

Vem aí o Festival da Jabuticaba!

A cidade se prepara para o Festival da Jabuticaba. A data já foi definida pela Prefeitura. A festa acontece neste mês de novembro nos dias 19 e 20 na Praça de Esportes. No primeiro dia, das 18h às 23h, e no dia 20, das 8h às 18h com apresentação de maracatu e de Folia de Viola. Outros detalhes nas próximas edições!



Mais de R\$20 milhões: Este é o investimento da Queiroz Galvão no município



Wander Borges e Sérgio Freitas com representantes da Prefeitura e da Queiroz Galvão

Aterro Sanitário já está funcionando

Na manhã de ontem, dia 3, o aterro sanitário denominado Centro de Disposição de Resíduos

pernaram a chegada dos primeiros caminhões ao lado do Superintendente da diretoria da Queiroz Galvão, Roberto Avellar França, e do Subsecretário de Estado de Trabalho e

cidade, permite a arrecadação de impostos para o município e evita um grande problema já que o aterro controlado de Sabará, localizado na região de Pompéu, está com sua

resíduos sólidos, bem como o prazo para que cidades com mais de 50 mil habitantes deem seqüência ao processo de licenciamento ambiental para a construção de aterro.



TRADIÇÃO Festival anual da fruta será comemorado neste final de semana, com atrações de dar água na boca que atraem milhares de pessoas à cidade

Sabará em festa para reverenciar a jabuticaba

JOHANA BUTERA
AP-0111

Anterminada por jabuticaba, amanhã O fim de jabuticaba é o tema do festival que acontece amanhã e domingo em Sabará, no Parque Metropolitan de Belo Horizonte. Realizada há 20 anos, a festa dura dois dias e leva para ser mais pessoas à Praça São Expedito, no Centro da cidade, que quando vem, sempre e sempre o sabor da fruta e suas atividades. Os pontos serão abertos às 10 horas, com as feiras. O dia termina encerrada às 22 horas. A entrada é gratuita.

Uma oportunidade do calendário de Sabará, o festival foi criado com o intuito de mostrar a cidade como a "terra da jabuticaba", além de resgatar as delícias receitas de vinhos, bolos, geléias doces e temperadas, bolos, frutas, sorvete e outras delícias que foram passando da geração em geração

enriquecendo a mesa das famílias sabaráenses. Aos adultos a bebida clássica - e muito apreciada - é a uva-caba. Já os pequenos podem se deliciar com guloseimas diversas feitas de jabuticaba e até chap-chap.

Para facilitar a exposição e comercialização das frutas e demais alimentos, os produtores contam com barracas poderosas montadas no espaço. E para a melhor a festa foram contratados vários espetáculos de grupos da região.

Turismo

Amanhã, a partir das 10 horas, o show fica por conta do Troupe Pirâmide, que vai a se apresentar no domingo, no mesmo horário. Às 20 horas, é a vez do Grupo Tera Músico agir no público. O encerramento do Festival da Jabuticaba, às 20 horas de domingo, fica a cargo de Têta Travesso e banda. De acordo com o produtor Sérgio Freitas, o evento promete

trazer um grande incentivo ao turismo local. "Queremos que os turistas de nossos produtos típicos, como a jabuticaba e o mel-província, sejam muito apreciados".

Depois de degustar muita jabuticaba, vale dar um pulo até ao Teatro Municipal de Sabará, o segundo mais antigo do Brasil ainda em funcionamento. Abriu suas portas em 1851, no tempo de Dom Pedro I, em 1851, e Dom Pedro II, 40 anos mais tarde. Segundo especialistas, a casa, construída no século XVIII, possui uma das melhores acústicas de que se tem conhecimento.

Em suas linhas arquitetônicas da residência e influência dos estilos ingleses da época de Elizabeth I, tanto de sua denominação popular Teatro Elizabethano. Hoje, haverá a apresentação do espetáculo de dança "Primavera Norte Árabe". O ingresso custa R\$ 5, Amanhã, é dia da comédia "Tem Tado na Saúde do Meu Sorral". Informações pelo telefone: (31) 3541-7634.



Folha de Sabará
Ano XVIII, n.º 617
27 de outubro de 2006
pg. 02

Faltam poucos dias para a "pretinha" tomar conta da cidade

Nos dias 4 e 5 de novembro a Praça de Esportes sediará um dos eventos mais esperados do ano: A 20ª edição do Festival da Jabuticaba. Serão 25 stands com variados produtos feitos a partir da "pretinha de Sabará". Sabarenses e turistas vão se surpreender com sorvetes, queijos, geléias, balas, bombons, compotas, panquecas, catuaba (batida), ketchup, molho para carnes, pastéis, tudo usando a jabuticaba como matéria-prima. A entrada é gratuita.

Uma das surpresas está sendo preparada por Sandra Camponês, da barraca Coisas da Vovó, porém, a novidade está sendo guardada a sete chaves! Conforme informações da Secretaria Municipal de Cultura, além dos derivados, a fruta também está garantida e será comercializada em dez stands. Mais uma vez, serão realizados os concursos que escolherão a melhor geléia e o melhor vinho do Festival.



Os vencedores serão contemplados com troféus.

Segundo o prefeito Sérgio Freitas, a ampliação da festa mostrou-se eficiente já que visitantes e produtores têm mais tempo para comercializar a fruta e seus derivados. "Estamos trabalhando para que os eventos da cidade sejam um grande atrativo para o turismo. Para isso, queremos que os festivais de nossos produtos típicos como a jabuticaba e o ora-pronôbis, sejam melhor aproveitados". O festival foi criado para reafirmar Sabará como a "terra da jabuticaba", além de resgatar as receitas dos derivados.

ACOMPANHE A PROGRAMAÇÃO:

DIAS 4 e 5

- 10h: Abertura
- 13h: Sociedade Musical São Sebastião de General Carneiro
- 15h: Troupe Pirulíngua
- 20h: Grupo Trem Mineiro
- 20h: Encerramento

DIAS 4 e 5

- 10h: Abertura
- 13h: Sociedade Musical Santa Lucia
- 15h: Troupe Pirulíngua
- 20h: Dea Trancoso e Banda
- 22h: Encerramento

Sabará

SABARÁ PROMOVE MAIS UM FESTIVAL DA JABUTICABA

EVENTO ACONTECE NOS DIAS 04 e 05 DE NOVEMBRO, NA PRAÇA DE ESPORTES.

Pelo segundo ano, o Festival da Jabuticaba de Sabará acontece em dois dias, 04 e 05 de novembro. O evento, que está em sua 20ª edição, será realizado na Praça de Esportes, Centro. Nos dois dias, os portões serão abertos às 10 horas, com a festa sendo encerrada às 22 horas. A entrada é gratuita.

Segundo o prefeito Sérgio Freitas, a ampliação da festa mostrou-se eficiente, uma vez que visitantes e produtores têm mais tempo para comercializar a fruta e seus derivados. "Estamos trabalhando para que os eventos da cidade sejam um grande atrativo para o turismo. Para isso, queremos que os festivais de nossos produtos típicos, como a jabuticaba e o ora-pro-nóbis, sejam melhor aproveitados".

O festival foi criado para reafirmar Sabará como a "terra da jabuticaba", além de resgatar as receitas de vinhos, licores, geléias e outros derivados que vieram passando de geração em geração, enriquecendo a mesa de tradicionais famílias.

No evento, os produtores contam com barracas padronizadas instaladas na Praça de Esportes, facilitando a exposição e comercialização dos produtos. O evento tem entrada franca e o visitante encontra desde a fruta até seus derivados, como vinhos, licores, geléias, picolés, chup-chup, tortas, recheios diversos, bolos, sorvetes, caip-caba, entre outros.

Confira a programação:

Dia 04 de novembro

10 horas abertura

13 horas S.M. São Sebastião, General Carneiro

15 horas Troupe Pirulinga

20 horas Grupo Trem Mineiro

Dia 05 de novembro

10 horas abertura

13 horas S.M. Santa Lúcia, Alvorada

15 horas Troupe Pirulinga

20 horas Déa Trancoso e banda

Mais informações: (31) 3671-1780

Jornal Estado de Minas

Caderno Gerais, p. 43

6 de novembro de 2006

JABUTICABA

Festival de delícias em Sabará

Deu bom mesmo!

A 30ª edição do Festival da doçaria de Sabará, no Grande BH, atrai milhares de pessoas no fim de semana. O sucesso foi tanto que ficou difícil o acesso aos estandes em que estavam expostos produtos de toda espécie. A festa de frutas abundante no estado. A organização tem melhorado a cada ano, mas esse é o grau de sucesso de pessoas atraídas pelas delícias. Já há quem vá longe a procura de locais. Realizado no Praça de Esportes, o evento atrai mais de 50 mil pessoas, nos dois dias, com programação variada que inclui shows, bailes, barracas de comidas típicas e artesanato.

A edição que foi de 20 a Sabará, que está sendo realizada, tem a honra de receber a presença de milhares de turistas. Muitas das atrações são realizadas no ambiente de lazer e recreação, no âmbito da cidade, recebendo milhares de visitantes. Sabará é conhecida por suas festas e eventos, sendo a cidade mais pitoresca para se visitar.



A festa, bailes e outras atrações de 50 mil pessoas são atrações do evento.

As muitas pessoas que vão à festa de Sabará são atraídas por a variedade de produtos oferecidos. "Tudo isso demonstra que a Jaboticaba poderia ser mais conhecida se não fosse o sucesso do festival e o movimento de visitantes. Sabemos que a cidade de Sabará tem um potencial turístico muito bom", afirma o prefeito de Sabará, Carlos

de Sabará, de 26 anos, venha produzindo frutos para o crescimento da cidade. Sabemos que a cidade de Sabará tem um potencial turístico muito bom", afirma o prefeito de Sabará, Carlos

de Sabará, de 26 anos, venha produzindo frutos para o crescimento da cidade. Sabemos que a cidade de Sabará tem um potencial turístico muito bom", afirma o prefeito de Sabará, Carlos

de Sabará, de 26 anos, venha produzindo frutos para o crescimento da cidade. Sabemos que a cidade de Sabará tem um potencial turístico muito bom", afirma o prefeito de Sabará, Carlos

Foto: A. de S. / A. de S.

FOLHA DE SABOARÁ

Ano XVIII - Nº 618 / Publicação Semanal - 10 de novembro de 2006 - Valor: R\$ 1,00 / www.folhasabara.com.br

Festival consolidado Sabará Como a terrada Jabuticaba

Festa cresce e pede melhor infra-estrutura

Estima-se que cerca de 30 mil pessoas tenham visitado Sabará no fim de semana durante a 20ª edição do Festival da Jabuticaba. Este ano, a fruta foi comercializada com fartura e os artesãos capricharam no sabor e na apresentação dos derivados. Porém, o excesso de público exigiu paciência de sabarenses e turistas que tiveram que se espremer em apertados comedores para ter acesso aos stands com os derivados. Todos os detalhes na página 2



FESTIVAL DE SUCESSO

A ampliação do Festival da Jabuticaba para dois dias mostrou-se em êxito. Além de facilitar o acesso do público ao evento, a mudança aumentou a arrecadação dos expositores.

Durante todo o sábado e domingo, o movimento de pessoas e automóveis na Praça de Esportes e região foi intenso. Shows musicais e apresentações teatrais também foram destaque na edição 2006 da festa.

O festival de Jabuticaba foi realmente um sucesso, o fruto foi pouco devido as variações climáticas mas os derivados uma delícia só: tortas, pastéis, bolos, sorvetes, mousse, vinho, licor, geléia e mais uma infinidade de produtos com extrema qualidade. Participaram várias marcas.

Jabuticaba

O festival de Jabuticaba foi realmente um sucesso. O fruto foi pouco, devido as variações climáticas mas os derivados uma delícia só: tortas, pastéis, bolos, sorvetes, mousse, vinho, licor, geléia e mais uma infinidade de produtos com extrema qualidade. Participaram várias marcas.

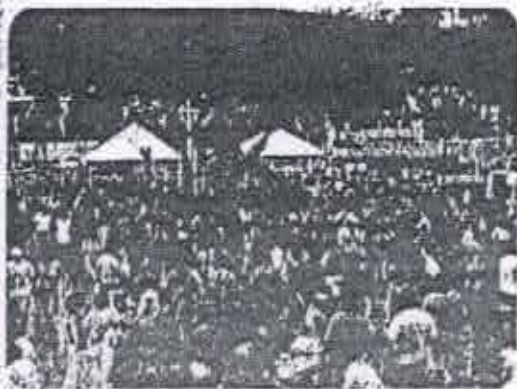
Tia Nicinha- Eunice Hoehne Pinto, Que delícia- Conceição Neves, Pomar- Efigênia Guimarães, Coisa da Vovó- Sandra Camponês, Apetitosa- Zilda Costa Ferreira, Flor de Jabuticaba- Dirleia n Peixoto, Pretinha Melosa- Eva Piedade Cirino, Produtos do Culabá- Maria Aparecida Lima, Natureza- Rosimair C Freitas, Maria Jabuticaba- Mary F Silva, Sonho Doce- Leonidia Fonseca, Ki Sabor- Djanira N Oliveira, Delicias da Pretinha- Maria C Guimarães Pedrosa, Vovó Bia- Maria da Piedade Barros Dona Bia, Tia Fatinha- Fátima Barros, Menina dos Olhos- Lazara Camponês, Novidades Maria- Maria José S Pereira, Barraca das Amigas- Maria Rosa Fonseca, Iapoticaba- Déia Ramalho Evangelista, Doçura- Família Starling, Pretinha de Sabará- Alcione Ferreira, Fruto Encantado- Neuza M Silva, Doces do Quintal- Isabel Pinto Yrrthum, Vovó Helê.

Muita gente bonita, bem organizado com presença na ornamentação Cooperarts, Asarts, além de mais diversas outras barracas com refrigerantes, cervejas, milho verde, quibe, churrascos e também o apetitoso Ora pro nobis.

FESTIVAL DE SUCESSO

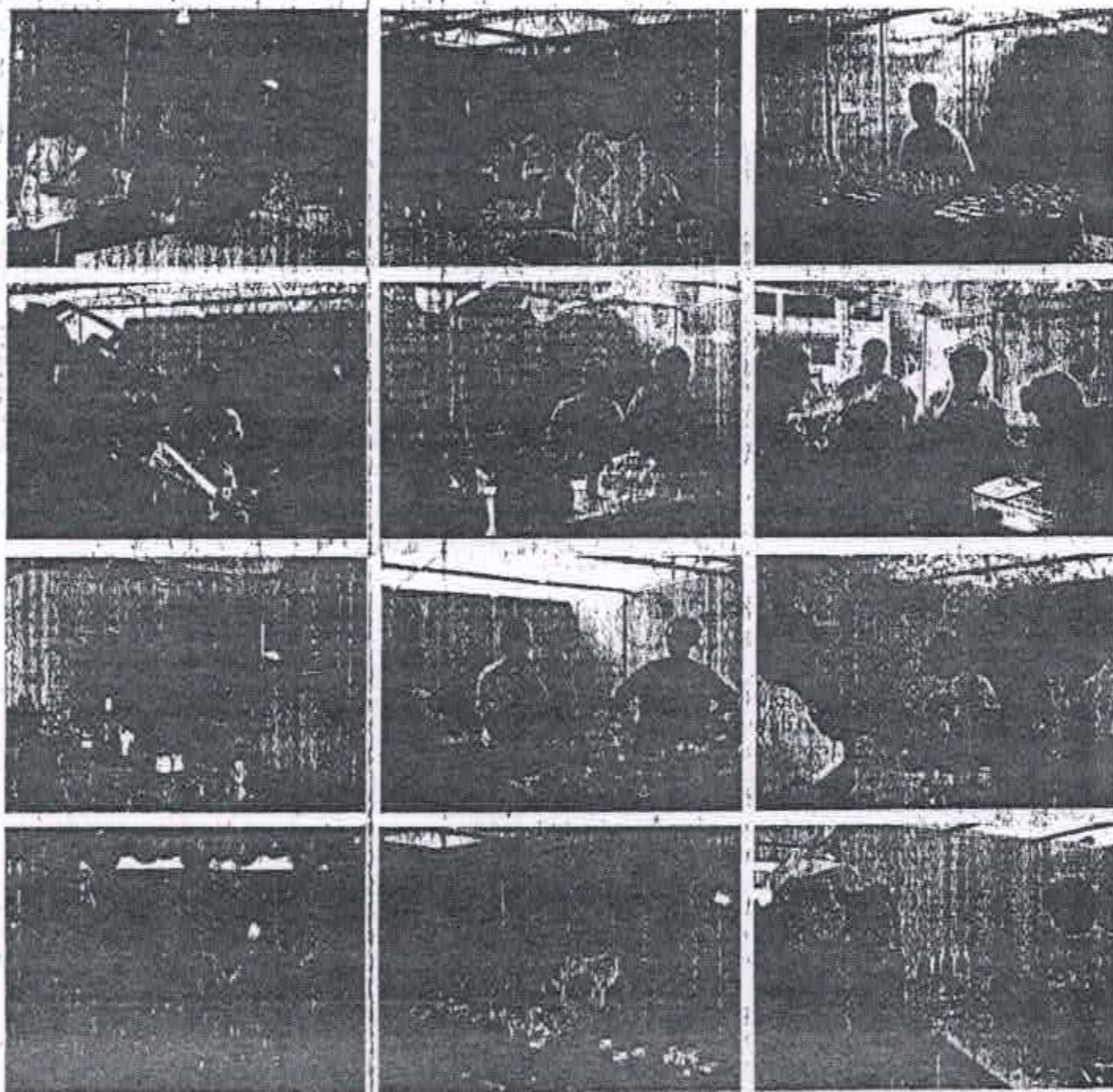
A ampliação do Festival da Jabuticaba para dois dias mostrou-se eficaz. Além de facilitar o acesso do público ao evento, a mudança aumentou a arrecadação dos expositores.

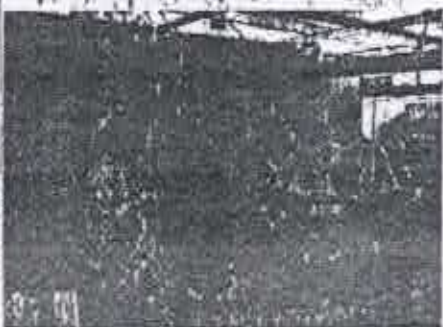
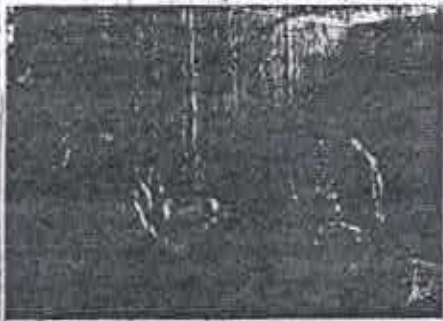
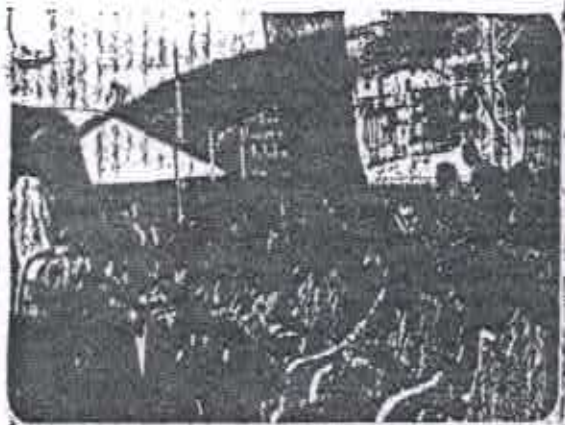
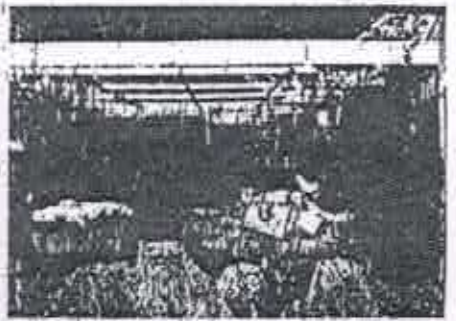
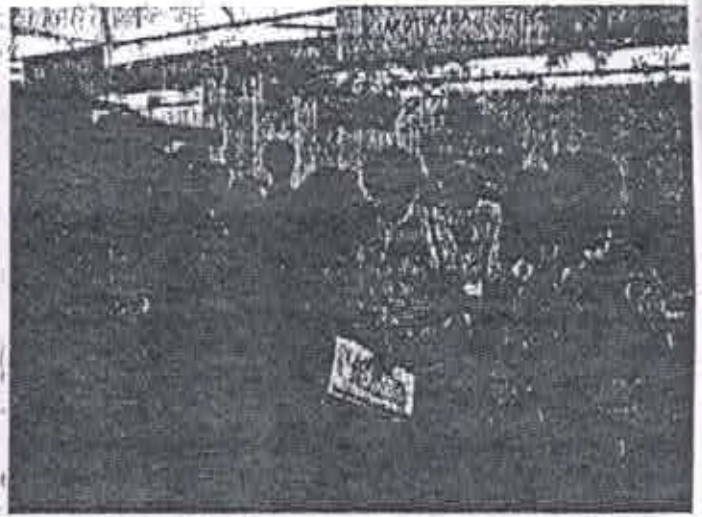
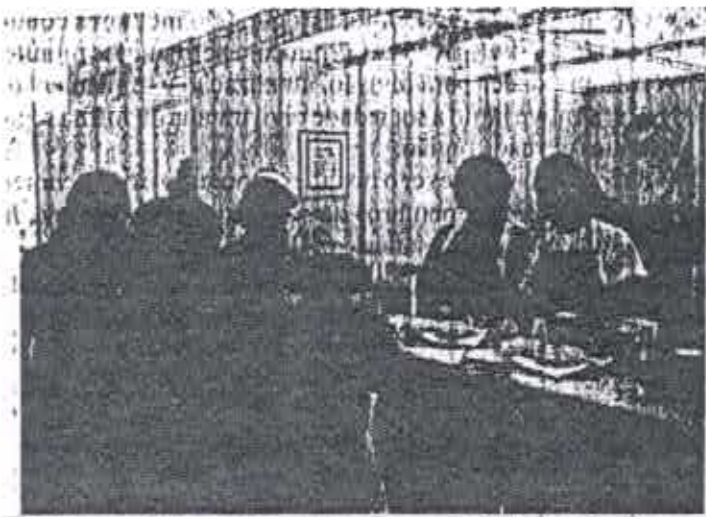
Durante todo o sábado e domingo, o movimento de pessoas e automóveis na Praça de Esportes e região foi intenso. Shows musicais e apresentações teatrais também foram destaque na edição 2006 da festa.



Jabuticaba

O festival de Jabuticaba foi realmente um sucesso. O fruto foi pouco, devido as variações climáticas mas os derivados uma delicia só: tortas, pastéis, bolos, sorvetes, mousse, vinho, licor, geléia e mais uma infinidade de produtos com extrema qualidade. Participaram várias marcas, ao lado fotos de expositores e visitantes



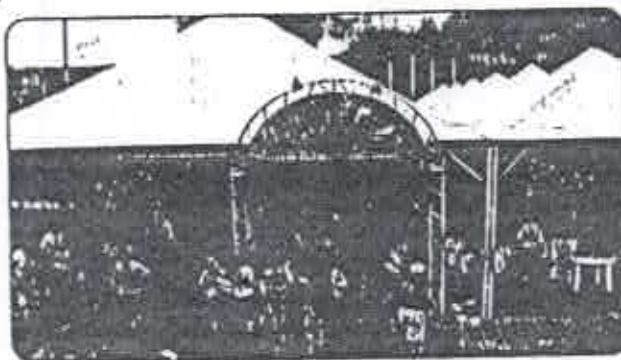


FESTIVAL DA JABUTICABA COM NOVIDADES

Pela primeira vez, o Festival da Jabuticaba de Sabará aconteceu em dois dias e foi um sucesso. A ampliação da festa vem satisfazer um desejo de visitantes e produtores, que tiveram mais tempo para comercializar a fruta e seus derivados.

A prefeitura trabalha para que os eventos da cidade sejam um grande atrativo para o turismo. Para isso, busca um melhor aproveitamento das festas dos produtos típicos da cidade, como a Jabuticaba e o ora-pro-nóbis.

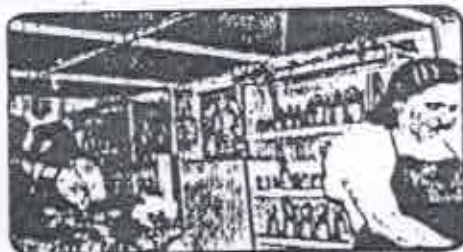
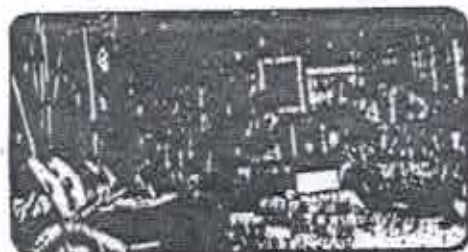
No evento, os produtores contaram com uma estrutura profissional, facilitando a exposição e comercialização dos produtos.



SABARÁ TEM MELHOR AVALIAÇÃO NO ICMS CULTURAL

A histórica Sabará conseguiu sua melhor colocação na pontuação para repasse do ICMS Cultural. Atualmente, o município está em sexto lugar, ficando atrás apenas de Concelção do Mato Dentro, Congonhas, Ouro Preto, São João Del Rey e Catas Altas.

O ICMS cultural é um projeto do Instituto Estadual do Patrimônio Histórico e Artístico de Minas Gerais (IEPHA) que visa estabelecer e implantar uma política de preservação do patrimônio cultural.

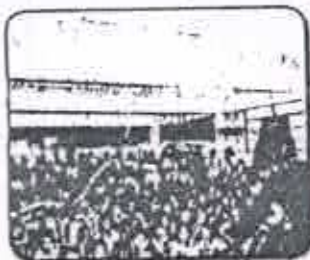


FESTAS COM BARRACAS PADRONIZADAS

Para melhorar o aspecto e aumentar a segurança dos presentes, a prefeitura padronizou as barracas montadas em seus eventos. Com a contratação de empresa especializada em montagem de barracas e stands para grandes eventos, o público conta com mais conforto durante a realização das festas.

PARCERIA PARA "FESTA DE JULHO"

A prefeitura buscou e conseguiu a parceria de uma grande universidade para a realização do Festival de Inverno. Atualmente, o município conta com a parceria do Centro Universitário UNI-BH, que realiza eventos do porte em Ouro Preto, Mariana, Barbacena e Catas Altas. Com isso, os sabarenenses podem acompanhar diversos espetáculos de sucesso, além de participar de cursos de capacitação a diversas pessoas envolvidas na vida cultural do município.





**Preservar a cultura sabarense;
nosso compromisso**



Folha de Sabará - 07 de dezembro de 2007

Neste fim de semana, a "pretinha" vai tomar conta de Sabará

Cerca de 60 mil pessoas estão sendo esperadas na 21ª edição do Festival da Jabuticaba que acontece nos dias 8 e 9, na Praesa. Participarão 18 produtores de Ravena e 30 expositores de derivados. A novidade deste ano será o capuccino de jabuticaba. Confira outros agitos do fim de semana na coluna "Programe-se" na página 2.



Folha de Sabará - 23 de novembro de 2007

Festival da Jabuticaba acontece nos dias 8 e 9 de dezembro

A 21ª edição do Festival da Jabuticaba será nos dias 8 e 9 de dezembro na Praça de Esportes. A expectativa é de que a festa receba o mesmo público do ano passado: aproximadamente 60 mil pessoas nos dois dias.

O festival, que tradicionalmente acontecia em novembro, ocorrerá em dezembro devido à ausência de chuvas. Mas conforme declarações do gerente de eventos da Secretaria Municipal de Cultura, Roberto Gomes, a grande oferta da fruta in natura está garantida. "No ano passado foram comercializados 45 mil litros de jabuticaba e este ano a oferta deve ser a mesma ou até mais", afirma. Garantirão o fornecimento da fruta 18 produtores de Ravena. Já com relação aos criativos derivados, 30 expositores prometem mais uma vez surpreender sabarenenses e turistas com sorvetes, queijos, geléias, balas, bombons, compotas, vinhos, panquecas, molhos para carnes, tudo a base da "pretinha de Sabará". Como nos anos anteriores, um concorrente vai escolher o melhor na



30 expositores prometem surpreender com seus criativos derivados. Os licores sempre fazem sucesso

puccino de jabuticaba, do stand Jabut Café, de Rafael Santos.

O Secretário Municipal de Cultura, Francisco Mayrink, informa que os produtores da jabuticaba foram conhecer a cooperativa de Catas Altas. Sabará já possui uma cooperativa do artesanato criada em 2000 e agora os produtores da jabuticaba dão os primeiros passos para também criarem sua cooperativa. "Isso permite aos produtores trabalharem com o mesmo objetivo. Eles se unem e ficam mais fortes ao mesmo tempo em que a qualidade dos produtos melhora", explica o Secretário

devido à superlotação, a formatação do evento foi modificada. Serão 800 metros quadrados de toldo com corredores variando de quatro a cinco metros. Porém, conforme informações do próprio Secretário Municipal de Defe-

sa Social, Coronel Euro Magalhães, se o público deste ano for igual ou maior que do ano passado os mesmos problemas com relação à falta de estacionamento e ao congestionamento serão registrados. "O local é inadequado porque não possui estacionamento e este é o grande problema. Vamos aumentar a fiscalização pela PM pela Guarda Municipal para que as pessoas não estacionem em local proibido mas seguramente, problemas como os do ano passado ocorrerão. Em 2007 foram quase dois mil veículos estacionados ao longo da rodovia. Com essa quantidade de carro não há como estacionar perto do evento", diz o coronel.

PROGRAMAÇÃO DO FESTIVAL

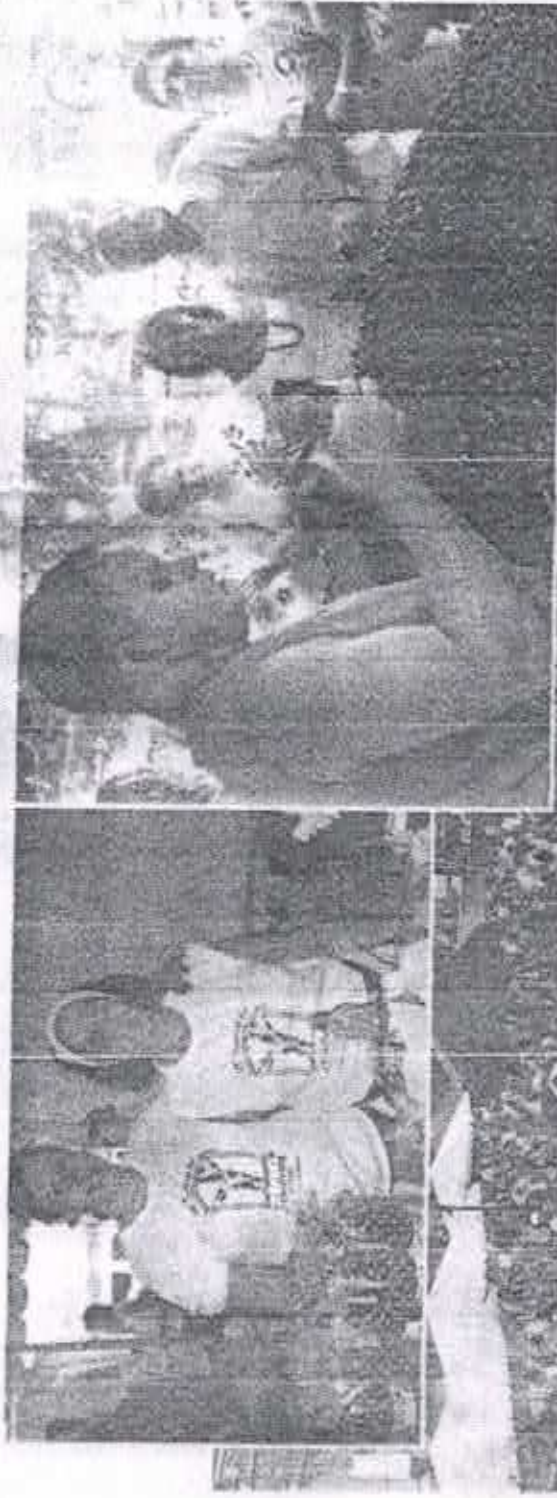
Dia 8 de dezembro

- 10h: Abertura (som mecânico)
- 12h: Sociedade Musical Lyra da Paz, de Ravena
- 15h: Kisamba show
- 17h: Trio Jabuticaba
- 19h: Trio Classe A
- 21h: Encerramento

Dia 9 de dezembro

- 10h: Abertura (som mecânico)
- 12h: Sociedade Musical São Sebastião de General Carneiro
- 15h: Velha Guarda do Samba
- 17h: Trem Mineiro

Jabuticaba e suas delícias atraem turistas a Sabará



Cerca de 40 mil pessoas pareceram à cidade no final de semana para a 2ª edição do Festival da Jabuticaba. Este ano, a Praesa ganhou nova estrutura para facilitar a circulação dos visitantes e expositores de derivados: uma vez surpreenderam novidades foram o capu de jabuticaba e a fartur fruta. Na página 8 acompanha todos os detalhes da análise das autoridades e flashes da festa.



Festival reafirma Sabará Como a terra da Jabuticaba

Aproximadamente 40 mil pessoas passaram pela Praça de Esportes nos dias 3 e 9 de dezembro durante a 21ª edição do Festival da Jabuticaba.

Este ano, os produtores que ofertavam a fruta in natura na área externa do evento ganharam novo local de trabalho dentro do campo da Praesa. Os visitantes também curtiram com mais comodidade para circular entre as 30 barracas.

Muitas pessoas vieram à cidade somente para experimentar a fruta. O casal de Porto Seguro, Nilca Menezes e Juraci Oliveira, que se hospedou em um hotel em BH, ficou sabendo do festival e veio atrás da "prelinha". Segundo eles, a festa estava excelente. "Dentro do que vemos, a primeira vista não temos o que reclamar. Os preços estão acessíveis e o evento conta com uma boa estrutura. Estamos até levando uma muda da Jabuticabeira sabarense para a Bahia".

Sandra Camponês, da barraca "Coisas do Vovô", participa da festa há 21 anos. A novidade de sua barraca foi o creme de jabuticaba com compota. Ela conta que a partir de meados de outubro começaram a preparar as deliciosas e que quase não dá conta de atender a

d e m a n d a .
"Estou muito satisfeita, só tenho a fazer elogios a este festival e agradecer aos organizadores e ao público do evento". O lucro dela foi de aproximadamente R\$2 mil.

A pedagoga de Belo Horizonte, Maria

Isabel, aproveitou o calor para tomar um suco geladinho. "Estou encantada com o festival, com a diversidade de oferta e as riquezas das embalagens". Durante o evento foi possível comprar um chup-chup por R\$0,30 e uma cesta com derivados variados por R\$ 95,00.

A grande novidade foi o capuccino de jabuticaba, criado pelo especialista em café, Rafael dos Santos,



As barracas comemoraram as boas vendas.

que participou pela primeira vez do evento. A receita é uma mistura de café expresso com leite vaporizado, especiarias e adoçante de jabuticaba. Mas o segredo do preparo é guardado por ele a sete chaves. Rafael vendeu em dois dias 500 doses de capuccino.

Autoridades

analisam a festa

Uma reclamação, feita pelo público durante o festival, foi com relação à dificuldade de acesso aos sanitários químicos, instalados em um local que ficou cheio de poças de água e lama, devido à chuva. Segundo a direção gráfica



Turistas e visitantes se divertiram com os derivados.

Maria Cristina, o número de sanitários era insuficiente para a quantidade de pessoas que se encontrava no evento. Ela reclamou também da falta de manutenção dos equipamentos.

O Secretário Municipal de Cultura, Francisco Mayrink, responde que não havia outro ponto para a instalação dos sanitários dentro da Praça de Esportes, e que após a forte chuva eles tentaram con-

terlar a situação, jogando brita no local. Porém, as pedras não conseguiram suportar a quantidade de água. O gerente de eventos, Roberto Gomes, afirma que durante todo o festival ocorreu a manutenção dos sanitários químicos pela empresa contratada, e que o número de sanitários foi uma quantidade ideal.

De acordo com Maria da Conceição, da "Doce Pretinha", alguns expositores tiveram suas barracas alagadas pela chuva. "Acredito que deveria ter um tablado para conter a chuva". O Secretário Mayrink disse que no ano passado havia os tablados de proteção, mas que eles foram retirados devido a pedido da maioria dos visitantes, mas que para o próximo ano, possivelmente, os tablados serão utilizados.

Com relação ao dia de realização do festival, o gerente de eventos, Roberto

Gomes, afirmou que existem duas datas - a que foi usada no início de dezembro mas que os feirantes escolheram o dia 8, por coincidir com o dia de pagamento.

Grande oferta da fruta causa transtorno

Devido o festival ter coincidido com a boa safra da fruta in natura, este ano acabou havendo um excesso. Alguns produtores até conseguiram fazer boas vendas, mas outros não tiveram o mesmo sucesso. Geraldo Reis levou 96 caixas, o que equivale a 2100 litros, e comercializou 60 caixas. Ele acredita que quando as vendas ocorriam do lado de fora da Praesa, os lucros eram maiores. O gerente de eventos, Roberto Gomes, explica que a mudança foi uma forma de proporcionar segurança e evitar tumulto no trânsito.

No final do festival, muitos dos produtores que registraram sobre a fruta abandonaram a mercadoria no local do evento. O que, segundo Roberto, está sendo um grande problema para a prefeitura que está tendo que limpar o espaço. Mayrink acredita que falhou a conciliação dos produtores.



Vendas, licenças, geleias e até fabricação de jabuticaba foram comercializadas.

Ele ainda salienta a necessidade dos produtores dos derivados da jabuticaba se organizarem visando a criação de uma associação.

Resultado do concurso que elegu os melhores vinhos e geleias

- **Melhor geleia:** Barraca Doce Pretinha, produzido por Maria da Conceição
- **Melhor licor:** Barraca Tia Fátima, produzido por Fátima Barro.

A premiação será no próximos dias no gabinete do prefeito