FESTIVAL DE JABUTICABA DE SABARÁ: UMA ANÁLISE DA EXPRESSÃO DA IDENTIDADE SOCIOCULTURAL DOS SABARAENSES

Gabriela Ferreira Rodrigues[1]
Aline Gomes Santana[2]
Neide Kazue Sakugawa Shinohara[3]

Resumo: O presente artigo tem como objetivo principal entender os elementos culturais e de identificação social encontrados no Festival de Jabuticaba de Sabará. Junto a isso, foi investigado como os moradores do município e os produtores de jabuticaba expressam o cotidiano de produção e consumo durante a festa da fruta na cidade. O estudo foi realizado a partir da análise bibliográfica e netnográfica, se baseando em autores como Patrício (2020), Laraia (2001) e Vieira e Ferreira (2013). Ao longo do texto foi apresentado a relação entre cultura e gastronomia, o histórico da festa, os aspectos socioculturais do evento e o impacto da pandemia da Covid-19 na realização do festival. Conforme as informações coletadas durante o presente escrito, foi possível observar a relevância da festa para a difusão da cultura e gastronomia sabaraense para os turistas.

Palavras-chave: Cultura, Festa, Jabuticaba, Sabará, Identidade.

1 Introdução

A cultura é conceituada formalmente pela primeira vez por Edward Tylor que a define como um complexo que engloba hábitos e capacidades obtidos pelo homem como um indivíduo pertencente a uma sociedade (LARAIA, 2001). Dentre esses costumes é possível citar a arte, a crença, as leis, a alimentação e a música, que variam de acordo com local em que se está inserido, formando assim a diversidade de culturas existentes. Se tratando do Brasil, por contar com uma grande extensão territorial e cultural, o país expressa diferentes costumes e tradições que se manifestam a partir da alimentação diária (BARBOSA, 2012).

Para além da prática culinária, a gastronomia envolve também aspectos sociais e culturais dos povos. Em concordância com Barbosa, Castro, Maciel M. e Maciel R. (2016, p.20) explicam que a gastronomia se relaciona "à formação das culturas e sociedades em suas heterogeneidades e, em particular, aos aspectos relacionados às

[1]Graduanda em Gastronomia pela Universidade Federal Rural de Pernambuco/UFRPE. E-mail: gabriela.frodriguess@gmail.com
[2]Mestre em Consumo Cotidiano e Desenvolvimento Social e graduanda em Letras pela Universidade Federal Rural de Pernambuco/UFRPE. E-mail: alinegsan157@gmail.com
[3]Professora associada da Universidade Federal Rural de Pernambuco/UFRPE. E-mail: neide.shinohara@ufrpe.br

identidades sociais, suas subsequentes distinções e conformações tomando diferentes contextos de produção e consumo". Alimentar-se de determinada comida vai além da biologia do ser humano, esse ato é também simbólico, revelando aspectos históricos e geográficos, além de estabelecer a identidade de uma sociedade.

Neste contexto, o Festival da Jabuticaba de Sabará se mostra como um importante evento para exaltar a cultura e identidade social dos moradores desta cidade, visto que a jabuticaba é uma fruta de extrema relevância para a região. Segundo Vieira e Ferreira (2013, p.4), a fruta "encontrou espaço nos quintais das casas de Sabará" e o Festival foi registrado, em 2007, como um Patrimônio Imaterial do Município, fomentando anualmente o turismo na cidade. Tamanha é a importância dessa festa para região, que mesmo com as limitações de circulação e comércio que a pandemia da Covid-19 gerou, o evento não deixou de ocorrer na edição do ano de 2020, adaptando-se ao formato virtual. Nativa do Brasil e mais recorrente no Sul, Sudeste e Centro-Oeste, a jabuticaba detém altos teores de antocianinas e possui um formato redondo de casca preta e polpa branca (VIEIRA; FERREIRA, 2013).

Desse modo, o presente artigo traz uma análise sobre os aspectos culturais e de identificação social que envolvem o Festival da Jabuticaba de Sabará. Nesse cenário discute-se ao longo do estudo como os moradores da cidade e comerciantes do evento manifestam o cotidiano do consumo e da cadeia de produção dos derivados da jabuticaba durante as relações comerciais e sociais que a festa promove.

A pesquisa foi realizada a partir de uma investigação bibliográfica nos estudos que relacionam cultura e comida e também naqueles que relatam o evento. Outro método utilizado foi a netnografia que permitiu explorar dados e informações fornecidos por vídeos, imagens e textos digitais. A fim de contribuir com a discussão da pesquisa, trouxemos autores como Laraia (2001) e Barbosa (2012), para agregar estudos sobre a cultura, juntamente com Patrício(2020) e Galiardi (2019), que auxiliam com informações sobre a festa. Além disso, o artigo também conta com a experiência e vivência da própria autora, que é residente da cidade de Sabará e já participou do evento algumas vezes.

2 Conhecendo Sabará e o Festival da Jabuticaba

Considerada a cidade histórica mais próxima da capital mineira, Sabará está localizada na região metropolitana de Belo Horizonte, há cerca de 15km da metrópole (GALIARDI,2019). Sabará, segundo Vieira e Ferreira (2013), foi o primeiro povoamento do Estado de Minas Gerais e o município se destaca por ter feito parte do Circuito do Ouro durante o período colonial do Brasil. Por esse motivo, a cidade hoje conta com muitos espaços importantes que contribuíram para a história do país, como a Casa de Intendência e Fundição (atualmente é o Museu do Ouro), a Casa de Câmara e Cadeia (Biblioteca Pública),os Casarões, o Teatro Municipal e as Igrejas construídas naquela época.

Além de fazer parte da Estrada Real, das tradições católicas da cidade e da arquitetura barroca, Sabará atrai muitos turistas pelos eventos que exaltam a cultura e a riqueza gastronômica local, como o Festival de Ora-Pro-Nobis, o Festival da Banana e, principalmente, o Festival da Jabuticaba.

O Festival da Jabuticaba de Sabará é um evento gastronômico criado no ano de 1987, porém a fruta já era cultivada e consumida na cidade desde o período colonial, conforme Felippe (2016). O evento ocorre anualmente, desde sua criação, e sempre no final do ano, entre os meses de novembro e dezembro, que coincide com a época de colheita da fruta. Ao longo das edições, a festa foi se expandindo e atraindo cada vez mais turistas de várias regiões do Brasil. No ano de 2019, a cidade recebeu mais de 130 mil visitantes por dia durante o festival, movimentando cerca de 4,5 milhões de reais durante os três dias em que ocorreu a festa (PATRÍCIO,2020).Vinte e um anos depois da primeira edição foi criada a ASPRODEJAS, Associação dos Produtores de Derivados da Jabuticaba de Sabará, com o intuito de apoiar e organizar a categoria (VIEIRA; FERREIRA, 2013). De acordo com Felippe (2016), como forma de incentivo, em Sabará,o morador recebe 5% de desconto no valor do IPTU para cada pé de jabuticaba plantada no jardim de casa (máximo de 25% de desconto).

O Festival da Jabuticaba de Sabará ocorria durante três dias, em média, que contavam com comercialização da jabuticaba *in natura* e derivados da fruta. Além disso, o evento tinha a Feira de Artesanato associada à ela, apresentações musicais, a Cozinha Show (espaço para chefs elaborarem pratos com os derivados da jabuticaba) e

o Concurso Inovação, onde se premiou melhor geléia, licor e produto inovação (GALIARDI, 2019). Porém, na 34º edição do evento, por conta das restrições causadas pela pandemia da Covid-19, a festa aconteceu no formato virtual, com 23 produtoras associadas exibindo seus produtos e receitas criadas com os derivados, durante 23 dias (PATRÍCIO, 2020).

3 Uma visita cultural ao Festival da Jabuticaba de Sabará

Com o advento da Globalização surgiram algumas possibilidades para o ambiente gastronômico. Uma delas é de que as identidades e culturas se padronizem tornando-se um setor homogêneo. Porém, não é o que vem acontecendo. Segundo Castro, Maciel M. e Maciel R. (2016), ocorreu uma "confrontação com o global" gerando uma intensa valorização local, como forma de reafirmar as raízes. Em consonância com esse cenário, um evento como o Festival da Jabuticaba de Sabará afirma e reforça a identidade cultural do município por meio da gastronomia. Além disso, a festa se mostra como uma forma de aproximar o visitante da realidade dos comerciantes e dos moradores da cidade.

O Festival da Jabuticaba de Sabará oferece para o visitante uma série de possibilidades para emergir na gastronomia e, consequentemente, na cultura da cidade. De acordo com Castro, Maciel M. e Maciel R. (2016, p.21) a gastronomia envolve a "dimensão do gosto, do prazer de comer, a dimensão da comensalidade que envolve sociabilidade e que nos remete a ritualização do comer e todo um repertório de significados". Desse modo, o turista vivencia partes do processo de produção dos derivados, têm a oportunidade de experimentar os produtos comercializados, além de contar com um ambiente com atrações músicas com vozes locais.

Uma das possibilidades oferecidas pela festa é o aluguel da jabuticabeira. Durante os dias que acontecem o festival alguns produtores alugam os pés de jabuticaba que têm no quintal de casa para os visitantes. Dessa forma, nessa prática as pessoas se deslocam até a residência do produtor onde é possível consumir o fruto direto da fonte, se assemelhando ao cotidiano dos produtores e moradores da cidade de Sabará.

A Cozinha Show vem incrementando a festa nas últimas edições. O visitante consegue visualizar a versatilidade gastronômica da fruta, a partir desse espaço dedicado à prática culinária, onde os chefs convidados elaboram pratos com o derivado de jabuticaba escolhido. Durante as 34º edições do festival, passaram pela Cozinha Show vários chefs mineiros renomados nacionalmente como Ivo Faria[4] e Léo Paixão[5]. Além disso, fica disponível para o público a inscrição para degustar os pratos criados e assistir de camarote a elaboração dos mesmos. Assim, fora o aprendizado visual e demonstrativo, o participante da festa ainda tem a possibilidade da experiência sensorial.

Apesar das vagas de degustação da Cozinha Show serem limitadas, o visitante ainda tem a possibilidade de experimentar os derivados de outra forma. No espaço dos estandes de vendas, muitos comerciantes oferecem porções para a degustação, além da disponibilidade para aquisição da fruta *in natura* e dos derivados.

O Festival da Jabuticaba de Sabará ainda conta com a "Vila do Artesanato", onde artesãos locais comercializam peças tradicionais da região (GALIARDI,2019). À exemplo temos a palma barroca, herança colonial de um arranjo de flores decorativo feito de cobre, papel ou tecido banhados à ouro ou prata, e a renda turca, um bordado dos tempos coloniais que hoje é patrimônio imaterial de Sabará (WERNECK, 2012).

Outro fator que agrega a imersão cultural do visitante são as atrações musicais, trazendo os mais variados estilos musicais e artistas locais para tornar o ambiente ainda mais prazeroso. Como exibido na figura 1, a festa conta com shows nos dois palcos do evento durante todos os dias da programação.

Figura 1: Programação do 32º Festival da Jabuticaba de Sabará realizado em 2018

[4] Ivo Faria é o chef de cozinha que comandava o restaurante Vecchio Sogno, em Belo Horizonte-MG. Além disso, ganhou prêmios nacionais como chef do ano em 2007 e 2008.

[5] Léo Paixão é chef e proprietário do restaurante Glouton, Nicolau Bar da Esquina, Nico Sanduíches e Ninita, todos na capital mineira. Ademais, o chef é jurado do Mestre do Sabor, reality show da TV Globo, e foi premiado como chef do ano em 2018 pela revista Prazeres da Mesa.

Fonte: @Festivaldajabuticabadesabara (2018) [6]
Imagem retirada da página do facebook @Festivaldajabuticabadesabara

Desse modo, o evento divulga a gastronomia local, proporcionando uma imersão cultural para o visitante e ainda o convida a conhecer mais a cidade. Segundo Vieira e Ferreira (2013, p.17) "vários turistas afirmaram que o Festival é importante para melhorar o conhecimento do que é regional e também para preservar o cultivo da jabuticaba". Além disso, a festa é um importante gerador de renda para as famílias de produtores de Sabará.

4 Os impactos do cenário pandêmico na realização da festa

Com a pandemia da Covid-19, o Festival da Jabuticaba de Sabará teve que se adaptar. Diante das restrições de comercialização e pelo incentivo ao isolamento social, a festa ocorreu de forma virtual no ano de 2020. Segundo Patrício (2020), a ASPRODEJAS optou por realizar o evento mesmo que online a fim de preservar a tradição e gerar um meio de obtenção de renda para os produtores de derivados da fruta.

De acordo com a programação da festa (figura 2), foi lançado no canal do youtube do evento um vídeo de uma das 23 produtoras associadas. Nestes vídeos, os

[6] Fonte: https://www.facebook.com/Festivaldajabuticabadesabara/photos/?ref=page_internal

comerciantes tiveram o espaço para divulgar seus produtos. Além disso, os produtores contaram com a participação de chefs que ensinaram receitas à base de algum dos derivados da jabuticaba.

De acordo com Patrício (2020), no site do evento estava disponível o contato das produtoras de derivados e da fruta *in natura* para que os espectadores interessados pudessem comprar.

A ocorrência da festa evidenciou a força e a importância que ela têm para a cidade, e neste formato foi possível ampliar ainda mais o acesso ao festival. Segundo Patrício (2020) o prefeito da cidade, Wander Borges, diz que:

> Lamentou que este ano a festa será discreta. 'O nosso planejamento começa no ano anterior. Programamos um megaevento, mas em função da pandemia, tivemos que adiar. Neste ano atípico, essa foi uma das formas que encontramos de manter na memória as nossas tradições. Com o evento online, esperamos dar visibilidade às produtoras, para escoar a produção e também incentivar novos negócios'.

Figura 2: Programação do 34º Festival da Jabuticaba de Sabará realizado em 2020

Fonte: @Festivaldajabuticabadesabara (2020)
Imagem retirada da página do facebook @Festivaldajabuticabadesabara

5 Considerações Finais

Fernando Sabino, escritor nascido em Belo Horizonte, conta em seu livro A Chave do Enigma, entre outros relatos, uma série de crônicas de viagens que fez passando por várias cidades mineiras. Dentre elas Sabará, que é narrada da seguinte maneira:

> SABARÁ é a terra da jabuticaba. De repente, em certa época do ano, Belo Horizonte se esvaziava: todo mundo vinha a Sabará chupar jabuticabas, que eram vendidas no pé. O freguês chupava quantas quisesse, até cair do galho. Só não podia levar nenhuma.
> Há algum tempo um velho coronel mineiro, intrigado, perguntava:
> - Todo mundo agora está indo para a Europa: o Juca já foi, o seu Chiquinho também, o Zé da Sá Rita está de mala pronta... É tempo de jabuticaba lá? (SABINO, 1999).

Sabino evidencia a relevância da jabuticaba de Sabará não só para o município como também para os moradores da capital. Época de jabuticaba é sinônimo de festa, de cidade cheia de turistas e de fartura.

Com o passar dos anos, a festa foi se incrementando cada vez mais e hoje possibilita ao visitante uma imersão na cultura da cidade por meio, principalmente, da gastronomia, sendo extremamente importante para reforçar a identidade cultural do povo sabaraense.

Portanto, é possível perceber que durante as diversas relações sociais e comerciais que o evento proporciona, os produtores conseguem demonstrar como acontece parte do cotidiano de produção dos derivados. Destaca-se aqui o ato de colher, degustar e inserir o produto nas receitas. Além disso, os moradores criam um ambiente ideal para essa experiência com as apresentações artísticas.

Apesar de todos os cenários adversos gerados pela crise sanitária da Covid-19, o evento aconteceu e mostrou a força e notoriedade que possui. Desse modo, tendo ciência do valor da festa para a comunidade sabaraense, é necessário que o governo municipal juntamente a ASPRODEJAS continuem incentivando os produtores e investindo no festival, para que a tradição e o patrimônio imaterial de Sabará se mantenha preservado e difundido.

Referências

BARBOSA, T. P. **Antropologia e Gastronomia: A identidade de ser brasileiro a partir da alimentação**. 14p., 2012. Disponível em:

<https://iiiseminarioppgsufscar.files.wordpress.com/2012/04/barbosa_talita-prado.pdf>. Acesso em: 04 abr. 2021

CASTRO, H. C.; MACIEL, M. E.; MACIEL, R. A. Comida, cultura e identidade: conexões a partir do campo da gastronomia. **Ágora**.Santa Cruz do Sul, v. 18, n. 1, p. 18-27, jan./jun. 2016. Disponível em: <https://online.unisc.br/seer/index.php/agora/article/view/7389>. Acesso em: 04 abr. 2021.

FELIPPE, J. M. F. G. **Cartografias valorativas de Sabará-MG a essencialidade da cidade patrimonial metropolizada**. 2016. 359f., il. Tese (Doutorado em Geografia)—Universidade de Brasília, Brasília, 2016. Disponível em: <https://repositorio.unb.br/handle/10482/23269>. Acesso em: 04 abr. 2021

GALIARDI, I. Festival da Jaboticaba, Sabará (MG), Brasil. **Ilumine o projeto**, 2019. Disponível em: <http://ilumineoprojeto.com/festival-da-jaboticaba-sabara-mg-brasil/>.Acesso em: 04 abr. 2021.

LARAIA, R. B. **Cultura – um conceito antropológico**. 14 ed. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Editor, 2001.

PATRÍCIO, E. Sabará: discreto, Festival da Jabuticaba começa este fim de semana. **Estado de Minas**, 2020. Disponível em: <https://www.em.com.br/app/noticia/gerais/2020/11/20/interna_gerais,1208199/sabara-discreto-festival-da-jabuticaba-comeca-este-fim-de-semana.shtml>.Acesso em: 04 abr. 2021.

SABINO, F. **A Chave do Enigma.** 2 ed.Rio de Janeiro: Ed. Record, 1999.

VIEIRA, V. L. L. P.; FERREIRA, W. R. A Festa da Jabuticaba e o Empreendedorismo Feminino no Município de Sabará/MG. **Revista Brasileira de Gestão e Engenharia**, n. 8, 28p., 2013. Disponível em: <https://www.periodicos.cesg.edu.br/index.php/gestaoeengenharia/article/viewFile/116/160#:~:text=T%C3%ADpica%20no%20Brasil%2C%20com%20grande,FOLHA%20DE%20SABAR%C3%81%2C%202011>. Acesso em: 04 abr. 2021.

WERNECK, G. Arte barroca está prestes a ser imortalizada em Minas. **Estado de Minas**, 2016. Disponível em : <https://www.em.com.br/app/noticia/gerais/2012/07/25/interna_gerais,307997/arte-barroca-esta-prestes-a-ser-imortalizada-em-minas.shtml>. Acesso em: 06 abr. 2021.