

# Balaio

*de notícias*

Boletim Informativo de Córregos e Gondó | Edição 03 | Setembro e Outubro de 2024  
Assessoria Técnica Independente ATI 39 NACAB | Conceição do Mato Dentro (MG)

## Memórias e afetos na culinária de Córregos e Gondó



Assessoria  
Técnica  
Independente  
ATI 39

**NACAB**  
NÚCLEO DE ACESSORIA  
ÀS COMUNIDADES ATINGIDAS  
POR BARRAGENS

## Editorial

# Balaio de sabores e tradições

Casa cheia, família reunida e prosa boa, no melhor ponto de encontro: a cozinha. É assim o dia a dia em muitas das casas mineiras, onde a ambiência afetuosa influencia a qualidade dos alimentos.

A culinária mineira é reconhecida por seus sabores únicos, temperos marcantes e texturas especiais. Nesse Balaio, falamos do fazer culinário nas comunidades de Córregos e Gondó, na região rural de Conceição do Mato Dentro. Elas são diretamente atingidas pelas operações do complexo minerário Minas-Rio, da Anglo American, mas se esforçam para não perder os costumes, culturas e modos de vida. Quando o assunto é cozinha, elas fazem jus à origem e se destacam por manterem vivas receitas antigas de família, modos de fazer tradicionais e com muito amor.

Confira como o dom culinário, os saberes passados por gerações, o uso do fogão à lenha e do forno de barro têm sido fundamentais para resguardar as memórias e as tradições de Córregos, um distrito tricentenário. Também, a história de quitadeiras que seguem o ofício de suas mães e avós e se uniram para manter “a arte de fazer quitanda”. Ainda, a pequena produção em Gondó da iguaria que não pode faltar às mesas, o famoso e típico queijo do Serro, reconhecido como patrimônio do estado.

A seção de *Repastes* atualiza sobre questões de famílias de Gondó, realocadas de Água Santa que sofrem recorrentes impactos negativos, devido à proximidade da mina. Ainda, a finalização do restauro da Igreja Matriz de Córregos.

***Deguste tudo que tem no Balaio!***



[...]

*Minhas mãos doceiras...  
Jamais ociosas.  
Fecundas, imensas e ocupadas.  
Mãos laboriosas.  
Abertas sempre para dar, ajudar,  
unir e abençoar.*

*Mãos de semeador afeitas  
à sementeira do trabalho.  
Minhas mãos raízes  
procurando a terra.*

[...]

*Trecho do poema "Estas Mãos",  
de Cora Coralina*

***Caso tenha alguma sugestão de pauta para contribuir em nossos canais de comunicação, compartilhe com a gente!***

### Contatos:

*Silmara (Comunicadora Popular): (31) 97162-6769*

*Alcione (Mobilizadora social): (31) 99869-4191*

*Douglas Freitas (Mobilizador social): (31) 99840-8857*

## EXPEDIENTE

**Produção:** Equipe de Comunicação ATI 39 Nacab | **Edição:** Brígida Alvim | **Textos e foto de capa:** Georgyanne Sena | **Diagramação:** Rodrigo Teixeira | **Colaboração:** Alcione Mendes, Cecília Santos e Silmara Filgueiras | **Revisão técnica e jurídica:** Geovane Assis e Roberto Figueiredo | **Coordenação Geral ATI 39 Nacab:** Wander Torres | **Tiragem:** 200 exemplares

**Capa:** *Fornada de pão de queijo quentinho, feito pelas mãos de Selma Rodrigues, moradora de Gondó.*



@nacabmg



facebook.com/nacabmg



nacab.org.br



ati39.comunicacao@nacab.org.br



Tradicional frango com quiabo

Foto: Divulgação do 7º Festival Comida da Roça (CMD) / Facebook

# Sabor e tradição

**F**rango com quiabo, suã com ora-pro-nóbis, mamão com costelinha e feijão tropeiro são alguns dos pratos típicos da culinária tradicional de Córregos e Gondó, em Conceição do Mato Dentro. Essas comunidades preservam em sua cultura e modos de vida um patrimônio gastronômico singular.

Basta andar pelas ruas das comunidades para sentir os cheiros de comida que exalam das casas. É de dar água na boca! E, além das refeições, há outras iguarias feitas nos fogões e fornos a lenha, como quitandas, doce de figo, goiabada, rosquinhas, biscoitos de polvilho. E, ainda, o famoso queijo da microrregião do Serro.

## Comida da roça

A comida mineira é considerada uma das melhores culinárias do país e reconhecida mundialmente. Não é por menos que esse traço da mineiridade faz muita gente salivar e viajar por quilômetros para ter uma experiência gastronômica única e cheia de afeto. Conceição do Mato Dentro mostra sua vocação, ressaltando o sabor apurado do interior de seus distritos, no Festival de Comida da Roça.

Realizado anualmente, é um evento promovido pela Secretaria Municipal de Turismo junto às associações e comunidades dos distritos. Córregos é um deles e a comunidade se prepara para expor suas comidas típicas e artesanatos no 9º Festival de Comida da Roça, no final de setembro.

Uma das moradoras participantes é a Elaine da Silva. Ela conta que desde os oito anos de idade cozinha e sabe preparar diversos pratos, além de ser confeitadeira e salgadeira. O prato que Elaine escolheu para apresentar no festival é o Frango com Quiabo, acompanhado de angu de banana ou angu de fubá de moinho d'água e verdura refogada.



## Receita de Angu de banana, da Elaine

Ingredientes:



- 8 bananas verdes (das espécies caturra, caturrinha, caturrão ou algodão)

- Água filtrada



Dica: não usar banana prata.

Modo de preparo:

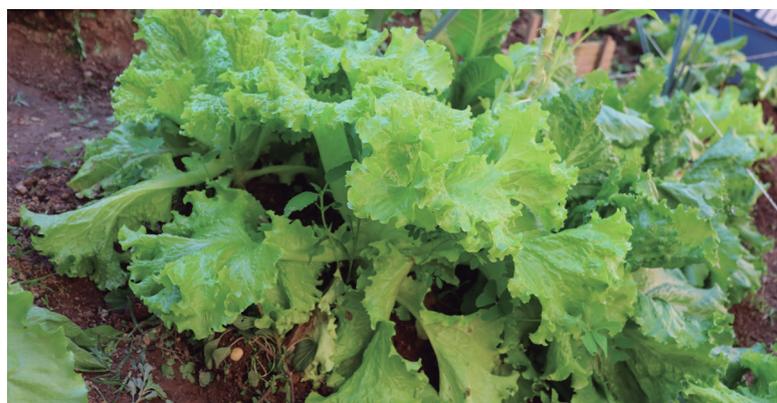


Rale as bananas direto na panela, no fogo baixo, e acrescente água aos poucos;

- Deixe cozinhar até a massa ficar pastosa.



Dica: o ponto ideal de cozimento é quando a banana desgrudar do fundo da panela (do mesmo jeito que faz o angu de fubá).



**“Eu sou suspeita, mas pelo que as pessoas falam a comida daqui de Córregos é a melhor, pois além de fazermos receitas tradicionais da roça, usamos o ingrediente principal, que é o amor. Além disso, temos todo capricho com a higiene e o preparo das comidas. E usamos tudo fresco e orgânico, pois todos aqui têm uma hortinha com temperos, legumes, verduras, frutas... E as criações, como galinhas e porcos.”**

**Elaine da Silva, cozinheira de Córregos**

## Homenagem à dona Neném

Durante o Festival, o distrito de Córregos homenageia a antiga moradora Geralda Maria da Cruz, a saudosa Dona Neném, que foi merendeira da escola e quitandeira. Marlúcia Pimenta, filha da homenageada, conta emocionada que sua família está muito feliz e que sua mãe era uma pessoa muito querida na comunidade.

***“Minha mãe trabalhava fazendo a merenda escolar e eu sempre escutava muita gente elogiando sua comida, que podia ser um simples macarrão, mas era muito bom. Ela era quitandeira também e deixou esse legado com a minha irmã. Eu acho que o segredo dela era o amor, pois ela cozinhava com o coração e fazia tudo com muito gosto”***, lembra Marlúcia.

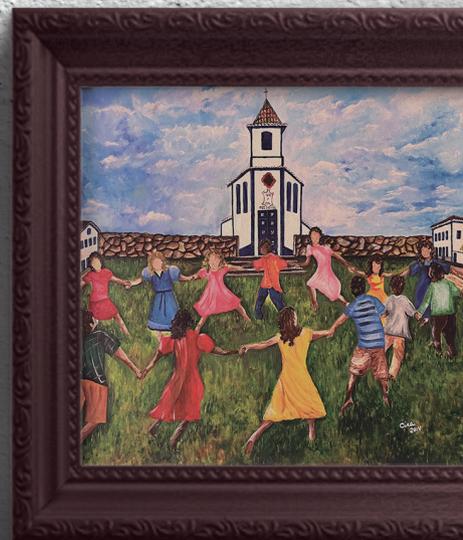


Foto e texto: Silmara Filgueiras

## Topada de Gondó

O "gondó" ou capiçoba é uma planta nativa, pouco conhecida, mas muito usada na culinária regional mineira e capixaba. Serve para refogados e saladas, e seu sabor é bem marcante!

Marília Pimenta, conhecida como Dona Lilica, atingida de Gondó, comenta que a planta prefere o período chuvoso. *"O gosto é o mesmo do cheiro dele... É um cheiro de raiz. A couve, [por exemplo] não tem cheiro, mas o gondó tem!"* Além disso, ela compartilhou uma receitinha que cai muito bem. Anote aí:

***"Põe um tiquinho de mingau de fubá nele [gondó]. Dá um caldinho pra comer com angú... aí ele rende. Põe um torresminho de porco no meio, né? Vira topada. Coloca a topada e vão embora!"***

Enquanto cozinha, Dona Lilica relembra histórias de pessoas que se curaram de doenças comendo Gondó com frequência

## As famosas e tradicionais quitandas de Córregos



Quitandas produzidas pela Associação Sabores de Córregos

Enquanto Maria do Perpétuo e Sandra usam suas habilidades em um ritmo quase que sincronizado, para enrolar a massa dos biscoitos, as mãos ágeis e a concentração de Magali retiram do forno os biscoitos de polvilho estalando e os acomodam em um recipiente para esfriarem. Essa é a rotina das quitandeiras de Córregos, que se revezam entre a produção de biscoitos de polvilho, roscas e broas.

O fazer culinário de Córregos e Gondó, além de preservar tradicionais formas de cozinhar, cumpre um papel importante de desenvolvimento socioeconômico nas comunidades. A Associação Sabores de Córregos, há 13 anos gera renda a mulheres empreendedoras, que se reuniram para produzir saborosas quitandas, que refinam as mesas de lanches de toda a região.

As broas, os biscoitos e outras quitandas produzidas pela Associação são vendidas em diversos locais, na comunidade, em outros distritos e na sede de Conceição do Mato Dentro. Magali Motta Souza, uma das quitandeiras, conta que a produção é significativa, que elas fazem entregas semanais fixas e que o turismo

local auxilia nas vendas e nas encomendas, principalmente em época de festividades, como o Jubileu de Bom Jesus do Matozinhos.

***“Esse meu dom de cozinhar vem de família, eu já cozinhava para fora e fazia quitandas desde novinha, usando o clássico forno de barro. Com a associação, tenho a oportunidade de mostrar meu conhecimento culinário para muitas pessoas!”***

Maria do Perpétuo Socorro Reis



***“Tudo que a gente faz tem que ser com gosto e amor, para ficar bom e bonito, né? Como se diz, a gente tem que comer primeiro com o olho para depois experimentar!”***

Magali Motta Souza

***“Nosso segredo do trabalho coletivo é que mesmo sendo cansativo, a gente brinca, se diverte e cozinha com amor”.***

Sandra Rodrigues da Silva





## Arte de fazer quitandas

Essas três mulheres mantêm viva a memória e os ensinamentos que receberam de suas mães, avós e bisavós, na produção de receitas antigas e típicas da região. Elas contam que têm preocupação em não deixar que o empreendimento acabe quando se aposentarem e nutrem a esperança de que a arte de fazer quitandas seja continuada pelas próximas gerações de Córregos.

**“Hoje infelizmente ninguém quer fazer essas coisas, querem computador, telefone, mas enrolar biscoito ninguém quer. Mas, vamos correndo atrás para ver se aparece alguém que se interessa em dar continuidade, não deixar fechar”,** diz Maria do Perpétuo.

## Símbolos de resistência

Fogão à lenha e forno de barro são símbolos de resistência presentes nas casas e quintais de muitas das famílias de Córregos e Gondó. São estruturas responsáveis por preservar os sabores marcantes, a afetividade e a tradicionalidade das comidas e quitandas mineiras.

Para Selma Rodrigues a qualidade da comida é outra ao cozinhar no fogão à lenha ou no forno de barro: *“Para mim é ótimo, eu tenho hábito de usar meu fogãozinho todo dia, seja para fazer almoço, um pãozinho de queijo ou um bolo, tudo fica pronto rapidinho”*.

Elaine da Silva, cozinheira de Córregos, também considera um diferencial: *“Aqui em Córregos quase todo mundo usa o fogão à lenha. A comida feita nele é mais gostosa e saborosa. O cozimento é mais lento e faz com que o tempero entre aos pouquinhos e penetre bem nos alimentos”*.

A quitandeira Maria do Perpétuo reforça a diferença entre o que é feito no forno de barro e no forno a gás: *“O sabor fica totalmente diferente, pois o ritual de varrer o forno para retirar as brasas faz com que os sabores das comidas realcem.”*

**Tradicional forno de barro, da casa do José Geraldo da Silva, em Córregos**

## Queijo: o queridinho das mesas



*“Isso é antigo, eu nasci e fui criado na roça. Meu avô mexia com umas vaquinhas e aí eu comecei a ajudar. Com 8, 9 anos, entrei na escola, estudei até 10 anos e já fui trabalhar no curral, mexer com leite e queijo. Mexo com isso até hoje, a minha vida é essa, além de plantar milho, feijão, fazer farinha...”,* conta o produtor.

Toda a matéria-prima da queijaria Damazo vem do próprio quintal. É Jesoares com toda sua energia que cuida das vacas, tira o leite e produz os queijos, com o apoio da esposa Selma e de seus netos. *“Minha produção é pequena, mas tenho paixão pelo que faço. Se depender de mim meu legado será deixado para meus netos, que já até me ajudam na ordenha. Toda a vida eu fui sonhador e meu desejo é deixar um nome para minha família”.*



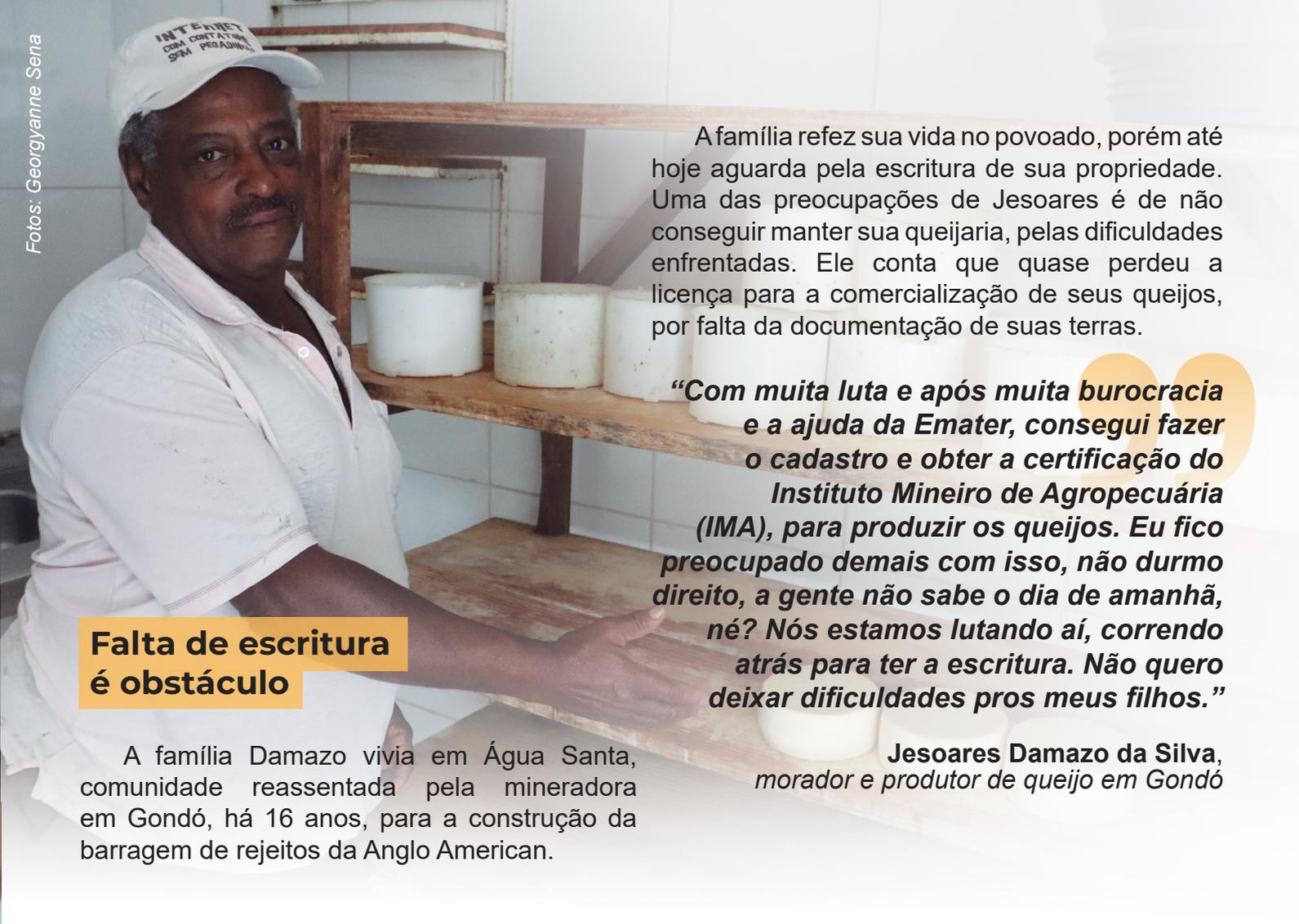
Cafezinho coado na hora, pão de queijo quentinho e um imponente queijo, numa típica mesa de café mineira. Foi assim que o senhor Jesoares Damazo e a dona Selma Rodrigues nos receberam em sua casa, na comunidade de Gondó.

Com mais de sessenta anos de experiência, Jesoares é queijeiro referência em Gondó e região. A produção Damazo é feita artesanalmente e o resultado são queijos de qualidade e sabor únicos. Jesoares conta orgulhoso que seu produto é distribuído por toda a região, "quando sobra", pois seus filhos levam para vender em Belo Horizonte.

Jesoares aprendeu a fazer queijo quando criança, com seu avô. Segundo ele, o aprendizado foi “na raça”, observando para fazer igual.



*Cássio Guilherme, neto de Jesoares, auxiliando na produção do queijo*



## Falta de escritura é obstáculo

A família Damazo vivia em Água Santa, comunidade reassentada pela mineradora em Gondó, há 16 anos, para a construção da barragem de rejeitos da Anglo American.

A família refez sua vida no povoado, porém até hoje aguarda pela escritura de sua propriedade. Uma das preocupações de Jesoares é de não conseguir manter sua queijaria, pelas dificuldades enfrentadas. Ele conta que quase perdeu a licença para a comercialização de seus queijos, por falta da documentação de suas terras.

**“Com muita luta e após muita burocracia e a ajuda da Emater, consegui fazer o cadastro e obter a certificação do Instituto Mineiro de Agropecuária (IMA), para produzir os queijos. Eu fico preocupado demais com isso, não durmo direito, a gente não sabe o dia de amanhã, né? Nós estamos lutando aí, correndo atrás para ter a escritura. Não quero deixar dificuldades pros meus filhos.”**

**Jesoares Damazo da Silva,**  
morador e produtor de queijo em Gondó

## Modo de fazer é patrimônio cultural

A Queijaria Damazo produz artesanalmente o autêntico Queijo do Serro, com apenas três ingredientes: leite cru, sal e pingo (uma espécie de fermento natural, feito com o próprio queijo). A receita parece simples, mas envolve várias etapas e exige muita habilidade, esforço e cuidado, desde a ordenha do leite até a maturação, a embalagem e a entrega do queijo para consumo.

O modo de fazer o queijo artesanal da região do Serro foi o primeiro bem registrado como Patrimônio Cultural Imaterial do estado de Minas Gerais, em agosto de 2002. Seguindo a legislação, o Instituto Estadual do Patrimônio Histórico e Artístico de Minas Gerais (Iepha), assim justifica:

*“Os queijos, como o produzido na região do Serro, constituem importantes elementos da cultura e da identidade mineira. Seu modo de fazer artesanal e os instrumentos nele utilizados, as relações sociais e comerciais estabelecidas e todos os elementos a ele associados fazem parte da vivência e do cotidiano não só da população da região como ultrapassam as fronteiras estaduais.”*

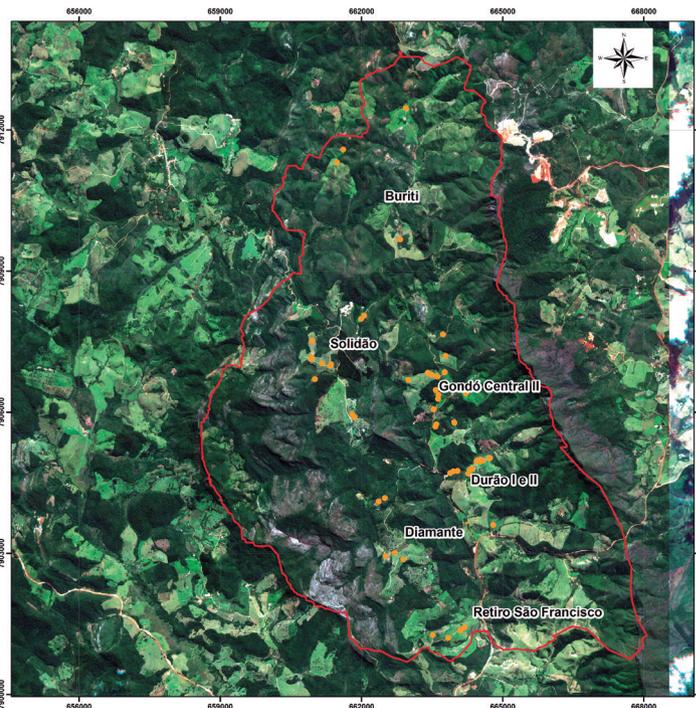
*A região produtora do chamado queijo do Serro engloba os municípios de Alvorada de Minas, Coluna, Conceição do Mato Dentro, Dom Joaquim, Materlândia, Paulistas, Rio Vermelho, Sabinópolis, Santo Antônio do Itambé, Serra Azul de Minas e Serro.”*

## Repases

### Delimitação do território de Gondó

Em junho de 2024, a Secretaria Municipal de Meio Ambiente e Gestão Urbana de Conceição do Mato Dentro protocolou o Parecer Técnico nº 01/2024, que define os limites de Gondó, na zona rural do município. Segundo o documento, junto a Buriti, Durão 1 e 2 e Gondó Central, as localidades de Solidão, Diamante, Retiro São Francisco, Fazenda Paulista e Ribeiro também compõem o povoado. Essas localidades não foram consideradas pertencentes à Gondó nos estudos apresentados pela Anglo American para a realização do Plano de Ação de Reassentamento (PAR) das famílias atingidas pelas operações do complexo minerário.

A delimitação pelo município considerou dados da Cartografia das Afetações realizada pela Cáritas ATI 39 em 2022, a legislação vigente e informações do uso do solo e da bacia hidrográfica da região. O parecer afirma que as localidades de Gondó estão em uma mesma sub-bacia hidrográfica e sofrem igualmente os impactos das atividades da Anglo American.



- Área de Gondó
- Moradores de Gondó

No momento, é aguardada manifestação do órgão licenciador ambiental, em relação aos estudos protocolados pela Anglo American e ao parecer técnico da Secretaria do Meio Ambiente do município, para determinar se a comunidade será considerada em sua completude no cumprimento de obrigações da mineradora.

Fonte: Prefeitura de Conceição do Mato Dentro, abril 2023

Foto: Cecília Santos



Gondó, comunidade rural de Conceição do Mato Dentro-MG, atingida pelo complexo minerário da Anglo American

### A espera por reassentamento

Desde maio, Gondó espera a entrega da primeira versão da proposta de Plano de Ação de Reassentamento (PAR), pela Anglo American. Na última oficina de construção do PAR com a comunidade, em abril de 2024, a empresa se comprometeu a entregar o extrato da proposta no dia 15 de maio. No entanto, a entrega ficou condicionada a ser aprovada em reunião do conselho da mineradora, em Londres, prevista para o final de setembro.

A expectativa das famílias é de conhecer a proposta de valores, critérios e demais pontos do Plano de Reassentamento. Depois fazer a análise, assessoradas tecnicamente pelo Nacab, para buscarem a devida adequação e a execução do reassentamento

## Restauração da Matriz de Córregos está em fase final

A comunidade de Córregos aguarda ansiosa pela finalização da restauração da Igreja Matriz de Nossa Senhora Aparecida. Desde janeiro de 2023, a edificação do século XVIII está sendo restaurada pela empresa A3 Restauros, por meio de financiamento do Instituto Estadual do Patrimônio Histórico e Artístico (IEPHA), que é também fiscalizador da obra.

A igreja é considerada patrimônio cultural de Minas Gerais, assim como o conjunto urbano de Córregos. A pintura descoberta no forro da matriz contempla a arte barroca, com cores chamativas como dourado e vermelho, do talentoso pintor Gonçalo Francisco Xavier.

Adriano Luiz Furini, um dos coordenadores da restauração, conta que a obra está avançada e que já conseguiram fazer toda a remoção de repinturas; ou seja, resgatar a pintura original, no arco-cruzeiro, nas pinturas das paredes e nos retábulos. E estão agora finalizando a restauração da pintura que foi descoberta no forro e do camarim. *“A obra já está em fase de acabamento, com a colocação do piso da nave, a parte de pintura das esquadrias e das paredes. Para isso, temos previstos mais uns três meses de trabalho”.*

Pintura original no teto da Igreja Matriz de Córregos



Fotos: Georgyenne Senna

Restauração da pintura do altar-mor

Adriano explica que a igreja recebeu várias intervenções, em outras restaurações, e estima: *“As pessoas da comunidade terão uma grande surpresa, ao terem de volta uma igreja que não conheceram. Estamos fazendo o resgate de uma qualidade estética imensa!”*

Aline Mara Torres, restauradora coordenadora, detalha: *“No forro tinha uma pintura branca, com Nossa Senhora no meio e três anjos em volta. O altar-mor era todo branco, com detalhes em dourado, que a gente chama de purpurina. Fizemos toda a remoção e fomos descobrindo o que tinha de original em baixo, aí nos deparamos com mais ou menos uns 15 anjos em volta da Nossa Senhora. A comunidade nunca viu, não conhece a pintura original e o altar colorido, nas cores do barroco... Isso vai ser uma novidade. A gente espera que gostem, porque a cor é muito linda e será uma surpresa para quem ainda não veio visitar a obra”.*

Para a restauração acontecer, muitos trabalhadores se empenham e fazem a diferença em cada detalhe. Adriano conta que foram contratados moradores de Córregos e da região. *“Temos uma característica de contratar pessoas do local, pois participando do processo, elas criam uma percepção do que pode ou não ser feito e passam a orientar as futuras intervenções. É muito importante que a comunidade tenha esse conhecimento para preservar a identidade, a memória e a cultura do local”*, ressalta o coordenador.

## Você sabe a diferença entre a fuligem e o pó de minério?

A **fuligem** é uma substância formada por partículas sólidas de carbono, resultantes da queima de materiais orgânicos, como os incêndios florestais, veículos automotores movidos a óleo diesel, queima de biomassa (plantas, madeira, resíduos agrícolas e até lixo).

O **pó de minério** são partículas de minério de ferro transportadas pelo ar em razão das explosões de rochas. Essa poeira acumula nos telhados, móveis, chão, panelas etc. Causa impacto na produção agropecuária com a contaminação do rebanho, das hortas e plantações. E pode estar relacionado a doenças do trato respiratório.



## Passatempo VAMOS COLORIR?

