

## A ARTE DE FAZER COMO PATRIMÔNIO IMATERIAL

*L'homme est un omnivore qui se nourrit de viande,  
de végétaux et d'imaginaire...*

Claude Fischler

**RESUMO:** Nas últimas décadas, o revigoramento do interesse pelo passado implica o investimento discursivo na memória, depositária do afã pela retenção da experiência histórica, esvaziada de sentido frente à vertiginosa obsolescência que notabiliza a sociedade contemporânea. Contudo, uma vez que a “memória oficial”, assentada no dilema entre a lembrança e o recalque, possui caráter excludente, tornam-se politicamente significativas memórias disjuntivas como as manifestações populares, capazes de apresentar formas contra-hegemônicas de articulação identitária. Nesse diapasão, este trabalho concebe a imaterialidade como necessário alargamento do conceito de patrimônio, uma vez que democratiza a participação de diferentes estratos sociais na organização da cultura. Assim, este trabalho procede a um estudo em torno do patrimônio intangível, com enfoque em uma das expressões da cultura imaterial peculiares à microrregião do Médio Piracicaba, Minas Gerais: a arte de preparar a goiabada-cascão, guloseima popular nessa microrregião, sobretudo em Barão de Cocais. O preparo do doce constitui uma espécie de argamassa social, pois sedimenta vínculos de pertencimento por meio da transmissão intergeracional de conhecimentos culinários e da realização de festas que avigoram o liame entre os cidadãos.

**Palavras-chave:** Patrimônio imaterial. Memória cultural. Culinária

**ABSTRACT:** In recent decades, the reinvigoration of interest in the past implies discursive investment in memory, the depositary of the desire of retention of historical experience, emptied of meaning in face of the vertiginous obsolescence that characterizes contemporary society. However, since the ‘official memory’, seated in the dilemma between the memory and repression, has a exclusivist character, disjunctive memories, such as popular manifestations, become politically significant, once they are able to present counter-hegemonic forms of identity articulation. In this vein, this paper conceives immateriality as a necessary extension of the concept of heritage as it democratizes the participation of different social strata in culture organization. This paper carries out a study about the intangible heritage, focusing on one of the expressions of immaterial culture peculiar to Médio Piracicaba, Minas Gerais: the art of preparing the guava-smudge, a popular candy in this micro-region, particularly in Barão de Cocais. This candy’s preparation is a kind of social mortar, as it sediments belonging linkages through the intergenerational transmission of culinary knowledge and social events that invigorate the bond between citizens.

**Keywords:** Intangible heritage. Cultural memory. Culinary

### Considerações preambulares

Vivemos, hoje, sob o signo da perda de referências identitárias provocada por uma constelação de fatores, dentre os quais merecem relevo a aceleração do tempo e a consequente

crise da experiência histórica. Em um tempo que se nos afigura como um presente fechado em si mesmo, a proscricção do pretérito e do porvir implica o dismantelamento do senso de continuidade devido à precarização da reminiscência e da prospecção. Por conseguinte, somos, em certa medida, subtraídos do exercício da memória, que parece tão menos vinculada à experiência quanto mais atrelada ao vertiginoso fluxo de informações disseminadas pela tecnologia. Numa cultura que humaniza os bens de consumo e desumaniza o humano, computadores “inteligentes” ganham cada vez mais capacidade de memória para armazenamento de dados, ao passo que, em patente contraste, ressentimo-nos da escassez de memória no duplo sentido cognitivo, enquanto processamento do volume de informações recebido, e afetivo, enquanto lembrança subjetivamente significativa. Assim, vacilamos, não raro, entre duas posições contraditórias, porém decorrentes do mesmo esvaziamento da experiência. De um lado, queixamo-nos frequentemente de “falta de tempo” para fazermos o que nos apraz, quando, em verdade, somos reféns do próprio tempo e de seu ritmo célere; de outro, realizamos atividades anódinas com a declarada finalidade de “matar o tempo”, intuito revelador do *taedium vitae* catalisado pelo caráter exíguo do chamado “tempo livre” (curiosa expressão numa sociedade pós-escravagista), que obsta a experiência qualitativa da temporalidade. Se nas sociedades “primitivas” o tempo é cíclico, porque mítico, em nossa sociedade “civilizada”, não menos eivada de mitos, o tempo é linear e vazio de tal forma que por vezes não lembramos, sequer, o que ceamos no dia anterior e, sem o invento de dispositivos como a agenda, possivelmente esqueceríamos a sequência de compromissos do dia seguinte.

Em reação a esse quadro, vivemos, também hoje, um expressivo interesse pelo passado, depositário da idealização de uma identidade estável em face da fugacidade peculiar à sociedade contemporânea. Temos empreendido, nas últimas décadas, um movimento de fetichização do passado como provedor de coerência e significado ao presente esvaziado de sentido, fenômeno de que são exemplos a profusão de biografias no mercado editorial e a voga do estilo retrô nas artes plásticas, na moda e na decoração. Não é casual, portanto, a coincidência entre a aceleração do tempo e esse *élan* memorialista, pois, no dizer de Sarlo (2001), “a aceleração produz o vazio de passado que as operações da memória tentam compensar”, de modo que nossa época é balizada pela “contradição entre um tempo acelerado que impede o transcórre do presente e uma memória que busca dar solidez a esse presente fulminante que desaparece comendo-se a si mesmo.” (p. 98; tradução minha<sup>1</sup>). Esse afã pela

---

<sup>1</sup> Todas as traduções de citações em língua estrangeira foram feitas por mim.

memória também implica, em nível coletivo, a valorização de práticas culturais que emprestam sentido à existência de um grupo, tais como as manifestações populares, tema do qual tratarei neste capítulo.

Todavia, é preciso, desde logo, fazer uma ressalva. Se, como sabemos por dever de ofício, as memórias são seletivas porque sujeitas à manipulação política, cabe ao crítico da cultura escovar a história a contrapelo, nos termos de Benjamin (1974), de sorte que, ao averiguar quem as define, sob quais critérios, quais lembranças perpetuam em detrimento de quais e que interesses subjazem ao esquecimento, contribua para o registro da história dos vencidos. Desse modo, a cultura da memória não deve ser celebrada inadvertidamente como um bem simbólico genérico; afinal, a cultura constitui um campo de batalhas simbólicas travadas entre grupos que, em posições de poder assimétricas nas hierarquias de poder, visam à legitimação de sua identidade cultural, e nesses embates os grupos legitimados a tecer a memória “oficial” o fazem como convém à sua representação do presente (LEFORT, 1981). Engendrada na tensão dilemática entre o que se decide lembrar e o que se elege esquecer, a memória oficial, embora pretensamente universal, perpetua determinados significados em detrimento de outros, pois, para legitimar sua concepção unificadora de identidade, depende do eclipsamento de dissidências capazes de revelar suas contradições.

Se a memória oficial tem sido historicamente determinada por mediadores culturais que absorvem do passado tão-somente o que interessa à sua noção particular de cultura, esse empreendimento monolítico pode ser pressionado centrifugamente por meio de contranarrativas que evidenciam seu caráter excludente e apontam possibilidades outras de articulação identitária. Onde a relevância política das memórias coletivas, cuja lógica suplementar desloca o foco para processos de agenciamento microsociais que reagem à atomização promovida pela memória oficial. Nesse sentido, é preciso considerar, segundo Halbwachs (1950), que o fenômeno da rememoração não pode ser analisado ao largo das relações sociais sob cuja base a construção da memória se edifica, porque esta, longe de constituir um fenômeno cognitivo estritamente pessoal, é tecida no interior de experiências partilhadas coletivamente. Desse modo, são exemplares dessa memória coletiva suplementar os repertórios memorialísticos sedimentados no interior de grupos negligenciados pela memória oficial, mas que, graças à sua luta por causas como a reconsideração da ideia de patrimônio, têm gradativamente adquirido visibilidade. Assim, se até algumas décadas atrás a acepção materialista de patrimônio privilegiava os grandes monumentos – legado de grupos historicamente dominantes –, a noção de patrimônio imaterial, mais recente, ampliou o foco do discurso patrimonialista para incluir as manifestações culturais populares. Dada essa

exposição inicial, enfocarei, no que se lerá a seguir, o liame entre a memória cultural e o patrimônio imaterial na Microrregião do Médio Piracicaba, Minas Gerais, especificamente em Barão de Cocais.

### **Ouro vermelho em Barão de Cocais**

Ao olhar curioso do turista em vias de adentrar uma cidade histórica mineira se impõem, antes de tudo, as igrejas legadas pela acepção estética e teológica colonial. A visibilidade dessas edificações se deve não apenas à sua localização topográfica comumente privilegiada, mas, sobretudo, à sua exuberância arquitetônica, resiliente ao efeito corrosivo das intempéries e ao desgaste natural decorrente de sua idade secular, bem como à insolência com que suas elevadas torres parecem tocar as nuvens. As igrejas, diz-se, aproximam-nos do Céu, seja porque, em chave religiosa, acercam-nos da divindade, seja porque, sob o registro arquitetônico, estendem-se para além das demais edificações, já que nas cidades históricas geralmente não têm a rivalidade dos arranha-céus. Precisamente porque atuam como o que Nora (1984) denomina “lugares de memória” (*lieux de mémoire*), isto é, espaços investidos como pontos de referência da memória histórica de um grupo, as igrejas fascinem, também, porque nos despertam saudades, pois, se a memória constitui um fenômeno coletivo, não raro nos apropriamos, por emulação, da experiência mnemônica sedimentada na cultura a que pertencemos. “Eu tenho saudade do que não vivi”, conta Ruy Barbosa, que acrescenta: “Tenho saudade de uma época que não vivenciei, lembranças de um tempo que, mesmo sem fazer parte do meu passado, marcou presença e deixou legado” (apud NETO, 2009, p. 102-103). Se, como o proeminente jurista brasileiro, podemos ser saudosos do que não vivenciamos, as igrejas centenárias, erguidas pelo braço escravo e ornadas ao modo barroco ou rococó pelas mãos habilidosas de escultores, entalhadores e pintores, são o signo maior dos tempos auríferos ou, por que não dizer, áureos de Minas Gerais, quando, por ocasião do ciclo do ouro, a região se notabilizava como manancial do precioso metal, que foi-se escasseando para atender à demanda portuguesa de tal sorte que seus resíduos mais expressivos repousam na decoração das igrejas.

Tal acontece em Barão de Cocais. Situada a 93 quilômetros de Belo Horizonte, a cidade fundada no início do século XVIII integra o Circuito Cultural Vieira Servas (CCVS), idealizado pela Pró-Reitoria de Extensão (PROEX) da Universidade Federal de Minas Gerais (UFMG) e pela Fundação Rodrigo Melo Franco de Andrade (FRMFA), que firmaram parceria com a Associação dos Municípios da Microrregião do Médio Rio Piracicaba (AMEPI) com

vistas à preservação e valorização da memória cultural desses municípios. Essa microrregião foi residência do escultor e entalhador português Francisco Vieira Servas (1720-1811), um dos expoentes da estética barroca mineira, que ali produziu parte de sua obra. Esse fato, *per se*, justifica o interesse pela memória cultural do Médio Piracicaba e, sobretudo, o empenho pela preservação e divulgação dessa memória (CUNHA; SCHETTINO, 2014). Além disso, os municípios que a integram também possuem, cada qual ao seu modo, várias especificidades culturais que ratificam esse interesse e empenho.

Entre as edificações arquitetônicas de Barão de Cocais se destaca o Santuário de São João Batista, construído entre 1764 e 1785 e tombado pelo Instituto de Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN) em 1939. Sua atratividade se deve, em larga medida, ao engenho de Antônio da Silva Lisboa, conhecido pelo epíteto “Aleijadinho”, que esculpiu, em pedrasabão, a imagem de São João Batista, situada no nicho da fachada principal, e participou tanto do desenho da fachada quanto do ousado projeto de construção do prédio, cujas torres são posicionadas diagonalmente em relação ao corpo da igreja. Já em seu interior, o templo, cujo teto foi pintado pelo célebre Manuel da Costa Ataíde, conhecido como Mestre Ataíde, possui altares folheados a ouro. Todavia, interessa-me chamar atenção para outro ouro, não mi neral, mas vegetal, não amarelo, mas vermelho, que tem sido produzido na cidade.

O turista que se dispõe a uma *flanérie* por Barão de Cocais logo avistará uma profusão de goiabeiras e descobrirá – se já não o souber – que o município tem-se notabilizado pela produção artesanal da goiabada-cascão. Embora seja largamente produzido em Minas Gerais, esse doce é feito na cidade de modo peculiar tal que a “arte” secular do seu preparo foi registrada como patrimônio histórico imaterial municipal. O Decreto Nº 060/2012, promulgado pela prefeitura da cidade, expõe:

O Prefeito Municipal de Barão de Cocais, em conformidade com os fins estabelecidos na Lei Municipal nº 1548/2011, que estabelece as normas de proteção do Patrimônio Cultural deste município, decreta o **Modo de Fazer a Goiabada Cascão**, que ocorre no município de **Barão de Cocais**, Minas Gerais, por seus valores histórico, cultural e simbólico. Este bem cultural fica sujeito às disposições de proteção estabelecidas pela Lei Municipal nº 1548/2011 e à (sic) diretrizes específicas contidas no Dossiê de Registro do Modo de Fazer a Goiabada Cascão, deste município (PREFEITURA MUNICIPAL DE BARÃO DE COCAIS, 2012, s.p; ênfase original).

Além disso, o poder público e a comunidade local têm somado esforços para que esse modo de preparo receba o mesmo tratamento em nível estadual, isto é, seja reconhecido pelo Instituto Estadual do Patrimônio Histórico e Artístico de Minas Gerais (IEPHA-MG). No

entanto, de acordo com Fonseca (2015), “a política atual adotada pelo Iepha-MG é a de não trabalhar as manifestações de formas isoladas, mas pensar o Estado como um todo. Assim, o tombamento mineiro da goiabada cascão dependeria do reconhecimento, também, em outras cidades” (s.p). Apesar desse empecilho, a simples reivindicação patrimonial constitui um avanço, se considerarmos que essa medida seria impensável há algumas décadas. Até meados do século XX, o patrimônio era concebido em termos estritamente materiais, com ênfase em monumentos e edificações caracterizados pela suntuosidade e, portanto, restritos a expressões culturais das elites. Não foi antes dos anos 1970 que as leis patrimoniais passaram a considerar também o patrimônio cultural, abrindo caminho para, décadas mais tarde, a emergência da nomenclatura Patrimônio Cultural Imaterial. Na medida em que assumiu uma concepção de cultura mais antropológica, o discurso patrimonialista passou a considerar também as criações de grupos esquecidos pela memória oficial. Como corolário desse movimento, no Brasil, a aceção de patrimônio cultural imaterial foi adotada como reconhecimento tardio do valor simbólico de manifestações da cultura popular há pouco mais de uma década, quando o IPHAN, mediante o Decreto 3.551, de 4 de agosto de 2000, admitiu a imaterialidade como bem cultural.

O *modus faciendi* da goiabada-cascão em Barão de Cocais é um exemplo inequívoco da noção de patrimônio imaterial, que encontra expressão nos “modos de vida”, aceção antropológica que abrange desde manifestações culturais a práticas, saberes e fazeres que uma comunidade identifica como seu legado histórico. Afinal, a culinária constitui simultaneamente um suporte da memória coletiva e um elemento constitutivo da identidade grupal fomentada por essa memória, pois, conforme Lévi-Strauss (1968), “[a] cozinha é uma linguagem na qual a sociedade traduz inconscientemente sua estrutura” (p. 411). Como linguagem, a gastronomia configura um índice identitário de uma comunidade, na medida em que a preparação dos alimentos implica um *savoir-faire*, ou seja, um conjunto de técnicas, saberes e artefatos desenvolvido no curso de várias gerações. Esse argumento vale, *a fortiori*, para países extensos e multiculturais como o Brasil. Devido à sua extensão territorial e à interpenetração de legados culinários provenientes das culturas indígena, portuguesa, africana e de imigrantes, o país possui uma culinária tão rica quanto variada, quer na seleção dos ingredientes, quer no modo de preparo, quer, ainda, nos utensílios utilizados. Essa culinária variada resulta em um caleidoscópio de cozinhas regionais que tem implicações patrimoniais, haja vista que já foram registrados como Bem Cultural Imaterial o “Ofício das Paneleiras de Goiabeiras” (Goiás), em 2002, o “Ofício das Baianas de Acarajé” (Bahia), em 2005, e o

“Modo Artesanal de Fazer Queijo de Minas nas Regiões do Serro, da Serra da Canastra e do Salitre” (Minas Gerais), em 2008 (IPHAN, 2015a).

Se bem que, em Minas Gerais, a goiaba seja ingrediente basilar para guloseimas variadas, como a goiabada tradicional, em barra ou pote, geleias, biscoitos “casadinhos” e licores, a especialidade da doçaria de Cocais é a goiabada-cascão. Apesar de seus ingredientes consistirem, basicamente, em goiaba e açúcar, o doce se caracteriza pelo preparo minucioso e extenuante que requer tanto técnica quanto força. Colhidas nos pomares, as frutas recebem tratamento meticuloso que consiste em extrair a polpa, com o cuidado de separar os pequenos caroços, e lançá-la no tacho de cobre, juntamente com generosos pedaços da fruta e colheradas de açúcar. O longo processo de cozimento exige braços fortes o bastante para mexerem constantemente a mistura que vai se avermelhando cada vez mais sob efeito do calor e paciência para esperar cerca de três horas até que o doce esteja “no ponto”, quando formada uma densa massa vermelho-escura matizada pelo amarelo dos pedaços da fruta.

Na cidade, cuja população é estimada em 29 mil habitantes, a produção da goiabada-cascão é um ofício majoritariamente feminino, pois boa parte das mulheres sabe prepará-la, seja para consumo familiar, seja para comercialização. Esse ofício é ensinado, no mais das vezes, por mães, avós, tias e sogras, de maneira que a técnica de preparo é transmitida de geração a geração como exercício mnêmico realizado pelas representantes mais antigas, que figuram como correias de transmissão da memória coletiva por tecerem o elo entre o passado e o presente. Se a tradição, para se perpetuar, precisa da reafirmação do pertencimento em cada geração, em Barão de Cocais as meninas, desde tenra idade, são incorporadas a essa tradição, que, por assim dizer, sedimenta os laços intergeracionais. Essa matrilinearidade simbólica confere à memória coletiva o sentimento de pertença ao que Halbwachs (1950) denomina “comunidade afetiva”, na qual a tradição é tecida coletivamente e ressignificada pelas gerações que a recebem. Esse vínculo de transmissão intergeracional ilustra a noção de patrimônio, derivada do latim *patrimonium*, que se refere a bens legados pelos antepassados aos viventes, a quem compete, enquanto seus legatários, salvaguardá-los para que sejam recebidos pelas gerações vindouras. Como forma de perpetuar essa tradição, a prefeitura de Barão de Cocais tem fomentado a formação de novas doceiras por meio de iniciativas como o “Concurso de Quitadeiras Mirins”, cuja primeira edição ocorreu em 2014.

A gastronomia estimula a realização de festas e festivais cuja repetição periódica, geralmente anual, engendra uma tradição catalisadora de vínculos comunitários, como ocorre em Barão de Cocais, onde, desde 2012, tem-se realizado o Festival da Goiabada, no início de maio, com finalidade de divulgar e preservar a produção do doce. Apesar de abrir espaço para

outras iguarias, a organização da festa adota uma política de incentivo à utilização da goiabada-cascão mesmo em outras receitas. De acordo com informe do jornal *Impacto*, referente à edição de 2013,

O II Concurso da Quitanda, realizado no domingo, contou com a participação de 10 quitadeiras. Na edição deste ano, de acordo com o regulamento, dentre os ingredientes da receita, deveria figurar, obrigatoriamente, a Goiabada Cascão. (IMPACTO, 2013, p. 5).

A doçaria constitui um elemento socializador na medida em que as festas configuram instantes de sociabilidade nos quais os partícipes da comunidade ratificam seus vínculos de solidariedade e comunitarismo, reforçando suas identidades sociais, pois a cultura popular encontra expressão inequívoca nas festas e em todo o aparato simbólico que as particularizam. É significativo, nesse sentido, que os organizadores da festa tenham tomado a iniciativa de criar um espaço para exibição pública do rito de preparação do doce: “Para mostrar aos presentes um pouco da história e o processo de fabricação da goiabada cascão, [...] foi criado o ‘Espaço Goiabada Cascão’, onde, além de ver o processo de fabricação daquele saboroso doce, os visitantes puderam apreciar aquela deliciosa iguaria” (IMPACTO, 2013, p. 5).

A preservação da memória cultural gastronômica em Barão de Cocais agrega valor não apenas simbólico como também econômico aos bens culturais, que, desse modo, atuam como catalisadores de desenvolvimento socioeconômico do município, na medida em que conferem às mulheres a possibilidade de obterem sua própria renda. Conforme Fonseca (2015), “a goiabada cascão é a principal fonte de renda de exatas 30 mulheres da cidade [...]. Neste ano, elas começam a receber um ‘selo cultural’, que caracteriza o produto como bem registrado e atesta a qualidade do doce feito em Barão de Cocais” (s.p). Para ficarmos com apenas um exemplo, Aparecida Ribeiro, uma das doceiras mais conhecidas, chega a produzir anualmente cerca de duas toneladas de goiabada-cascão. Todavia, a comercialização da guloseima enfrenta empecilhos como a mobilidade precária, já que a maioria das cozinheiras reside em propriedades rurais cujo difícil acesso constitui um entrave para o transporte dos produtos (FONSECA, 2015).

A forma de preparo da iguaria pelas doceiras de Barão de Cocais se caracteriza, evidentemente, pelo trabalho artesanal, realizado em pequena escala. Porém, algumas mudanças têm sido trazidas pelos ventos da modernidade, que, mesmo tardiamente, não deixam de soprar nas pequenas cidades interioranas. Assim, processadores exigem as cozinheiras da laboriosa separação entre a polpa e as sementes, que se dava por meio de

peneiras de bambu; o açúcar cristal substitui o antigo melado, feito a partir da garapa; o forno a lenha cede lugar ao forno fogão a gás, que agiliza o processo de cocção, e assim por diante (FONSECA, 2015). Essas alterações não subtraem, contudo, o estatuto patrimonial da confecção dos doces. Como a cultura é dinâmica, a própria ideia de patrimônio imaterial presume ressignificações, uma vez que este é “constantemente recriado pelas comunidades e grupos em função de seu ambiente, de sua interação com a natureza e de sua história” (IPHAN, 2015b, s.p). Se o horizonte da patrimonialização pode ser sintetizado pela metáfora da dupla face de Jano, na qual um rosto se volta para o passado (tradição) e outro para o porvir (progresso), é incontornável – e necessário – o movimento bifrontal de *conservação*, enquanto salvaguarda de tradições, e *inovação*, enquanto esforço pela melhoria imprescindível ao desenvolvimento da cidade e da microrregião em que se situa.

### **Considerações finais**

Numa contemporaneidade balizada, de um lado, pela crise identitária deflagrada pela dissociação entre passado e presente e, de outro, pela reação a essa crise mediante o cultivo da memória, a preservação do patrimônio imaterial em Barão de Cocais dá mostras da possibilidade de conjunção temporal consubstanciada por tradições como a culinária. Por isso cabe, à guisa de conclusão, alinhar considerações sobre procedimentos necessários, a meu ver, para a continuidade do trabalho de patrimonialização empreendido na Microrregião do Médio Piracicaba e, particularmente, em Barão de Cocais.

Parece-me imprescindível a adoção de medidas como: i) concatenação entre a gestão pública e os organismos privados, além de interlocução com outros municípios empenhados na patrimonialização da goiabada-cascão, a fim de viabilizar o registro do modo de preparo da iguaria como patrimônio em nível estadual e, possivelmente, nacional; ii) realização de cursos para treinamento e aperfeiçoamento das doceiras, sem, evidentemente, implicar substituição do *modus operandi* artesanal pela industrialização; iii) continuidade do incentivo à prática culinária pelas novas gerações, como ofertas de cursos e concursos mirins; iv) implementação de políticas que visem à otimização das técnicas de plantio, colheita e processamento dos frutos, bem como da elaboração, transporte, armazenamento e distribuição dos doces, com vistas ao alargamento da produção doceira; v) manutenção e aprimoramento das festas e festivais para estreitamento dos vínculos comunitários locais com a tradição e exposição da gastronomia local para outros públicos; vi) investimento em *folkmarketing* para divulgação dos festivais e conseqüente captação de mais fluxo turístico para a cidade; e, por fim, vii)

embora seja, atualmente, um poderoso insumo turístico, a gastronomia deve ser uma prática que, longe de circunscrita à atração turística, faça parte da rotina da comunidade. Ou seja, não se deve priorizar o faturamento econômico, pois o enfoque no retorno financeiro conduz à obliteração do valor simbólico do bem cultural patrimonializado. Caso não seja bem implementada, a patrimonialização pode assumir efeito contraproducente no sentido de reduzir os bens culturais à condição de *commodities*, pois o patrimônio cultural, atrelado à noção de identidade comunitária, dá-se exatamente em contraposição à pasteurização provocada pela “cultura de massas”.

## Referências

- BARÃO DE COCAIS. Prefeitura Municipal. *Decreto Nº 060/2012*. (2012). Disponível em: > <<http://www.baraodecocais.mg.gov.br/upload/legislacao/%7BE0B0A7EA-488C-E7C8-BAE0-CA2E5EAB33EC%7D.pdf>> Acesso: 31 maio 2015.
- BENJAMIN, Walter. Über den Begriff der Geschichte. In: *Gesammelte Werke*. v. 1. Frankfurt: Suhrkamp, 1974, p. 691-704.
- CUNHA, Edite P.; SCHETTINO, Patrícia T. J. (Orgs.). *As Geraes de Servas: Circuito Cultural Vieira Servas*. Belo Horizonte: UFMG/Pró-Reitoria de Extensão-PROEX, 2014.
- DIAS, Maxsuel. Cocais – terra da quitanda. (2015). Disponível em: <[http://www.baraodecocais.mg.gov.br/Materia\\_especifica/7205/COCAIS----TERRA-DA-QUITANDA](http://www.baraodecocais.mg.gov.br/Materia_especifica/7205/COCAIS----TERRA-DA-QUITANDA)> Acesso: 31 de maio de 2015.
- EDITORIAL. Festa da quitanda e goiabada leva sabor e alegria para Cocais. *Impacto*, Edição 204, 01 a 15 de Maio de 2013, p. 5.
- FONSECA, Renato. Modo de fazer goiabada cascão pleiteia título de Patrimônio Imaterial de Minas. *Hoje em Dia*, 02 de maio de 2015.
- HALBWACHS, Maurice. *La Mémoire Collective*. Paris: Presses Universitaires de France, 1950.
- IPHAN (INSTITUTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO NACIONAL). *Bens Culturais Registrados*. Disponível em: <<http://portal.iphan.gov.br/bcrE/pages/conOrdemE.jsf?ordem=3>> Acesso: 31 de maio de 2015a.
- IPHAN (INSTITUTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO NACIONAL). *Patrimônio Imaterial*. Disponível em: <<http://portal.iphan.gov.br/pagina/detalhes/234>> Acesso: 31 de maio de 2015b.
- LEFORT, Claude. *L’Invention Democratique: Les limites de la domination totalitaire*. Paris: Fayard, 1981.

LÉVI-STRAUSS, Claude. *L'Origine des manières de tables*. Paris: Plon, 1968.

NETO, J. R. *Dor e alegria: Caminhos antagônicos, destinos de todos nós*. [s.l]: Clube dos Autores, 2009.

NORA, Pierre. Entre mémoire et histoire: la problématique des lieux. In: NORA, Pierre (org). *Les lieux de mémoire*. V. I. La République. Paris: Gallimard, 1984, p. xvii-xlii.

SARLO, Beatriz. *Tiempo presente: notas sobre el cambio de una cultura*. Buenos Aires: Siglo XXI Editores, 2001.