

NARA ROZADO LIBERALI EVERLING

**AFETOS, MEMÓRIAS E TRADIÇÃO: AS HISTÓRIAS DA  
COMIDA DE “BUTECO” NA CAPITAL MINEIRA.**

Viçosa - MG  
Curso de Comunicação Social - Jornalismo da UFV  
2022

NARA ROZADO LIBERALI EVERLING

## **AFETOS, MEMÓRIAS E TRADIÇÃO: AS HISTÓRIAS DA COMIDA DE BUTECO NA CAPITAL MINEIRA**

Memorial referente ao Projeto Experimental apresentado ao Curso de Comunicação Social - Jornalismo da Universidade Federal de Viçosa (UFV), como requisito para obtenção do título de Bacharela em Jornalismo.

**Orientador:** Prof. Me. Jonathan Fagundes da Silva

Viçosa - MG  
Curso de Comunicação Social - Jornalismo da UFV  
2022

Monografia intitulada *AFETOS, MEMÓRIAS E TRADIÇÃO: AS HISTÓRIAS DA COMIDA DE BUTECO NA CAPITAL MINEIRA*, de autoria da estudante Nara Rozado Liberali Everling, aprovada pela banca examinadora constituída pelos seguintes professores:

---

Prof. Me. Jonathan Fagundes da Silva – Orientador

Professor do Curso de Comunicação Social - Jornalismo da UFV

---

Jornalista Monique de Cássia Bertto

Diretoria de Comunicação Institucional - UFV

---

Me. Isac Oliveira Godinho

Jornalista e Mestre em Estudos Linguísticos

## **AGRADECIMENTOS**

Esse projeto é a conclusão de um sonho para uma criança de 9 anos que escreveu em um trabalho de escola o seu desejo de ser uma grande jornalista. Ela sempre ouviu da mãe que daria uma ótima comunicadora, pois era “xereta” e “pra frente”.

O sonho permaneceu até aqui com a ajuda de diversas pessoas. Aos 15 anos, me despedi dos meus pais e dos meus amigos de infância e cheguei em Viçosa carregando um sotaque, quase baiano, e um coração sonhador.

Agradeço imensamente a minha família dessa cidade, em especial, tia Laura, por ser a minha primeira companheira de casa, sempre preocupada com minha saúde e meus estudos. A tia Maju, que além de tia é uma amiga que sempre estava pronta para uma boa conversa e com um prato da melhor comida mineira que eu conheço. Ao tio Chico e tia Mariza, pois no início dessa caminhada terem apostado em mim e dado todo o apoio estudantil que eu precisei. Ao tio João, o meu muito obrigada por sempre ter sido um ponto de apoio nas horas difíceis. O meu muito obrigada ao tio Miguel, que foi o responsável por me socorrer prontamente em todos os meus problemas domésticos e que trocou diversas resistências do chuveiro. A tia Maninha que dividiu comigo pedidos no ifood e uma boa conversa. A todos os outros tios e tias que sempre estiveram prontos para um abraço, uma palavra e um sorriso e com vibrações positivas para que esse dia chegasse. Em diferentes momentos vocês foram essenciais.

O meu maior agradecimento são para os meus pais: Maria Célia Rozado e Paulo Roberto Everling. Agradeço por sempre terem acreditado nesse sonho, por todas as vezes que abdicaram de algo para que eu pudesse formar na mesma federal que vocês formaram e por nunca terem deixado faltar nada e nem desistir de tudo isso. Agradeço a minha mãe por sempre ter sido minha amiga e meu ponto de tranquilidade mesmo a mais de 800 km de distância. Agradeço ao meu pai por sonhar junto comigo em me formar na melhor das federais. Agradeço ao meu irmão Artur, que por alguns anos dividiu essa trajetória comigo e que sempre foi meu companheiro.

Em memória, agradeço ao avô Soni e avó Zefa por sonharem com esse dia, mesmo que não conseguissem ver essa conquista. A vovó Julieta que se foi quando eu ainda era criança, mas que sempre me considerou o seu xodó. As minhas tias: Ângela e Bulude que sempre foram entusiastas do meu sucesso e amigas de risadas.

Agradeço ainda ao meu grande companheiro e amigo Yaghor. Sem ele eu não teria chegado até aqui. Agradeço suas palavras que me acalmaram, seu cuidado diário e

sua parceria constante. Agradeço por ter estado comigo durante toda minha trajetória acadêmica, vibrando minhas vitórias e sofrendo as derrotas junto a mim. Obrigada pelo amor e parceria incondicional.

Agradeço aos amigos que fiz no Ensino Médio e que são os meus maiores incentivadores. Fabrícia, Isabela, Izabela, João Paulo, Lucas, Maria Eduarda, Maria Luiza, Mariana e Raquel, obrigada pelo acolhimento desde 2015 e por estarem junto a mim em todas minhas conquistas.

Aos amigos que fiz em Viçosa, o meu muito obrigada. Todos que de alguma forma cruzaram o meu caminho fizeram com que eu me tornasse quem eu sou hoje. Em especial, agradeço ao Gabriel Rodrigues, que foi meu maior presente da Universidade. Agradeço pelo acolhimento em todos esses cinco anos. Agradeço pela lealdade, pelo amor, pela paciência, pelas risadas e choros que colecionamos. Hoje tenho certeza que levo um irmão pós faculdade. Agradeço por você sempre acreditar comigo e embarcar junto ao meu TCC e fazer com que ele fosse possível. Esse trabalho não existiria sem você. Agradeço ainda, ao Daniel que desde o ensino médio está comigo. Obrigada por traçar todos esses anos ao meu lado, do nosso jeitinho amoroso e parceiros de ser. Agradeço à Keryon, que se tornou uma amiga mais que especial nos últimos anos e que em uma conversa despreziosa, me deu luz para fazer este trabalho. Agradeço as minhas meninas Laura, Ana Kei, Maria Eduarda e Giovana, por todos os encontros regados a comida e fofoca que sempre me abraçaram. Agradeço ainda a Julia, Mayla, Biel e Alexandre por terem sido parceiros durante essa caminhada na Universidade. A COM18 me deu vocês de presente, e eu pretendo levar vocês para além da faculdade.

O meu muito obrigada aos amigos que eu ganhei em 2018 e jamais saíram da minha vida. Brenda, Daniel, Gustavo, Isac e Karina. Muito obrigada por estarem sempre juntos à mim, vibrando comigo e comemorando cada conquista.

Agradeço ainda, o meu orientador e amigo Jonathan Fagundes, que me incentivou e me deu coragem para enfrentar todos os desafios deste trabalho. Sem ele não teria chegado ao fim disso tudo.

Por fim, agradeço a Deus por me permitir não desistir e por me manter firme durante esses anos. Hoje tenho a certeza que eu não poderia ter escolhido estar em outro lugar.

**Nara Rozado**

## **RESUMO**

Este memorial acompanha o vídeo documentário “Botecou - comidas e afetos”, que é um projeto experimental apresentado ao Curso de Comunicação Social - Jornalismo da Universidade Federal de Viçosa (UFV), como requisito para obtenção do título de Bacharela em Jornalismo. O trabalho tem como objetivo enaltecer a culinária mineira através das comidas de buteco que fazem parte da história de Minas Gerais. Como palco principal deste trabalho, escolhemos a cidade de Belo Horizonte para contar as histórias de sociabilidade formadas a partir da cultura butequeira dos mineiros. O trabalho também aborda questões como *gourmetização* das comidas de buteco, a trajetória dessas culinárias, e os locais historicamente importantes para o fortalecimento dessa cultura.

**PALAVRAS-CHAVE:** Comida de botecos; afetividade; memórias, comida afetiva, culinária mineira.

## **ABSTRACT**

This memorial accompanies the documentary video “Botecou - foods and affections”, which is an Experimental Project project presented to the Social Communication - Journalism Course at the Federal University of Viçosa (UFV), as a requirement for obtaining the Bachelor of Journalism degree. The work aims to enhance the cuisine of Minas Gerais through the buteco foods that are part of the history of Minas Gerais. As the main stage of this work, we chose the city of Belo Horizonte to tell the stories of sociability formed from the miners' butequeira culture. The work also addresses issues such as gourmetization of buteco foods, the past, present and future of these cuisines, in addition to bringing historically important places for the strengthening of this culture.

**KEY-WORDS:** Food from butecos; affectivity; memories, affective food, cuisine from Minas Gerais.

## SUMÁRIO

<b>INTRODUÇÃO</b> .....	07
<b>CAPÍTULO 1 – “COMIDA DE BUTECO E AFETOS”</b> .....	11
1.1 CAPACIDADE COMUNICADORA DA COMIDA .....	11
1.2 COMIDA DE BUTECO.....	13
1.3 “PÉ SUJO” OU “PÉ LIMPO”? .....	15
<b>CAPÍTULO 2 – O GÊNERO DOCUMENTÁRIO</b> .....	19
<b>3. RELATÓRIO TÉCNICO-METODOLÓGICO</b> .....	23
3.1 PRÉ-PRODUÇÃO .....	23
3.2 PRODUÇÃO .....	24
3.3 PÓS-PRODUÇÃO .....	32
3.4 FICHA TÉCNICA .....	33
<b>CONSIDERAÇÕES FINAIS</b> .....	36
<b>REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS</b> .....	38
<b>ANEXOS</b> .....	40

## 1. INTRODUÇÃO

Durante a Era do Paleolítico uma descoberta feita pelo ser mais desenvolvido da época, o *Homo Erectus*, fez com que a espécie humana pudesse evoluir de forma biológica e física. Segundo Musitano (2021), ele descobriu que se esfregasse duas pedras uma na outra, poderia produzir uma faísca que adicionada em um ambiente de fácil combustão produziria o fogo. Este elemento passou a ser essencial para que o ser humano pudesse cozinhar e produzir o seu próprio alimento, abandonando em grande parte os alimentos crus que viam direto da natureza.

O documentário “*Cooked*”, produzido pela empresa *Netflix*, traz o jornalista americano Michael Pollan, que é autor do livro “O Dilema do Onívoro”, mostrando como foi que o homem fez essa descoberta e como ela foi essencial para que pudéssemos comer da maneira que comemos atualmente. Desde essa descoberta, a comida assumiu um outro papel: o de aproximar pessoas em volta da mesa e produzir memórias.

No Brasil, além das residências, as reuniões ao redor das mesas também acontecem nos bares e outros ambientes de socialização. A tradição de frequentar bares e botecos, tema central deste trabalho, foi criada no final do século XIX, a partir da segunda fase da Revolução Industrial que trouxe consigo a percepção de que era necessário diminuir a jornada de trabalho dos empregados, fazendo com que sobrasse mais tempo livre para essas pessoas, como explica Souza e Fontenelle:

O lazer passou a ser compreendido como uma fração de tempo no âmbito do intitulado “tempo livre” e os cidadãos comuns passaram a dividir com os demais atores sociais, inclusive, os espaços comerciais. (SOUZA; FONTENELLE, 2018, p.3).

Saravani (1995 *apud* SOUZA; FONTENELLE, 2018) diz que o lazer que acompanha a comida e segue as refeições, dispõe da confiança e da loquacidade. Dessa forma, é possível desenvolver a percepção de que os espaços criados pelos bares não são apenas para a sociabilização das pessoas, mas também, são ambientes de distração e divertimento.

É exatamente nessas mesas de bares que é possível escutar diferentes histórias e vivências de diversas pessoas. Se cada jornalista tivesse o prazer de sentar nesses locais e ouvir esses frequentadores, certamente ele poderia produzir pautas dos problemas da cidade, conseguiria se aventurar numa coluna de entretenimento, falando sobre os casos



de família ou até mesmo do resumo das novelas, e, claramente, ficaria sabendo de toda a tabela do “Brasileirão”, como é conhecido o Campeonato Brasileiro de Futebol, realizado anualmente no país.

As diferentes histórias proporcionadas por uma mesa de bar ultrapassam todas as linearidades do jornalismo. É através dessas histórias e das pessoas que as contam, que o processo comunicacional se revela, emergindo dele diversos sentimentos. Vivencia-se a experiência de que aquelas sensações que nos foram criadas através dessas histórias nos aproximam desses contadores estabelecendo uma relação de amizade construída após uma longa data.

Foi pensando no poder da mesa de buteco e da afetividade da comida mineira que o tema foi escolhido. Imagina poder contar e ouvir histórias com uma cerveja gelada e uma comida boa? Diante disso, o objetivo deste trabalho é apresentar, através de um vídeo documentário, como se dá o processo histórico e tradicional de “butecos”, com foco nas comidas típicas servidas nesses espaços.

A escolha do vídeo documentário se deu pela possibilidade de ainda alcançar outros objetivos, tais como: abordar como a afetividade e as memórias são construídas através da alimentação, e como isso se reflete nas tradições das comidas de buteco; mostrar como os butecos são também espaços para a socialização de diferentes indivíduos; problematizar a *gourmetização* da comida de buteco através dos festivais gastronômicos e da diferenciação entre os butecos tradicionais e bares atuais.

Para a produção deste trabalho, optou-se por retratar como são construídas as relações, através das mesas de bares, em Belo Horizonte, capital de Minas Gerais. Em toda a construção histórica da cidade, os bares foram locais importantes para discussões políticas e até mesmo para definir e caracterizar a boemia mineira.

É plausível constatar que do momento em que a cidade torna-se a nova capital do Estado, 1893, e, sobretudo, do instante em que passa a ser denominada Belo Horizonte, 1901, até a fundação do bar mais antigo que ainda segue funcionando, 1929, há uma breve distância temporal (GUEDES, 2018, p.122).

É possível perceber que a construção da capital mineira sofreu diversas influências desses locais em toda a sua história e que o início dos seus bares se deu através dos armazéns como ponto de encontro, como afirma Ticle (2016):

Também em Belo Horizonte os bares são marcantes e estão presentes desde o início da história da capital mineira. A publicação *Belo Horizonte & o comércio: 100 anos de história* fala dos armazéns como ponto de encontro ainda no período de construção de Belo Horizonte. Esses lugares que “vendiam de tudo”, se transformavam ao final do

expediente em lugar de relaxamento e lazer. (TICLE, 2016, p.461-462).

Outro fator importante que faz com que Belo Horizonte seja reconhecida nacionalmente pelos seus "botecos" é o apoio político. Em 25 de junho de 2009 entrou em vigor a Lei Municipal 9.714, que define a cidade como a Capital Mundial dos Botecos. No documento, ficou instituído que o terceiro sábado do mês de maio deve ser considerado o “Dia Municipal dos Botecos”<sup>1</sup>.

Em uma pesquisa realizada pela Prefeitura de Belo Horizonte (PBH), em 2017, o município contava com 28 bares a cada quilômetro quadrado, reforçando ainda mais o nome dado à capital mineira. Mesmo após o fechamento de vários estabelecimentos, em decorrência da pandemia de Covid-19, há em Belo Horizonte 14,5 mil empresas do setor alimentício, 2,5 mil a mais que antes do surto, segundo a Abrasel (Associação Brasileira de Bares e Restaurantes).

Em 2019, a capital mineira recebeu o Prêmio de Cidade Criativa, da Unesco (Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura), devido à gastronomia ofertada em seu território. O reconhecimento internacional dado à gastronomia coroou as ações desenvolvidas no município, fazendo com que as pessoas não o conheçam apenas por seus pontos turísticos, mas através da sua culinária proporcionada por meio dos seus bares e botecos. Assim, Belo Horizonte recebeu incentivo à economia local e aos empreendimentos.

No território nacional e na língua portuguesa conhecemos o termo boteco. No entanto, em território mineiro, especialmente em Belo Horizonte, onde o trabalho foi desenvolvido, os pequenos bares são conhecidos popularmente pelo termo “buteco”. Deste modo, ao decorrer deste trabalho usaremos esta última grafia.

Deste modo, conhecer as vivências proporcionadas pelos bares situados na capital mineira, ajuda-nos a compreender como são produzidas as relações de sociabilidade e afeto, através da comida de buteco.

Para fins de organização, este trabalho foi dividido da seguinte forma: Capítulo 1 – “Comida de buteco e afetos”, que explica sobre a importância da comida como processo comunicacional e como a comida de buteco se torna parte desse processo, emergindo diferentes sensações e características; no Capítulo 2 – “O gênero

---

<sup>1</sup>Disponível em:

<https://leismunicipais.com.br/a/mg/b/belo-horizonte/lei-ordinaria/2009/972/9714/lei-ordinaria-n-9714-2009-declara-o-municipio-de-belo-horizonte-capital-mundial-dos-botecos-e-da-outras-providencias>. Acesso em 17 de setembro de 2022.

documentário”, que descreve sobre a importância do vídeo documentário para contar histórias e eternizá-las, além de obter características do gênero ; em seguida, o relatório técnico, sobre os processos de pré-produção, produção e pós-produção.

## **CAPÍTULO 1 – “COMIDA DE BUTECO E AFETOS”**

Este capítulo teórico aborda as características acerca da comida em seus diferentes papéis comunicacionais que extrapolam a barreira geográfica, unindo pessoas e gerações. Neste contexto, o capítulo busca entender um pouco mais sobre a comida de buteco belorizontina e suas características únicas que fizeram com que a capital mineira fosse conhecida por sua culinária.

### **1.1 CAPACIDADE COMUNICADORA DA COMIDA**

A comida, através de toda sua afetividade e memória, é responsável por emergir diferentes processos comunicacionais. Massimo Montanari (2008) é um dos autores responsáveis por defender a comida como comunicadora pois, segundo ele, ela tem capacidade para propiciar momentos de convivência entre os indivíduos, e, conseqüentemente, potencializa a comunicação.

Comer junto é típico (ainda que não exclusivo) da espécie humana. “Nós”, diz um personagem de Plutarco em *Dispute Conviviali* [Debates Conviviais], ‘não nos convidamos uns aos outros para comer e beber simplesmente, mas para comer e beber juntos’. E uma vez que os gestos feitos junto de outros tendem a sair da dimensão simplesmente funcional para assumir um valor comunicativo, a vocação convivial dos homens se traduz imediatamente na atribuição de um sentido para os gestos que fazem ao comer. Também desse modo a comida se define como uma realidade deliciosamente cultural, não apenas em relação à própria substância nutricional, mas também às modalidades de sua assunção e de tudo aquilo que gira em torno dela. Substância e circunstância assumem, ambas, um valor significativo, habitualmente coligadas uma a outra, uma vez que a ‘língua da comida’ não pode prescindir – diferentemente das línguas verbais – da concretude do objeto, do valor semântico intrínseco, e de algum modo predeterminado, do instrumento de comunicação”. (MONTANARI, 2008, p. 157-158)

Na perspectiva de Massimo Montanari (2008), a comida possui o poder de comunicar e aproximar as pessoas. O autor ainda acrescenta que a palavra “convívio” em sua etimologia (*cum-vivere*), sugere o comer juntos. Na cultura brasileira, o ato de comer em companhia é algo totalmente costumeiro.

Em todo o Brasil, nos diferentes estados, a comida é responsável por reunir as pessoas em volta da mesa em um almoço ou no fim de tarde de um domingo. Na região Sul, o churrasco é quem leva as pessoas para esse local. Já no Sudeste temos o café com pão de queijo, a moqueca e a feijoada. No Nordeste, pode-se visitar as barraquinhas de acarajé ou comer um espeto de bode. Lá no Norte a reunião para comer um pato no tucupi ou um bolo de macaxeira é de grande tradicionalismo, enquanto no Centro-Oeste

um arroz com pequi faz com que todo mundo aprecie a cultura culinária do local. Deste modo, é impossível dissociar a cultura brasileira das culinárias. Em um país tão amplo, é possível encontrar diversos pratos típicos que fazem com que possamos conhecer o povo que ali está através de seus pratos.

Santos (2005) considera que todo alimento possui uma história, assim, mais do que consumir um produto, o ato de comer pode ser considerado um ato social. Na perspectiva da gastronomia, nenhum alimento pode ser considerado neutro, porque carrega consigo características de uma região, manifestação cultural, dentre outros aspectos.

As cozinhas locais, regionais, nacionais e internacionais são produtos da miscigenação cultural, fazendo com que as culinárias revelem vestígios das trocas culturais. Hoje os estudos sobre a comida e a alimentação invadem as ciências humanas, a partir da premissa que a formação do gosto alimentar não se dá, exclusivamente, pelo seu aspecto nutricional, biológico. O alimento constitui uma categoria histórica, pois os padrões de permanência e mudanças dos hábitos e práticas alimentares têm referências na própria dinâmica social. Os alimentos não são somente alimentos. Alimentar-se é um ato nutricional, comer é um ato social, pois constitui atitudes, ligadas aos usos, costumes, protocolos, condutas e situações. Nenhum alimento que entra em nossas bocas é neutro. A historicidade da sensibilidade gastronômica explica e é explicada pelas manifestações culturais e sociais, como espelho de uma época e que marcaram uma época. Nesse sentido, o que se come é tão importante quanto quando se come, onde se come, como se come e com quem se come. Enfim, este é o lugar da alimentação na História (SANTOS, 2005, n.p).

A comida mineira é apreciada por pessoas de diferentes regiões. Segundo Nunes e Nunes (2010), a sua criação se deu de forma simultânea à construção histórica e cultural do estado de Minas Gerais. No entendimento dos colonizadores que chegaram às terras mineiras, considerando as descobertas das minas de ouro, os escravos deveriam comer bem para manter a saúde dos seus corpos em perfeito estado. Contudo, segundo Nunes e Nunes (2010), a ambição para obter ouro e pedras preciosas fez com que as pessoas ficassem cada vez mais alucinadas pela riqueza e se esqueciam do que era o mais importante para essa conquista, o alimento.

Nunes e Nunes (2010) concluem então, que foi a partir da fome de todos os povos que aqui viviam que a comida mineira se fez.

Foi a partir da fome dos primeiros tempos que formou-se em Minas essa cozinha típica, com tamanha diversidade de pratos: feita com indescritível criatividade, temperada com sabedoria e toques de magia. A abundante cozinha típica mineira surgiu da fome. A quem dar o crédito por tão rico legado? Às mãos vermelhas, às mãos negras, às mãos brancas que levaram panelas e tachos ao fogo e, juntas,

mexeram delícias. Cada qual ofereceu o que sabia ou o que podia. E fez resultar desse encontro uma riquíssima cozinha. (NUNES e NUNES, 2010, p. 38)

A colonização do Brasil não teve consequências apenas nas comidas mineiras. Segundo Rosa Belluzzo (2010), a penúria alimentar e a violência sofrida pelos escravos, durante a convivência com seus patrões, fez com que o passado colonial brasileiro fosse marcado pelo contraste entre o luxo e a miséria.

## **1.2 COMIDA DE BUTECO**

O surgimento da comida de buteco se dá juntamente com presença das classes sociais populares nos butecos. Isso porque com a participação popular, era necessário produzir petiscos variados com preço acessível. Entretanto, o aparecimento desses locais junto a essas pessoas, fez com que, desde cedo, os botequins (que vieram a ser conhecidos posteriormente como “butecos”) fossem associados a locais sujos. “Haviam uma grande quantidade de botequins, considerados infectos e frequentados pelas classes populares” (BELLUZZO, 2010, p.171).

Sebadelhe (2015 *apud* TICLE, 2016) apresenta ainda a origem do botequim na cidade do Rio de Janeiro. Segundo o autor, o botequim vem das antigas farmácias e boticas do século XVIII, que eram os locais escolhidos para encontros, conversas e jogos. De acordo com Belluzzo (2010), além das mesas de bilhar, que ficavam em um salão ao fundo dos bares, os petiscos eram plurais e chamavam a atenção. Eles “eram variadíssimos: empadas, ovos cozidos e coloridos, sardinhas fritas ou à escabeche e o pernil fatiado com molho de tomate e cebola”. (BELLUZZO, 2010, p.171)

Diante da constatação de Belluzzo (2010) é possível perceber que o cardápio fornecido pelos botequins era simples, mas com uma ampla variedade. A consequência disso foi a referência da comida de buteco como algo destinado aos ricos, bem como a percepção de um cardápio brasileiro formado por influência da colonização do país.

Além disso, os bares e botequins fizeram parte da construção histórica e social do Brasil. Eram nesses espaços que, durante a Ditadura Militar (1964-1985), parte dos intelectuais se encontravam para conversar e realizar uma refeição. Artistas conhecidos por nós, como Tom Jobim e Vinícius de Moraes, criaram suas principais músicas sentados em uma mesa de bar, dentre elas, a música “Garota de Ipanema”, um ícone da Música Popular Brasileira (MPB).

Nessa época, a “boemia” também se tornou um termo popular e era associado aos botequins. Essa ligação fez com que, por muito tempo, donos de bares não quisessem a junção dos nomes dos seus estabelecimentos com o termo “botequim” para que não fossem vistos como locais que representassem a malandragem e a vagabundagem associada à boemia (TICLE, 2016; GUEDES, 2018). Entretanto, mesmo com a resistência carregada por esses locais, os butecos nunca deixaram de fazer parte do imaginário popular brasileiro.

Adade e Barros (2013, p.129) defendem que “o botequim é parte significativa do jeito de ser do brasileiro de várias regiões onde parece haver uma ‘cultura de botequim’”. A cultura dos botequins, paralelamente à sua construção social histórica, foi também a responsável por determinar hábitos da alimentação de alguns brasileiros. Não é difícil ver nos finais de semana os bares lotados de famílias, amigos e casais que saem para comer um petisco, tomar uma cerveja e conversar. Essa construção cultural faz com que os butecos e suas comidas estejam também ligados ao conceito de memória.

O dicionário online Michaelis, define o termo “memória” com diferentes significados. Para essa pesquisa, usaremos a definição da Psicologia que afirma que a memória é o “termo geral para denominar a função do sistema nervoso com a capacidade de reconhecer, evocar, reter e fixar as experiências passadas”<sup>2</sup> (2015).

Quando falamos de comida, usamos a memória gustativa para relembrar de sabores, aromas e cheiros de tudo aquilo que algum dia comemos. A memória gustativa, segundo Corção (s.d.), está presente no cotidiano dos indivíduos, englobando mais do que o ato de comer, mas compreende ainda os aspectos sociais, como nutrição, economia, tradição, inovação, entre outros. Dessa forma, a autora conclui que “a memória gustativa é uma das formas de memória que representam, no nível individual, o valor da permanência de vestígios passados” (CORÇÃO, p.8).

No Brasil, a comida é um dos cartões postais do país e em seus diferentes estados contribuem para a construção histórica e cultural. Em Minas Gerais, local escolhido como palco principal deste trabalho, a construção das características das comidas mineiras se deu juntamente com a sua construção histórica.

De acordo com a cozinheira e escritora Maria Lúcia Clementino Nunes, conhecida popularmente como “Dona Lucinha”, os pratos mineiros carregam consigo toda a história dos antepassados, fazendo com que a partir dessa culinária, pudéssemos

---

<sup>2</sup> Disponível em: <https://michaelis.uol.com.br/busca?id=3wQeZhttps://michaelis.uol.com.br/busca?id=3wQeZ> Acesso em: 15 de outubro.

nos conectar com nosso passado e transmitir o que aprendemos com eles. Nunes e Nunes (2010, p.29) ressaltam que “os pratos mais típicos de Minas pareciam provocar a memória de sabores esquecidos, o reconhecimento das raízes. Era como se estivéssemos devolvendo os sabores que absorvemos”.

Diante disso, é notório que a comida é um dos elementos comunicacionais mais importantes e milenares da vida humana. É através dela e das memórias despertadas por ela, que conseguimos desvendar e relembrar de pessoas queridas, como as nossas avós e avôs, que sempre nos agradaram com a nossa comida favorita; ou através da comida de mãe que abraça todos à sua volta. Sobre essa característica, Souza e Fontenelle destacam:

A comida é capaz de assumir diversos papéis, numa diversa e rica polissemia de significados. Dentre os vários fatores que compõem a cultura de um povo, a comida seja talvez, a que é mais capaz de promover a união e a aceitação entre diferentes nações e culturas, pois marca a celebração da diferença e do encontro. (SOUZA;FONTENELLE, 2018, p.8).

A comida é entendida também como responsável pela socialização de diversos indivíduos, sendo feita em diferentes momentos. Segundo as autoras Souza e Fontenelle (2018) ela integra o fluxo comunicacional e é capaz de propiciar a ligação entre vários atores sociais.

### **1.3 “PÉ SUJO” OU “PÉ LIMPO”?**

Além da comida mineira caseira que costumamos comer em nossos lares, temos um outro tipo de comida inveterada e característica do estado mineiro: a comida de buteco. Esses bares, construídos como locais de lazer, não apresentam apenas bebidas em seus cardápios, mas adicionam as características da comida mineira e afetiva em pequenas porções de petiscos que são servidas.

Na escolha do nosso buteco preferido, levamos em conta a cerveja gelada e a comida boa que ficam marcados na nossa memória. O caráter caseiro e popular que esses petiscos trazem é o que caracteriza as comidas de baixa gastronomia. Os pesquisadores Marina Ferreira, Vander Valduga e Miguel Bahl (2016) trazem à tona o debate em torno do conceito de “baixa gastronomia”.

Os principais resultados apontaram a baixa gastronomia como um tipo de gastronomia que abrange comidas de caráter caseiro e popular, em porções bem servidas a um preço justo, em estabelecimentos simples, onde o atendimento, ainda que profissional, ocorre de forma mais fluída e informal. Sua dinâmica de consumo vincula-se fortemente à



perspectiva da hospitalidade, sendo este possivelmente, um dos principais meios de aproximação com a atividade turística. (FERREIRA;VALDUGA;BAHL, 2016, p.1)

Entretanto, as comidas de buteco têm passado por uma *gourmetização*, como é trazida por Mello (2003 *apud* ADADE; BARROS, 2013) com a explicação dos termos de “pé-sujo” e “pé-limpo”.

Entendemos como botequim o estabelecimento que serve comida caseira, em porções generosas e a baixo custo, oferecendo petiscos típicos da chamada baixa gastronomia. Dentro desta visão, houve, nos últimos anos, uma valorização de alguns botequins que ficam entre os de tipo pé-sujo” i - estabelecimento de pequenos empreendedores em que não há uma preocupação com a construção de uma marca - e o “pé-limpo” ii - estabelecimentos maiores ou em rede, com gestão profissional. (MELLO, 2003, *apud* ADADE; BARROS, 2013, p.129)

Essa *gourmetização* - termo escolhido para tratar essa diferenciação - faz com que exista uma divisão entre os butecos. De um lado, encontram-se os “pé sujo” e de outro os “pé-limpo”. E na perspectiva de propor essa diferenciação devemos analisar os festivais e disputas de comida de buteco como um lugar que, não propositalmente, endossa essa diferenciação.

O principal concurso de comidas de buteco do país foi iniciado em Belo Horizonte no ano de 2000. Pela síntese disponível em seu site, o “Comida di Buteco” tem o objetivo de resgatar os butecos autênticos, aqueles que todo mundo tem no coração”. Entretanto, se olharmos em seu site a galeria das receitas e dos participantes mais recentes do concurso, observamos que a comida de buteco passou por um processo de estilização que faz com que essa culinária seja vista de uma forma mais gourmetizada.

Entretanto, é inegável que esses encontros e competições fazem com que os processos comunicacionais e afetivos sejam lembrados. Em suas pesquisas, Souza e Fontenelle (2018) destacam como emergem as trocas comunicacionais e afetivas proporcionadas nesta competição.

A comida é a grande estrela do evento. Atua como um sistema de comunicação, onde, por meio de uma linguagem comum, constrói e compartilha significados (HALL, 2016). Enquanto elemento de vinculação, favorece trocas, vivências e afetos. Se apresenta, de maneira concorrente, como um sistema de comunicação, um corpo de imagens, um protocolo de usos, situações e comportamentos. Faz surgir, de maneira significativa, novas formas de ser, agir, sentir e se relacionar, indo além da questão biológica. (SOUZA e FONTENELLE, 2018, p.6).

Esse processo comunicacional trazido pela comida de buteco e pelos seus festivais fez com que o presente projeto fosse proposto, a fim de discutir não apenas a sua *gourmetização*, mas também a continuidade das tradições que são essenciais para a comida de buteco.

O atual vencedor do concurso “Comida di Buteco”, traz consigo uma outra característica importante dos butecos mineiros: a troca entre gerações. O Café Palhares, por exemplo, foi fundado em 1938 pelos irmãos Palhares. Em 1944, o local foi vendido para João Ferreira e seu cunhado. Situado no centro da capital, atualmente, o estabelecimento é administrado por João Lúcio e Luiz Fernando, filhos de Seu Neném (apelido carinhoso de João Ferreira), como diz o site do Café.

O bar é responsável por um dos pratos mais típicos de Belo Horizonte, o “Kaol” que ganhou esse nome por apresentar a cachaça (cujo “C” deu lugar ao “K”), arroz, ovo e linguiça, que atualmente é acompanhado de farofa, couve, torresmo e outros tipos de carne. A tradição do prato fez com que o local ficasse cada vez mais conhecido, e esse sucesso foi pautado na escolha das diferentes gerações em manter as características originais do prato. Apesar disso, foram feitas diferentes atualizações no cardápio com pratos novos que trouxeram para o bar, prêmios em festivais, como o “Comida di Buteco”.

Mannheim (1982 *apud* LAGO; SOUZA; KASZUBOWSKI; SOARES, 2009, p.358) conceitua geração como sendo “ um fenômeno de localização social, que ocorre somente pela existência, na interação entre seres humanos, de uma estrutura social definida e pelo fato da história basear-se em um tipo particular de continuidade”. A característica geracional é uma das responsáveis pela manutenção e perpetuação dos botecos mais antigos e populares de Belo Horizonte, fazendo com que eles não sumam.

A dualidade entre gerações e suas características físicas e culturais fazem com que o cardápio e os bares se enriqueçam culturalmente, não esquecendo as raízes da comida mineira, pautada na colonização e nas características rurais do estado. Miguel Mahfoud (2021) traduz da seguinte forma:

O novo e o antigo, bem como o rural e o urbano, também se articulam clara e criativamente na culinária mineira de Belo Horizonte. Restaurantes claramente modernos, de reconhecimento local e nacional, oferecem comida mineira, bem ao gosto contemporâneo, ancorando-se na cultura rural, tanto na composição dos pratos quanto na estética do ambiente. Diversos restaurantes com estética claramente atual mantêm, voluntariamente, alguns elementos antigos que contrastam com a ambientação geral (podendo, inclusive, serem apresentados quebrados ou enferrujados) trazendo o elemento antigo

ao lado do novo, criando assim uma ambientação reconhecida como familiar e própria dos belo-horizontinos. (MAHFOUD, 2021, p.31)

Sendo assim, podemos concluir que as comidas de buteco mineiras, nascem a partir de uma culinária com características fortes e que são mantidas através das gerações e da manutenção desses traços.

## CAPÍTULO 2 – O GÊNERO DOCUMENTÁRIO

O presente capítulo tem o objetivo de apresentar conceitos que auxiliam na compreensão do vídeo documentário como gênero narrativo importante para a construção deste projeto experimental. Os filmes de ficção e o documentário são explicados por diferentes autores que buscam entender suas diferenças e fazer com que esses dois gêneros não fiquem limitados sobre uma linha tênue do que é cada um. Dentre os principais autores, destaca-se Ramos (2008) que conceitua o documentário como:

Uma narrativa basicamente composta por imagens-câmeras, acompanhadas muitas vezes de imagens de animação, carregadas de ruídos, música e fala (mas, no início de sua história, mudas), para as quais olhamos (nós espectadores) em busca de asserções sobre o mundo que nos é exterior, seja este mundo coisa ou pessoa (RAMOS, 2008, p.2).

De uma maneira simples, o autor acredita que o documentário é uma narrativa que estabelece uma afirmação sobre o mundo, desde que o público aceite essa narrativa. Para que ela seja aceita, é necessário que o documentarista saiba conduzir esse documentário e abordar o seu tema. Segundo Carvalho (2013), será exatamente a abordagem desse tema o elemento que diferencia o documentário da ficção. Contudo, a pesquisadora salienta que o documentário pode utilizar os recursos e técnicas provenientes dos filmes de ficção, tais como: encenação de personagens em cenários e locações; uso variados de planos; dentre outros. Além disso, a autora ressalta a necessidade de se considerar a atuação do entrevistador, narrador e editor que modificam o registro do real.

Se tratando de um gênero não ficcional, o documentário pode, ainda, assumir um papel afetivo em sua construção. Isso se faz possível, uma vez que ele assume o papel de contar histórias, sejam elas boas ou ruins, antigas ou novas, como afirma Cássio Tomaim (2009) a partir da análise do que foi apresentado por Walter Benjamin.

O ato de rememorar assume uma conotação revolucionária que para (Walter) Benjamin só encontraria correlato em uma arte comprometida a executar um potencial de experiência, de crítica e de revelação (no sentido de salvação de significados ocultos). E acreditamos que o documentário seja um exemplo disto ao permitir ao outro rememorar ou reler o seu passado, os seus traumas, as suas experiências. Em outras palavras, constituindo-se como um lugar afetivo da memória. (TOMAIM, 2009, p.58)

É do encontro do cineasta com os atores sociais que se procura reconhecer a “verdadeira imagem do passado”. Nesta perspectiva, a adoção do vídeo documentário para abordar a comida de “buteco” se torna interessante, uma vez que lidaremos com diferentes histórias e lembranças que se conectam pela gastronomia.

Ramos (2008) considera ainda que a expansão do campo audiovisual fez com que muitos jovens produzissem documentários apresentando uma narrativa diversificada aos seus trabalhos:

Incorporando procedimentos abertos pela revolução estilística chamada Cinema Direto/Verdade, trabalhando com imagens manipuladas digitalmente, tomadas com câmeras minúsculas e ágeis, o documentário contemporâneo possui uma linha evolutiva que permite enxergar a totalidade de uma tradição (RAMOS, 2008, p.2).

Não se pode negar que com o avanço tecnológico e a possibilidade de transitar com câmeras fotográficas mais leves, equipamentos de som portátil e diversas composições de luzes, ficou mais fácil de se produzir documentários em diferentes locais e com diferentes pessoas. Isso faz com que seja possível ouvir diferentes histórias e dar palco para diferentes assuntos e distintas pessoas, através de seus discursos e suas visões. Carvalho (2013) corrobora com esse pensamento enfatizando sua importância para composição da narrativa:

[...] O documentário oportuniza o “ouvir o outro”, dando voz a pessoas simples ao invés de importantes personagens, construindo uma valorização instigante da história oral que perpassa uma discussão importante sobre memória e realização audiovisual. O depoimento oral pontua e tangencia assuntos como índices testemunhais dos envolvidos, construindo mosaicos temáticos pelas vozes que falam, cantam, narram ou deixam escapar outras qualidades e significados a partir de sua entoação (CARVALHO, 2013, p.2)

Outra característica do gênero, é o uso do discurso dos personagens para sua construção. Sobre isso, Carvalho (2013, p. 6) afirma que “os usos do recurso da entrevista substituíram a prática dominante da narração como fio condutor da estrutura discursiva do documentário”. Isso fez com que as palavras apresentadas pelos entrevistados e personagens dessas produções fossem também os responsáveis por apresentar o tema, o ponto de vista, relato, opinião, análise ou divagação.

Diante disso, será com o uso dessas sonoras, somados aos sons de off, trilha sonoras e outros sons de arquivos que construímos essa produção a fim de propor uma dinamicidade para o documentário.

Além desses elementos já destacados e discutidos, é importante falar ainda sobre o discurso abordado neste gênero. Temos então dois discursos principais: o direto e o indireto que são ou não dirigidos aos telespectadores. Para Lucena (2012, p. 19) o discurso direto é aquele “em que uma voz fala com a câmara e, por extensão, conosco, de forma direta”, enquanto o discurso indireto é aquele “que não é dirigido à câmara ou ao público”.

Ramos (2008, p.8) considera ainda “que o documentário pode ser definido pela intenção de seu autor em fazer um documentário, na medida em que esta intenção cabe em nosso entendimento do que ela se propõe”. Dessa forma, as escolhas entre os discursos, as entrevistas, os sons e todos os elementos trazidos pelos autores faz com que nós, documentaristas, tenhamos, através dessas escolhas, definido também a nossa intenção e o propósito do documentário, entendendo que nossas escolhas sejam possíveis para o entendimento dos telespectadores. Corroborando com este pensamento, Cássio Tomaim (2009) afirma que:

É o cineasta que, em conjunto com sua equipe, decide onde cortar, como montar, o que sobrepôr, como enquadrar ou compor um plano (plano geral, plano médio, etc.), quais os movimentos de câmara (panorâmica, travelling, etc.), se vai usar voz-over ou não, quais as músicas ou as trilhas sonoras mais adequadas para criar um clima ou não na cena, acrescentar comentários, usar fotografias e imagens de arquivo ou apenas as imagens filmadas *in loco* e, por final, em que tipo de representação irá se basear para que tudo isto junto, organizado, possa dar vida a uma história a partir do mundo vivido. TOMAIM, 2009, p.59 - 60)

Nichols (2005 *apud* TOMAIM, 2009) conceitua ainda sobre a “voz” do documentário. Segundo ele, a “voz” seria a responsável por organizar os materiais que são apresentados durante a narração na tentativa de propagar um ponto de vista proposto através das vivências vividas. Essas vivências são moldadas de acordo com o que é vivido pelas pessoas que o produzem. Logo, se leva questões históricas e que tenham relação com o mundo vivido por ele, pondo em exposição sua visão de mundo, como afirma Cássio Tomaim.

A “voz” do documentário trata-se, então, de tudo aquilo que está à disposição do poder criativo do cineasta, resumindo-se na seleção e organização de sons e imagens com o objetivo de criar uma estrutura narrativa para o filme (TOMAIM, 2009, p.59).

Por fim, ele acredita que através do uso da “voz” nos documentários é possível que o cineasta demonstre uma visão com o mundo vivido. Nichols (2005 *apud*

TOMAIM, 2009, p.60) acredita que “a voz do documentário transmite qual é o ponto de vista social do cineasta e como se manifesta esse ponto de vista no ato de criar o filme”.

### **3. RELATÓRIO TÉCNICO-METODOLÓGICO**

A escolha do tema do trabalho sobre comidas de botecos da capital mineira ocorreu por uma escolha pessoal. Acredito que o vídeo documentário foi a melhor forma de retratar as histórias e vivências do local e de um povo que atrela a culinária a sua cultura popular. O resultado final ocorreu após a aplicação de todas as técnicas aprendidas no curso de Comunicação Social. Além disso, foi necessário delimitar uma metodologia que fosse guiar o trabalho a fim de apresentar um material de qualidade e de características únicas. Dessa forma, ele foi desenvolvido em três etapas distintas: pré-produção, produção e pós-produção.

#### **3.1 PRÉ-PRODUÇÃO**

A pré-produção deste trabalho teve início durante a disciplina COM 390 – Trabalho de Conclusão de Curso I, oferecida pelo Departamento de Comunicação Social da UFV (Universidade Federal de Viçosa), no primeiro semestre letivo de 2022. Mediante a escolha do orientador, foi delineado um projeto para orientar as ações a serem elaboradas para o bom desenvolvimento do videodocumentário.

Inicialmente, realizei um estudo sobre a temática “comida de buteco”, com o intuito de compreender o assunto na perspectiva gastronômica e também no aspecto da socialização das pessoas, construção de relações e afetos. Para isso, utilizei o *Google Scholar* para realizar as pesquisas bibliográficas, pois esse portal reúne diversos trabalhos acadêmicos, que me auxiliaram a compreender a temática. Em seguida, iniciei a construção do referencial teórico que perdurou durante toda a elaboração deste trabalho.

Noutro momento, outra pesquisa bibliográfica foi realizada para a construção teórica que baseia as discussões sobre o videodocumentário. Além disso, contei com o auxílio do orientador, que disponibilizou conteúdos para que as técnicas fossem compreendidas e aplicadas durante a execução do projeto.

Nesta etapa também foi necessário delimitar o espaço de gravação do documentário. Inicialmente, a ideia seria abordar mais de um estado da região sudeste do país. Entretanto, devido ao alto custo de produção, junto com o orientador, delimitamos que as gravações seriam realizadas apenas na capital mineira. A escolha se deu pela característica da cidade de ser boemia e de ter, em 2017, cerca de 28 bares a cada quilômetro quadrado, segundo pesquisa publicada no jornal O Tempo (O TEMPO,



2017). Além disso, a existência do festival “Comida di Buteco”, criado em 2000, que visa o resgate dos butecos autênticos ajudou na escolha da cidade.

Comecei os trabalhos ainda no mês de julho, com o estudo do tema deste trabalho. Durante esse tempo, li e reli diversos textos que falavam sobre comida e suas interfaces, bem como a comida de buteco. Esse material, posteriormente serviu para embasar este memorial.

Além disso, busquei no YouTube vídeos que pudessem me situar um pouco mais sobre os butecos da capital mineira, a realidade vivida por eles e outros pontos interessantes que pudessem me auxiliar durante as gravações. Nessa pesquisa encontrei diversos vídeos, principalmente uma série produzida pelo perfil “Baixa Gastronomia” que me guiou para a escolha de abordagens e de possíveis fontes para o documentário.

O projeto teve como objetivo de trabalho utilizar as características e a linguagem jornalística junto aos entrevistados. Por meio das entrevistas, os participantes teriam a possibilidade de ter suas histórias ouvidas, através dos espaços de fala propícios para que elas pudessem contar suas percepções acerca dos assuntos, bem como suas experiências.

Com o intuito de nortear os trabalhos de produção, também produzi um primeiro roteiro que norteou as entrevistas.

### **3.2 PRODUÇÃO**

A produção foi a segunda etapa deste projeto. Durante os ensinamentos do curso, percebi como a produção é importante para o sucesso de um trabalho. Isso porque é durante essa produção que estudamos um pouco mais a nossa parte prática, escolhendo bem os nossos personagens, nossas trilhas, nossas edições, entre outras coisas.

Durante o estudo do tema, juntamente ao orientador, defini os principais tópicos e estruturas que usaria no documentário, já no mês de julho. A partir daí, já iniciei o contato com as fontes para uma conversa inicial e a marcação das entrevistas. A Lorena Martins, jornalista gastronômica e peça principal do documentário, foi escolhida através de uma outra comunicóloga conhecida por mim. Ela tem papel de destaque por conseguir transmitir toda a essência afetiva, social e histórica das comidas de buteco às pessoas que irão assistir ao documentário. A jornalista frequenta diversos butecos e por ser jurada de alguns festivais, tem propriedade para fazer sobre o assunto.

Para direcionar o trabalho, com o auxílio do orientador, no mês de julho e agosto, produzi alguns roteiros de perguntas para conduzir as entrevistas. A opção foi

por fazer diferentes roteiros de perguntas para todos os possíveis personagens que fossem encontrados, como: dono de bar; frequentadores dos locais; funcionários que trabalham em bares, dentre outros. Muitas fontes foram contactadas, mas nem todas tinham agenda disponível no período em que o documentário foi gravado. Dessa forma, precisei verificar *in loco* quais poderiam contribuir com o trabalho. Vale considerar ainda que foi necessário arcar com todo custo de deslocamento de Viçosa à Belo Horizonte, cerca de 225 quilômetros distante, bem como hospedagem, alimentação e o deslocamento entre os diferentes locais de gravações.

Cheguei em Belo Horizonte no dia 10 de agosto, juntamente com o colega de curso que me auxiliou no trabalho, Gabriel Rodrigues. No primeiro dia, fomos ao centro da cidade e entrar em contato com as fontes que ainda não haviam nos respondido e conhecer um pouco mais sobre esses butecos e o Mercado Central. A partir do dia 11, começamos as entrevistas e as gravações de *off*<sup>3</sup>.

A entrevista com a jornalista Lorena foi realizada no dia 12 de agosto em um gastrobar localizado no bairro Santa Tereza. Antes de começar a entrevista, conversamos um pouco sobre o trabalho e sobre a vida da entrevistada a fim de compreender um pouco mais como ela poderia ajudar e qual seria o direcionamento da entrevista. A jornalista foi muito simpática e durante toda a conversa demonstrou muita vontade de ajudar, passando inclusive, contatos de estabelecimentos e pessoas para que pudesse servir como novas fontes.

Lorena Martins é uma jornalista gastronômica que atua em Belo Horizonte. A mineira tem sua vida permeada pelas comidas afetivas, já que sua mãe era cozinheira e foi a responsável por criar seus filhos através de suas comidas. A jornalista é jurada de diferentes festivais de comidas de buteco de Minas Gerais e em sua trajetória com a comida, escreveu um livro sobre o queijo canastra mineiro. Ela se descreveu como fã de cerveja gelada e comida de buteco e afirmou já conhecer quase todos os butecos tradicionais de Belo Horizonte.

Durante a entrevista, Lorena abordou todos os temas principais que queríamos trazer para o documentário, como a comida afetiva, a sociabilidade dos butecos, a vida boemia do belorizontino, as gerações e tradições dos butecos mineiros e a *gourmetização* da comida de buteco através de suas interações e vivências.

---

<sup>3</sup> As imagens em *off* são diferentes vídeos inseridos durante as falas dos personagens, sendo portanto uma locução coberta por imagens.



**Figura 1** – Lorena durante a entrevista para o documentário.

A jornalista nos indicou alguns outros locais para gravação, como o bar “Nada contra”, que foi um dos locais que gravamos. O contato foi feito diretamente no local, com um de seus donos, Thiago Alves Ferreira. Nossa ideia era conversar com a chefe de cozinha deste bar, entretanto ela não trabalhava na semana das gravações. Dessa forma, decidi entrevistar o dono do bar, que aceitou prontamente. A entrevista aconteceu no dia 12 de agosto e durante toda a conversa, o proprietário falou sobre a democratização que o espaço traz e como o local é importante para que, diferentes pessoas possam tomar uma cerveja gelada e comer um petisco de qualidade.

Thiago Alves Ferreira é nascido em Uberlândia e atualmente tem um bar no bairro dos Funcionários em Belo Horizonte. O local é fruto de uma sociedade com outros quatro amigos. O buteco foi criado em 2020 com o intuito de ser um lugar de encontro para eles e seus amigos. Entretanto, com o crescimento do negócio, o espaço passou a ser local de encontro de diversas pessoas. A estufa foi o formato escolhido por eles como característica da comida do seu bar, mas outros petiscos também são disponibilizados em seu cardápio.

O bar Nada Contra, conta ainda com uma biblioteca própria que tem o intuito de tornar o espaço mais democrático e dar acesso ainda a cultura dentro dele. Outra característica marcante do local foi a playlist, que conta com diferentes artistas, gêneros, como o MPB, Clássico, POP e sertanejo e gerações. O bar é decorado com quadros e

*posters* de diferentes artistas e conta com mesas e cadeiras de aço, no estilo antigo dos botecos.

Como a entrevista com o Thiago não havia sido pré-programada, utilizei o roteiro de perguntas feito para os bares, adicionando perguntas na hora sobre as características percebidas naquele bar.



**Figura 2** – Thiago Alves Ferreira durante a entrevista no Bar Nada Contra.

André Palhares é a terceira geração do Café Palhares. Ele é neto do dono do local e atualmente é o responsável por gerir o bar. Durante a conversa, que aconteceu no dia 11 de agosto, André explicou que a escolha por continuar a tradição do bar da família se deu de forma espontânea e respeitosa. O Café Palhares foi o campeão de 2022 do festival “Comida de Buteco” e, segundo o gerente, essa conquista fez com que mais pessoas frequentassem o bar para provar o prato.

Durante a entrevista, eu e o Gabriel Rodrigues, amigo que me apoiou nesta viagem, decidimos também almoçar no local. Pedimos um KAOL e um prato ganhador da edição 2022 do festival. O prato não demorou muito a sair e durante todo o tempo que estivemos no local vimos uma quantidade alta de pessoas que chegavam e saíam dali. O bar conta com um balcão em formato de “U” que faz com que as pessoas vejam os preparos sendo feitos ao centro, além de ser possível ver todas as pessoas que estão no estabelecimento de forma fácil. Nas paredes do local, diversos quadros e troféus contam um pouco mais da história do local.



**Figura 3** – André Palhares durante a entrevista no Café Palhares.

Para a percepção do público sobre a comida de buteco, contou-se com dois personagens populares, Ana Luíza Siqueira e Jorge Luís Benfica Nascimento, que é sacerdote. Ambos foram encontrados durante as visitas aos locais de gravação, neste caso, o Mercado Central de Belo Horizonte, no sábado dia 13 de agosto.

A primeira entrevista foi feita com o Padre Jorge Luís. Encontramos ele sentado em uma das mesas que são colocadas ao lado de fora do Mercado Central, no sábado. Ao abordar, ele prontamente se ofereceu a ajudar e autorizou a gravação.

O entrevistado Jorge Luis Benfica Nascimento nasceu em Nova Lima – MG e, atualmente, mora em Lisboa, Portugal. Jorge é padre e se considera um “botequeiro” fã das comidas e dos espaços que a capital mineira oferece como ponto de encontro. No momento da entrevista, ele estava à espera de um amigo para passar a tarde no Mercado Central e afirmou que sente muita falta da comida mineira.

Jorge Luis acredita que a alma boemia e botequeira do mineiro é única e é uma das coisas mais características do nosso estado. Sobre o Mercado Central, ele acredita que é o local onde podemos encontrar coisas que nos representam e que nos caracteriza

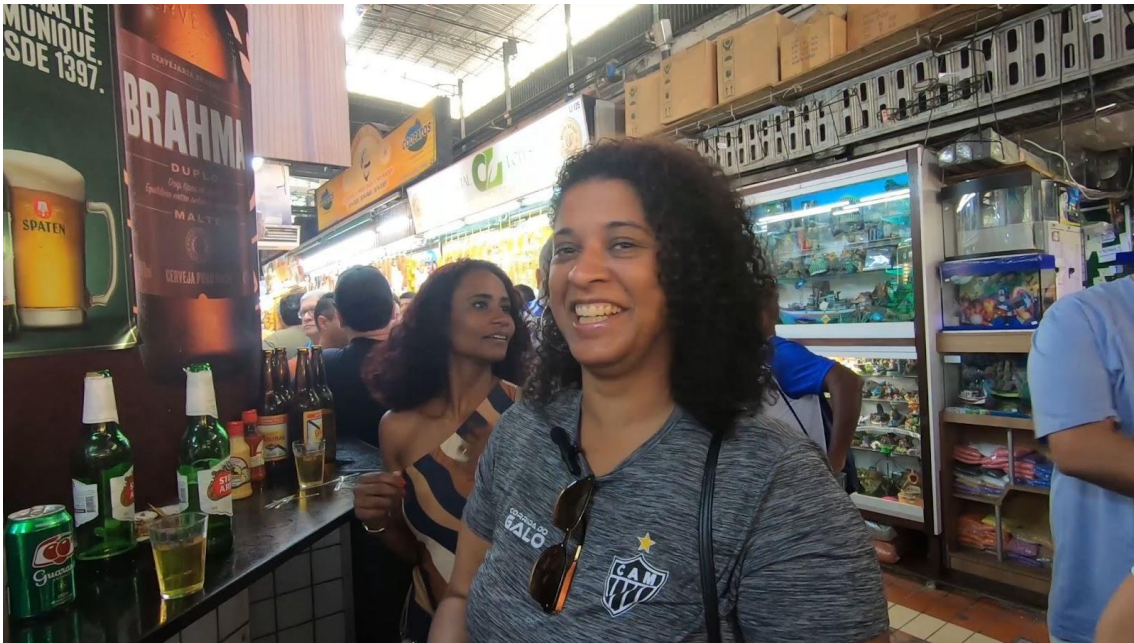
e que por morar fora, sempre que vem tenta ir até o local para comprar coisas e levar com ele para Lisboa.



**Figura 4** – Jorge Luis Benfica durante entrevista nas mesas montadas ao lado de fora do Mercado Central em Belo Horizonte.

Já Ana Luíza Siqueira, nossa segunda entrevistada no Mercado Central, atua como corretora de imóveis. Natural de Belo Horizonte, ela se considera uma “botequeira” de carteirinha, já que sempre que possível está no bar celebrando com amigos e familiares. No dia que a conhecemos, ela estava no Mercado Central comemorando o aniversário de uma amiga bebendo uma cerveja e comendo no "Rei do Torresmo", responsável pelo torresmo mais famoso do Mercado.

Ana Luíza afirma conhecer muitos bares em Belo Horizonte e durante a conversa, nos deu algumas dicas de onde poderíamos ir, além de falar sobre as características dos butecos mineiros.



**Figura 5** – Ana Luiza Siqueira durante a entrevista no Mercado Central.

A última entrevista foi realizada no dia 30 de novembro. A entrevista foi feita após uma necessidade de complemento ao documentário. Busquei uma fonte que morava atualmente em Viçosa mas que durante sua vida, teve vivências nos bares belorizontinos. Me lembrei de um primo que viveu intensamente a cultura mineira de buteco enquanto morou em BH por alguns anos. Nesta conversa, podemos abordar temas como a vida botequeira da capital, suas relações afetivas com as comidas, a *gourmetização* dos botecos e de sua culinária e também sobre o mercado central.



**Figura 6** – Ramon Rozado durante a entrevista que aconteceu na casa de seus pais.

Para a realização do documentário, infelizmente, não contei com o apoio do Departamento de Comunicação Social (DCM) para a disponibilização de equipamentos no período de gravação do documentário. Devido ao número reduzido e às condições dos equipamentos, a chefia do departamento optou por priorizar o empréstimo de equipamento para as disciplinas de Telejornalismo e Fotojornalismo. No período de férias, em que seria realizada a gravação deste documentário, também foi feita a catalogação dos patrimônios, fato que inviabilizou o empréstimo de equipamento para a gravação do TCC.

Dessa forma, foi necessário realizar o empréstimo de todos os equipamentos com amigos, uma vez que eu não possuo nenhum equipamento. O Gabriel Rodrigues me emprestou duas câmeras (uma *Nikon D5100* e uma *Gopro hero 7*), bem como o estabilizador de uma das câmeras. Já a Thais Poubel, também colega de curso, me auxiliou emprestando um Microfone Duplo Lapela Wireless Sem fio, para Iphone, e um tripé para câmera. As ajudas foram essenciais para a gravação de boas imagens e áudios.

Durante as gravações, contei com a ajuda do meu amigo e colega de curso, Gabriel Rodrigues que ficou responsável pela captura das imagens durante a realização das entrevistas conduzidas por mim. Como a lapela era para telefone, tive que gravar separadamente as imagens e os áudios, sendo eu a responsável pela captação sonora.



As gravações das imagens de apoio que ajudam a retratar o ambiente foram feitas por mim e algumas pelo Gabriel Rodrigues. Foram geradas imagens de bares, comidas, ruas e outros pontos da capital mineira, sendo boa parte delas no Mercado Central de Belo Horizonte. Após as gravações, todo o material foi armazenado no meu drive pessoal, além de estar no computador e em um HD externo.

A programação inicial era voltar à capital mineira para a gravação de outras entrevistas. Entretanto, tive alguns problemas graves de saúde que impossibilitaram-me de me deslocar até Belo Horizonte. Em conversa com o orientador, e observando que todo o conteúdo produzido era suficiente, mantive o trabalho com as cinco fontes entrevistadas.

### **3.3 PÓS-PRODUÇÃO**

Após a gravação do material realizei uma reunião com o orientador a fim de determinar os próximos passos do trabalho. Para uma melhor compreensão de todo o processo, inicialmente, foi feita a sincronização dos áudios e vídeos das entrevistas, já que eles foram captados de forma separada.

Em seguida, o foco centrou-se na decupagem (transcrição) de todo o material, para que fosse elaborado o roteiro do produto final. O trabalho de decupagem foi importante para que eu visualizasse as falas dos entrevistados sem que fosse necessário assistir todo o arquivo em vídeo novamente.

A partir daí, pude fazer a produção do roteiro que guiou a edição dos trabalhos. Essa parte foi crucial para uma boa elaboração do produto final. Isso porque foi a partir do roteiro que defini como seria a construção visual do trabalho.

Em sua elaboração surgiu a ideia de construir uma narrativa lógica e sequencial no documentário. Na abertura, começamos falando sobre a comida e sua afetividade, a partir das vivências e das percepções dos entrevistados. Passamos então a falar sobre a cultura boêmia de BH e como isso influenciou para que o buteco se tornasse um ponto de encontro. Continuamos falando sobre as características dos butecos, sendo destacadas a hospitalidade e o espaço de sociabilização que ele proporciona. Após isso falamos sobre os tipos de formatos existentes nas comidas de buteco, como os petiscos e a estufa. Foi abordado, ainda, sobre o festival “Comida di buteco” e suas influências para a *gourmetização* dessa culinária e como os botecos são característicos na identidade mineira.

A partir daí, comecei as edições do material. Primeiramente foi necessário sincronizar todos os áudios e vídeos das entrevistas, uma vez que foram produzidos separadamente. Nesta etapa, usei o programa *Adobe Premiere*. Com esse material separado, foram sendo feitos os cortes e a construção do documentário no *Capcut*. A troca de programas foi necessária uma vez que o primeiro programa estava com dificuldades de rodar no meu computador, fazendo com que fosse impossível montar todas as etapas nele. Optei pelo *Capcut* para computador por ser um programa mais leve e que tem as mesmas ferramentas de edição.

Durante a montagem das imagens, percebi que algumas partes não conseguiam se ligar por si só. Por esse motivo, decidi inserir trilhas que falam sobre os butecos e suas interfaces e imagens em off que mostram esses lugares a fim de trazer dinamismo entre as trocas e não cansar o público.

Após montada a linha de conexão do documentário, contei com a ajuda da Keryon Faria que durante um dia me ajudou fazendo as animações da vinheta de abertura e fechamento bem como as montagens dos BG's (*background*) que foram inseridos no documentário. Inicialmente tinha uma ideia de como poderíamos fazer e fomos fazendo as alterações finais até a conclusão.

As entrevistas com os cinco personagens e as gravações de imagens renderam um total de 46,65 gigabytes de arquivos. A versão final do videodocumentário tem 27 minutos e 02 segundos (27:02:00) e possui um tamanho de 6,82 gigabytes. Após a finalização do vídeo, foi feita a conclusão do roteiro e a adição das legendas ao projeto.

Concomitante com a edição, foi realizada a produção do memorial, que faz parte das exigências do curso de Comunicação Social/Jornalismo da Universidade Federal de Viçosa.

### 3.4 FICHA TÉCNICA

Para a realização do trabalho, foram utilizados os seguintes equipamentos e software de edição:

<b>Equipamento</b>	<b>Fonte</b>
Câmera <i>Nikon D5100</i>	Gabriel Rodrigues
Câmera <i>Gopro hero 7</i>	Gabriel Rodrigues

Microfone Duplo Lapela Wireless Sem fio, para Iphone	Thaís Pubel
Tripé para câmera	Thaís Pubel
Estabilizador para Go Pro	Gabriel Rodrigues

Além disso, o trabalho contou com a seguinte equipe de produção:

- Produção, Roteiro e Edição: Nara Rozado
- Entrevistados:

Ana Luísa

André Palhares

Jorge Luis Benfica

Lorena Martins

Thiago Alves Ferreira

Ramon Rozado

- Trilhas sonoras:

Alcione - Mesa de bar

Mart'nália - Cabide

Zeca Pagodinho - Meu modo de ser

Reginaldo Rossi - Garçom

Chico Buarque - Feijoada Completa

Zeca Pagodinho - Caviar

Zeca Pagodinho - Naquela Mesa

Samba enredo Salgueiro 2015

- Cinegrafia: Gabriel Rodrigues, Nara Rozado e banco de imagem Pixabay
- Edição vídeo e créditos: Keryon Faria e Nara Rozado
- Edição de áudio: Nara Rozado
- Decupagem: Nara Rozado
- Arte: Keryon Faria
- Orientador: Jonathan Fagundes

Já o orçamento para execução do projeto foi o seguinte:

<b>Descrição</b>	<b>Valor (aproximado)</b>
Viagem – Viçosa x Belo Horizonte	R\$280,00
Alimentação	R\$400,00
Câmera <i>Nikon D5100</i>	sem valor aproximado
Tripé	R\$ 170,00
Câmera <i>Gopro hero 7</i>	R\$ 2.900,00
Estabilizador de <i>Gopro hero 7</i>	R\$ 700,00
Lapela Duplo Lapela Wireless Sem fio, para Iphone	R\$ 82,00

## CONSIDERAÇÕES FINAIS

No início do trabalho, foi possível perceber que não havia uma quantidade significativa de estudos sobre a culinária mineira e de buteco, mesmo sabendo da sua importância para a história do estado. Entender as raízes dessas comidas de buteco e como isso era exaltado na capital mineira foi desafiador.

Entretanto, com a finalização do trabalho, podemos concluir que a partir de uma construção histórica, desde a colonização do estado, que a comida mineira firmou suas raízes. Com a chegada do butecos como pontos de encontro, as comidas feitas por ele ganharam espaço no cenário gastronômico mineiro.

Em Belo Horizonte, os butecos e suas comidas fazem parte da construção histórica da cidade e através das suas tradições, resistem à chegada dos novos conceitos de comida. Entretanto, segundo os entrevistados, a *gourmetização* da comida de buteco é um processo natural de todas as transformações sofridas na gastronomia.

Entendemos que os novos e velhos botecos não estão em um local de briga ou rixa, mas que se colocam à disposição dos diferentes públicos que a capital mineira pode oferecer.

Durante a minha trajetória acadêmica, acredito que este trabalho tenha sido o mais desafiador. Isso porque participei integralmente de todas suas etapas e definir todos os rumos que ele tomaria. Entretanto, é gratificante chegar até aqui e ver que ele foi bem feito e que com certeza contribuirá para a exaltação da culinária mineira.

Quando eu pensei em qual trabalho eu faria para a conclusão do curso, percebi que não queria falar de assuntos densos. Queria falar de algo que eu gostasse, que eu fosse me divertir fazendo e que me envolvesse de forma afetiva. Não poderia ser outra coisa além de comida. Mas falar sobre o que envolvendo a culinária? Em uma conversa com uma amiga, veio a ideia de falar sobre Comida de Buteco.

Esse tema foi a melhor escolha que eu pude fazer. Exaltar minhas raízes, falando sobre a comida mineira e as tradições fez me conectar com quem eu sou e poder contar sobre o meu estado e suas tradições de uma forma tão leve, fez com que esse trabalho valesse a pena.

Não foi fácil fazer esse trabalho com a falta de apoio do Departamento de Comunicação Social, sob a alegação de demandas das outras disciplinas obrigatórias ofertadas. Tive que pedir equipamento emprestado de amigos para a conclusão deste trabalho fez com que eu me questionasse sobre a qualidade do nosso ensino e sobre as oportunidades que outras pessoas podem ou não ter dentro das universidades federais. Além dos materiais, todo o deslocamento para as gravações também precisavam de apoio. Ainda bem que pude contar com os meus pais que puderam me ajudar com os custos altos deste trabalho, como toda a viagem e os gastos adicionais que tive.

Agradeço imensamente a Deus por ter colocado o meu orientador neste caminho. Ele me apoiou em todas minhas ideias e me ajudou a pensar em todas as formas possíveis para que o trabalho ficasse pronto.

Os desafios foram imensos em toda a trajetória desse trabalho, mas terminei esse trabalho com a certeza de que pude dar o melhor de mim para que ele pudesse ser entregue da melhor forma.

Acredito que a partir de agora, posso alcançar voos ainda maiores e enfrentar ainda mais desafios que essa profissão irá nos proporcionar.

## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ADADE, Douglas R.; BARROS, Denise F. **Uma Investigação sobre a Comunidade Virtual de Marca do Concurso Comida Di Buteco**. Revista ADM.MADE, Rio de Janeiro, ano 13, v.17, n.3, p.127-148, setembro/dezembro, 2013.

BELLUZZO, Rosa. **Nem garfo nem faca: à mesa com os cronistas e viajantes**. São Paulo: Senac, 2010.

**Belo Horizonte: Cidade Criativa da Unesco pela Gastronomia**. Abrasel, 31 de outubro de 2019. Disponível em: <<https://abrasei.com.br/noticias/noticias/belo-horizonte-cidade-criativa-da-unesco-pela-gastronomia/>> Acesso em: 28 de novembro de 2022.

**BH EM PAUTA: Conheça O Mapa Dos Botecos De Bh**. Prefeitura de Belo Horizonte, 2017. Disponível em: <<https://prefeitura.pbh.gov.br/noticias/bh-em-pauta-conheca-o-mapa-dos-botecos-de-bh>>. Acesso em 02 de julho de 2022.

CARVALHO, Márcia; **O Documentário como Projeto Experimental**. Manaus, setembro, 2013. Disponível em: <<https://1library.org/document/ynp663kz-documentario-projeto-experimental-marcia-carvalho-faculdade-tecnologia-comunicacao.html>>.

CASTRO, Daniela S. **Comida di Buteco: A INFLUÊNCIA DO CONCURSO NA CULTURA DE BAR EM SALVADOR**. Salvador, 2016. Disponível em: <<https://repositorio.ufba.br/handle/ri/21044>>.

CORÇÃO, Mariana. **Memória gustativa e identidades: de Proust à cozinha contemporânea**. Disponível em: <[http://www.historiadaalimentacao.ufpr.br/grupos/textos/memoria\\_gustativa.PDF](http://www.historiadaalimentacao.ufpr.br/grupos/textos/memoria_gustativa.PDF)>. Acesso em: 26 de novembro de 2022.

FERREIRA, M. R., VALDUGA, V., & BAHL, M. (2016). **Baixa Gastronomia: caracterização e aproximações teórico-conceituais**. Revista Turismo Em Análise, 27(1), 207-228. Disponível em: <<https://doi.org/10.11606/issn.1984-4867.v27i1p207-228>>. Acesso em: 10 de julho de 2022.

GUEDES, Marcone. **Belo Horizonte: Boemia E Militância Na Capital Mundial Dos Botecos**. Anais Da Jornada 50 Anos De Maio De 68 - Política e Cristianismo, Annalesfaje V.3, N.3, p.121/127, 2018. Disponível em: <<https://www.faje.edu.br/periodicos/index.php/annales/article/view/4061/4053>>.

LAGO, Mara C. S.; SOUZA, Carolina D.; KASZUBOWSKI, Erikson; SOARES, Marina S.. **Gênero, gerações e espaço doméstico: trabalho, casa e família**. Paideia, Florianópolis-SC, Vol. 19, No. 44, setembro de 2009. Disponível em: <<https://www.scielo.br/j/paideia/a/Xtmb8LDdvL3SzPMWdq6PbRc/?lang=pt&format=h tml#>> Acesso em: 28 de novembro de 2022.

LUCENA, Luiz C.. **Como fazer documentários. Conceito, linguagem e prática de produção**. São Paulo, Summus, 2012

MAHFOUD, Miguel. **A cidade com alma segundo a fenomenologia de Edith Stein: a sutil dinâmica constitutiva do corpo social em Belo Horizonte.** In: MAHFOUD, Miguel. **Gestão municipal no Brasil: modernização, cooperação e humanização.** São Paulo: Oficina Municipal; Fundação Konrad Adenauer Brasil, 2021, p. 29-53.

MONTANARI, Massimo. **Comida como cultura.** São Paulo: Senac, 2008.

MUSITANO, Manuela. **O homem e o fogo.** InVivo, novembro de 2021. Disponível em <<http://www.invivo.fiocruz.br/cienciaetecnologia/o-homem-e-o-fogo/#:~:text=Entre%2001%2C8%20mil%C3%B5es%20e,f%C3%A1cil%20combustível%C3%A3o%2C%20pegar%20fogo%20normalmente>>. Acesso em: 10 de julho de 2022.

NUNES, Maria L. C.; NUNES, Márcia C.. **História da arte da cozinha mineira por Dona Lucinha.** 4ª Ed, São Paulo, 2010.

**O comida de Buteco.** Comida de Buteco. Disponível em: <<http://www.comidadibuteco.com.br/o-comida-di-buteco/>> Acesso em 12 de julho de 2022.

OLIVEIRA, Rafael D' . **Capital mundial dos botecos: estudo mostra que BH tem 28 bares a cada km².** Bhaz, 2017. Disponível em <<https://bhaz.com.br/noticias/bh/bh-bares-belo-horizonte-estudo/#gref>>. Acesso em 02 de julho de 2022.

PIMENTEL, Thais.; PIMENTA, Guilherme. **'Capital Dos Botecos', Bh Se Adapta E Já Tem Mais Empresas Do Setor Que Antes Da Pandemia.** G1 Minas, 2022. Disponível em: <<https://g1.globo.com/mg/minas-gerais/noticia/2022/04/03/capital-dos-botecos-bh-se-adapta-e-ja-tem-mais-empresas-do-setor-que-antes-da-pandemia.ghtml>>. Acesso em 02 de julho de 2022.

RAMOS, Fernão. **Mas afinal...O que é mesmo documentário?** São Paulo: Senac, 2008. Teoria Contemporânea de Cinema: Documentário e narrativa ficcional. Vol. II. São Paulo: Senac, 2005.

SANTOS, Carlos R. A.. **A alimentação e seu lugar na história: os tempos da memória gustativa.** Revista da Academia Paranaense de Letras, nº51, 2005, pp.165/188. Disponível em: <<http://www.historiadaalimentacao.ufpr.br/artigos/artigo001.htm>>.

SANTOS, Cassio T., **"O documentário como chave para a nossa memória afetiva."** Intercom - Revista Brasileira de Ciências da Comunicação, Vol. 32, nº2, 2009. Disponível em: <<https://www.redalyc.org/pdf/698/69830992004.pdf>>.

SOUZA, Conceição.; FONTENELLE, Carol . **Comida Di Buteco no Rio de Janeiro: espaços de sociabilidades e reafirmações sócio- culturais.** Joinville, outubro de 2018. Disponível em: <<https://portalintercom.org.br/anais/nacional2018/resumos/R13-1120-1.pdf>>.

TICLE, Maria L. S., **A Boemia Do Bairro Santa Tereza Em Belo Horizonte.** XIV Seminário de História da Cidade e do Urbanismo, p. 456/467, 2016. Disponível em: <<https://www.iau.usp.br/shcu2016/anais/wp-content/uploads/pdfs/45.pdf>>.



TOMAIM, Cássio S.. **O documentário como chave para a nossa memória afetiva.** Intercom - Revista Brasileira de Ciências da Comunicação, vol. 32, núm. 2, p. 53-69 julho-dezembro, 2009. Disponível em <<https://www.redalyc.org/pdf/698/69830992004.pdf>>.

## ANEXOS

### Autorização de uso de imagens:



Universidade Federal de Viçosa  
Departamento de Comunicação Social  
Curso de Comunicação Social - Jornalismo

### AUTORIZAÇÃO DE USO DA IMAGEM

Eu \_\_\_\_\_, nacionalidade \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_, estado civil \_\_\_\_\_, profissão \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_, CPF \_\_\_\_\_,  
RG. \_\_\_\_\_, residente à \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_Cidad e/UF \_\_\_\_\_, CEP \_\_\_\_\_,  
tel.(\_\_\_\_) \_\_\_\_\_, venho, através da presente, **autorizar**, expressamente, a  
UFV – **Universidade Federal de Viçosa** a reproduzir, publicar, veicular, citar e  
exibir meu nome, minhas declarações e/ou minha imagem no projeto experimental

\_\_\_\_\_ **quantas**  
**vezes se fizerem necessários** e em todo território nacional e, eventualmente, no  
exterior, em meio impresso e eletrônico (internet), em local, edição, tamanho a serem  
definidos a exclusivo critério da autorizada.

A presente autorização é fornecida em caráter gratuito, não incorrendo a autorizada  
em qualquer custo ou ônus, a qualquer tempo e título.

Viçosa \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_.

### Roteiro de perguntas:

**Nome:** Lorena K. Martins

**Profissão:** Jornalista Gastronômica

Primeiro começar pedindo o nome completo e se puder falar um pouco sobre você.

1. Como você conheceu o jornalismo Gastronômico?
2. E como é a sua relação com a comida?
3. Você tem alguém lembrança bem afetiva com a comida?
4. Foi uma escolha sua se tornar jornalista gastronômica ou apenas aconteceu?
5. O que você acredita ser a baixa gastronomia?
6. Pra você qual é a essência da comida de boteco?
7. Como você vê a comida de boteco em BH?
8. Você costuma frequentar muitos botecos?
9. Você acredita que a comida de boteco tem passado por uma gourmetização?
10. O que não pode faltar em uma boa comida de boteco?
11. Quais são as características (de pessoas ou de coisas) que é sempre possível de encontrar em um boteco?
12. Como você vê a boemia em BH?
13. Quais são os bairros de BH que tem essa cultura mais forte?
14. Se você pudesse listar 5 botecos mais marcantes de BH, quais você citaria?
15. Você trabalhou como jurada do concurso "tal lugar", certo? Como foi essa experiência?

**Curiosidades:**

- Lançou um livro recentemente sobre os queijos mineiros
- É jornalista gastronômica e já foi jurada de um concurso de comida “tal lugar”

**Roteiro para possíveis bares:**

- Café Palhares

**Características:**

- Um bar que é de geração em geração
- Ganhou os dois últimos comidas de buteco
- Tem um prato que é quase um patrimonio de BH - o Kaol: O Kaol nada mais é do que as iniciais de cachaça ( cujo “c” foi trocado pelo “K” para dar mais pompa ao prato), – que costumava preceder as refeições -, arroz, ovo e linguiça. Com o passar do tempo, o Kaol foi incrementado. A partir da década de 70, o prato ganhou farofa e couve e, nos anos 80, o torresmo. Hoje, ele pode ser acompanhado de pernil, carne cozida, dobradinha, língua e a tradicional linguiça.

- Existe desde 1938 e funciona no centro de BH

Site: <https://www.cafepalhares.com.br/>

**Entrevistado:** André Palhares, a geração mais nova do Café Palhares

Características:

- Bar do Avô
- 3 geração

**PERGUNTAS:**

Primeiro começar pedindo o nome completo e como é a sua relação com a comida.

1. Gostaria que você falasse um pouco sobre a história do Café Palhares.
2. Gostaria de saber como é a sua relação com o boteco? Você como filho sempre teve a perspectiva de um dia assumir o café?
3. Quais lembranças você tem do Café Palhares na época do seu avô/pai? O que te marcou na adolescência e infância aqui? (Pedir fotos se ele puder disponibilizar)
4. Como é e porque é tão importante essa tradição e esse “passar” de gerações do boteco pra você?
5. Qual você acredita ser a importância deste lugar na cultura de botecos em BH?
6. E como você vê essa cultura de boteco em BH?
7. Quais são as características principais que você acredita que só se encontra em botecos?
8. O que não pode faltar em uma boa comida de boteco?
9. Houve alguma mudança física no espaço ao longo desses anos? Dentro dessas características de boteco, tem alguma coisa na estrutura física que você acha que caracteriza o boteco (cadeira de metal, copo americano...)?
10. Você acredita que a gourmetização dos botecos tem feito com que os botecos tradicionais tenham perdido espaço?
11. Como é que é pra vocês a participação do festival comida di Buteco como um concurso que tem o intuito de valorizar as comidas desses estabelecimentos?
12. Vocês, durante o concurso, sentem uma valorização maior por parte da população?
13. Vocês apostam em pratos tradicionais ou em releituras de comidas?
14. Como você acredita que esses festivais ajudam vocês?
15. Por fim, qual a importância que você acredita que os botecos trazem para a vida das pessoas?

**Roteiro geral:**

<p><b>Ana Luíza</b></p>	<p>Ai gente... Belo Horizonte tem bar demais, Uai!</p>
<p><b>Alcione - Mesa de bar +Vinheta de abertura</b></p>	<p>----- <b>ABERTURA + TRILHA</b> -----</p>
<p><b>Lorena Martins BG com nome</b></p>	<p>O afeto na verdade é só... é uma sensação muito muito particular muito de cada um, assim. Talvez o que é afetivo para mim, pode não ser afetivo para você. Mas se colocou como uma comida afetiva, aquilo que que traz uma lembrança comum para todo mundo. Que é na verdade, essa base toda da Gastronomia mineira, doméstica, que eu falo que vem com nossos avós com as nossas mães, né? Sempre com as mulheres da família. Então é tudo aquilo que que te conecta como alguma boa lembrança, sabe?</p>
<p><b>Jorge Luís BG com nome</b></p>	<p>Vivendo tantos anos fora, na Europa, então não encontramos algo que seja nosso né? Que nos traga o gosto de casa. Gosto de cozinhar, então aprendi a cozinhar as comidas daqui para poder sentir menos saudade de casa.</p>
<p><b>Ramon Rozado BG com nome</b></p>	<p>Então, eu sou descendente de italiano das duas famílias, né? Então, é tradicional demais. A família toda cozinha bem, todo mundo faz coisa boa e sempre com muita fartura. Então nosso crescimento mesmo desde criança, foi com muita fartura, muita comida, os tios, minha mãe principalmente, que é a maior cozinheira da vida, cozinhando muito e a gente aprendendo ali do lado do fogão desde pequenininho prendendo um muncandinho, né?</p>
<p><b>Lorena Martins</b></p>	<p>A gente está num estado que é Minas Gerais, que eu acho que é impossível falar de de comida sem desvincular de afeto, assim.</p>
<p><b>Ramon Rozado</b></p>	<p>Porque tudo que é feito com carinho e com amor é mais bem recebido por quem consome. Quando você faz alguma coisa de qualquer jeito, não tenha entrega o coração ali não tem o mesmo resultado que quando você se entrega e se propõe de fazer um negócio especial para quem você vai servir. Então a afetividade tá na cozinha e ela chega para quem consome o produto depois.</p>
<p><b>Lorena Martins</b></p>	<p>Todas as celebrações da nossa vida, até as tristezas mesmo, ela sempre acontecem muito em volta da</p>

	<p>mesa, assim. A gente come para gente celebrar, a gente comemorar, a gente come quando a gente tá triste, a comida como cura.</p>
<p><b>Ramon Rozado</b></p>	<p>Não só a comida em si, mas os momentos que ela proporciona. A gente tem, o brasileiro é muito quente com isso, né de encontrar, de confraternizar sempre com a comida, sempre com algum prato. E o momento que é o encontro para a comida proporciona, faz bem para todo mundo.</p>
<p><b>Lorena Martins</b></p>	<p>E é muito petisco, muito bar, muito boteco, muito sentar, brindar de segunda a segunda assim.</p>
<p><b>Ramon Rozado</b></p>	<p>Eu acho que é comida de boteco representa Minas Gerais, depois do Pão de Queijo, o que mais tem aqui é comida de boteco.</p>
<p><b>Jorge Luís</b></p>	<p>Então, eu tenho uma ligação muito estreita com a com a comida mineira sobretudo com a comida de boteco.</p>
<p><b>Lorena Martins</b></p>	<p>Todo mundo que acho que vem para cá, para Belo Horizonte ou pra Minas Gerais, é.. quer mesmo viver essa experiência do comida di buteco.</p>
<p><b>Ramon Rozado</b></p>	<p>Acho que é uma uma nova tradição mesmo que Minas leva para o mundo, e é querido por todos, né? Todo mundo que vem para Minas já sabe da tradição dos botecos dos bares e quem vem para cá vem para ir, para conhecer e para apreciar a comida de boteco mineira que é a melhor do Brasil.</p>
<p><b>Mart'nália - Cabide</b></p>	<p>----- TRILHA -----</p>
<p><b>Lorena Martins</b></p>	<p>A boemia ela faz parte da identidade de Belo Horizonte assim. Não só pela quantidade de bar por metro quadrado, mas eu acho que nascer dentro dessa cultura fala muito sobre o pertencimento do mineiro, do Belo Horizontino principalmente.</p>
<p><b>Jorge Luís</b></p>	<p>Essa cultura, é uma cultura para mim, é uma cultura da Boemia, do ser romântico do ser mineiro. Acho que faz parte também. É outra característica da nossa identidade mineira, né?</p>
<p><b>Lorena Martins</b></p>	<p>A gente já nasce, o Belo Horizontino, ele já nasce dentro dessa cultura Boêmia. Isso nunca vai acabar.</p>

<p><b>Jorge Luís</b></p>	<p>Isso faz parte da nossa da nossa identidade.</p> <p>O ser romântico, a vida da noite.</p>
<p><b>Lorena Martins</b></p>	<p>E eu acho que quando a gente recorta pra Belo Horizonte, quando as pessoas vêm para cá, o grande atrativo turístico também é a gastronomia. E boa parte disso, né que vem dos botecos e dos e dos botequins dos bares, né?</p>
<p><b>Ana Luíza BG com nome</b></p>	<p>Aqui em Belo Horizonte, a opção que você tem é buteco. BH né, é a cidade dos bares. Então assim, eu adoro não tem eu sou nascido criada aqui, a gente é isso. A gente acorda, levanta, final de semana você tem que ir para o boteco.</p>
<p><b>Lorena Martins</b></p>	<p>Faz parte da nossa Cultura, né? Enquanto patrimônio gastronômico Mineiro assim. O boteco tá presente né, na nossa raiz, na nossa essência, na nossa hospitalidade.</p>
<p><b>Zeca Pagodinho - Meu modo de ser</b></p>	<p>----- TRILHA -----</p>
<p><b>Lorena Martins</b></p>	<p>O que faz mesmo a gente ir até o boteco é essa hospitalidade.</p>
<p><b>Ramon Rozado</b></p>	<p>A energia do boteco né? Qualquer buteco que você vai a energia boa. O garçom vai te atender bem, o pessoal vai estar bem humorado e daí para frente vai vir mais um monte de coisa em cadeia. Que vai vir a cerveja gelada, o tira gosto de qualidade. Mas eu acho que a receptividade do mineiro, é o que que faz tudo ser diferente.</p>
<p><b>Lorena Martins</b></p>	<p>Mais do que buscar o que a gente quer comer, e o cardápio que chama atenção, enquanto o ponto de vista gastronômico, mas eu acho que o que faz a gente sair é a troca que a gente tem. Porque boteco mineiro, ele tá muito centralizado mesmo, nessa hospitalidade.</p>
<p><b>Ramon Rozado</b></p>	<p>O Mineiro já é muito acolhedor, então quem chega de fora sempre é muito bem recebidos nos bares e isso é o que todo mundo procura. É um lugar para você ir com seus amigos, sentar na calçada, tomar uma cerveja, comer um tirar gosto bom.</p>
<p><b>Thiago Ferreira</b></p>	<p>Então, eu acho que esse negócio do espaço de</p>

<p><b>BG com nome</b></p>	<p>socialização acima de tudo, né? Eu acho que hoje as pessoas estão muito centradas no seu umbigo, na sua individualidade, na sua rede social, no seu condomínio ou na sua quebrada.</p>
<p><b>Jorge Luís</b></p>	<p>Hoje as redes sociais, a tecnologia nos rouba muito essa proximidade com os nossos. Mesmo às vezes estando, e eu sou muito observador, não que eu queira ver a vida das pessoas, mas eu sou muito observado, porque trabalho com jovens, né? Então eu reparo que mesmo as pessoas estando assim, estão nos telefones estão falando sei lá. Enfim, estão nas redes sociais. O estar no boteco, está numa mesa, o conversar com os amigos, traz essa esse caráter de proximidade, de família e de amizade que vai se diluindo nas redes sociais, num é?</p>
<p><b>Lorena Martins</b></p>	<p>É no sentar no balcão, você troca ideia com garçom, com dom do bar. E Ali você senta e vai criando vínculos profundos e verdadeiros assim.</p>
<p><b>Thiago Ferreira</b></p>	<p>O boteco pode ser esse lugar do encontro, o lugar da socialização, de ser um ambiente público, mais aberto assim. Eu acho que essa é a grande importância. É uma maneira da gente deixar as redes sociais e poder ter relações humanas de fato, proveitosa.</p>
<p><b>Lorena Martins</b></p>	<p>E é por isso, que o boteco é um lugar assim que você pode, principalmente quando a gente fala de uma cultura botequeira de balcão, é um lugar que te permite sozinho, né? Mas na verdade quando você chegar lá você nunca está sozinho, porque sempre vai ter alguém para te receber.</p>
<p><b>André Palhares BG com nome</b></p>	<p>A pessoa para pra tomar uma cerveja, comer alguma coisa e o balcão, traz essa interação. Então você não fica numa mesa sozinho. Você tá no balcão, você tá ali com alguém do lado, outra pessoa, conversando com balconista. Então o balcão, ele proporciona essa vivência diferente de uma mesa sentado sozinho.</p>
<p><b>Lorena Martins</b></p>	<p>E eu acho isso muito massa.</p>
<p><b>Thiago Ferreira</b></p>	<p>Eu acho que esse é um resgate grande que a sociedade brasileira deve fazer. Resgatar os espaços públicos, resgatar os espaços de encontro, e mesmo que o boteco seja um ambiente privado, eu acho que ele pode ajudar nesse debate, nessa discussão e nesse encontro.</p>

<b>Reginaldo Rossi - Garçom</b>	----- <b>TRILHA</b> -----
<b>Lorena Martins</b>	Eu acho que desde aos termos aí que o turismo sempre tentou emplacar dentro da cozinha mineira que "ai Minas não tem mair, então vou para o bar" "Ai aqui a gente tem muito mais Boteco do que gente" sabe? Tem esses termos e que fazem muito sentido assim.
<b>Thiago Ferreira</b>	É BH é uma cidade muito botequeira, né? Acho que aqui a cidade que tem mais botecos por habitante per capita. É uma característica da cidade.
<b>Jorge Luís</b>	Isso é a nossa é a nossa identidade, não é? Belo Horizonte é a cidade dos bares. E os bares tem esse caráter de ponto de encontro, de poder ouvir uma música boa, de comer uma comida boa de poder falar, normalmente assim sem ter que gritar sentar num lugar assim, né? Muito onde as pessoas assim tão à vontade.
<b>André Palhares</b>	Eu acho Boteco é o é o lugar onde a pessoa as vezes está estressado e vai pra ser desestressar, para para poder esfriar a cabeça, é ponto de encontro, de bate-papo de discussões de futebol, política, religião. De tudo, né? Eu acho que a vida do Belo Horizontino sem o Boteco, não fica completo, né? Acho que ele completa a vida.
<b>Thiago Ferreira</b>	Porque o boteco carrega também essa coisa de democracia, de espaço aberto, de um ambiente onde muitos podem frequentar. Normalmente os preços são mais equilibrados, não tem nada barato tudo é caro, mas os preços são mais equilibrados. Então mais pessoas conseguem ter acesso a ele. Sentar e tomar uma cerveja, fazer uma conversa, beber uma pinga e comer um torresmo não é nada muito caro.
<b>Ana Luíza</b>	É cultura.. é a nossa cultura belorizontina. É cultura, é prazer, é diversão, né? Não todo é uma diversão é cultura é você vir bater papo com os amigos, comemorar o aniversário da amiga, né conhecer pessoas diferentes.
<b>Jorge Luís</b>	Os bares trazem esse a vontade de estar, não é?
<b>Chico Buarque - Feijoada Completa</b>	----- <b>TRILHA</b> -----



<p><b>Lorena Martins</b></p>	<p>A estufa eu acho que é um elemento muito importante da cultura gastronômica butequeira, né? Porque às vezes o dono do bar ele precisa deixar tudo ali preparado, para ele poder fazer as outras coisas. Porque geralmente é ele ali fazendo tudo então, o que que é a estufa? A estufa ele fazia todo o cardápio, deixa ali à disposição o dia todo, bem aquecida, para ele poder fazer outras funções. Não dá para ele parar "Dá licença eu vou lá fazer o negócio agora". Então ali é papum sabe?</p>
<p><b>Ramon Rozado</b></p>	<p>Inclusive, se você for considerar até sobre renda do público, os botecos de estufa de Belo Horizonte levam desde funcionários de pessoas que não salário mínimo, até milionários. Todo mundo atrás do tira-gosto e da cerveja gelada, que é o mais importante dos boteco.</p>
<p><b>Lorena Martins</b></p>	<p>O boteco nada contra. É um boteco relativamente novo na nossa cidade em Belo Horizonte.</p>
<p><b>Thiago Ferreira BG com nome</b></p>	<p>O boteco é novo boteco é de 15 de novembro de 2019. A gente viveu muito tempo durante a pandemia, foi muito difícil, foram dois anos fechado, onde a gente deixou de ser boteco e passou a ser restaurante. E ainda bem, que depois de todo esse período a gente tá conseguindo se recuperar.</p>
<p><b>Lorena Martins</b></p>	<p>Mas ele resgata muito essa cultura da Gastronomia de estufa.</p>
<p><b>Thiago Ferreira</b></p>	<p>A gente passou seis meses, mais de seis meses indo a botecos, três quatro vezes por semana, a gente chamava de visita técnica. E foram nessas visita técnicas que a gente foi descobrindo aquilo que existia de cardápio e aquilo que existia de formato. E um sócio meu que já já tinha sido gerente de um outro de um outro estabelecimento aqui em Belo Horizonte, fez a sugestão da estufa. Aí a gente começou a ser aprimorar na estufa, começou a ir no Rei do torresmo começou a ir no Bolota, começou no Bola bar, começou a ir no Cláudio, e começamos a descobrir essa essa coisa maravilhosa, que é a vida é da estufa na cidade de Belo Horizonte. E foi a partir daí que a gente se propôs a construir uma estufa, razoavelmente, é... considerável.</p>
<p><b>Lorena Martins</b></p>	<p>Esses preparo sempre disponíveis ali, para você escolher por meio dessa vitrine, eu acho isso muito</p>

	importante.
<b>Thiago Ferreira</b>	E hoje a gente tem por volta de 18 a 20 tiras gostos, simultaneamente nesse ambiente da estufa.
<b>Ramon Rozado</b>	Na parte de estufas, igual lá no Bola Bar que é o meu favorito em BH, você vai pegar pimentão recheado com carne moída, rabada com agrião, pé de porco, jilózinho cozido... lá você fecha o olho e escolhe no cardápio que vai chegar tudo de qualidade. Na ideia de tira gosto, tradicionalmente aqui em Minas Gerais, é.. o fígado com jiló que eu acho que é imbatível, né? Que surgiu muitos anos atrás. Eu particularmente conheci no Mané doido, há nem sabia o que que era cerveja ainda, criança lá no mercado central.
<b>Ana Luíza</b>	Falando do mercado, que a gente tá aqui hoje, é o fígado com jiló. Fígado com jiló e o chouriço com jiló, né? Que é a tradição aqui do mercado.
<b>Jorge Luís</b>	O jiló com o fígado. O fígado bem acebolado com o jiló.
<b>Ramon Rozado</b>	O torresmo também não tem jeito, um frango frito bem feito, não tem jeito.
<b>Jorge Luís</b>	Um torresmo, uma mandioca... É o que eu mais gosto.
<b>Zeca Pagodinho - Caviar</b>	----- <b>TRILHA</b> -----
<b>Lorena Martins</b>	Bom.. Eu não acredito que existe nem baixa, nem alto gastronomia. De um ponto de vista maior assim, eu acho que existe Gastronomia. Mas é claro que essa gastronomia que ela ficou reconhecida assim como uma coisa é mais periférica e pouco valorizada, acabou colocando ela em baixa, que é isso que a gente fala muito de de lugares simples, boteco, sem muitas sofisticação, colocou como baixa, mas na verdade, eu acho que a gente pode encontrar alta gastronomia, em boteco muito simples assim. Porque a comida boa e bem feita, ela você pode vê-la e apreciar ela tanto num grande restaurante que usa técnicas extremamente inovadoras assim, quanto nos botecos.
<b>Ramon Rozado</b>	E eu acho que tem público para todos né? Hoje tem botecos de alto padrão em Belo Horizonte de alta

	<p>gastronomia, que vai te servir um torresmo bonitinho no prato, com duas folhinhas de uma erva de alguma coisa e vai ter uma qualidade grande. Do mesmo jeito que você vai chegar num bar de estufa, que é o meu preferido, porque ninguém tem a mão das cozinheiras dos bares de estufa, e vai comer um tira gosto assim de qualidade igual ou superior, só que sem esse cuidado excessivo com a apresentação. Eu acho que o que mais muda nisso é localização e apresentação. Porque qualidade por qualidade qualquer um tem.</p>
<p><b>Thiago Ferreira</b></p>	<p>Eu acho que a comida também tem que ser uma coisa é elaborada. Mas ela é um torresmo. Aqui no torresmo que eu tô comendo não tem nada demais! Nada demais é um torresmo de barriga, só que ele é bem temperado, ele demora para para ser feito no forno, ele é feito com muito cuidado na hora de pururucar nós temos um cuidado ainda maior. Então é importante que as coisas sejam bem feitas, bem elaboradas, gostosas, que as pessoas têm o prazer em se alimentar daquilo.</p>
<p><b>Lorena Martins</b></p>	<p>Mas quando a gente fala em baixa, e eu acho divertido assim esse termo, a gente fala muito de uma cultura muito nossa assim. Que essa cultura do do boteco, do petisco, do balcão da conversa do olhar, da troca, né? A gente nunca vai para algum lugar só pra pra gente comer é sempre essa troca assim. Essa comida que ela para mim, ela é extremamente alta e gigantesca e maravilhosa, gostosa, mas que ela é servida é sem sofisticação,mas com muito zelo sabe? Com muito cuidado.</p>
<p><b>Thiago Ferreira</b></p>	<p>Se me disser que a nossa comida é muito elaborada, eu não acho. Ela usa uma série de temperos e de especiarias e de elementos, que por muitas vezes poderiam ser considerados gourmetização. Mas que não é essa a minha opinião. Eu acho que é uma comida simples, bem elaborada, bem construída. E isso não é de hoje ou não é de ontem. São de bons cozinheiros! Se você é bom cozinheiro, você vai descobrir temperos, especiarias e ervas capazes de deixar sua comida, mais elaborada e mais gostosa.</p>
<p><b>Lorena Martins</b></p>	<p>E em qualquer momento da Gastronomia, ela passa por tendências assim. Eu não acredito muito nesses modismos, eu acho que esses modismos são muito enraizados em invençõismos, que às vezes não faz muito sentido. Mas na verdade, quando a gente brinca assim "o que é a gomatização?". Nada mais é do que</p>

	<p>novos bares, que pegam a essência do boteco, mas da outra cara para isso, né? A gente criaram até o termo gastrobar. E tá tudo bem. Não é uma concorrência, não é um novo momento, os botecos e suas tradições e suas culturas, eles não eles não vão morrer. Como eu disse eles são parte da história da cidade, a gente não consegue contar a história de Belo Horizonte sem contar história desses lugares. Eles existem e resistem.</p>
<p><b>André Palhares</b></p>	<p>O comida di Boteco é um eventos que tem mais de 20 anos. Então a gente já participa há 19 anos. Então isso que tá acontecendo, a elaboração maior dos pratos, é uma consequência normal, porque já tem 20 anos que a gente vai procurando sempre melhorar os pratos. Então assim a gente começou com um prato mais simples, mas a cada ano você vai melhorando, vai melhorando, então vai chegando a pratos sofisticados assim. Mas sempre com a essência muito forte do boteco.</p>
<p><b>Ramon Rozado</b></p>	<p>Não existe um galho sem uma raiz, não adianta. Estão vindo um monte de galhos diferentes aí, de estilos de bares diferentes, mas a raiz tá lá: o botecão de estufa, com cadeira de lata ou com caixote, BH tem muita particularidade nesse sentido.</p>
<p><b>Lorena Martins</b></p>	<p>Então nada mais essa essa gourmetização nada mais é do que um outro momento de novas casas, novos chefes e novos agentes de pegar toda essa essência e dar um outro toque.</p>
<p><b>André Palhares</b></p>	<p>Então não é gourmetizar. É porque a concorrência, todo mundo quer fazer o melhor, né? Então a gente começa a procurar novos cortes, porque em 19 anos, todo ano criando um prato diferente, a gente tem que buscar coisas novas</p>
<p><b>Lorena Martins</b></p>	<p>Eu brinco assim: "O que que é essa sofisticação que a gente fala?". Para mim, Lorena, sofisticado é sentar ali naquele balcão, ter o privilégio de escolher o que eu quiser ali daquela estufa e tomar uma cerveja bem gelada. Então assim não existe uma uma rixa, uma briga da baixa e alta gastronomia, da gourmetização do boteco ou não. As raízes e as tradições, elas resistem e persistem e contam a história da nossa essência enquanto Mineiro. E tá tudo certo!</p>
<p><b>Zeca Pagodinho - Naquela mesa</b></p>	<p>----- <b>TRILHA</b> -----</p>

<p><b>André Palhares</b></p>	<p>A cultura belorizontina após o comida di boteco é muito maior. Ele reviveu os botecos, valorizou os botecos, valorizou essa jornada aos botecos. Então assim, tudo é graças ao Comida de Boteco.</p>
<p><b>Lorena Martins</b></p>	<p>Foi um festival criado em Belo Horizonte, né em Minas Gerais justamente para ressaltar e enaltecer essa cultura gastronômica que existe no boteco, no botequinho, no bar, né? E hoje ele realmente, foi um modelo que que existe em vários outros estados do país, mas ela é uma coisa essencialmente mineira assim. E é a melhor coisa que tem para se fazer aqui, na minha opinião.</p>
<p><b>André Palhares</b></p>	<p>É uma oportunidade muito grande da gente trazer novos frequentadores ao bar. As vezes pessoas que não conheciam o bar, vem pelo comida de boteco e se tornam clientes.</p>
<p><b>Alcione - Mesa de bar</b></p>	<p>----- <b>TRILHA</b> -----</p>
<p><b>Ramon Rozado</b></p>	<p>O Mercado Central tem vários botecos, né? E que trabalham com com a qualidade altíssima.</p>
<p><b>Jorge Luís</b></p>	<p>Eh deixa o romantizar um pouco o Mercado Central. Eu já vivo fora do Brasil a dez anos, e sempre que venho aqui, eu me encontro com o amigo que é o amigo já há 20 anos, que fazemos um encontro aqui, bebemos uma cerveja e falamos da vida. Não é? Comprar umas coisas que são a nossa cara típicas nossas, né? E é claro que principalmente morando fora, então é acho que dá mais mais gosto de vir cá.</p>
<p><b>Ramon Rozado</b></p>	<p>Mas o Mercado Central é bem restrito pelo custo de lá. Lá as coisas são mais caras por causa do custo que as empresas têm também, né? De aluguel, de manutenção, de tudo. Então acaba que o os valores lá são mais altos. Isso restringe o tipo de público que tá lá. Mas independente de público, o boteco que tá lá é o mesmo boteco que tá fora de lá entregando o produto da mesma qualidade, com o mesmo carinho, com o mesmo amor e com a mesma história que vem né, de muitos anos de trabalho em cima de desses pratos, desses tirar gostos aí.</p>

<b>Jorge Luís</b>	E eu acho que o Mercado Central é isso.. É poder, é um lugar de encontro, né? É a alma de Belo Horizonte.
<b>Jorge Aragão - Bar de esquina</b>	----- <b>TRILHA</b> -----
<b>Lorena Martins</b>	Sempre tem um lugar novo para conhecer, sempre tem um lugar novo para visitar. Que eu acho que isso é o mais legal, né? Você visitar e reconectar e reconhecer o que que aquele bar antigo, que tá ali esquecido tá fazendo e principalmente abastecer a nossa cabeça de boas histórias, né?
<b>Ramon Rozado</b>	Tem muitas outras capitais que tem muitos bares e botecos também, mas igual Belo Horizonte, eu acho muito difícil. BH se eu vou para tal boteco, você chega lá não tem... 200 metros de distância tem mais cinco pro cê ir... todos de qualidade, né? Então acho que Belo Horizonte respira isso mesmo.
<b>Samba enredo Salgueiro 2015 + Créditos finais + Vinheta de encerramento</b>	----- <b>TRILHA + CRÉDITOS + VINHETA</b> -----