



## PREFEITURA MUNICIPAL DE CEDRO DO ABAETÉ

Rua Cel. José Lobato, 879 - Centro – CEP: 35624-000 - Cedro do Abaeté -  
MG

Página 16 de 65

<b>Município:</b>	Cedro do Abaeté	<b>Data:</b> 31 de dezembro de 2025
<b>Prefeito:</b>	José Rosa Filho	<b>Responsável pelo Departamento de Cultura:</b> Ademir Júnior de Andrade Borges

## 7. FICHAS DE INVENTÁRIO

### FICHA 01-BM: ACERVO DA PREFEITURA DE CEDRO DO ABAETÉ

<b>Motivação do inventário:</b>
O acervo da Prefeitura Municipal de Cedro do Abaeté constitui um conjunto representativo da memória administrativa e cultural do município, reunindo mobiliário, utensílios e objetos de diferentes períodos que testemunham o cotidiano institucional e social da cidade. Sua preservação contribui para a valorização da identidade coletiva e para a compreensão da história municipal, configurando-se como importante referência patrimonial e simbólica para a comunidade de Cedro do Abaeté.
<b>Município:</b>
Cedro do Abaeté
<b>Distrito:</b>
Sede
<b>Designação:</b>
Acervo da Prefeitura Municipal de Cedro do Abaeté
<b>Endereço:</b>
Rua Cel. José Lobato, 879, Cedro do Abaeté - MG, 35624-000
<b>Propriedade/situação de propriedade:</b>
Prefeitura Municipal de Cedro do Abaeté
<b>Responsável:</b>
Prefeitura Municipal de Cedro do Abaeté
<b>Restrição de Acesso:</b>
Acesso limitado a horário de funcionamento.
<b>Horário de Atendimento:</b>
segunda-feira a sexta-feira, 8:00h às 16:00h
<b>Histórico do Acervo:</b>
O acervo histórico da Prefeitura Municipal de Cedro do Abaeté constitui um importante testemunho da formação e consolidação do município, refletindo a trajetória administrativa e social de uma comunidade inserida no contexto geográfico do Alto São Francisco. Situado em área de relevo montanhoso, entre serras e cursos d'água, o território abriga características ambientais singulares do Cerrado mineiro, com vegetação retorcida, solos férteis e presença marcante do Rio Indaiá, elemento estruturador do povoamento e da economia local. Esse cenário natural, associado às condições favoráveis de solo e clima, foi determinante para o estabelecimento das primeiras famílias que deram origem ao núcleo urbano e à vida política e institucional de Cedro do Abaeté. A origem do município remonta ao início do século XX, quando famílias de colonizadores, atraídas pela fertilidade da terra e pelas atividades de garimpo e agropecuária, fixaram residência na região. O nome "Cedro do Abaeté" está ligado à abundância de árvores de cedro que marcavam a paisagem, especialmente uma delas, de grande porte e beleza, que se tornou ponto de referência para tropeiros e viajantes. A emancipação política, ocorrida em 1963, consolidou a identidade do município e impulsionou a formação de sua estrutura administrativa, da qual a atual sede da prefeitura é o principal símbolo de poder público e memória institucional. O acervo preservado na sede da Prefeitura Municipal reúne mobiliário, utensílios e objetos que compõem o cotidiano administrativo e social desde as primeiras décadas da emancipação. Entre os itens, destacam-se



## PREFEITURA MUNICIPAL DE CEDRO DO ABAETÉ

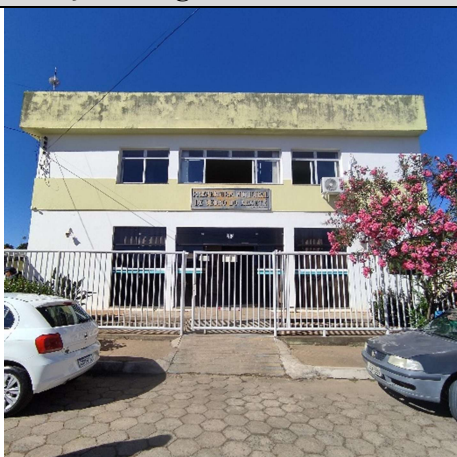
Rua Cel. José Lobato, 879 - Centro – CEP: 35624-000 - Cedro do Abaeté - MG

Página 17 de 65

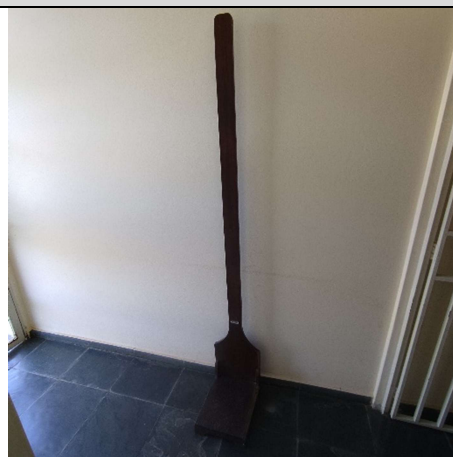
<b>Município:</b>	Cedro do Abaeté	<b>Data:</b> 31 de dezembro de 2025
<b>Prefeito:</b>	José Rosa Filho	<b>Responsável pelo Departamento de Cultura:</b> Ademir Júnior de Andrade Borges

mesas, sofás, relógios, fogões antigos, vitrine com bandeira do Brasil e outros elementos que representam o ambiente de trabalho e recepção pública de diferentes períodos. Essas peças evidenciam o modo de vida, os costumes e a materialidade da gestão municipal, revelando aspectos simbólicos da relação entre a população e o poder público local. Cada objeto do acervo expressa um fragmento da história coletiva, demonstrando as transformações nos espaços de gestão e nas práticas cotidianas de Cedro do Abaeté. Além do valor funcional, essas peças são testemunhos da evolução das práticas administrativas, da consolidação da identidade política e das referências culturais do município, tornando-se elementos de preservação imprescindíveis à memória pública. Apesar da catalogação, não há distinção sobre o acervo considerado histórico com os de uso do dia a dia, com isso, não sendo possível contabilizar quantos bens o acervo possui.

### Documentação Fotográfica:



**Foto 1:** Fachada frontal da Prefeitura Municipal de Cedro do Abaeté, onde localizado o acervo. Alex Alves Pereira, 03 nov. 2025.



**Foto 2:** Suporte para auxiliar na medição de altura para serviço militar Alex Alves Pereira, 03 nov. 2025.



**Foto 3:** Relógio presente no acervo. Alex Alves Pereira, 03 nov. 2025.



**Foto 4:** Planta Cadastral da cidade de Cedro do Abaeté. Alex Alves Pereira, 03 nov. 2025.



## PREFEITURA MUNICIPAL DE CEDRO DO ABAETÉ

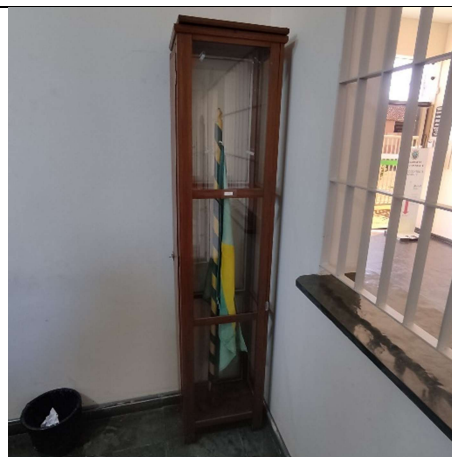
Rua Cel. José Lobato, 879 - Centro – CEP: 35624-000 - Cedro do Abaeté - MG

Página 18 de 65

<b>Município:</b>	Cedro do Abaeté	<b>Data:</b> 31 de dezembro de 2025
<b>Prefeito:</b>	José Rosa Filho	<b>Responsável pelo Departamento de Cultura:</b> Ademir Júnior de Andrade Borges



**Foto 5:** Quadro de avisos em madeira e vidro. Alex Alves Pereira, 03 nov. 2025.



**Foto 6:** Bandeira do Brasil em compartimento de madeira e vidro. Alex Alves Pereira, 03 nov. 2025.



**Foto 7:** Etiqueta de identificação dos objetos do acervo. Alex Alves Pereira, 03 nov. 2025.



**Foto 8:** Forno antigo. Alex Alves Pereira, 03 nov. 2025.



**Foto 9:** Fogão antigo presente no acervo da prefeitura. Alex Alves Pereira, 03 nov. 2025.



**Foto 10:** Sofá e mesas presentes no acervo da prefeitura. Alex Alves Pereira, 03 nov. 2025.

### **Datação:**

Sem definição. Peças de diferentes épocas



# PREFEITURA MUNICIPAL DE CEDRO DO ABAETÉ

Rua Cel. José Lobato, 879 - Centro – CEP: 35624-000 - Cedro do Abaeté - MG

Página 19 de 65

<b>Município:</b>	Cedro do Abaeté	<b>Data:</b> 31 de dezembro de 2025
<b>Prefeito:</b>	José Rosa Filho	<b>Responsável pelo Departamento de Cultura:</b> Ademir Júnior de Andrade Borges

## Estágio de Organização:

☐ Não Organizado ☒ Organizado parcialmente ☐ Organizado

## Conteúdo:

O acervo da Prefeitura Municipal de Cedro do Abaeté é composto por mobiliário antigo, como mesas, cadeiras, sofás e armários; objetos institucionais, como a vitrine com a bandeira do Brasil, relógio e fotografias; além de fogões e utensílios antigos que retratam o cotidiano e a memória administrativa e cultural do município.

## Instrumento de Pesquisa:

Sem instrumento de pesquisa.

## Mensuração/Quantificação:

Sem referência.

## Proteção Legal:

### Proteção Legal existente:

☐ Registro Imaterial ☐ Tombamento ☐ Inventário ☒ Nenhuma

### Proteção Legal proposta:

☐ Registro Imaterial ☐ Tombamento ☒ Registro de Inventário ☐ Atualização do inventário

## Instância:

☐ Federal ☐ Estadual ☒ Municipal

## Situação:

☐ Existente ☒ Proposta

## Tipo de proteção:

☐ Isolado ☒ Conjunto ☐ Nenhum

## Inscrição:

Não se aplica.

## Estado de Conservação:

☐ Ótimo ☐ Bom ☒ Regular ☐ Ruim/Necessita intervenção

## Análise do Estado de Conservação:

O acervo da Prefeitura Municipal de Cedro do Abaeté apresenta, em sua totalidade, estado de conservação regular, com variações pontuais entre os diferentes tipos de peças. O conjunto demonstra sinais de envelhecimento natural dos materiais, relacionados principalmente à falta de controle ambiental, ao acúmulo de poeira e à exposição direta à luz natural e à umidade. Os móveis de madeira, como mesas, armários e vitrines, exibem arranhões, manchas, pequenas perdas de verniz e escurecimento superficial, resultantes do tempo de uso e da ausência de conservação preventiva. Em alguns pontos, observa-se empenamento leve e oxidação nos elementos metálicos, o que indica a necessidade de estabilização. Os estofados e sofás encontram-se desgastados e desbotados, com tecido ressecado e sujidades acumuladas, evidenciando a ação do tempo e a falta de higienização adequada. A bandeira do Brasil, acondicionada na vitrine expositiva, apresenta desbotamento e manchas, associadas à exposição contínua à luz e à variação de temperatura, enquanto a haste de madeira revela perda de pintura e oxidação em pequenos componentes metálicos. Os fogões antigos e utensílios metálicos demonstram oxidação superficial, presença de sujidades e incrustações, mas mantêm a integridade estrutural. Já o relógio de parede e demais





## PREFEITURA MUNICIPAL DE CEDRO DO ABAETÉ

Rua Cel. José Lobato, 879 - Centro – CEP: 35624-000 - Cedro do  
Abaeté - MG

Página 20 de 65

<b>Município:</b>	Cedro do Abaeté	<b>Data:</b> 31 de dezembro de 2025
<b>Prefeito:</b>	José Rosa Filho	<b>Responsável pelo Departamento de Cultura:</b> Ademir Júnior de Andrade Borges

objetos decorativos apresentam empoeiramento, pequenas fissuras e desgastes na pintura, porém sem comprometimento funcional ou estético significativo.

De modo geral, o acervo carece de rotinas sistemáticas de limpeza, controle ambiental e acondicionamento adequado, sendo recomendada a implementação de medidas preventivas, como o controle de umidade e luminosidade, o isolamento de fontes de poeira, a higienização periódica e a revisão dos suportes expositivos. Com tais ações, será possível estabilizar o estado de conservação, prolongar a vida útil das peças e assegurar que o conjunto continue cumprindo sua função de preservação da memória institucional e cultural de Cedro do Abaeté.

### Fatores de degradação:

Os principais fatores de degradação do acervo da Prefeitura Municipal de Cedro do Abaeté estão relacionados à falta de controle ambiental e de conservação preventiva. A exposição direta à luz natural, o acúmulo de poeira e a presença de umidade em alguns pontos do ambiente favorecem o desbotamento de tecidos, o escurecimento e o desgaste das madeiras, além da oxidação de elementos metálicos. A falta de limpeza regular e de acondicionamento adequado, bem como o manuseio frequente sem procedimentos técnicos, contribuem para pequenas fissuras, arranhões e perdas de acabamento nas peças. Somam-se a esses fatores a falta de ventilação controlada e a variação térmica, que aceleram o envelhecimento dos materiais e comprometem a integridade física e estética do conjunto.

### Medidas de conservação:

Para garantir a preservação do acervo da Prefeitura Municipal de Cedro do Abaeté, recomenda-se a adoção de medidas de conservação preventiva e corretiva, incluindo a higienização periódica das peças com materiais neutros e técnicas adequadas a cada tipo de material, o controle da umidade e da temperatura ambiente, e a redução da incidência direta de luz solar por meio de cortinas ou películas protetoras. Deve-se também promover a organização e disposição adequada das peças mais sensíveis, utilizando suportes estáveis e protegidos contra poeira, além de realizar pequenos reparos estruturais em móveis de madeira e tratamento anticorrosivo em elementos metálicos. A implantação de um plano de monitoramento contínuo, com registros fotográficos e acompanhamento técnico periódico, é essencial para assegurar a manutenção da integridade física e histórica do conjunto e prolongar sua vida útil como patrimônio institucional e cultural.

### Referências Bibliográficas:

CEDRO DO ABAETÉ. História da cidade. Prefeitura Municipal de Cedro do Abaeté, [s.d.]. Disponível em: <https://www.cedrodoabaete.mg.gov.br/historia-da-cidade>. Acesso em: 08 out. 2025.

DE CAMPOS, Yussef Daibert Salomão. O inventário como instrumento de preservação do patrimônio cultural: adequações e usos (des) caracterizadores de seu fim. Revista CPC, n. 16, p. 119-135, 2013.

INSTITUTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO NACIONAL – IPHAN. Inventários de bens culturais. Disponível em: <https://portal.iphan.gov.br/pagina/detalhes/421>. Acesso em: 08 out. 2025.

SPINELLI JÚNIOR, Jayme. A conservação de acervos bibliográficos & documentais. Rio de Janeiro: Fundação Biblioteca Nacional, Dep. de Processos Técnicos, 1997.

Fontes Orais: Carlos Rodrigues Pinto, Rogério Fernandes da Costa. 30, jul. 2025.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE CEDRO DO  
ABAETÉ**

Rua Cel. José Lobato, 879 - Centro – CEP: 35624-000 - Cedro do  
Abaeté - MG

**Página 21 de 65**

<b>Município:</b>	Cedro do Abaeté	<b>Data:</b> 31 de dezembro de 2025
<b>Prefeito:</b>	José Rosa Filho	<b>Responsável pelo Departamento de Cultura:</b> Ademir Júnior de Andrade Borges

<b>Informações Complementares:</b>	
-	
<b>Ficha Técnica:</b>	
Levantamento: Alex Alves Pereira	Data: 03 nov. 2025
Elaboração: Alex Alves Pereira	Data: 06 nov. 2025
Revisão: Espaço e Memória Cultural	Data: 10 nov. 2025



# PREFEITURA MUNICIPAL DE CEDRO DO ABAETÉ

Rua Cel. José Lobato, 879 - Centro – CEP: 35624-000 - Cedro do Abaeté - MG

Página 22 de 65

<b>Município:</b>	Cedro do Abaeté	<b>Data:</b> 31 de dezembro de 2025
<b>Prefeito:</b>	José Rosa Filho	<b>Responsável pelo Departamento de Cultura:</b> Ademir Júnior de Andrade Borges

## FICHA 02-PI: FESTA DE SÃO SEBASTIÃO

PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS				CELEBRAÇÕES e RITOS	
<b>1 IDENTIFICAÇÃO</b>					
Denominação	Festa de São Sebastião			IPAC/MG	2025
Município	Cedro do Abaeté		Distrito	Sede	
Endereço	Rua Nossa Senhora do Rosário, s/nº, Centro. Cedro do Abaeté-MG				
GPS	23K	Long. UTM	584 020 m E	Lat. UTM	7 881 480 m S
MOTIVAÇÃO	A Festa de São Sebastião de Cedro do Abaeté é uma importante manifestação de fé e identidade cultural da comunidade local. O inventário se faz necessário para documentar, valorizar e preservar os saberes, práticas, rituais, manifestações artísticas e elementos materiais ligados à festa, garantindo a continuidade da tradição e seu reconhecimento como patrimônio cultural imaterial do município.				
					
<b>Figura 1:</b> Detalhe da imagem de São Sebastião utilizada na procissão. <b>Fonte:</b> Acervo Ademir Junior de A. Borges, jan. 2025.					
Categoria	Celebração				
Tipologia da Atividade	Catolicismo Popular				
<b>DENOMINAÇÃO</b>					
Outras denominações:	Festa de São Sebastião				
Nível de integração	<input checked="" type="checkbox"/> Comunidade <input type="checkbox"/> Oficial <input type="checkbox"/> Intercomunitária				
<b>PERIODICIDADE</b>					
Início	Final do mês de janeiro/ início do mês de fevereiro				
Fim	Final do mês de janeiro/ início do mês de fevereiro				
Calendário Litúrgico	Dia 20 de janeiro				
Invocação	São Sebastião				
Observação das Datas	A celebração das festividades pode ter variação a cada ano de acordo com a proximidade do fim de semana a data atribuída a São Sebastião.				
<b>DESCRIÇÃO DA PERIODICIDADE:</b>					
A celebração é anual, sempre próxima ao dia de São Sebastião.					
<b>PROTEÇÃO LEGAL:</b>					
Proteção Legal existente:					



# PREFEITURA MUNICIPAL DE CEDRO DO ABAETÉ

Rua Cel. José Lobato, 879 - Centro – CEP: 35624-000 - Cedro do  
Abaeté - MG

Página 23 de 65

<b>Município:</b>	Cedro do Abaeté	<b>Data:</b> 31 de dezembro de 2025
<b>Prefeito:</b>	José Rosa Filho	<b>Responsável pelo Departamento de Cultura:</b> Ademir Júnior de Andrade Borges

☐ Registro Imaterial ☐ Tombamento ☐ Inventário ☒ Nenhuma

## Proteção Legal proposta:

☐ Registro Imaterial ☐ Tombamento ☒ Inventário ☐ Atualização do inventário

## Instância:

☐ Federal ☐ Estadual ☒ Municipal

## Situação:

☐ Existente ☒ Proposta

## Proteção Legal existente:

☐ Registro Imaterial ☐ Tombamento ☐ Inventário ☒ Nenhuma

## Proteção Legal proposta:

☐ Registro Imaterial ☐ Tombamento ☒ Inventário ☐ Atualização do inventário

## 2 ORIGENS DOCUMENTADAS OU ATRIBUÍDAS

As origens da Festa de São Sebastião em Cedro do Abaeté são atribuídas às antigas práticas religiosas trazidas pelos primeiros moradores da região, ainda no período de formação do município. Transmitida oralmente entre gerações, a tradição teria se consolidado a partir das promessas e agradecimentos feitos ao santo por graças alcançadas, especialmente relacionadas à saúde, às colheitas e à proteção contra epidemias. Embora não haja registros escritos precisos sobre o início da celebração, relatos de moradores indicam que a festa ocorre há muitas décadas, mantendo sua estrutura baseada na novena, na missa e na procissão, além da tradição da erguida do mastro que se iniciou em 2023, como expressão da fé popular e da identidade religiosa do povo cedrense.

## 3 DESCRIÇÃO:

A Festa de São Sebastião, em Cedro do Abaeté, é uma das celebrações religiosas tradicionais do município, reunindo fé, devoção e confraternização popular. Realizada anualmente no mês de janeiro ou no início do mês de fevereiro, a festividade é dedicada ao santo protetor contra as pestes e doenças e expressa a forte religiosidade da comunidade local, que mantém viva essa tradição há gerações. A festa se estrutura em torno de uma novena de nove dias, seguida da missa solene, procissão, subida do mastro, cavalgada, bênção dos animais e diversas atividades culturais e sociais. Durante a novena preparatória, famílias da cidade se revezam para sediar as celebrações, acolhendo vizinhos e devotos em suas casas. Cada residência é ornamentada com flores, velas e a imagem de São Sebastião, formando pequenos altares domésticos que se tornam pontos de encontro e oração coletiva. Ao final de cada noite, é comum a barraquinha com venda de tropeiro, caldo, galinhada, feijoada, para arrecadar fundos para a comunidade e também confraternização entre os participantes, fortalecendo os laços comunitários. Essa itinerância da novena faz com que a festa percorra diferentes ruas e bairros da cidade a cada ano, de acordo com a moradia dos festeiros responsáveis, envolvendo toda a população na devoção. Um dos momentos mais simbólicos é a subida do mastro, estrutura de madeira que sustenta a bandeira com a imagem do santo, sempre realizada no domingo anterior ao início da novena, marcando a abertura das festividades em honra a São Sebastião. O ponto alto da festa ocorre no dia ou próximo ao dia de São Sebastião, com a Santa Missa Solene celebrada na igreja Nossa Senhora do Rosário, reunindo grande número de fiéis. Em seguida, acontece a procissão com o andor do santo, acompanhado por cânticos e demonstrações de fé; logo após, os cavaleiros e carreiros reúnem-se para a cavalgada e, na frente da igreja, o padre concede a bênção aos animais, refletindo a tradição rural. Além do caráter religioso, a festa apresenta forte dimensão social. No domingo da festa, os festeiros promovem um tradicional almoço de São Sebastião e





# PREFEITURA MUNICIPAL DE CEDRO DO ABAETÉ

Rua Cel. José Lobato, 879 - Centro – CEP: 35624-000 - Cedro do Abaeté - MG

Página 24 de 65

<b>Município:</b>	Cedro do Abaeté	<b>Data:</b> 31 de dezembro de 2025
<b>Prefeito:</b>	José Rosa Filho	<b>Responsável pelo Departamento de Cultura:</b> Ademir Júnior de Andrade Borges

realizam bingos e leilões. O último ato da festa é o Leilão dos animais (bezerros, porcos, galinhas), cuja renda é revertida para a paróquia e para obras comunitárias. Durante o evento, o espaço urbano transforma-se em um ambiente festivo, com decoração, música e intensa participação popular. A cada ano, um grupo de festeiros é escolhido para organizar e conduzir as atividades, garantindo a continuidade e a renovação da tradição. Esse rodízio de famílias e devotos é um dos elementos que fortalecem o caráter comunitário da celebração, permitindo que diferentes gerações participem ativamente da organização e preservação do evento. Assim, a Festa de São Sebastião permanece como um importante símbolo de identidade e fé coletiva, reafirmando a herança cultural e espiritual do povo de Cedro do Abaeté.

## Preparativos:

Os preparativos para a Festa de São Sebastião começam semanas antes do início da novena, envolvendo intensa mobilização da comunidade. Os festeiros organizam reuniões para definir a programação, arrecadar doações e distribuir as tarefas entre os voluntários. É nesse período que se providenciam os materiais para ornamentação dos altares. As famílias responsáveis por cada noite da novena decoram suas casas com flores, velas e tecidos coloridos, criando um ambiente acolhedor para receber os fiéis. Paralelamente, são montados as barraquinhas, o palco e os espaços destinados à missa, ao leilão e à cavalgada, transformando o cenário urbano em um grande espaço de fé e celebração popular.

## Desenvolvimento:

A Festa de São Sebastião se desenvolve sob duas frentes: celebração religiosa e evento de entretenimento.

## Transformações e permanências:

A Festa de São Sebastião de Cedro do Abaeté apresenta transformações que refletem as mudanças socioculturais e urbanas da cidade, sem, contudo, perder sua essência religiosa e comunitária. Com o passar dos anos, a celebração incorporou novos recursos, como o levantamento do mastro, a cavalgada em honra a São Sebastião, uso de som, a divulgação digital e a ampliação das atividades festivas, adaptando-se às demandas contemporâneas e à crescente participação popular. Apesar dessas atualizações, permanecem os elementos que definem sua identidade tradicional, como a novena itinerante, a missa solene, a procissão, com bênção dos animais. Essas tradições continuam a mobilizar famílias e fortalecer os vínculos de fé, solidariedade e pertencimento que sustentam a continuidade da festa ao longo das gerações.

## 4 ESPAÇOS PARA A REALIZAÇÃO DA CELEBRAÇÃO

### Descrição do espaço da celebração:

O espaço da celebração da Festa de São Sebastião se estende pelas ruas de Cedro do Abaeté, que são tomadas por fiéis durante as procissões, cavalgadas e novenas; a cada ano, o local principal do festejo é na Igreja de Nossa Senhora do rosário e o local das novenas se alterna entre diferentes pontos da cidade, conforme a residência dos festeiros responsáveis, mantendo viva a tradição itinerante e o envolvimento coletivo da comunidade.

## 5 ÁREA DE ABRANGÊNCIA

☒ Comunidade ☒ Região ☒ Município ☐ Estado ☐ Nacional

### Participação turística:

A Festa de São Sebastião vem sendo evento tradicional de relevância no contexto da região, atraindo o turismo e desenvolvendo a cultura e a economia do município de Cedro do Abaeté/MG.

## 6 ELEMENTOS RELACIONADOS

Bem Cultural	Tipologia	Categoria	Subcategoria	COD./IPAC
--------------	-----------	-----------	--------------	-----------



# PREFEITURA MUNICIPAL DE CEDRO DO ABAETÉ

Rua Cel. José Lobato, 879 - Centro – CEP: 35624-000 - Cedro do Abaeté - MG

Página 25 de 65

<b>Município:</b>	Cedro do Abaeté	<b>Data:</b> 31 de dezembro de 2025
<b>Prefeito:</b>	José Rosa Filho	<b>Responsável pelo Departamento de Cultura:</b> Ademir Júnior de Andrade Borges

Novena de São Sebastião	Bem Imaterial	Celebrações Religiosas	Práticas Devocionais Comunitárias	
Procissão de São Sebastião	Bem Imaterial	Celebrações Religiosas	Procissões e Romarias	
Cavalgada e Bênção dos Animais	Bem Imaterial	Celebrações Religiosas e Rituais Rurais	Rituais de Fé e Proteção Animal	
Mastro da Bandeira de São Sebastião	Bem Material	Elemento Móvel Associado à Celebração Religiosa	Símbolos e Objetos Devocionais	
Leilões	Bem Imaterial	Práticas Sociais e Econômicas Tradicionais	Leilões Comunitários e Ações Benéficas	

## 7 MODELO DE ORGANIZAÇÃO

<b>TIPO</b>	<input checked="" type="checkbox"/> Comitê Instituição <input type="checkbox"/> Irmandades/ Confrarias <input type="checkbox"/> Associação <input type="checkbox"/> Outros
<b>Denominação</b>	Prefeitura Municipal de Cedro do Abaeté /MG
<b>Descrição</b>	Secretaria de Educação e Cultura de Cedro do Abaeté/MG
<b>Organizadores e Financiadores:</b>	
<b>Tipo</b>	Público
<b>Organizadores</b>	Prefeitura Municipal de Cedro do Abaeté/MG; Paróquia Nossa Senhora do Rosário; comunidade
<b>Financiadores</b>	Prefeitura Municipal de Cedro do Abaeté/MG /MG

## 8 COMENTÁRIOS

### Comentários do elaborador:

A Festa de São Sebastião em Cedro do Abaeté se destaca como uma manifestação viva da religiosidade popular, preservando práticas tradicionais que reforçam o sentimento de pertencimento e união comunitária. Sua continuidade demonstra a força da fé e da cooperação entre os moradores, que mantêm, ano após ano, uma celebração repleta de simbolismo, devoção e memória coletiva.

### Elementos significativos relacionados:

As barraquinhas de comida, bingo, cavalgada, procissão e missa em homenagem a São Sebastião.

### Crenças Associadas:

São Sebastião é reconhecido na tradição cristã como o santo protetor contra pestes, doenças e guerras, sendo amplamente venerado no Brasil rural por sua intercessão em tempos de epidemias e dificuldades. Segundo a hagiografia, era um soldado romano convertido ao cristianismo que, por não renegar sua fé, foi condenado à morte e amarrado a um tronco, onde foi alvejado por flechas, imagem que se tornou símbolo de resistência e fidelidade a Deus. Milagrosamente salvo, voltou a pregar o evangelho até ser novamente martirizado. Em Cedro do Abaeté, essa crença na força protetora de São Sebastião é central à festa, reunindo fiéis que buscam saúde, prosperidade e proteção para suas famílias, lavouras e animais, reafirmando a fé como fundamento da vida comunitária.

### Identidades construídas em torno da atividade:

A devoção a São Sebastião em Cedro do Abaeté consolidou-se como elemento central da identidade religiosa e cultural da comunidade, unindo moradores da cidade e da zona rural em torno de um mesmo símbolo de fé e



# PREFEITURA MUNICIPAL DE CEDRO DO ABAETÉ

Rua Cel. José Lobato, 879 - Centro – CEP: 35624-000 - Cedro do  
Abaeté - MG

Página 26 de 65

<b>Município:</b>	Cedro do Abaeté	<b>Data:</b> 31 de dezembro de 2025
<b>Prefeito:</b>	José Rosa Filho	<b>Responsável pelo Departamento de Cultura:</b> Ademir Júnior de Andrade Borges

proteção. A festa, além de expressão espiritual, tornou-se um marco de pertencimento coletivo, reforçando laços familiares, comunitários e a continuidade das tradições locais.

## Significados socioeconômicos:

A Festa de São Sebastião representa importante movimento social e econômico para Cedro do Abaeté, mobilizando moradores urbanos e rurais na organização e execução das atividades. Durante o período da celebração, há aumento no fluxo de visitantes e retorno financeiro para o comércio local, especialmente nas vendas de alimentos, bebidas e produtos típicos nas barraquinhas. As arrecadações obtidas por meio dos bingos e leilões também são revertidas em benefício da comunidade e da paróquia, fortalecendo o caráter solidário da manifestação. Além de sua dimensão espiritual, a festa impulsiona a economia local e reforça o sentimento de cooperação entre os habitantes.

## Significados Simbólicos:

São Sebastião é símbolo de fé, proteção e resistência, sendo reconhecido pelos devotos como guardião contra doenças, secas e adversidades. Sua imagem, representada pelo corpo flechado, remete à coragem diante da provação e à fidelidade a Deus. A festa, portanto, transcende o aspecto ritual e se converte em expressão simbólica da identidade coletiva, reafirmando valores de esperança, gratidão e devoção.

## Possibilidade de Continuação:

A continuidade da Festa de São Sebastião está assegurada pela forte devoção da comunidade e pela renovação anual dos festeiros, o que garante a transmissão das práticas e dos saberes associados à celebração. Apesar das transformações contemporâneas, como a inserção de equipamentos de som, a divulgação digital e a ampliação das atividades recreativas, o núcleo religioso permanece central, preservando o sentido original de fé e promessa. O envolvimento intergeracional e a valorização do papel das famílias locais indicam boas perspectivas de permanência dessa tradição no futuro.

## Plano de ação:

Recomenda-se o fortalecimento de ações de salvaguarda voltadas à valorização e documentação da Festa de São Sebastião, conforme orienta a Recomendação de Paris de 1989 da UNESCO, que enfatiza o reconhecimento e o respeito ao patrimônio imaterial. Sugere-se a promoção de programas educativos e de sensibilização voltados à comunidade e às escolas locais; registro audiovisual e fotográfico das novenas, procissões e ritos simbólicos; oficinas de transmissão de saberes religiosos e culturais com os festeiros; e campanhas de valorização da fé popular no calendário municipal. É fundamental também garantir o apoio institucional da Prefeitura e da Paróquia, assegurando condições materiais e organizacionais para a continuidade da festa e sua salvaguarda como expressão essencial da identidade cultural de Cedro do Abaeté.

## 9 ENTREVISTADOS

1	Nome	Ademir Junior de A. Borges		Tipo	-	
Nascimento		-	Sexo	M	Idade	-
Descrição		-				
Contato		-				
2	Nome	Selenita Maria de Araújo Lima		Tipo	-	
Nascimento			Sexo	F	Idade	83
Descrição						
Contato						
3	Nome	Maria do Carmo de Castro		Tipo	-	



## PREFEITURA MUNICIPAL DE CEDRO DO ABAETÉ

Rua Cel. José Lobato, 879 - Centro – CEP: 35624-000 - Cedro do Abaeté - MG

Página 27 de 65

<b>Município:</b>	Cedro do Abaeté	<b>Data:</b> 31 de dezembro de 2025
<b>Prefeito:</b>	José Rosa Filho	<b>Responsável pelo Departamento de Cultura:</b> Ademir Júnior de Andrade Borges

Nascimento		Sexo	F	Idade	87
Descrição					
Contato					
4	Nome	Waldete Soares de Almeida	Tipo	-	
Nascimento		Sexo	F	Idade	-
Descrição					
Contato					

### 10 DOCUMENTAÇÃO FOTOGRÁFICA



**Foto 2:** Saída da procissão da Festa de São Sebastião da Igreja e Nossa Senhora do Rosário. Acervo Ademir Junior de A. Borges, jan. 2025.



**Foto 3:** Detalhe Altar com Bíblia, imagem de São Sebastião e vela. Acervo Ademir Junior de A. Borges, jan. 2025.



**Foto 4:** Imagem de São Sebastião utilizada na procissão. Acervo Ademir Junior de A. Borges, jan. 2025.



**Foto 5:** Missa da Festa de São Sebastião. Acervo Ademir Junior de A. Borges, jan. 2025.





## PREFEITURA MUNICIPAL DE CEDRO DO ABAETÉ

Rua Cel. José Lobato, 879 - Centro – CEP: 35624-000 - Cedro do Abaeté - MG

Página 28 de 65

<b>Município:</b>	Cedro do Abaeté	<b>Data:</b> 31 de dezembro de 2025
<b>Prefeito:</b>	José Rosa Filho	<b>Responsável pelo Departamento de Cultura:</b> Ademir Júnior de Andrade Borges



**Foto 6:** Fiéis em oração durante a Festa de São Sebastião. Acervo Ademir Junior de A. Borges, jan. 2025.



**Foto 7:** Altar com Bíblia, imagem de São Sebastião, terço e vela. Acervo Ademir Junior de A. Borges, jan. 2025.



**Foto 8:** Animais para o leilão da Festa de São Sebastião. Acervo Ademir Junior, jan. 2025.



**Foto 9:** Cavalgada durante a procissão da Festa de São Sebastião. Acervo Ademir Junior, jan. 2025.

### 11 DOCUMENTOS ANEXOS

Fotografias	-	Data:	-
Vídeos	-	Data:	-
Áudio	-	Data:	-

### 12 REFERÊNCIAS

CEDRO DO ABAETÉ. História da cidade. Prefeitura Municipal de Cedro do Abaeté, [s.d.]. Disponível em: <https://www.cedrodoabaete.mg.gov.br/historia-da-cidade>. Acesso em: 08 out. 2025.

DE CAMPOS, Yussef Daibert Salomão. O inventário como instrumento de preservação do patrimônio cultural: adequações e usos (des) caracterizadores de seu fim. Revista CPC, n. 16, p. 119-135, 2013.

INSTITUTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO NACIONAL – IPHAN. Inventários de bens culturais. Disponível em: <https://portal.iphan.gov.br/pagina/detalhes/421>. Acesso em: 08 out. 2025.

SPINELLI JÚNIOR, Jayme. A conservação de acervos bibliográficos & documentais. Rio de Janeiro: Fundação Biblioteca Nacional, Dep. de Processos Técnicos, 1997.





# PREFEITURA MUNICIPAL DE CEDRO DO ABAETÉ

Rua Cel. José Lobato, 879 - Centro – CEP: 35624-000 - Cedro do  
Abaeté - MG

Página 29 de 65

<b>Município:</b>	Cedro do Abaeté	<b>Data:</b> 31 de dezembro de 2025
<b>Prefeito:</b>	José Rosa Filho	<b>Responsável pelo Departamento de Cultura:</b> Ademir Júnior de Andrade Borges

VARAZZE, Jacopo de. Legenda Áurea: vidas de santos. Tradução de Hilário Franco Júnior. São Paulo: Companhia das Letras, 2003.

Fontes Orais: Ademir Junior de A. Borges, nov. 2025

Fontes Orais: Maria do Carmo de Castro, nov. 2025

Fontes Orais: Selenita Maria de Araújo Lima, nov. 2025


Fontes Orais: Waldete Soares de Almeida, nov. 2025

## 13 FICHA TÉCNICA

Fotos	Acervo Ademir Junior de A. Borges	Data:	jan. 2025
Levantamento	Alex Alves Pereira	Data:	06 nov. 2025
Elaboração	Alex Alves Pereira	Data:	10 nov. 2025
Revisão	Espaço e Memória Cultural	Data:	03 nov. 2025

Observações:

-

		<b>PREFEITURA MUNICIPAL DE CEDRO DO ABAETÉ</b> Rua Cel. José Lobato, 879 - Centro – CEP: 35624-000 - Cedro do Abaeté - MG		Página 30 de 65
<b>Município:</b>	Cedro do Abaeté	<b>Data:</b> 31 de dezembro de 2025		
<b>Prefeito:</b>	José Rosa Filho	<b>Responsável pelo Departamento de Cultura:</b> Ademir Júnior de Andrade Borges		

### FICHA 03-PI: MODO DE FAZER FARINHADE MANDIOCA

<b>PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS</b>	<b>MODOS DE FAZER - ALIMENTOS</b>
--	-----------------------------------

<b>01 IDENTIFICAÇÃO</b>					
<b>Denominação</b>	Modo de Fazer Farinha de Mandioca.			<b>IPAC/MG</b>	
<b>Município</b>	Cedro do Abaeté/MG	<b>Distrito</b>	Sede		
<b>Endereço</b>	Márcia Souza e José Souza - Rua João Rodrigues dos Santos, nº 112. Cedro do Abaeté-MG Eustáquio Luz - Rua José Pinto Sobrinho nº 37, Vila Nova. Cedro do Abaeté – MG				
<b>GPS</b>	23k	<b>Long. UTM</b>	45°42'49.90"O	<b>Lat. UTM</b>	19° 8'43.73"S
<b>MOTIVAÇÃO</b>	O inventário do modo de fazer a farinha e o polvilho de mandioca em Cedro do Abaeté tem como objetivo reconhecer e valorizar um saber tradicional que integra a identidade do município. Transmitido entre gerações, esse fazer mantém vivas técnicas, memórias e formas de trabalho familiar, além de contribuir para a subsistência e economia local, justificando sua importância como patrimônio cultural imaterial.				



**Figura 1:** Farinha tradicional de Cedro do Abaeté.

**Fonte:** Alex Alves Pereira, 03 nov. 2025.

<b>Atividade Marco</b>		Produção artesanal de farinha e polvilho de mandioca				
<b>Categoria</b>		Saberes culinários tradicionais e culinária popular.				
<b>Âmbito/Tema</b>	Alimentação e cultura rural.					
<b>Tipologia da Atividade</b>		<b>Anual</b>	<b>Periódica</b>	<b>Mensal</b>	<b>Contínua</b>	<b>Cada X anos</b>
					<b>X</b>	
<b>02 DENOMINAÇÃO</b>	Modo de Fazer a Farinha de Mandioca.					
<b>Outras denominações:</b>	Farinha artesanal, farinha de mandioca caseira, polvilho artesanal.					
<b>Nível de integração</b>	<input checked="" type="checkbox"/> Comunidade <input type="checkbox"/> Oficial <input type="checkbox"/> Intercomunitária					
<b>PERIODICIDADE</b>	Contínua.					
<b>03 PROTEÇÃO LEGAL:</b>						
<b>Proteção Legal existente:</b>						
<input type="checkbox"/> Registro Imaterial <input type="checkbox"/> Tombamento <input type="checkbox"/> Inventário <input checked="" type="checkbox"/> Nenhuma						



# PREFEITURA MUNICIPAL DE CEDRO DO ABAETÉ

Rua Cel. José Lobato, 879 - Centro – CEP: 35624-000 - Cedro do  
Abaeté - MG

Página 31 de 65

<b>Município:</b>	Cedro do Abaeté	<b>Data:</b> 31 de dezembro de 2025
<b>Prefeito:</b>	José Rosa Filho	<b>Responsável pelo Departamento de Cultura:</b> Ademir Júnior de Andrade Borges

<b>Proteção Legal proposta:</b>	
<input type="checkbox"/> Registro Imaterial <input type="checkbox"/> Tombamento <input checked="" type="checkbox"/> Inventário <input type="checkbox"/> Atualização do inventário	
<b>Instância:</b>	
<input type="checkbox"/> Federal <input type="checkbox"/> Estadual <input checked="" type="checkbox"/> Municipal	
<b>Situação:</b>	
<input type="checkbox"/> Existente <input checked="" type="checkbox"/> Proposta	
<b>04</b>	<b>DESCRIÇÃO DA PERIODICIDADE:</b>
<p>A produção da farinha de mandioca segue um ritmo marcadamente sazonal, concentrando-se no período da seca, que corresponde ao inverno na região e se estende aproximadamente de junho a outubro. A preferência por essa época se deve às condições climáticas favoráveis, pois a ausência de chuvas facilita a colheita da mandioca e todo o processo de secagem da massa e torra da farinha.</p> <p>Durante essa temporada, a frequência da fabricação varia conforme a disponibilidade de matéria-prima e a demanda. Conforme os relatos, as famílias podem se dedicar à produção quase toda semana, a cada quinze dias ou mensalmente. Cada "fornada" ou ciclo de produção dura de dois a três dias, desde a colheita da mandioca até a finalização da torra, resultando em uma média de 20 a 50 quilos de farinha por vez, dependendo da capacidade da casa de farinha e do número de pessoas envolvidas no trabalho.</p>	
<b>05</b>	<b>ORIGENS DOCUMENTADAS OU ATRIBUÍDAS</b>
<p>A produção artesanal da farinha de mandioca é uma prática tradicional na região, ligada à agricultura de subsistência e profundamente enraizada na cultura familiar. O conhecimento foi transmitido oralmente e pela prática ao longo de várias gerações. A Sra. Márcia Júnia Ribeiro de Sousa, por exemplo, aprendeu o ofício com sua mãe, mantendo uma tradição que já vinha de sua avó. Da mesma forma, o Sr. Eustáquio Pinto da Luz herdou o saber de seus pais, Zacarias Pinto da Luz e Cândida Rita de Jesus, perpetuando o legado familiar.</p> <p>Originalmente, o processo era inteiramente manual. A ralação era feita em ralos de mão, um trabalho árduo e demorado. A prensagem da massa para retirar a água, era realizada em prensas rudimentares de madeira com cunhas, que eram batidas com uma marreta de madeira para apertar a massa, ou simplesmente torcendo-a em sacos de estopa.</p> <p>Com o tempo, o saber sofreu adaptações tecnológicas que facilitaram o trabalho, mas sem descaracterizar a essência artesanal. Foram introduzidos o ralador elétrico e a prensa mecânica, muitas vezes operada com o uso de um macaco de carro, como a utilizada pelo Sr. José Alves de Souza. Essas inovações otimizaram o processo, tornando-o menos exaustivo e mais eficiente, mas a qualidade do produto continua a depender do saber-fazer, especialmente na etapa crucial da torra.</p>	
	<b>Descrição Dos Elementos Constitutivos</b>
	<b>Ingredientes</b>
Raízes de mandioca de diferentes variedades.	
	<b>Condimentos</b>
Não há condimentos; trata-se do produto puro da mandioca.	
	<b>Processos de Obtenção</b>
Colheita, descascamento, lavagem e ralação da mandioca.	
	<b>Instrumentos/ Ferramentas</b>
Ralador, prensa, peneiras e caixas para decantação do polvilho.	
	<b>Seleção de Alimentos</b>



# PREFEITURA MUNICIPAL DE CEDRO DO ABAETÉ

Rua Cel. José Lobato, 879 - Centro – CEP: 35624-000 - Cedro do Abaeté - MG

Página 32 de 65

<b>Município:</b>	Cedro do Abaeté	<b>Data:</b> 31 de dezembro de 2025
<b>Prefeito:</b>	José Rosa Filho	<b>Responsável pelo Departamento de Cultura:</b> Ademir Júnior de Andrade Borges

Escolha das raízes mais maduras e firmes.

## Processos de Preparação

O modo de fazer artesanal da farinha de mandioca é um processo que envolve várias etapas distintas, começando com a escolha cuidadosa da matéria-prima. O único ingrediente utilizado é a mandioca, cultivada pelos próprios produtores, que dão preferência a variedades locais como a "amarelinha" e a "cacau", de casca vermelha. A colheita é feita quando a raiz atinge a maturação ideal, geralmente entre um ano e meio e dois anos de cultivo.

Após a colheita, a mandioca é levada para a casa de farinha, onde o trabalho se inicia com o preparo das raízes, que são descascadas manualmente com facas e depois lavadas. Em seguida, a mandioca é ralada, uma tarefa que hoje é facilitada por raladores elétricos, transformando as raízes em uma massa úmida e homogênea.

A etapa seguinte é a prensagem, crucial para a qualidade final da farinha. A massa ralada é colocada em sacos de tecido ou diretamente em uma prensa mecânica – muitas vezes adaptada com um macaco de carro – e comprimida por aproximadamente duas horas para extrair o excesso de líquido, conhecido como manipueira. Um ponto de honra entre os produtores é não lavar a massa para remover o polvilho, pois acreditam que isso comprometeria o sabor e a qualidade "doce" da farinha.

Uma vez prensada, a massa, agora seca e compacta, é esfarelada com as mãos e passada por uma peneira para se tornar solta e fina. O clímax do processo é a torra. A massa peneirada é levada a um grande tacho de cobre ou ferro, aquecido em forno a lenha. Com o auxílio de um rodo ou pá de madeira, o mestre-farinheiro mexe a massa de forma contínua e ritmada. Essa etapa exige atenção e experiência, pois é nela que se "dá o ponto", secando a farinha até que ela fique crocante e com a coloração característica. Ao final, a farinha pronta é retirada do tacho para esfriar e, se desejado, pode ser peneirada novamente para garantir uma textura ainda mais fina antes de ser armazenada para consumo.

## Modos de Apresentar e Servir os Alimentos

A farinha é servida como acompanhamento tradicional em refeições cotidianas.

## Quem Oferece e Quem Recebe

Produzida e consumida por famílias rurais, sendo também comercializada localmente.

## Modos de se Dispor dos Restos Alimentares

As cascas e a água resultante da prensagem são aproveitadas para alimentação animal.

## 06 ELEMENTOS RELACIONADOS

Bem Cultural	Tipologia	Categoria	Subcategoria	COD./IPAC
Alimentação tradicional mineira	Modos de Fazer	Alimentos tradicionais	Preparos culinários	
Colheita, secagem e limpeza dos grãos	Modos de Fazer	Alimentos tradicionais	Beneficiamento primário	
Forno a lenha/forno comunitário	Bem imóvel/móvel	Arquitetônico	Equipamentos e espaços de produção	
Utensílios tradicionais (maseira, gamela, rolo, pás, peneiras)	Bem Móvel	Instrumentos de trabalho	Ferramentas e equipamentos de produção artesanal	



# PREFEITURA MUNICIPAL DE CEDRO DO ABAETÉ

Rua Cel. José Lobato, 879 - Centro – CEP: 35624-000 - Cedro do Abaeté - MG

Página 33 de 65

<b>Município:</b>	Cedro do Abaeté	<b>Data:</b> 31 de dezembro de 2025
<b>Prefeito:</b>	José Rosa Filho	<b>Responsável pelo Departamento de Cultura:</b> Ademir Júnior de Andrade Borges

## 07 FORMAS DE TRANSMISSÃO

### Procedência do Saber

O saber-fazer da Farinha de Mandioca em Cedro do Abaeté tem origem familiar e comunitária, resultado da transmissão oral e prática entre gerações de agricultores locais. As técnicas de plantio, colheita, moagem e preparo dos alimentos à base de farinha foram aprendidas no convívio cotidiano, muitas vezes associadas às atividades domésticas e religiosas, como a confecção de tropeiro, farofa e tutu para festas e celebrações. Esse conhecimento combina tradição rural mineira e adaptações locais, refletindo a experiência acumulada do trabalho no campo e da produção artesanal de alimentos.

### Transmissão

☒ Pais-Filhos ☐ Mestre-Aprendiz ☐ Escolas ☐ Grupos ☐ Outros

### Modo de Transmissão

A perpetuação do saber-fazer da farinha de mandioca é um processo cultural que ocorre de forma orgânica e intergeracional, tendo a família como seu principal núcleo de transmissão. O conhecimento não é ensinado em manuais ou escolas, mas sim absorvido no dia a dia, através da convivência e da prática conjunta. Desde cedo, as crianças observam seus pais e avós na lida da casa de farinha, familiarizando-se com os sons, cheiros e gestos do ofício. Conforme crescem, passam de meros espectadores a participantes ativos, assumindo gradualmente tarefas de maior responsabilidade: primeiro ajudam a descascar e lavar a mandioca, depois aprendem a manusear a massa na peneira e, por fim, são iniciados na arte mais complexa da torra, sob o olhar atento dos mais velhos. É nessa prática compartilhada que os segredos do ofício são passados adiante – a escolha da mandioca certa, o tempo exato da prensagem e, sobretudo, a sensibilidade para "achar o ponto" da farinha no tacho, um conhecimento que só a experiência ensina. Este modelo de aprendizado, baseado na oralidade e na imitação, garante que o legado, como o recebido pela Sra. Márcia de sua mãe e avó, e pelo Sr. Eustáquio de seus pais, continue vivo e se renove a cada geração.

### Forma de Continuidade

A continuidade do modo de fazer artesanal da farinha de mandioca em Cedro do Abaeté se sustenta em pilares sólidos que mesclam necessidade, tradição e resiliência. A principal força motriz é a demanda constante da própria comunidade, para a qual a farinha é um pilar da alimentação diária. Esse consumo local garante um mercado cativo e reafirma a importância cultural do alimento.

Aliado a isso, a comercialização do excedente se apresenta como um fator econômico vital. A venda direta, muitas vezes por encomenda, não só complementa a renda familiar, mas também cria um ciclo de valorização do produto artesanal, que é reconhecido por seu sabor e qualidade superior em relação aos industriais.

A resiliência do saber também se manifesta na sua capacidade de adaptação. A incorporação de tecnologias como o ralador elétrico e a prensa mecânica, sem abandonar os princípios artesanais da produção, como a torra em tacho a lenha, demonstra uma modernização que torna o trabalho menos exaustivo e mais viável, dialogando com as necessidades contemporâneas sem perder a essência da tradição. Por fim, a continuidade é assegurada pelo forte senso de identidade e pelo compromisso social dos detentores, que se sentem responsáveis por manter viva uma prática que define a cultura e a história de suas famílias e de sua comunidade.

### Transformações

O modo de fazer a farinha de mandioca, embora mantenha sua essência artesanal, passou por significativas transformações que buscaram aliviar o esforço físico e otimizar o tempo de produção, sem sacrificar a qualidade final do produto. A principal mudança observada foi a mecanização de etapas que antes eram





# PREFEITURA MUNICIPAL DE CEDRO DO ABAETÉ

Rua Cel. José Lobato, 879 - Centro – CEP: 35624-000 - Cedro do Abaeté - MG

Página 34 de 65

<b>Município:</b>	Cedro do Abaeté	<b>Data:</b> 31 de dezembro de 2025
<b>Prefeito:</b>	José Rosa Filho	<b>Responsável pelo Departamento de Cultura:</b> Ademir Júnior de Andrade Borges

extremamente laboriosas.

Originalmente, a ralação da mandioca era uma das tarefas mais árduas, realizada inteiramente à mão em ralos de madeira ou metal. Esse processo manual, além de demorado, exigia grande força física. Com o tempo, essa etapa foi revolucionada pela introdução do ralador elétrico, que hoje permite processar grandes quantidades de mandioca de forma rápida e eficiente.

Da mesma forma, a prensagem da massa evoluiu consideravelmente. As técnicas primitivas envolviam torcer a massa em sacos de estopa ou utilizar prensas rústicas de madeira, onde a pressão era aplicada por meio de cunhas de madeira batidas com uma marreta. Atualmente, os produtores utilizam prensas mecânicas, frequentemente operadas com a ajuda de um macaco de carro, que permitem uma extração muito mais eficaz e controlada da manipueira, em um tempo significativamente menor.

Essas transformações, portanto, representam uma adaptação inteligente, que preserva o saber-fazer tradicional ao mesmo tempo que torna a prática mais sustentável e viável para os produtores.

## COMENTÁRIOS

### Identities construídas em torno da atividade

A atividade de fazer farinha artesanalmente não é apenas um processo produtivo; é também um espaço de construção e afirmação de importantes identidades sociais e culturais. No centro dessa prática, surge a figura do mestre ou da mestra-farinheira, indivíduo que detém o conhecimento aprofundado do ofício. Essa identidade não se baseia em títulos formais, mas no respeito conquistado na comunidade pela habilidade prática, especialmente a sensibilidade de "achar o ponto" da torra, um saber que garante a qualidade e o sabor do produto e é fonte de grande orgulho pessoal.

### Comentários dos praticantes

"Eu aprendi com a minha mãe. Minha mãe trabalhava em casa de família e as [patroas] faziam farinha, e ela ajudava também. E levava a gente, então a gente também foi aprendendo a fazer." - Márcia Janea Ribeiro de Sousa.

"Tem que saber mexer, né? Tem que saber mexer na taxa, tem que saber o ponto que ela tá boa. Tem muita ciência pra ficar uma farinha boa." - Eustáquio Pinto da Luz.

### Comentários do elaborador

O saber-fazer da farinha em Cedro do Abaeté constitui um importante patrimônio imaterial rural, que reúne conhecimentos agrícolas, técnicas culinárias e práticas comunitárias transmitidas entre gerações. A permanência desse fazer demonstra a resiliência cultural das famílias locais e sua capacidade de adaptar tradições antigas às condições atuais, sem perder a essência artesanal. O registro desse saber no inventário contribui para dar visibilidade e reconhecimento às práticas cotidianas que moldam a identidade alimentar e social do município.

## 08 POSSIBILIDADE DE CONTINUIDADE

A continuidade do saber-fazer da farinha em Cedro do Abaeté é considerada alta, pois ainda há famílias que mantêm o cultivo, a moagem e o preparo artesanal de tropeiro, farofa e tutu. O interesse das novas gerações, aliado à valorização dos produtos tradicionais e à presença constante dessas receitas em festas e celebrações locais, fortalece sua preservação. Com o apoio de ações de salvaguarda e incentivo à produção artesanal, o saber tem plenas condições de se manter vivo como expressão da cultura alimentar e do modo de vida rural do município.



# PREFEITURA MUNICIPAL DE CEDRO DO ABAETÉ

Rua Cel. José Lobato, 879 - Centro – CEP: 35624-000 - Cedro do Abaeté - MG

Página 35 de 65

<b>Município:</b>	Cedro do Abaeté	<b>Data:</b> 31 de dezembro de 2025
<b>Prefeito:</b>	José Rosa Filho	<b>Responsável pelo Departamento de Cultura:</b> Ademir Júnior de Andrade Borges

Necessidades	
<b>Instalações</b>	Adequação e manutenção de espaços de preparo, como cozinhas domésticas, comunitárias e fornos a lenha, garantindo boas condições de higiene, ventilação e segurança. É fundamental preservar os ambientes tradicionais de produção, respeitando seus modos de uso e permitindo que continuem servindo como locais de convivência e transmissão do saber.
<b>Instrumentos</b>	Disponibilização, restauração e conservação de utensílios tradicionais, como masseiras, gamelas, rolos, peneiras e pás de madeira, além de moinhos e fornos a lenha, essenciais ao processo artesanal. Sugere-se também o uso de equipamentos audiovisuais para registro das práticas e dos saberes locais.
<b>Matéria-Prima</b>	Incentivo ao cultivo e beneficiamento da mandioca local, com apoio à agricultura familiar e ao uso de variedades tradicionais adaptadas ao solo e clima da região. O fornecimento de insumos de boa qualidade é essencial para manter o sabor, a textura e a autenticidade dos produtos artesanais.
<b>Pessoal</b>	Valorização dos agricultores, promovendo condições para a continuidade de suas atividades. O reconhecimento público e institucional dessas pessoas fortalece o sentimento de pertencimento e o repasse do conhecimento às novas gerações.
<b>Formação</b>	Realização de oficinas e cursos de capacitação voltados para o cultivo sustentável e boas práticas alimentares. As ações devem envolver escolas, associações rurais e grupos comunitários, promovendo a educação patrimonial e o diálogo intergeracional.
<b>Atividade Macro</b>	Salvaguarda dos saberes e práticas relacionadas ao cultivo e preparo da farinha, com foco na valorização das tradições alimentares, no fortalecimento da identidade cultural rural e no incentivo ao turismo gastronômico do município.
<b>Modo de expressão com necessidade de documentar/proteger</b>	Registro fotográfico, audiovisual e documental das etapas de produção, desde o plantio até o preparo final, destacando os instrumentos, os ambientes e os detentores do saber. Essa documentação é essencial para preservar a memória, difundir o conhecimento e fortalecer as ações de proteção do patrimônio imaterial ligado à farinha em Cedro do Abaeté.
<b>9</b>	<b>AÇÕES DE SALVAGUARDA</b>
<p>A salvaguarda do saber-fazer a farinha de mandioca em Cedro do Abaeté deve priorizar o reconhecimento e a valorização das famílias detentoras do conhecimento tradicional, incentivando a continuidade das práticas ligadas ao cultivo, e fabricação da farinha de mandioca. É fundamental promover o registro documental e audiovisual de todo o processo, incluindo entrevistas com os praticantes e a catalogação de utensílios, fornos e moinhos ainda existentes, garantindo a preservação da memória coletiva e das técnicas tradicionais associadas a mandioca.</p> <p>Outra ação importante é a realização de oficinas comunitárias e projetos educativos voltados às escolas e associações rurais, para aproximar as novas gerações das práticas alimentares tradicionais. Essas atividades podem envolver demonstrações práticas de preparo, partilha de receitas antigas e debates sobre o valor cultural e histórico da alimentação rural, fortalecendo o sentimento de pertencimento e a transmissão intergeracional do saber.</p> <p>Além disso, recomenda-se a inclusão da mandioca e de seus derivados de receitas típicas, nas feiras locais e</p>	



## PREFEITURA MUNICIPAL DE CEDRO DO ABAETÉ

Rua Cel. José Lobato, 879 - Centro – CEP: 35624-000 - Cedro do Abaeté - MG

Página 36 de 65

<b>Município:</b>	Cedro do Abaeté	<b>Data:</b> 31 de dezembro de 2025
<b>Prefeito:</b>	José Rosa Filho	<b>Responsável pelo Departamento de Cultura:</b> Ademir Júnior de Andrade Borges

em eventos gastronômicos do município. Tais ações contribuem não apenas para a sustentabilidade econômica das famílias envolvidas, mas também para o reconhecimento institucional do saber-fazer como parte integrante do patrimônio cultural imaterial de Cedro do Abaeté.

### 10 ENTREVISTADOS

<b>Nome</b>	José Alves de Souza		<b>Tipo</b>	Detentor do saber tradicional	
<b>Nascimento</b>	-	<b>Sexo</b>	M	<b>Idade</b>	68
<b>Descrição</b>	-				
<b>Contato</b>	Telefone ou e-mail	-			
<b>Nome</b>	Márcia Janea Ribeiro de Souza		<b>Tipo</b>	Detentor do saber tradicional	
<b>Nascimento</b>	-	<b>Sexo</b>	F	<b>Idade</b>	64
<b>Descrição</b>	-				
<b>Contato</b>	Telefone ou e-mail	-			
<b>Nome</b>	Eustáquio Pinto da Luz		<b>Tipo</b>	Detentor do saber tradicional	
<b>Nascimento</b>	-	<b>Sexo</b>	M	<b>Idade</b>	77
<b>Descrição</b>	-				

### 11 DOCUMENTAÇÃO FOTOGRAFICA



**Figura 2:** José Alves de Souza e Márcia Janea Ribeiro de Souza, detentores do saber-fazer da farinha em Cedro do Abaeté, em área anexa à cozinha onde realizam o preparo artesanal. Alex Alves Pereira, 03 nov. 2025.



**Figura 3:** Balança antiga de ferro com pesos metálicos utilizada para medir a farinha e outros insumos durante o preparo dos produtos de farinha. Alex Alves Pereira, 03 nov. 2025.





## PREFEITURA MUNICIPAL DE CEDRO DO ABAETÉ

Rua Cel. José Lobato, 879 - Centro – CEP: 35624-000 - Cedro do  
Abaeté - MG

Página 37 de 65

<b>Município:</b>	Cedro do Abaeté	<b>Data:</b> 31 de dezembro de 2025
<b>Prefeito:</b>	José Rosa Filho	<b>Responsável pelo Departamento de Cultura:</b> Ademir Júnior de Andrade Borges



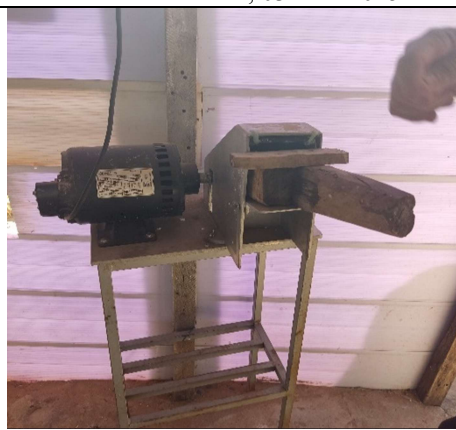
**Figura 4:** Forno artesanal de barro e metal utilizado para fazer farinha Alex Alves Pereira, 03 nov. 2025.



**Figura 5:** Ralador e cilindro artesanal construído em madeira e metal, empregado no processo de ralação das mandiocas. Alex Alves Pereira, 03 nov. 2025.



**Figura 6:** Tambor metálico perfurado adaptado para auxiliar na mandioca ralada . Alex Alves Pereira, 03 nov. 2025.



**Figura 7:** Moedor elétrico artesanal utilizado para ralar a mandioca, adaptado com motor e estrutura metálica para facilitar o processo de trituração. Alex Alves Pereira, 03 nov. 2025.



**Figura 8:** Senhor Eustáquio Pinto da Luz com saco de farinha já pronta para o consumo a sua frente. Alex Alves Pereira, 03 nov. 2025.



**Figura 9:** Registro do senhor Eustáquio Pinto da Luz, realizando a torra da farinha no tacho de cobre. Eustáquio Pinto da Luz, jun. 2025.



# PREFEITURA MUNICIPAL DE CEDRO DO ABAETÉ

Rua Cel. José Lobato, 879 - Centro – CEP: 35624-000 - Cedro do Abaeté - MG

Página 38 de 65

<b>Município:</b>	Cedro do Abaeté	<b>Data:</b> 31 de dezembro de 2025
<b>Prefeito:</b>	José Rosa Filho	<b>Responsável pelo Departamento de Cultura:</b> Ademir Júnior de Andrade Borges

Fotografias	-	
Vídeos	-	
Áudio	-	
13	REFERÊNCIAS	
<p>CEDRO DO ABAETÉ. História da cidade. Prefeitura Municipal de Cedro do Abaeté, [s.d.]. Disponível em: <a href="https://www.cedrodoabaete.mg.gov.br/historia-da-cidade">https://www.cedrodoabaete.mg.gov.br/historia-da-cidade</a>. Acesso em: 08 out. 2025.</p> <p>DE CAMPOS, Yussef Daibert Salomão. O inventário como instrumento de preservação do patrimônio cultural: adequações e usos (des) caracterizadores de seu fim. Revista CPC, n. 16, p. 119-135, 2013.</p> <p>INSTITUTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO NACIONAL – IPHAN. Inventários de bens culturais. Disponível em: <a href="https://portal.iphan.gov.br/pagina/detalhes/421">https://portal.iphan.gov.br/pagina/detalhes/421</a>. Acesso em: 08 out. 2025.</p> <p>Fontes Orais: Eustáquio Pinto da Luz, ago/2025.</p> <p>Fontes Orais: José Alves de Souza, ago/2025.</p> <p>Fontes Orais: Marcia Janea Ribeiro de Souza, ago/2025.</p>		
14	FICHA TÉCNICA	
Levantamento	Alex Alves Pereira.	Data: 03 nov. 2025
Elaboração	Alex Alves Pereira.	Data: 06 nov. 2025
Revisão	Espaço e Memória Cultural	Data: 08 nov. 2025
	Observações	
-		



 <b>PREFEITURA MUNICIPAL DE CEDRO DO ABAETÉ</b> Rua Cel. José Lobato, 879 - Centro – CEP: 35624-000 - Cedro do Abaeté - MG		<b>Página 39 de 65</b>
<b>Município:</b>	Cedro do Abaeté	<b>Data:</b> 31 de dezembro de 2025
<b>Prefeito:</b>	José Rosa Filho	<b>Responsável pelo Departamento de Cultura:</b> Ademir Júnior de Andrade Borges

#### FICHA 04-PI: MODO DE FAZER PAMONHA

PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS				MODOS DE FAZER - ALIMENTOS		
01	IDENTIFICAÇÃO					
Denominação	Modo de fazer do Pamonha de Cedro do Abaeté			IPAC/MG		
Município	Cedro do Abaeté/MG	Distrito	Sede			
Endereço	Luciane Vieira - Rua Rio Indaiá, nº 1365, Centro. Cedro do Abaeté-MG Maria Aparecida (Tuca) - Rua dos Garimpeiros, nº 469, Centro. Cedro do Abaeté-MG Tereza Borges - Avenida Coronel Francisco Guimarães, nº 233, Centro. Cedro do Abaeté-MG					
GPS	23k	Long. UTM	45°43'1.74"O	Lat. UTM	19° 8'29.32"S	
MOTIVAÇÃO	A motivação para a realização deste inventário está relacionada à importância de registrar, valorizar e salvaguardar o saber-fazer tradicional da pamonha em Cedro do Abaeté, prática que integra o cotidiano e a memória afetiva das famílias locais. Transmitido de geração em geração, o modo de preparo da pamonha representa não apenas um costume alimentar, mas também um momento de convivência comunitária e partilha, especialmente durante o período da colheita do milho. O inventário busca garantir que esse conhecimento, enraizado na experiência das mulheres e famílias do município, seja reconhecido como patrimônio cultural imaterial, assegurando sua continuidade e valorização pelas futuras gerações.					
						
Figura 1: Pamonha tradicional de Cedro do Abaeté. Fonte: Alex Alves Pereira, 03 nov. 2025.						
Atividade Marco		Produção artesanal de pamonha.				
	Categoria	Saberes culinários tradicionais e culinária popular.				
Âmbito/Tema		Culinária tradicional e práticas alimentares vinculadas à cultura interiorana.				
Tipologia da Atividade		Anual	Periódica	Mensal	Contínua	Cada X anos



# PREFEITURA MUNICIPAL DE CEDRO DO ABAETÉ

Rua Cel. José Lobato, 879 - Centro – CEP: 35624-000 - Cedro do Abaeté - MG

Página 40 de 65

<b>Município:</b>	Cedro do Abaeté	<b>Data:</b> 31 de dezembro de 2025
<b>Prefeito:</b>	José Rosa Filho	<b>Responsável pelo Departamento de Cultura:</b> Ademir Júnior de Andrade Borges

		X				
<b>02</b>	<b>DENOMINAÇÃO</b>	Pamonha				
<b>Outras denominações:</b>		Pamonha de milho verde, pamonha doce, pamonha salgada.				
<b>Nível de integração</b>		<input checked="" type="checkbox"/> Comunidade <input type="checkbox"/> Oficial <input type="checkbox"/> Intercomunitária				
<b>03</b>	<b>PROTEÇÃO LEGAL:</b>					
<b>Proteção Legal existente:</b>						
<input type="checkbox"/> Registro Imaterial <input type="checkbox"/> Tombamento <input type="checkbox"/> Inventário <input checked="" type="checkbox"/> Nenhuma						
<b>Proteção Legal proposta:</b>						
<input type="checkbox"/> Registro Imaterial <input type="checkbox"/> Tombamento <input checked="" type="checkbox"/> Inventário <input type="checkbox"/> Atualização do inventário						
<b>Instância:</b>						
<input type="checkbox"/> Federal <input type="checkbox"/> Estadual <input checked="" type="checkbox"/> Municipal						
<b>Situação:</b>						
<input type="checkbox"/> Existente <input checked="" type="checkbox"/> Proposta						
<b>04</b>	<b>DESCRIÇÃO DA PERIODICIDADE:</b>					
<p>A produção da pamonha em Cedro do Abaeté ocorre de forma sazonal, acompanhando o período da safra do milho verde, geralmente entre os meses de dezembro e março, quando o ingrediente está mais fresco e acessível. Durante esse período, as famílias se reúnem para preparar grandes quantidades, transformando o ato de fazer pamonha em um momento de confraternização e partilha. Em alguns casos, a produção também acontece em datas festivas, como encontros familiares, mantendo viva a tradição e o vínculo comunitário associado a esse saber-fazer.</p>						
<b>05</b>	<b>ORIGENS DOCUMENTADAS OU ATRIBUÍDAS</b>					
<p>A origem do modo de fazer pamonha em Cedro do Abaeté está profundamente ligada às tradições da vida rural e à agricultura familiar, sendo um saber transmitido oralmente e pela prática. As formas de aprendizado variam, mas sempre se baseiam na observação e na participação.</p> <p>A Sra. Tereza Borges e a Sra. Luciane Vieira dos Santos representam a transmissão direta, de geração em geração. Ambas relatam ter aprendido ao observar suas mães e avós. Luciane recorda que, por volta dos 13 anos, já acompanhava sua avó, a Sra. Isolina, uma quitandeira de renome na cidade. Aos 16 anos, começou a ajudar efetivamente, amarrando as pamonhas, e aos 18 já participava da etapa crucial do tempero da massa, consolidando o conhecimento familiar.</p> <p>Já a Sra. Maria Aparecida, ilustra a circulação do saber na comunidade. Ela conta que não aprendeu diretamente com sua família, mas "vendo os outros fazer" e ajudando nas casas das famílias para as quais trabalhava. Com atenção e vontade de aprender, ela absorveu as técnicas e desenvolveu seu próprio modo de temperar, tornando-se uma referência para sua família e amigos.</p> <p>A receita e o processo mantêm uma base tradicional, mas sofreram adaptações ao longo do tempo. A principal mudança tecnológica foi a substituição do ralo manual pela máquina elétrica de moer o milho, o que otimizou o trabalho. Algumas dessas máquinas são, inclusive, artesanais, como uma adaptada com motor de "tanquinho", mostrando a criatividade local. Apesar disso, a essência do preparo — a seleção cuidadosa do milho, o uso da banha de porco e do queijo local, e o cozimento na palha — permanece inalterada, preservando o sabor autêntico e o significado cultural do alimento.</p>						
	<b>Descrição Dos Elementos Constitutivos</b>					
	<b>Ingredientes</b>					



## PREFEITURA MUNICIPAL DE CEDRO DO ABAETÉ

Rua Cel. José Lobato, 879 - Centro – CEP: 35624-000 - Cedro do Abaeté - MG

Página 41 de 65

<b>Município:</b>	Cedro do Abaeté	<b>Data:</b> 31 de dezembro de 2025
<b>Prefeito:</b>	José Rosa Filho	<b>Responsável pelo Departamento de Cultura:</b> Ademir Júnior de Andrade Borges

Milho verde em ponto adequado (“nem muito novo, nem muito duro”), açúcar ou sal, banha de porco, manteiga, leite, queijo ralado e em pedaços. Em algumas variações, acrescentam-se bacon, linguiça e cheiro-verde.

### Condimentos

Açúcar para a versão doce e sal, queijo e temperos naturais (cheiro-verde, linguiça e bacon) para a versão salgada, mantendo o sabor característico da pamonha tradicional.

### Processos de Obtenção

Os ingredientes são adquiridos de produtores e feirantes locais, havendo ainda famílias que cultivam o milho e produzem a própria banha. O leite e o queijo são geralmente obtidos em fazendas próximas, reforçando a origem artesanal e comunitária do preparo.

### Instrumentos/ Ferramentas

Raladores manuais ou máquinas elétricas para moer o milho, bacias de alumínio, colheres e panelas grandes, peneiras, fogão a lenha ou a gás, e latas ou panelas para o cozimento. A palha do milho é utilizada para envolver a massa antes de ir ao fogo.

### Seleção de Alimentos

O milho é colhido no ponto ideal, quando ainda verde e macio, garantindo sabor e textura adequados. As palhas são escolhidas inteiras e limpas, e o queijo utilizado é preferencialmente fresco e de boa procedência.

### Processos de Preparação

O preparo da pamonha em Cedro do Abaeté é um ritual que começa com a seleção criteriosa dos ingredientes, majoritariamente de produção local. O milho verde é o protagonista, colhido no ponto ideal, "nem duro, nem mole demais". A gordura preferida é a banha de porco caseira, ou "caipira", que confere um sabor inigualável, complementada pela manteiga. O queijo minas fresco, também da região, é indispensável, utilizado tanto ralado para se misturar à massa quanto em pedaços generosos para o recheio. Para as diferentes versões, usa-se açúcar na doce e sal na salgada, sendo que a doce sempre leva uma "pitadinha" de sal para equilibrar e realçar os sabores. Há também ingredientes opcionais que variam conforme o gosto da família: o leite pode ser usado para ajustar a consistência da massa, e o fermento em pó para deixá-la mais fofa. Na versão salgada, é comum adicionar recheios como linguiça, bacon, cheiro-verde e pimenta.

Os utensílios refletem a transição do tempo: o ralo manual deu lugar a máquinas elétricas de moer, algumas adaptadas artesanalmente, mas as bacias grandes, colheres de pau e peneiras continuam essenciais. O cozimento é feito em panelões de alumínio ou até em latas de 18 litros reaproveitadas, preferencialmente em fogão a lenha, que confere um sabor especial.

O processo é um verdadeiro mutirão familiar. Inicia-se com a limpeza do milho, separando as melhores palhas para as embalagens. Os grãos são moídos e a massa resultante é peneirada para retirar o excesso de bagaço. O segredo do tempero está em aquecer a banha e a manteiga até ficarem bem quentes e despejá-las sobre a massa, causando uma leve pré-cocção que garante a cremosidade. A massa é então dividida e temperada para as versões doce e salgada. A montagem é artesanal: as palhas são dobradas em formato de "copinho", preenchidas com a massa e o pedaço de queijo, e depois fechadas e amarradas firmemente com barbante. Por fim, as pamonhas são cozidas em água fervente por cerca de uma hora, até que a massa esteja firme e a palha, com sua cor alterada, anuncie que a iguaria está pronta.

### Modos de Apresentar e Servir os Alimentos

As pamonhas são servidas ainda quentes, geralmente acompanhadas de café ou leite, em encontros familiares.



# PREFEITURA MUNICIPAL DE CEDRO DO ABAETÉ

Rua Cel. José Lobato, 879 - Centro – CEP: 35624-000 - Cedro do Abaeté - MG

Página 42 de 65

<b>Município:</b>	Cedro do Abaeté	<b>Data:</b> 31 de dezembro de 2025
<b>Prefeito:</b>	José Rosa Filho	<b>Responsável pelo Departamento de Cultura:</b> Ademir Júnior de Andrade Borges

Podem ser consumidas doces, salgadas ou temperadas, conforme a ocasião.

## Quem Oferece e Quem Recebe

O preparo é realizado majoritariamente por mulheres das famílias, que compartilham o alimento com parentes, vizinhos e amigos. Em alguns casos, a produção é coletiva, reunindo várias gerações durante o período da safra do milho.

## Modos de se Dispor dos Restos Alimentares

As sobras do milho e da palha são reaproveitadas, sendo o bagaço utilizado para mingaus ou destinado à alimentação de porcos e galinhas, em consonância com práticas sustentáveis e de aproveitamento integral dos alimentos.

## 06 ELEMENTOS RELACIONADOS

Bem Cultural	Tipologia	Categoria	Subcategoria	COD./IPAC
Alimentação tradicional mineira	Modos de Fazer	Alimentos tradicionais	Preparos culinários	
Agricultura familiar e cultivo do milho	Saberes e práticas agrícolas	Produção de alimentos	Cultivo e beneficiamento agrícola	
Utensílios e práticas domésticas tradicionais	Modos de Fazer	Cultura material	Práticas culinárias e uso de instrumentos domésticos	

## 07 FORMAS DE TRANSMISSÃO

### Procedência do Saber

Familiar e comunitária: transmitida entre gerações por observação, oralidade e prática.

### Transmissão

☒ Pais-Filhos ☐ Mestre-Aprendiz ☐ Escolas ☐ Grupos ☐ Outros

### Modo de Transmissão

O modo de transmissão do saber-fazer da pamonha em Cedro do Abaeté ocorre principalmente de forma oral e prática, dentro do ambiente familiar, sendo passado de geração em geração, especialmente entre as mulheres. O aprendizado acontece de maneira informal, pela observação, convivência e participação nas etapas do preparo, desde a colheita do milho até o cozimento final. Filhas, netas e vizinhas aprendem auxiliando as mais velhas, repetindo gestos e memorizando proporções e técnicas que raramente são registradas por escrito. Essa transmissão mantém viva a tradição e reforça os laços de pertencimento e identidade comunitária, preservando o modo artesanal e afetivo que caracteriza a produção da pamonha em Cedro do Abaeté.

### Forma de Continuidade

A continuidade do modo de fazer pamonha em Cedro do Abaeté é garantida por uma robusta transmissão intergeracional e comunitária, aliada a uma notável capacidade de adaptação. O saber é repassado de forma orgânica, principalmente pela via matrilinear, como evidenciado nos relatos da Sra. Tereza Borges e da Sra. Luciane Vieira, que aprenderam com suas mães e avós. A participação dos mais jovens é um pilar dessa continuidade; eles são inseridos no processo desde cedo, começando com tarefas simples, como amarrar as pamonhas, e evoluindo gradualmente para as etapas mais complexas, como o tempero da massa. Esse aprendizado prático e coletivo, que reúne toda a família em um verdadeiro mutirão, assegura que as técnicas e



# PREFEITURA MUNICIPAL DE CEDRO DO ABAETÉ

Rua Cel. José Lobato, 879 - Centro – CEP: 35624-000 - Cedro do Abaeté - MG

Página 43 de 65

<b>Município:</b>	Cedro do Abaeté	<b>Data:</b> 31 de dezembro de 2025
<b>Prefeito:</b>	José Rosa Filho	<b>Responsável pelo Departamento de Cultura:</b> Ademir Júnior de Andrade Borges

os segredos sejam absorvidos naturalmente.

Além do núcleo familiar, o saber circula pela comunidade, como demonstra a história da Sra. Maria Aparecida, que aprendeu observando e ajudando em outras casas. Essa dinâmica social reforça a tradição e cria uma rede de detentores do conhecimento.

## Transformações

Ao longo do tempo, o modo de fazer pamonha em Cedro do Abaeté passou por pequenas transformações que refletem as mudanças nas condições de trabalho e na disponibilidade de recursos. O processo, antes totalmente manual, passou a contar com o uso de máquinas elétricas para ralar ou moer o milho, reduzindo o esforço físico e o tempo de preparo. Alguns ingredientes também foram adaptados, com a substituição da banha artesanal por manteiga ou óleo em algumas famílias. Apesar dessas alterações, o saber essencial e o caráter coletivo do preparo permanecem preservados, mantendo a autenticidade da tradição e o vínculo com as práticas herdadas das gerações anteriores.

## COMENTÁRIOS

### Identities construídas em torno da atividade

A pamonha é símbolo da culinária afetiva e da tradição rural de Cedro do Abaeté, representando o vínculo entre família, trabalho coletivo e memória comunitária, além de reforçar a identidade mineira associada à partilha e à valorização dos saberes transmitidos entre gerações.

### Comentários dos praticantes

"Eu aprendi foi vendo os outros fazer, porque eu não tive pai nem mãe... aí no meu trabalhar nas casas eu via como se fazia, eu ajudava as patroas minha a fazer." – Maria Aparecida de Fátima.

"A gente reúne na casa da minha irmã, né? A gente faz até 500 pamonhas. Família toda, né? (...) Nós somos uma família de 11 irmãos, sabe? Então, nós somos oito mulheres... a gente reúne todo mundo."- Tereza Borges.

"Antigamente a gente usava mais um ralo, manual. (...) Só que aí minha tia até comprou uma máquina, né? Uma máquina elétrica." – Luciane Vieira dos Santos.

### Comentários do elaborador

O saber-fazer da pamonha em Cedro do Abaeté revela a força das tradições familiares e o valor da memória coletiva na preservação das práticas alimentares regionais. Através da oralidade e da vivência cotidiana, o conhecimento é mantido vivo, adaptando-se às novas condições sem perder seu caráter identitário. O registro deste inventário contribui para reconhecer e valorizar o papel das mulheres e das famílias locais na continuidade desse patrimônio imaterial, essencial para a compreensão da cultura alimentar e das formas de sociabilidade do município.

## 08 POSSIBILIDADE DE CONTINUIDADE

A prática do saber-fazer da pamonha em Cedro do Abaeté apresenta fortes condições de continuidade, uma vez que permanece enraizada nas tradições familiares e no cotidiano das comunidades rurais e urbanas. A transmissão do conhecimento entre gerações, aliada ao valor simbólico do alimento nas reuniões familiares, garante sua permanência como elemento identitário. A valorização da produção artesanal, o incentivo a ações de salvaguarda e o interesse crescente das novas gerações em manter o preparo tradicional fortalecem ainda mais a viabilidade de sua continuidade no futuro.





# PREFEITURA MUNICIPAL DE CEDRO DO ABAETÉ

Rua Cel. José Lobato, 879 - Centro – CEP: 35624-000 - Cedro do Abaeté - MG

Página 44 de 65

<b>Município:</b>	Cedro do Abaeté	<b>Data:</b> 31 de dezembro de 2025
<b>Prefeito:</b>	José Rosa Filho	<b>Responsável pelo Departamento de Cultura:</b> Ademir Júnior de Andrade Borges

Necessidades	
<b>Instalações</b>	Adequação e manutenção das cozinhas domésticas e comunitárias, com condições adequadas de higiene, iluminação e ventilação, garantindo segurança alimentar durante o preparo da pamonha. É importante preservar o uso do fogão a lenha e de ambientes tradicionais, que conferem sabor e autenticidade à receita.
<b>Instrumentos</b>	Disponibilização e conservação de utensílios essenciais, como raladores manuais e elétricos, bacias, peneiras, panelas grandes, colheres de pau e fogões a lenha ou a gás. Também é recomendável a aquisição de equipamentos para registro audiovisual, a fim de documentar e divulgar as práticas tradicionais.
<b>Matéria-Prima</b>	Incentivo ao uso de produtos locais e da agricultura familiar, especialmente o milho verde cultivado no município, além de leite, queijo e banha de produção artesanal. O fortalecimento das cadeias produtivas locais assegura a qualidade dos ingredientes e mantém o vínculo da receita com o território.
<b>Pessoal</b>	Valorização das mulheres e famílias que preservam o saber-fazer, reconhecendo-as como guardiãs da tradição culinária. É essencial apoiar sua atuação por meio de incentivos culturais e espaços de visibilidade em feiras e eventos gastronômicos locais.
<b>Formação</b>	Realização de oficinas, ações de educação patrimonial e programas de transmissão do saber, envolvendo jovens, escolas e associações culturais. Essas atividades contribuem para despertar o interesse das novas gerações e garantir a continuidade da prática.
<b>Atividade Macro</b>	Salvaguarda e difusão dos saberes culinários tradicionais de Cedro do Abaeté, com foco na valorização da pamonha como patrimônio cultural imaterial e na promoção do turismo gastronômico e identitário do município.
<b>Modo de expressão com necessidade de documentar/proteger</b>	Registro fotográfico, audiovisual e documental das etapas do preparo da pamonha, desde a colheita e seleção do milho até o cozimento e partilha, evidenciando o papel das famílias, os utensílios utilizados e o caráter coletivo dessa prática como forma de preservação e difusão cultural.
<b>9</b>	<b>AÇÕES DE SALVAGUARDA</b>
<p>As ações de salvaguarda voltadas ao saber-fazer da pamonha em Cedro do Abaeté devem priorizar o reconhecimento e a valorização da prática como patrimônio cultural imaterial, promovendo o registro documental, audiovisual e fotográfico das etapas de preparo e dos depoimentos das famílias envolvidas. Esse registro pode integrar acervos municipais e escolares, contribuindo para a preservação da memória coletiva e para a difusão do conhecimento entre diferentes gerações.</p> <p>Além da documentação, é fundamental estimular atividades educativas e culturais que aproximem a comunidade do tema, como oficinas culinárias, feiras gastronômicas e ações de educação patrimonial em escolas. Essas iniciativas fortalecem o sentimento de pertencimento e incentivam a participação das novas gerações, garantindo que o modo tradicional de preparo não se perca diante das transformações sociais e tecnológicas. A promoção da pamonha em eventos culturais e turísticos pode ampliar sua visibilidade, reforçando sua importância como expressão da identidade e da cultura alimentar de Cedro do Abaeté.</p>	





# PREFEITURA MUNICIPAL DE CEDRO DO ABAETÉ

Rua Cel. José Lobato, 879 - Centro – CEP: 35624-000 - Cedro do Abaeté - MG

Página 45 de 65

<b>Município:</b>	Cedro do Abaeté	<b>Data:</b> 31 de dezembro de 2025
<b>Prefeito:</b>	José Rosa Filho	<b>Responsável pelo Departamento de Cultura:</b> Ademir Júnior de Andrade Borges

10	ENTREVISTADOS						
Nome		Luciane Vieira dos Santos		Tipo		Detentora do saber / Produtora artesanal	
Nascimento		-	Sexo	F		Idade 36	
Descrição		-					
Contato		Telefone ou e-mail		-			
Nome		Maria Aparecida de Fátima		Tipo		Detentora do saber / Produtora artesanal	
Nascimento		-	Sexo	F		Idade 68	
Descrição		-					
Contato		Telefone ou e-mail		-			
Nome		Tereza Borges		Tipo		Detentora do saber / Cozinheira profissional	
Nascimento		27/05/1949	Sexo	F		Idade 76	
Descrição		-					
Contato		Telefone ou e-mail		(37) 988096185			

11	DOCUMENTAÇÃO FOTOGRÁFICA	
		
<b>Figura 2:</b> Luciene Vieira dos Santos, uma das detentoras do saber fazer da pamonha de Cedro do Abaeté. Alex Alves Pereira, 03 nov. 2025.		<b>Figura 3:</b> Tradicional pamonha de Luciane. Alex Alves Pereira, 03 nov. 2025.



## PREFEITURA MUNICIPAL DE CEDRO DO ABAETÉ

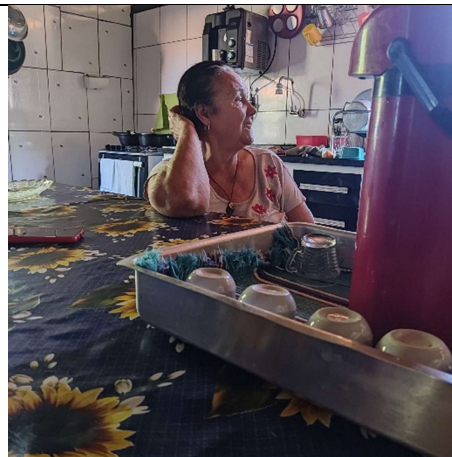
Rua Cel. José Lobato, 879 - Centro – CEP: 35624-000 - Cedro do  
Abaeté - MG

Página 46 de 65

<b>Município:</b>	Cedro do Abaeté	<b>Data:</b> 31 de dezembro de 2025
<b>Prefeito:</b>	José Rosa Filho	<b>Responsável pelo Departamento de Cultura:</b> Ademir Júnior de Andrade Borges



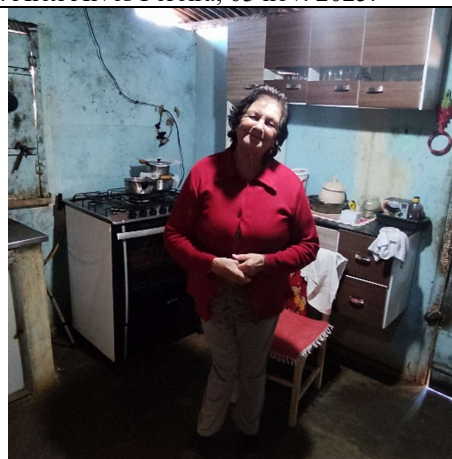
**Figura 4:** Produção da tradicional pamonha de Cedro do Abaeté. Luciane Vieira dos Santos, 2025.



**Figura 5:** Maria Aparecida de Fatima, uma das detentoras do saber fazer da pamonha de Cedro do Abaeté. Alex Alves Pereira, 03 nov. 2025.



**Figura 6:** Ralador elétrico utilizado no preparo da pamonha em Cedro do Abaeté. Alex Alves Pereira, 03 nov. 2025.



**Figura 7:** Tereza Borges, uma das detentoras do saber fazer da pamonha de Cedro do Abaeté. Alex Alves Pereira, 03 nov. 2025.



**Figura 8:** Processo de moagem do milho verde para o preparo da pamonha. Acervo Ademir Junior de A. Borges. 2025.



**Figura 9:** Processo de fabricação da pamonha. Acervo Ademir Junior de A. Borges. 2025.





## PREFEITURA MUNICIPAL DE CEDRO DO ABAETÉ

Rua Cel. José Lobato, 879 - Centro – CEP: 35624-000 - Cedro do Abaeté - MG

Página 47 de 65

<b>Município:</b>	Cedro do Abaeté	<b>Data:</b> 31 de dezembro de 2025
<b>Prefeito:</b>	José Rosa Filho	<b>Responsável pelo Departamento de Cultura:</b> Ademir Júnior de Andrade Borges



**Figura 10:** Cozimento da pamonha. Luciane Vieira dos Santos, 2025.



**Figura 11:** Tradicional pamonha de Cedro do Abaeté prontas para consumo. Acervo Ademir Junior de A. Borges. 2025.

### 12 DOCUMENTOS ANEXOS

Fotografias	-
Vídeos	-
Áudio	-

### 13 REFERÊNCIAS

CEDRO DO ABAETÉ. História da cidade. Prefeitura Municipal de Cedro do Abaeté, [s.d.]. Disponível em: <https://www.cedrodoabaete.mg.gov.br/historia-da-cidade>. Acesso em: 08 out. 2025.

DE CAMPOS, Yussef Daibert Salomão. O inventário como instrumento de preservação do patrimônio cultural: adequações e usos (des) caracterizadores de seu fim. Revista CPC, n. 16, p. 119-135, 2013.

INSTITUTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO NACIONAL – IPHAN. Inventários de bens culturais. Disponível em: <https://portal.iphan.gov.br/pagina/detalhes/421>. Acesso em: 08 out. 2025.


Fontes Orais: Luciane Vieira dos Santos, Maria Aparecida de Fatima e Tereza Borges ago/2025.

### 14 FICHA TÉCNICA


Fotos	Luciane Vieira dos Santos / Ademir Junior de A. Borges. 2025.	Data: 2025.
Levantamento	Alex Alves Pereira.	Data: 03 nov. 2025
Elaboração	Alex Alves Pereira.	Data: 06 nov. 2025
Revisão	Espaço e Memória Cultural	Data: 08 nov. 2025

### Observações

-
---

		<b>PREFEITURA MUNICIPAL DE CEDRO DO ABAETÉ</b> Rua Cel. José Lobato, 879 - Centro – CEP: 35624-000 - Cedro do Abaeté - MG		Página 48 de 65
<b>Município:</b>	Cedro do Abaeté	<b>Data:</b> 31 de dezembro de 2025		
<b>Prefeito:</b>	José Rosa Filho	<b>Responsável pelo Departamento de Cultura:</b> Ademir Júnior de Andrade Borges		

## FICHA 05-PI: MODO DE FAZER TROPEIRO

PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS		MODOS DE FAZER - ALIMENTOS	
<b>01</b>	<b>IDENTIFICAÇÃO</b>		
<b>Denominação</b>	Modo de fazer do Tropeiro de Cedro do Abaeté		<b>IPAC/MG</b>
<b>Município</b>	Cedro do Abaeté/MG	<b>Distrito</b>	Sede
<b>Endereço</b>	José de Sousa - Rua da Colônia, nº 65, Centro Cedro do Abaeté-MG Neide Ferreira - Rua Rio Indaiá, nº 954, Centro. Cedro do Abaeté-MG		
<b>GPS</b>	23k	<b>Long. UTM</b>	45°42'27.76"O <b>Lat. UTM</b> 19° 9'9.50"S
<b>MOTIVAÇÃO</b>	O registro do saber fazer do tropeiro em Cedro do Abaeté tem como objetivo salvaguardar um dos preparos culinários mais tradicionais da região, associado às práticas alimentares herdadas das antigas rotas tropeiras que cortavam o sertão mineiro. O prato, preparado por cozinheiras locais tanto em instituições públicas quanto em contextos familiares e festivos, constitui um importante elemento de identidade e memória coletiva do município de Cedro do Abaeté.		
			
<b>Figura 1:</b> Tropeiro de José das Graças de Souza, vendido no Bar da Praça. <b>Fonte:</b> Acervo Ademir Junior de A. Borges. 2025.			
<b>Atividade Marco</b>		Produção artesanal de feijão tropeiro.	
<b>Categoria</b>		Saberes culinários tradicionais e culinária popular.	
<b>Âmbito/Tema</b>	Culinária tradicional e práticas alimentares vinculadas à cultura tropeira e interiorana.		
<b>Tipologia da Atividade</b>		<b>Anual</b>	<b>Periódica</b>
			<b>Mensal</b>
			<b>Contínua</b>
			<b>Cada X anos</b>
			X
<b>02</b>	<b>DENOMINAÇÃO</b>		
		Feijão Tropeiro	
<b>Outras denominações:</b>		Tropeiro de bar, tropeiro escolar.	
<b>Nível de integração</b>	<input checked="" type="checkbox"/> Comunidade <input type="checkbox"/> Oficial <input type="checkbox"/> Intercomunitária		
<b>PERIODICIDADE</b>		Contínua.	
<b>03</b>	<b>PROTEÇÃO LEGAL:</b>		





# PREFEITURA MUNICIPAL DE CEDRO DO ABAETÉ

Rua Cel. José Lobato, 879 - Centro – CEP: 35624-000 - Cedro do Abaeté - MG

Página 49 de 65

<b>Município:</b>	Cedro do Abaeté	<b>Data:</b> 31 de dezembro de 2025
<b>Prefeito:</b>	José Rosa Filho	<b>Responsável pelo Departamento de Cultura:</b> Ademir Júnior de Andrade Borges

<b>Proteção Legal existente:</b>	
<input type="checkbox"/> Registro Imaterial <input type="checkbox"/> Tombamento <input type="checkbox"/> Inventário <input checked="" type="checkbox"/> Nenhuma	
<b>Proteção Legal proposta:</b>	
<input type="checkbox"/> Registro Imaterial <input type="checkbox"/> Tombamento <input checked="" type="checkbox"/> Inventário <input type="checkbox"/> Atualização do inventário	
<b>Instância:</b>	
<input type="checkbox"/> Federal <input type="checkbox"/> Estadual <input checked="" type="checkbox"/> Municipal	
<b>Situação:</b>	
<input type="checkbox"/> Existente <input checked="" type="checkbox"/> Proposta	
<b>04</b>	<b>DESCRIÇÃO DA PERIODICIDADE:</b>
<p>O tropeiro é preparado de forma contínua e recorrente, com variações conforme o contexto. Nas escolas, integra o cardápio semanal da merenda; nas famílias, é prato tradicional de almoços e encontros; e nos bares e festas locais, é produzido especialmente nos fins de semana.</p>	
<b>05</b>	<b>ORIGENS DOCUMENTADAS OU ATRIBUÍDAS</b>
<p>O modo de fazer o Feijão Tropeiro em Cedro do Abaeté está diretamente ligado às tradições da culinária mineira, com raízes no período do tropeirismo, quando era necessário um prato nutritivo e de fácil preparo para as longas jornadas. A receita foi sendo adaptada localmente, e sua transmissão reflete a dinâmica cultural da comunidade, ocorrendo tanto por herança familiar quanto pela experiência profissional.</p> <p>O detentor José das Graças de Sousa, por exemplo, relata que seu saber é "mais de família", aprendido com a mãe e as avós. Ele começou a cozinhar aos sete anos e aprimorou a receita ao longo da vida, mantendo o padrão tradicional. Para ele, o segredo é um tropeiro "tropicão", rico em ingredientes.</p> <p>Já a cozinheira Carla Rosa dos Santos da Silva, embora venha de uma família com tradição na cozinha, afirma ter aprendido "sozinha", observando e praticando. Ela demonstra a versatilidade do prato ao adaptá-lo para a merenda escolar, seguindo diretrizes nutricionais do estado e criando uma versão "light", sem bacon, mas que preserva o sabor característico.</p> <p>Dona Neide Ferreira de Jesus Aram, por sua vez, adquiriu seu conhecimento através da experiência profissional, trabalhando em restaurantes e casas de família. Foi observando e praticando que ela desenvolveu sua própria técnica, aprimorando o saber com seus próprios "segredos".</p> <p>Essas diferentes trajetórias de aprendizado convergem para a manutenção de um saber que é um elemento forte da identidade cultural local, sendo o Feijão Tropeiro uma presença obrigatória em festas, eventos da cidade e reuniões familiares.</p>	
	<b>Descrição Dos Elementos Constitutivos</b>
	<b>Ingredientes</b>
Feijão carioca, arroz, farinha de mandioca, linguiça calabresa, bacon, carne de boi ou porco, torresmo, ovos, alho, cebola, colorau, cheiro-verde, couve e sal.	
	<b>Condimentos</b>
Alho, cebola, colorau, cheiro-verde e gordura vegetal ou animal.	
	<b>Processos de Obtenção</b>
Os ingredientes são obtidos de fornecedores locais e da agricultura familiar. Em contextos domésticos e comerciais, priorizam-se produtos frescos adquiridos em feiras e mercados da cidade.	
	<b>Instrumentos/ Ferramentas</b>
Panelas de alumínio ou ferro, fogão industrial ou a gás, colher de pau, concha e utensílios domésticos.	



# PREFEITURA MUNICIPAL DE CEDRO DO ABAETÉ

Rua Cel. José Lobato, 879 - Centro – CEP: 35624-000 - Cedro do Abaeté - MG

Página 50 de 65

<b>Município:</b>	Cedro do Abaeté	<b>Data:</b> 31 de dezembro de 2025
<b>Prefeito:</b>	José Rosa Filho	<b>Responsável pelo Departamento de Cultura:</b> Ademir Júnior de Andrade Borges

## Seleção de Alimentos

Escolha de feijões de boa qualidade, evitando grãos quebrados. A farinha é selecionada conforme textura e sabor.

## Processos de Preparação

O preparo do Feijão Tropeiro é um processo que, embora siga uma base comum, revela particularidades nas técnicas de cada detentor do saber, refletindo a tradição e a inovação local. Os ingredientes essenciais são o feijão, carioquinha ou roxinho, farinha de mandioca, toucinho para torresmo, linguiça, bacon, ovos, alho, cebola, sal, cheiro-verde e couve. O uso de colorau para dar cor ao feijão também é uma prática comum, como mencionado por José das Graças.

O ponto de partida crucial para todos é o cozimento do feijão, que deve ficar "al dente", sem desmanchar. Carla Rosa detalha seu método na cozinha da escola: cozinha o feijão por 5 minutos na pressão, desliga e deixa a pressão sair naturalmente. Em seguida, lava os grãos em água fria para interromper o cozimento e garantir a firmeza. Dona Neide também enfatiza a importância de verificar o ponto constantemente.

As variações tornam-se mais evidentes na montagem. José das Graças e Carla Rosa fritam as carnes (bacon, linguiça) e os ovos separadamente antes de misturá-los. José reforça que um bom tropeiro precisa ser "tropicão", ou seja, bem recheado. Carla, por adaptar a receita para a merenda escolar, cria uma versão "light", substituindo o bacon por carne de porco para reduzir a gordura.

Dona Neide introduz duas técnicas distintas: a primeira é o reaproveitamento da "rapa" da panela onde bifes foram fritos, adicionando um sabor extra ao refogado. Sua segunda particularidade é quebrar dois ou três ovos crus diretamente no feijão já refogado, mexendo para que cozinhem e criem uma liga que deixa o prato mais úmido. Além disso, ela reserva a "polpa" avermelhada que decanta da água do cozimento do feijão, utilizando-a para umedecer o tropeiro caso ele fique seco demais após a adição da farinha.

A finalização é feita com a incorporação cuidadosa da farinha de mandioca, adicionada aos poucos até atingir a consistência ideal: úmida e solta. O prato é tradicionalmente servido com arroz, couve finamente cortada e refogada, e muitas vezes acompanhado por um bife e rodela de laranja.

## Modos de Apresentar e Servir os Alimentos

Servido quente, acompanhado de arroz, couve refogada e, ocasionalmente, vinagrete e laranja.

## Quem Oferece e Quem Recebe

Nas escolas, o prato é preparado por merendeiras e oferecido a alunos e funcionários; nas residências e bares, é feito por cozinheiras locais e servido a familiares, clientes e visitantes.

## Modos de se Dispor dos Restos Alimentares

Sobras são doadas, destinadas a animais ou reaproveitadas em outras preparações, evitando desperdício.

## 06 ELEMENTOS RELACIONADOS

Bem Cultural	Tipologia	Categoria	Subcategoria	COD./IPAC
Alimentação tradicional mineira	Modos de Fazer	Alimentos tradicionais	Preparos culinários	

## 07 FORMAS DE TRANSMISSÃO

### Procedência do Saber

A transmissão do "modo de fazer" do Feijão Tropeiro em Cedro do Abaeté é um processo dinâmico que mescla tradição e vivência individual, ocorrendo por diferentes vias na comunidade. A análise dos relatos dos detentores revela três principais formas de aprendizado: a transmissão familiar direta, o aprendizado pela



# PREFEITURA MUNICIPAL DE CEDRO DO ABAETÉ

Rua Cel. José Lobato, 879 - Centro – CEP: 35624-000 - Cedro do Abaeté - MG

Página 51 de 65

<b>Município:</b>	Cedro do Abaeté	<b>Data:</b> 31 de dezembro de 2025
<b>Prefeito:</b>	José Rosa Filho	<b>Responsável pelo Departamento de Cultura:</b> Ademir Júnior de Andrade Borges

experiência profissional e pela observação e prática autônoma. Estes modos de transmissão frequentemente se entrelaçam, mostrando que a preservação deste bem cultural é constantemente renovada através das histórias individuais de cada cozinheiro.

## Transmissão

☒ Pais-Filhos ☒ Mestre-Aprendiz ☐ Escolas ☐ Grupos ☐ Outros

## Modo de Transmissão

O modo de transmissão do saber fazer do tropeiro em Cedro do Abaeté ocorre de forma oral e prática, dentro do convívio familiar e profissional. As receitas são aprendidas pela observação e repetição, passando de mães e avós para filhas, de cozinheiras experientes para auxiliares, e sendo também reproduzidas nas escolas por merendeiras que compartilham técnicas entre si. Essa transmissão cotidiana assegura a continuidade da tradição, mesmo com as adaptações aos novos contextos e utensílios modernos.

## Forma de Continuidade

Mantida nas escolas, bares e casas, com adaptações às normas de saúde e aos ingredientes disponíveis.

## Transformações

O saber fazer do tropeiro em Cedro do Abaeté passou por pequenas adaptações ao longo do tempo, principalmente relacionadas aos ingredientes e aos utensílios utilizados. As versões mais antigas, preparadas em fogão a lenha e panelas de barro, deram lugar a equipamentos industriais e panelas de alumínio. Nas escolas, as exigências nutricionais levaram à substituição de itens como bacon e torresmo por opções mais leves, sem, contudo, alterar o sabor característico e o valor simbólico do prato.

## COMENTÁRIOS

### Identities construídas em torno da atividade

O tropeiro é símbolo da hospitalidade e da identidade mineira, representando o vínculo entre tradição, família e comunidade.

### Comentários dos praticantes

“Eu acho que a diferença do meu tropeiro é que eu cozinho com amor. É uma coisa maior, principalmente na escola.” - Carla Rosa Santos da Silva.

“O segredo é fazer com prazer e usar ingredientes frescos, comprados de produtores locais.” - José das Graças de Souza.

“Aprendi trabalhando em restaurantes e aperfeiçoei o tempero com o tempo.” - Neide Ferreira de Jesus.

### Comentários do elaborador

O saber fazer do tropeiro é um patrimônio vivo, mantido por diferentes pessoas que transformam ingredientes simples em expressões de identidade, afeto e economia local.

## 08 POSSIBILIDADE DE CONTINUIDADE

A prática do saber fazer do tropeiro em Cedro do Abaeté apresenta grande possibilidade de continuidade, pois permanece viva no cotidiano das escolas, residências e bares locais. A transmissão constante entre gerações e a valorização do prato como símbolo da culinária mineira fortalecem sua permanência. Além disso, o envolvimento das cozinheiras em eventos comunitários e a integração do preparo à alimentação escolar garantem a reprodução contínua desse saber, que segue adaptando-se às novas demandas sem perder sua identidade tradicional.

## Necessidades

**Instalações** Adequação e manutenção das cozinhas escolares, comunitárias e comerciais com boas



# PREFEITURA MUNICIPAL DE CEDRO DO ABAETÉ

Rua Cel. José Lobato, 879 - Centro – CEP: 35624-000 - Cedro do Abaeté - MG

Página 52 de 65

<b>Município:</b>	Cedro do Abaeté	<b>Data:</b> 31 de dezembro de 2025
<b>Prefeito:</b>	José Rosa Filho	<b>Responsável pelo Departamento de Cultura:</b> Ademir Júnior de Andrade Borges

	condições de higiene, ventilação e espaço adequado para o preparo coletivo do tropeiro, garantindo a segurança alimentar e a preservação das práticas tradicionais.
<b>Instrumentos</b>	Disponibilização e conservação de utensílios adequados, como panelas de alumínio ou ferro, colheres de pau, conchas, fogões a gás e industriais, além de equipamentos para o registro audiovisual das práticas.
<b>Matéria-Prima</b>	Incentivo ao uso de produtos locais e da agricultura familiar, assegurando o fornecimento de feijão, farinha, carnes e temperos de boa qualidade, mantendo o sabor característico e a identidade regional do prato.
<b>Pessoal</b>	Valorização das merendeiras, cozinheiras e comerciantes locais como detentoras do saber, com estímulo à permanência dessas profissionais nas atividades culinárias tradicionais.
<b>Formação</b>	Promoção de oficinas e ações de capacitação voltadas à transmissão do saber, envolvendo escolas, comunidades e feirantes, com enfoque na educação patrimonial e nas boas práticas alimentares.
<b>Atividade Macro</b>	Salvaguarda dos saberes culinários e das tradições alimentares do município, fortalecendo a identidade cultural e o turismo gastronômico local.
<b>Modo de expressão com necessidade de documentar/proteger</b>	Registro fotográfico, audiovisual e documental do processo de preparo do tropeiro em diferentes contextos (doméstico, escolar e comercial), destacando as etapas, os utensílios e as detentoras do saber como forma de preservação e difusão da prática.

## 9 AÇÕES DE SALVAGUARDA

A preservação do saber fazer do tropeiro em Cedro do Abaeté requer ações contínuas que garantam sua valorização e transmissão entre gerações. É essencial promover o reconhecimento das cozinheiras, merendeiras e comerciantes locais como detentoras desse patrimônio imaterial, incentivando sua participação em eventos culturais, feiras gastronômicas e oficinas educativas. Essas iniciativas fortalecem o sentimento de pertencimento e destacam o papel das mulheres na manutenção das tradições alimentares do município. Outra ação importante consiste na integração do preparo do tropeiro às atividades de Educação Patrimonial nas escolas, permitindo que crianças e jovens conheçam a origem histórica do prato, seus ingredientes e o contexto cultural que o sustenta. A realização de projetos escolares, concursos culinários e dias temáticos sobre a cultura tropeira contribui para despertar o interesse da nova geração e garantir a continuidade desse saber. Além disso, é fundamental o registro documental e audiovisual do processo de preparo, reunindo fotografias, entrevistas e vídeos que documentem as diferentes versões do prato e seus contextos de produção. Esse material pode compor um acervo público no município, fortalecendo políticas de salvaguarda cultural, fomentando o turismo gastronômico e assegurando a transmissão do conhecimento tradicional às futuras gerações.

## 10 ENTREVISTADOS

<b>Nome</b>	Carla Rosa dos Santos da Silva		<b>Tipo</b>	Detentora do saber / Cozinheira escolar	
<b>Nascimento</b>	-	<b>Sexo</b>	F	<b>Idade</b>	46
<b>Descrição</b>	Cozinheira da Escola Municipal Frederico Campos, responsável pelo preparo semanal do feijão tropeiro servido na merenda escolar. Também realiza o prato em sua residência e em eventos comunitários, mantendo a tradição local.				
<b>Contato</b>	Telefone ou e-mail	-			



## PREFEITURA MUNICIPAL DE CEDRO DO ABAETÉ

Rua Cel. José Lobato, 879 - Centro – CEP: 35624-000 - Cedro do Abaeté - MG

Página 53 de 65

<b>Município:</b>	Cedro do Abaeté	<b>Data:</b> 31 de dezembro de 2025
<b>Prefeito:</b>	José Rosa Filho	<b>Responsável pelo Departamento de Cultura:</b> Ademir Júnior de Andrade Borges

<b>Nome</b>	José das Graças de Souza		<b>Tipo</b>	Detentor do saber / Cozinheiro e comerciante	
<b>Nascimento</b>	-	<b>Sexo</b>	M	<b>Idade</b>	40
<b>Descrição</b>	Aprendeu a receita de tropeiro ainda criança, observando a mãe e as avós. Mantém a tradição familiar e comercializa o prato em um bar localizado na praça central de Cedro do Abaeté, sendo reconhecida pelo sabor e pela fartura dos ingredientes.				
<b>Contato</b>	Telefone ou e-mail	-			
<b>Nome</b>	Neide Ferreira de Jesus		<b>Tipo</b>	Detentora do saber / Cozinheira profissional	
<b>Nascimento</b>	-	<b>Sexo</b>	F	<b>Idade</b>	55
<b>Descrição</b>	Aprendeu o preparo do feijão tropeiro durante o trabalho em restaurantes e aperfeiçoou sua receita ao longo do tempo. Valoriza o uso de ingredientes frescos e farinha de boa qualidade, comprada de fornecedores locais, e considera o preparo um segredo familiar.				
<b>Contato</b>	Telefone ou e-mail	(31) 99593-0904			

### 11 DOCUMENTAÇÃO FOTOGRÁFICA



**Figura 2:** Fachada do Bar e Restaurante da Neide, um dos locais onde se serve o tropeiro tradicional de Cedro do Abaeté. Alex Alves Pereira, 03 nov. 2025.



**Figura 3:** Proprietária e cozinheira Neide de Jesus, cozinheira do Bar e Restaurante da Neide. Alex Alves Pereira, 03 nov. 2025.



**Figura 4:** Bar da praça, também conhecido por vender feijão tropeiro em Cedro do Abaeté. Alex Alves Pereira, 03 nov. 2025.



**Figura 5:** Cozinheiro José das Graças de Souza, cozinheiro do Bar da Praça. Alex Alves Pereira, 03 nov. 2025.









## PREFEITURA MUNICIPAL DE CEDRO DO ABAETÉ

Rua Cel. José Lobato, 879 - Centro – CEP: 35624-000 - Cedro do Abaeté - MG

Página 54 de 65

<b>Município:</b>	Cedro do Abaeté	<b>Data:</b> 31 de dezembro de 2025
<b>Prefeito:</b>	José Rosa Filho	<b>Responsável pelo Departamento de Cultura:</b> Ademir Júnior de Andrade Borges

		nov. 2025.
		
<b>Figura 6:</b> Preparo do tropeiro para os alunos da Escola Municipal Frederico Campos, 2025. Acervo da Prefeitura Municipal de Cedro		<b>Figura 7:</b> Preparo do tropeiro no Bar da Praça, 2025. Acervo da Prefeitura Municipal de Cedro
		
<b>Figura 8:</b> Preparo do tropeiro para os alunos da Escola Municipal Frederico Campos, 2025. Acervo da Prefeitura Municipal de Cedro		<b>Figura 9:</b> Preparo do tropeiro para os alunos da Escola Municipal Frederico Campos, 2025. Acervo da Prefeitura Municipal de Cedro
<b>12</b>	<b>DOCUMENTOS ANEXOS</b>	
Fotografias	-	
Vídeos	-	
Áudio	-	
<b>13</b>	<b>REFERÊNCIAS</b>	
CEDRO DO ABAETÉ. História da cidade. Prefeitura Municipal de Cedro do Abaeté, [s.d.]. Disponível em: <a href="https://www.cedrodoabaete.mg.gov.br/historia-da-cidade">https://www.cedrodoabaete.mg.gov.br/historia-da-cidade</a> . Acesso em: 08 out. 2025.		
DE CAMPOS, Yussef Daibert Salomão. O inventário como instrumento de preservação do patrimônio cultural: adequações e usos (des) caracterizadores de seu fim. Revista CPC, n. 16, p. 119-135, 2013.		
INSTITUTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO NACIONAL – IPHAN. Inventários de bens culturais. Disponível em: <a href="https://portal.iphan.gov.br/pagina/detalhes/421">https://portal.iphan.gov.br/pagina/detalhes/421</a> . Acesso em: 08 out. 2025.		
Fontes Orais: Carla Rosa Santos da Silva, José das Graças de Souza e Neide Ferreira de Jesus. ago/2025.		
<b>14</b>	<b>FICHA TÉCNICA</b>	



**PREFEITURA MUNICIPAL DE CEDRO DO  
ABAETÉ**

Rua Cel. José Lobato, 879 - Centro – CEP: 35624-000 - Cedro do  
Abaeté - MG

**Página 55 de 65**

<b>Município:</b>	Cedro do Abaeté	<b>Data:</b> 31 de dezembro de 2025
<b>Prefeito:</b>	José Rosa Filho	<b>Responsável pelo Departamento de Cultura:</b> Ademir Júnior de Andrade Borges

Levantamento	Alex Alves Pereira.	Data: 03 nov. 2025
Elaboração	Alex Alves Pereira.	Data: 06 nov. 2025
Revisão	Espaço e Memória Cultural	Data: 08 nov. 2025
	<b>Observações</b>	
-		



# PREFEITURA MUNICIPAL DE CEDRO DO ABAETÉ

Rua Cel. José Lobato, 879 - Centro – CEP: 35624-000 - Cedro do  
Abaeté - MG

Página 56 de 65

<b>Município:</b>	Cedro do Abaeté	<b>Data:</b> 31 de dezembro de 2025
<b>Prefeito:</b>	José Rosa Filho	<b>Responsável pelo Departamento de Cultura:</b> Ademir Júnior de Andrade Borges

## FICHA 06-PI: CONGO TERNO DE OURO

PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS		<b>CELEBRAÇÕES e RITOS</b>	
<b>1 IDENTIFICAÇÃO</b>			
Denominação	Congo Terno de Ouro		IPAC/MG
Município	Cedro do Abaeté	Distrito	Sede
Endereço	Avenida Coronel Francisco Guimarães, nº 15, Centro. Cedro do Abaeté-MG		
GPS	23K	Long. UTM	45°42'34.58"O Lat. UTM 19° 9'0.21"S
MOTIVAÇÃO	O Congo do Terno de Ouro de Cedro representa uma tradição cultural e artística de grande relevância para a comunidade local, envolvendo dança, música, vestimentas e rituais próprios da manifestação. O inventário é necessário para documentar, valorizar e preservar os saberes, práticas e elementos materiais associados, garantindo a continuidade da tradição e seu reconhecimento como patrimônio cultural imaterial do município.		
			
<b>Figura 1:</b> Estandarte do Congo Terno de Ouro. <b>Fonte:</b> Alex Alves Pereira, 03 nov. 2025.			
Categoria	Celebrações e Ritos Religiosos		
Tipologia da Atividade	Festa religiosa / Guarda de Congo		
<b>DENOMINAÇÃO</b>	Guarda Congo Terno de Ouro		
<b>Outras denominações:</b>	Festa do Rosário		
<b>Nível de integração</b>	<input checked="" type="checkbox"/> Comunidade <input type="checkbox"/> Oficial <input type="checkbox"/> Intercomunitária		
<b>PERIODICIDADE</b>	Anual		
Início	Primeiro final de semana de outubro		
Fim	Domingo da Festa do Rosário		
Calendário Litúrgico	Dia 07 de outubro		
Invocação	Nossa Senhora do Rosário		
Observação das Datas	A celebração ocorre anualmente no primeiro final de semana de outubro, coincidindo com a Festa de Nossa Senhora do Rosário, considerada a principal manifestação religiosa do município. A programação é mantida de forma tradicional, com eventos fixos como a alvorada, missas festivas, visitas aos		



# PREFEITURA MUNICIPAL DE CEDRO DO ABAETÉ

Rua Cel. José Lobato, 879 - Centro – CEP: 35624-000 - Cedro do Abaeté - MG

Página 57 de 65

<b>Município:</b>	Cedro do Abaeté	<b>Data:</b> 31 de dezembro de 2025
<b>Prefeito:</b>	José Rosa Filho	<b>Responsável pelo Departamento de Cultura:</b> Ademir Júnior de Andrade Borges

festeiros, cortejos das guardas e o levantamento do mastro no domingo. Mesmo quando há pequenas variações de data devido à agenda paroquial, o festejo é sempre realizado nesse período, reforçando o vínculo da comunidade com o calendário litúrgico e com o ciclo das congadas regionais.

## DESCRIÇÃO DA PERIODICIDADE:

A manifestação ocorre anualmente no primeiro final de semana de outubro, coincidindo com a Festa de Nossa Senhora do Rosário, quando as guardas realizam cortejos, apresentações de Congo e Moçambique, levantamento dos mastros e missa festiva em homenagem à padroeira.

## PROTEÇÃO LEGAL:

### Proteção Legal existente:

☐ Registro Imaterial ☐ Tombamento ☐ Inventário ☒ Nenhuma

### Proteção Legal proposta:

☐ Registro Imaterial ☐ Tombamento ☒ Inventário ☐ Atualização do inventário

### Instância:

☐ Federal ☐ Estadual ☒ Municipal

### Situação:

☐ Existente ☒ Proposta

## 2 ORIGENS DOCUMENTADAS OU ATRIBUÍDAS

O Congado, como manifestação de fé e cultura afro-brasileira, possui uma longa e rica história no estado de Minas Gerais, sendo uma expressão indissociável da devoção a Nossa Senhora do Rosário e da memória coletiva do período da escravidão. Em Cedro do Abaeté, contudo, a formação de um grupo local é um fenômeno recente, fruto de um desejo comunitário de protagonizar suas próprias celebrações. Por décadas, a tradicional Festa do Rosário da cidade foi abrilhantada pela presença de guardas e ternos convidados de outros municípios, que traziam seus cantos, danças e ritos. Dentre estes, a participação recorrente da Guarda de Moçambique de Quartel Geral foi particularmente marcante, servindo não apenas como atração, mas como principal referência e inspiração cultural para os moradores locais.

A semente para a criação de um terno próprio germinou efetivamente em 2017, quando um morador conhecido como “Balaio” tomou a iniciativa de fundar o primeiro grupo de Congo no município. Esse período inicial foi fundamental para agregar os primeiros participantes e dar os primeiros passos. A consolidação do grupo, no entanto, ocorreria a partir de uma significativa reestruturação em 2019. Nesta nova fase, a liderança foi assumida pela atual capitã, Luciene Maria da Silva, que, com o auxílio da segunda capitã, Ana Cecília Marques Figueiredo, implementou uma nova organização. O nome do terno foi alterado para "Guarda Congo de Ouro", simbolizando um renascimento, e seus membros foram reorganizados. Sob esta nova denominação e direção, o terno solidificou sua identidade, expandiu o número de integrantes para cerca de 60 pessoas e estabeleceu-se definitivamente como um pilar essencial da Festa do Rosário, garantindo que a tradição do Congado fincasse raízes permanentes na identidade cultural de Cedro do Abaeté.

## 3 DESCRIÇÃO:



## PREFEITURA MUNICIPAL DE CEDRO DO ABAETÉ

Rua Cel. José Lobato, 879 - Centro – CEP: 35624-000 - Cedro do  
Abaeté - MG

Página 58 de 65

<b>Município:</b>	Cedro do Abaeté	<b>Data:</b> 31 de dezembro de 2025
<b>Prefeito:</b>	José Rosa Filho	<b>Responsável pelo Departamento de Cultura:</b> Ademir Júnior de Andrade Borges

O Congo Terno de Ouro é uma manifestação cultural e religiosa do município de Cedro do Abaeté, vinculada à devoção a Nossa Senhora do Rosário e às tradições congadeiras do Alto São Francisco. Formado por cerca de quarenta e cinco integrantes entre dançarinos, tocadores e dirigentes, o grupo se destaca pela forte presença feminina, tendo como capitã Luciene Maria Silva, responsável pela condução das apresentações e pela organização das atividades. Sua estrutura segue o modelo tradicional das guardas congadeiras, com o uso de estandarte, bastões, instrumentos de percussão e vestimentas coloridas, que representam a alegria e a fé da comunidade.

A manifestação ocorre anualmente no primeiro final de semana de outubro, durante a Festa de Nossa Senhora do Rosário, reunindo a comunidade e guardas de cidades vizinhas. O cortejo inicia-se com a alvorada e segue com visitas aos festeiros e reis, missa festiva, apresentações de dança e o levantamento do mastro, momento simbólico que marca a devoção e a celebração coletiva. Os cânticos e coreografias expressam a gratidão e a resistência cultural do povo cedrense, preservando elementos herdados das tradições afro-mineiras.

O grupo realiza ensaios e encontros na residência de integrantes mais antigas, onde são mantidas as memórias, orações e modos de preparo das indumentárias. As apresentações também ocorrem em outras cidades, como Luz e Quartel Geral, fortalecendo o intercâmbio entre as guardas e ampliando a visibilidade da manifestação. O Congo “Terno de Ouro” mantém o uso de instrumentos como caixas, sanfona e chocalhos, e o estandarte ornamentado com fitas coloridas e a imagem de Nossa Senhora do Rosário, símbolo maior da devoção.

Mais que uma expressão artística, o Congo Terno de Ouro representa a união, a fé e a continuidade das tradições afrodescendentes em Cedro do Abaeté. Sua presença nas festas religiosas reafirma o valor da cultura popular como patrimônio imaterial do município, sendo um importante elo entre as gerações e um marco da identidade local.

### **Preparativos:**

Os preparativos da festa incluem reuniões e ensaios realizados na casa de uma integrante mais velha, considerada o ponto de encontro e sede do grupo. A comunidade colabora com a organização através de doações, rifas e bingos para custear vestimentas, transporte e instrumentos. Os uniformes são confeccionados anualmente, mantendo o uso das camisas floridas, calças pretas, saias com franjas brancas e chapéus de aba larga. O estandarte é cuidadosamente preparado, ornado com fitas, flores e a imagem de Nossa Senhora do Rosário, simbolizando a devoção do grupo.

### **Desenvolvimento:**

A programação da celebração inicia-se com a alvorada e o toque dos tambores, seguida de visitas às casas dos festeiros, dos reis e rainhas, e à igreja de Nossa Senhora do Rosário. O grupo participa da missa e das danças de Congo, realizadas na praça e no adro da igreja. A festa possui dois pontos importantes, na sexta acontece o levantamento do mastro enfeitado com flores nas cores azul, rosa e branco, e no domingo, com a recepção dos ternos visitantes, café, visita aos reis e rainhas, almoço, apresentação dos ternos na praça do Rosário, procissão solene pelas ruas da cidade, descimento do Mastro e a apresentação conjunta das guardas convidadas.

### **Transformações e permanências:**

Desde sua criação, a guarda passou por transformações quanto à liderança e à composição de seus integrantes, mas manteve o mesmo formato ritual e simbólico. O grupo continua sendo majoritariamente feminino e de caráter familiar. A tradição das vestimentas coloridas, dos bastões e do estandarte permanece como marca





# PREFEITURA MUNICIPAL DE CEDRO DO ABAETÉ

Rua Cel. José Lobato, 879 - Centro – CEP: 35624-000 - Cedro do Abaeté - MG

Página 59 de 65

<b>Município:</b>	Cedro do Abaeté	<b>Data:</b> 31 de dezembro de 2025
<b>Prefeito:</b>	José Rosa Filho	<b>Responsável pelo Departamento de Cultura:</b> Ademir Júnior de Andrade Borges

identitária. O apoio da prefeitura e o envolvimento comunitário têm contribuído para a continuidade da manifestação.

## 4 ESPAÇOS PARA A REALIZAÇÃO DA CELEBRAÇÃO

### Descrição do espaço da celebração:

As principais apresentações acontecem na Igreja Nossa Senhora do Rosário e em seu entorno, especialmente na praça frontal, onde ocorre o levantamento dos mastros e o encontro das guardas. O espaço é preparado com ornamentações, bandeirinhas e estruturas para o público, abrigando as missas e a apresentação/procissão das guardas congadeiras. Também ocorrem ensaios e confraternizações nas residências das integrantes, que funcionam como extensão dos espaços rituais da festa.

## 5 ÁREA DE ABRANGÊNCIA

☒ Comunidade ☒ Região ☒ Município ☐ Estado ☐ Nacional

### Participação turística:

A festa atrai visitantes de outras cidades e é um ponto de destaque no calendário cultural local.

## 6 ELEMENTOS RELACIONADOS

Bem Cultural	Tipologia	Categoria	Subcategoria	COD./IPAC
Festa de Nossa Senhora do Rosário	Bem Imaterial	Celebrações Religiosas	Práticas Devocionais Comunitárias	
Mastro do Rosário	Bem Material	Símbolo Religioso	Ornamento ritual	
Estandarte do Congo Terno de Ouro	Bem Material	Objeto Devocional	Símbolos e Objetos Devocionais	
Farda do Congo Terno de Ouro	Bem Material	Indumentária Ritual	Vestimenta Tradicional	

## 7 MODELO DE ORGANIZAÇÃO

<b>TIPO</b>	<input type="checkbox"/> Comitê Instituição <input type="checkbox"/> Irmandades/ Confrarias <input type="checkbox"/> Associação <input checked="" type="checkbox"/> Outros
Denominação	Congo Terno de Ouro
Descrição	Organização comunitária e familiar, sem caráter institucional formalizado.

### Organizadores e Financiadores:

Tipo	Comunitário
Organizadores	Prefeitura Municipal de Cedro do Abaeté/MG; Paróquia do Divino Espírito Santo; comunidade de Nossa Senhora do Rosário e Padre Antônio Carlos.
Financiadores	Comunidade e Prefeitura Municipal de Cedro do Abaeté/MG /MG

## 8 COMENTÁRIOS

### Comentários dos entrevistados

"A festa de Nossa Senhora do Rosário é antiga, mas nunca tinha terno. A gente sempre convidava, vinha terno de fora. Então em 2017 começou com esse." - Ana Cecília Marques Figueiredo.

### Comentários do elaborador:

A manifestação revela forte ligação entre religiosidade e identidade cultural, preservando expressões musicais, gestuais e simbólicas típicas das congadas do Alto São Francisco. A vitalidade da guarda reflete o protagonismo feminino e o poder das redes familiares na perpetuação das tradições locais.



# PREFEITURA MUNICIPAL DE CEDRO DO ABAETÉ

Rua Cel. José Lobato, 879 - Centro – CEP: 35624-000 - Cedro do Abaeté - MG

Página 60 de 65

<b>Município:</b>	Cedro do Abaeté	<b>Data:</b> 31 de dezembro de 2025
<b>Prefeito:</b>	José Rosa Filho	<b>Responsável pelo Departamento de Cultura:</b> Ademir Júnior de Andrade Borges

## Elementos significativos relacionados:

Estandarte com a imagem de Nossa Senhora do Rosário, bastões utilizados nas coreografias, instrumentos musicais como caixas, sanfona e chocalhos, vestimentas coloridas e chapéus ornamentados, além das orações, cânticos e saudações tradicionais que acompanham as apresentações.

## Crenças Associadas:

A prática é dedicada à devoção a Nossa Senhora do Rosário, protetora dos fiéis e símbolo de fé para as comunidades negras e populares da região. A crença na intercessão da santa é associada à proteção das famílias, à saúde e à prosperidade do grupo e da cidade.

## Identidades construídas em torno da atividade:

O Congo Terno de Ouro fortalece a identidade afro-mineira de Cedro do Abaeté, reafirmando o pertencimento cultural e religioso dos participantes. A guarda funciona como espaço de memória, de aprendizado coletivo e de valorização das tradições herdadas dos antepassados, consolidando-se como símbolo de resistência e orgulho local.

## Significados socioeconômicos:

Durante o período da festa, há incremento no movimento local e nas relações de troca entre comunidades vizinhas. A confecção de vestimentas e acessórios gera renda complementar, e o evento mobiliza moradores e visitantes, contribuindo para a valorização do turismo religioso e cultural do município.

## Significados Simbólicos:

A celebração representa a união da comunidade, a continuidade da fé e a ancestralidade que conecta as guardas congadeiras da região. Os cânticos, danças e gestos reverenciam Nossa Senhora do Rosário, simbolizando gratidão, devoção e resistência das tradições afrodescendentes no território.

## Possibilidade de Continuação:

A guarda demonstra vitalidade e adesão crescente de jovens e crianças, o que assegura a transmissão do saber e das práticas tradicionais. O apoio da prefeitura e a valorização cultural por parte da comunidade são fatores essenciais para a permanência e fortalecimento da manifestação ao longo dos próximos anos.

## Plano de ação:

Para assegurar a continuidade do Congo Terno de Ouro e a preservação de sua importância cultural e religiosa, propõe-se o fortalecimento das políticas públicas de apoio às manifestações populares, com incentivo à formalização da guarda como associação cultural. Recomenda-se a criação de um programa municipal de salvaguarda das congadas, abrangendo o registro audiovisual das apresentações, a realização de oficinas de transmissão de saberes, a capacitação de novos integrantes e o apoio à confecção das vestimentas e instrumentos. A inclusão da festa no calendário oficial de eventos do município e a promoção de ações de educação patrimonial em escolas e espaços comunitários são medidas que contribuirão para ampliar o reconhecimento e a valorização do grupo, garantindo a transmissão dessa tradição às futuras gerações.

## 9 ENTREVISTADOS

1	Nome	Ana Cecília Marques Figueiredo			Tipo	Congadeira
Nascimento		-	Sexo	F	Idade	20
Descrição		Segunda capitã, participa da organização dos ensaios e preserva a memória das práticas transmitidas por familiares mais antigos.				
Contato		-				

## 10 DOCUMENTAÇÃO FOTOGRÁFICA



## PREFEITURA MUNICIPAL DE CEDRO DO ABAETÉ

Rua Cel. José Lobato, 879 - Centro – CEP: 35624-000 - Cedro do Abaeté - MG

Página 61 de 65

<b>Município:</b>	Cedro do Abaeté	<b>Data:</b> 31 de dezembro de 2025
<b>Prefeito:</b>	José Rosa Filho	<b>Responsável pelo Departamento de Cultura:</b> Ademir Júnior de Andrade Borges



**Foto 2:** Estandarte do Congo Terno de Ouro. Alex Alves Pereira, 03 nov. 2025.



**Foto 3:** Uma das vestimentas utilizada pela guarda do Congo Terno de Ouro. Alex Alves Pereira, 03 nov. 2025.



**Foto 4:** Encontro na casa da primeira capitã Luciene, para início da festa de Abaeté. Acervo Prefeitura Municipal de Cedro do Abaete, 2024.



**Foto 5:** Igreja ornamentada para a festa do Congo do Terno de Ouro e de Nossa Senhora do Rosário. Acervo Prefeitura Municipal de Cedro do Abaeté



**Foto 6:** Registro do momento de apresentação em frente à



**Foto 7:** Guarda Congo de Ouro na festa de Dores do Indaiá.





# PREFEITURA MUNICIPAL DE CEDRO DO ABAETÉ

Rua Cel. José Lobato, 879 - Centro – CEP: 35624-000 - Cedro do Abaeté - MG

Página 62 de 65

<b>Município:</b>	Cedro do Abaeté	<b>Data:</b> 31 de dezembro de 2025
<b>Prefeito:</b>	José Rosa Filho	<b>Responsável pelo Departamento de Cultura:</b> Ademir Júnior de Andrade Borges

igreja do município de Quartel Geral. Acervo Prefeitura Municipal de Cedro do Abaeté, 2025.		Acervo Prefeitura Municipal de Cedro do Abaeté, 2022.	
11 DOCUMENTOS ANEXOS			
Fotografias	-	Data:	-
Vídeos	-	Data:	-
Áudio	-	Data:	-
12 REFERÊNCIAS			
CEDRO DO ABAETÉ. História da cidade. Prefeitura Municipal de Cedro do Abaeté, [s.d.]. Disponível em: <a href="https://www.cedrodoabaete.mg.gov.br/historia-da-cidade">https://www.cedrodoabaete.mg.gov.br/historia-da-cidade</a> . Acesso em: 08 out. 2025.			
DE CAMPOS, Yussef Daibert Salomão. O inventário como instrumento de preservação do patrimônio cultural: adequações e usos (des) caracterizadores de seu fim. Revista CPC, n. 16, p. 119-135, 2013.			
INSTITUTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO NACIONAL – IPHAN. Inventários de bens culturais. Disponível em: <a href="https://portal.iphan.gov.br/pagina/detalhes/421">https://portal.iphan.gov.br/pagina/detalhes/421</a> . Acesso em: 08 out. 2025.			
SPINELLI JÚNIOR, Jayme. A conservação de acervos bibliográficos & documentais. Rio de Janeiro: Fundação Biblioteca Nacional, Dep. de Processos Técnicos, 1997.			
VARAZZE, Jacopo de. Legenda Áurea: vidas de santos. Tradução de Hilário Franco Júnior. São Paulo: Companhia das Letras, 2003.			
Fonte Oral: Ana Cecília Marques Figueiredo. nov, 2025.			
13 FICHA TÉCNICA			
Levantamento	Alex Alves Pereira.	Data:	03 nov. 2025
Elaboração	Alex Alves Pereira.	Data:	06 nov. 2025
Revisão	Espaço e Memória Cultural	Data:	08 nov. 2025
Observações:			
-			