

CENTRO UNIVERSITÁRIO BRASILEIRO - UNIBRA
CURSO DE GRADUAÇÃO TECNOLÓGICA EM
GASTRONOMIA

ANDERSON CESÁRIO BARBOSA
JOSENILDO AMARO
WANDERSON DAVI BARBOSA DE CARVALHO

**A IMPORTÂNCIA DO MILHO NA GASTRONOMIA
NORDESTINA**

RECIFE/2021

ANDERSON CESÁRIO BARBOSA
JOSENILDO AMARO
WANDERSON DAVI BARBOSA DE CARVALHO

A IMPORTÂNCIA DO MILHO NA GASTRONOMIA NORDESTINA

Artigo apresentado ao Centro Universitário Brasileiro – UNIBRA, como requisito parcial para obtenção do título de tecnólogo em Gastronomia.

Professora Orientadora: Ms Nathalia Cavalcanti dos Santos

RECIFE/2021

Ficha catalográfica elaborada pela
bibliotecária: Dayane Apolinário, CRB4- 2338/ O.

B238i Barbosa, Anderson Cesário

A importância do milho na gastronomia nordestina: regulação e
proteção da saúde / Anderson Cesário Barbosa, Josenildo Amaro,
Wanderson Davi Barbosa de Carvalho. - Recife: O Autor, 2021.

24 p.

Orientador(a): Ma. Nathalia Cavalcanti Santos.

Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação) - Centro Universitário
Brasileiro – UNIBRA. Tecnólogo em Gastronomia, 2021.

Inclui Referências.

1. Gastronomia sertaneja. 2. Ciclo junino. 3. Comida regional. I.
Amaro, Josenildo. II. Carvalho, Wanderson Davi Barbosa de. III. Centro
Universitário Brasileiro - UNIBRA. IV. Título.

CDU: 641

Dedicamos esse trabalho a nossos pais, familiares e amigos.

AGRADECIMENTOS

Agradeço à Deus pela oportunidade de crescimento pessoal e profissional, pela superação de mais um desafio de vida.

À nossa orientadora pelos ensinamentos e orientações primordiais para a conclusão desta etapa acadêmica.

Aos nossos familiares e amigos que nos apoiaram ao longo dessa trajetória.

*Cozinhar é como um espetáculo:
É preciso muita organização, treino, dedicação,
conhecimento e amor para que, no final,
os cinco sentidos o aplaudam de pé*

Fernando Capella Reis

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO.....	7
2 OBJETIVOS.....	10
3 JUSTIFICATIVA	10
4 DELINEAMENTO METODOLÓGICO	11
5 RESULTADOS	12
5.1 Breve histórico da utilização do milho na cultura nordestina.....	12
5.2 O milho como elemento cultural gastronômico e religioso no nordeste.....	16
5.3 O impacto econômico do milho no turismo gastronômico da região nordeste.....	18
6 CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	21
REFERÊNCIAS.....	22

A IMPORTÂNCIA DO MILHO NA GASTRONOMIA NORDESTINA

Anderson Cesário Barbosa

Josenildo Amaro

Wanderson Davi Barbosa De Carvalho

Nathalia Cavalcanti dos Santos¹

Resumo: O milho está tão associado às comidas do ciclo junino que esquecemos muitas vezes o valioso ingrediente para gastronomia que ele é, confere sabor a pratos doces e salgados, uma cor e cheiro facilmente reconhecível. Por tanto, essa pesquisa tem por objetivo demonstrar a versatilidade do milho empregado na gastronomia nordestina, não só por sua já predominante apreciação nas festas juninas, bem como nos pratos cotidianos e da tradição familiar e religiosa. O tema foi selecionado a partir da característica cultural marcante dos pratos com base de milho. Essas receitas são passadas de geração em geração e reúnem famílias desde o preparo até a hora de apreciar essas delícias, seja no sertão ou no litoral. Embora a utilização do milho na alimentação humana não seja muito grande no Brasil, esse cereal com essa finalidade é importante em regiões com baixa renda. No Brasil, a concentração da produção de milho é voltada preferencialmente para o mercado interno. Esse artigo valoriza não só o milho como base diversificada para vários pratos, como ressalta seu valor nutricional e sua importância para o turismo gastronômico ligado às festas juninas

Palavras-chave: Gastronomia Sertaneja; Ciclo Junino; Comida Regional.

1 INTRODUÇÃO

Como objeto para este estudo escolhemos a gastronomia nordestina baseada na cultura do milho. O tema foi escolhido devido a importância econômica do milho no Brasil, que é caracterizada pelas suas diversas formas de utilização, que compreendem desde a alimentação até a indústria de alta tecnologia. No país a concentração da produção de milho é voltada preferencialmente para o mercado interno (CANO, 2021).

O pressuposto histórico da cultura do milho, revela seu uso como a base da alimentação de diversas civilizações ao longo dos tempos. Os Olmecas, Maias,

¹ Professora da UNIBRA. Mestre em Ciência e Tecnologia de Alimentos pela Universidade Federal Rural de Pernambuco, Bacharel em Gastronomia e Segurança Alimentar pela Universidade Federal Rural de Pernambuco. E-mail para contato: nathalia.santos@grupounibra.com.

Astecas e Incas utilizavam o cereal também na arte e na religião. No Brasil, o cultivo do milho já existia antes da chegada dos europeus, uma vez que os ameríndios tinham o cereal como o principal ingrediente de sua dieta. Com o avanço das grandes navegações e a chegada dos portugueses, o consumo foi ampliado e o milho tornou-se a base de novos produtos, que foram sendo incorporados aos hábitos alimentares dos brasileiros (LINO; CELESTINO, 2020).

No que se refere a sua produtividade, os estados brasileiros que merecem destaque são Paraná e São Paulo. Entre os estados nordestinos produtores de milho, o maior crescimento dos últimos cinco anos ocorreu em Sergipe (389%), no Piauí (202,4%), Maranhão (107,3%) e na Bahia (96,4%). Tratando-se de produtividade no nordeste, Sergipe liderou o ranking, seguido de Bahia e Piauí (MOTA; SILIPRANDI; PACHECO, 2021).

Como boa parte da produção do contingente nordestino é direcionada para o autoconsumo, mesmo com um número tão representativo, cerca de 58% são de estabelecimentos familiares, o que acaba indicando baixa produtividade nos índices gerais (FILHO; BORGHI, 2018).

Para compreender as particularidades desse estudo é preciso entender que o nordeste é dividido em duas áreas, o litoral e o sertão. As diferenças entre as regiões nordestinas, vão além das características socioeconômicas, mas estão presentes no preparo e na escolha dos elementos que compõem a culinária nordestina (TOMÉ, 2018).

A comida típica do sertão brasileiro em sua diversidade de ingredientes e sabores vai muito além da sua presença nas festividades do mês de junho. Esta época do ano está relacionada à colheita do milho, e por isso a referência tão marcante no calendário brasileiro. Associam cultura e religiosidade dos pratos com a base do milho nas comemorações dos dias dos Santos Católicos, e fazem parte do dia a dia na mesa do sertanejo (FERRAZ, 2019).

Um fato interessante sobre a cultura do milho no nordeste é sua relevância para a perpetuação da diversidade cultural no campo da culinária. A maioria das receitas são passadas de geração a geração. O repasse tradicional da cultura do milho na culinária é uma questão de hereditariedade. As receitas são passadas de mãe para filha quase como um ritual e acabam ganhando destaque em outras regiões e países através do

turismo, que difundem não só os hábitos culturais como a comida cotidiana, acrescentado elementos gastronômicos (FERRAZ, 2019).

A culinária de uma região, segundo Silveira (2019), é identificada pela sua variedade, derivada da sua heterogeneidade cultural em que a sua grandeza se revela através da diversidade, já que o sabor característico de cada prato tem como finalidade expressar o cotidiano.

A culinária nordestina não revela só suas raízes culturais, mas é de importante significado social, pois carrega os dados característicos de sua região. Seus hábitos e costumes carregados de história e tradição, são perceptíveis na escolha dos ingredientes e no preparo diferenciado de região para região (SANTOS; MENDONÇA; SHINOHARA, 2020).

Diante do contexto apresentado formulou-se a seguinte pergunta norteadora: Qual a importância do milho na gastronomia nordestina e qual o seu impacto turístico e cultural? Para responder a esse questionamento delimitou-se como objetivo principal demonstrar a versatilidade do milho empregado na gastronomia nordestina, não só por sua já predominante apreciação nas festas juninas, bem como nos pratos cotidianos e da tradição familiar e religiosa.

Esperamos demonstrar os fatores históricos da introdução do milho na comida brasileira, identificar sua utilização como elemento básico da comida tradicional, religiosa e cultural, e analisar sua importância socioeconômica relacionando a comida de milho ao turismo gastronômico.

O tema justifica-se pela sua relevância ao tratar de um alimento com potencial gastronômico tão diversificado, uma vez que é ingrediente principal das comidas típicas consumidas durante as festas juninas, presente também nos pratos do cotidiano do sertanejo, e como base da comida religiosa do candomblé. É importante trabalhar a diversidade cultural através da culinária associando a tradição, promovendo a quebra de preconceitos e antigos paradigmas.

2 OBJETIVOS

● OBJETIVO GERAL

Demonstrar a versatilidade do milho empregado na gastronomia nordestina, não só por sua já predominante apreciação nas festas juninas, bem como nos pratos cotidianos e da tradição familiar e religiosa.

● OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Demonstrar fatores históricos da introdução do milho na comida brasileira;

Descrever as características nutricionais do milho;

Identificar sua utilização como elemento básico da comida tradicional, religiosa e cultural;

Analisar a importância socioeconômica do milho, relacionando a comida de milho ao turismo gastronômico.

3 JUSTIFICATIVA

Devido ao seu alto teor nutritivo, o milho consumido puro ou como ingrediente presente em outros produtos ou preparações, é uma importante fonte energética para o corpo humano. Matéria prima para vários pratos da culinária típica brasileira como canjica, cuscuz, polenta, angu, mingaus, pamonhas, cremes, entre outros como bolos, pipoca ou simplesmente milho cozido (WILLIAM, 2020).

A importância desse estudo está em demonstrar que, maior que as qualidades nutricionais do milho, só mesmo sua diversidade na alimentação. Atualmente apenas 5% da produção brasileira se destina ao consumo humano, mesmo assim, de maneira indireta na composição de outros produtos (SANTOS; MENDONÇA; SHINOHARA 2020).

Essa realidade está ligada à falta de informação sobre o cereal e à ausência de uma ampla divulgação de suas qualidades nutricionais. Justifica-se a necessidade de estudos nesse tema como forma de incentivar uma mudança nos hábitos alimentares da população brasileira, em ligar o milho apenas às festas juninas, ou seja, no consumo sazonal do produto.

Por fim, além de atender as demandas e necessidades da população brasileira, o incentivo ao aumento do consumo de milho agrega outro benefício: a oportunidade de ampliação da cadeia produtiva. Desta forma, o tema além de demonstrar a

importância cultural na gastronomia do uso dos produtos a base de milho, também fomenta outros estudos que possam impactar na agro economia brasileira.

4 DELINEAMENTO METODOLÓGICO

O presente estudo tem como tema “A importância do Milho na Gastronomia Nordestina”, como metodologia foi escolhida a pesquisa bibliográfica. Segundo Cervo, Bervian e Silva (2017, p. 61), a pesquisa bibliográfica “constitui o procedimento básico para os estudos monográficos, pelos quais se busca o domínio do estado da arte sobre determinado tema.”

Também podendo ser classificada como pesquisa qualitativa que segundo Minayo e Costa (2019) na pesquisa qualitativa a veracidade dos fatos não são comprovados através de dados numéricos ou estatisticamente, porém convence através da experimentação, a partir da análise feita detalhadamente, de forma consistente e coerentemente, assim como na argumentação lógica, onde o processo de apropriação tem tanto valor quanto os resultados.

Para atingir o objetivo da pesquisa foram selecionados artigos científicos com o tema “Milho”, obtidas em sites de busca como Google Acadêmico, Repositório Yahoo, além do acervo pessoal dos autores, e da biblioteca da Universidade UNIBRA. Salientando que não nos atemos apenas a artigos de gastronomia, buscamos em artigos agropecuários e de turismo para que pudéssemos ter uma visão mais abrangente do tema “A Importância do Milho na Gastronomia Nordestina”, já que envolve questões referentes às áreas acima citadas, usamos como filtros as palavras chaves: “milho”, “gastronomia” e “cultura nordestina”.

Como procedimento de exclusão foram utilizados critérios como período de publicação, respeitando a determinação de 2017 a 2021, e a linguagem, dando preferência a textos escritos em português.

Dos textos selecionados foi realizada uma leitura prévia e a partir da identificação de conteúdo condizente com o tema, uma leitura mais aprofundada, elaboramos fichamento dos capítulos que tinha compatibilidade com os subtítulos definidos. Estes artigos nos ajudaram a construir desde a introdução, a definição dos objetivos, base para os referenciais teóricos e resultados e discussões constantes neste estudo.

5 REVISÃO BIBLIOGRÁFICA

5.1 Breve histórico da utilização do milho como base alimentar

Os Ameríndios, mais precisamente os localizados na América do Sul, em países como o Peru, já utilizavam os grãos de milho e a farinha na sua alimentação. Estudos feitos em grânulos de milho encontrados nessas regiões datam de aproximadamente 4 mil anos, o que significa que há cerca de 40 séculos, pelo menos, já se cultivava este alimento no continente americano (MELO; SANTOS; FERREIRA, 2021).

O milho era considerado um dos principais gêneros agrícolas da dieta alimentar maia. Seu cultivo contava com técnicas bastante desenvolvidas que trabalhavam em um sistema rotativo de terras. Além disso, utilizavam das queimadas para explorarem terras ainda não cultivadas. O grande consumo do milho e o uso das queimadas faziam com que as terras férteis sofressem um rápido processo de desgaste (SOUZA, 2021, p.1).

A palavra “milho”, tem sua origem no idioma indígena caribenho, e significa “sustento da vida”. Sendo retratado historicamente como base alimentar de várias civilizações ao longo dos séculos, como os Maias, Astecas e Incas. Que não só se alimentavam, como reverenciavam o cereal na arte e na religião. O milho era plantado em montes, utilizando um sistema muito complexo que dependia da espécie plantada e de acordo com a sua forma de uso (LINO; CELESTINO, 2020).

O México é a origem mais provável do milho, os primeiros registros de seu cultivo foram feitos em ilhas próximas ao litoral mexicano. Há pelo menos 7.300 anos o milho participa da história alimentar mundial. A família Poaceae reúne espécies de interesse agrícola de extrema importância para a alimentação humana, a produção animal, bem como, para a geração de bioenergia (PEREIRA, 2020, p.17).

O milho proveniente das Américas, foi reverenciado nas civilizações pré-colombianas e também eternizado em objetos arqueológicos que revelavam rituais sagrados relacionados a esse alimento, principalmente na cultura dos povos maias. Esses objetos, além de conterem desenhos do cereal, representando fertilidade, apresentavam, em seu interior, grãos de milhos que eram ofertados para os deuses do submundo (DANTAS, 2019).

Uma vez firmado no México, o grão se difundiu em países da América Central com clima propício para seu cultivo, como o Panamá, e também pela América do Sul. A expansão do milho, alcançando países Europeus se dá no período das grandes navegações e com as descobertas de Colombo das terras americanas.

Com a chegada de Colombo ao continente americano, o milho embarcou em direção a Europa e se consolidou como fonte alimentar das populações mais humildes. Por esse motivo e também por ser utilizado como ração animal, o cereal, no entanto, era discriminado pela elite europeia (KEATING; MARANHÃO, 2019, p.31).

O sistema de capitânicas cumpriu o importante papel de preservar a posse da terra para Portugal. E, talvez, o mais importante: Foi o início da colonização com base na grande propriedade rural. Os donos das capitânicas eram senhores de famílias nobres de Portugal, interessados em enriquecer num mundo “de ninguém” com mão de obra inicialmente indígena e depois escrava. Além do início efetivo do trabalho escravo, o regime das capitânicas favoreceu o estabelecimento da monocultura de produtos de grande aceitação na Europa (CÔRTEZ; DIAS; MANSUR, 2017)

O milho era plantado por índios americanos em montes, usando um sistema complexo que variava a espécie plantada de acordo com o seu uso. Esse método foi substituído por plantações de uma única espécie. Com as grandes navegações do século XVI e o início do processo de colonização da América, a cultura do milho se expandiu para outras partes do mundo. Hoje é cultivado e consumido em todos os continentes e sua produção só perde para a do trigo e do arroz. No Brasil, o cultivo do milho vem desde antes da chegada dos europeus (CARNEIRO, 2017).

Apesar dos índios brasileiros já cultivarem e fazerem uso do milho em formas variadas, principalmente os guaranis que tinham o cereal como o principal ingrediente de sua dieta. Com a vinda dos africanos escravizados, o milho passou a ser base da alimentação deste grupo no período Brasil-Colônia, segundo a Fundação Joaquim Nabuco (HAIALA, 2021).

Segundo Favareto (2019), a farinha do milho também era usada como um substituto do trigo – na época importado da Europa, para confecção de pães, já que detinha maior prazo de durabilidade, diante dos diversos climas e intemperes que atravessava em direção aos sertões, além de mais democrático no acesso. Das contribuições gerais de preparações com o milho dos grupos étnicos que ocupavam o território brasileiro no período da colonização, Uru (2017) aborda a contribuição africana no

consumo do milho cozido ou em forma de papa, angu ou fervido com leite de vaca; A europeia, com a pipoca e polenta e os povos nativos com a pamonha (que detém outros nomes ao redor da América Latina), farinhas e bebidas fermentadas.

De acordo com Dória e Bastos (2018), os índios guaranis que ocupavam o estado de Rondônia teriam começado sua disseminação pelo país, através dos exploradores bandeirantes que se apropriaram dos elementos da alimentação indígena para próprio consumo, sendo mais tarde agregada pelos portugueses, como substituto do trigo na produção da farinha de trigo.

Historicamente o milho foi visto pelos colonizadores e pelos povos escravizados apenas como alimento de subsistência. No entanto, na cultura indígena, existiam histórias acerca da origem do milho, seus símbolos e até mesmo como parte de rituais religiosos. Com o tempo e a troca de experiências culturais entre índios, africanos e povos europeus resultaram na popularidade do milho associado às festividades pagãs e religiosas, o que hoje em dia, é perceptível como elo entre os povos indígenas e os afrodescendentes na busca do respeito à formação de uma identidade brasileira que agrega a cultura dos povos formadores da nação (PEREIRA, 2020).

O milho, foi considerado por muito tempo como uma cultura exclusivamente da América Central, atualmente com a crescente de seu plantio e consumo vem sendo considerado como um cereal pertencente a cultura agrícola do Brasil, apesar de todo o preconceito sofrido, principalmente pela padronização das monoculturas e pela transgenia (ROCHA, 2018).

Apesar do mito da “democracia racial”, de Gilberto Freyre (1933), temos a incorporação deste cereal, por pertencer originalmente à cultura alimentar indígena e posteriormente ser agregada a dos afrodescendentes, logo, para os portugueses, era tido como um alimento de “raça inferior”, perante o darwinismo social.

5.1.1 Características e Benefícios do Milho como Alimento

O milho é um cereal de alto valor energético, 100g (cem gramas) do milho em grão contém cerca de 360 kcal (trezentos e sessenta calorias), o que equivale a 20% da necessidade calórica diária de um homem adulto. Por tratar-se de um produto de fácil aquisição e preço de mercado acessível para a população de baixa renda, o Ministério da Saúde escolheu a farinha de milho, juntamente com a de trigo, para a incorporação de ferro e vitamina B9 - ácido fólico (PEREIRA, 2020).

A iniciativa de adicionar esses elementos às farinhas, pretende-se reduzir os índices por exemplo de anemia e de mielomeningocele, doença que causa a paralisia das pernas e de órgãos internos, além de outras sequelas. Mesmo diante dos benefícios para a alimentação com base de milho, no Brasil 65% do milho é utilizado na alimentação animal, e 11% é consumido pela indústria, para diversos fins (SHINOHARA, 2021).

Estudos realizados por Pesquisadores do Instituto de Biotecnologia da Universidade de Granada, da Rede Nacional de Pesquisa do Envelhecimento da Espanha, demonstrou que o consumir produtos a base de milho retarda o envelhecimento, por conter alto grau de melatonina, uma substância produzida em pouca quantidade pelo corpo, e que tem efeito antioxidantes retardando degeneração neuronal (RANIERE; ZANIRATO, 2021).

O milho tem um importante papel na prevenção de doenças crônico-degenerativas, a substância β -glucano, presente no milho in natura, protege contra enfermidades cardiovasculares. O uso do milho também é bastante utilizado na indústria farmacêutica, sendo base para cerca de 85 tipos diferentes de antibióticos (CONAB, 2020).

A principal importância no cultivo do milho está na indústria, o subproduto do milho serve tanto na alimentação humana quanto animal, sua comercialização in natura é de fácil propagação, sendo considerado um dos maiores impulsionadores da economia do Brasil e do mundo. Devido ao forte apelo comercial e pelo seu amplo aproveitamento nas culturas de subsistência, o milho sempre terá grande potencial para o pequeno, médio ou grande produtor (SOUZA, 2018).

Nos países americanos como os Estados Unidos, a utilização do milho na alimentação humana direta é relativamente pequeno, mesmo com a diversidade de subprodutos comercializados como cereais matinais como flocos de cereais ou corn flakes e xarope de milho, utilizado como adoçante. No México o seu uso é muito importante, sendo a base da alimentação da população, é o ingrediente principal das tortilhas, e outros pratos da culinária mexicana (LINO, 2020).

No Brasil, é a matéria-prima principal de vários pratos da culinária típica brasileira como canjica, cuscuz, polenta, angu, mingaus, pamonhas, cremes, entre outros como bolos, pipoca ou simplesmente milho cozido. Maior que as qualidades nutricionais do

milho, só mesmo sua versatilidade para o aproveitamento na alimentação humana (BESEN, 2020).

5.2 O milho como elemento cultural gastronômico e religioso no nordeste

Ligado às tradições católicas portuguesas, desde o século XVI, com a imposição da religião no Brasil através das missões jesuítas, diversas festas de cunho religioso foram trazidas para o país, sendo a que mais se manteve – independente da religiosidade, a festa de São João, foram aceitas de imediato pelo encanto com as fogueiras e fogos trazidos pelo Frei Fernão Cardim (ROCHA, 2018).

Retratada como uma festa comunitária na qual os vizinhos e familiares se reúnem, para comemorar ao redor de uma fogueira, com bebidas, danças e comidas de milho, a boa safra. Esta é uma festividade que mesmo pós-independência do país, e a instituição de uma Estado Laico, continua sendo celebrada das mais diversas formas, tanto no âmbito católico quanto no profano (DESTRI, 2018).

A comemoração religiosa relativa ao ciclo junino brasileiro, se inicia na véspera do dia de Santo Antônio, em 12 de junho, e se estende até o dia 29 do mesmo mês, dia de São Pedro. O São João é festejado nos dias 23 e 24 de junho, véspera do dia deste santo. Segundo Câmara Cascudo (1988) “a fogueira acesa diante de casa residência é uma responsabilidade familiar”, celebrada com abundância de alimentos doces e salgados de milho, músicas e bebidas.

As diversas comidas de milho, principalmente na região nordeste, onde são tidas as duas maiores festividades de São João, sendo localizadas no município de Caruaru, em Pernambuco e na cidade Campina Grande, na Paraíba (NÓBREGA, 2017), são muito populares.

As famílias se reúnem, mesmo que morem em localidades distintas para fazer conjuntamente o preparo dos pratos, que seguem as chamadas “receitas de família” onde o consumo se dará no dia de São João, preparos como: canjica, mungunzá, suco de milho, bolo de milho, pamonha, milho cozido na espiga e milho assado na brasa.

O milho pode ser servido como o prato principal acompanhado como feijão, outro alimento apreciado na culinária brasileira. É servido de variadas formas - sólida (milho assado, milho cozido, bolo de milho, pipoca), líquida (alua e suco), pastosa (papa, angu e mingau) - e sob distintos sabores – doces (curau,

canjica, pamonha, sorvete e pudim) e salgados (mungunzá e cuscuz). Essas são algumas comidas presentes no dia a dia do nordestino (...) algumas pertencem ao passado e ainda resistem e permanecem no cotidiano de muitas mãos. Um saber passado pela transmissão oral em muitas famílias (ROCHA, 2018, p. 229).

A tradição das festas juninas é uma das principais manifestações da cultura popular brasileira. Na gastronomia do evento, elementos do nordeste não faltam e um dos principais ingredientes é o milho. Isso porque o São João acontece no período da colheita do grão, assim, a maior parte das comidas típicas da festa tem como base o milho.

O milho compõem as raízes da alimentação do brasileiro, sendo consumido e semeado, desde o período antecedente à invasão europeia, pelos povos tradicionais (DESTRI, 2018). Junto com a mandioca, batata doce e inhame, o milho compõe a base da construção dos hábitos alimentares nordestinos, sendo o consumo dado pelo objetivo de adquirir substância, para aguentar longas jornadas de trabalho – sendo este, formal, informal ou exploratório.

Embora menos consumido do que o arroz, o milho também é bastante versátil, sendo um item importante da alimentação brasileira. O consumo é frequente na forma do próprio grão – na espiga cozida, por exemplo – ou em preparações culinárias de cremes e sopas. O milho integra ainda receitas de vários quitutes e doces brasileiros, como canjica de milho, mungunzá, mingaus, pamonha e curau. A farinha de milho é muito usada para fazer cuscuz, angu, farofa, bolo de milho, polenta, pirão e xerém, preparações consumidas no almoço e no jantar e, em algumas regiões do país, também no café da manhã (BRASIL, 2014, p.69).

As tradições deste período junino, apesar de ter maior representatividade no São João, agrega também as comemorações de Santo Antônio e São Pedro. Sendo as festividades fartas de simbolismo religioso e seus elementos, como a fogueira, as quadrilhas, o forró e as comidas típicas da época. São João é a principal festa de todo Nordeste, se consideradas as manifestações em homenagem ao santo em todos os Estados da região.

De origem rural, representa a mudança de estação climática e a chegada do ciclo da fartura proporcionada pela colheita do milho e do feijão, além de marcar a crença no santo que representa a purificação e regeneração da vegetação e das estações (NÓBREGA, 2017, p.24)

Este festejo é definido por Chiara e Baggio (2021) como uma festa coletiva na qual uma comunidade reafirma sua identidade através de símbolos e práticas que ratificam este pertencimento, objetivando o sucesso da festividade, que mostra o resultado da dimensão e extensão da que se reúnem para o evento.

Esse aspecto grupal e identitário é o elemento que permite que essa festa seja considerada por muitos migrantes residentes nas grandes cidades como a ocasião para um retorno às suas localidades de origem a tal ponto que quando se aproxima o São João “alguns trabalhadores preferem se demitir a ter recusados alguns dias de férias” (CHIARA; BAGGIO, 2021, p. 51)

De acordo com sua historicidade, este festejo tinha ligação intrínseca e exclusiva com a Igreja Católica, todavia, devido a laicização e a assimilação da festa como parte da cultura local, como em Pernambuco, é dado hoje como uma comemoração que na contemporaneidade equilibra sagrado e profano.

5.3 O impacto econômico do milho no turismo gastronômico da região Nordeste do Brasil

A forma ancestral de cultivo e beneficiamento - transformação em outros produtos, ainda é praticada nos interiores do país, em plantações de subsistência e consumo comunitário. Apesar da ampliação do consumo do milho no Brasil, ainda estamos longe quando comparados com o México e a região do Caribe (MELO; SANTOS; FERREIRA, 2021).

A popularidade do milho está também ligada às suas particularidades fisiológicas, o plantio do milho tem alto potencial produtivo. Tendo atingido uma produtividade superior a 17ton/ha em concursos voltados à mensuração de produtividade de milho. Estes concursos são promovidos por órgãos de assistência técnica e extensão rural e por empresas produtoras de sementes. No entanto, o nível médio nacional de produtividade está por volta de 4.864 kg ha⁻¹, o que ainda pode ser considerado baixo pelo potencial do cultivo (CONAB, 2020).

Atualmente, o estado do Mato Grosso é o maior produtor de milho no Brasil, chegando a uma produção de 21 milhões de toneladas por safra. Em 2023, acredita-se que o cultivo deve atingir 5,7 milhões de hectares. O maior desafio da alta produção são os baixos preços pagos pelo cereal (MOTA; SILIPRANDI; PACHECO, 2021).

A safra de milho 2019/2020 do Brasil foi estimada pela Safras & Mercado em 105,8 milhões de toneladas, ante previsão de 104,75 milhões de toneladas divulgada no mês passado. A consultoria elevou a projeção de colheita do milho cultivado na primeira safra, para 23,2 milhões de toneladas, enquanto reduziu a perspectiva da segunda safra, a safrinha, para 73,8 milhões de toneladas. O recuo nas projeções para a safrinha deve-se à ocorrência de estiagem nas lavouras de Mato Grosso do Sul e Paraná (Conab-Companhia Nacional de Abastecimento, disponível em : conab.gov.br, 2021)

Existem tipos diferentes de milho, hoje já foram catalogadas cerca de 150 espécies de milho, com grande diversidade de cor, formato dos grãos e uso. A versatilidade do milho é imensa, tendo o cereal capacidade de ser transformado em subprodutos como: farinha, flocos, pastas, etc. O milho ainda tem uso como ingrediente básico para processos industriais como: amido, azeite e proteínas, bebidas alcoólicas, edulcorantes alimentícios e combustível (SANTOS; MENDONÇA; SHINOHARA, 2020).

Mesmo o milho sendo a base alimentar de seres humanos e animais, economicamente para o nordeste é durante o ciclo Junino que o milho tem o seu maior impacto na economia Brasileira e está associado em grande parte ao turismo gastronômico gerado pela época. Não é atoa que as festas juninas acontecem bem no período de colheita do milho.

Os festejos em homenagem à São João e Santo Antônio acontecem em todo país, mas foi no Nordeste que eles se tornaram tradição. Todos os anos, muitas cidades viram verdadeiros arraiais, recebendo milhões de turistas que se deliciam com ritmos como forró, sertanejo universitário. Os trajes típicos não faltam! Os visitantes fazem questão de se vestir à caráter para entrar no clima junino. Claro que as comidas típicas à base de milho, jamais podem ficar de fora das celebrações (MARIUZZO, 2019).

A festa junina do Nordeste é muito tradicional, assim como em outras regiões do Brasil. A festividade foi trazida pelos nossos colonizadores portugueses, durante o século XVI. No passado, ela tinha um conceito religioso em homenagem aos santos católicos Santo Antônio e São João, mas segundo historiadores, sua origem é pagã. Mesmo sendo uma festa que faz parte do calendário de eventos de todo país, ela se popularizou mesmo na região Nordeste, que sedia as maiores festas do Brasil (NETO; TAVARES; LIMA, 2017).

Mesmo que essas receitas também sejam encontradas e produzidas ao longo do ano. É justamente a partir do mês de junho que começa a temporada de colheita do cereal nas plantações, com trabalhos que ocorrem até agosto. Sua pluralidade na cozinha só ajuda a tomar conta de grande parte das atenções do público que costuma participar do evento anual (CEZAR; MACIEL; SARAIVA, 2016).

A celebração é integrante do folclore nacional e está na lista de maiores tradições populares do País. Historicamente, sua chegada no Brasil teria ocorrido no século

XVI, com a vinda dos portugueses para sua colônia na América do Sul. Eles costumavam comemorar a colheita do trigo, que acontecia durante o verão no Hemisfério Norte, entre junho e agosto, e quiseram dar continuidade à tradição. A diferença era que a produção do alimento não existia por aqui, fazendo com que celebração ocorresse com ajuda de algo que fosse mais típico da terra onde estavam. Foi escolhido o milho, que já era consumido normalmente pelos índios nativos (SOUZA LEÃO, 2017).

O cardápio típico da época é complementado por pratos a partir de amendoim, casos de pé de moleque e paçoca, e churrasco, cachorro-quente, maça-do-amor, bolos diversos e bebidas alcoólicas quentes, principalmente o chamado quentão, com aguardente de cana fervida com gengibre, canela e açúcar. De acordo com a Organização Mundial de Turismo, a gastronomia é a terceira principal motivação para turistas, “O milho desperta grande interesse na gastronomia. No México há roteiros específicos para conhecer alimentos produzidos com essa matéria-prima!” (ROCHA, 2018, p.13)

O Brasil ocupa a terceira posição no ranking dos países produtores de milho do mundo, atrás apenas dos Estados Unidos e da China. A produção em larga escala do grão no país e a diversidade de aplicação gastronômica estão entre os fatores que tornaram o milho um dos principais ingredientes das comidas típicas produzidas no período das festas juninas. “Quando o Ministério do Turismo começou a estudar o que caracteriza um produto turístico de “São João” chegou à conclusão de que as comidas típicas estão entre os elementos mais importantes” (FAVARETO, 2019, p.310)

Estes pratos típicos são oferecidos aos participantes da festa em porções individuais nas tradicionais barracas adornadas com bandeirinhas coloridas, e também são apresentados em porções “gigantes” como na festa junina de Caruaru (PE). O roteiro turístico e gastronômico do milho é uma possibilidade de valorizar um modo de vida marcado por um calendário anual que associa fluxos de vida, períodos de colheita, semeadura e celebrações. O turista poderá saborear essas receitas e ainda conhecer o modo de vida rural que inclui as festas do milho e danças tradicionais (LINO, 2020).

6 CONSIDERAÇÕES FINAIS

O Brasil é o terceiro maior produtor mundial de milho, atrás de Estados Unidos e China, o que faz do milho um ingrediente valoroso na mesa brasileira, trata-se de um alimento popular e que por muito tempo tem sido mal aproveitado na alta gastronomia, relegado as festas sazonais do ciclo junino, porém com grande potencial turístico para encher os cafés da manhã coloniais.

No percurso da pesquisa percebemos que para o regionalismo brasileiro o milho é a base da alimentação diária, está na mesa da população e da alta sociedade, sendo o ambiente sertanejo seu maior representante.

Diante da versatilidade dos subprodutos do milho percebemos que ele poderia ser melhor aproveitado, por trazer também toda uma carga histórica sócio cultural em sua bagagem. A importância econômica do milho é caracterizada pelas diversas formas de sua utilização, que vão desde a alimentação animal até a indústria de alta tecnologia.

. A importância do milho ainda está relacionada ao aspecto social, pois como se viu anteriormente, grande parte dos produtores não é altamente tecnificada e não possui grandes extensões de terras, mas dependem dessa produção para viver. Isto pode ser constatado pela quantidade de produtores que consomem o milho na propriedade. No que se refere ao campo gastronômico, além do seu grande valor nutricional , as comidas de milho associadas a ingredientes como leite de coco, leite condensado além de tradicionais , trazem cor, aroma e sabor à mesa dos brasileiros.

REFERÊNCIAS

BESEN, Marcos Renan et al. Produtividade de milho e retorno econômico em sistema integrado de produção com doses de nitrogênio. **Revista de Ciências Agroveterinárias**, v. 19, n. 1, p. 94-103, 2020.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Guia Alimentar para a População Brasileira / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica**. – 2. ed. – Brasília: Ministério da Saúde, 2014.

CANO, Fernando Camillo Santos. Alimentação brasileira: das especificidades regionais à perda da identidade cultural. **Diversitas Journal**, v. 6, n. 1, p. 881-899, 2021.

CASCUDO, Luís da Câmara. **Dicionário do folclore brasileiro**. Belo Horizonte, São Paulo: Itatiaia/Edusp, 1988.

CEZAR, Iêda Litwak; MACIEL, Betania; SARAIVA, Joseana Maria. Cultura Gastronômica e Folkcomunicação: a destraditionalização da culinária junina do São João do Alto do Moura no Município de Caruaru-Pernambuco. **Revista Internacional de Folkcomunicação**, v. 12, n. 27, p. 24-40, 2016.

CHIARA, Marina; BAGGIO, Adriana Tulio. Decolonização, Sul global e colonialidade do poder. **Revista X**, v. 16, n. 1, p. 175-193, 2021.

CONAB.Companhia Nacional de Abastecimento. **Série histórica das safras**. Disponível em: conab.gov.br. Acesso em: 21 nov. 2021.

CÔRTEZ, Daline Lopes; DIAS, Mestra Áurea; MANSUR, Douglas. Trabalho e Quilombolas: As Relações de Trabalho dos Residentes no Quilombo São José da Serra–Valença/Rio de Janeiro. **Cadernos UniFOA**, v. 4, n. 7, p. 47-53, 2017.

DANTAS, Rodrigo Perles et al. Alimentação No Brasil Colônia, Uma Aula-Oficina: **A Interdisciplinaridade De Conteúdos E Possibilidades No Ensino De História**. Artigo de Graduação – PUC.2019.

DESTRI, L. Da mandioca ao milho, do indígena ao caipira. **Revista Pesquisa Fapesp**, p.88-89, dez. 2018. Edição 278..

DÓRIA, Carlos Alberto.; BASTOS, Marcelo Correia. **A culinária caipira da Paulistânia – a história e as receitas de um modo antigo de comer**. São Paulo: Três Estrelas, 368p. 2018

FAVARETO, A. **A culinária caipira da Paulistânia–a história e as receitas de um modo antigo de comer**. Estudos Sociedade e Agricultura, p.207-214. 2019.

FERRAZ, Ana Flávia *et al.* Gastronomia Sertaneja como Forma de Identidade Cultural. Tese de Mestrado Federal Rural do Rio de Janeiro. **Embrapa Solos-Artigo em periódico indexado**. 2019

FILHO, Ian Almeida Pereira.; BORGHI, Edgar. **Sementes de milho no Brasil: a dominância dos transgênicos**. Sete Lagoas: Embrapa Milho e Sorgo, 2018. 31 p. (Embrapa Milho e Sorgo. Documentos, 223).

FREYRE, Gilberto. **Casa Grande & Senzala**. Rio de Janeiro, Maia & Schmit, 1933.

HAIALA, Leticia de Assis. **A mulher e a agricultura quilombola no Vale do Ribeira (SP): narrativas sobre conhecimento, memória e cotidiano**. 2021.

KEATING, Vallandro; MARANHÃO, Ricardo. **Caminhos da conquista: a formação do espaço brasileiro**. Editora Terceiro Nome, 2019.

LINO, Ana Paula de Jesus; CELESTINO, Anreli. Milho: o corpo, a comida e a voz. **Cadernos de Agroecologia**, v. 15, n. 2, 2020.

MARIUZZO, Patricia. Por uma cultura brasileira do milho. **Ciência e Cultura**, v. 71, n. 1, p. 50-52, 2019.

MELO, Juliane Coelho; SANTOS, Sulamita Freires; FERREIRA, José Carlos de Sales. A mandioca e o milho como base da alimentação de povos indígenas e ribeirinhos e a transição alimentar nos dias atuais. **Brazilian Journal of Development**, v. 7, n. 5, p. 52934-52951, 2021

MINAYO, Maria Cecília de Souza; COSTA, António Pedro. Técnicas que fazem o uso da palavra, do olhar e da empatia: Pesquisa Qualitativa em Ação. In: **Técnicas que fazem o uso da palavra, do olhar e da empatia: Pesquisa Qualitativa em Ação**. 2019. p. 63-63.

MOTA, Diogenes Micalhos.; SILIPRANDI, Edwaldo.; PACHECO, Maria Eligia Loureço. Soberania alimentar: biodiversidade, cultura e relações de gênero. **Embrapa Amazônia Oriental-Livro científico (ALICE)**, 2021.

NETO, Leopoldo Gondim; TAVARES, Gisleidy Uchôa; LIMA, Glaucia Posso. A gastronomia cearense e sua contribuição ao turismo. **Conexões-Ciência e Tecnologia**, v. 11, n. 5, p. 17-23, 2017.

NÓBREGA, Z. **A festa do maior São João do mundo: dimensões culturais da festa junina na cidade de Campina Grande**. 316 f. Tese (Doutorado em Cultura e Sociedade) – Universidade Federal da Bahia, Salvador, 2017.

PEREIRA, Tamiris Maia Gonçalves et al. **Saberes e fazeres Javaé: estudo das práticas tradicionais alimentares indígenas, da década de 1500 a 2020**. Tese de Mestrado – USP. 2020

RANIERI, Guilherme Reis; ZANIRATO, Silvia Helena. Comidas da horta e do mato: plantas alimentícias em quintais urbanos no Vale do Paraíba. **Estudos Avançados**, v. 35, p. 269-286, 2021.

ROCHA, Ariza Maria. Há um sistema culinário do milho no Cariri?/Is there a culinary corn system in the Cearense Cariri?. **Geografares**, n. 25, p. 218-237, 2018.

SANTOS, Maria Clara Leopoldino; MENDONÇA, Camila Mayara de.; SHINOHARA, Neide Kazue Sakugawa. Milho e São João: Identidade Gastronômica. **Contexto da Alimentação, Cultura e Sociedade**, v. 8, n. 1, 2020.

SHINOHARA, Neide Kazue Sakugawa et al. Perfil microbiológico em farinha de milho flocada. **Research, Society and Development**, v. 10, n. 2, 2021.

SILVEIRA, Manuela Silva. **Qualidade dos alimentos e sua construção social: o sistema de inspeção municipal e as feiras dos produtores na aglomeração urbana de Piracicaba**. Tese de Doutorado. Universidade de São Paulo. 2019

SOUSA, Rainer Gonçalves. "Maias - Economia e Sociedade"; *Brasil Escola*. Disponível em: <https://brasilecola.uol.com.br/historia-da-america/maias-economia-sociedade.htm>. Acesso em 01 de novembro de 2021.

SOUZA, Aguinaldo Eduardo et al. Estudo da produção do milho no Brasil. **South American Development Society Journal**, v. 4, n. 11, p. 182, 2018.

SOUZA LEÃO, André Luiz Maranhão et al. São João de Campina Grande como megaevento: imbricamento entre sistema e mundo da vida na mercadorização da cultura. **Administração Pública e Gestão Social**, v. 9, n. 2, p. 87-94, 2017.

TOMÉ, Luciana Mota. **Panorama do turismo no Brasil e oportunidades para a região Nordeste**. Artigo Científico - Graduação em Turismo - UFPE.2018.

URU, P. M. S. B. de. **Do milho à pamonha**. 71 f. Monografia (Especialização em Tecnologia de Alimentos)-Universidade de Brasília, Brasília, 2017.

WILLIAM, Estevão. **Cozinha Brasileira**. São Paulo: CPS Cetec, 2020.