

CENTRO UNIVERSITÁRIO BRASILEIRO – UNIBRA
CURSO DE GRADUAÇÃO TECNOLÓGICA EM
GASTRONOMIA

ADRIANO SANTOS DA SILVA
BRENDA STEFANE NOGUEIRA BARBOSA
CAMILA MARIA OLIVEIRA PEREIRA
MARIANA SOUSA DOS SANTOS

**MILHO: CONTRIBUIÇÕES PARA A IDENTIDADE
GASTRONÔMICA DO NORDESTE BRASILEIRO**

RECIFE/2021

ADRIANO SANTOS DA SILVA
BRENDA STEFANE NOGUEIRA BARBOSA
CAMILA MARIA OLIVEIRA PEREIRA
MARIANA SOUSA DOS SANTOS

MILHO: CONTRIBUIÇÕES PARA A IDENTIDADE GASTRONÔMICA DO NORDESTE BRASILEIRO

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

Professora Orientadora: Esp. Cibele Flávia Cavalcante Nascimento

RECIFE/2021

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

M644 Milho: contribuições para a identidade gastronômica do nordeste brasileiro /
Adriano Santos da Silva [et al]. - Recife: O Autor, 2021.
28 p.

Orientador(a): Esp. Cibele Flávia Cavalcante Nascimento.

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

Inclui Referências.

1. Gastronomia. 2. Milho. 3. História. 4. Nordeste. 5. Comidas típicas. I.
Barbosa, Brenda Stefane Nogueira. II. Pereira, Camila Maria Oliveira. III.
Santos, Mariana Sousa dos. IV. Centro Universitário Brasileiro - UNIBRA. V.
Título.

CDU: 641

Dedicamos esse trabalho aos nossos pais.

AGRADECIMENTOS

Agradecemos primeiramente a Deus por nos proporcionar chegarmos até esta etapa final do curso e por nos ajudar a realizar mais esse sonho!

Eu, Adriano Santos da Silva, agradeço primeiro a Deus por tudo que Ele tem feito em minha vida e por ter me ajudado até aqui. Agradeço a toda minha família por todo o apoio e, em especial, a minha noiva Elaine Luna, por ter acreditado em mim e por nunca ter me deixado desistir de realizar meu sonho. A todas as minhas colegas de grupo pelo companheirismo. Aos professores pelos ensinamentos, especialmente, a professora Cibele Cavalcante por todas as contribuições.

Eu, Brenda Stefane Nogueira Barbosa, agradeço primeiramente a Deus e a toda a minha família por todo apoio, e por acreditarem e confiarem em mim, e a todas as pessoas que fizeram esse trabalho acontecer. Aos meus colegas de grupo pelas experiências vivenciadas. A orientadora deste trabalho, professora Cibele Cavalcante, por todos os ensinamentos.

Eu, Camila Maria Oliveira Pereira agradeço, primeiramente, a minha família que nunca desistiu de mim e acredita nos meus sonhos e no meu potencial. A todos que me ajudaram a trilhar meu caminho até aqui, sempre me impulsionando. A minha turma pelo companheirismo e ajuda. A minha orientadora, professora Cibele Cavalcante, por nos auxiliar a produzir este trabalho.

Eu, Mariana Sousa dos Santos, agradeço, primeiramente, ao meu Deus por tudo que Ele me concedeu e a todos os meus familiares por me apoiarem nessa jornada, em especial, ao meu pai Wagner Nascimento, minha prima Bruna Rafaela e minhas tias Marinalva e Mauricéia por toda ajuda. Aos professores que nesses dois anos nos ajudaram e nos apoiaram com seus conhecimentos e nos mostraram que somos capazes de conquistar tudo que queremos. A orientadora deste trabalho, Cibele Cavalcante, pelos ensinamentos.

Muito obrigada!

“O caminho mais certo para o sucesso é
sempre tentar apenas uma vez mais.”

(Thomas Edison)

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO	8
2 OBJETIVOS.....	10
2.1 Objetivo geral	10
2.2 Objetivos específicos.....	10
3 JUSTIFICATIVA.....	10
4 DELINEAMENTO METODOLÓGICO	11
5 RESULTADO	11
5.1 O milho: do cultivo ao plantio	11
5.2 Milho: base identitária da alimentação nordestina.....	14
5.3 comidas à base de milho: a importância do milho para a gastronomia nordestina.....	18
6 CONSIDERAÇÕES FINAIS	22
REFERÊNCIAS.....	24

MILHO: HISTÓRIA E CONTRIBUIÇÕES PARA A IDENTIDADE GASTRONÔMICA DO NORDESTE BRASILEIRO

Adriano Santos Da Silva

Brenda Stefane Nogueira Barbosa

Camila Maria Oliveira Pereira

Mariana Sousa Dos Santos

Cibele Flávia Cavalcante Nascimento¹

RESUMO

Este artigo apresenta sua discussão em torno do tema “Milho: história e contribuições para a identidade gastronômica do nordeste brasileiro” e, nessa perspectiva, objetiva analisar a história do milho e suas contribuições para riqueza da culinária nordestina. Assim, possui os seguintes objetivos específicos: descrever a história do milho; compreender a base identitária da alimentação nordestina à base de milho; e, verificar comidas produzidas à base de milho, no Nordeste. Construiu-se uma pesquisa bibliográfico-descritiva de cunho qualitativo utilizando com principais teóricos: Cavalcanti (2010), Gabriel (2020), Salvador (2015) e Fariaset *al* (2014). Conforme os resultados, distribuídos em quatro seções, o milho é um cereal consumido mundialmente em diferentes formas e sabores. No Brasil e, especificamente no Nordeste, esse produto é um marcador de tradições alimentares e, portanto, um elemento cultural. Evidenciou-se que, a partir do milho, são produzidas inúmeras iguarias que são consumidas por todo o ano em diferentes regiões do Brasil. Todavia, as festas juninas representam o ápice da produção de comidas típicas nordestinas à base de milho o que contribui não somente para a disseminação da cultura agrônômica da região, como para a economia. O milho é, portanto, um alimento utilizado desde a antiguidade até os dias atuais como base para alimentação de muitas famílias e possui seu valor cultural reconhecido em todo território nacional.

Palavras-chave: Gastronomia. Milho. História. Nordeste. Comidas típicas.

1INTRODUÇÃO

O milho é um cereal consumido mundialmente, mas, não se pode esquecer que ele é um alimento identitário e, portanto, marcador de tradições alimentares em território brasileiro. Em âmbito nacional, a cultura do milho é predominante no que

¹ Professora da UNIBRA. Bacharel em gastronomia e Segurança Alimentar pela UFRPE, Bacharel em Nutrição e pós-graduada em Turismo e Gastronomia (gastronomia nordestina). E-mail para contato: cibelevcalcantebgm@gmail.com

tange a área cultivada e a ocupação de mão-de-obra. Em virtude disso, é considerado como um produto de grande valor para a economia brasileira (DONEL, 2018).

Logo, trata-se de um alimento corriqueiro na dieta alimentar dos brasileiros. A alta umidade e a temperatura elevada presente em regiões tropicais e subtropicais do Brasil faz com que o plantio e colheita do milho ocorram durante todo o ano. As etapas da produção desse cereal são as seguintes: plantio, colheita, secagem, armazenamento, transporte e processamento (GABRIEL, 2020).

O milho possui características nutricionais riquíssimas e é uma fonte de energia para o corpo humano dado o alto índice de amido, proteínas, lipídios e vitaminas presentes no grão. Esse cereal pode ser consumido *in nature* ou, ainda, na forma de produtos industrializados. (SANTOS; MENDONÇA; SHINORARA, 2020). Dele é possível produzir farinha, fubá, xerém, flocos de milho, canjiquinha, dentre outros produtos que são apreciados valorosamente pela culinária brasileira, especialmente, a nordestina (FORMIGHIERI; BEZERRA; CARVALHO, 2019).

O Brasil é um país cujo solo apresenta, na maior parte do seu território, condições favoráveis para o plantio do milho. Além disso, em algumas regiões do país é possível realizar a colheita do cereal em até duas vezes por ano. São realizadas plantações não só em terrenos pequenos, nos quais os lavradores objetivam colher milho para o consumo ou venda, como também são feitas grandes lavouras de milho que alavancam a produção do cereal e fomentam a economia brasileira (FARIAS *et al.*, 2014).

O cultivo do milho era realizado por tribos indígenas por todo território brasileiro bem antes da colonização portuguesa, sendo ingrediente para muitos pratos preparados com farinha de milho ou com o grão *in natura* (DÓRIA, 2014). A partir da fabricação da farinha de milho, utilizando técnicas incorporadas pelos índios, o cereal ganhou destaque em muitas receitas e tornou-se um dos principais ingredientes para o preparo da alimentação sertaneja (BASSO, 2014).

Importa salientar que o uso do milho na culinária é resultado da fusão de três culturas distintas: dos indígenas brasileiros, dos portugueses e dos africanos (CAVALCANTI, 2010). A culinária brasileira e, especialmente, a nordestina, adota o milho como base para diversas receitas, sejam elas doces ou salgadas. O uso do produto é variado e é possível encontrá-lo em supermercados, restaurantes, padarias e nos lares dos brasileiros (FARIAS *et al.*, 2014).

A diversidade gastronômica provocada pelo uso do milho decorre da junção do alimento com outros ingredientes, como açúcar e leite. O que difere as receitas são as técnicas de preparação e a cultura gastronômica de cada povo (CAVALCANTI, 2010). No Brasil, o uso do cereal em elaborações gastronômicas é cultural e, além disso, é um pilar importante para solucionar a fome da população mais pobre desde a colonização (PAES, 2011).

2 OBJETIVOS

2.1 Objetivo geral

- Analisar a história do milho e suas contribuições para riqueza da culinária nordestina.

-

2.2 Objetivos específicos

- Descrever o milho desde o seu cultivo até o plantio;
- Compreender a base identitária da alimentação nordestina à base de milho;
- Verificar comidas produzidas à base de milho, no Nordeste.

3 JUSTIFICATIVA

O interesse e reflexão a respeito da história e do uso do milho na culinária, especificamente, nordestina é fruto da experiência pessoal e acadêmica dos pesquisadores e teve início a partir da própria dinâmica vivencial destes, enquanto nordestinos e alunos do curso de graduação tecnológica em gastronomia da UNIBRA.

Além disso, trata-se de uma abordagem contemporânea à luz da literatura nacional que discorre sobre o milho como marcador identitário da culinária nordestina e, portanto, disseminador de sabores. Ademais, a pesquisa focaliza o milho como produto gerador de economia, sabores e riqueza cultural para o Nordeste.

Notadamente, o milho é um cereal dotado de versatilidade e sua variedade nas receitas nordestinas precisa ser abordada como um elemento estruturador da cultura gastronômica da região Nordeste. Portanto, conhecer o contexto histórico e a

importância do milho para a gastronomia nordestina irá propiciar ao campo acadêmico e, em especial ao profissional da gastronomia, uma gama de conhecimentos sobre esse alimento característico da culinária brasileira.

4 DELINEAMENTO METODOLÓGICO

O estudo foi construído por meio de uma pesquisa bibliográfica de caráter descritivo-qualitativo. A pesquisa adotou como procedimento a busca de materiais já preparados em base de dados *Google Acadêmico* e *Scielo*. Foram adotados critérios de seleção dos textos analisados acompanhando as seguintes etapas: 1) elaboração do tema investigado; 2) escolha dos descritores (gastronomia e milho e história e nordeste e comidas típicas); e 3) seleção de artigos científicos, monografias e livros publicados nos últimos dez anos que abordam a temática levantada.

Conforme Lakatos e Marconi (2010), todo trabalho científico precisa, efetivamente, de um embasamento por meio de estudos já realizados, constituindo-se, portanto, de um estudo bibliográfico. Assim, para os autores pesquisa bibliográfica tem como objetivo oferecer ao pesquisador subsídios teóricos e científicos já realizados sobre a temática que será pesquisada para que se possa chegar a conclusões inovadoras.

5 RESULTADO

5.1 O milho: do cultivo ao plantio

O milho (*Zeamays L.*) é um cereal presente em todo território da América desde a colonização e carrega as heranças de plantio e hábitos alimentares que foram disseminadas por gerações. Ressalta-se que, o milho faz parte da ordem *Gamineae* e da família *Poaceae* teve sua origem no México sendo uma variante domesticada do teosinho, uma planta curta e frondosa que se difere do milho por, somente, dois genes. Além disso, o teosinho possui o fruto com apenas três centímetros (SALVADOR, 2015).

O milho, por sua vez, é uma planta com aproximadamente quinze centímetros de altura. Quando o caule está formado e possuindo todas as folhas inicia-se o processo de inflorescência que irá culminar na formação das espigas,

também chamadas de maçaroca, que se localizam abaixo das folhas (na axila das folhas). A partir disso, o crescimento dessa planta tem apenas a função de aumentar o número de células e chegar à etapa de colheita da espiga do milho totalmente formada (BARROS; CALADO, 2014).

Na América, o milho se mostra como o cereal mais presente em extensão territorial, frequente na mesa de todas as famílias e símbolo da identidade cultural que advém dos povos de aldeias indígenas que habitavam este território antes das invasões dos países ibéricos. Ao longo da colonização houve a implementação da produção pecuária de gado, ovelhas e bodes; tendo o milho como alimento a ser produzido, não só exclusivamente para a alimentação de base humana, mas direcionado ao consumo animal e a produção industrial (SALVADOR, 2015).

Por causa da sua capacidade de adaptação as várias condições ambientais esse cereal teve seu cultivo expandido para várias partes do mundo, como América Central e América do Sul. Conforme o cultivo expandia e as variedades do milho aumentavam com o uso da seleção e do cruzamento dos grãos, esse cereal passou a ser um dos alimentos essenciais para o consumo dos indígenas. Diante do seu alto valor energético, começou a ser consumido ainda verde ou seco, como forma de ser armazenado para que pudesse ser consumido durante todo o ano e garantir, também, o sustento dos povos (PEREIRA, *et al.*, 2018).

O uso do milho pelos índios brasileiros se dava por meio da produção de canjicas, farinha e de bebida alcoólica para ser utilizada em rituais. Entretanto, a partir da chegada dos portugueses o milho teve seu consumo ampliado e passou a fazer parte da alimentação destinada aos escravos africanos que, por sua vez, incorporaram ao cereal uma variedade de iguarias e, à vista disso, tornou-se um dos cereais de maior comercialização no Brasil (PAES, 2011).

Apesar de ser considerada uma espécie que se adapta a distintas condições ambientais é preciso estar atento para o fato de que é uma planta anual, assim, adapta-se mais a um período do ano, no qual, geralmente, a produção do produto sofre um aumento significativo. As condições que delineiam uma boa produção estão associadas em parte, por exemplo, ao estado em que se encontra o solo preparado para o plantio, por isso, é realizado o uso de palhas secas para cobrir o solo, pois a cobertura vegetal absorve a energia da água proveniente da chuva, amplia a resistência à erosão e o prepara para o plantio direto (DONEL, 2018).

O Brasil ocupa a terceira posição no *ranking* dos maiores produtores mundiais de milho. Comprovadamente o cultivo do milho sofre interferência direta as condições climáticas de cada ambiente, por isso as variações no tempo de precipitações e, também, de temperatura costumam interferir na produtividade do cereal e influenciar na tomada de decisão dos produtores (DONEL, 2018).

Face às condições climáticas presentes em diferentes épocas do ano, no Brasil, o milho é cultivado em todas as regiões considerando sua adaptabilidade, de modo geral, ao clima do país. Logo, a primeira safra do milho concentra-se nos meses em que as estações primavera e verão predominam na maioria das regiões. Contudo, no Nordeste e no Norte do Brasil, a maior produção de milho concentra-se a partir do mês de janeiro, época denominada como segunda safra, visto que é o mês em que a concentração de chuva aumenta. (SILVA *et al.*, 2019).

O milho é encontrado em diferentes ambientes, dada sua versatilidade dentro da culinária brasileira. Considerado como uma estrela nos festejos juninos onde pode ser consumido em forma de bolo, canjica e outros pratos, é também comercializado sob a forma de pamonhas, espigas cozidas ou assadas. Está ainda, nas pipocas consumidas em cinemas, por exemplo (NABUCO, 2020).

Considerado como uma das culturas agrícolas mais antigas e importantes do país, o milho é um produto essencial para a segurança alimentar da população a nível mundial. É preciso evidenciar, contudo, que esse alimento não é utilizado somente para o consumo humano, pois também é utilizado para a nutrição de animais e em diversos segmentos do setor industrial (SILVA *et al.*, 2019).

Atualmente, é um dos grãos alimentícios mais consumidos no mundo e, em virtude disso, base para preparação de várias receitas como cuscuz, polenta, broa, xerém, pamonha, mingau, entre outras. No Brasil, o milho é plantado em monocultura desde a colonização portuguesa em São José e Pernambuco (as duas maiores capitânicas do país) localizadas no Nordeste (MENEZES, 2020). Na atualidade, o milho é um dos produtos agrícolas mais produzidos no Brasil por causa da grande variedade de uso do grão no campo agroindustrial (MELO *et al.*, 2012).

O milho possui mais de cento e cinquenta variedades catalogadas, dentre as quais vinte e oito são produzidas em solo brasileiro. São categorizados em seis grupos: o milho dentado com grão no formato similar ao dente humano e podendo apresentar-se nas cores amarela ou alaranjada; o milho pipoca com grão pequeno no formato similar a uma gota de água e na cor amarela; o milho mole com grão

arredondado e variando na cor branca ou amarelada; o milho doce que apresenta o grão arredondado e chato com cor amarela; o milho branco que, como o próprio nome remete, possui cor branca e tem o grão texturizado; e o milho duro com as cores amarela ou alaranjado que tem o grão ovalado e liso (NABUCO, 2020).

5.2 Milho: base identitária da alimentação nordestina

A versatilidade do milho o fez transcender os tempos e perpetuar sendo ligado a uma alimentação saudável, com sustância e sabor, adequando-se aos diversos paladares. Por isso, pode ser consumido assado, cozido, ralado ou em grãos, em preparos doces e salgados. A mesa do brasileiro sempre pode comportar o milho que, por vezes, principalmente em populações pobres, é o único alimento disponível na mesa (MACHADO; BECKER, 2016).

Desde a época colonial do milho era feita a farinha para a produção de pães, por exemplo, diante da alta durabilidade da farinha de milho em relação à farinha de trigo que, anos atrás, era importada da Europa. As condições climáticas as quais a farinha de trigo era submetida até chegar ao sertão nordestino diminuía seu prazo de validade. Logo, passou-se a produzir uma nova farinha à base de milho para ser usada em receitas, democratizando, assim, o acesso do povo brasileiro ao consumo dessas receitas (DÓRIA; BASTOS, 2018).

A fácil produção dos sub-produtos adquiridos por meio do milho, desde a época dos colonizadores, como o fubá e a farinha, era uma característica positiva e culminou na expansão desses produtos pelo país. Outros aspectos que ajudaram a dinamizar a cultura do milho foram o transporte fácil do produto e a durabilidade. Em virtude disso, esse cereal era cultivado não somente por grandes produtores, como por pequenos agricultores, ou ainda, cidadão que não dispunham de terras próprias para cultivar o produto (QUINZANI *et al.*, 2016).

No Brasil, o milho está presente na cozinha, na história de muitos brasileiros e, em decorrência disso, e considerando o seu valor cultural de cunho imaterial, foi reconhecido como tal, conforme Decreto Presidência, n. 3.551, de quatro de agosto de dois mil (BRASIL, 2000). Em decorrência disso, o seu valor econômico e cultural para o país foi reconhecido e, em dois mil e quinze, foi promulgada a Lei n. 13. 101, de vinte e oito de janeiro de dois mil e quinze, decretando o Dia Nacional do Milho (BRASIL, 2015).

Do milho podemos fazer pamonhas, curau, bolo frito, cuscuz, rosca, polenta, canjica, canjiquinha, bolos, empanar alimentos, assar, cozinhar. Basta estar em algum lugar que lá está o milho, soberano em algum alimento, na casa da vovó, no bolo de milho, na praia, com o milho cozido ou na cozinha internacional e, principalmente, na sul-americana, no doce de milho, a cubana, no Papo de milho – Mazamorra, na sopa paraguaia e em muitos outros (MACHADO; BECKER, 2016, p. 194).

A riqueza que o milho provoca na culinária brasileira é evidenciada pela diversidade de receitas que podem ser produzidas a partir desse produto. Variando entre receitas doces e salgadas o milho está presente nos diferentes espaços da sociedade. É apreciado em sua diversidade, de modo que, é possível encontrá-lo em preparos simples e noutros mais sofisticado, sendo popularizado, inclusive, na cozinha internacional. Desse modo, o cereal é, ao longo dos anos, cada vez mais referenciado como um grão indispensável para a alimentação saudável e apetitosa em suas diferentes formas (FARIAS *et al.*, 2014).

No que se refere ao Nordeste brasileiro, percebe-se o milho, a mandioca, o inhame e a batata doce como alimentos que fazem parte dos hábitos alimentares nordestinos. Para tanto, são utilizados para nutrir os indivíduos, garantir diversidade de sabores na mesa e dá a eles à sustância necessária para aguentar, por exemplo, jornadas longas de trabalho (DESTRI, 2018).

Conforme o Guia Alimentar para População Brasileira (BRASIL, 2014), o milho é um cereal menos consumido que o arroz, contudo, dada sua versatilidade é um item fundamental para o sustento nutricional dos brasileiros. O uso pode variar indo desde o consumo do grão por meio da espiga cozida ou assada, por exemplo, ou ainda, em receitas culinárias de sopas e cremes.

Ademais, esse cereal pode ser usado para o preparo de doces e quitutes que fazem parte das receitas nordestinas, como “[...] canjica de milho, mungunzá, mingaus, pamonha e curau” (BRASIL, 2014, p. 69). A farinha produzida a partir do grão do milho serve de base para a execução de variadas receitas, dentre elas: “[...] 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).

A gastronomia nordestina é marcada por sua heterogeneidade quanto aos gostos do povo, os estilos de vida e a cultura, portanto, conforme o tempo passa, mudanças são ocasionadas e o fluxo de pessoas e as diversas variáveis que marcam a sociedade, também, provocam as redefinições da culinária. Contudo, é

preciso destacar que, a gastronomia marca profundamente a identidade de um povo (CASTRO; MACIEL; MACIEL, 2016).

A comida, por vezes, é utilizada para expressar algo tal qual a língua falada. Nesse contexto, a tradição culinária é repassada de geração para geração mantendo os traços característicos das receitas para que a dinâmica vivencial não viabilize mudanças que mudem os rumos da história que a tornaram parte da tradição de um povo (QUINZANI *et al.*, 2016). Uma alimentação, geralmente, é oriunda da necessidade ou da pobreza de um povo, logo, o milho, desde a colonização é base para a sobrevivência dada à facilidade encontrada para o plantio, pois é um alimento com produção rápida (ALGRANTI, 2011).

Assim, comer é um ato característico da sociedade e, portanto, cultural, visto que as comidas consumidas por determinado grupo social são diretamente ligadas aos costumes e tradições desse mesmo grupo. Como exemplo disso, as festas juninas, enquanto festividade celebrada anualmente em todo território nacional, são comumente caracterizadas pelas iguarias consumidas, principalmente as que levam o milho em sua composição, como a pipoca, a canjica, o bolo de milho, o próprio milho cozido, entre outros (ALMEIDA; HOSTIN, 2011).

Na região nordestina o milho pode estar presente no prato principal acompanhando o feijão, outro grão apreciado na culinária nordestina, ou na sobremesa. Servido nas diversas formas e sabores esse grão pode ser encontrado: na forma sólida quando servido cozido ou assado, no bolo ou em forma de pipoca; líquida por meio do aluá e do suco de milho; pastosa quando preparado em angu, papa ou mingua; no sabor doce por meio da canjica, do sorvete, do pudim ou da pamonha; e no sabor salgado quando utilizado no preparo do cuscuz e do munguzá (ROCHA, 2018).

A culinária do Nordeste é resultado da mistura de diversas influências culturais adquiridas desde o período colonial. Os hábitos alimentares introduzidos na culinária são oriundos das mãos de invasores, como os mercadores e missionários vindos da Europa, bem como do trabalho escravo e dos costumes indígenas. A regionalidade, contudo, se impõe, pois os pratos típicos tendem a serem aqueles cujos ingredientes são produzidos facilmente em cada região. No caso do Nordeste, o milho, por sua adaptabilidade ao solo e ao clima, e o leite, pela alta produtividade do leite animal (GABRIEL, 2020).

O milho pode ser consumido como prato principal, ou como um complemento, pode ser ainda uma sobremesa. É fomento para pratos com sabores diversos e agrada o paladar das pessoas. Somado ao fato de que é saudável e muito nutritivo, é preciso ressaltar que esse grão tem importância econômica inegável. A popularidade e aceitação do milho e de sua versatilidade na culinária nordestina são marcantes e, como resultado, o tornaram um insumo imprescindível para a movimentação da cultura culinária nordestina (ALCÂNTRA, 2019).

O povo nordestino carrega a tradição milenar das festividades de São Pedro e São João celebradas no mês de junho. Essas celebrações são comemoradas por todo território brasileiro, contudo, é no Nordeste que tem suas raízes. A comemoração tem início no dia 12 de junho e se estende até o dia 29 de junho (dia de São Pedro). Já os festejos do dia de São João ocorrem entre os dias 23 e 24 de junho. A identidade da festa é caracterizada pela fogueira, representando uma responsabilidade das famílias, músicas típicas e alimentos produzidos à base de milho, bem como bebidas (MENEZES, 2020).

Cidades nordestinas como Recife e Caruaru (localizadas no Estado de Pernambuco), Campina Grande (localizada no Estado da Paraíba) e Aracaju (localizada no Estado de Sergipe) são consideradas como os principais centros culturais dessa festividade, na qual as comidas de milho são muito populares. O preparo das comidas consumidas nos dias em que ocorrem as festas é realizado, comumente, pelas famílias e o ingrediente principal é o milho (NÓBREGA, 2010).

A diversidade culinária do Estado de Sergipe derivada do milho verde, por exemplo, faz com que na época das festividades as cidades fiquem movimentadas e a grande procura pelos alimentos provoca um aumento de mais de trinta por cento nas vendas. Ressalta-se que, nesse estado, setenta e cinco municípios realizam as celebrações juninas anualmente, porém, cada uma delas com suas particularidades, mas sempre oferecendo comidas produzidas com o milho (ALBUQUERQUE *et al.*, 2020).

As tradições do período junino evidenciam a simbologia da religião ocasionada pela celebração de São João, Santo Antônio e São Pedro, contudo, não se limita a isso, visto que os elementos representados pela fogueira, o forró (música típica da região nordestina e reproduzida comumente nas festas juninas), as quadrilhas e as comidas típicas também conferem identidade ao período. Ademais, essa festa rural simboliza a mudança de estação do ano (fim do verão e início do

inverno) e a chegada do ciclo da fatura oportunizada pela colheita do milho e do feijão (NÓBREGA, 2010).

5.3 comidas à base de milho: a importância do milho para a gastronomia nordestina

O mês de junho é marcado pelo início das tradicionais festas juninas e com elas comidas preparadas a partir do milho. As comidas preparadas à base de milho são consumidas nacionalmente e, por isso, sofrem variações linguísticas em suas denominações por consequência do regionalismo. Omunguzá, como é chamado no Norte e Nordeste, recebe o nome de canjica nas regiões Sul e Sudeste (PEREIRA, *et al.*, 2018).

Figura 1: Iguaria denominada Munguzá ou Canjica.



Fonte: Fernandes (2015).

É um prato servido em porções generosas. Trata-se de uma versão do milho vendida, comumente, em festas juninas e em ruas de cidades nordestinas, como a capital Recife, por ser uma receita simples e de baixo custo. Geralmente, esse prato é servido com muito caldo e servido ainda quente. Nas regiões Sul e Sudeste o prato é servido, principalmente, durante as festas juninas e leva a denominação de canjica (PETRAGLIA FILHO; SANTOS; GONÇALVES, 2013).

O preparo dessa iguaria é realizado com o milho amarelo ou milho branco, cozido ao leite (podendo ser de coco ou de vaca) ou com água e acrescido de

açúcar. Existem, ainda, receitas do doce em que se utiliza o leite condensado e, ainda, coco ralado para incrementar o prato (FERNANDES, 2015). Trata-se, portanto, de uma sopa consistente de milho, na qual o grão do milho é cozido inteiro (LOPES, 2014).

Outra comida tipicamente nordestina que possui o milho como ingrediente principal é a canjica. A canjica, como é chamada nas regiões Norte e Nordeste, é conhecida, também, como curau nas regiões Sul e Sudeste. É um prato doce, no qual o ingrediente principal é o milho *in natura* que deve ser ralado e depois levado ao fogo junto à água, sal, leite e açúcar a gosto até obter uma consistência de um mingau bem grosso. Trata-se de um prato consumido frio e que possui uma textura pastosa ou enrijecida (a depender do tempo de descanso pós preparo) (ALCÂNTRA, 2019).

Figura 2: Curau ou Canjica



Fonte: Curau... (2020).

Nessa iguaria o milho é previamente ralado para depois ser cozido ao leite de coco, açúcar e, como na figura, acrescenta-se canela em pó para servi-lo. É um prato muito consumido no nordeste, principalmente, no período junino. Devido à tradição culinária o curau ou canjica tem sua receita passada de geração para geração, conservando a cultura alimentar nordestina (FREYRE, 2012).

O bolo de milho ou bolo de fubá é consumido nacionalmente e, especialmente, apreciado durante as festas juninas, pois faz parte da mesa dos brasileiros. Nessa iguaria a massa do milho mistura-se ao açúcar e a outros ingredientes. Portanto, trata-se de uma especiaria doce que é, comumente,

preparada para compor a mesa de quitutes característica das festas juninas (MENEZES, 2020).

Figura 3: Bolo de milho.



Fonte: Fernades (2020).

Para o preparo do bolo podem ser usados milhos ralados ou grãos cozidos com o acréscimo de flocos de milho pré-cozidos. Além disso, no processo do preparo pode ser adicionado ou não farinha de trigo. Desse modo, uma vez pronto, o bolo pode ser cortado em pedaços e servido acompanhado de bebidas quentes ou geladas (FERNANDES, 2020).

A pamonha trata-se de uma especialidade brasileira produzida a partir do milho ralado. O seu nome tem origem na língua Tupi, na qual é chamado de “Pamunã”. Até os dias atuais a pamonha é consumida nacionalmente durante o ano todo, principalmente, durante as festas juninas. A iguaria pode ter o sabor doce ou salgado e é caracterizada por ser armazenada dentro da palha do milho para ser cozida na água fervente (CASCUDO, 2011).

Essa iguaria, assim como as outras, faz parte das comidas típicas das festas juninas. Ressalta-se que, os pratos tradicionais que constituem a cozinha nacional de um modo geral apresentam variações no preparo. Isso ocorre com a pamonha que tem o milho como ingrediente principal, entretanto, pode sofrer mudanças na sua receita conforme as variantes regionais (DÓRIA, 2021).

Figura 4: Pamonha



Fonte: Google (2020).

É um prato muito consumido nas festas de São João, São Pedro e Santo Antônio, bem como nas festividades juninas, que, coincidentemente, são celebradas no período marcado pelo final das chuvas e início da colheita do milho. Levando poucos ingredientes e com preparo artesanal, a pamonha é um alimento nutritivo e saboroso tanto no sabor doce quanto no sabor salgado (BEZERRA, 2014).

No Nordeste, a pamonha é, comumente, preparada com açúcar e sem recheio, entretanto, nas regiões Sul e Sudeste ela pode ser apresentada nos sabores doce e salgado e ser recheadas com linguiça ou queijo. Outra variação diz respeito ao leite que, na receita nordestina, costuma ser o leite de vaca, enquanto nas demais regiões podem ser encontradas pamonhas preparadas com leite de coco (SANTOS; MENDONÇA; SHINORARA, 2020).

Outra iguaria preparada à base de milho é o cuscuz. O cuscuz é resultado das influências culturais de outros povos. É um prato que representa uma variante do prato árabe *Kous-Kous*, entretanto, no lugar do grão de trigo utilizado na iguaria o preparo do cuscuz é feito com os flocos do milho ou ainda, como na Arábia, pilado em um pilão destinado ao preparo dessa comida. Assim, a culinária pode ser compreendida como uma adaptação dos diferentes povos considerando os meios que dispõem para o preparo da comida (GABRIEL, 2020).

O cuscuz de milho ou cuscuz nordestino sofre alterações em sua receita nas diversas regiões brasileiras, mas, em todas elas à base para o preparo é a farinha de milho. Desse modo, é um produto facilmente encontrado em supermercados que

oferecem farinha de milho com flocos finos ou flocos de milho grande. Ressalta-se que o cuscuz faz parte do cardápio tanto da população que reside na zona rural quanto da zona urbana, sendo uma preparação facilmente encontrado nos lares dos brasileiros (MAIOR, 2012).

Figura 5: Cuscuz nordestino



Fonte: Cavalcante (2019).

O cuscuz pode ser preparado rapidamente, uma vez que sua massa já vem pronta e precisa ser apenas hidratada e salgada antes de ser levado ao fogo para ser cozido ao vapor do cuscuzeiro. A partir da farinha, o preparo da iguaria é um misto de entrega às mãos e ao tempo (FORMIGHIERI; BEZERRA; CARVALHO, 2019).

Contudo, nem sempre foi assim, pois antes a farinha do cuscuz era produzida manualmente e, para isso, o grão do milho era pilado e moído até resultar em uma massa homogênea e seca. Tradicionalmente, essa iguaria é consumida no nordeste, especialmente, no café da manhã, mas também pode ser servida como lanche. Cozido no vapor, o cuscuz é comumente acompanhado do leite ou do café (FARIAS *et al.*, 2014)

6 CONSIDERAÇÕES FINAIS

O milho possui suas raízes ligadas à história do Brasil, visto que desde a colonização o uso desse cereal foi constatado. Embora não possua origem

brasileira, o produto faz parte do cardápio dos brasileiros e, especialmente em si tratando do Nordeste, é base para a nutrição de humanos e animais dada sua riqueza energética e proteica.

Além disso, o grão fomenta a diversidade gastronômica nordestina, uma vez que é o ingrediente principal para a produção de vários pratos típicos da região durante todo o ano. Agradando paladares diversos o milho possui sabores variados, gera crescimento na economia nacional e tem um valor cultural inestimável e reconhecido para a cultura brasileira. Manter a diversidade do milho na mesa das famílias, no cotidiano e nas celebrações, como as festas juninas, é manter a cultura viva e dinâmica.

O cereal é o pilar da alimentação nordestina e potencializa a cultura gastronômica da região. Pratos como a canjica, o curau, o bolo de milho, o cuscuz, a pamonha, a pipoca, o pudim, o sorvete de milho, dentre outros, solidificam a diversidade do uso do milho no âmbito culinário. A identidade cultural gastronômica do Nordeste é, portanto, associada ao uso do milho e seus sabores e variações desde o consumo *in natura* até pratos principais ou, ainda, sobremesas deliciosas.

O uso do milho não se dá, somente, por agradar o paladar do povo brasileiro, mas por ser um alimento que propicia sustância ao organismo humano. Em virtude disso, é usado desde a colonização até a contemporaneidade para nutrir os trabalhadores e dar-lhes sustento para longas jornadas de trabalho. Além disso, a durabilidade do alimento, a adaptabilidade ao solo brasileiro e o custo benefício são fatores que tornaram o milho um potencial econômico para o Brasil.

Ademais, foi possível evidenciar que os festejos de São João, São Pedro e Santo Antônio marcam a cultura nordestina, contudo, não se limitam apenas a essa região, pois as comemorações se espalham pelo país e com ela uma das características principais da festa: as comidas típicas à base de milho. Essa festança foi criada originalmente para, dentre outras coisas, celebrar a colheita do milho e a fartura. Os estados da região Nordeste que se destacam por realizarem grandes festas juninas anualmente são Pernambuco, Paraíba e Sergipe.

Portanto, evidenciou-se o quanto o milho é valioso para a culinária brasileira, em especial, o Nordeste, posto que a diversidade quanto a utilização desse grão alavanca a economia do país, ajuda a nutrir lares e dá sabor a mesa de inúmeras famílias. Espera-se, ainda, que as pesquisas referentes ao milho e sua preciosa

riqueza gastronômica e cultural continuem para que sejam evidenciados novos resultados a respeito de sua história, uso e valor.

REFERÊNCIAS

- ALBUQUERQUE, José Gicelmo Melo; et al. As quadrilhas juninas e o São João em Sergipe. **Revista psicologia & saberes**, Maceió, v. 9, n. 14, p. 16-26, jan. 2020. Disponível em: <<https://doi.org/10.3333/rps.v9i14>>. Acesso em: 26 nov. 2021.
- ALCÂNTRA, Karina Fernandes de. **A origem do milho na América Latina, história, mitos e seu uso no México e no Brasil**. 2019, 49 f. Monografia (Curso de Gastronomia). Universidade Federal do Ceará, Instituto de cultura e Arte, Curso de Gastronomia, Fortaleza, 2019. Disponível em: <http://repositorio.ufc.br/bitstream/riufc/56788/3/2919_tcc_kfalcantara.pdf>. Acesso em: 28 nov. 2021.
- ALGRANTI, Leila Mezan. À mesa com os paulistas: saberes e práticas culinárias (século XVI – XIX). In: Simpósio Nacional de História, 26., 2011, **Anais do XXVI Simpósio Nacional de História**. São Paulo: ANPUH, 2011, p. 1-12. Disponível em: <http://www.snh2011.anpuh.org/resources/anais/14/1300482888_ARQUIVO_AM ESACOMOSPAULISTAS2versaoAnpuh.pdf>. Acesso em 15 jun. 2015.
- ALMEIDA, Elisabeth Barth de; HOSTINS, Regina Célia Linhares. O comportamento alimentar do turista e sua segurança no consumo de milho verde e churros à beira-mar. **Revista Turismo Visão e Ação – Eletrônica**, v. 13, n. 3, p. 347–361, set./dez. 2011. Disponível em: <<https://siaiap32.univali.br/seer/index.php/rtva/article/viewFile/2393/2072>>. Acesso em: 8 dez. 2021.
- BARROS, José F. C.; CALADO, José G. **A Cultura do Milho**. 2014, 52 f. Monografia (curso de FITOTECNIA) – Universidade de Évora, Departamento de Fitotecnia, 2014. Disponível em: <<http://hdl.handle.net/10174/10804>>. Acesso em: 1 dez. 2021.
- BASSO, Rafaela. **A cultura alimentar paulista: uma civilização do milho?**. São Paulo: Alameda Casa Editorial, 2014
- BEZERRA, José Arimatea Barros (Org.). **Alimentos Tradicionais do Nordeste: Ceará e Piauí**. Fortaleza: Edições Ufc, 2014.
- BRASIL. Subchefia para Assuntos Jurídicos. **Decreto n. 3.551, de 4 de agosto de 2000**. Institui o Registro de bens Culturais de Naturea Imaterial que constituem patrimônio cultural brasileiro, cria o Programa nacional do Patrimônio Imaterial e dá outras providências. Brasília, DF: Presidência da República, 2000. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/decreto/d3551.htm>. Acesso em: 27 nov. 2021.
- BRASIL. Subchefia para Assuntos Jurídicos. **Lei n. 13.101, de 27 de janeiro de 2015**. Dispõe sobre o Dia Nacional do Milho. Brasília-DF, Diário Oficial da União, 28 de janeiro de 2015. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2015-2018/2015/lei/L13101.htm>. Acesso em: 27 nov. 2021.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Guia Alimentar para a População Brasileira**. 2. ed. – Brasília - DF: Ministério da Saúde, 2014. Disponível em: <https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira_2ed.pdf>. Acesso em: 1 dez. 2021.

CASTRO, HelisaCanfield de; MACIEL, Maria Eunice; MACIEL, Rodrigo Araújo. Comida, cultura e identidade: conexões a partir do campo da gastronomia. **Ágora**, Santa Cruz do Sul – MG, v. 18, n. 1, p.18-27, out. 2016. Disponível em: <<https://doi.org/10.17058/agora.v18i1.7389>>. Acesso em: 30 nov. 2021.

CASCUDO, Luis da Câmara . **História da Alimentação no Brasil**. 3 ed. São Paulo: Global, 2011.

CAVALCANTE, Pedro. Receita de cuscuz nordestino. *In*: Comidinhas do Chefe. [S. l.], 6 dez. 2019. Disponível em: <<https://comidinhasdochef.com/cuscuz-nordestino/>>. Acesso em: 1 dez. 2021.

CAVALCANTI, MariaLectíciaMoteiro. **História dos Sabores Pernambucanos**. Recife: Fundação Gilberto Freyre, 2010.

CURAU de milho cremoso. *In*: Receitas Agora. [S. l.], 17 jul. 2020. Disponível em: <<https://www.receitasagora.com.br/receitas/curau-de-milho-cremoso/>>. Acesso em 1 dez. 2021.

DESTRI, Luísa. Da mandioca ao milho, do indígena ao caipira. **Revista Pesquisa FAPESP**, Pinheiros – SP, v. 278, n. 274, p.88-89, dez. 2019. Disponível em: <<https://revistapesquisa.fapesp.br/folheie-a-edicao-274/>>. Acesso em: 1 dez. 2021

DONEL, Jean Francesco Wille. **Influência do fenômeno enos sobre a cultura do milho no Brasil**.2018, 32 f. Monografia (curso de agronomia) – UNIVERSIDADE FEDERAL DA FRONTEIRA SUL. CERRO LARGO-RS, 2018. Disponível em: <<https://rd.uffs.edu.br/bitstream/prefix/2369/1/DONEL.pdf>>. Acesso em: 27 nov. 2021.

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

DÓRIA, Carlos Alberto. **A Formação da Culinária Brasileira**. São Paulo: Três Estrelas, 2014

DÓRIA, Carlos Alberto. **Formação da culinária brasileira**: escritos sobre a cozinha inzoneira. São Paulo: Fósforo Editora, 2021.

FARIAS, Patrícia de Oliveira Leite; *et al.* O cuscuz na alimentação brasileira. **Revista Contextos da Alimentação**, São Paulo, v. 3, n. 1, p. 35-49, dez. 2014. Disponível em: <http://www3.sp.senac.br/hotsites/blogs/revistacontextos/wp-content/uploads/2014/12/29_Revista-Contextos_ed-vol-3-n-1.pdf>. Acesso em: 9 dez. 2021.

FERNANDES, Amanda. Receita de canjica. *In: Marola com Carambola*. [S. l.], 24 jun. 2015. Disponível em: <https://www.marolacomcarambola.com.br/receita-de-canjica/>. Acesso em: 1 dez. 2021.

FERNANDES, Amanda. Receita de bolo de milho. *In: Marola com Carambola*. [S. l.], 6 jul. 2020. Disponível em: <https://www.marolacomcarambola.com.br/receita-de-bolo-de-milho/>. Acesso em: 1 dez. 2021.

FORMIGHIERI, Rubia Carla Giordani ; BEZERRA, Islandia; CARVALHO, Sorais Martins de. Escritos sobre o cuscuz: a comida culturalmente referenciada entre riscos e incertezas. **Revista Inter-Legere**, Lagoa Nova – RN, v. 2, n. 25, p. 1-27, jul. 2019. Disponível em: <https://doi.org/10.21680/1982-1662.2019v2n25ID17358>. Acesso em: 27 nov. 2021.

FREYRE, Gilberto. **Açúcar: uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do nordeste do Brasil**. São Paulo: Global, 2012.

GABRIEL, Maria Alice Ribeiro. “A doçura que envolve”: a culinária brasileira do Nordeste em Baú de Ossos. **Revista Maracanan**, Rio de Janeiro, v. 1, n. 26, p. 31-60, jan.-abr. 2021. Disponível em: [10.12957/revmar.2021.50637](https://doi.org/10.12957/revmar.2021.50637). Acesso em: 1 dez. 2021.

LAKATOS, Eva Maria; MARCONI, Marina de Andrade. **Fundamentos metodologia científica**. 7. ed. São Paulo: Atlas, 2010.

LOPES, J.A.D. **O país das bananas: crônicas e receitas brasileiras**. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 2014.

MACHADO, DariaDinair; BECKER, Elsbeth Léia Spode. Milho: a versatilidade de um alimento saboroso e os retratos de uma história. *In: MARQUETTO, Ruth Maria; SILVEIRA, João Serafim Tusi. Produtos agroalimentares e desenvolvimento regional*. Santo Ângelo: FuRI, 2016. p. 186-197. Disponível em: https://www.researchgate.net/publication/322591863_PRODUTOS_AGROALIMENTARES_E_DESENVOLVIMENTO_REGIONAL_Volume_II. Acesso em: 30 nov. 2021.

MAIOR, Mário Souto. **Comes e bebes do Nordeste**. Recife: Fundação Joaquim Nabuco, 2012.

MELO, Cármem Ozana de; SILVA, Gerson Henrique da; ESPERANÇINI, Maura Seiko Tsutsui. Análise econômica da produção de soja e de milho na safra de verão, no Estado do Paraná. **Revista de Política Agrícola**, Brasília-DF, a. 21, n. 1, p. 121-132, jan./fev./mar. 2012. Disponível em: <https://seer.sede.embrapa.br/index.php/RPA/article/view/78/64>. Acesso em: 8 dez. 2021.

MENEZES, Sônia de Souza Mendonça. Manifestações culturais identitárias nos espaços rural e urbano. *In: ALVES, Flamarion Dutra ; AZEVEDO, Sandra de Castro de (Org.). Análises geográficas sobre o território brasileiro: dilemas estruturais à*

A532 Covid-19. Alfenas - MG : Editora Universidade Federal de Alfenas, 2020. p. 92-110.

NABUCO, Cristina. A biografia do milho: um alimento versátil, saudável (e negligenciado). *In: Veja Saúde*. [S. l.], 20 fev. 2020. Disponível em: <<https://saude.abril.com.br/alimentacao/a-biografia-do-milho-um-alimento-versatil-saudavel-e-negligenciado/>>. Acesso em: 9 dez. 2021.

NÓBREGA, Zulmira. **A festa do maior São João do mundo: dimensões culturais da festa junina na cidade de Campina Grande**. 2010, 316 f. Tese (Doutorado em Cultura e Sociedade) – Universidade Federal da Bahia, Salvador, 2010. Disponível em: <<https://repositorio.ufba.br/ri/bitstream/ri/8976/1/Zulmira%20N%C3%B3brega.pdf>>. Acesso em: 26 nov. 2021.

PAES, Maria Cristina Dias. Milho: a evolução do seu consumo na dieta humana através dos povos e do tempo. *In: AGROLINK*, Porto Alegre – RS, 6 jul. 2011. Disponível em: <<https://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/item/39582/1/Milho-evolucao.pdf>>. Acesso em: 30 nov. 2021.

PAMONHA doce. *In: Receitas Agora*. [S. l.], 22 abr. 2020. Disponível em: <<https://www.receitasagora.com.br/receitas/pamonha-doce/>>. Acesso em: 1 dez. 2021.

PETRAGLIA FILHO, Marcos Antônio; SANTOS, Camila; GONÇALVES, Luciane Ribeiro Dias. Semana da consciência negra/PIBID - diversidade cultural: trabalhando a cultura afro-brasileira e a Lei 10639/03 em sala de aula. *In: Simpósio Nacional De História*, 27., 2013, Natal – RN, **Conhecimento histórico e diálogo social**. Natal-RN: ANPUH. 2013, p. 1-12. Disponível em: <https://www.snh2013.anpuh.org/resources/anais/27/1364865438_ARQUIVO_trabalhoANPUH-versao2.pdf>. Acesso em: 2 dez. 2021.

QUINZANI, Suely Sani Pereira et al. A tradição do milho: o ingrediente base da cozinha caipira e das festas juninas. **Ágora**, Santa Cruz do Sul – MG, v. 18, n. 1, p.99-107. Ago. 2016. Disponível em: < 10.17058/agora.v18i1.6917>. Acesso em: 27 nov. 2021.

ROCHA, Maria Ariza. Há um sistema culinário do milho no cariri cearense? **Geografares**, Vitória –ES, n. 25, p. 218-237, jan./jun. 2018. Disponível em: <<https://doi.org/10.47456/geo.v0i25>>. Acesso em: 27 nov. 2021.

SALVADOR, C. **Guía Didáctica: Cuéntame Maíz**. Caracas, Venezuela: Fundación Empresas Polar, 2015.

SANTOS, Maria Clara Leopoldino ; MENDONÇA, Carolina Moser de; SHINORARA, Neide Kazue Sakugawa . Milho e o São João: Identidade Gastronômica. **Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade**, São Paulo, v. 8, n. 1, p. 33-44, mar. 2020. Disponível em: < <http://www3.sp.senac.br/hotsites/blogs/revistacontextos/wp-content/uploads/2020/03/artigo-4.pdf>>. Acesso em: 30 nov. 2021.

SILVA, Kamila Dias da; et al. Estudo de viabilidade econômica dos cultivos de soja e milho segunda safra. **Revista Agrotecnologia**, Ipameri, v.10, n.2, p.36-46, 2019. Disponível em: <<https://www.revista.ueg.br/index.php/agrotecnologia/article/view/9702/7192>>. Acesso em: 10 dez. 2021.