

Noiva do Cordeiro abre as portas para festival gastronômico inédito

Qua 21 novembro

Nem bem o sol nasceu e o cheirinho de quitanda já invade a cozinha. Biscoito de polvilho, bolo e broa assados na hora. Queijinho fresco, acompanha o café forte para dar reforço em mais um dia de lida no campo. Homens e mulheres pegam suas luvas, máscaras, baldes e banquinhos de madeira e seguem cantando para a plantação.

Essa seria mais uma manhã na peculiar comunidade Noiva do Cordeiro, na região de Belo Vale, município do Território Metropolitano. Não fosse o aumento da demanda pela pimenta biquinho. O ingrediente, que faz parte da história do povoado e garante parte do sustento dos cerca de 300 moradores, será também a estrela em muitas das receitas do primeiro Festival Gastronômico Noiva do Cordeiro.

“A gente nunca pensou que nossa comidinha fosse para um festival”, comenta orgulhosa a cozinheira Odete Fernandes, umas das responsáveis pela alimentação de toda a comunidade.

O evento acontecerá nos dias 24 e 25 de novembro, na fazenda distante cerca de 100 km de Belo Horizonte. E foi definido coletivamente pelos moradores, como a maioria das decisões tomadas por lá.

“Nós funcionamos como uma grande família. Na conversa, a gente escolhe o que come, a hora que come, com o que se trabalha e como se faz, entende? A liberdade para ser o que cada um quer é a dádiva desse paraíso. E a maioria achou a ideia do festival muito boa para nosso desenvolvimento. Então, estamos juntos nessa” comenta Rosalee Fernandes, uma das filhas da matriarca, dona Delina Fernandes.

Crédito: Gil Leonardi/Imprensa MG

Apoiado pelo [Governo do Estado de Minas Gerais](#) por meio de uma rede de colaboradores e financiadores, coordenados pela [Secretaria de Estado de Turismo \(Setur-MG\)](#), a estratégia faz parte do Projeto Minas Mostra Minas, que prevê ações individualizadas para grupos com potencial de turismo cultural a ser aperfeiçoado. Técnicos da Setur fazem um levantamento das necessidades de cada localidade e criam soluções específicas.

“A tradição culinária da Noiva do Cordeiro, por exemplo, era enorme, mas não havia dinheiro nem metodologia para fazer um festival gastronômico. Visitantes não pagavam pela hospedagem e nem a alimentação. Ajudamos a elaborar a proposta e conseguimos os R\$ 38 mil do edital da [Companhia Energética de Minas Gerais \(Cemig\)](#). Fizemos oficinas de qualificação técnica em turismo, empreendedorismo, logística de eventos e engajamos chefes de cozinha que auxiliaram voluntariamente na elaboração dos pratos” explica Nathália Farah Laranjo, assessora de Gastronomia da Setur-MG.

Ainda segundo Nathália, a expectativa é que o festival atraia mil pessoas. Haverá ainda shows para mostrar os talentos artísticos dos moradores, como o coral, além de Keila Gaga, a cover da Lady Gaga, e os sertanejos Márcia e Maciel.

Confira, a seguir, a apresentação deles:

A comunidade está animadíssima com o desafio de criar novos sabores. Os pratos serão desde aqueles do dia a dia, como a galinhada e o umbigo de banana com pimenta biquinho, até os elaborados especialmente para a festa.

“A ideia foi valorizar a pimenta biquinho que tempera a comida e as relações na fazenda. O resultado foi uma mistura surpreendente de sensações”, revela a curadora gastronômica voluntária no projeto, Juliana Starling.

A experiência vai além da proposta comercial, como conta a moradora Márcia Fernandes. “A riqueza daqui é nosso modo de viver que aparece no jeito que a gente cozinha e recebe os visitantes. O que estamos aprendendo agora é transformar nossa cultura em renda, sem deixar de lado nosso jeitinho, né?”.

História e tradição

O jeitinho a que se refere Márcia é o modo de vida comunitário e isolado estabelecido há mais de um século. A Noiva do Cordeiro surgiu no início da década de 1890, quando Maria Senhorinha recusou um casamento arranjado e fugiu com Chico Fernandez, de Roças Novas, outro vilarejo da região. A união deles repercutiu mal. Eles foram excomungados pela Igreja, e isso os forçou a viver isolados. Assim construíram o casarão Noiva do Cordeiro.

Muitas pessoas começaram a procurar o local por curiosidade ou quando tinha desentendimentos sociais. Com a chegada desses novos integrantes e o crescimento da família, os trabalhos domésticos e agrícolas foram distribuídos segundo o interesse e a aptidão. Com a convivência, foram estabelecidas normas de conduta que têm como base o respeito à opinião do outro e o diálogo.

Hoje, pelo menos três gerações convivem nos cerca de 40 hectares (equivalente a 40 campos de futebol). Há uma casa sede, onde moram 123 pessoas. E outras cerca de 180 vivem nas 80 casas espalhadas pela propriedade.

A maioria dos homens trabalha nas cidades de Belo Vale e Belo Horizonte. As mulheres e jovens, cuidam da horta e das criações de animais de onde vem parte da alimentação. O restante da comida é comprado por quem estiver com menos tarefa na semana. As seis refeições são feitas coletivamente e quase sempre na mesma hora.



Crédito: Gil Leonardi/Imprensa MG

Uma parte das pessoas limpa a casa. Quem prefere cuida das cerca de 30 crianças. Há uma escola instalada desde 2006 dentro da fazenda que conta com o reconhecimento do Ministério da Educação (MEC) para funcionar. Os professores são os moradores habilitados para dar aulas de educação infantil e fundamental. Quem escolhe estudar além do básico frequenta as escolas regionais.

Os mais velhos monitoram o plantio, a colheita e a separação da pimenta executados pelos mais jovens, servindo de importante momento de transferência de saber. “Quando estou colhendo troco experiência com quem viveu mais que eu. Com a pimenta tô vivendo”, revela sabiamente Josiele Fernandes, 31 anos.

Assista ao vídeo, na sequência, para conhecer um pouco mais da importância das pimentas na vida dos moradores e no festival:

A biquinho é vendida *in natura* e ainda na forma de molhos. O condimento era plantado para consumo. Presente em pratos pitorescos como o umbigo de banana, virou preferência na comunidade. E também dos visitantes. “A ideia do negócio veio quando a gente via a cara boa do turista comendo a biquinho nas nossas comidas”, conta Pedro Fernandes.

Há ainda dentro da fazenda uma confecção que faz produtos para animais contratada por um empresário do mercado *pet*. Artesãos produzem tapetes e colchas a serem vendidos nos arredores.

Crédito: Gil Leonardi/Imprensa MG

As atividades podem ser trocadas segundo necessidade ou mudança de interesse, desde que haja pessoal para fazer de tudo. A renda é repartida igualmente entre os trabalhadores de cada grupo. E todos dividem os custos de alimentação, água, luz, impostos e demais gastos.

A arte é também importante meio de expressão na Noiva do Cordeiro. Durante a semana moradores participam de corais, teatro e aulas de música. Aos sábados há a tarde da viola.

Alexander Dias, de 22 anos, conta que o momento é também de troca afetiva. “É nessa hora que a gente pede desculpas, agradece e até faz homenagens. Uma vez fizemos um casamento surpresa para os noivos, que já moravam juntos e sonhavam com uma cerimônia para celebrar o amor” conta o jovem, que confessa ter dificuldades de sair da comunidade.

Para Paulo Almada Júnior, secretário de Estado de Turismo, investir no potencial de grupos como o da Noiva do Cordeiro é fundamental para reforçar o turismo sustentável e cultural: “A Noiva do Cordeiro não só ultrapassa diversidade do turismo como incrementa as ações em comunidades agrícolas tornando-as mais independentes e mais fortes”, diz.

Mais velha do grupo e responsável por todos na fazenda, a matricarca Dona Delina Fernandes tem 74 anos e é neta da Maria Senhorinha. Ela nunca morou além dos limites da fazenda. E diz que aprendeu muito com os mais de 50 anos de isolamento total. “Ficar muito tempo apartado ensinou a viver bem e junto aqui na comunidade. E abrir as porteiras faz parte dessa etapa nova do aprendizado, verdade?”

Veja a programação completa:



