

<b>Inventário de Proteção do Patrimônio Cultural</b>	<b>INV/MG</b>
<b>PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL</b> <b>CATEGORIA: MODO DE FAZER</b>	<b>Código: 01/2020</b>
<b>1- Município:</b> Sabará	<b>2- Distrito/Povoado:</b> Ravena
<b>3- Designação:</b> Modo de fazer doces à base de banana	
<p><b>5 - Contextualização histórica:</b></p> <p>O povoamento do Distrito de Ravena deu-se no século VXIII devido às descobertas e a exploração auríferas na região do rio das Velhas. Entretanto, Segundo Felipe (2016), a vocação econômica do lugar foi a agricultura, principalmente o cultivo de banana. Embora seja uma ocupação antiga, foi no século XX que a população cresceu consideravelmente, o motivo, por conseguinte, não foi a mineração (embora muitos trabalhadores trabalhassem em fábricas de Caeté e Sabará), mas sim a produção de bananas. Esta, todavia, não começou nos novecentos, mas nos oitocentos, quando um padre local indicou que a população se dedicasse a essa cultura. Foi a demanda do século XX que gerou o crescimento, fazendo de Ravena a maior produtora de bananas de Minas Gerais na década de 1960/1970.</p> <p>Com o aumento da demanda de bananas no século XX, Ravena intensificou a produção. Muitos migrantes chegaram ao local, tomando posse de terras com vista a lucrar com a cultura. Muitos desses novos moradores ali permanecem até os dias atuais. A banana ravenense ficou muito conhecida (FELIPPE, 2016). Dessa prática de cultivo do fruto surgiram, ao longo dos séculos, diferentes empregos da banana na culinária local.</p> <p>Podemos afirmar que em Ravena o uso da banana nos preparos de comidas doces e salgadas se entranhou na cultura local. Todo cozinheiro ou cozinheira que mora em Ravena sabe preparar algum prato à base de banana.</p>	
<p><b>6- Executantes:</b> Em Ravena muitos moradores fazem doces à base de banana. Nesta ficha iremos citar apenas dois, o senhor Orlando Celso Ferreira e Lucas Santos, proprietários da fábrica artesanal “Doces Ravena”.</p>	
<p><b>7- Biografia dos executantes:</b></p> <p>Orlando Celso Ferreira e Lucas Santos são naturais de Sabará e moram no distrito de Ravena desde quando nasceram. Ambos são oriundos de famílias que mantêm a prática do uso da banana no preparo de diversos pratos, doces e salgados. Ambos aprenderam fazer doces à base de banana com os seus pais e amigos do distrito.</p>	

“Essa fábrica não foi fundada por mim. Teve um moço [Elias] que começou fazer esses doces, porque o pai dele iniciou as atividades somente com banana. Nessa época eu trabalhava no Estado. Então eles me chamaram para ajudar eles. Com eles eu aprendi muito coisa e também ensinei muita coisa. Aí nós fomos crescendo juntos. Aí ele [Elias] desanimou e queria vender a fábrica. Teve uma senhora [Bete] que se interessou a comprar. Aí essa senhora disse que comprava desde que eu permanecesse no negócio. Aí ela comprou e eu e o Lucas ficamos trabalhando com ela. Depois ela desistiu também. No dia que ela desistiu a rede Globo esteve aqui para a gente fazer entrevista. Aí eu fiquei com a fábrica e ela funcionou durante um tempo na varanda da minha casa, pois eu não tinha um lugar para a fábrica. Depois o pai do Lucas, meu sócio, fez essa lojinha e nós estamos aqui desde 2017. Eu fiquei um ano e meio na varanda da minha casa fazendo doces.” (Orlando Celso Ferreira, 60 anos).

### **8- Descrição do bem identificado:**

Em Ravena, assim como na fábrica Doces Ravena, são produzidos diferentes tipos de doces à base da banana: banana com chocolate (chocobanana), banana passa, rapadura de banana, doce de banana com abacaxi (banacaxi), bananada, doce de goiaba com banana (goiabana), mouse de banana, sorvete de banana, beijinho de banana, pudim de banana, entre outros.

Nesta ficha optamos por descrever o modo de fazer a rapadura de banana e a banana passa.

### **Modo de fazer rapadura de banana, segundo Orlando Celso Ferreira:**

#### Ingredientes

3kg de bananas caturra madura

3 kg de açúcar

#### Preparo:

Descasca as bananas maduras, coloca-as numa panela ou tacho, com um instrumento de socar de pau, soca as bananas para que elas virem uma pasta, leva ao fogo brando e mexe até que a pasta fique na tonalidade marrom. Desliga o fogo e espere mornar. Depois liga o fogo novamente, coloque o açúcar e mexa até dissolver. Desliga o fogo e bate a massa até chegar ao ponto ideal para ser colocada nas formas.

### **Modo de fazer a banana passa, segundo Orlando Celso Ferreira**

#### Ingredientes

Banana caturra madura (a quantidade dependerá da capacidade da estufa)

**Preparo:**

Descasca a banana. Depois coloca de molho na água quente por 5 minutos, em seguida coloca água fria. Deixa de molho por 10 minutos. Escorre a água e retira a película da banana. Lava novamente com água fria e coloca a banana inteira na estufa para desidratar. Depois de 24 horas na estufa a banana passa estará pronta para o consumo.

**9- Descrição do lugar da atividade:**

Os doces à base de banana são feitos nas residências das pessoas que moram em Ravena, assim como na fábrica artesanal Doces Ravena, de Orlando e Lucas. A fábrica está situada á rua Lava Pés, 55, bairro Lava Pés. O estabelecimento ocupa uma loja com três cômodos, um cômodo é usado para depositar as bananas, outro possui fogão e uma mesa e o cômodo principal, que recebe os clientes. Nele ficam expostos os doces prontos para serem vendidos e no fundo uma estufa e uma pia.

**10 - Repertório ou principais produtos:**

O principal produto utilizado para a fabricação doces é a banana in natura. O fruto é adquirido com os agricultores de Ravena.

**11 - Motivos e sentidos da atividade:** Segundo Orlando Celso Ferreira, fazer doces é um prazer, pois recebe elogios, matem a tradição do distrito e também promove o seu sustento.

**12 – Fotografias:**



Preparo da rapadura de banana  
Data: novembro de 2020  
Foto: Rildo César Souza



Estufa com as bananas caturras para serem desidratadas  
Data: novembro de 2020  
Foto: Rildo César Souza



Produtos expostos na Doces Ravena para serem vendidos  
Data: novembro de 2020  
Foto: Rildo César Souza



Bananas na estufa em processo de desidratação.

Data: novembro de 2020

Foto: Rildo César Souza

**13- Participantes/público alvo:** Os doces à base de banana são produzidos para consumo próprio, quando feitos nas residências, e quando são feitos para comercialização a produção é destinada para o comércio local e de outras regiões de Sabará, assim como para João Monlevade, São Luzia, entre outros.

**14- Proteção legal existente:** O modo de fazer derivados da bananeira é registrado como patrimônio cultural do município.

**15- Proteção legal proposta:** manutenção do registro.

**16 – Motivação do inventário:** modo de fazer derivados da bananeira, seja ele comida doce ou salgada, bebidas, assim como o artesanato, faz parte da história de constituição do Distrito de Ravena, bem como marca o modo de vida dos habitantes do local, que souberam diante das adversidades da vida se apropriar do fruto de forma diversificada e criativa.

**17- Informações complementares:**

Desde 2008 acontece no distrito de Ravena o Festival da Banana. O evento conta com exposição e venda de produtos elaborados com a fruta, espaço gastronômico, “Cozinha Show”, com receitas e dicas de chefs, teatro, música ao vivo, além de algumas peças artesanais feitas por dois artesãos do

distrito. Um dos propósitos do festival é valorizar o modo de fazer derivados da bananeira. Em 2020, devido à pandemia do Covid-19 o festival não foi realizado.



### FESTIVAL DA BANANA 2019

Cartaz do Festival da Banana de 2019 divulgado no site da Prefeitura de Sabará.

#### 18- Referências:

Entrevista realizada com Orlando Celso Ferreira, sócio proprietário da Doces Ravena, em novembro de 2020.

FELIPPE, Janaína Mourão Freire Gori. Cartografias valorativas de Sabará-MG: a essencialidade da cidade patrimonial metropolizada. 2016. 361p. Tese (Doutorado em Geografia) - Programa de Pós-Graduação em Geografia, Departamento de Geografia, Universidade de Brasília, Brasília, 2016. Disponível em:< <https://repositorio.unb.br/handle/10482/23269>> Acesso 20 de novembro de 2020.

#### 19 - Ficha Técnica

Levantamento: Andréia Ribeiro, Rildo César Souza	Data: 17 de novembro de 2020
Elaboração: Andréia Ribeiro	Data: 20 de novembro de 2020
Revisão: André Gustavo Alves	Data: 30 de novembro de 2020