

<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: 02/2020</b>
<b>1- Município:</b> Sabará	<b>2- Distrito/Povoado:</b> Ravena
<b>3- Designação:</b> Modo de fazer banana chips	
<p><b>5 - Contextualização histórica:</b></p> <p>O povoamento do Distrito de Ravena deu-se no século XVIII 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> as executantes da banana chips participam do grupo denominado “Doces Mulheres Temperadas”. O grupo é formado por nove pessoas, sendo elas: Clemência Emília de Siqueira, Micheline Pinto Ribeiro, Celina Jorge F. Silva, Antonio Junior, Gislaine, Mara, Cristina, Wallida Cristina e Mercês.</p>	
<p><b>7- Biografia dos executantes:</b> O grupo “Doces mulheres temperadas” foi fundado em 2018 a partir da proposta de realizar oficina de culinária tendo a banana como o principal ingrediente. As oficinas foram pensadas para serem ofertadas para as mães das crianças e adolescentes que frequentam a Associação Sá Chica,</p>	

situada no distrito de Ravena<sup>1</sup>. A primeira oficina aconteceu em 2018 em parceria com a AgloGold Ashanti. A oficina foi ministrada pelas senhoras de Ravena que detêm o conhecimento do modo de fazer os produtos à base de banana. As receitas ensinadas foram umbigo de banana em conserva, palmito de banana, banana desidratada, bolo, banana chips, entre outros.

Em 2019, novamente com a parceria da AgloGold Ashanti, o grupo ofertou outra oficina de culinária. A partir dessas oficinas ministradas o grupo “Doces Mulheres Temperadas” optou por dar continuidade à fabricação de banana chips como forma de divulgar o grupo e angariar fundos para a Associação Sá Chica. Segundo Micheline Pinto Ribeiro, a escolha da banana chips como principal produto do grupo foi devido à durabilidade da banana chips e pela facilidade de ser preparada. Além da banana chips o grupo também produz bolos caseiros à base de banana que são vendidos durante o Festival da Banana que acontece anualmente no distrito de Ravena.

Em 2020, o “Doces Mulheres Temperadas” criou embalagem para o produto com todas as exigências da legislação em vigor. No final de 2020 começaram a vender o produto de forma legalizada. O objetivo do grupo é vender a banana chips para o comércio local e buscar outros pontos comerciais na Região Metropolitana de Belo Horizonte.

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

O modo de fazer a banana chips foi desenvolvido pelas pessoas que integram o grupo “Doces Mulheres Temperadas”. Mediante tentativas, erros e acertos o grupo conseguiu desenvolver um produto que agradou o paladar de várias pessoas. As bananas chips possuem quatro tipos de sabores: picante, natural, salsa e cebola e canela e açúcar.

#### **Modo de fazer banana chips, segundo o “Doces Mulheres Temperadas”:**

##### **Ingredientes**

<sup>1</sup> A Associação Sá Chica iniciou suas atividades, em 2007, viabilizada pela parceria entre Instituto Renascer da Consciência e o ICDEP – Instituto de Cultura para o Desenvolvimento e Educação Permanente-SP.

Em 2015, tornou-se independente juridicamente e mantém os dois institutos como seus membros constituintes. Sua manutenção é obtida por doações de pessoas físicas e jurídicas, além de parcerias com o setor público e privado. Realiza atividades socioeducativas, com oficinas de musicalização, esportes, leitura, culinária, artesanato e educação para a paz.

Em sua sede atende a 40 crianças e adolescentes, matriculadas na rede pública de ensino, e a 40 mulheres da comunidade. A proposta é ser um local de convivência, com vistas ao desenvolvimento das potencialidades humanas, privilegiando a experimentação como forma de conhecimento.

Nossas ações buscam o resgate da autoestima e cidadania, qualificando para a geração de trabalho e renda, contribuindo assim para a reinserção social e o fortalecimento dos laços familiares e comunitários. (Sá Chica: Saberes e fazeres. Quem Somos. Disponível em: <<https://sachica.org.br/quem-somos/>> Acesso em 23 de novembro de 2020.

Banana caturra verde

Óleo de algodão

**Preparo:**

Despenca as bananas, higieniza as bananas ainda com a casca, descasca as bananas dentro da água, deixa as bananas descascadas dentro da água fria para não oxidarem, fatia a banana na panela com o óleo de algodão quente (a banana deve ser fatiada em rodela na hora da fritura). Quando a gordura parar de borbulhar, tira banana da panela e coloca num recipiente e tempera a gosto, conforme os temperos mencionados anteriormente.

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

A banana chips é feita na cozinha que foi montada para a oferta das oficinas de culinárias na Associação Sá Chica, situada à rua Huris, 178, Ravena. Os equipamentos usados para a produção da banana chips foi concedido pela AngloGold Ashanti a partir do projeto apresentado pelo grupo “Doces Mulheres Temperadas” à empresa.

**10 - Repertório ou principais produtos:**

O principal produto utilizado para a fabricação da banana chips é a banana caturra verde. O fruto é adquirido com os agricultores de Ravena.

**11 - Motivos e sentidos da atividade:** Os motivos que levaram o grupo a produzir a banana chips foram a capacidade empreendedora de mulheres de valorizar o produto local, isto é, a banana, assim como gerar renda para a manutenção da Associação Sá Chica. Os sentidos dados à atividade são diversos. Para algumas, a banana chips é uma forma de reconhecer a banana como uma fruta com várias possibilidades de emprego culinário, para outras é uma forma de perpetuar o uso da banana no distrito que se desenvolveu devido o cultivo do fruto.

**12 – Fotografias:**



Preparo da banana chips  
Data: novembro de 2020  
Foto: Prefeitura de Sabará



Preparo da banana chips  
Data: novembro de 2020  
Foto: Prefeitura de Sabará



Preparo da banana chips  
Data: novembro de 2020  
Foto: Prefeitura de Sabará



Banana chips pronta para ser temperada.  
Data: novembro de 2020  
Foto: Prefeitura de Sabará

**13- Participantes/público alvo:** o objetivo do grupo “Doces Mulheres Temperadas” é que a banana chips seja comercializada no município de Sabará e cidades vizinhas.

**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:**



Frente do cartão de divulgação dos produtos produzidos pelo Doces Mulheres Temperadas



Verso do cartão de divulgação dos produtos produzidos pelo Doces Mulheres Temperadas

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 divulgado no site da Prefeitura de Sabará.

#### 18- Referências:

Entrevista realizada com Clemência Emília de Siqueria, 65 anos, integrante do grupo Doces Mulheres Temperadas, em novembro de 2020.

Entrevista realizada com Micheline Pinto Ribeiro, 49 anos, integrante do grupo Doces Mulheres Temperadas, em novembro de 2020.

Entrevista realizada com Celina Jorge F. Silva, 49 anos, integrante do grupo Doces Mulheres Temperadas, 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.

SÁ CHICA: Saberes e fazeres. Quem Somos. Disponível em:< <https://sachica.org.br/quem-somos/>> Acesso em 23 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