CIRCUITO CULTURAL GANDARELA: Intercâmbios, Vivências, Saberes e Fazeres

SÍNTESE DO MAPEAMENTO

(Mestras e Mestres estão relacionados em aba própria neste site)

SANTA BÁRBARA (43)

Adão dos Reis Lopes	Adão produz forros de taquara há décadas. São verdadeiras obras de arte. Ele tem muita vontade de passar o saber para as gerações mais novas, mas não encontra quem quer dar continuidade.
Balneário Sô Moço	Desde 1959, quando chegou a Sumidouro, Sô Moço tornou-se guardião das águas e matas da região. Seu filho, Marcondes Vital, seguindo o legado do pai é responsável pelo Balneário Sô Moço, refúgio de turismo ecológico e rural.
Bar Vila de Brumal	O Bar Vila de Brumal, fundado por Cassiano (nascido em Brumal), utiliza produtos dos quintais de Brumal para produzir refeições e alimentos artesanais.
Capricum – hábito de consumo de cogumelos nativos	Em duas comunidades rurais na região do Gandarela, que têm traços afro-indígenas, existe o hábito de consumo de cogumelos nativos que crescem no pasto espontaneamente no período das chuvas, especialmente quando há relâmpagos. Em André do Mato Dentro os cogumelos recebem o nome genérico de "capricum", e são muito valorizados.
Casa das Tecelãs de Brumal	A tradição das tecelãs em Brumal é antiga e na segunda década dos anos 2000 foi fundada no vilarejo a Casa das Tecelãs de Brumal visando retomar esse saber tradicional. É mantida pela Associação das Tecelãs de Brumal. Além de oferecer um espaço com diversos teares, utilizados pelas associadas para produzir suas peças, a a associação através de projetos sociais atua na capacitação das artesãs em outras modalidades além do tear, como a costura criativa e o crochê. A Casa mantém uma lojinha e recebe grande número de turistas. A produção é comercializada também em eventos e feiras.
Casa Naturalis Bistrô	Kadígia de Fátima Ferreira Mota é responsável pela Casa Naturalis Bistrô, um destino imperdível para quem busca uma experiência gastronômica sofisticada em meio à natureza. O Bistrô está localizado a poucos minutos do Santuário do Caraça.
Cavalhada Feminina de André do Mato Dentro	A festa dos padroeiros São Geraldo e Santo Antônio acontece há muitas décadas em André do Mato Dentro. Em 1999 a Cavalhada Feminina foi introduzida, inspirada na tradição das comunidades vizinhas, sendo considerada a primeira Cavalhada Feminina no estado de Minas Gerais. A festa acontece no terceiro final de semana de outubro.
Coletivo Casimira Agroecologia	O Coletivo Casimira Agroecologia, inspirado pelo casal Glorinha e Júlio, tem se dedicado nos últimos anos ao plantio de sementes da palmeira Juçara em agrofloresta, bem como a colheita de seus frutos e o beneficiamento do mesmo, que

	resulta na polpa da Juçara, também conhecida como o açaí da Mata Atlântica.
Delfina Teixeira de Sousa	Possui grande conhecimento de plantas medicinais que traz desde criança quando aprendeu a identificar e colher as ervas para chá.
Divanil Batista Camilo	Conhecida como Preta, junto com o marido produz doce de leite, manteiga, queijo, requeijão e diversos outros produtos agrícolas *in natura* e processados (banha de porco, urucum, araruta). Recentemente abriu em sua propriedade o espaço Café no Ponto, que funciona como lanchonete e onde ponto de venda de tudo o que produz no sítio. Também é crocheteira.
Doce de pau de mamão	O doce de pau de mamão oferecido como sobremesa é tradição em momentos especiais como casamentos, em André do Mato Dentro, estando presente também em outras comunidades rurais da região.
Engenho`s Bar	O Engenho's Bar foi fundado por Sisinío que é nascido e criado em André do Mato Dentro. Sua filha Marcilene Aparecida Camilo deixou o emprego na cidade e transformou o bar em restaurante. O estabelecimento oferece uma culinária mineira típica, utilizando ingredientes produzidos pela família.
Festa de N. S. Aparecida	Festa realizada por Célia Couto e seu filho Geraldinho como pagamento de promessa. Levantam o estandarte em homenagem à Nossa Senhora Aparecida e realizam leilão para angariar fundos para a festa da Cavalhada Feminina.
Festival Brumal A(Gosto)	O Festival Brumal A(Gosto) é um evento cultural, gastronômico e esportivo realizado anualmente no distrito de Brumal, com foco na valorização da cultura local, tradições e turismo. Organizado pela Associação Casa das Tecelãs, o festival destaca a gastronomia mineira, música, artesanato, e inclui atividades como a corrida noturna (Night Run), caminhadas ecológicas e passeios ciclísticos.
Filhos da Terra	Augusta e Mateus compõem uma família de agricultores familiares que tem conseguido produzir renda e garantir a sucessão rural (filhas e filhos continuarem na terra). São referência em produção agroecológica, recebem muitos visitantes em sua propriedade que tem diversas tecnologias sociais implantadas, como biofossas, galinheiro com baias de pastagem, captação de água de chuva, barraginhas entre outras. Preservam tradições como a produção de farinha de mandioca, rapadura, quitandas, queijo, e a presença na feira, herança que vem dos pais de Mateus.
Geni Nazaré Couto Camilo	Agricultora, Geni se destaca pela horta agroecológica que mantém, pelo cuidado com as sementes, pelo cultivo e conhecimento das plantas medicinais e de diversas espécies que ganharam o nome de puncs (plantas alimentícias não convencionais). Tem o costume de fazer um xarope para tosse há muitos anos e de partilhá-lo com quem precisa. Também guarda, de família, a tradição e sabedoria da produção da rapadura pura e com frutas.

Gentil Lima do Couto	Agricultor familiar, apicultor, guarda saberes tradicionais aprendidos com as gerações passadas, como a arte de tecer balaios de taquara para diversas finalidades que era algo muito comum na comunidade, mas hoje pouco se produz.
Geralda Batista Nogueira Silva	Geralda é uma quitandeira de mão cheia. Sua loja de quitandas é na sua casa e chama Dociranda. E seu carro chefe é o torrone de mel, que valoriza este ingrediente tão presente em Santa Bárbara.
Janua Céli Maria de Pádua Rodrigues	Conhecida como Joana, é moradora da comunidade de Cruz dos Peixotos e herdou de sua sogra as sementes de alho crioulo e ao longo de décadas tem plantado e mantido essa variedade da região. É mais saborosa e mais forte que o alho encontrado em supermercados, sendo importante lembrar que alho é um dos itens que mais se usa veneno para produzir. Além disso, o coletivo Casimira Agroecologia tem plantado, em André do Mato Dentro, nos últimos 5 anos, o alho da Joana.
Jesus Matosinho de Souza Filho	Um dos únicos ou talvez o único mestre de capoeira em Santa Bárbara. Pelo projeto Elos (financiado pela Vale) dá aula de capoeira para mulheres idosas e crianças.
José Bonifácio Neri	Há mais de 30 anos se dedica, juntamente com sua esposa Rosângela, à apicultura e à criação de abelhas nativas (meliponicultura). Fundaram a APINERY, empreendimento familiar que conta com a participação de sua filha Rosiane.
Lenda do Veludo	São infinitas as histórias envolvendo o Veludo em André do Mato Dentro. É raro algum morador ou moradora com mais idade que não tinha algum encontro com ele para contar. Veludo é o guardião das montanhas e das matas e judia de quem maltrata bichos, plantas e águas, ao mesmo tempo que ajuda quem defende a natureza.
Luísa Cordélia Soalheiro	Regeneraram um espaço degradado que se tornou um sítio produtivo onde boa parte da alimentação vem daquilo que produzem.
Margarida Maria Valadares	É uma famosa produtora de quitandas em Sumidouro. Hoje suas filhas continuam a produção de quitandas que aprenderam com ela, utilizando a marca Recanto da Margarida.
Maria Lúcia da Cunha	Maria Lúcia produz bonecas de palha de milho, seguindo os passos de sua mãe, Maria Helena. O modo de fazer boneca de balha é reconhecido com patrimônio imaterial de Santa Bárbara. Pouco se fala, no entanto, do zelo para a manutenção da matéria-prima, a palha, que vem de variedades crioulas de milho que ela mantém e cultiva. Através dos tempos ela foi selecionando e reproduzindo variedades que produzem bastante palha e palha com cores diversas.
Marina Ritter	Nascida no interior do estado de Santa Catarina, se descobriu parteira em Minas Gerais. Mesmo sendo jovem já tem acompanhado partos, além de sempre buscar parteiras com mais idade para aprender com elas.

Nair Jovita de Miranda	Terapeuta, atende toda sexta-feira no sindicado dos trabalhadores rurais em Santa Bárbara, trabalhando com fitoterapia e terapias alternativas. Cultiva e desidrata as ervas medicinais que doa a quem a procura.
Pescaria de Miroró com impã	Miroró (ou cambeba) é um pequeno peixe da família do bagre, tipico de águas muito limpas que só existe em locais muito específicos e por isso estão na lista de ameaçados de extinção. A impã é uma varinha de madeira na qual é amarrado uma linha com uma minhoca, na forma de uma pequena gota. A pesca de miroró com impã é feita à noite, ou após a chuva quando a água está suja, para que o peixe não veja o pescador. A varinha é mergulhada na água e a pessoa fica com uma bacia ou vasilha com água na outra mão. Quando sente o peixe beliscar a minhoca, levanta a impã e coloca a bacia embaixo. O peixe solta e cai dentro da bacia onde fica nadando. serve como uma modalidade de pesca esportiva. o peixe não é machucado e pode ser solto depois.
Pião de Chicote (brincadeira)	Pião feito artesanalmente com madeira (costumavam utilizar pedaços de cabo de ferramenta) que é colocado para girar com um pequeno chicote feito com embira (fibra vegetal) tirada da casca de árvores nativas.
Raimundo Santiago Lopes	Conhecido como Raimundinho, morador de Sumidouro, tem 92 anos e até hoje produz cestos de taquara.
Rancho das Suculentas	Um espaço localizado em Santana do Morro, criado pelo casal Aparecida e José Maurício Quiosa, voltado para o cultivo e experiência com suculentas, oferecendo para o turista café e vivências na terra.
Requeijão branco	Em André do Mato Dentro é tradição culinária o requeijão branco, feito sempre que há fartura de leite. Em geral é feito para o consumo doméstico e apenas uma família faz para comercialização.
Ronaldo Júnior (Flor de Mel Apiário e Meliponário)	Ronaldo Júnior, fundador do Flor de Mel Apiário e Meliponário, talvez seja o maior empreendedor de criação de abelhas sem ferrão no município de Santa Bárbara. Além de criar as abelhas nativas, produz uma série de beneficiados (como própolis), além de fornecer consultoria para outros criadores.
Ronildo Ferreira de Carvalho	Apicultor e produtor de carvão vegetal, é um dos conhecedores deste ofício tradicional muito comum na região do Gandarela. Esta região assistiu a evolução da tecnologia de produção de carvão de formas mais rústicas (carvão de balão e carvão de caieira) para a forma mais eficiente hoje utilizada, o forno de barranco (também chamado de Rabo Quente).
Roseni Aparecida Ambrósio	Rosi é cantora, quitandeira e ativista contra a mineração.
Sebastião Paolo Nogueira (Tião do Mel)	Tião do Mel tem sua loja de mel em Sumidouro com vários produtos beneficiados a partir da criação de abelhas.
Seu Geraldo	Seu Geraldo foi agricultor no Caraça e responsável pelo horta durante várias épocas. Hoje, além de ser um grande sabedor das histórias de Sumidouro, produz mudas diversas em seu viveiro.

Silvanea Evangelista Crisóstomo Ferreira	Silvanea é filha da raizeira e benzedeira. D.Ninita recebeu dela o aprendizado atuando também na benzeção.
Sofia Martins (Sol)	Assina suas obras como Sol. Possui um ateliê em Santa Barbara onde produz máscaras utilizando papel, grude, moldes em argila e tinta de terra. Faz pinturas com geotinta, retratos e murais por diversas cidades em feiras e através de convites e editais de projeto. Desde a adolescência realiza este tipo de trabalho, mas foi a partir de 2019 que passou a se dedicar com mais intenção a este caminho.
Sumidouro na Praça (feira)	Sumidouro na Praça é um evento organizado pela Associação do Sumidouro, que acontece mensalmente na praça, com feira de artesanato e culinária, brincadeiras e apresentações artísticas.
Tradicional canjica doce	É tradição a distribuição gratuita da canjica doce feita no tacho de cobre da associação comunitária, durante a festa de São Geraldo e Santo Antônio na comunidade de André do Mato Dentro.
Trucão	O jogo de truco, na modalidade de quatro e de seis jogadores (Trucão) é tradição na comunidade de André do Mato Dentro, sendo jogado todos os finais de semana.
Zélia Rodrigues de Pádua	O moinho d'água, existente em sua propriedade, é uma herança da mãe dela. Este tipo de tecnologia, muito comum no passado, é mais difícil de encontrar no presente. O moinho, localizado em Cruz dos Peixotos, não funciona na seca quando o córrego está baixo, o que configura sazonalidade do seu uso.