



**UNIVERSIDADE ESTADUAL DE GOIÁS - UEG  
CAMPUS CORA CORALINA  
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM GEOGRAFIA (PPGEO)**

**ANA BARBARA FERNANDES**

**GASTRONOMIA GOIANA, O PRATO TÍPICO CHICA DOIDA DE  
QUIRINÓPOLIS - lugares que envolvem cultura, convívio social e alimentação**

**GOIÁS/GO, 2025**

**ANA BARBARA FERNANDES**

**GASTRONOMIA GOIANA, O PRATO TÍPICO CHICA DOIDA DE  
QUIRINÓPOLIS - lugares que envolvem cultura, convívio social e alimentação**

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-Graduação *Stricto Sensu* em Geografia/PPGEO, da Universidade Estadual de Goiás – Campus Cora Coralina, como parte dos requisitos para obtenção do título de Mestre em Geografia. Área de concentração: Dinâmica Territorial do Cerrado.

Orientador: Prof. Dr. Jean Carlos Vieira Santos

**GOIÁS/GO, 2025**



## TERMO DE AUTORIZAÇÃO PARA PUBLICAÇÃO DE TESES E DISSERTAÇÕES NA BIBLIOTECA DIGITAL (BDTD)

Na qualidade de titular dos direitos de autor, autorizo a Universidade Estadual de Goiás a disponibilizar, gratuitamente, por meio da Biblioteca Digital de Teses e Dissertações (BDTD/UEG), regulamentada pela Resolução, CsA nº 1.087/2019 sem ressarcimento dos direitos autorais, de acordo com a Lei nº 9.610/1998, para fins de leitura, impressão e/ou download, a título de divulgação da produção científica brasileira, a partir desta data<sup>1</sup>. Estando ciente que o conteúdo disponibilizado é de inteira responsabilidade do (a) autor(a).

### Dados do autor (a)

Nome completo: Ana Barbara Fernandes

Email: anabarbarafernandes@hotmail.com

### Dados do trabalho

Título: GASTRONOMIA GOIANA, O PRATO TÍPICO CHICA DOIDA DE QUIRINÓPOLIS - lugares que envolvem cultura, convívio social e alimentação

Tipo:

Tese      Dissertação

Curso/Programa: Programa de Pós-Graduação *Stricto Sensu* em Geografia/PPGEO

Concorda com a liberação do documento  SIM  NÃO

<sup>1</sup>Período de embargo é de até um ano a partir da data de defesa.

09 de Agosto de 2025



Assinatura autor(a)

Documento assinado digitalmente  
gov.br JEAN CARLOS VIEIRA SANTOS  
Data: 09/08/2025 13:53:59-0300  
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Assinatura do orientador(a)

**CATALOGAÇÃO NA FONTE**

Biblioteca Frei Simão Dorvi – UEG Câmpus Cora Coralina

F363g	<p data-bbox="448 1364 740 1397">Fernandes, Ana Barbara.</p> <p data-bbox="448 1406 1321 1518">Gastronomia goiana, o prato típico Chica Doida de Quirinópolis : lugares que envolvem cultura, convívio social e alimentação [manuscrito] / Ana Barbara Fernandes. – Goiás, GO, 2024.</p> <p data-bbox="504 1527 619 1561">103 f. ; il.</p> <p data-bbox="504 1592 1062 1626">Orientador: Prof. Dr. Jean Carlos Vieira Santos.</p> <p data-bbox="448 1630 1321 1700">Dissertação (Mestrado em Geografia) – Câmpus Cora Coralina, Universidade Estadual de Goiás, 2024.</p> <p data-bbox="448 1740 1321 1852">1. Patrimônio cultural imaterial - Quirinópolis, GO. 1.1. Gastronomia regional. 1.1.1. Comida típica. 1.1.2. Chica Doida. I. Título. II. Universidade Estadual de Goiás, Câmpus Cora Coralina.</p> <p data-bbox="991 1888 1321 1921">CDU: 338.43:316.75(817.3)</p>
-------	--

Bibliotecária responsável: Marília Linhares Dias – CRB 1/2971

**FOLHA DE JULGAMENTO**

**GASTRONOMIA GOIANA, O PRATO TÍPICO CHICA DOIDA DE  
QUIRINÓPOLIS - lugares que envolvem cultura, convívio social e alimentação**

**ANA BARBARA FERNANDES**

**DISSERTAÇÃO APRESENTADA AO PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO  
STRICTO SENSU EM GEOGRAFIA/PPGEO, DA UNIVERSIDADE ESTADUAL  
DE GOIÁS - CAMPUS CORA CORALINA.**

**ORIENTADOR: PROF. DR. JEAN CARLOS VIEIRA SANTOS.**

**DATA DA DEFESA: 11 DE DEZEMBRO DE 2024, ÀS 9H.**

**BANCA EXAMINADORA:**

Documento assinado digitalmente  
 **JEAN CARLOS VIEIRA SANTOS**  
Data: 13/12/2024 10:12:08-0300  
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

---

**PROF. DR. JEAN CARLOS VIEIRA SANTOS  
UNIVERSIDADE ESTADUAL DE GOIÁS (UEG/PPGEO)  
PRESIDENTE – ORIENTADOR**

Documento assinado digitalmente  
 **POLLYANY PEREIRA MARTINS**  
Data: 12/12/2024 13:48:28-0300  
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

---

**PROFA. DRA. POLLYANY PEREIRA MARTINS  
SEDUC/MT  
EXAMINADORA EXTERNA**

Documento assinado digitalmente  
 **EDEVALDO APARECIDO SOUZA**  
Data: 12/12/2024 16:01:45-0300  
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

---

**PROF. DR. EDEVALDO APARECIDO SOUZA  
UNIVERSIDADE ESTADUAL DE GOIÁS (UEG/PPGEO)  
EXAMINADOR INTERNO**

## AGRADECIMENTOS

Durante a escrita da dissertação, nós traçamos vários caminhos, encontros e também nos encontramos como pesquisadores. E por esses caminhos várias pessoas fizeram parte e nos ajudaram torná-lo menos árduo, seja com palavras, uma mão amiga ou até mesmo um empurrãozinho.

Logo no início do mestrado descobri um tumor no Pâncreas, porém aquilo nunca foi motivo para que eu desistisse do meu sonho. Enfrentei a doença, veio a cura e a conclusão do mestrado acompanhada do meu filho Henrique no ventre durante a defesa da dissertação.

As aulas na Cidade de Goiás, era um sonho, pois amava aquela cidade e sempre soube que em algum momento da minha vida ela seria importante para mim. Cada semana que íamos ter aula, era como um evento muito esperado. Os colegas da turma estavam em perfeita sincronia, todos conectados em um mesmo ideal e muita ajuda de cada um.

Aos agradecimentos, primeiramente agradeço a Deus e aos meus guias espirituais que sempre me acompanham, me dão força e me protegem.

Agradeço minha mãe Fátima que sempre esteve comigo nessas trajetórias acadêmicas, me apoiando e incentivando. Esse agradecimento vai também para meu padrasto Paco que a ajudou ser forte quando ela precisou cuidar de mim e também pelas suas orações.

Agradeço também ao meu pai Pedro e minha madrasta Sheila que sempre me apoiaram com os estudos motivando cada dia mais. Minhas irmãs Paloma e Geovana e meus sobrinhos Ben e Martin que sempre foram meu refúgio de paz e alegrias.

Ao meu esposo Ronyel agradeço pelo apoio nessa jornada, que me ajudou tornar uma pessoa melhor e sem seu apoio seria mais difícil. Me deu também o melhor presente, nosso filho Henrique.

Aos meus colegas do mestrado, principalmente minhas companheiras de viagem à Goiás, Gladis e Sônia, foram momentos maravilhosos como vocês e tudo se tornou muito mais leve durante nossos períodos juntos.

Agradeço a Maria Martha, filha da Dona Petronilha por nos ajudar com materiais e histórias tão maravilhosas para a construção desse trabalho.

Agradeço a Marli Rios, uma grande artista e influenciadora da cultura na nossa cidade.

Por fim, agradeço os grandes responsáveis por tornar esse trabalho uma missão tão gratificante, meu orientador Prof. Jean no qual pude conhecer uma pessoa que ama a pesquisa,

ama ensinar e sempre está disposto nos ajudar com maestria, com ele pude adentrar o mundo do turismo geográfico e conhecer melhor o turismo gastronômico.

Outro grande responsável pela minha jornada desde antes da graduação, prof. Edevaldo, no qual conheci durante a Especialização (um dos responsáveis pela minha paixão na geografia), foi meu orientador na graduação e tive a felicidade de percorrer com ele também os caminhos do mestrado. Uma pessoa que tem um coração enorme, humano excepcional e simples em seu jeito de ser.

Enfim, conflui o mestrado que eu queria, em uma cidade que eu amo, com os melhores orientadores e em uma turma excepcional que vou levar sempre comigo.



*Fui o angu pesado e constante do escravo na exaustão  
do eito.  
Sou a broa grosseira e modesta do pequeno sitiante.  
Sou a farinha econômica do proletário.  
Sou a polenta do imigrante e a miga dos que começam a  
vida em terra estranha.  
Alimento de porcos e do triste mu de carga.  
O que me planta não levanta comércio, nem vantagem  
dinheiro.  
Sou apenas a fartura generosa e despreocupada dos paióis.  
Sou o cocho abastecido donde rumina o gado.  
Sou o canto festivo dos galos na glória do dia que  
amanhece.  
Sou o cacarejo alegre das poedeiras à volta dos seus ninhos.  
Sou a pobreza vegetal agradecida a Vós, Senhor,  
que me fizestes necessário e humilde.  
Sou o milho.*

**Cora Coralina**

Trechos do Poema Oração do Milho  
Poemas dos becos de Goiás e estórias mais

## RESUMO

Chica Doida é um prato goiano a base de milho que teve sua origem em Quirinópolis (Goiás) que, devido ao sucesso e expansão para outras regiões do estado e do Brasil, em 13 de abril de 2022 foi reconhecida oficialmente como Patrimônio Cultural e Imaterial de Goiás. O prato tem uma festa com seu nome, Festival da Chica Doida, que acontece quase todos os anos, e conta com a participação de chefes de cozinha reconhecidos, shows de artistas famosos e da região. A cidade ganhou monumentos e memorial à Chica Doida e ainda a receita da iguaria foi apresentada em programas de televisão famosos como Mais Você, de Ana Maria Braga e Frutos da Terra. A pesquisa teve como objetivo estudar a gastronomia Chica Doida como componente dos principais eventos de Quirinópolis, visando descortinar o sentido dessa iguaria para o convívio social e lazer, identificando as relações e desdobramentos da principal marca de um lugar que não é turístico. Além disso, a análise do alimento, bem como sua forma de produção, faz parte da cultura e identidade do ser humano, e da necessidade da preservação desses costumes. Os instrumentos metodológicos utilizados foram bancos institucionais de produção científica (livros, artigos, dissertações, teses), documentos disponibilizados pela Secretaria de Comércio e Turismo da cidade de Quirinópolis, reportagens em sites, redes sociais do evento, acompanhamento no Festival da Chica Doida entre 2022 até 2024, e entrevistas com o público do festival, com a artista plástica Marli Rios e Maria Martha, filha de dona Petronilha.

**Palavras-chave:** Chica Doida, Festival. Gastronomia, Patrimônio Cultural e Imaterial.

## ABSTRACT

The "Chica Doida" is a traditional dish from Goiás made with corn, originating in Quirinópolis (Goiás). Due to the dish's success, it has spread to other regions of the state and the rest of Brazil. On April 13, 2022, it was officially recognized as part of Goiás' Cultural and Intangible Heritage. The dish has its own festival, held almost every year, featuring renowned chefs, performances by famous local and national artists, and more. The recipe for this delicacy has also been presented on popular television shows like Ana Maria Braga's and Frutos da Terra. This research aims to study the *Chica Doida* gastronomy as a key element of major events in Quirinópolis, seeking to uncover the significance of this dish in the social and leisure life of the community. It also intends to identify the relationships and developments surrounding this iconic feature of a non-touristic place. Additionally, analyzing the food and its production methods is part of understanding human culture and identity, as well as how these customs are preserved. The methodological tools used include institutional databases of scientific production (books, articles, dissertations, theses), documents provided by the Quirinópolis Department of Commerce and Tourism, online news reports, and the event's social media pages. This study is of great importance for the preservation of local cultures and traditions.

Keywords: Chica Doida, Gastronomy, Cultural and Intangible Heritage.

## LISTA DE SIGLAS

ABIMILHO- Associação Brasileira das Indústrias de Milho

ALEGO - Assembleia Legislativa do Estado de Goiás

ECOTUR - Estudo sobre as potencialidades turísticas de Quirinópolis

IBEU - Índice de Bem-Estar Urbano

IBGE - Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística

IPHAN - Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional

POLOCENTRO - Programa de Desenvolvimento dos Cerrados

PPGEO – Programa de Pós-Graduação em Geografia da UEG

PRODECER - Programa de Cooperação Nipo-Brasileiro para o Desenvolvimento Agrícola dos Cerrados

SEBRAE - Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas

SECULT - Secretaria de Estado de Cultura

SIMGEO - Simpósio de Geografia Vale do Paranaíba

UEG – Universidade Estadual de Goiás

UNESCO - Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura

## LISTA DE ILUSTRAÇÕES

Figura 1- Mapa da Região Imediata de Quirinópolis.....	17
Figura 2- Mapa do Turismo Goiás 2024 .....	30
Figura 3- Calendário de eventos do Inventário da Oferta Turística de Quirinópolis.....	33
Figura 4: Inventário da Oferta Turística de Quirinópolis – Patrimônio Cultural e Imaterial de Goiás.....	33
Figura 5- Aplicativo Google Maps com localização de cachoeiras em Quirinópolis-GO.....	34
Figura 6- Cachoeira Sete Quedas .....	35
Figura 7- Cachoeira Ponte Quebrada.....	36
Figura 8- Grupo Elite Rapel de Quirinópolis.....	37
Figura 9- Rapel na Cachoeira do Salgado – Quirinópolis.....	38
Figura 10- Abertura de trilha na Serra das Antenas.....	39
Figura 11- Placas indicativas na Cachoeira Serra das Antenas.....	39
Figura 12: Mirante Serra das Antenas .....	40
Figura 13- Placas indicativas da Rota do Cicloturismo em Quirinópolis.....	41
Figura 14- Lago do Sol Poente em Quirinópolis-GO.....	43
Figura 15- Página do Turismo no site da Prefeitura de Quirinópolis.....	43
Figura 16- Localização do município de Quirinópolis/GO.....	44
Figura 17- João Batista da Rocha e Petronilha Ferreira Rocha .....	49
Figura 18- Certificado Honra ao Mérito.....	54
Figura 19- Participação da Dona Petronilha no Globo Rural em 2008.....	55
Figura 20- Marta, filha de Dona Petronilha apresentando a Chica Doida no Programa Mais Você da Rede Globo.....	55
Figura 21- Livro Mulheres Incríveis de Quirinópolis Mulheres Incríveis de Quirinópolis.....	56
Figura 22 - Parte da Programação do Simpósio de Geografia Vale do Paranaíba - SIMGEO, em destaque a Chica Doida.....	56
Figura 23- IX Simpósio de Geografia Vale do Paranaíba e a Imagem do Evento Chica Doida.....	57
Figura 24- Mercado Municipal Dona Petronilha.....	59
Figura 25- Escultura da Chica Doida na entrada da cidade de Quirinópolis.....	60
Figura 26- Escultura da Chica Doida no Mercado Municipal Dona Petronilha.....	60
Figura 27- Memorial à Chica Doida.....	62

Figura 28: Placa do Memorial À Chica Doida.....	63
Figura 29- Comunicado da premiação nacional da - Associação Brasileira das Indústrias de Milho.....	69
Figura 30- Dona Petronilha ao lado de sua filha Maria Marta no II Festival da Chica Doida...70	
Figura 31- Capa da revista Cidades - Maio 2010.....	70
Figura 32-Cartaz de divulgação do 4º Festival Gastronômico.....	71
Figura 33- Cartaz de divulgação do 5º Festival da Chica Doida.....	72
Figura 34- Concurso Chica Doida escolar com a participação de chefes de cozinha com jurados.....	73
Figura 35- Local destinado para as barracas escolares Chica nas Escolas.....	74
Figura 36- Barracas escolares das escolas municipais de Quirinópolis no festival da Chica Doida 2022.....	75
Figura 37- Prato de chica doida.....	76
Figura 38- Barracas escolares no Festival da Chica Doida 2023.....	77
Figura 39- Barraca Chica Doida Original da Dona Petronilha.....	78
Figura 40- Palco da Chica Doida, com apresentações culturais das escolas municipais e shows de artistas da terra.....	79
Figura 41- Panfleto 6º Festival da Chica Doida.....	79
Figura 42- Entrada do 6º Festival da Chica Doida no Parque de Exposições Agropecuárias de Quirinópolis.....	80
Figura 43- Cardápios do Festival da Chica Doida 2023.....	81
Figura 44- Panfleto 7º Festival da Chica Doida.....	82
Figura 45- Gibi “Turma do Patrimônio” apresentado no Festival da Chica Doida 2023.....	85
Figura 46- Oficina da Chica Doida no IV Seminário Interno de Pesquisa do Programa de Pós-Graduação em Geografia na Universidade Estadual de Goiás – UEG, Câmpus Cora Coralina, na Cidade de Goiás.....	87
Figura 47- Panfleto físico distribuído aos festeiros no Festival da Chica Doida em 2022.....	88
Figura 48- Oficinas ofertadas para a comunidade durante o Festival da Chica Doida em 2022.....	90
Figura 49- Divulgação do Festival da Chica Doida em sites .....	91
Figura 50 - Página do Festival da Chica Doida na rede social <i>Instagram</i> .....	92
Figura 51- Outdoor na entrada principal da cidade de Quirinópolis “Bem-vindo a cidade da Chica Doida – Quirinópolis” .....	92

## **LISTA DE TABELAS**

Tabela 1 - Distribuição das categorias turísticas no Inventário da Oferta Turística de Quirinópolis – 2022.....	27
---	----

## **LISTAS DE QUADROS**

Quadro 1 - Calendário de eventos do Inventário da Oferta Turística de Quirinópolis.....	32
Quadro 2 - Receita original da Chica Doida.....	52
Quadro 3 - Festivais da Chica Doida.....	83

## SUMÁRIO

<b>INTRODUÇÃO.....</b>	<b>16</b>
<b>CAPÍTULO 1: DESCREVENDO LUGARES A PARTIR DOS SABORES: COMIDA, ALIMENTAÇÃO E GASTRONOMIA.....</b>	<b>22</b>
1.1 Lugar: categoria de análise geográfica essencial para a pesquisa .....	23
1.2 Comida, Alimentação e Gastronomia: abordagem conceitual .....	25
1.3 Lazer e Potencial Turístico em Quirinópolis .....	30
<b>CAPÍTULO 2. GASTRONOMIA CHICA DOIDA E SUAS PROTAGONISTAS: CONTEXTUALIZAÇÃO HISTÓRICA E GEOGRÁFICA.....</b>	<b>44</b>
2.1. Quirinópolis: como surgiu o lugar da Chica Doida.....	45
2.2 As Protagonistas da Receita: Dona Petronilha Ferreira Cabral e sua assistente Francisca.....	49
2.3 Memorial, prédios e monumentos da Chica Doida em Quirinópolis.....	58
<b>CAPÍTULO 3: FESTIVAL DA CHICA DOIDA DE QUIRINÓPOLIS: TRADIÇÃO, LAZER E TURISMO GASTRONÔMICO.....</b>	<b>66</b>
3.1 Festival da Chica Doida: o urbano como lugar contemporâneo da festa.....	67
3.2 Educação e Gastronomia no Festival Chica Doida.....	83
3.3.A voz do Festival Chica Doida nos meios de comunicação e mídias sociais.....	88
<b>CONSIDERAÇÕES FINAIS.....</b>	<b>59</b>
<b>REFERÊNCIAS.....</b>	<b>97</b>

## INTRODUÇÃO

A Chica Doida é um prato quirinopolino, reconhecido como Patrimônio Cultural e Imaterial de Goiás, a base do milho se expandiu para outras regiões do estado e do Brasil. Essa comida já está enraizada na identidade cultural de Quirinópolis. É servida em bares, restaurantes, pamonharias, lanchonetes, eventos públicos e particulares, além da tradição de fazer em casa para servir a família.

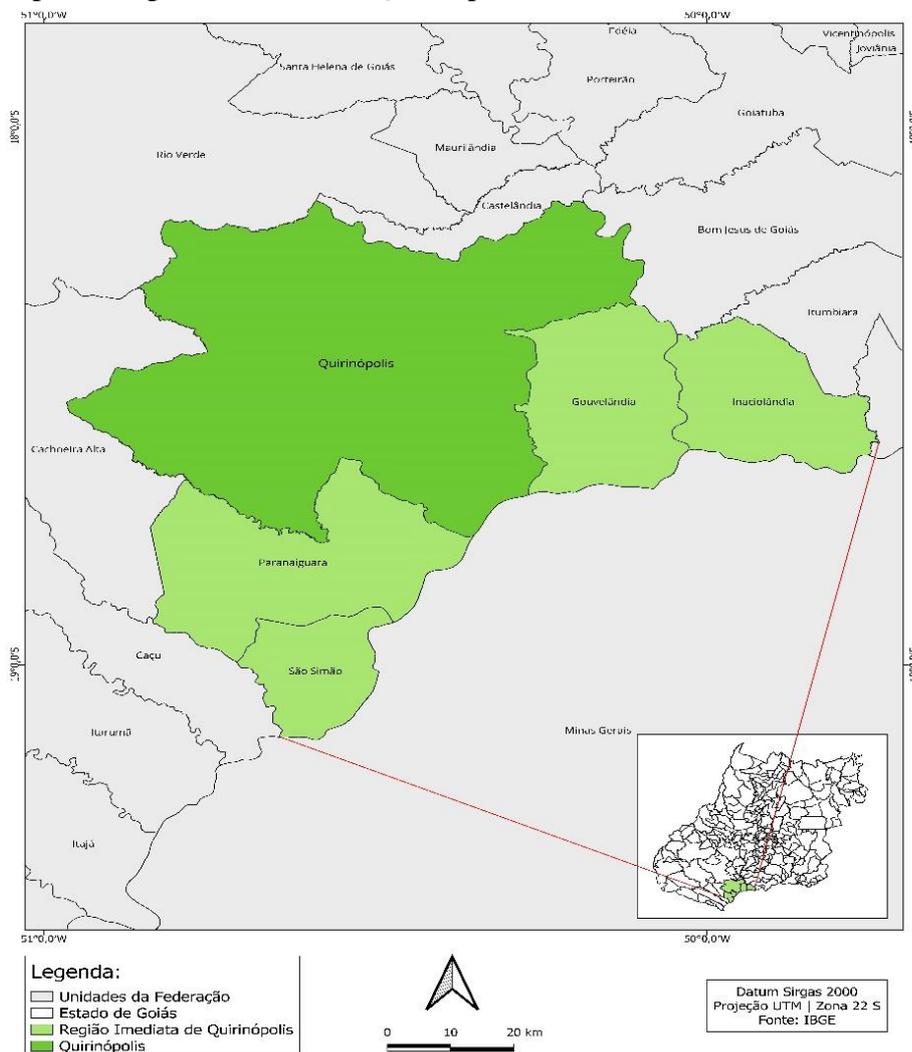
O município de Quirinópolis (Figura 1) é subdividido em 21 regiões e, além da sede municipal, possui os seguintes povoados: Denislópolis, distante 18 km da sede, apresentando uma população de 495 habitantes e Geraldo Lemes, distante 35 km da cidade, com uma população de 400 habitantes. Segundo o Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística -IBGE, a população do município, em 2022 era de 48.447 habitantes, com estimativa para 2024 de 49.986 habitantes.

O município de Quirinópolis, conforme critérios de regionalização do IBGE (2017), integra a Região Imediata de Quirinópolis -520012 (Figura 1), composta por esse município, juntamente com São Simão, Paranaiguara, Gouvelândia e Inaciolândia, localizada na Região Sudoeste de Goiás. De acordo com Martins (2024), o município limita-se com Bom Jesus de Goiás, Castelândia, Rio Verde, Gouvelândia, Cachoeira Alta, Paranaiguara e, ao Sul, com o município de Santa Vitória, estado de Minas Gerais.

O recorte espacial de pesquisa, possui posição geográfica determinada pelas coordenadas de 18°26'54'' de latitude Sul e 50°27'07'' de longitude Oeste, abrangendo uma área de 3.789 km<sup>2</sup>, correspondendo a 1,11% do território goiano. A sede municipal está localizada a uma média de 541 metros de altitude, e a distância aproximada de 300km de Goiânia, e conta com 48.447 habitantes, de acordo com o Martins (2024).

Para Martins (2024), a economia de Quirinópolis é sustentada pelo agronegócio, com destaque ao mercado sucroalcooleiro implementado em 2005, contudo, há um grande número de pequenas propriedades que se mantêm por meio da produção familiar com modos de vida camponesa. Portanto, de acordo com Martins (2015, p. 55) “estando a pesquisa desenvolvida no lugar de residência, onde as experiências são compartilhadas, observadas e dialogadas”, traz se nesta investigação de mestrado realizada a partir do Programa de Pós Graduação em geografia da UEG - PPGeo/UEG Cora Coralina, os olhares e compreensões do lugar de morada da pesquisadora. Entretanto, residir no objeto de estudo não é sinônimo de ausências de contradições e dúvidas, pelo contrário, existem muitos desafios.

Figura 1: Mapa da Região Imediata de Quirinópolis



Fonte: FERNANDES, Ana Barbara. 2024

Desde 2008, acontece em Quirinópolis o evento gastronômico que leva o nome do prato “Festival da Chica Doida”, com duração de três a cinco dias. Na festa ocorrem participações culturais das escolas, shows com cantores famosos e locais, concursos da “Chica mais Doida” que conta com jurados constituídos por chefes de cozinha experientes e grandes conhecedores do prato. Durante o festival também são ofertados diversos cursos para a comunidade utilizando como base o milho.

Marques (2022) sublinha que devido o sucesso nos bares, restaurantes e pamonharias de todo Estado de Goiás, fez a receita Chica Doida ser reconhecida oficialmente como Patrimônio Cultural e Imaterial de Goiás. A publicação do título ocorreu no dia 13 de abril de 2022:

[...] A lei, de autoria do deputado Coronel Adailton (PRTB), foi sancionada pelo governador Ronaldo Caiado (UB) e publicada no Diário Oficial desta quarta-feira, 13. [...] Na justificativa, o parlamentar argumenta que esta é “uma tradicional iguaria goiana, que foi criada há mais de 70 anos pela família do Sr. João Rocha e Dona Petronilha, moradores do município de Quirinópolis, em Goiás, e se tornou um ícone da gastronomia goiana”. O deputado salienta que a comida se espalhou e está presente não só em Goiás, mas também em outros estados do País. “Praticamente todas as pamonharias de Goiânia adotaram o prato em seus cardápios. Várias versões foram criadas por renomados Chefs de Cozinha”, destaca [...]. (MARQUES, 2022, s/p.).

De acordo com Pimentel (2004, p. 10) “a gastronomia tem um papel fundamental para o sucesso dos eventos, pois é no momento gastronômico que acontece estreitamento de relações entre os participantes, através da troca de impressões e de experiências”. Nesse contexto, esta pesquisa justifica-se devido à necessidade de compreendermos as lógicas e relações da Chica Doida com a cidade de Quirinópolis, uma vez que, os estudos referentes à temática alimentação no Cerrado são em grande parte elaborados fora do contexto geográfico.

É uma oportunidade também de compreender como o alimento torna-se parte sentimental de um determinado grupo (no sentido de pessoas que vivem na cidade ou lugar) e como é repassado seu modo de produção. Dessa forma, o presente trabalho tem como objetivo geral estudar a gastronomia da Chica Doida como componente dos principais eventos de Quirinópolis, visando descortinar o sentido dessa iguaria para o convívio social e lazer, identificando as relações e desdobramentos da principal marca de um lugar que não é turístico.

Ao partimos do objetivo geral, o estudo vem sustentado em outros específicos: I - Analisar os conceitos norteadores da pesquisa tendo como base os pressupostos da Gastronomia a partir da Ciência Geográfica; II - Apresentar o contexto histórico da gastronomia da Chica Doida, suas protagonistas e o sentimento de pertencimento cultural em relação ao fazer o alimento; III - Identificar as festas e suas conexões com a marca gastronômica da Chica Doida em Quirinópolis, analisando as implicações no lazer e como potencialidade turística do lugar.

## **METODOLOGIA**

A pesquisa foi embasada na perspectiva qualitativa, pois está relacionada a realização de um estudo de caso e por meio de experiência de senso comum. Nesse tipo de pesquisa, os dados são levantados e posteriormente é realizado uma análise baseada nesses levantamentos. De acordo com Ramires e Pessoa, (2023, p.25), a pesquisa qualitativa tem como objetivo: o “[...] reconhecimento da existência de uma relação dinâmica entre o mundo real e o sujeito,

de uma interdependência viva entre o sujeito e objeto e de uma postura interpretativa, constituindo-se como um campo de atividade que possui conflitos e tensões internas”.

Sendo assim, esta pesquisa de mestrado visa descrever “o movimento das interações culturais, com cuidados especiais ao observar as ações expressas na construção de manifestações [...]”. (Barbosa; Santos, 2022, p. 75). Assim, faz-se relevante sublinhar que esta pesquisa que terá suas bases fundantes na categoria geográfica lugar é “uma possibilidade de criação de narrativa científica, especialmente no campo das pesquisas capazes de englobar processos e produções subjetivas, como é o caso da Geografia e de outros campos do saber” (Souza; Carneiro; Santos 2023, p. 2).

Para a apresentação dos resultados finais tivemos o embasamento teórico para a fundamentação das análises e das discussões produzidas. Sendo assim, foram coletados dados conceituais e dados em artigos, monografias, dissertações, teses, sites com relevância, revistas acadêmicas e redes sociais. E “essa discussão foi subsidiada por autores com formação intelectual, acadêmica e investigativa de várias áreas do saber com tendências interdisciplinares” (Santos, 2013, p. 10).

Foram realizados contatos informais durante os trabalhos de campo com os familiares da criadora do prato, a partir de um diálogo não estruturado. Dessa forma, contando com um diário de campo descrevemos algumas situações da família em que a Chica Doida estava inserida, como quando descobriram o prato, o que representa para a família, como ele se tornou tão famoso na cidade, como outras pessoas descobriram o prato.

Também foram realizadas buscas com apoio da Prefeitura de Quirinópolis dados relevantes das festas anteriores, como números de público, dias das festas desde o início do festival, entre outros. Ou seja, os dados secundários também foram relevantes para este trabalho. No site e na rede social *Instagram* da Prefeitura de Quirinópolis, também coletamos vários dados de relevância à respeito da festa.

Esse tipo de coleta de dados está sustentado na etnografia, onde se baseia em um conjunto de procedimentos metodológicos, ramo da etnografia que possui como objetivo compreender culturas e comunidades digitais, bem como suas percepções como o mundo real e virtual (Kozinets, 2014).

Para a coleta de dados foram realizados 4 (quatro) trabalhos de campo:

1º Semestre de 2022: Foi realizada a primeira visita técnica no Festival da Chica Doida para coleta de dados contando com diário de campo, para observar o lugar, fazer entrevistas com os festeiros, organizadores do festival, chefes de cozinha professores e músicos. Além de

participar ativamente das oficinas que o festival oferecia e entender sobre o olhar dos festeiros a importância de um prato ter se tornado recentemente um patrimônio histórico imaterial do estado.

1º Semestre de 2023: Foi realizada a segunda visita técnica no festival também para coletar mais dados, observando o lugar que era diferente dos anos anteriores, analisando as diferenças do contexto festivo referente aos outros anos, descrevendo a infraestrutura do evento.

1º Semestre de 2024: Foi realizada a visita técnica no sétimo festival com intuito de ver as diferenças do festival relacionadas aos anos anteriores, a quantidade de públicos, observação dos ônibus fretados que vinham outros municípios para participar da festa, participação das oficinas durante o dia e das comemorações a noite.

Além desses, foram realizadas outras coletas de dados em festas na cidade que não tinham como objetivo o trabalho de campo em si, mas foram observados eventos em que a Chica Doida estava inserida sempre em barracas principais, sempre com seu nome ou alguma imagem que naquele local tinha o prato. Foi entrevistada também a artista plástica Marly Rios, grande contribuidora para a disseminação da cultura de Quirinópolis.

A etapa do trabalho de campo, além de coletar os dados necessários, coloca o autor com vivência em um local distinto do seu, pois o trabalho de campo é “Gerador de conhecimento geográfico, pois representa o lugar de onde se extraem informações para a elaboração de conhecimentos teóricos, bem como é também o local onde as teorias são testadas.” (Cavalcanti, 2008 p 192)

Dessa forma, o trabalho de campo é uma modalidade que permite refletir sobre o lugar, discutir a articulação entre teoria e prática e alicerçar o ensino-aprendizagem (Carneiro, 2009). Trata-se então de um trabalho empírico, pois o pesquisador utiliza a observação e a experimentação para a coleta dos dados e informações, procurando atingir um conhecimento verdadeiro e objetivo, através do contato direto com a realidade observada. E esse processo de observação é uma das formas de se adquirir conhecimentos através da utilização dos sentidos. Segundo David (2002, p.19),

[...] os “trabalhos de campo” e a “observação” sempre tiveram destaque na Geografia e é de fundamental importância que o geógrafo desenvolva a capacidade de observação de campo. Para isto, é preciso, treinar os sentidos a fim de se poder ver em detalhes a realidade observada. Para o autor citado, o principal instrumento do geógrafo, ao observar as paisagens ainda é o “olho”, ou seja, o “olho clínico do geógrafo”.

Durante a realização dos trabalhos de campo e das observações, foram utilizadas as seguintes ferramentas para coleta de dados: gravador de voz, celular para registros fotográficos, diário de campo para anotações, caneta e máquina fotográfica. Nessa perspectiva, as fotografias “permitem mapear os vários espaços psicogeográficos que habitamos, servindo como referencial das narrativas pessoais, instrumentos performativos que servem de fio condutor e que permitem sempre descobrir novos layers de significações na história que se quer nossa”. (Garcia, 2015, p. 33).

De acordo com Santos (2021), fotografar é se apropriar, de certo modo, do objeto que está sendo fotografado em uma relação de poder e saberes, ou seja, possuir conhecimento visual de um elemento é, em parte, ter poder sobre ele, e a fotografia doma o objeto do olhar. As fotos resultam de uma significativa prática ativa, na qual aqueles que fotografam selecionam, estruturam e moldam o que vai ser registrado durante a construção de livros, dissertações, teses, monografias e outros trabalhos científicos.

Sendo assim, na próxima página desta dissertação, apresenta-se o primeiro capítulo, trazendo a reflexão “Descrevendo Lugares a Partir dos Sabores: comida, alimentação e gastronomia”, buscando assim dialogar com a categoria geográfica deste trabalho que é o lugar. No entanto, é relevante sublinhar que esse diálogo não se dará apenas no primeiro capítulo, mas também nas próximas divisões da dissertação: “Capítulo 2: Gastronomia Chica Doida e suas Protagonistas: contextualização histórica e geográfica” e “Capítulo 3: Festival da Chica Doida de Quirinópolis (2022-2024): tradição, lazer e turismo gastronômico”.

## **CAPÍTULO 1: DESCREVENDO LUGARES A PARTIR DOS SABORES: COMIDA, ALIMENTAÇÃO E GASTRONOMIA**

A Chica Doida tem o seu lugar, onde foi criada, onde se expandiu e onde tem uma festa com seu nome. Para Relph (1979, p. 156) a categoria geográfica lugar “significa muito mais que o sentido geográfico de localização, atribuído pela Geografia Tradicional positivista. Não se refere a objetos e atributos das localizações, mas a tipos de experiências e envolvimento com o mundo, a necessidade de raízes e segurança”.

Para Menezes e Almeida (2021), “os alimentos tradicionais persistem no espaço e no tempo e continuam sendo elaborados com base em saberes e fazeres transmitidos por diferentes gerações em determinados territórios”. A categoria de análise geográfica lugar, é constituída por um sentimento de pertencimento. Desse modo, a Chica Doida pertence à Quirinópolis, assim como Quirinópolis pertence à Chica Doida.

Nesse contexto, compreende-se que o ser humano cria seus mundos, identidades, pertencimentos e relações com o outro, em que os universos elaborados interagem com os próprios criadores e outras experiências. Diante disso, o cotidiano se torna o lugar de múltiplas relações e, por meio dele, histórias ganham sentidos e se tornam concretas, ao desenvolverem atrativos em paisagens que não são turísticas, pois outras atividades econômicas são consideradas mais relevantes do que o turismo e seus segmentos. (Fernandes et al, 2023).

Assim, torna-se relevante compreender a construção de um atrativo culinário “em um lugar de baixa densidade turística, especificamente a partir da gastronomia Chica Doida, patrimônio cultural imaterial da cidade de Quirinópolis” (Fernandes et al, 2023, p. 114). Nesse interim, visa, portanto, trazer um olhar teórico buscando decifrar e apresentar a cozinha quirinopolina a partir do lugar de sua existência, nos entremeios das suas receitas, especialmente a Chica Doida.

Sabe-se que, em alguns lugares, a capacidade de criação proporciona sentido e “ordenação à vida das pessoas; assim, elas (re)elaboram o próprio dia a dia, transformam o passado, (re)inventam o presente e projetam o desenvolvimento local por meio de arranjos, sensibilizações e capacidade de envolvimento” (Fernandes et al, 2023, p. 114).

Assim, é relevante afirmar que até o presente momento, em 2024, poucos trabalhos acadêmicos sobre a gastronomia Chica Doida foram produzidos por investigadores (professores e graduandos) inseridos na região do Cerrado goiano e de outras partes do Brasil, o que representa lacunas de análises técnicas, metodológicas e conceituais para teorizar e

sistematizar a análise proposta neste primeiro capítulo, principalmente nos contextos local e regional.

### **1.1. Lugar: categoria de análise geográfica essencial para a pesquisa**

Lugar é uma das categorias geográficas que recebe algumas abordagens diferenciadas, pois pode ser aplicado a diferentes propostas de estudos. Vários autores contextualizam o termo lugar de acordo com suas pesquisas, vivências e área de atuação. Até mesmo um território, conforme Bezzi (2004, p. 225), é formado “de lugares contíguos e de lugares em rede. Entretanto, embora os lugares, os pontos sejam simultâneos, ocorrem diferenciações funcionais divergentes e até opostas”.

De acordo com essa autora:

[...] o lugar sempre envolve uma apropriação e uma transformação do espaço e da natureza, dos quais depende a reprodução e a transformação da sociedade no tempo e no espaço. Como tal, o lugar não é apenas aquilo que é observado na paisagem, mas o cenário para as atividades e a interação social (Bezzi, 2004, p. 224).

Na leitura da Geografia Crítica, Carlos (1996, p. 16), arrazoa que o “lugar se apresentaria como ponto de articulação entre a mundialidade em constituição e o local enquanto especificidade concreta, enquanto momento”. Assim, para Almada (2018), o lugar é o conceito geográfico que permite identificar, por exemplo, a materialização do turismo no espaço geográfico e o território usado a categoria analítica que permite apreender turismo no espaço.

Portanto, segundo Almada (2018), o espaço geográfico é uma totalidade em movimento em razão de que a cada situação histórica novas qualidades e propriedades emergem no lugar, essas ocorrem em virtude dos eventos que criam ou transformam o território usado. Dessa forma, o desafio da análise geográfica encontra-se em apreender essas características emergenciais, buscando compreender e explicar a produção do espaço geográfico a partir de seu constante movimento de transformação, e no caso desta pesquisa, se refere aos usos dos lugares da cidade de Quirinópolis pela culinária e gastronomia Chica Doida.

Dessa forma, no contexto geográfico, as reflexões de Santos (2006, p. 212) reforçam que “os lugares são vistos como intermédio entre o mundo e o indivíduo”. Segundo Carlos (1996, p. 19), a redefinição do lugar “emerge como uma necessidade diante do processo de

globalização e é possível ainda pensar o lugar como singularidade observando-se as suas particularidades”. O lugar é uma noção que “se desfaz e se despersonaliza diante da tendência ao homogêneo, pois é no lugar que se desenvolve a vida em todas as suas dimensões, é a porção do espaço apropriável para a vida” (Carlos, 1996, p. 20-25).

Ainda nesse contexto, Carlos (1999, p. 182) lembra que o viver em um lugar se revela enquanto constituição de uma multiplicidade de relações sociais “com prática espacial que está na base do processo de constituição da identidade como o lugar e com o outro e que foge à racionalidade homogeneizante hegemônica (imposta pela sociedade do consumo), que define um tempo e um modo de uso”.

Numa visão humanista da Geografia, Marques (2011, p. 70) afirma que o lugar é, “antes de tudo, um espaço. Mas se diferencia dele por ser um ambiente marcado por relações de identidade e pertencimento. O lugar de um indivíduo é único, particular, subjetivo. Nessa perspectiva, a constituição do lugar leva tempo, depende da vivência”. Nesse diálogo fecundo para Geografia, Silva (2010, p.161) explica que o lugar é o movimento “social, histórico, cultural que afirma a relação sociedade/natureza no local. A subjetividade, a identidade e o sentimento de pertencimento são as categorias indicadoras para compor um lugar”.

De modo geral, o “lugar é inconcebível sem a experiência que cria os laços que nos mantem ligados a um sentido de lugar. Diante disso, o lugar revela ser uma linguagem pessoal e de referência, que firmamos com o que apreciamos e reconhecemos como parte do eu no mundo” (Pereira, Teixeira, 2015, p. 193). Deste modo, compreende-se que os lugares gastronômicos alicerçados “[...] na história de vida das famílias, são embasados pelo mercado consumidor que demanda, consome e legitima os sabores tradicionais” (MENEZES, 2016, p. 59).

Pode-se dizer então, que o prato Chica Doida é um produto, mas possui um Lugar atribuído à cidade de Quirinópolis. Esse local ficou enraizado como a origem do prato, defendido tanto pela família dos criadores quanto pelos moradores da cidade. A receita se perpetuou entre eles e os cidadãos de Quirinópolis, que tornaram o prato a identidade daquele local.

Silva e Menezes (2021) afirmam que as relações desenvolvidas entre os sujeitos e o meio ambiente possibilitam a constituição de hábitos alimentares que se vinculam à geografia do lugar. Contudo, a partir do diálogo com a categoria geográfica de análise desta pesquisa, pode-se afirmar que:

[...] os delineamentos sociais da culinária local são compostos por relações identitárias e simbólicas que se vinculam aos processos de produção e consumo dos alimentos – que envolvem múltiplos saberes e fazeres amparados nos modos de fazer que revelam as experiências, afinidades, culturalidades e convivialidades dos indivíduos com seus pares e o meio ambiente (Silva; Menezes, 2021, p. 33).

Nesse sentido, de acordo com Silva e Menezes (2021, p. 33), “os sabores locais são elementos de uma construção histórica enraizados na identidade social dos indivíduos e respectivos grupos familiares”. Dessa maneira, o turismo gastronômico que produz ou que reproduz no lugar “interessa à geografia a partir do momento em que ele passa a existir no espaço, no qual transforma a configuração territorial precedente para atender aos novos usos do território da atividade turística”. (Almada, 2018, p. 205).

Pela abordagem da Geografia e Turismo, proposta nesta dissertação, o alimento passa a ter também uma dimensão de potencialidade turística, não somente um objeto necessário para manutenção fisiológica, uma vez que o festival gastronômico Chica Doida realizado em Quirinópolis, não faz da cidade um destino turístico consolidado em Goiás, mas apresenta, nesta investigação, o potencial existente no lugar.

## **1.2. Comida, Alimentação e Gastronomia: abordagem conceitual**

A culinária tem acompanhado a humanidade ao longo da história, integrando ingredientes, técnicas, tradições, normas morais e religiosas, além de elementos geográficos, políticos e sociais. Dessa forma, sua origem é sempre regional, embora não se limite exclusivamente a essas fronteiras. O povo goiano foi agraciado com os conhecimentos e sabores das culinárias indígena, portuguesa e africana. Com o passar do tempo, outras influências de diferentes povos que aqui se estabeleceram também foram incorporadas. (Silva e Oliveira, 2022)

A Geografia, na sua vertente humana, estuda as ações antrópicas e, dentre essas, os modos de vida, a cultura e a identidade de grupos sociais. Desse modo, esta investigação tem como ponto de partida a perspectiva da comida, alimentação e gastronomia no contexto geográfico, com uma abordagem conceitual desafiadora para o contexto de um prato conhecido como Chica Doida criado na região do Bioma Cerrado, mais precisamente no município de Quirinópolis.

Para Pertile (2013) alimento é o que nutre, faz parte da ordem da natureza, podendo estar relacionado ao cru. Salienta também, que nem tudo que é alimento pode ser transformado

em comida. Hoje, os estudos sobre a comida e a alimentação invadem as Ciências Humanas a partir da premissa de que a formação do gosto alimentar não se dá, exclusivamente, pelo seu aspecto nutricional, biológico.

Partindo desse princípio, existe uma grande diferença entre alimento e comida. O alimento constitui uma categoria histórica, pois os padrões de permanência e mudanças dos hábitos e práticas alimentares têm referências na própria dinâmica social. Os alimentos não são somente alimentos. Da Matta (2000, p. 36) aborda que alimento “é tudo aquilo que pode ser ingerido para manter uma pessoa viva, e comida é tudo que se come com prazer, de acordo com as regras mais sagradas de comunhão e comensalidade”.

Podemos analisar então que nem tudo que é comida é alimento. O mesmo autor também conclui que a comida vai ajudar a estabelecer a identidade de um determinado grupo, classe social ou pessoa. Partindo desse pressuposto, podemos perceber que o alimento também é capaz de envolver heranças culturais, memórias afetivas e momentos de sociabilidade que compreendem grupos, classes sociais ou geográficos.

Comer é um ato nutricional, alimentar-se é um ato social, pois constitui atitudes ligadas aos usos, costumes, protocolos, condutas e situações. Nenhum alimento que entra em nossas bocas é neutro. A historicidade da sensibilidade gastronômica explica e é explicada pelas manifestações culturais e sociais como espelho de uma época (Santos, 2005).

Este, um conceito relacionado à ordem da Cultura, vai além do cozimento ou preparo, está pautado, sobretudo, em sua aceitação social e, conseqüente, inserção no cotidiano das práticas gastronômicas locais. Nesse entremeio, Santos (2005) ainda lembra que as cozinhas locais, regionais, nacionais e internacionais são produtos da miscigenação cultural, fazendo com que as culinárias revelem vestígios das trocas culturais.

Nesse contexto, o alimento, bem como a forma de produzi-lo, faz parte da cultura do ser humano. O saber-fazer pode ser passado de geração para geração, e tornar-se a identidade de determinado grupo. Na abordagem geográfica, Menezes e Almeida (2021, p. 5) sublinham que “dentre os diferentes costumes preservados, desponta o consumo dos alimentos tradicionais que não se prende exclusivamente à necessidade, mas à sociabilidade, à cultura, às crenças e aos hábitos arraigados nos grupos sociais”.

Menezes e Almeida (2021, p. 5) afirmam que “a cultura alimentar espalhada no espaço urbano, com suas histórias, simbolismos, tradição e ressignificação, vem sendo reapropriada e legitimada pelos consumidores”. Nesse sentido, muitos alimentos originários das áreas

rurais são encontrados na cidade, uma vez que grande parte da população do campo hoje se encontra na cidade.

Diante do contexto histórico e cultural, vários pratos podem se tornar também objetos de patrimônio cultural, que passam ser mais valorizadas e conhecidas, no qual é de grande importância para manter sua identidade. Desde 2022, a Chica Doida é um Patrimônio Cultural Imaterial. De acordo com a Convenção para a Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial", adotada pela Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura - UNESCO, em 2003,

Entende-se por "patrimônio cultural imaterial" as práticas, representações, expressões, conhecimentos e técnicas – junto com os instrumentos, objetos, artefatos e lugares culturais que lhes são associados – que as comunidades, os grupos e, em alguns casos, os indivíduos reconhecem como parte integrante de seu patrimônio cultural. Este patrimônio cultural imaterial, que se transmite de geração em geração, é constantemente recriado pelas comunidades e grupos em função de seu ambiente, de sua interação com a natureza e de sua história, gerando um sentimento de identidade e continuidade e contribuindo assim para promover o respeito à diversidade cultural e à criatividade humana (UNESCO, 2023, s/p).

O artigo 216 da Constituição Federal de 1988 também apresenta o que o Estado compreende como Patrimônio Cultural:

Constituem patrimônio cultural brasileiro os bens de natureza material e imaterial, tomados individualmente ou em conjunto, portadores de referência à identidade, à ação, à memória dos diferentes grupos formadores da sociedade brasileira, nos quais se incluem: as formas de expressão; os modos de criar, fazer e viver; as criações científicas, artísticas e tecnológicas; as obras, objetos, documentos, edificações e demais espaços destinados às manifestações artístico-culturais; os conjuntos urbanos e sítios de valor histórico, paisagístico, artístico, arqueológico, paleontológico, ecológico e científico (Brasil, 1988, s/p.).

Para Hernández (2005, p. 130):

Os objetos do patrimônio permitem interpretar a história e o território no tempo e no espaço. Essa relação fornece sentido à vida coletiva, alimentando o sentimento de pertencer a um grupo com identidade própria. Converter o que é próprio em patrimônio significa perpetuar a transmissão de uma particularidade ou de uma especificidade considerada própria e, portanto, identificada, isto é, permite que um coletivo determinado possa continuar vivo – de um lado, idêntico a si próprio e, de outro, distinto dos demais.

Associado a essa questão patrimonial, Rodrigues (2016, p. 24) assevera que a gastronomia “representa uma importância acrescida no desenvolvimento econômico e cultural do país”. A “gastronomia é um dos mais importantes fatores de desenvolvimento do turismo cultural, ao se apresentar como essencial aos destinos turísticos do Cerrado goiano” (Santos,

2022, p. 134). Investigar a gastronomia na geografia é dialogar também com a existência do patrimônio que está presente nas paisagens desconstruídas, reconstruídas, heterogêneas, além dos conteúdos e imaginários que formam as paisagens culturais do local (Souza, 2015), uma vez que essas paisagens trazem alimentos naturais ou implantados pelo processo agrícola.

Assim, fundamentado em Castro, Maciel e Maciel (2016, p. 21), pode-se dizer que “a gastronomia, geralmente, nos remete a uma dimensão sensorial continuamente associada ao prazer de comer e ao gosto pela comida”. A alimentação é um forte registro da cultura de um povo. Ela indica costumes e é uma forma de não perder boa parte de sua identidade, uma vez que, por meio da culinária, estão sempre reforçando hábitos e costumes (Hadjab, 2014). Esses costumes ou hábitos, são os estilos de vida que estão conectados aos conhecimentos tradicionais, esses que o turismo cultural gastronômico está conectado

Santos e Souza (2009, p. 67) afirmam que “o turismo voltado para as práticas gastronômicas pode ser uma boa opção para o aumento de práticas de políticas públicas e novas oportunidades de renda para a população”. O turismo é um campo de estudo da geografia, nesse contexto, Albach e Gândara, (2011), afirmam que as pesquisas geográficas sobre o turismo têm sido amplamente realizadas, já que esse fenômeno socioeconômico é investigado há anos na Geografia, assim como temas relacionados ao veraneio, lazer, ócio e tempo livre, que são frequentemente estudados por pesquisadores na área do turismo.

Sendo assim, o turismo e a gastronomia têm uma relação estreita, já que a culinária é um elemento essencial para a imersão cultural ao conhecer novos destinos. Eles se conectam de várias maneiras, como por meio da cultura, das atrações turísticas, do turismo gastronômico e da economia. Assim, Santos e Souza (2009), afirmam que o turismo voltado para as práticas gastronômicas no interior do Brasil pode ser uma boa opção para a execução das políticas públicas de turismo, pois além de proporcionar ao turista um contato com um espaço diferente do seu, proporciona também à população do lugar uma nova oportunidade de renda.

Dessa forma, a gastronomia amplia a vivência turística, criando uma ligação direta com a identidade e o estilo de vida de uma comunidade. Fundamentado em Coelho (2009), pode-se afirmar que o desenvolvimento do turismo gastronômico está ligado aos recursos naturais de cada região, e da sua interação com as tradições alimentares das comunidades presentes em cada espaço geográfico. Essa perspectiva está relacionada à cultura local e inicialmente a culinária e mais tarde a gastronomia tornaram-se, também, produtos turísticos, ou vieram reforçar os já existentes. Nesse contexto, compreende-se que:

Alimentação e turismo caminham juntos, não existe turismo sem os alimentos e as bebidas. Todo turista tem de se alimentar e hidratar. A gastronomia vem associada ao turismo como oferta turística complementar e em muitos casos pode ser o principal fator motivador de viagens turísticas. Existem pacotes de turismo gastronômico e empresários que atuam especificamente nesse setor (COELHO, 2009, p. 11-12).

A gastronomia na região de Quirinópolis está profundamente relacionada aos estilos de vida locais e às suas tradições herdadas, e consegue potencializar o município na atividade turística, aliada a outros produtos. De acordo com Barbosa e Santos (2022), a gastronomia é um dos pilares da atividade turística, um elemento singular da paisagem. Para Amorim *et al.* (2021), nas regiões do Cerrado, a gastronomia pode ser entendida como essência identitária da cultura brasileira, também caracterizada por uma mistura de raças, crenças, costumes e diferentes hábitos de se relacionar com a natureza disponibilizada pelo referido bioma.

Nesse entremeio, Santos (2022, p. 134) corrobora ao afirmar que “de fato, a gastronomia é um dos mais importantes fatores de desenvolvimento do turismo cultural, ao se apresentar como essencial aos destinos turísticos do Cerrado goiano”. Segundo Coelho (2009), o Cerrado, com sua biodiversidade, demonstra potencial para o turismo gastronômico se for trabalhado de forma consciente e sustentável. Sua riqueza proporciona os mais variados produtos gastronômicos, culturalmente importantes e com apelo turístico devido à sua especificidade.

Em 2014, foi publicado no site do Ministério de Turismo de Goiás a notícia que a Chica doida era destaque na gastronomia Quirinópolis:

Cidade conhecida pela Chica Doida, autêntico prato da gastronomia goiana que tem como ingredientes milho, linguiça, queijo, guariroba e jiló, além de pimenta, que dá um sabor a mais para a iguaria. Tem bastante potencial para o ecoturismo, com seus rios, serras, lagoas e cachoeiras. O Lago Dourado, formado pela Usina de São Simão, é excelente para a prática de esportes náuticos. O Lago do Sol Poente é um dos cartões postais da cidade e sedia eventos de várias modalidades (Goiás, 2014, s/p.)

Dessa forma, diante do diálogo apresentado até aqui, compreendemos a paisagem da culinária Chica Doida Quirinópolis como a soma dos territórios dos seus moradores, dos antigos trabalhadores rurais e dos sujeitos cerradeiros que vivem em cozinhas do lugar, hoje, uma marca do município goiano.

### 1.3. Lazer e Potencial Turístico em Quirinópolis

O município de Quirinópolis, lugar de origem do prato Chica Doida, Patrimônio Histórico Imaterial de Goiás, tem sua principal culinária amparada pelo projeto de lei n. 4478/21, aprovado na Assembleia Legislativa do estado, sancionado pelo governador pela Lei Estadual nº 21.307 de 12 de abril de 2022. Entretanto, além de ser local da famosa receita de milho é também terra de muitas cachoeiras, lagos e rios que serão apresentados a seguir nesta pesquisa de mestrado em geografia.

No entanto, antes de apresentar o potencial turístico do município, cabe destacar que no Mapa do Turismo Brasileiro (Figura 2), importante ferramenta do Programa de Regionalização do Turismo, o estado de Goiás é classificado com 12 regiões turísticas: Região do Ouro, Região da Chapada dos Veadeiros, Região da Chapada das Emas, Região da Estrada de Ferro, Região das Águas Quentes, Região Encantos do Planalto Central, Região dos Negócios e Tradições, Região dos Lagos do Paranaíba, Região das Pegadas no Cerrado, Região da Terra Ronca, Região da Serra da Mesa e Região da Vale do Araguaia.

Figura 2: “Mapa” do Turismo Goiás 2024



Fonte: Goiás Turismo. Organizado por: Fernandes, Ana Barbara, 2024.

De acordo com o levantamento do Mapa do Turismo em 2024, Quirinópolis está localizado na região Lagos do Paranaíba. Cujo principal atrativo dessa Região Turística é o Rio Paranaíba e os lagos criados para a geração de energia hidrelétrica:

Em Lagoa Santa, tem as águas quentes. Quirinópolis, terra da Chica Doida, prato da culinária goiana à base de milho, tem o Lago Dourado e o do Sol Poente. Para nadar e praticar esportes, o Lago Azul atrai turistas a São Simão, assim como as Cataratas de Itaguaçu e as corredeiras do Rio Claro. Caçu fica entre o Rio Claro, o Verdinho e o Paranaíba. Cachoeira Dourada, banhada pelo lago no Rio Paranaíba, também tem águas termais. Em Itumbiara, a represa do Rio Paranaíba é ponto de pesca esportiva. A cidade oferece o calçadão da Avenida Beira Rio, o Museu da Cultura e o kartódromo. A Ponte Pênsil Affonso Penna é mais antiga do tipo no Brasil e um símbolo de Itumbiara. (Goiás, 2023, s/p)

Para o presidente da Goiás Turismo, “O Mapa do Turismo é um importante instrumento que reúne os municípios com potencial turístico que possibilita ao poder público a identificação das necessidades de investimentos e ações de promoção para cada região turística do estado” (Goiás, 2024, s/p). Outro documento importante para o turismo de Quirinópolis, é o Inventário da Oferta Turística, o último foi realizado em 2022. Sua proposta baseou-se na teoria do planejamento do espaço turístico com uma visão sistêmica, buscando analisar e interpretar o destino por meio de seus elementos e interações.

A intenção foi entender suas particularidades para obter uma compreensão mais profunda do sistema turístico local (Goiás, 2022). No documento consta algumas informações como a história de Quirinópolis, os Subsistemas fixos naturais como a flora, fauna, água, clima, acidentes geográficos, solo. Dinâmicas socioculturais de trabalhos e rendimentos, a educação do município, Dinâmicas Econômicas, economia, produção, distribuição e acumulação de capital, Índice de Bem-Estar Urbano — IBEU, Índice de Desempenho dos Municípios, Eventos e Festas.

A Parte turística é dividida em três categorias: oferta turística - Fixos construídos, oferta turística nas regiões rurais e oferta turística - Fixos Naturais. (Tabela 1). O inventário é um documento de extrema importância para a região, pois Quirinópolis não é considerada uma cidade turística, porém tem um grande potencial para se tornar. Mapeando os principais locais, fica mais fácil não só para o morador local, mas para os visitantes de outras cidades conhecer melhor os atrativos.

O inventário da oferta turística busca facilitar o mapeamento e a identificação de Quirinópolis - GO, promovendo suas potencialidades e reforçando sua vocação turística. A cidade destaca-se pelo crescimento econômico, geração de empregos e um rico potencial turístico, com dois grandes lagos, rios, cachoeiras, trilhas, mirantes e uma área de preservação ambiental. Quirinópolis oferece também

ranchos, bons hotéis, diversas praças, igrejas, locais para eventos, bares e restaurantes. Sua identidade cultural é enriquecida pela gastronomia, com destaque para o famoso prato Chica Doida, que conquistou a população local e se tornou uma atração turística de peso, celebrado no Festival Gastronômico da Chica Doida, um dos maiores eventos da região” (Goiás, 2022, s/p)

Quadro 1: Distribuição das categorias turísticas no Inventário da Oferta Turística de Quirinópolis - 2022

Inventário da oferta turística - Fixos construídos	Meios de Hospedagem
	Bares e Restaurantes
	Mercado Municipal Dona Petronilha
	Praças
	Igrejas
	Espaços Esportivos
	Transportes
	Espaços culturais e históricos
	Patrimônio Cultural
	Monumento da Chica Doida
Inventário da oferta turística nas regiões rurais	Região do Salgado
	Região da Pedra Lisa
	Fazenda Serra Azul
Inventário da oferta turística - Fixos Naturais	Herbário José Ângelo Rizzo
	Jardim Botânico
	Rio Preto
	Rio São Francisco
	Acesso a Cachoeira do Salgado
	Cachoeira do Salgado
	Mirante Serra das Antenas
	Parque da Liberdade
	Lago Sol Poente
	Unidade de Conservação Serra da Fortaleza
Mirante do André	

Fonte: Goiás Turismo. Organizado por: FERNANDES, Ana Barbara 2024.

Nesse documento, a Chica Doida é citada diversas vezes. Um deles é na parte de eventos e festas, que ela é inserida como uma das principais festividades do município (Figura 3).

Figura 3: Calendário de eventos do Inventário da Oferta Turística de Quirinópolis



Fonte: Governo de Goiás. Organizado por: FERNANDES, Ana Barbara 2024.

Na parte Patrimônio Cultural e Imaterial de Goiás, cinco páginas são dedicadas para contar a história do surgimento do prato, da Dona Petronilha e do Festival (Figura 4).

Figura 4: Inventário da Oferta Turística de Quirinópolis – Patrimônio Cultural e Imaterial de Goiás

**G**raças à criatividade dos moradores, foi possível conquistar uma identidade cultural para a cidade de Quirinópolis, a partir da gastronomia. A Chica Doida, criada há mais de 70 anos, pela moradora Petronilha Ferreira Cabral foi destaque nos programas Globo Rural e Mais Você, na Rede Globo.



Fonte: Reprodução da Internet

O delicioso prato se popularizou, conquistou os moradores da cidade, os goianos, sendo servido em restaurantes, em diferentes estados do Brasil.

A população de Quirinópolis está orgulhosa com o título de Patrimônio cultural e Imaterial, conquistado em abril deste ano, de 2022, pela Chica Doida (Lei Estadual 21.307). Conforme o projeto 4478/21, que deu origem à Lei, a Chica Doida vem sendo transmitida de geração em geração e atende os requisitos do projeto, sendo

uma experiência constantemente recriada pela comunidade e pelos grupos, em função de seu ambiente, sua interação com a natureza e de sua história.

O nome Chica Doida vem do improviso na criação do prato e da grande quantidade de pimenta utilizada na receita original. Segundo relatos de familiares, tudo começou em uma pamonhada, organizada pelo casal Petronilha Ferreira Cabral e João Batista da Rocha, na fazenda Cachoeirinha do Rio Preto, no município de Quirinópolis.

Havia muita massa de milho, as palhas acabaram e diante do problema resolveram improvisar, adicionando cebola, alho, sal, queijo, linguiça, jiló e pimenta malagueta.

Dona Petronilha relatava que, entre um gole e outro de cachaça, os convidados saborearam e se deliciaram com o invento.

“Que coisa apimentada e gostosa é essa?”, queriam saber e também batizar o prato. Foi quando o Sr. João Batista disse: “É uma coisa de doido! Vai se chamar ‘Chica Doida!’”.

Com o sucesso, a receita foi repassada para parentes, vizinhos e amigos, e logo se tornou um dos pratos mais conhecidos em Quirinópolis. Em 2020, foi inaugurado o mercado público da cidade, batizado com o nome de dona Petronilha, com um quiosque destinado à família dela, para comercialização da Chica Doida Original.

Na reportagem Aprenda a Fazer a “Chica Doida” com a Criadora do Prato, realizada com Dona Petronilha, em 20 de maio de 2012, a TV Anhanguera registrou a receita.

Confira abaixo o passo a passo para fazer a “Chica Doida”:

**Ingredientes:**

- 2 kg de massa de milho;
- 2 colheres de manteiga de leite;
- 250 gramas de linguiça caipira cortada em cubos e frita;
- 1 kg de muçarela ralada;
- 100 gramas de jiló em cubos (cozidos);
- 250 gramas de guarroba em lâminas (cozidas);
- 200 gramas de requeijão cremoso;
- 2 cebolas picadas em cubo;
- 4 dentes de alho amassados;
- 2 pimentas malagueta;
- Grãos de três espigas de milho;
- Cheiro verde e tempero a gosto.

**Modo de preparo:**

Em uma panela média, derreta a manteiga e acrescente a cebola e o alho. Depois, coloque água e em seguida acrescente a massa do milho e os grãos inteiros. Logo após isso, coloque sal, pimenta, linguiça, guarroba e o cheiro verde.

Quando a massa estiver com uma espessura grossa, retire a panela do fogo e espalhe o queijo ralado. Coloque mais uma camada da massa temperada e posteriormente coloque requeijão cremoso, jiló e o restante da muçarela. Por último, leve todos ingredientes para gratinar por aproximadamente 20 minutos. Depois é só servir!

(Fonte G1 Goiás)



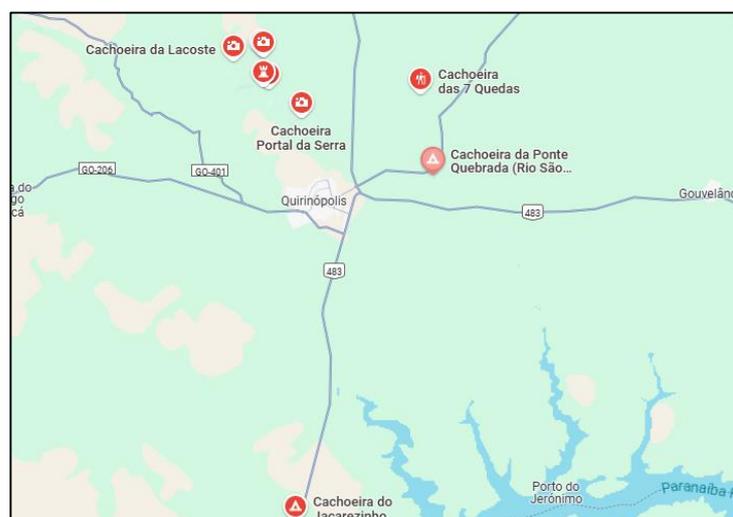
Fonte: Governo de Goiás. Organizado por: FERNANDES, Ana Barbara 2024..

Quando falamos em turismo, a cidade de Quirinópolis se destaca não só pela Chica Doida, mas também pelo incentivo ao ecoturismo, uma vez que, entre suas atrações turísticas estão rios, serras, lagos, festas populares e religiosas, esportes aquáticos, campeonatos de Jet Ski, trilhas, escaladas, parapente, mountain bike e cachoeiras. A poucos quilômetros da cidade ficam as Cachoeiras do Rio São Francisco e do Rio Preto, mas há outras especializadas nas regiões do município. Somente a região do Salgado possui sete cachoeiras.

O município de Quirinópolis possui uma diversidade de lugares com belezas naturais. Um dos lugares mais procurados para a prática turística e lazer em Quirinópolis, são as variedades de cachoeiras e rios de água doce que são encontradas na região, o clima quente e seco é um convite para contemplação desses lugares. O número de pessoas interessadas em aproveitar áreas naturais está aumentando globalmente e que buscam uma conexão maior com a natureza em busca de relaxamento e bem-estar que esses ambientes proporcionam.

As quedas d'água são elementos fluviais de grande valor patrimonial, com importância científica, ambiental, estética, econômica, cultural, religiosa e turística devido à sua biodiversidade e geodiversidade (Oliveira et al., 2017). De acordo com Santos (2018), “é possível compreender que a sacralização de cachoeiras, rios e diferentes paisagens hídricas pelo turismo têm na sua autenticidade os intercâmbios natural e cultural”. Algumas das cachoeiras de Quirinópolis, podem ser encontradas pelo aplicativo *Google Maps*, porém a maioria delas estão em áreas particulares (Figura 55).

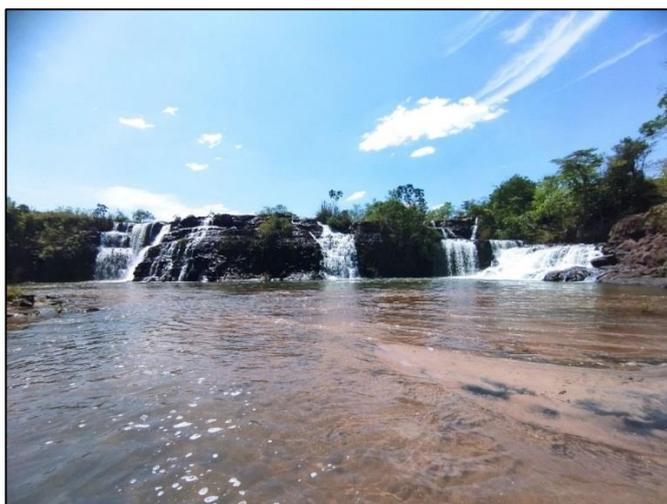
Figura 5: Aplicativo *Google Maps* com localização de cachoeiras em Quirinópolis-GO



Fonte: *Google Maps*. Organizado por: FERNANDES, Ana Barbara 2024.

Uma das cachoeiras mais visitadas é a Sete Quedas, no rio São Francisco (Figura 6). Com belezas naturais exuberantes e um enorme paredão onde ficam as quedas, na direção de Denislópolis, e cerca de 1 quilômetro da rodovia. Frequentemente visitada principalmente nos períodos da seca por famílias, grupos de amigos e visitantes, pois é nessa época que formam bancos de areia no qual aproveitam para descansar. Apesar do local não ser público, é muito frequentada.

Figura 6: Cachoeira Sete Quedas em Quirinópolis



Fonte: Fernandes, Ana Barbara. 2023.

Outra cachoeira bastante frequentada também, fica na mesma direção da Sete Quedas no Rio São Francisco, mais conhecida como Ponte Quebrada. Antigamente o local era uma antiga usina da cidade, que foi desativada quando inaugurou a Hidrelétrica de Cachoeira Dourada. Com distância de 7 km de Quirinópolis, a chegada até a cachoeira é de fácil acesso, porém é preciso ter cautela adentrar, pois no local já ocorreram vários acidentes de afogamento (Figura 7). Para chegar na cachoeira é necessário estacionar ao lado de uma ponte, na qual já podem ser observado o nevoeiro de água devido suas fortes quedas.

Figura 7: Cachoeira Ponte Quebrada



Fonte: Fernandes, Ana Barbara 2023

É também é um ponto de parada para os praticantes de atletas de ciclismo e corridas para se refrescar. Durante os dias mais quentes, acontecem encontros de som automotivo e encontro de grupos de amigos e famílias que vão aproveitar as belezas do lugar. Nesse local, está prevista a implantação do projeto do Parque Municipal Salto do São Francisco, o que trará muitos benefícios turísticos para a região (Goiás, 2022).

A Cachoeira do Jacaré também é bastante frequentada, localizada no Córrego Jacaré, próxima a rodovia sentido Quirinópolis-Paranaiguara. A mesma também sua localização no site do *Google Maps*, porém é em propriedade particular o que as vezes gera conflito com os proprietários, pois muitos visitantes levam bebidas alcoólicas e algum tipo de alimento, e nem sempre recolhem os resíduos quando vão embora, deixando o local sujo e prejudicando a fauna e flora daquele lugar. É uma das cachoeiras mais acessíveis da região e recomendada para crianças, pois é bem raso e possui bancos de areia para descansar e desfrutar das suas belezas.

Atividades caracterizadas como Ecoturismo, ganha cada vez mais o público de Quirinópolis e região, e um dos esportes mais praticados nessa modalidade é o Rapel nas Cachoeiras. De acordo com Brasil (2010, s/p.) o ecoturismo é “o segmento da atividade turística que utiliza, de forma sustentável, o patrimônio natural e cultural, incentiva sua conservação e busca a formação de uma consciência ambientalista através da interpretação do ambiente, promovendo o bem-estar das populações envolvidas”

Na cidade possui um grupo para os praticantes dessa atividade, intitulado Elite Rapel (Figura 8), que tem em sua equipe bombeiros civis para segurança dos profissionais e

amadores. Esse grupo organizado frequentemente se deslocam para alguma cachoeira da região ou até mesmo de outras cidades. Um dos locais mais frequentes da prática de rapel em Quirinópolis, fica nas cachoeiras da região do Salgado (Figura 9), onde existem sete cachoeiras e uma exuberante natureza ao seu redor. As três primeiras são de fácil acesso.

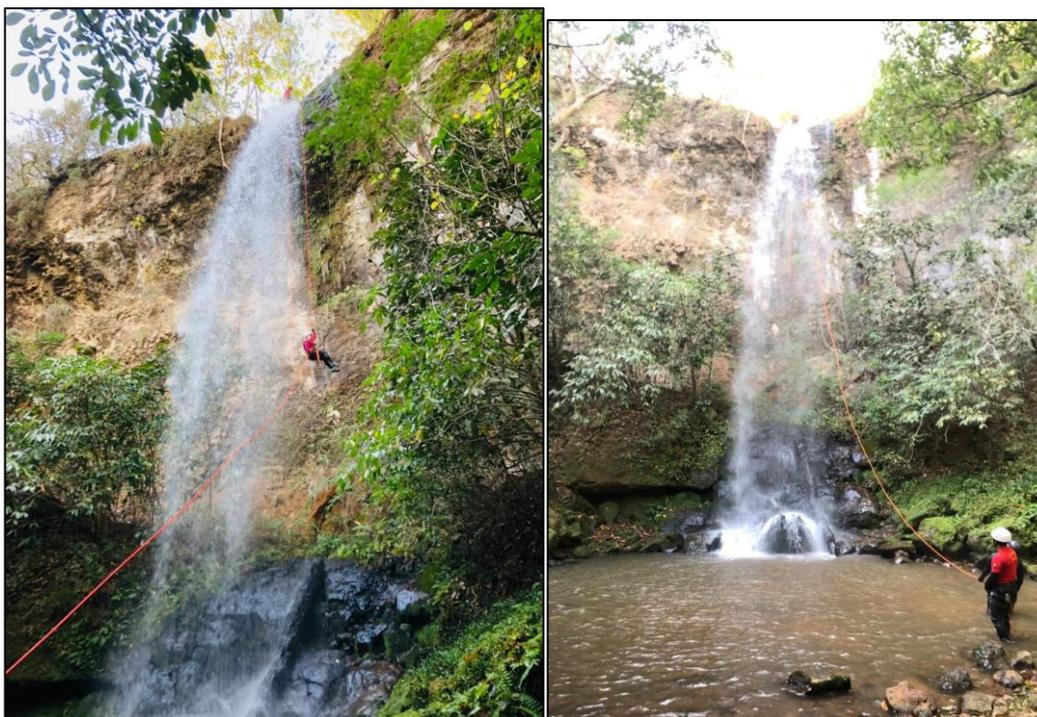
Próxima a essa cachoeira (Figura 9), há uma gruta com estalactites e estalagmites, além de uma passagem que permite ir de um lado ao outro, oferecendo uma vista privilegiada das belezas naturais ao redor. O rapel, além de ser um esporte sustentável, ele pode ser considerado um atrativo turístico para a cidade, pois atrai várias pessoas de outras localidades para fazer parte do grupo e acabam conhecendo as potencialidades turísticas da região. Segundo um dos organizadores do Elite Rapel, sempre tem nos grupos agendados pelos menos cinco ou 8 pessoas de outras localidades. Diante disso, com o objetivo de promover o turismo em Quirinópolis, a própria Secretaria do Turismo vem investindo forte nesse setor.

Figura 8: Grupo Elite Rapel de Quirinópolis



Fonte: FERNANDES, Ana Barbara, 2024

Figura 9: Rapel na Cachoeira do Salgado - Quirinópolis



Fonte: Fernandes, Ana Barbara 2023

Em setembro de 2021, a Goiás Turismo promoveu o Encontro Regional Programa Turismo 4.0 nas 10 regiões turísticas do Estado, e a primeira cidade a recebê-los foi Quirinópolis. As ações do projeto foram promovidas pela autarquia em parceria com o Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas – Sebrae-GO, e a primeira ação foi discutir a governança com gestores públicos e empresários, buscando fortalecer o turismo e os negócios locais (Goiás, 2021).

A segunda ação focou no suporte a empresas, oferecendo consultorias e capacitações gratuitas em áreas como marketing digital, adaptação de negócios e protocolos de biossegurança, entre outras. Foi implementada uma estratégia de gestão inteligente, envolvendo mapeamento, estudos e análises para gerar informações e insights de mercado (Goiás, 2021).

Uma das ações colocadas em prática, foi iniciar fazendo trilhas ecológicas em alguns pontos turísticos. Um deles foi na cachoeira na Serra da Fortaleza, mais conhecida como Serra das Antenas. Com a ajuda do grupo do Elite Rapel, que conheciam bem os locais de mais fácil acesso, eles planejaram e montaram as com cordas e alguns pneus reciclados (Figura 10).

Figura 10: Abertura de trilha na Serra das Antenas



Fonte: Fernandes, Ana Barbara 2022.

No local também foram utilizadas placas indicadoras do caminho e com os possíveis perigos e riscos e também os cuidados que o visitante deveria ter enquanto estivesse desfrutando da natureza (Figura 11).

Figura 11: Placas indicativas na Cachoeira Serra das Antenas



Fonte: Fernandes, Ana Barbara 2022

Outro local muito visitado é o mirante na Serra das Antenas, que possui uma ampla visão da cidade e as belezas naturais do Cerrado. Também é muito procurado para contemplar o pôr do sol (Figura 12).

Figura 12: Mirante Serra das Antenas



Fonte: FERNANDES, Ana Barbara 2023

Outro incentivo no turismo de Quirinópolis, foi a Rota do Cicloturismo, única rota 100% mapeada com satélite do Estado de Goiás. A ideia surgiu pelo fato da cidade possuir muitos praticantes do ciclismo. A rota fica também na Serra das Antenas e possui uma distância de 33 km. Todo seu percurso possui placas indicativas com alguns pontos principais como córregos, mirantes, cachoeiras e a distância já percorrida (Figura 13). Assim como nas trilhas das cachoeiras, são realizadas manutenções periódicas nessa rota, e estão abrindo novas trilhas em outras cachoeiras que poderão ser abertas ao público

Figura 13: Placas indicativas da Rota do Cicloturismo em Quirinópolis



Fonte: Fernandes, Ana Barbara 2022

Quirinópolis tem várias Cachoeiras de beleza exuberantes que poderiam ser melhor aproveitadas para a parte turística, porém como quase todas estão em áreas particulares, os proprietários não tem interesse ou não querem acesso de outras pessoas nas suas propriedades, o que dificulta a abrangência do ecoturismo na região.

Outro ponto turístico famoso de Quirinópolis, é o local onde aconteceu diversas vezes o Festival da Chica Doida: o Lago do Sol Poente (Figura 14). É um lago artificial com barramento do córrego Capelinha, inaugurado com o intuito de proporcionar à população de Quirinópolis um local propício para atividades de lazer, opções de esportes, eventos e atrações temporárias que beneficiam o comércio de bares e lanchonetes da região (Martins; Silva, 2009, p. 33).

O lago é cercado por árvores como Oitis, Ypês Amarelos e Palmeiras Imperiais. Possui quadras de peteca, uma quadra de futebol de areia, uma área para vôlei, pista de skate, academia popular e um parquinho ao ar livre e um amplo palco lateral, ideal para shows e eventos. O lago já foi espaço de muitos eventos na cidade, como o Carnaval, Festa Junina, Encontros Automotivos, Encontro de Carros, Festival da Chica Doida, Festival Nordestino, já foi até lugar de Festas de Rodeio.

Figura 14: Lago do Sol Poente em Quirinópolis-GO



Fonte: FERNANDES, Ana Barbara. 2024.

Outro local bastante visitado e que vem atraindo um público muito grande é a Fazenda Serra Azul, que fica na GO-164, sentido Quirinópolis-Rio Verde, no Km 28. Trata-se de um criadouro comercial de animais silvestres e exóticos, com a intenção de se transformar em um zoológico, embora, por enquanto, a entrada seja permitida apenas com agendamento. O local abriga trinta espécies, incluindo animais como a Ema da Austrália, Elande, Gnu, Cervo, Cervo Indiano e Longhorn, que vivem em semi-liberdade. O proprietário tem planos de criar uma reserva para a observação de animais, mas, no momento, só recebe visitas previamente agendadas. Atuando com animais exóticos desde 1986, ele deseja oferecer safáris para fotos e apreciação, no interior de Goiás. O projeto teve início em 1997 e conta com infraestrutura adequada para cuidados veterinários e demais necessidades dos animais. A fazenda não comercializa carne nem produtos derivados dos animais.

O turismo vem se destacando cada vez mais como uma atividade importante para o desenvolvimento social e o crescimento econômico dos municípios em Goiás. No site da Prefeitura de Quirinópolis, tem uma página específica que abrange o tema, no qual tem um vídeo de apresentação dos principais pontos turísticos da cidade como o Parque da Liberdade, O Lago do Sol Poente, Mercado Municipal Dona Petronilha, o Festival da Chica Doida, esportes de aventura como o cicloturismo e rapel, trilhas ecológicas e cachoeiras da região. Além do vídeo, na página tem os atrativos turísticos e culturais (Figura15).

Figura 15: Página do Turismo no site da Prefeitura de Quirinópolis

2. ATRATIVOS TURISTICOS
<p>2.1 Naturais:</p> <p>Cachoeiras</p> <p>Fazenda Serra Azul</p> <p>Lago Azul</p> <p>Lago Parque da Liberdade</p> <p>Lago Sol Poente</p> <p>Ranchos</p> <p>Reserva Ecológica</p> <p>Serras</p> <p>Trilhas Ecológicas</p> <p>Turismo de Aventura</p> <p>Unidade de Conservação Serra da Fortaleza</p>
<p>2.2. Culturais: (materiais e imateriais)</p> <p>Banda Municipal 22 de Janeiro</p> <p>Bazar Social</p> <p>Clubes: Eldorado e AABB</p> <p>Comida Típica do Município – <b>Chica Doida</b></p> <p>Encontro de Piscicultores do Vale do Paranaíba com concurso Gastronômico de Petiscos de Pescado e Cozinha Show (Acontecerá anualmente no mês de junho, em 2017 aconteceu a 1ª edição)</p> <p>Esportes Ciclismo, corrida, tênis, beach tênis.</p> <p>Estádio Bichinho Vieira</p> <p>Expoaqui – Rodeio Show (Exposição agropecuária que acontece anualmente no mês de julho, em 2019 aconteceu a 40ª edição da Expoaqui e 10º Rodeio Show)</p> <p>Feiras ao ar livre (todos os domingos, terças-feiras, quartas-feiras e sextas-feiras)</p> <p>Festa da Padroeira (Festa em honra à Padroeira de Quirinópolis, acontece anualmente no mês de agosto, em 2020 aconteceu a 11ª edição – Online)</p> <p>Folia de Reis (Acontece anualmente na “Venda do Zé Major”, e também no povoado Denislópolis) Festival Gastronômico da Chica Doida (Acontece bianualmente no mês de maio, em 2018 aconteceu a 4ª edição)</p> <p>Igreja Mãe (Conhecida também como velha Matriz) Igreja – Matriz de Nossa Senhora D’Abadia (Paróquia)</p> <p>Monumento Cristo Redentor</p> <p>Museu Histórico de Quirinópolis</p> <p>Orquestra de Violeiros Zé Henrique da Viola</p> <p>Teatro Municipal – Palácio da Cultura Sodino Vieira de Carvalho</p> <p>Cine Teatro Maria Auxiliadora – Cinema e Teatro: Capacidade para 450 pessoas.</p>

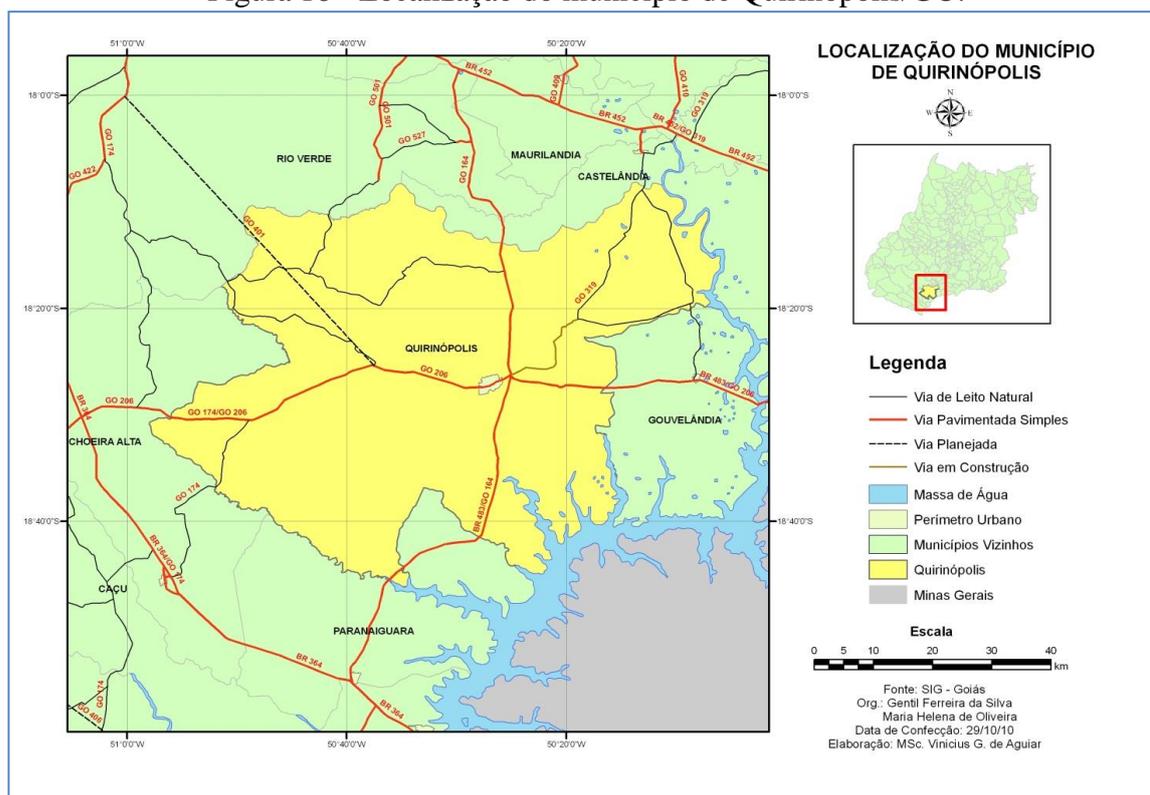
Fonte: Prefeitura de Quirinópolis. Organizado por: Fernandes, Ana Barbara. 2024.

Esses apontamentos teóricos e empíricos realizados neste primeiro capítulo mostram que Quirinópolis é um município goiano com grande potencial turístico. A Chica Doida e seus aspectos naturais, são atrativos que estão contando com apoio e investimento político, fundamental para o planejamento turístico regional.

## Capítulo 2: GASTRONOMIA CHICA DOIDA E SUAS PROTAGONISTAS: CONTEXTUALIZAÇÃO HISTÓRICA E GEOGRÁFICA

Em 1942, no espaço rural de Quirinópolis, a região conhecida como Cachoeirinha do Rio Preto foi o lugar onde ocorreu a invenção da Chica Doida. Atualmente, o local ainda conta com a presença de moradores camponeses e também ranchos nas margens do rio Preto, utilizado para lazer, descanso, confraternizações e festas. Como já apresentado, o município de Quirinópolis localiza-se no interior do estado de Goiás, integra a Região Imediata de Quirinópolis, entre as coordenadas 18°25'52" e 18°29'10" Sul e 50°25'18" e 50°28'27" Oeste (Figura 16). Fica cerca de 290 km da capital do Estado, Goiânia, e ocupa uma área de 3.786 Km<sup>2</sup>.

Figura 16 - Localização do município de Quirinópolis/GO.



Fonte: Costa e Silva (2015)

O crescimento populacional de Quirinópolis acompanhou a expansão das atividades pecuária e agrícola da região. Sua população reflete a diversidade de imigrantes que vieram para a área em busca de oportunidades econômicas a partir da década de 1970 e outra grande explosão, a partir de 2003, com a chegada de duas grandes Usinas para a região.

Atualmente, as principais atividades econômicas continuam sendo a Pecuária e a Agricultura, com destaque para a produção canavieira, pois possui duas das maiores usinas de açúcar e álcool do mundo: Usina São Francisco do grupo SJC Energia, instalada em 2006; Usina Boa Vista do grupo São Martinho, que iniciou suas atividades em 2008. Os principais atrativos para a instalação dessas duas grandes agroindústrias, é pelo município possuir um meio físico de grande relevância para o plantio de cana-de-açúcar, devido sua declividade, clima tropical, predomínio de solos Latossolo Vermelho, sendo considerado o muito fértil e uma riqueza enorme de corpos hídricos.

No aspecto humano, Quirinópolis mantém uma rica tradição cultural, com festas típicas e eventos que celebram religiosidade, tradições herdadas do campo e a convivência comunitária. Dentre elas, destacam-se: a Festa do Peão de Boiadeiro, a Festa da Padroeira, as Folias de Reis, o Festival Nordestino e, entre essas, o Festival da Chica Doida. Eventos que ajudam na preservação e promoção da identidade cultural local, mas podem se transformar em potenciais produtos turísticos.

Assim sendo, segue um breve levantamento histórico do lugar que acontece o Festival da Chica Doida e as transformações históricas que ocorreram no campo. Essa reflexão é fundamental para este trabalho, pois são nos lugares com seus conteúdos de ruralidades, com significados profundos devido à capacidade de revelar a história do processo construtivo, dos modos de morar e de se apropriar do espaço que surgiu a famosa receita quirinopolina.

## **2.1. Quirinópolis: como surgiu o lugar da Chica Doida**

A pesquisa sobre o contexto histórico de Quirinópolis foi realizada através de consultas bibliográficas no capítulo de livro “História de Quirinópolis: Fragmentos escritos em 09 de março de 1988”, de autoria de Airosa Martins Parreira e Georgides de Souza Mattos (Parreira; Mattos, 2010, p. 33-43), assim como no capítulo “Resumo da história e origem de Quirinópolis,” escrito pelo Dr. Assilvio D’Abadia (D’Abadia, 2010, p. 45-88). Ambos foram publicados no livro intitulado Quirinópolis: Mãos e olhares diferentes 1832-2010, organizado por Maria da Felicidade Alves Urzedo.

Os primeiros moradores da região de Quirinópolis foram o Capitão João Chrisóstomo de Oliveira e Castro, juntamente com sua família e escravos. Chegaram nessas terras meados século XIX, nos anos 1832, vindo de Ouro Preto-MG. Em seguida chegaram José Ferreira de Jesus, sua esposa Maria Jacinta de Oliveira, filhos e escravos, em 1840, emigrantes da região

de Alfena (MG) e se instalaram na Fazenda Confusão do Rio Preto, uma área rica em corpos hídricos como o Rio das Pedras, o Córrego das Clemências, o Córrego Capela e Córrego do Potreiro.

No mesmo ano, doaram cerca de duzentos e cinquenta e oito alqueires de suas terras para Igreja Católica, e nessas terras os moradores ergueram uma edificação de palha para celebrar as atrações religiosas, para que pudessem receber o vigário da paróquia de Rio Verde, e ocorrer missas, casamentos e batizados. Na mesma época, José Ferreira de Jesus e outras pessoas, fizeram o cemitério e pouco tempo depois uma capela nas margens do Córrego Capela, assim o povoado foi chamado de Capelinha.

Em 1879 o povoado Capelinha se transformou em Freguesia, e mudou seu nome para a Nossa Senhora D'Abadia do Paranaíba, pela resolução 603 da Paróquia e Comarca de Rio Verde, que na época, era a sede municipal. Em 1894 a freguesia foi elevada a Distrito de Rio Verde, porém ainda continuava sendo conhecida como Capelinha.

Como a Freguesia foi crescendo, e a igreja não comportava mais o número de pessoas e também não tinha condições salubres para as atividades, em 19 de março de 1905 foi nomeada uma comissão para arrecadar donativos e definir o local de construção de uma nova capela. Então foi realizada a construção nas proximidades do córrego Cruzeiro, local onde até hoje é a Igreja Mãe, também chamada popularmente por Velha Matriz Nossa Senhora D'Abadia.

Um dos que fizeram parte das contribuições para a construção da Capela, foram José Quirino Cardoso e Jacintho Honório da Silva. Em 1931 o distrito recebeu o nome de Quirinópolis em homenagem a um dos seus maiores patrocinadores, José Quirino Cardoso, e considerado como peça-chave para o desenvolvimento local e em 1944 foi emancipado, se desmembrando de Rio Verde.

O desenvolvimento da atividade produtiva em Quirinópolis seguiu diversas etapas. Durante seu período como distrito de Rio Verde, a produção agrícola local incluía cultivos como arroz, feijão, milho, mandioca, frutas e legumes, que eram essenciais para sustentar as famílias da região. Esses alimentos provinham principalmente da agricultura de pequena escala, abastecendo o comércio local através de estabelecimentos conhecidos como vendas. Nestes locais, os comerciantes vendiam uma ampla variedade de produtos alimentícios não

cultivados localmente, como açúcar industrializado<sup>1</sup>, querosene, fumo, botinas, entre outros itens essenciais para uso doméstico.

Foi nesse cenário que a mais de 70 anos surgiu a Chica Doida, em uma fazenda de Goiás, atualmente inserida na região da Cachoeirinha do Rio Preto. Nesse período era comum, atividades coletivas para os trabalhos agrícolas e socioculturais, ou seja, reunir várias pessoas para desenvolver alguma tarefa e, foi em uma dessas que, ao fazer pamonhas, criou-se o prato objeto de estudo dessa pesquisa. Essa história está apresentada na próxima seção.

Nos anos 1950 e 1960, com o estabelecimento de novas estradas conectando o centro-sul do país à Goiânia, assim como a construção de Brasília, Quirinópolis viu um aumento populacional significativo, com a chegada de trabalhadores para as fazendas locais. Esses novos residentes migraram de diversas partes do Brasil, especialmente de Minas Gerais, Espírito Santo, Bahia e Piauí, alterando o panorama da produção local. Foi nesse período que a primeira máquina de beneficiamento de arroz foi introduzida na região, impulsionando ainda mais o cultivo já robusto na área.

Com o aumento da mão de obra nas atividades rurais, as famílias dos pequenos agricultores enfrentaram uma competição crescente na produtividade agrícola. Grandes proprietários que se estabeleceram na região contratavam dezenas ou até centenas de trabalhadores assalariados para as plantações, especialmente de arroz, milho e algodão, destinados ao comércio com os Estados de Minas Gerais e São Paulo. Esse período viu uma transição significativa, onde pequenas propriedades familiares, voltadas para uma economia camponesa típica, foram substituídas por grandes fazendas de gado ou empresas agrícolas focadas na produção de grãos para exportação.

Esse movimento migratório contribuiu para a concentração de renda entre os proprietários de terra já estabelecidos na região, limitando as oportunidades de ascensão financeira para os imigrantes que trabalhavam nas fazendas. Isso dificultou a formação de reservas financeiras que pudessem permitir a aquisição de propriedades próprias, apesar da disponibilidade de terras a baixo custo para alguns, enquanto outros enfrentavam barreiras devido à desvalorização do trabalho manual.

A partir de 1970, houve a expansão das monoculturas de soja e milho, começando, assim, a expansão das plantações únicas no município, impulsionada pelo grande número de

---

Grande maioria das propriedades rurais produziam açúcar mascavo para consumo da família.

trabalhadores que, juntamente com os baixos salários, permitiram aos proprietários de terra consolidarem seu controle sobre a produção de cereais.

Esse controle foi mantido com a introdução da mecanização agrícola e os programas de desenvolvimento do Cerrado, como os principais deles o Programa de Cooperação Nipo-Brasileiro para o Desenvolvimento Agrícola dos Cerrados – PRODECER e o Programa de Desenvolvimento dos Cerrados – POLOCENTRO. Gradualmente, a mão de obra agrícola tradicional foi substituída por máquinas, levando os trabalhadores rurais a migrarem para áreas urbanas de Quirinópolis. Isso aumentou a disponibilidade de mão de obra na sede municipal e estimulou o crescimento do comércio em diferentes setores.

Nesse período a monocultura de soja e milho começou a dominar a área rural de Quirinópolis, impulsionada pela mecanização agrícola e orientada para a exportação de grãos. Esse processo desarticulou os cultivos tradicionais dos pequenos agricultores. A diminuição da produção de arroz e o crescimento das grandes lavouras de milho e soja foram os principais responsáveis pela produtividade do município até o início dos anos 2000, quando esses grãos chegaram a representar mais de 90% da produção total.

A recente expansão da produção de cana-de-açúcar, a partir dos anos 2000, destinada à produção de etanol, em diversas propriedades rurais através de contratos de arrendamento, tem proporcionado uma fonte estável de renda para os arrendatários. Esse modelo atrativo permite que os proprietários das terras recebam um pagamento fixo mensal ou anual pelo arrendamento, sem o ônus do trabalho físico ou dos custos de administração e cultivo, deixando essas responsabilidades por conta da empresa que arrenda as terras.

A produção de cana-de-açúcar contrasta significativamente com a sojicultura em Quirinópolis, onde é comum o arrendamento de terras para o cultivo de cana-de-açúcar pelas usinas sucroalcooleiras. Por outro lado, na produção de soja, geralmente são os próprios agricultores que possuem as terras e são responsáveis pela produção, já que não há empresas que arrendem terras em larga escala para o plantio de soja na região.

Essa dinâmica coloca as usinas sucroalcooleiras no centro do processo agrícola, desde o cultivo de cana-de-açúcar até a produção final de etanol. Esse modelo impacta diretamente as comunidades camponesas, que precisam adaptar suas práticas culturais e cotidianas diante das transformações provocadas pelo desenvolvimento agrícola. Nesses termos, Souza (2015) analisa os acontecimentos e as implicações socioculturais nas paisagens, nos territórios e nos conteúdos humanos no município de Quirinópolis.

E a partir das suas pesquisas, Souza (2015), sublinha que desde que a modernização do campo chegou ao município de Quirinópolis, nas décadas de 1960/70, as regiões rurais vêm sofrendo interferências nos modos de vida e de organização espacial, bem como nas atividades da comunidade. São condições impostas pela dinâmica reprodutiva do capital, ao mesmo tempo em que mutações e adaptações podem reinventar os modos de vida camponesa.

Durante a leitura da obra de Souza (2015), é possível observar como o espaço e os territórios camponeses quirinopolinos se modificam no espaço-tempo, em que há distintas temporalidades camponesas, mesmo com a incorporação de parte do modelo tecnológico capitalista. De fato, a grande lavoura canaveira chegou ao município investigado nesta dissertação porque se “instalou” no sul de Goiás.

## **2.2. As Protagonistas da Receita: Dona Petronilha Ferreira Rocha e sua assistente Francisca**

Em 1942, na área próxima à Cachoeirinha do Rio Preto, em Quirinópolis, Petronilha Ferreira Rocha e João Batista da Rocha se encontraram pela primeira vez. Ela era a caçula do casal de fazendeiros, Maria Francisca Ferreira do Carmo e Ozório Manoel Cabral, que também eram pais de mais quatro filhos. Eles mantinham costumes e padrões muito tradicionais para a época e, apesar de sua educação limitada, ela tinha uma visão de mundo além de seu tempo. Aos 17 anos, conheceu João Batista da Rocha e se casaram (Figura 17).

Figura 17: João Batista da Rocha e Petronilha Ferreira Rocha



Fonte: Fernandes, Ana Barbara 2024.

João Batista da Rocha era fazendeiro e possuía suas terras no Córrego do Bandeira, próximo às terras de seu sogro. Nesse local, ele construiu um grande casarão onde ele e sua esposa moravam, além de abrigar uma farmácia, um consultório odontológico, um armazém e um alojamento com 15 quartos para receber pessoas doentes em busca de tratamento e cura. João, também envolvido na política local e preocupado com a saúde da população, tornou-se amplamente reconhecido tanto na comunidade de Quirinópolis quanto na capital Goiânia, devido aos seus relevantes serviços sociais e comunitários.

Petronilha, apesar de jovem, não enfrentou dificuldades para trabalhar ao lado de seu marido e nos afazeres do casarão. Com o passar do tempo, os filhos começaram a chegar e o trabalho se intensificou. João logo percebeu o quanto sua esposa era essencial no cuidado aos doentes e decidiu contratar duas mulheres para auxiliar nos afazeres domésticos e no cuidado das crianças.

As ajudantes contratadas por João nunca mais deixaram a família e passaram a ser parte integral dela. Dona Maria, uma dessas ajudantes, tornou-se madrinha de todos, enquanto Dona Francisca assumiu o papel de avó na família. A família continuava crescendo, seguindo os costumes da época, e o círculo de amigos e conhecidos do casal também aumentava.

Era muito comum também, naquele tempo, reunir homens, mulheres e até mesmo crianças para fazer pamonhadas. Cada um auxiliando, de alguma forma, em alguma das muitas etapas de preparação: a colheita; cortar e selecionar as espigas; ralar o milho; temperar a massa e colocar dentro da palha; cozinhar em grandes caldeirões no fogo a lenha ou a gás; até que surge a ocasião mais esperada por todos, o momento da degustação do prato.

O início da história da Chica Doida, foi na região da Cachoeirinha do Rio Preto, situada na porção noroeste do município de Quirinópolis, a cerca de 34 quilômetros da sede municipal. Essa região encontra-se sobre a Serra da Cachoeira, próxima à principal nascente do Ribeirão Cachoeirinha do Rio Preto, com uma área de aproximadamente 64,5 km<sup>2</sup>, a bacia é caracterizada por terrenos predominantemente planos, suavemente ondulados e bem drenados, com abundância de água em suas vertentes extensas e de baixa inclinação.

A pesquisa teórica sobre a região de Cachoeirinha do Rio Preto foi realizada através de consulta bibliográfica no capítulo de livro “Cachoeirinha do Rio Preto: Aspectos Naturais, Históricos e Socioeconômicos”, de autoria de Gilberto Celestino dos Santos e Fátima Sueli Marcon dos Santos, publicado no livro intitulado Quirinópolis: Mãos e olhares diferentes III 1832, (Santos; Santos, 2014), organizado por Maria da Felicidade Alves Urzedo.

A área é totalmente adequada para a agricultura, incluindo o cultivo de pastagens para pecuária extensiva e plantio de cana-de-açúcar. Durante o final da década de 1950 e nas décadas de 1960 e 1970, a região experimentou seu maior crescimento populacional, impulsionado pelas famílias pioneiras, que tinham muitos filhos, e pela migração de trabalhadores para a abertura de lavouras, que naquela época eram preparadas manualmente. Atualmente, a região tem uma baixa densidade populacional e a concentração de terras se encontra nas áreas mais favoráveis à agricultura moderna.

Nesse período, quando se deu início ao desenvolvimento econômico, a região também viveu o auge das festas populares, comemorativas e religiosas. Havia um campo de futebol, uma igreja e um mercadinho que abastecia toda a área, com produtos diversos, e promovia eventos festivos e esportivos regionais. As atividades religiosas eram marcadas pelas Folias de Reis e pelas celebrações regulares e mensais na capela local. Em 1966, foi fundada a primeira escola da região, que funcionava em uma sede que permaneceu ativa até 2004, visto que, com o início do êxodo rural, a partir de 1970, o número de famílias na região começou a diminuir.

As atividades iniciais na região foram centradas na pecuária, com a exploração de vastas áreas do Cerrado. No início dos anos 1970, começou o desmatamento, realizado principalmente com trabalho manual, o que atraiu um grande fluxo de trabalhadores migrantes, especialmente do Nordeste brasileiro. As atividades agrícolas para consumo ajudavam a sustentar núcleos familiares, compostos por um grande número de membros diretos e reforçados por laços de casamento, no entanto, a partir de meados de 1970, a agricultura na região começou a se modernizar, o que levou esses trabalhadores a migrarem novamente.

Na década de 1980, a região passou a incorporar áreas de pastagens cultivadas para a criação de gado bovino. As lavouras só voltaram a ganhar importância após a introdução das plantações de cana-de-açúcar em 2009, que se expandiram sobre as áreas de pastagens cultivadas. Esse processo agregou novos valores ao sistema produtivo, levando à desterritorialização de uma parte significativa do rebanho bovino.

Retornando em 1950, na época da colheita do milho na Fazenda Cachoeirinha do Rio Preto, o senhor João e Dona Petronilha decidiram fazer uma pamonhada para os amigos. Prepararam muito milho e a massa rendeu mais do que esperavam, resultando em poucas palhas para amarrar as pamonhas. Então, para não desperdiçar a massa e sem saber o que fazer com o excesso que sobrou, a esposa pediu sugestões ao marido, que aconselhou improvisar o

prato, que fizessem uma pamonha assada com os ingredientes que já haviam alí para o preparo da pamonha, como pimenta malagueta, queijo, linguiça, jiló e pequi.

Assim, Dona Petronilha, com ajuda de sua funcionária Francisca, colocou a massa que sobrou em uma assadeira, levou ao forno e foi acrescentado aos poucos água fervendo até que cozinhasse. Quando estava quase cozida, misturou as sobras de queijo, linguiça e jiló, levando o prato em seguida para gratinar ao forno. Acrescentou também muita pimenta malagueta no prato, e todos que saborearam falavam que a nova receita era uma coisa de doido devido à sua ardência. Quando o prato ficou pronto, foi um sucesso absoluto. Todos queriam a receita, pois a aprovação foi unânime.

Foi assim que nasceu a famosa Chica Doida, nomeada em homenagem a Francisca, sua funcionária, que foi a responsável por acrescentar a pimenta malagueta em grande quantidade na receita. Como naquele dia e dali em diante todos queriam a receita da Chica Doida, segue, no quadro 2, a receita original.

Quadro 2: Receita original da Chica Doida

<p><b>Ingredientes:</b>  5 espigas de milho verde mole  Meio quilo de linguiça de porco caseira  300 gr de queijo picado em cubos  250 gr de jiló  Meio copo de banha de porco ou óleo  2 cabeças de cebola picadas  8 dentes de alho  1 colher cheia de pimenta malagueta cuida  1 colher de sobremesa de açúcar  1 copo de água  Sal a gosto</p>
<p><b>Modo de preparo:</b>  Rale as espigas de milho levemente. Coloque a massa em uma bacia para temperar. Em seguida, escalda a massa na banha quente. Junte os temperos mexendo bem a massa. Enquanto isso acenda o forno em fogo médio a 180 graus. Despeje a massa em um pirex u forma de vidro e leve ao orno já quente. Para garantir uma boa textura mexa a assa, já no forno, de cinco em cinco minutos acrescentando água quente. Quando a assa alcançar o ponto de cozimento retire do forno e intercale a linguiça, o jiló e os pedaços de queijo. Cubra então essa massa com fatias de queijo e leve par gratinar no foro por mais 15 minutos. Todo o processo dura em média uma hora. Sirva a seguir.</p>

Fonte: Fernandes, Ana Barbara 2023

Aos poucos a receita era compartilhada com vizinhas, filhas e amigas, e assim, o prato foi se popularizando também entre bares e restaurantes de Quirinópolis. Com o tempo,

ele se tornou famoso em várias cidades do estado e regiões do Brasil. Com base na receita original, surgiram variações que incluíam frango, carne seca, versões sem pimenta e sem pequi, entre outros ingredientes.

O casal mudou-se para o espaço urbano, onde João iniciou sua carreira política. Em 1954, foi eleito vereador e, por um curto período, presidiu a Câmara Municipal. No entanto, após a renúncia do prefeito, ele assumiu o cargo de prefeito. Com essa mudança, Dona Petronilha ficou totalmente responsável pela farmácia, ganhando a confiança da maioria dos moradores da cidade, que preferiam comprar medicamentos com ela devido à sua experiência e compromisso com a saúde da população.

Tiveram 11 filhos, dos quais dois faleceram ainda pequenos. Além disso, adotaram duas filhas e acolheram outras crianças de coração. Em 1966, ela perdeu seu esposo quando ainda tinha uma filha de um ano. Viúva, com nove filhos para criar e mais cinco pessoas em casa que dependiam dela, enfrentou grandes desafios. Alguns amigos, comovidos pelo seu sofrimento, ofereceram adotar algumas das crianças, mas ela recusou e conseguiu criar os filhos sozinha.

Ela alugou um restaurante, que operou por um ano, mas não se sentia realizada, pois sua verdadeira paixão era a farmácia. Quando uma de suas filhas se casou, seu genro comprou a farmácia e convidou-a para trabalhar com ele. A vida dela retomou o ritmo de antes e ela se sentiu feliz novamente com o que fazia. Todos os seus filhos se casaram, e a família cresceu, contando agora com trinta netos e vinte e três bisnetos.

Em 2007, aconteceu na Universidade Estadual de Goiás, o I Estudo sobre as Potencialidades Turísticas de Quirinópolis – ECOTUR. Esse evento teve a participação de professores e alunos dos cursos de Geografia e Biologia da Universidade Estadual de Goiás – UEG. Durante esse evento, Dona Petronilha recebeu o certificado Honra ao Mérito de retribuição a sua criação Chica Doida, ajudando contribuir para o potencial turístico da cidade (Figura 18).

Figura 18: Certificado Honra ao Mérito



Fonte: Fernandes, Ana Barbara

Em 2008, Dona Petronilha foi surpreendida de uma forma especial: a Prefeitura de Quirinópolis, através de seu principal representante, organizou o primeiro festival gastronômico da cidade. O destaque do evento foi o prato tradicional de Quirinópolis, a Chica Doida, que já era bastante apreciado pela população em festas escolares, jantares, festas juninas e outros eventos. Após 50 anos, decidiram finalmente reconhecer oficialmente a Chica Doida como o prato típico da cidade.

Após o Festival, a Chica Doida ficou ainda mais famosa e ocorreram a participação em alguns programas de televisão. Em 2008, Dona Petronilha ensinou a receita no Globo Rural (Figura 19), da emissora Rede Globo. A protagonista da receita e a cidade de Quirinópolis ganharam visibilidade no cenário nacional. Nesse contexto, Rocha (2006, p. 11-12), lembra que a relação entre a eficácia comunicativa dos produtos midiáticos e a inserção em “macroprocessos de visibilidade, articulando modos de ver, direcionamentos do olhar, imagens visuais e textuais, oferecem poderosas senhas de acesso à aquisição de visibilidade sociocultural, cada vez mais perpassada pelos hábitos de consumo”.

Figura 19: Participação da dona Petronilha no Globo Rural em 2008.



Fonte: Página do Globo Rural no YouTube. Org. FERNANDES, Ana Barbara 2023

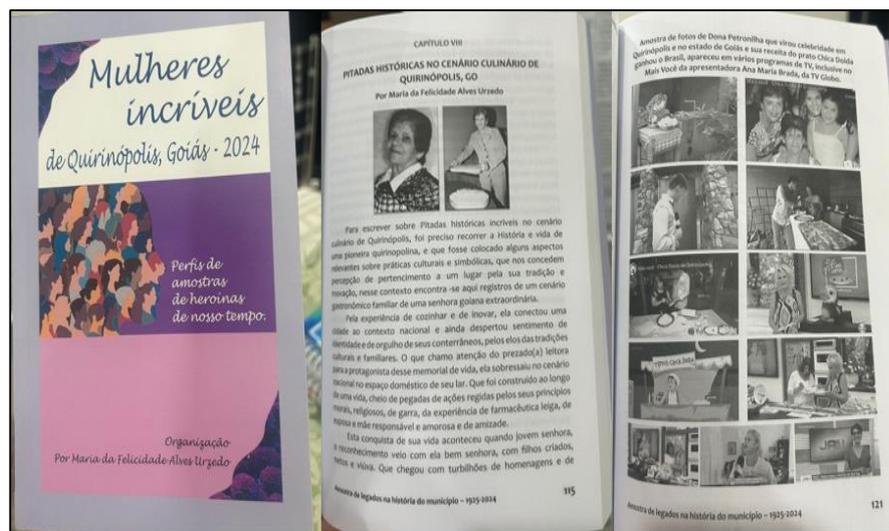
Oito anos depois, em 2016, sua filha Marta apresentou a receita no programa Mais Você (Figura20), também da Globo. Sua outra filha Maria Clara também participou no mesmo ano do programa Balanço Geral da TV Record Goiás, apresentando a iguaria. Em outubro de 2024, foi lançado o livro Mulheres Incríveis de Quirinópolis no teatro Municipal Sodino Vieira, e Dona Petronilha foi uma das homenageadas. Nele contava sua história de vida pessoal e profissional, sua história com a Chica Doida e várias fotos de momentos dela com a família e com a Chica (Figura 21).

Figura 20: Martha, filha de Dona Petronilha apresentando a Chica Doida no Programa Mais Você da Rede Globo



Fonte: Prefeitura de Quirinópolis no YouTube. Organizado por: FERNANDES, Ana Barbara 2023

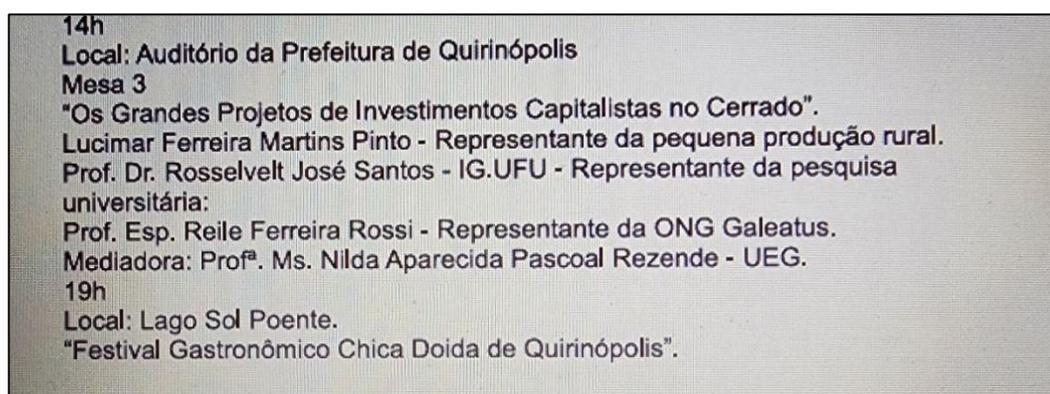
Figura 21: Livro Mulheres Incríveis de Quirinópolis Mulheres Incríveis de Quirinópolis



Fonte: Fernandes, Ana Barbara (2024).

Outro detalhe que nos chamou a atenção durante a construção deste texto sobre a história da famosa receita quirinopolina, é que a partir da criação do Festival Gastronômico o Curso de Geografia da Universidade Estadual de Goiás UEG/Quirinópolis, passou a realizar seu evento científico, Simpósio de Geografia Vale do Paranaíba - SIMGEO, no mesmo período da festa Chica Doida, ou pelo menos nos primeiros anos. O VIII SIMGEO (2010), com o tema “Território e Paisagem Redimensionados pela Expansão da Cana-de-Açúcar”, trouxe em sua programação (Figura 22) a divulgação do encontro da receita quirinopolina.

Figura 22. Parte da Programação do Simpósio de Geografia Vale do Paranaíba - SIMGEO, em destaque a Chica Doida



Fonte: Curso de Geografia da UEG. Foto Autora, 2024.

O cartaz de divulgação do IX SIMGEO (2012), expõe diferentes fotos de Quirinópolis e municípios vizinhos, com destaques para lugares do Cerrado e a Universidade.

Entre as fotografias em destaque (Figura 23), tem-se uma imagem do segundo Festival Gastronômico da Chica Doida. Demonstrando que os eventos científicos assumem um papel de grande importância no processo da comunicação na medida em que a transmissão de ideias e fatos novos chegam ao conhecimento da comunidade científica (Lacerda et.al., 2008).

Figura 23 - IX Simpósio de Geografia Vale do Paranaíba e a Imagem do Evento Chica Doida.

**IX SIMGEO**  
Simpósio de Geografia Vale do Paranaíba

**UEG**  
UNIVERSIDADE ESTADUAL DE GOIÁS  
Unu-Quirinópolis

**“POR UMA GEOGRAFIA DO TURISMO DE BASE LOCAL:  
desafios e possibilidades no Cerrado”**

24 a 27  
de Maio de 2012

UNIVERSIDADE ESTADUAL DE GOIÁS  
UNIDADE UNIVERSITÁRIA DE QUIRINÓPOLIS

**GEOGRAFIA**

29 de Maio -  
Dia do Geógrafo

**Palestras, Minicursos, Publicações, Homenagens,  
Trabalhos de Campo, Apresentação Cultural.**

\* **Palestrantes:** Prof. Dr. Anderson Pereira Portuquez (UFU/ Pontal); Marcelo Parreira Veloso (Agência Clube Turismo – Quirinópolis); Prof. Dr. Leomar Tiradentes (COLUNI-UFV/Viçosa); Msna. Jaqueline Borges Inácio (UFU/Uberlândia); Mônica Arruda Zuffi (LAGEOCULT UFU/Uberlândia); Prof. Ms. Luana Moreira Marques (Universidade de Uberaba – UNIUBE/ UEMG - Frutal); Prof. Esp. Cleusa Maria de Jesus Tomé (Pós Graduada PUC-Goiás / Membro da Associação Comunitária Rural das Regiões do Castelo e Paredão - Quirinópolis); Prof. Ms. Eduardo Soares de Oliveira (UEG-Quirinópolis/ Doutorando PUC-Goiás), entre outros.

\* **Comissão Científica:** Prof. Dr. Antônio Feltran Filho (UFU/Uberlândia); Prof. Ms. Daniela Correia Garcia (UALG/Algarve – Doutorado Nova de Lisboa/Portugal); Prof. Dr. Gilson de Lima Garófalo (USP - PUC/São Paulo); Ms. Luiza Maria Capanema Bezerra (Doutoranda Unicamp); Prof. Ms. Maria Aparecida de Souza (UNEMAT/Caceres); Prof. Ms. Mirian Maria de Paula (UEG/Quirinópolis); Prof. Dr. Rossetveit José Santos (UFU/Uberlândia); Ms. Terezinha Filgueiras de Pinho (IFRR/Boa Vista - Roraima); Prof. Dra. Venedirce Maria Santos Borges (UEG/Quirinópolis).

\* **Comissão Organizadora:** Prof. Dr. Jean Carlos Vieira Santos; Prof. Ms. Nilda Aparecida Pascoal Rezende; Prof. Ms. José Novais de Jesus; Prof. Esp. Cláudia Elisabete Bastos; Prof. Ms. Edevaldo Aparecido Souza; Luiz Antonio Marcon Teixeira; Ms. Lorraine Gomes da Silva; Ana Maria Soares Oliveira (UEG/Quirinópolis).

Fone: (64) 3651.2285 e-mail: [simgeoaledoparanaiba@yahoo.com.br](mailto:simgeoaledoparanaiba@yahoo.com.br) Blog: [geouevaledoparanaiba.blogspot.com.br](http://geouevaledoparanaiba.blogspot.com.br)

Fonte: Curso de Geografia da Universidade Estadual de Goiás. 2024.

A participação de professores e graduandos nesse encontro científico da ciência geográfica foi fundamental para conhecer o jovem evento gastronômico da cidade, pois a universidade não promoveu apenas suas temáticas postas para o debate acadêmico, mas deu visibilidade a receita do lugar e a festa com seu nome. Assim, entende-se que são em ocasiões como essas que existe a aproximação da comunidade com o meio científico e em que as

discussões sobre as perspectivas e desafios inerentes as potencialidades naturais e culturais da região se tornam vistos e valorizados.

Diante dos trabalhos de campo realizados para esta pesquisa, as conversas com residentes da cidade e as leituras sobre o tema, pode-se contextualizar que Dona Petronilha nunca imaginou que a Chica Doida fosse fazer tanto sucesso, e muito menos imaginaria que sua receita viraria um festival muito famoso e tão esperado por todos os moradores e pessoas que visitam Quirinópolis.

A Chica Doida, além de Patrimônio Cultural Imaterial, tornou-se para o Quirinopolino sua identidade, e que sempre será propagada por onde for, graças a uma receita que não estava nos planos, mas que deu muito certo, e hoje, é motivo de um grande festival reconhecido nacionalmente, que será apresentado no capítulo 3.

### **2.3. Memorial, prédios e monumentos da Chica Doida em Quirinópolis**

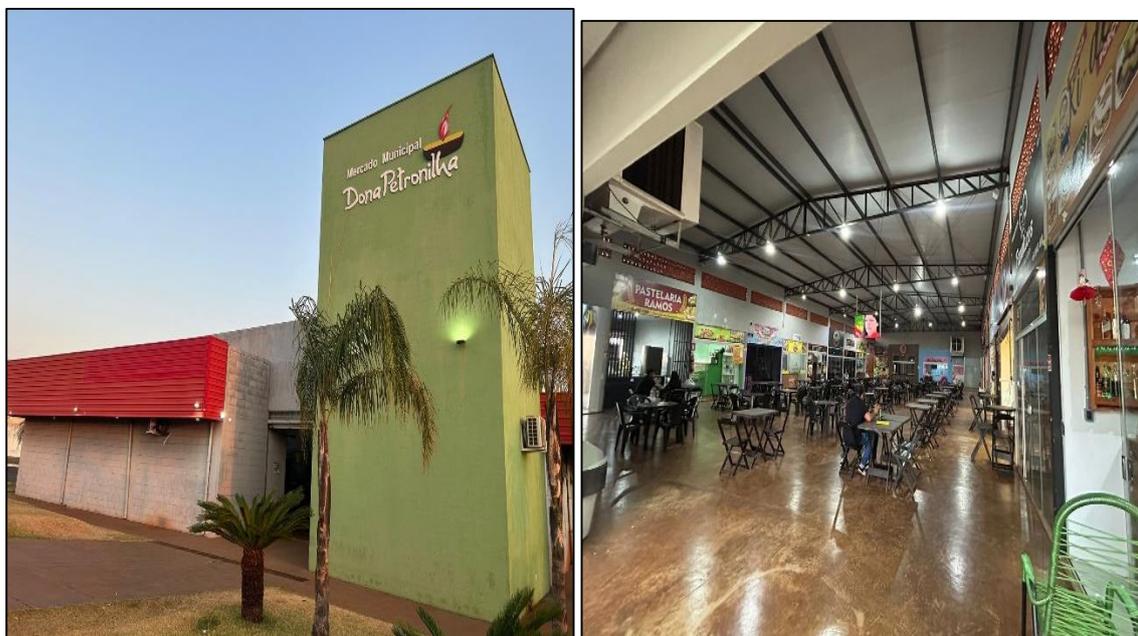
Em 2020, foi inaugurado em Quirinópolis o Mercado Municipal que homenageou a criadora da Chica Doida, colocando o seu nome, tornando-se “Mercado Municipal Dona Petronilha” (Figura 24), um local com infraestrutura de comércio e ponto de encontro para as famílias quirinopolinas. Nesse contexto, é importante sublinhar as palavras de Alves e Ribeiro Filho (2011, p. 223), destacando que “os mercados públicos tiveram importante papel na distribuição, sobretudo dos produtos alimentícios, e passaram por várias transformações incorporando novas funções de acordo com as demandas do momento vigente”.

No caso específico do recorte espacial investigado, o mercado é recente no espaço urbano quirinopolino, como assinala o parágrafo anterior, pois não existe uma relação com a longa evolução de Quirinópolis. Não foi instalado na área mais antiga do urbano e não faz parte do patrimônio histórico da cidade. É um lugar que ainda não se aproxima da definição dada por Alves e Ribeiro Filho (2011, p. 223):

Grande parte dos mercados permanece enquanto espaços capazes de conciliar atributos tidos como tradicionais e da modernidade. Eles mantêm sua importância enquanto forma comercial, e, por conseguinte a capacidade de polarização na estrutura da cidade, ao aglomerar diferentes tipos de produtos com bons preços e qualidade e, também pela nostalgia a eles relacionada. Atualmente, atraem um significativo número de turistas.

Apesar de ser um mercado do século XXI, não se pode negar que o lugar estabelece uma relação com a relevância de Dona Petronilha para a cidade. É um local que tem uma grande praça de alimentação, banheiros e, nos boxes são realizadas vendas de produtos naturais, peixaria, choperia, empório, especiarias, queijos, vinhos, pastelaria, vitaminas, sucos, açai, cachorro-quente, bares, e a mais famosa “Chica Doida”, no qual os familiares da criadora da iguaria eram responsáveis por esse box que foi nomeado de “Casa da Chica Doida’. Atualmente, esse box não existe mais e no seu lugar é uma brinquedoteca. No entanto, há outra barraca que serve o prato.

Figura 24: Mercado Municipal Dona Petronilha



FERNANDES, Ana Barbara 2024.

Em Quirinópolis, a Chica Doida é representada e vista em vários lugares. Ao adentrarmos a cidade pela rodovia rodovia GO-164 que, interligando com a BR-452 promove o acesso de Quirinópolis à Rio Verde, no trevo do Cristo Redentor, principal entrada da cidade, avistamos uma escultura de alvenaria simulando uma tigela de barro escrito com a seguinte escrita: “A Terra da Chica Doida” (Figura 25). Uma segunda escultura igual a essa está na rotatória do trevo que dá acesso à cidade de Caçú, e uma terceira encontra-se na entrada do Mercado Municipal Dona Petronilha (Figura 26).

Figura 25: Escultura da Chica Doida na entrada da cidade de Quirinópolis confeccionada pela artista plástica Marly Rios



Fonte: Fernandes, Ana Barbara 2024.

Figura 26: Escultura da Chica Doida confeccionada pela artista plástica Marly Rios no Mercado Municipal Dona Petronilha



Fonte: Fernandes, Ana Barbara 2024.

Nesse contexto, Novais (2010), arrazoa que a escultura no espaço público começa a ser reconhecida por um certo caráter simbólico, expressivo, derivado do uso de novas técnicas e:

[...] novos materiais (ferro, aço inoxidável, isopor, fibra de vidro) e, a través da representação de seus próprios materiais ou do processo de sua construção, a escultura representa sua própria autonomia. Este novo poder de representação gerou a possibilidade de estruturar os elementos simbolizadores da cidade. (Novais, 2010, p. 43).

Assim, a grande vitalidade da linguagem escultórica na contemporaneidade está nesse potencial do domínio do espaço. Portanto, as esculturas são criações artísticas no espaço da cidade que nos falam da história do lugar ou que aportam algum elemento referente à vida dos cidadãos que convivem nele, são criações cada vez mais comprometidas com a realidade, valorizando o lugar e o receptor das obras e, por isso trabalham com temas intimamente relacionados com a identidade e a cotidianidade do público, despertando importantes aportações sociais à consciência coletiva. (Novais, 2010).

Dessa forma, faz-se necessário esclarecer que a pedido do secretário do turismo quirinopolino, as esculturas foram realizadas pela artista plástica Marli Rios em 2023, moradora da cidade de Quirinópolis e coordenadora do Ponto de Cultura Luz do Cerrado. A artista tem várias obras espalhadas pela cidade de Quirinópolis que revela sua parte cultural e destacam-se pela sua beleza, e uma dessas obras é o Memorial à Chica Doida.

O projeto da artista foi contemplado por um edital de cultura popular de Quirinópolis em 2023. O objetivo foi dar a ideia de identidade cultural à cidade que até o momento ainda não tinha nada relacionado para mostrar para a população no qual a ideia da amostra e do local partiu da professora de História Wanderléia Silva Nogueira, Superintendente da Cultura do município. A obra são imagens em 3D que foi realizada no muro de arrimo do Teatro Municipal Sodino Viera, o principal ponto de cultura da cidade e com grande visibilidade pública.

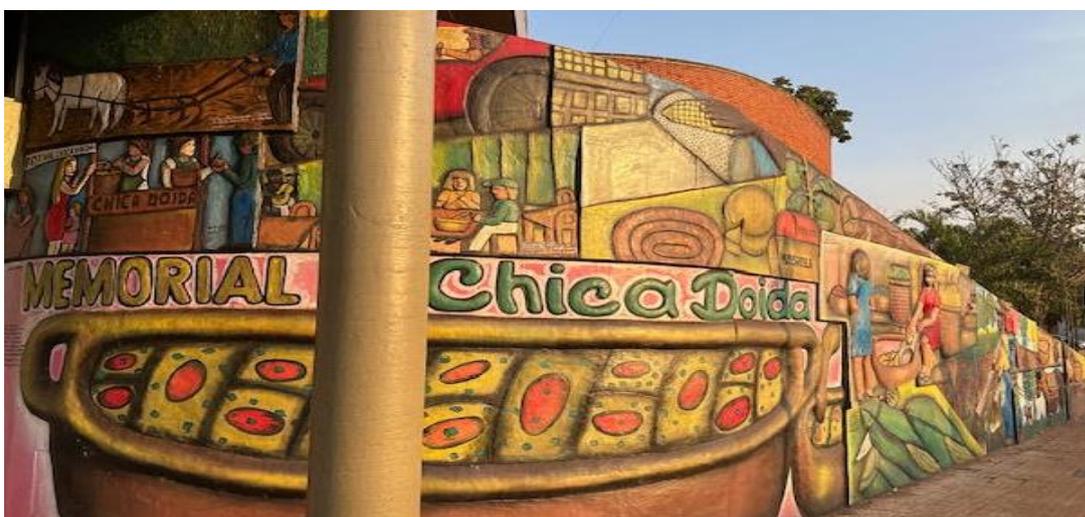
O memorial retrata a história desde a invenção da Chica Doida até a modernidade, representando cada estilo da época (Figura 27). A primeira parte da arte, mostra a década de 1940 momento da criação do prato e retrata uma a Dona Chica cozinhando ao lado do fogão à lenha, no qual, na mesma imagem, havia os condimentos que eram utilizado na cozinha, como jiló, pimenta, queijo, guariroba. Em seguida um agricultor preparando a terra para fazer o plantio do milho.

Na mesma imagem também são retradas algumas árvores típicas do Cerrado, como o Ypê rosa e amarelo e palmeiras. Abaixo dessa imagem tem um homem puxando um cavalo

que estava com os cestos cheios de milho. Em seguida, mostra, de uma maneira bem rústica a colheita do milho, sem equipamentos modernos que utilizamos atualmente. Os próximos quadros retratam duas mulheres, uma delas estava ralando o milho com ajuda de um ralador manual.

Em outro momento tem-se o desenho dos ingredientes utilizados na Chica Doida, como a linguiça, queijo, muçarela, jiló, guariroba, e abaixo dela uma enorme panela em destaque com o prato principal. São retratados também pessoas sentadas em uma mesa degustando a iguaria. A artista nos traz também a técnica mais moderna da colheita do milho, como a utilização de maquinários. E para finalizar o memorial, é retratado o Festival da Chica Doida com a imagem de um cantor com um violão e uma barraca que tem a presença na festa.

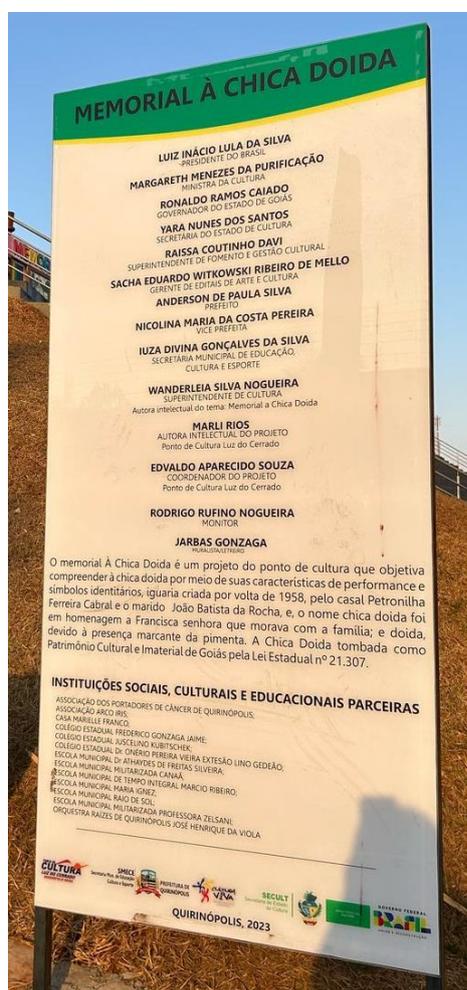
Figura 27: Memorial da Chica Doida



Fonte: Fernandes, Ana Barbara 2024

O memorial foi construído com ajuda de várias mãos quirinopolinas. E em cada parte do mural, a história retratada representam as instituições sociais, culturais e educacionais da cidade. Para retratar a história do prato, foi criado um projeto juntamente em parceria com o curso de Geografia da UEG - Câmpus Sudoeste, através de um projeto de extensão. Posteriormente foi executada uma oficina em que a artista criou as imagens junto com os alunos de algumas escolas e depois foram ampliadas para o tamanho do mural. Cada turma que fazia uma parte do mural, deixava sua assinatura na obra. Nas atividades artísticas também participaram a Associação Luz do Cerrado Arte e Cultura (Figura 28).

Figura 28: Placa do Memorial À Chica Doida



Fonte: Fernandes, Ana Barbara. 2024.

Foram seis meses de trabalho dedicados à sua construção. A obra foi financiada como fundo do Secretaria de Estado de Cultura – SECULT, do Governo de Goiás, com apoio da Superintendência da Cultura ligada à Secretaria Municipal de Educação, Cultura e Esporte,

que deu suporte para que se concretizasse a obra. O Memorial ganhou o reconhecimento do estado de Goiás como melhor Obra os anos 2020 a 2023. Um trabalho muito simbólico que foi retratado pelas mãos de vários moradores e ficará sempre na lembrança principalmente de quem passar no local. Pois vai ajudar a preservar a cultura do local.

Esse contexto apresentado, mostra a relevância da Chica Doida na promoção de Quirinópolis, apresentando o lugar e sua potencialidade gastronômica. Desta forma, não se pode esquecer que “a cozinha guarda a memória gustativa revelada por meio das receitas, com as suas respectivas dimensões local, regional, nacional e internacional”. (Santos, 2011, p. 121). Tais fontes demonstram um enorme campo de possibilidades para estudos no Cerrado que pensem a comida e as relações ligadas ao turismo, a cidade e ato de alimentar-se, bem como a percepção cotidiana das novas cozinhas. Nesse sentido,

[...] as receitas que incorporam os paradigmas de continuidade e permanência, trazem a noção de que as práticas alimentares são ditadas por regras culturais engendradas na história de uma família ou de um grupo social. Muitas vezes, as receitas, ao atravessarem gerações, expressam as realidades sociais em termos de adequação aos novos tempos. (Santos, 2011, p. 121).

Em outro diálogo com os lugares da gastronomia, Gimenes (2011), observa que para aqueles que vivem em cidades, é fácil perceber que bares, restaurantes e similares já fazem parte da paisagem urbana há muitos anos. O aumento do número de estabelecimentos – mesmo em mercados voláteis, onde muitos empreendimentos fecham antes de completar seu quinto aniversário – é um movimento do mercado diante das mudanças no perfil de consumo alimentar da população, que frequenta bares, restaurantes e similares para alimentar-se (incluindo aqui refeições até então feitas exclusivamente domésticas, como o café-da-manhã), descontrair-se, entreter-se, conhecer pessoas, encontrar amigos e familiares, dentre outras tantas atividades.

Nesse entremeio, tem-se os estudos voltados para o binômio turismo-gastronomia que podem ser realizados a partir dos mais diferentes vieses:

[...] tomando corpo a partir das mais diversas metodologias. A gestão e o consumo de bares, restaurantes e similares (em seus mais diversos aspectos); o papel destes estabelecimentos na oferta de lazer e entretenimento de um destino turístico; a questão dos pratos típicos (envolvendo aspectos concernentes às tradições alimentares) e seu uso turístico; o desenvolvimento de polos de turismo gastronômico propriamente ditos e ainda as várias formas de operacionalização de atrativos gastronômicos (a partir de acontecimentos programados e rotas e roteiros, dentre outros), são algumas das muitas maneiras de se abordar o binômio. (Gimenes, 2011, p. 428).

Gimenes (2011), ainda sublinha que se frequentar os lugares da gastronomia é uma necessidade, uma praticidade e uma forma de lazer incorporada no cotidiano das pessoas. Nesse entremeio, pode-se afirmar que estão também os eventos relacionados a arte de cozinhar, as receitas importantes e outros segmentos, portanto, no próximo capítulo será realizada a reflexão sobre o “Festival da Chica Doida de Quirinópolis (2022-2024): tradição, lazer e turismo”. Não custa observar que esse universo gastronômico do município estudado traz uma culinária que vai além dos pratos à base do milho, tem-se receitas e arte de cozinhar marcadas pelo modo de vida cerradense.

### **CAPÍTULO 3 FESTIVAL DA CHICA DOIDA DE QUIRINÓPOLIS: TRADIÇÃO, LAZER E TURISMO GASTRONÔMICO**

Antes de apresentar as análises propostas neste terceiro capítulo sobre o Festival da Chica Doida, como uma festa contemporânea de Quirinópolis, é fundamental sublinhar que qualquer “evento é um acontecimento, que reúne pessoas, em determinado local, com data e hora pré-definidos. Os objetivos dos eventos estão relacionados ao seu tipo e público-alvo, podem ser destinados a vendas em geral, degustação, exposição, oficinas, orientações, [...]” (Castro; Félix, 2021, p. 2). Entre os vários tipos de eventos, destacam-se os gastronômicos:

[...] afinal, cada região tem sua gastronomia própria, e assim surgem os festivais de comida típica de cada Estado. Estes festivais, podem incentivar o deslocamento de pessoas, contribuindo para o desenvolvimento do turismo em determinada localidade. A culinária desperta a curiosidade das pessoas, não só na sua parte visual e de degustação, mas também em aprofundar o conhecimento na área. (Castro; Félix, 2021, p. 2).

Nesse contexto, autores como Gimenes-Minasse (2023), definem esses lugares de realizações de eventos gastronômicos como atrativos turísticos. Um atrativo turístico é todo lugar, elemento, evento ou manifestação que, por suas características, é capaz de gerar fluxo turístico:

[...] e que pode ser desenvolvido individualmente ou em conjunto. Por sua vez, um atrativo turístico gastronômico –ou simplesmente atrativo gastronômico – é todo lugar, elemento, evento ou manifestação associado à alimentação que, por suas características, é capaz de gerar fluxo turístico, podendo ser trabalhado individualmente ou em conjunto. Para ser considerado um integrante efetivo da oferta turística, o atrativo gastronômico deve estar disponível para consumo em condições adequadas. (Gimenes-Minasse, 2023, p. 5).

Um ponto importante é que o turismo gastronômico possui interface com outros segmentos turísticos, como outras modalidades de turismo cultural (como o Turismo Étnico), “com o Ecoturismo, o Turismo de Eventos e Negócios, o Turismo Rural, o Turismo de Sol e Praia e o Turismo de Base Local. Desta forma, ele pode ser desenvolvido em conjunto com outros segmentos de forma a fortalecer a competitividade de destinos turísticos”. (Gimenes-Minasse, 2023, p. 5)

Para Castro e Félix (2021), o Brasil é um país muito rico quanto à gastronomia, existe uma heterogeneidade de culturas, de tradições que a torna mais forte, vários ingredientes, temperos, aromas diferenciados fazem com que as pessoas visitem cidades para conhecer a gastronomia do local. Cada estado ou cidade brasileira tem sua tradição gastronômica, com

uma culinária rica e que aguça a curiosidade de todos em conhecê-la e degustá-la. Observa-se que um evento gastronômico aumenta o número de visitantes na região, o que impacta diretamente na economia, já que mais pessoas consumirão os produtos e serviços da cidade onde se realiza o festival.

Dessa forma, os lugares onde é possível saborear a Chica Doida no urbano quirinopolino podem ser compreendidos também como paisagem vivida a partir de um atributo invisível de sensação. Estamos falando de uma paisagem sentida, experimentada, provada, saboreada, a qual permite estabelecer sua essência. Os sabores também são espaciais, pois constituem e descrevem lugares e paisagens. O sabor é corporificado não apenas na alusão, mas sobretudo na concretude da experiência geográfica. (Gratão; Marandola Jr., 2011). O sabor da geografia pode conduzir ao entendimento mais estreito homem-lugar:

[...] e de sua identidade territorial. Devemos reconhecer no sabor uma expressão geográfica, pois assim, se manifesta enquanto valorização de paisagem. O sabor está intimamente ligado à paisagem e ao lugar, transformando-se em gosto ou degustação via paladar. Os sabores estão entre os símbolos utilizados por discursos identitários para reagir diante da projeção de imagens e de um imaginário ligado à natureza e à cultura, como os processos recentes no Brasil de tombamento de alimentos como bens imateriais: patrimônio cultural. (Gratão; Marandola Jr., 2011, p. 65).

Nessa perspectiva, Gratão e Marandola Júnior (2011), ainda sublinham que o turismo, não é de hoje, descobriu a alimentação como atrativo, sendo estas imagens mais ou menos manipuladas, dependendo do contexto. Mas é possível pensar na gastronomia a partir de seus valores culturais, da ligação direta com o lugar e as pessoas, sua tradição. É preciso resgatar e dar visibilidade às nossas tradições. A geografia procura dar sentido ao sabor enquanto dimensão que busca resgatar e dar visibilidade à memória que se desvela no gosto geograficamente vivido, associado a paisagens e lugares.

### **3.1. Festival da Chica Doida: o urbano como lugar contemporâneo da festa**

O Festival Gastronômico Chica Doida foi criado há alguns anos com o propósito de preservar a tradição culinária local e fortalecer sua importância como símbolo do município, atraindo milhares de turistas visitantes para Quirinópolis. No festival, estudantes e artistas locais realizam diversas apresentações culturais e tem a participação de artistas famosos, principalmente com músicas caipira e sertanejo também é muito aguardada. Nesse entremeio,

Fernandes et al (2023, p. 126), arrazoa que “o evento possui a própria fisionomia inconfundível, com uma musicalidade que perpassa desde o sertanejo até outros ritmos, com uma arte criativa particular das pessoas envolvidas”.

Um dos momentos mais aguardados do Festival Gastronômico é o concurso "A Chica Mais Doida", que incentiva a criação de novas variações do prato. O concurso envolve a comunidade, motivando os moradores a criarem versões criativas e originais da receita Chica Doida. Apresentando ao público presente no evento “uma relação que se estabelece no modo de ver o mundo, aos seus padrões objetivos, mas também às crenças das pessoas, aos significados subjetivos dos lugares”. (Gratão; Marandola Jr., 2011, p. 62).

O objetivo é que o evento alcance a mesma grandeza que o prato Chica Doida possui, cuja popularidade em todo o país traz orgulho tanto para os moradores quanto para os profissionais da gastronomia da cidade (Goiás, 2022). Isso demonstra que a “identidade do lugar está presente na compreensão da culinária e dos pratos típicos da paisagem local, o que caracteriza a cultura regional” (Fernandes et al, 2023, p. 126).

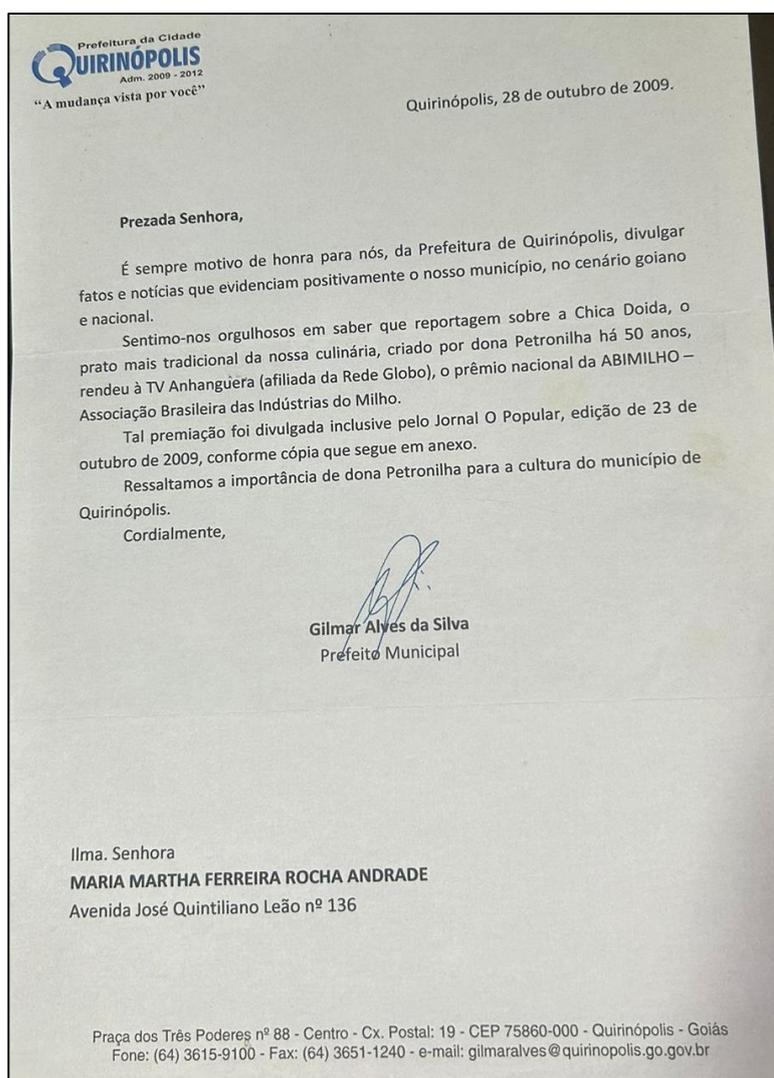
O primeiro festival gastronômico foi realizado de 30 de maio a 01 de junho de 2008, junto com o tradicional Arraiá do Povo, festa junina que era típica da cidade na época. Foi intitulado “Arraiá do Povo – 1º Festival Gastronômico Chica Doida”. Contou com a participação de escolas de ensinos fundamentais e médios, municipais e estaduais. A Prefeitura de Quirinópolis foi a grande patrocinadora do evento através da Secretaria de Educação e Superintendência de Cultura, pois na época o município não possuía Secretaria do Turismo.

Conforme Santos e Souza (2009), a festa direcionada a rusticidade e a comida típica do lugar teve oficinas de culinária, com receitas de festas juninas e a oficina-show com a família dos criadores do prato, valorizando os prazeres e segredos do prato quirinopolino. As barracas das escolas participaram de um concurso com novas versões de cardápio local, onde foram avaliados critérios como a forma de apresentação, criatividade e sabor. Outros atrativos gastronômicos foram encontrados no Armazém do Festival, onde foi possível comprar a farinha de mandioca, rapaduras, doces, queijos, requeijão e outras iguarias do meio rural.

A festa foi um grande sucesso e teve grande contribuição para a divulgação do prato típico de Quirinópolis, pois após o festival a emissora de televisão TV Anhanguera, fez uma reportagem sobre a Chica Doida e ganhou o prêmio nacional da Associação Brasileira das Indústrias de Milho - ABIMILHO (Figura 28). Essa realidade demonstra que a mídia do estado de Goiás está “construindo pontes sobre o espaço e criando uma ambiência pela qual tudo

pode ser visto, conhecido e divulgado por intermédio dos fatos e das notícias” (Guimarães, 2007, p. 58). Aumentando a visibilidade do evento da cidade do interior do estado.

Figura 28: Comunicado da premiação nacional da Associação Brasileira das Indústrias de Milho



Fonte: Fernandes, Ana Barbara. 2024.

Considerando isso, o primeiro festival foi um marco para que a Chica Doida fizesse história não só para os quirinopolinos, mas também que levasse adiante sua gastronomia e o próprio festival, que ambos dão identidade à região imediata de Quirinópolis. O segundo festival, foi realizado nos dias 20 a 23 de maio de 2010, contou com diversas atrações e apresentações artísticas, além da participação de chefs de cozinha. Dona Petronilha esteve no festival ensinando fazer o prato original (Figura 29).

Figura 29: Dona Petronilha ao lado de sua filha Maria Marta no II Festival da Chica Doida



Fonte: Fernandes, Ana Barbara. 2024.

O evento recebeu vários prêmios e alcançou notoriedade tanto nacional quanto internacional, sendo destacado em programas de TV como Globo Rural e Frutos da Terra, além de ganhar visibilidade na internet e nos jornais (Figura 30).

Figura 30: Capa da revista Cidades - Maio 2010



Fonte: Fernandes, Ana Barbara. 2024.

Em 2012, a nomenclatura do terceiro festival teve sua primeira mudança, no qual passou se chamar Festival Gastronômico Chica Doida que ocorreu entre os dias 10 a 13 de maio. Reuniu cerca de 40 mil pessoas em quatro dias de festa, às margens do Lago Sol Poente. Foram servidas 2000 refeições no restaurante principal, além das comidas típicas comercializadas nas barracas montadas por 16 escolas.

Esse evento, contou com o apoio da Assembleia Legislativa de Goiás e do Sebrae (ALEGO, 2012). Aproveitaram o festival para realizar o 8º Arraiá do Povo. Com quadrilhas formadas por estudantes de escolas que concorreram a prêmios. Um deputado, na época, aproveitou para fazer a divulgação da potencialidade turística de Quirinópolis: “Além da Chica Doida, prato que se tornou campeão de vendas, divulgamos também as potencialidades de Quirinópolis e toda a região; o evento estimula o turismo, movimenta a cidade e gera desenvolvimento” (ALEGO, 2012, s/p).

A quarta edição do festival, foi entre os dias 25 a 27 de maio de 2018 que aconteceu no Parque de Exposições Agropecuárias, local diferente dos anos anteriores (Figura31). Contou também com oficinas gastronômicas que ensinavam fazer comidas a base de milho, participações de escolas e chefes de cozinha. Nas barracas havia o prato principal do evento além de outros tipos de comidas, como cachorro-quente, caldos, espetinhos, etc.

Figura 31: Cartaz de divulgação do 4º Festival Gastronômico



Fonte: Fernandes, Ana Barbara 2024

O Observatório do Turismo do Estado de Goiás realizou uma Pesquisa de Perfil e Satisfação com os participantes do 4º Festival Gastronômico Chica Doida, no qual revelou um alto nível de satisfação entre os 301 participantes, que classificou o evento como bom ou ótimo. A média de avaliação geral do festival foi de 4,59, em uma escala de 1 a 5 (Goiás, 2022).

Em 2022 na quinta edição, o festival foi reformulado e recebeu uma maior projeção, alcançando novos públicos e consolidando o turismo gastronômico de Quirinópolis Figura 32. Nesse contexto, toda a programação foi cuidadosamente planejada para não apenas fortalecer a tradição e a cultura relacionadas ao prato, mas também para estimular toda a cadeia produtiva do milho na região, impulsionando a economia e o comércio local. Também, no mesmo ano, a Chica Doida foi reconhecida como Patrimônio Cultural e Imaterial Goiano. Neste ano, a nomenclatura do Festival Gastronômico mudou para Festival da Chica Doida.

Figura 32: Cartaz de divulgação do 5º Festival da Chica Doida

Vem aí, o maior Festival que Quirinópolis já viu...

GUARDE ESTA DATA  
**19 a 22 DE MAIO**  
LOCAL LAGO SOL POENTE

**PROGRAMAÇÃO:**

**19.05 (Quinta-feira) OFICINAS DA CHICA**  
14h: Oficina de Artesanato (Senar Goiás);  
16h: 1ª mostra do Concurso "A Chica Mais Doida".

**PALCO DA CHICA**  
19h30: Apresentações artísticas e culturais;

**PALCO DE SHOW**  
19h30: Casa Worship.

**20.05 (Sexta-feira) OFICINAS DA CHICA**  
10h: Oficina de culinária (Senar Goiás);  
13h: Profissionais de bares e restaurantes - Dadinho de Chica;  
16h: 2ª Mostra do concurso "A Chica Mais Doida";

**PALCO DA CHICA**  
19h30: apresentações artísticas e culturais;  
20h: Abertura oficial do Festival da Chica Doida;  
21h: Encantos e Histórias da Chica com Mamulengos;

**PALCO DE SHOWS**  
23h: Edy Britto e Samuel.

**21.05 (Sábado) OFICINAS DA CHICA**  
10h: Kids: História da Chica com Mamulengos – de Geração em Geração;  
14h: Comida de Escola – Merendeiras e outros profissionais do setor;  
16h: 3ª Mostra do concurso "A Chica Mais Doida"

**PALCO DA CHICA**  
19h30: Apresentações artísticas e culturais;  
21h: Cozinha Show – Narcisca com a Chica.

**PALCO DE SHOWS**  
23h: João Bosco e Vinícius.

**22.05 (Domingo) OFICINAS DA CHICA**  
14h: Apresentações artísticas e culturais.

**PALCO DE SHOWS**  
19h30: Apresentações Artísticas e Culturais;  
21h: Cozinha Show – Narcisca com a Chica;  
22h: Resultado e premiação do Concurso "A Chica Mais Doida".

**PALCO DE SHOWS - 23h: Barões da Pisadinha.**

Quinta a Domingo **CHICA NAS ESCOLAS**  
18h: Chica Doida e outros pratos nas barracas das escolas.

Shows artísticos e culturais, Cozinha Show c/ humorista convidado, Chef, concurso gastronômico e a melhor estrela da Festa.

**A Chica Doida**

PREFEITURA DE QUIRINÓPOLIS

Fonte: Fernandes, Ana Barbara 2022

Assim como nos anos anteriores, houve a presença de cantores famosos, oficinas, artistas da terra e concurso gastronômico (Figura 33), cuja premiação máxima, para este último, era de cinco mil reais. Nesse tinha a categoria escolar, popular e comércio, e o critério para a avaliação era a apresentação e beleza, criatividade e sabor do prato. As inscrições deveriam ser realizadas antecipadamente.

Figura 33: Concurso Chica Doida escolar com a participação de chefes de cozinha com jurados.



Fonte: Fernandes, Ana Barbara 2022

Foram ofertadas para a sociedade seis oficinas, sendo algumas delas em parceria com a Emater: Artesanato da Palha do Milho; Processamento de Derivados do milho; Receitas para Profissionais de bares e restaurantes; História da Chica com Mamelungos na qual era ofertadas para as crianças; Comida de Escola ofertada principalmente para as merendeiras; e Festival Comidinhas para bem receber. Nesta edição, em 2022, a festa contou com a participação ativa de todas as escolas municipais. Os alunos participaram das apresentações culturais e oficinas de culinárias que levou o nome “Chica Doida Kids”.

Uma das instrutoras das oficinas, chef de cozinha Mariana Rodrigues, de Goiânia, participou de vários Festivais da Chica Doida como convidada, sendo sua primeira participação

em 2012. Ela é instrutora nas oficinas de receitas à base do milho, a tradicional Chica Doida, e inovações que podem ser implementadas.

Durante a oficina com as merendeiras, enquanto ensinava a fazer um arroz cremoso de Chica Doida, ela disse que sempre viaja para outros Estados para dar cursos ou participar de palestras, quando tem a oportunidade leva consigo a Chica Doida, para que outras pessoas possam conhecer esse prato maravilhoso e a história por trás dele. Palavras da chef Mariana Rodrigues que disse ter grande admiração e carinho pelo prato quirinopolino, e isso é perceptível durante suas oficinas.

Nas oficinas ensina-se o prato com variações do original, como versões no palito, com camarão, peixe e gourmet. Comenta também que todo ano no evento tenta reinventar o prato, mas sempre preservando e priorizando a sua tradição. “Podemos fazer a Chica Doida do jeito que entender que é o mais gostoso. Deixou de ser um prato e virou uma técnica. Dentro da gastronomia não tem “o que é o certo”. Durante os cursos ela sempre lembrava que devemos sempre respeitar o que é o tradicional, mas sempre deixar bem claro que podemos trazer possibilidades.

Foi destinado um espaço na festa exclusivamente para as barracas das escolas, no qual foi intitulado “Chica nas Escolas” (Figura 35).

Figura 35: Local destinado para as barracas escolares Chica nas Escolas



Fonte: FERNANDES, Ana Barbara 2022.

As barracas tinham estrutura padronizada, e a parte da ornamentação ficou de responsabilidade de cada escola, baseando-se nos elementos culturais que remetiam o milho e o campo (Figura 36). Além de todas terem a Chica Doida como prato principal, eram servidas também outras comidas como cachorro-quente, galinhada, caldos e bebidas como refrigerantes. Os trabalhadores das escolas, professores, coordenadores, secretários, eram responsáveis por cuidar das barracas, servir os alimentos e fazer as vendas nos caixas.

Os resultados apresentados até aqui e a seguir mostram a envolvimento da comunidade com a o festival gastronômico. Para Santos e Kinn (2009), as festas nascem das iniciativas comunitárias, mais ou menos autônomas, as festas tem uma forte presença na organização das comunidades, fato que é por demais evidente, haja vista que o envolvimento comunitário das pessoas antes e durante a data de realização do evento.

De acordo com Santos e Kinn (2009, p. 61), os costumes “envolvem articulações de pessoas na realização da festa e representam a legitimação de um modo de ser manifestado por meio de práticas sociais e de habilidades em se continuar organizando comemorações, eventos, encontros e reencontros”. A participação na festa da Chica Doida implica uma forma de demonstração de envolvimento com as coisas da cidade.

Figura 36: Barracas escolares das escolas municipais de Quirinópolis no festival da Chica Doida 2022



Fonte: FERNANDES, Ana Barbara 2022.

A Chica doida foi servida em pratos descartáveis e foi a atração principal do evento. Em todas as mesas havia um cardápio com o preço das comidas e bebidas, fazendo parte da decoração e alguns vasos de flores (Figura 37).

Em 2023, o evento teve quantidade reduzida de escolas municipais, contando com apenas seis delas (Figura 38). Além da Chica Doida, eram servidos outros tipos de pratos, como galinhadas, caldos, cachorro-quente. As barracas que também eram bares serviam petiscos e outros pratos e, além dessas, havia mais três barracas que não vendiam o prato tipo da festa, mas tinham creps, pastéis, batatas, petiscos e bebidas.

Figura 37: Prato de Chica Doida



Fonte: Fernandes, Ana Barbara. 2022.

Figura 38: Barracas escolares no Festival da Chica Doida 2023



Fonte: FERNANDES, Ana Barbara 2023.

Entre as barracas no festival, teve uma que se destacou mais que outras, pois era comandada pelas filhas da Dona Petronilha com a receita oficial do prato (Figura 39). Nela, o nome intitulava-se “Chica Doida Original da Dona Petronilha”. Uma foto central da matriarca fazia parte da decoração da barraca, além de outros artefatos como chapéus, outras fotografias antigas e reportagens da inventora da Chica Doida. O modo de servir a iguaria foi diferente dos outros locais da festa, pois eram servidas em marmitas.

Figura 39: Barraca Chica Doida Original da Dona Petronilha



Fonte: Fernandes, Ana Barbara 2024.

Dentro desse mesmo espaço gastronômico havia o “Palco da Chica Doida”, nele eram realizadas apresentações culturais das escolas, shows de artistas da terra e comediantes (Figura 40).

Em 2023, o Festival da Chica Doida ocorreu entre os dias 5, 6 e 7 de maio (Figura 41). Algumas mudanças houveram em relação aos anos anteriores, uma delas foi o local de realização do festival, transferido para o Parque de Exposições Agropecuárias de Quirinópolis (Figura 42). Um dos responsáveis pela organização da festa, disse que a decisão pela mudança do local do festival, foi pela quantidade de pessoas que o Parque de exposições comporta, pois esperavam uma quantidade maior do público devido as atrações musicais que se apresentariam. No entanto, nesse ano, o festival recebeu mais de 38 mil pessoas, ficando um pouco abaixo do ano anterior que foi 40 mil.

Figura 40: Palco da Chica Doida, com apresentações culturais das escolas municipais e shows de artistas da terra.



Fonte: FERNANDES, Ana Barbara 2023.

Figura 41: 6º Festival da Chica Doida



Fonte: Fernandes, Ana Barbara 2024.

Figura 42: Entrada do 6º Festival da Chica Doida e vista aérea do Parque de Exposições Agropecuárias de Quirinópolis



Fonte: Google Earth. Fernandes, Ana Barbara 2023

A maioria das edições anteriores, aconteceram no Lago do Sol Poente, uma referência em lazer na cidade, que é frequentemente palco de campeonatos de esportes náuticos. Às suas margens, foi construída uma ampla estrutura para eventos, equipada com palco, camarins, sanitários e quiosques. O local tornou-se um ponto de encontro da comunidade, onde a simplicidade e a beleza do lugar refletem a alegria de ser quirinopolina.

O Parque de Exposições tem capacidade de receber duas mil pessoas a mais do que o espaço do Lago do Sol Poente comporta. Alguns festeiros não gostaram da mudança do local, alegaram que o Lago tem “mais a cara da festa”, pois já estavam acostumados onde era realizada e por considerarem um lugar mais bonito. Outro argumento dos organizadores para a mudança do local da festa, foi devido ser época de temperaturas muito baixas. Porém, diferente dos anos anteriores, a temperatura não caiu e ficou acima do normal, mesmo assim, não impediu os festeiros de sair de casa para presenciar o festival.

Uma mudança significativa referente ao ano anterior, foi o quantitativo de escolas que participaram do evento. Em 2022, houve a participação de todas as 16 instituições escolares municipais na festa e no concurso da Chica Mais Doida. No ano seguinte, o evento contou com apenas 6 escolas. Além de todas elas terem Chica Doida no cardápio, também havia outras comidas como cachorro-quente, galinhada, caldos e refrigerantes. e fora dele os

preços praticados eram outros. Em outro local da festa tinham as barracas que eram fora desse contexto gastronômico, na qual vendiam bebidas e outros tipos de comida.

Além da participação das seis escolas municipais no espaço gastronômico, contou também com a presença da Superintendência Estadual do Esporte e Lazer, Centro De Atendimento Educacional Especializado Dr. Alfredo Mariz da Costa, Paróquia Nossa Senhora D'Abadia, dois bares da cidade e a presença ilustre das filhas da Dona Petronilha com uma barraca da Chica Doida “original”. As escolas tinham os cardápios com os valores padronizados, porém os preços mudavam quando as barracas não eram escolares. Os valores do prato principal variavam entre R\$20,00 e R\$ 35,00 (figura 43).

Figura 43: Cardápios do Festival da Chica Doida 2023.



Fonte: FERNANDES, Ana Barbara 2023.

Além da Chica Doida, serviam outros tipos de pratos, como galinhadas, caldos, cachorro- quente, as barracas que também eram bares serviam petiscos e outros pratos que combinam com bebidas. Ainda no espaço gastronômico havia mais três barracas que não vendiam o prato típico da festa, mas tinham creps, pastéis, batatas, petiscos e bebidas.

Em 2024, o festival aconteceu entre os dias 1 a 5 de maio no Parque de Exposições de Quirinópolis (Figura 44), e assim como nos anos anteriores, a entrada foi gratuita. Contou

também com o concurso gastronômico que foram R\$20 mil reais em premiação para duas categorias, popular e escolar, sendo R\$5 mil para o primeiro colocado, R\$3 mil para o segundo e R\$2 mil para o terceiro. Teve apresentações de shows de artistas famosos no palco principal e artistas locais no palco secundário. Teve também a famosa Oficina das Merendeiras, Oficinas com produtos a base de milho.

Figura 44: 7º Festival da Chica Doida



Fonte: Fernandes, Ana Barbara 2024

A sétima edição do festival teve um público recorde. Segundo os dados da Prefeitura de Quirinópolis, nos cinco dias de festa, houve a participação de cerca de 70 mil pessoas. Além do prato ser a principal atração, os shows também traziam públicos de várias cidades próximas, como Inaciolândia, Gouvelândia, Santa Helena, Rio Verde, Itumbiara, Caçú, Paranaiguara, São Simão, etc. Essas pessoas vinham de transporte particular, rodoviários ou fretados. Pode observar, que cada ano que se passa aumenta o público no festival da Chica Doida (Quadro 3).

Quadro 3: Festivais da Chica Doida

ano	Edição	Nome	data	local	dias de festa	quantidade de pessoas
2008	1º	Arraiá do Povo - 1º Festival Gastronômico Chica Doida	30 de maio a 01 de junho	Lago do Sol Poente	3	20 mil
2010	2º	Festival Gastronômico de Quirinópolis	20 a 23 de maio	Lago do Sol Poente	4	30 mil
2012	3º	Festival Gastronômico Chica Doida	10 a 13 de maio	Lago do Sol Poente	4	40 mil
2018	4º	Festival Gastronômico Chica Doida	25 a 27 de maio	Parque de Exposições Agropecuárias	3	30 mil
2022	5º	Festival da Chica Doida	19 a 22 de maio	Lago do Sol Poente	4	40 mil
2023	6º	Festival da Chica Doida	5 a 7 de maio	Parque de Exposições Agropecuárias	3	38 mil
2024	7º	Festival da Chica Doida	1 a 5 de maio	Parque de Exposições Agropecuárias	5	70 mil

Fonte: Fernandes, Ana Barbara 2024

A importância do Festival da Chica Doida, já foi consolidada não só para os quirinopolinos, mas também para moradores de várias outras cidades, que vê a atração como forma de entretenimento, cultura e lazer. E isso beneficia Quirinópolis na parte comercial e turística, pois quem vem para a festa e fica durante todo seu período, aproveitam também para conhecer as partes turísticas da cidade, como as cachoeiras, rios, lagos.

### 3.2. Educação e Gastronomia no Festival Chica Doida

Para a preservação de um Patrimônio Cultural Imaterial, é fundamental a atuação das escolas, pois essas serão grandes aliadas ao ajudar o aluno a ter a conscientização da valorização cultural no contexto que ele está inserido. Nesse sentido, de acordo com Silva e Santos (2023), é de grande importância garantir aos alunos o acesso ao patrimônio cultural, seja qual for sua condição física ou econômica. Assim, os processos educativos devem priorizar a construção conjunta e democrática do conhecimento, envolvendo a participação ativa das comunidades que possuem e produzem as referências culturais, nas quais coexistem diferentes conceitos de patrimônio cultural, conforme o Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN, 2014).

Festivais, eventos, festas regionais, entre outros, que incluem as instituições escolares, oferecem aos alunos a oportunidade de ter uma vivência com várias possibilidades, no qual podem ser inseridas através de práticas pedagógicas. As reflexões de Silva e Santos (2023, p. 465), reforçam que “o estudo confere a possibilidade de colocar a cultura no cotidiano da escola, por meio das práticas pedagógicas em diversas áreas do ensino aprendizagem”. Nesse contexto, o professor deve trabalhar com os alunos sobre o patrimônio,

pois a escola vai conseguir envolver o aluno ativamente, e isso vai gerar a identidade cultural do estudante.

Esses mesmos autores ainda entendem que as escolas podem estimular os alunos, de forma didática, a explorar o patrimônio cultural local, como tradições, costumes, culinária, arquitetura e história da região, por meio de pequenos projetos e artigos de pesquisa (Silva; Santos, 2023). Sendo assim, esses métodos vão ajudar na documentação e preservação do conhecimento que, com o passar do tempo, podem ser perdidos.

Esses momentos de festividades são de grande importância para a escola e a família estarem reunidas em um mesmo propósito. Em alguns casos, as famílias dos alunos, que frequentemente não participam ativamente no contexto escolar, encontram na festa um espaço de convivência social, além das oportunidades didáticas que ela oferece. Durante o evento, em 2023, uma das professoras, disse em entrevista que acha muito importante a participação e envolvimento da escola nessas festas, pois ajuda a envolver a família no ambiente escolar, e faz com que o aluno possa ter mais acolhimento.

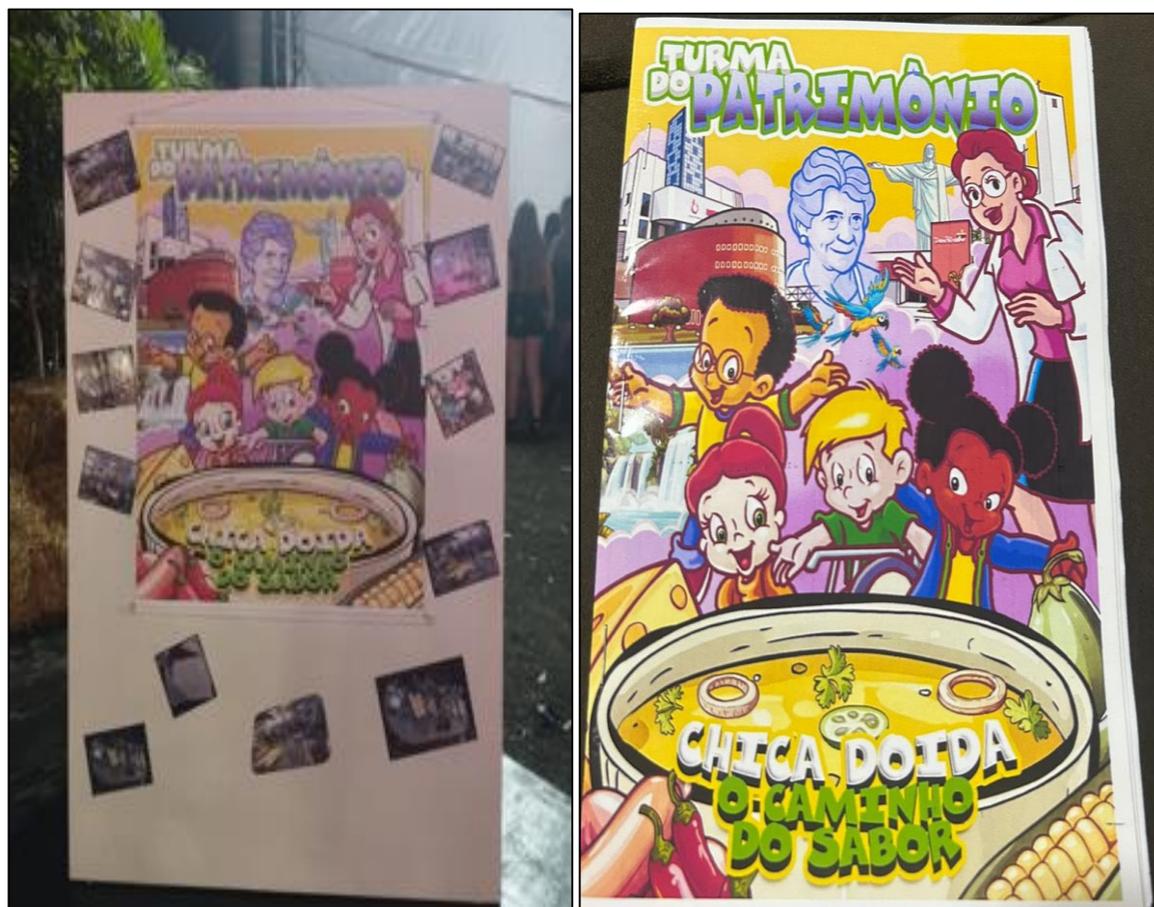
No 6º Festival da Chica Doida em 2022, foi anunciado no Palco da Chica Doida o lançamento da primeira edição do quadrinho que conta a história da Chica Doida, posteriormente distribuído para todos os alunos da rede municipal de ensino (Figura 45). O exemplar conta a história de Ravi, uma criança que se muda para Quirinópolis e aprende na escola o valor do prato como patrimônio goiano. Podemos observar no livro alguns pontos conhecidos da cidade, como o Cristo que fica na entrada principal, a igreja Nova Matriz, e o Festival da Chica Doida. No Livro também tem a foto da Dona Petronilha.

A ideia da publicação nasceu durante o Festival da Chica Doida em 2022. Foram planejadas atividades voltadas para os alunos da Educação Básica, como Cozinha Kids, mamulengos, oficinas infantis e apresentações artísticas, com destaque especial para a Chica Doida. A realização do projeto aconteceu por meio de uma formação continuada para professores da Educação Básica, focada no patrimônio cultural, com o tema: "A história da Chica Doida em quadrinhos: Construção Coletiva do Conhecimento", uma iniciativa da Secretaria de Educação, Cultura e Esportes em parceria com o Museu Histórico de Quirinópolis.

Uma das propostas foi promover a democratização do acervo do museu, incentivando o direito de acesso à história e ao patrimônio cultural e imaterial da população de Quirinópolis e do estado de Goiás. Para alcançar os objetivos, foram planejadas ações de

divulgação, como a gravação de depoimentos de antigos moradores, que foram disponibilizadas nos canais da Prefeitura de Quirinópolis e do Museu de Quirinópolis.

Figura 45: Gibi “Turma do Patrimônio” apresentado no Festival da Chica Doida 2023



Fonte: FERNANDES, Ana Barbara 2023

Outra proposta da História em Quadrinhos (HQ) foi divulgar e comunicar uma parte do patrimônio imaterial de Quirinópolis. O volume apresenta a história da Chica Doida, que foi reconhecida como patrimônio imaterial e cultural goiano em 12 de abril de 2022, pela Lei Estadual nº 21.307. No contexto da educação patrimonial, a criação da história em quadrinhos foi desenvolvida por um grupo de professores das 17 escolas do município de Quirinópolis, utilizando suas habilidades e conhecimentos pedagógicos.

Alguns recontaram a história, outros fizeram as ilustrações e outros a adaptaram para o formato de quadrinhos. Segundo Silva, Castro e Nogueira (2023), para a Educação Básica, o desejo dos professores que participaram da elaboração da HQ é que esse material seja utilizado por famílias e educadores no desenvolvimento dos estudantes. A ideia é que, por meio da interação ao ouvir e compreender a história, os alunos possam posteriormente, com a

leitura e a escrita, formar suas próprias concepções sobre o enredo e os fatos históricos e culturais. Essa relação estimula o conhecimento, o sentimento de pertencimento, além de ajudar na concentração e na criatividade.

A história em quadrinhos é uma ferramenta com potencial educativo, indo além do simples entretenimento. A narrativa sobre o patrimônio imaterial goiano, Chica Doida, propõe uma reflexão sobre a história, estabelecendo uma conexão entre tempo e narrativa, com foco no ensino-aprendizagem refletindo as concepções e práticas dos pesquisadores, que visam promover mudanças na educação brasileira, especialmente no contexto da sala de aula e na educação patrimonial.

Houve um evento entre os dias 17 a 19 de novembro de 2022, o IV Seminário Interno de Pesquisa do Programa de Pós-Graduação em Geografia na Universidade Estadual de Goiás – UEG, Câmpus Cora Coralina na Cidade de Goiás. Durante esse seminário foram ofertadas palestras e oficinas, e uma delas foi a “Oficina de Chica Doida”, no qual esta pesquisadora foi a chef que elaborou a iguaria. Levei uma grande quantidade do prato pronto, somente para assar, e fizemos uma Chica Doida ao vivo, com 10 unidades de milhos, para os alunos inscritos aprenderem na prática a fazer o prato.

Com ajuda de alguns colegas do curso, ralamos o milho, picamos a linguiça, a cebola, o queijo, a cebolinha e a guariroba, cozinhamos o jiló. Colocamos a massa ralada e os outros ingredientes no fogo, cozinhamos até o ponto, acrescentamos os ingredientes, e com várias mãos ficou pronta a Chica Doida na Cidade de Goiás (Figura 46). Na oficina participaram cerca de 15 pessoas e, enquanto íamos fazendo o prato, contei a sua história de origem, falei sobre o Festival da Chica Doida, como é a aceitação dele em Quirinópolis e em outro Estados e como ele recebeu o reconhecimento de Patrimônio Cultural Imaterial de Goiás. Também falei que a receita que estávamos ensinando era a original, porém algumas pessoas acrescentam ou retiram alguns ingredientes, ou fazem de modo diferente, mas que isso não descaracteriza a Chica Doida.

Foram elaboradas uma Chica Doida com pimenta e outra sem, pois, havia pessoas que não podiam com a fruta. Após o prato pronto, passamos para a degustação que, além dos participantes que estavam presentes e aprendendo a fazer o prato e sua história, os alunos que estavam presentes em outras oficinas também puderam participar e todos ficaram maravilhados com o sabor. Nesse contexto, Freixa e Chaves (2009, p. 19) arrazoam que “desde tempos remotos as pessoas não se alimentam movidas apenas pela necessidade de sobrevivência, mas também por puro prazer”.

Figura 46: Oficina da Chica Doida no IV Seminário Interno de Pesquisa do Programa de Pós-Graduação em Geografia na Universidade Estadual de Goiás – UEG, Câmpus Cora Coralina, na Cidade de Goiás



Fonte: Arquivo de FERNANDES, Ana Barbara 2022.

A maioria dos presentes, ainda não conheciam ou não tinham ouvido falar do prato. Alguns já conheciam, mas relataram ser diferentes, tanto de sabor quanto a textura, comparado aos que já haviam experimentados. Desse modo, além de levarmos a identidade cultural da cidade de Quirinópolis, fizemos a propagação do prato para que outras pessoas pudessem fazer em suas casas e levar para seus familiares.

Dessa forma, Nunes e Zegarra (2014), afirmam que é fundamental conhecer as raízes da cultura da sociedade em que estamos inseridos. Identificar os processos que possibilitaram o surgimento de uma cultura única, cuja culinária é caracterizada e preservada pelo seu modo de fazer, é de suma importância. Isto contribui para o entendimento do contexto social, cultural e alimentar da população. Assim, a Oficina da Chica Doida no IV Seminário Interno de Pesquisa do Programa de Pós-Graduação em Geografia na Universidade Estadual de Goiás – UEG, Câmpus Cora Coralina, na Cidade de Goiás, proporcionou experienciar os saberes e fazeres acumulados nas receitas são fontes científicas importantes para a ciência geográfica.

### 3.3. A voz do Festival Chica Doida nos meios de comunicação e mídias sociais

Para um evento ser de grande sucesso e ter uma boa aceitação pelo público, sua forma de divulgá-lo é essencial e deve ser pensada estrategicamente para atingir muitas pessoas. Para o Festival da Chica Doida, sempre foram utilizados vários meios de comunicação para fazer propaganda, tanto os meios mais formais como um ofício ou os informais, rádios, redes sociais, Youtube, panfletos físicos (Figura 47), panfletos virtuais, revistas, outdoors etc.

Figura 47- Panfleto físico distribuído aos festeiros no Festival da Chica Doida em 2022

Vem aí, o maior Festival que Quirinópolis já viu...  
Entrada Franca

GUARDE ESTA DATA  
**19 a 22 DE MAIO**  
LOCAL: LAGO SOL POENTE

Realização:  
**PREFEITURA DE QUIRINÓPOLIS**

Festival da Chica Doida  
Quirinópolis - GO

Acompanhe tudo pelas Redes Sociais:  
@prefquirinopolis @festivalchicadoida

Share artísticos e culturais, Cozinha Show e Cozinha Show, concursos gastronômicos e o melhor produto da região.

**A Chica Doida**

**PROGRAMAÇÃO:**

**19.05 (Quinta-feira) OFICINAS DA CHICA**  
14h: EMATER - Oficina de Artesanato;  
16h: Concurso "A Chica Mais Doida" - 1ª Mostra;

**PALCO DA CHICA**  
20h: Apresentações artísticas e culturais.

**PALCO DE SHOW**  
21h30: Casa Worship.

**20.05 (Sexta-feira) OFICINAS DA CHICA**  
9h: EMATER - Oficina Cozinha;  
13h: Profissionais de bares e restaurantes - Cozinha de Chica;  
16h: Concurso "A Chica Mais Doida" - 2ª Mostra;  
18h: Futebol Solitário - Chica Doida.

**PALCO DA CHICA**  
20h: Apresentações artísticas e culturais;  
21h: Abertura oficial do Festival da Chica Doida;  
22h: Encantos e Histórias da Chica com Mamulengos.

**PALCO DE SHOWS**  
23h: Edy Brito e Samuel.

**21.05 (Sábado) OFICINAS DA CHICA**  
10h: 10ds: História da Chica com Mamulengos - da Geração em Geração;  
14h: Comida de Escola - Merendinhas e outros profissionais do setor;  
16h: Concurso "A Chica Mais Doida" - 3ª Mostra.

**PALCO DA CHICA**  
19h30: Apresentações artísticas e culturais;  
21h: Cozinha Show - Narca com a Chica.

**PALCO DE SHOWS**  
23h: João Bosco e Vinícius.

**22.05 (Domingo) OFICINAS DA CHICA**  
14h: Apresentações artísticas e culturais.

**PALCO DE SHOWS**  
19h30: Apresentações Artísticas e Culturais;  
21h: Cozinha Show - Narca com a Chica;  
22h: Resultado e premiação do Concurso "A Chica Mais Doida".

**PALCO DE SHOWS - 23h: Bredes da Psicofina**

Quinta e Domingo **CHICA NAS ESCOLAS**  
18h: Chica Doida e outros pratos nas barracas das escolas.

Fonte: FERNANDES, Ana Barbara 2022.

Ou seja, o evento quirinopolino se faz presente na internet, mídias sociais, rádio, televisão e outros meios de comunicação. Dessa forma, Rocha Neto, Barreto e Souza (2015, p. 12), esclarecem que:

[...] redes sociais são diferentes de mídias sociais, pois as redes são espaços de comunicação e interação entre os seus membros ou amigos escolhidos pelo usuário.

Mídias sociais quer dizer “permitir conversações”. Elas são sites na internet construídos para permitir interação social e o compartilhamento de informações em vários formatos: fotos, mensagens, ícones entre outros.

No entanto, é relevante esclarecer que não é objetivo deste estudo compreender o festival do Chica Doida a partir do conceito de rede, mas os argumentos apresentados mostram que essa categoria tem uma representação para os sujeitos que participam da organização do espetáculo gastronômico, bem como para quem visita o mesmo. O advento da internet foi um fator crucial para essas mudanças e transformações nas cidades do Cerrado envolvidas com o agronegócio.

No caso do evento pesquisado “as mídias sociais têm como principal característica a participação ativa da comunidade de usuários na conexão e compartilhamento de informações” (Rocha Neto, Barreto e Souza, 2015, p. 13). Portanto, as imagens da festa se fazem presentes nas mídias sociais de relacionamento entre pessoas. Ela permite a integração entre as pessoas e possibilita também o engajamento de maneira coletiva através da cooperação, compartilhamento de informações e até mesmo da competição.

As mídias sociais permitem a criação de valores, “sejam eles individuais ou coletivos, na sociedade, abrindo um leque de opções para a comunicação estratégica, seja nas comunicações organizacionais, na divulgação de uma empresa, de uma marca ou de um produto ou na comunicação social conhecida como tradicional”. (Rocha Neto, Barreto e Souza, 2015, p. 14).

O panfleto físico (Figura 47) foi distribuído dentro do próprio festival. Nele havia todas as informações das programações que seriam realizadas, juntamente com os locais e horários. De acordo com Guaraldo (2006) os folhetos turísticos são considerados importantes fontes de informação para a parcela da população que pesquisa sobre localidades e compra de viagens. O folheto estimula a decisão por viagens e compras, chamando a atenção para o produto divulgando suas características e que necessidades e desejos podem atender. Nesse contexto, cumpre um importante papel na divulgação dos festivais gastronômicos.

Para Guaraldo (2006), todo material promocional deve motivar, sendo de boa qualidade; e informar, trazendo informações as mais diversas sobre o local ou empreendimento como: atrativos naturais e culturais, calendário de eventos, meios de hospedagem e alimentação, transportes, comércios, entretenimento, serviços médicos, oficinas e locadoras de veículos, bancos e câmbios, embaixadas, entre outros. Outro detalhe que merece ilustração em Quirinópolis é o panfleto virtual (Figura 48), que foi amplamente

divulgado nas redes sociais como *Instagram* e *site* da Prefeitura de Quirinópolis, e na página da Chica Doida.

Figura 48: Oficinas ofertadas para a comunidade durante o Festival da Chica Doida em 2022.



Fonte: FERNANDES, Ana Barbara 2022.

Guaraldo (2006), atenta para o fato de que o produto turístico deve ser mostrado de forma atraente na propaganda, porém jamais se deve divulgar uma falsa realidade. O produto turístico é vendido em confiança e promete a realização de um sonho, por isso, a frustração do cliente com a propaganda falsa prejudica a imagem do turismo, dado que a credibilidade é muito importante numa área que divulga um produto abstrato, cujo consumo ocorre apenas no momento de sua utilização. O folheto é um instrumento entre a propaganda e a venda, prestando tanto para a distribuição promocional, quanto para negociações profissionais.

Um aspecto apontado é o uso do folheto como recordação pelos turistas, que os guardam após consumirem o produto, destacando a conexão emocional estabelecida nas viagens. Assim, Guaraldo (2006, p. 5), arrazoa que:

[...] o folheto é definido por vários autores como um instrumento entre a propaganda e a venda; servindo para tornar o empreendimento ou localidade mais conhecida, sustentar o produto e também a venda; atuando como embalagem dos produtos turísticos. E sendo classificado principalmente como informativo e comercial ou de venda.

Nos últimos anos, o Festival da Chica Doida foi amplamente divulgado para atingir não apenas o município de Quirinópolis, mas várias regiões do Estado e do país. Além do *site* oficial da Prefeitura, o evento também foi publicado em vários outros que tinham grande notoriedade regional e nacional, conforme (Figura 49). Nos dias do evento, também foram

divulgados diariamente no *site* da Prefeitura, o andamento das programações, as fotos, os shows e as participações.

Figura 49- Divulgação do Festival da Chica Doida em sites



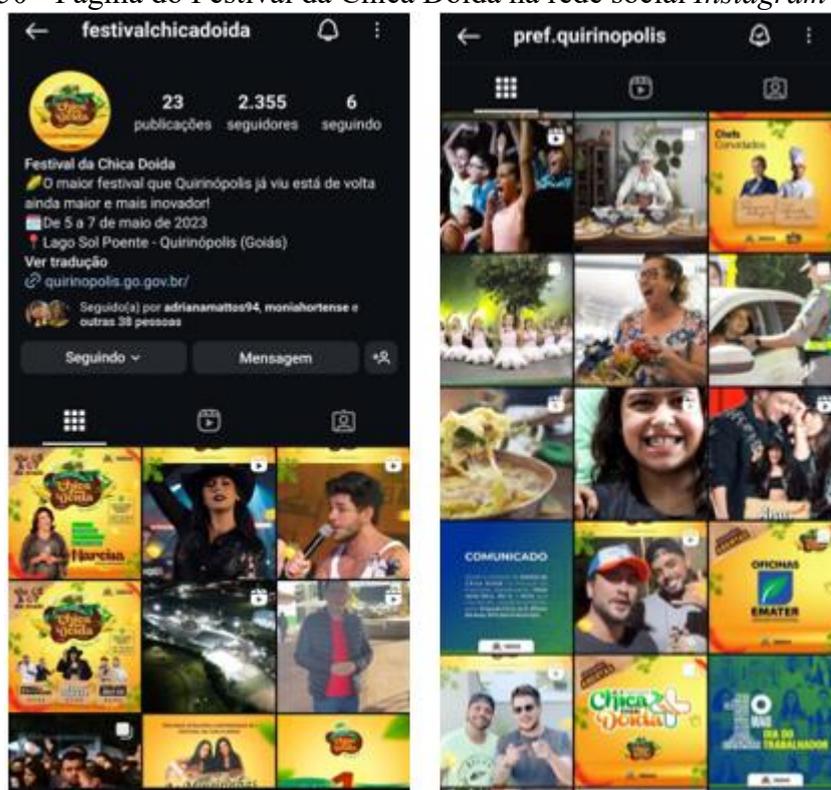
Fonte: FERNANDES, Ana Barbara 2023.

Outra forma de divulgação do evento foi na rede social *Instagram*, atualmente muito utilizada como ferramenta de divulgação de fácil acesso e grande aceitação. Essa mídia social vem sendo bastante utilizada por vários tipos de públicos e consegue aproximar clientes a algum tipo de produto.

As redes sociais vêm se mostrando essencial na divulgação desse tipo nicho que, além da divulgação da festa, beneficiam também o comércio que está, de certa, forma envolvido na programação da festa, como restaurantes, hotéis, lojas de roupas, entre outros. Sendo assim, “o turismo de eventos associado ao marketing digital, especialmente às mídias sociais, como é o caso da rede social *Instagram*, pode gerar benefícios tanto para os consumidores quanto para as empresas promotoras e organizadoras” ( Santos; Câmara; Leite, 2021, p. 67).

Em 2022, os responsáveis pelo marketing do festival, abriram uma página no *Instagram* nomeado “Festival da Chica Doida” (Figura 50), no qual utilizavam para fazer a divulgação, juntamente com a agenda e fotos no decorrer dos dias. Em 2023 o festival foi divulgado na página específica do Festival somente até março, após isso passaram divulgar o evento na página da Prefeitura de Quirinópolis, pois nela tem um público maior que agrega mais visualizações. No *Instagram* os artistas convidados também faziam propaganda do evento nas suas contas particulares, e chamavam seu público para também comparecer junto com eles.

Figura 50 - Página do Festival da Chica Doida na rede social *Instagram*



Fonte: Página do *Instagram* da Prefeitura de Quirinópolis e Página do *Instagram* Festival da Chica Doida – Organização: FERNANDES, Ana Barbara. 2022.

Também houve divulgação de emissoras de Televisão locais nos dias da festa. Além disso, A Prefeitura de Quirinópolis também fazia as transmissões em tempo real em sua página do YouTube, para mostrar os acontecimentos, tais como as oficinas, os shows, o concurso da Chica Mais Doida e as apresentações que ali estavam acontecendo.

Outra importante forma de divulgar a Chica Doida, são outdoors que foram colocados estrategicamente em duas entradas da cidade. Nele tem a foto do prato e a seguinte frase: “Bem-vindo a cidade da Chica Doida – Quirinópolis”. Certamente uma excelente

maneira de divulgação do prato, pois para quem nunca veio na cidade ou não conhece a Chica Doida vai ficar na curiosidade e querer experimentar (Figura 51). E, para quem mora na cidade sempre ao ver a imagem vai ter a sensação de pertencimento.

Figura 51 - Outdoor na entrada principal da cidade de Quirinópolis “Bem-vindo a cidade da Chica Doida – Quirinópolis”.



Fonte: FERNANDES, Ana Barbara 2023.

A cada ano, observa-se que a qualidade da divulgação da festa se torna ainda mais organizado e planejado e, além de comunicar o evento atraindo cada vez mais público, esses meios de comunicação ajudam a preservar a Chica Doida como Patrimônio Imaterial de Goiás.

Diante dos resultados apresentados, colhidos a partir dos trabalhos de campo, é relevante trazer as palavras de Bandeira (2013), afirmando que toda cidade é reflexo de seu tempo, convívio harmonioso ou não entre passado e futuro, que guarda marcas históricas na sua paisagem. Em meio à agitação cotidiana, ao tumulto da vida contemporânea, reserva espaços para olhar a si mesma e se admirar com o que vê. No caso desta investigação, o olhar para Quirinópolis se deu a partir da Marca Chica Doida, uma receita, uma gastronomia que é do lugar.

E, ainda, nesse contexto, as cidades são produtos culturais e a materialização do “discurso, os textos que a compõe revelam lógicas no modo de pensar a ordenação territorial. Fruto da construção social e cultural carregam na sua corporeidade, em cada parte, a totalidade

das condições de sua [re]construção”. (Castrogiovanni, 2013, p. 382). Assim, é preciso esclarecer que esta pesquisa em geografia não define Quirinópolis como uma cidade ou destino turístico, a existência do Festival Gastronômico Chica Doida não faz desse espaço urbano um lugar turístico, mas sim uma paisagem com suas potencialidades culturais, no entanto, tanto o festival como o prato Chica Doida, são fortes potenciais para Quirinópolis em seu projeto de implantar a atividade turística no município.

Segundo Bandeira (2013), as cidades turísticas representam uma nova e extraordinária forma de urbanização, porque são organizadas não para a produção, como o foram as cidades industriais, mas para o consumo de bens, serviços e paisagens. Nesse caso, compreende-se que Quirinópolis está organizada para as atividades com estreitas relações com o agronegócio, deixando a atividade turística distante das políticas públicas locais.

## CONSIDERAÇÕES FINAIS

Manter a gastronomia local e regional é, tanto para o turismo quanto para outros setores sociais e econômicos, uma maneira de compreender os costumes e tradições que se desenvolveram ao longo do tempo, baseados em conhecimentos e antigas habilidades, muitas vezes moldados por períodos de escassez ou abundância. As singularidades e os saberes do interior do Brasil estão presentes em festas e feiras locais, refletindo parte da história e identidade dessas regiões. Assim, a culinária e os pratos típicos dessa paisagem contribuem para a caracterização da cultura regional.

Outras potencialidades turísticas podem contribuir significativamente para o desenvolvimento regional e para o projeto estatal de regionalização do turismo. Entre elas estão o ecoturismo, que valoriza as paisagens naturais e áreas preservadas, o turismo rural, que promove a interação com as tradições agrícolas e o cotidiano do campo, além do turismo histórico e cultural, que explora o patrimônio arquitetônico, festividades locais e práticas artesanais.

Esses atrativos diversificados fortalecem a identidade regional, geram emprego e renda, e ampliam o alcance do turismo além do eixo gastronômico, integrando múltiplos aspectos culturais e ambientais. Isso contribui para um desenvolvimento mais sustentável e equilibrado, em sintonia com as diretrizes de regionalização do turismo.

Pode-se afirmar que, em muitas regiões do interior do Brasil, o turismo ainda não é amplamente reconhecido pelas sociedades locais como um fator relevante para o desenvolvimento social e econômico. Frequentemente, o potencial turístico dessas áreas é subestimado, e sua capacidade de gerar emprego, renda e valorização cultural não é plenamente explorada pelas comunidades e municípios. Isso pode ocorrer devido à falta de infraestrutura, apoio governamental ou consciência sobre os benefícios que o turismo pode trazer para o desenvolvimento regional.

Torna-se relevante sublinhar também que esta pesquisa de mestrado nos oportunizou participar de 06 a 08 de setembro de 2023, na Universidade de Coimbra em Portugal, do IV Congresso Internacional Soberania Alimentar: dinâmicas de produção e abastecimento na longa duração, do XI Congresso Rural Report e do XVIII Congresso de História Agrária – SEHA.

Na ocasião foram apresentados resultados parciais da investigação sobre a gastronomia Chica Doida na sessão “Alimentação, Comida e Patrimônios Alimentares: o

saber popular nas cozinhas da América Latina e Caribe, que foi presidida pelo Prof. Dr. Jean Carlos Vieira Santos. Foi um momento que recebemos contribuições e que trouxe também algumas reflexões teóricas sobre o trabalho em desenvolvimento no PPGEIO da UEG Cora Coralina.

Os simbolismos da região imediata de Quirinópolis também fazem parte do seu patrimônio imaterial, especialmente nas comunidades rurais. Esses elementos se manifestam como expressões culturais que refletem as identidades dessas comunidades, preservando tradições, crenças e costumes que foram transmitidos de geração em geração.

A partir da participação nesse evento em Coimbra e dos resultados apresentados nesta dissertação, compreende-se que fica aqui uma lacuna, como sugestão de estudo no horizonte deixado por este trabalho, é a necessidade de análise quanto ao protagonismo de Francisca (a Chica), ajudante de Dona Petronilha. Entendemos que ainda se faz necessário um maior aprofundamento nessa temática. Por fim, os conteúdos expostos nesta dissertação deixam outras possibilidades de investigações futuras, com maior aprofundamento nas cozinhas contemporâneas de Quirinópolis, a presença da receita Chica Doida nos comércios da cidade e do valor da memória de uma receita a base de milho que é a marca do lugar.

## REFERÊNCIAS

- ALBACH, Valéria de M.; GÂNDARA, José Manoel G. **Existe uma Geografia do Turismo?**. Revista Geográfica de América Central, Vol. 2 No. 47E, 2011. Disponível em: <https://www.revistas.una.ac.cr/index.php/geografica/article/view/1804>. Acesso em 05 set. 2024.
- ALMADA, José Alexandre Berto. LUGAR TURÍSTICO E TERRITÓRIO USADO: contribuições teóricas ao estudo do Turismo a partir da Geografia de Milton Santos. **Revista InterEspaço**, Grajaú/MA, v. 4, n. 15, p. 197-221, set./dez. 2018.
- ALVES, Leidiane A.; RIBEIRO FILHO, V. Os mercados públicos e a cidade: as transformações do Mercado Municipal de Uberlândia. **Caminhos de Geografia**, Uberlândia, v. 12, n. 39 set/2011 p. 209 – 225. 2011.
- AMORIM, A. L.; BATISTA E SILVA, A.; CARVALHO, R. N.; SALES, L. C. B.; SANTOS, J. C. V. S. Gastronomia Árabe em Caldas Novas (Goiás): Um componente do destino turístico. **Revista Territorial**, Cidade de Goiás, v. 10, n. 1, p. 64-76, 2021. Disponível em: <https://www.revista.ueg.br/index.php/territorial/article/view/12221> Acesso em: 12 jul. 2024.
- ALEGO, Assembleia Legislativa do Estado de Goiás.** Paulo Cezar participou do festival Chica Doida em Quirinópolis. **2012. Disponível em:** <https://portal.al.go.leg.br/noticias/49476/paulo-cezar-participou-do-festival-chica-doida-em-quirinopolis>. Acesso em: 12 jul. 2024.
- BANDEIRA, Milena Berthier. Cidade Turística e seus Imaginários: O Olhar da Imprensa Especializada. **Revista Rosa dos Ventos**, 5(3), p.439-450, jul-set, 2013. Acesso em 22 de agosto de 2023.
- BARBOSA, O. X.; SANTOS, J. C. V. Cafés e Turismo nos Quintais do Centro Histórico da Cidade de Goiás. **Revista dos Algarves: A Multidisciplinary e-Journal**, 41, 70-89, 2022. Disponível em: <https://www.dosalgarves.com/index.php/dosalgarves/article/view/294/295>. Acesso em 22 de agosto de 2023.
- BEZZI, M. L. **Região: uma (re)visão historiográfica – da gênese aos novos paradigmas.** Santa Maria (RS): Editora da UFSM, 2004.
- BRASIL. **Constituição da República Federativa do Brasil de 1988.** Brasília, DF: Presidência da República, 2005. Disponível em: [https://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/constituicao/constituicao.htm](https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/constituicao/constituicao.htm). Acesso em: 12 jul. 2024
- BRASIL. Ministério do Turismo. **Ecoturismo: orientações básicas.** 2. ed. – Brasília: Ministério do Turismo, 2010. Disponível em: <https://www.gov.br/turismo/pt-br/centrais-de-conteudo/-publicacoes/segmentacao-do-turismo/ecoturismo-orientacoes-basicas.pdf> . Acesso em: 02 set. 2024.
- CARLOS, A. F. A. **O Consumo do Espaço.** In: CARLOS, A. F. A (Org.). **Novos Caminhos da Geografia.** São Paulo: Contexto, 1999. 204, p. 173-186.

CASTRO, H.C.; MACIEL, M. E.; MACIEL, R. A. **Comida, cultura e identidade: conexões a partir do campo da gastronomia.** *Revista Ágora*, Santa Cruz do Sul, v.18,n. 07,p.18-27, 2016. Disponível em: <https://online.unisc.br/seer/index.php/agora/article/view/7389> . Acesso em: 12 jul. 2024.

CASTRO, V. H. S.; FÉLIX, F. S. **Eventos gastronômicos: um estudo de caso sobre o festival de queijo coalho de Jaguaribe-Ceará.** *Conex. Ci. e Tecnol. Fortaleza/CE*, v.15, 01-07, e021005, 2021.

CASTROGIOVANNI, Antônio Carlos. **Turismo, Organização e Reconstrução do Espaço Urbano Contemporâneo.** *Revista Rosa dos Ventos*, 5(3), p. 381-389, jul-set, 2013. Disponível em: <https://sou.ucs.br/etc/revistas/index.php/rosadosventos/article/view/2241>. Acesso em: 20 jul. 2023.

COELHO, D. S. **O Turismo Gastronômico e a Biodiversidade do Cerrado.** 2009, 86 f. Dissertação (Mestrado em Turismo e Meio Ambiente) – Centro Universitário (UMA), Belo Horizonte, 2009.

COSTA, J. de A.; SILVA, L. G. da. **Migração, trabalho e escola: a inserção dos alunos nordestinos no Colégio Estadual Independência no município de Quirinópolis em 2015.** *Revista Mirante*, Anápolis, v. 8, n. 2, p. 11-22, 2015. Disponível em: <https://www.revista.ueg.br/index.php/mirante/article/view/4052>. Acesso em: 10 dez. 2023

D'ABADIA, Assilvio. Resumo da história e origem de Quirinópolis. *In: URZEDO, Maria da Felicidade Aves (Org.). Quirinópolis: Mãos e olhares diferentes 1832-2010.* Goiânia: Kelps, 2010, p. 45-88.

FERNANDES, Ana B.; ALONSO LÔBO ROSA, CAMILLA; SOUZA, Edevaldo A.; PISARSKI JUNIOR, Marcos R.; SANTOS, J. C. V. **Gastronomia chica doida, patrimônio cultural e imaterial de Goiás/Brasil.** *In: FREIRE, Dulce; RIBEIRO, Ana Isabel; CARVALHO, Pedro C.; RODRÍGUEZ, Elisa Botella; TERESO, Mário Martins, João; FAÍSCA, Carlos Manuel; REMUIÑÁN, Alberto González; LACERDA, Sofia; PIRES, Leonardo Aboim. (Orgs.). Food sovereignty, production and supply dynamics in the long term.* University of Coimbra, Faculty of Economics (Portugal). 1 ed.Coimbra - Portugal: Universidade de Coimbra, 2023, v. ebook, p. 114-130.

FREIXA, D.; CHAVES, G. **Gastronomia no Brasil e no Mundo.** Rio de Janeiro: Senac, 2009.

GARCIA, Daniela Correia. (TESE/343 f). **Imagens Órfãs: uma abordagem ao estudo da fotografia do privado.** 2015. Tese Doutorado em Ciências da Comunicação, Área de especialização Comunicação e Artes, Universidade Nova de Lisboa, Lisboa, 2015.

GIMENES, Maria Henriqueta Sperandio Garcia. **Uma breve reflexão sobre o lugar da gastronomia nos estudos sobre turismo realizados no Brasil.** *Turismo & Sociedade.* Curitiba, v. 4, n. 2, p. 425-431, outubro de 2011. Disponível em: <https://revistas.ufpr.br/turismo/article/view/24774/16610>. Acesso em: 22 jul.2024

GIMENES-MINASSE, M. H. S. G. **Turismo gastronômico: conceitos & características.** Revista Brasileira De Pesquisa Em Turismo, 17, 2791, 2023. <https://doi.org/10.7784/rbtur.v17.2791>. Acesso em: 22 jul.2024

GOIÁS, Governo de Goiás. **Conheça Goiás.** 2023. Disponível em: <https://goias.gov.br/turismo/conheca-goias/>. Acesso em: 12 set. 2024.

GOIÁS, Governo de Goiás. **Goiás Turismo promove encontros nas 10 regiões turísticas do Estado, a partir desta quarta-feira, 2021.** Disponível em: <https://goias.gov.br/turismo/goias-turismo-promove-encontros-nas-10-regioes-turisticas-do-estado-a-partir-desta-quarta-feira-15-09/>. Acesso em: 12 set. 2024.

GOIÁS, Governo de Goiás. **Inventário de Oferta Turística, 2022.** Disponível em: <https://goias.gov.br/turismo/inventario-de-oferta-turistica-2022/> . Acesso em: fev. 2024.

GOIÁS, Governo de Goiás. **Novo Mapa do Turismo de Goiás passa a contar com 86 municípios.** <https://goias.gov.br/turismo/novo-mapa-do-turismo-de-goias-passa-a-contar-com-86-municipios/> . Acesso em: 05 set. 2024.

GOIÁS, Governo de Goiás. **Quirinópolis** – Destaque na gastronomia com a Chica Doida. Disponível em: <https://goias.gov.br/turismo/quirinopolis/>. Acesso em: 05 set. 2024.

GRATÃO, L. H. B.; MARANDOLA JR. E. **Sabor da, na e para Geografia.** Geosul, Florianópolis, v. 26, n. 51, p 59-74, jan./jun. 2011. Disponível em: <https://periodicos.ufsc.br/index.php/geosul/article/view/2177-5230.2011v26n51p59>. Acesso em: 05 set. 2024.

GUARALDO, T. S.B. **Folhetos turísticos: tipos e características.** Revista Científica Eletrônica Turismo, periodicidade semestral, ano III edição número 5, p. 1-6, junho de 2006.

GUIMARÃES, I. V.. **Ensino de Geografia, mídia e produção de sentidos.** Terra Livre, Presidente Prudente, Ano23, v. 1, n. 28, p. 44-66, Jan-Jun/2007. Disponível em: <https://publicacoes.agb.org.br/index.php/terralivre/article/view/222>. Acesso em 5 jul. 2024.

HADJAB, Patrícia Dario El-Moor. **Alimentação, Memória e Identidades Árabes no Brasil.** 2014, Tese de Doutorado em Sociologia. Universidade de Brasília – UNB. Brasília, Novembro de 2014. Disponível em: <http://www.realp.unb.br/jspui/handle/10482/17546> . Acesso em: 22 ago. 2023.

HERNÁNDEZ, J. C. Patrimônio e globalização: o caso das culturas alimentares. In: CANESQUI, A.M.; GARCIA, R.W.D. **Antropologia e Nutrição: um diálogo possível.** 1. Ed. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2005. P. 129-146 Disponível em: <https://static.scielo.org/scielobooks/v6rkd/pdf/canesqui-9788575413876.pdf>. Acesso em: 22 ago. 2023.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA - IBGE. 2017. **População.** Disponível em: <https://cidades.ibge.gov.br/brasil/go/quirinopolis/panorama>. Acesso em: 13 nov. 2024.

IPHAN, Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional. **Educação Patrimonial**. 2014. Disponível em: <http://portal.iphan.gov.br/pagina/detalhes/343><http://portal.iphan.gov.br/pagina/detalhes/343>. Acesso em: 22 ago. 2024.

LACERDA, Aureliana Lopes; WEBER, Claudiane; PORTO, Marchelly Pereira; SILVA, Romário Antunes. A Importância dos Eventos Científicos na Formação Acadêmica: estudantes de biblioteconomia. **Revista ACB: Biblioteconomia em Santa Catarina**, Florianópolis, v.13, n.1, p.130-144, jan. /jun., 2008. Disponível em: <https://revista.acbsc.org.br/racb/article/view/553>. Acesso em: 18 fev. 2024.

MARQUES, Luana M. **A Festa em Nós: fluxos, coexistências e fé em Santos Reis no Distrito de Martinésia – Uberlândia (MG)**. 2011, Dissertação (Mestrado em Geografia) – Universidade Federal de Uberlândia (UFU) - Instituto de Geografia. Uberlândia (MG), 2011.

MARTINS, Gládis C. **Comunidade do Salgado em Quirinópolis: paisagens pretéritas e lugares de vida**. 2024. 269f. Dissertação (Mestrado em Geografia) – Programa de Geografia da Universidade Estadual de Goiás (UEG – Campus Cora Coralina), Cidade de Goiás, 2024.

MARTINS, Pollyany P. **Dinâmica socioespacial de Aragarças Goiás: a cotidianidade na construção e estruturação do espaço urbano**. 2015. 193f. Dissertação (Mestrado em Geografia) – Programa de Pós-Graduação em Geografia/PPGGEO- Stricto Sensu – Universidade Federal de Goiás – Campus/ CAJ/UFG, Jataí (GO), 2015.

MARTINS, P. P.; SILVA, L. M. da. **Potencialidades de lazer e turismo na Bacia do Córrego Capela: paisagens entre a Serra da Confusão e o Lago Sol Poente**. In J. C. V. Santos (Org.). Paisagens e destinos turísticos na pesquisa geográfica. Uberlândia: Composer, p. 27-43, 2009.

MENEZES, Sônia de Souza Mendonça; ALMEIDA, Maria Geralda. **Pamonha, Alimento Identitário e Territorialidade**. Mercator, Fortaleza, v. 20, 2021. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/mercator/a/QsQ363BDFXBKsq3nJ7mwGfw/#:~:text=A%20pamonha%20%C3%A9%20demandada%20pelos,econ%C3%B4mico%20de%20um%20alimento%20identit%C3%A1rio..> Acesso em: 10 jun. 2023.

NOVAIS, N. **Escultura e cidade: Uma relação ampliada no âmbito da contemporaneidade**. Cultura Visual, n. 14, dezembro/2010, Salvador: EDUFBA, p. 41-52, 2010. Disponível em: <https://funartemaisdigital.funarte.gov.br/periodicos/escultura-e-cidade-uma-relacao-ampliada-no-ambito-da-contemporaneidade/>. Acesso em: 22.jul. 2024.

NUNES, Priscila Barbosa Bezerra; ZEGARRA, Makarenna Del Carmen Chaves Portugal. **Sobremesas: de Portugal a Pernambuco**. Revista Contextos da Alimentação, Vol. 3, nº 1, p. 50-62, dezembro de 2014. Disponível em: <https://www3.sp.senac.br/hotsites/blogs/revistacontextos/index.php/vol-3-1-ano-2014/>. Acesso em: 22 jul. 2024

OLIVEIRA, C.K.R., SALGADO, A.A.R.; LOPES, F.A.; AMORIM, P.T. **Geoconservação e patrimônio geológico: uma discussão sobre a relevância das quedas d'água**. Caderno de Geografia, v. 27, n. 2, p. 201-223, 2017a. Disponível em: <https://periodicos.pucminas.br/index.php/geografia/article/view/p.2318-2962.2017v27nesp2p201>. Acesso em: 12 set. 2024.

PEREIRA, A. R.; TEIXEIRA, M. F. **Lugar, casa, bairro: olhares geográficos sobre o Jardim Emília – Minaçu – Goiás – Brasil.** *Élisée - Revista de Geografia da UEG*, 4(1), 189-212, 2015. Disponível em: <https://www.revista.ueg.br/index.php/elisee/article/view/3934>. Acesso em: 22 ago. 2023.

PERTILE, K. Comida de Rua: **Relações Históricas e Conceituais.** *Revista Rosa dos Ventos*, 5(2), p. 301-310, abril-jun, 2013. Disponível em: <https://www.unirio.br/cch/escoladeturismologia/pasta-virtuais-de-docentes/joice-lavandoski/alimentos-e-bebidas/texto-aula-27-08-18/textos-seminario-aula-10-9-18/Comida%20de%20rua.%20.pdf/view>. Acesso em: 22 ago. 2023.

RELPH, Zech C. **As bases fenomenológicas da geografia.** *Geografia*, n. 4, v. 7, p. 1-25, 1979. Disponível em: <https://www.periodicos.rc.biblioteca.unesp.br/index.php/ageteo/article/view/14763>. Acesso em: 22 ago. 2023.

ROCHA NETO, M; BARRETO, L. K. S.; SOUZA, L. A. **As mídias sociais digitais como ferramentas de comunicação e marketing na contemporaneidade.** *Revista Científica das Escolas de Comunicação e Artes e Educação*, Ano 4, n° 2, jun/nov.2015. Disponível em: [https://www.academia.edu/35553742/AS\\_M%C3%8DDIAS\\_SOCIAIS\\_DIGITAIS\\_COMO\\_FERRAMENTAS\\_DE\\_COMUNICA%C3%87%C3%83O\\_E\\_MARKETING\\_NA\\_CONTEMPORANEIDADE](https://www.academia.edu/35553742/AS_M%C3%8DDIAS_SOCIAIS_DIGITAIS_COMO_FERRAMENTAS_DE_COMUNICA%C3%87%C3%83O_E_MARKETING_NA_CONTEMPORANEIDADE). Acesso em: 10. Mar. 2024

ROCHA, R. de M. **Cultura da visualidade e estratégias de (in)visibilidade.** *E-Compós*, 7, 2006. Disponível em: <https://www.e-compos.org.br/e-compos/article/view/115>. Acesso em: 10. Mar. 2024

RODRIGUES, Inês Sônia Fonseca. **O fado e a valorização turística dos bairros lisboetas: estudo de caso no bairro de Alfama.** 2016. 91f. Dissertação (Mestrado em Turismo e Comunicação) – Instituto de Geografia e Ordenamento do Território, Universidade de Lisboa, Lisboa, 2016.

SANTOS, Carlos R. A. **A Alimentação e seu Lugar na História: Os tempos da memória degustativa.** *História: Questões & Debates*, Curitiba, n. 42, p. 11-31, 2005. Disponível em: <https://revistas.ufpr.br/historia/article/view/4643> Acesso em: 03 jun 2024.

SANTOS, C. R. A. dos. **A comida como lugar de história: as dimensões do gosto.** *História: Questões & Debates*, Curitiba, n. 54, p. 103-124, jan./jun. 2011.

SANTOS, Gilberto Celestino dos; SANTOS, Fátima Sueli Marcon dos. **Cachoeirinha do Rio Preto: aspectos naturais, históricos e socioeconômicos.** *In: URZEDO, Maria da Felicidade Aves (Org.). Quirinópolis: cultura e desenvolvimento regional - Mãos e olhares diferentes 1832-2014.* Goiânia: Kelps, 2014, p. 279-289.

SANTOS, Milton. **A Natureza do Espaço: técnica e tempo, razão e emoção-** 4ª Ed. 2ª reimpressão. São Paulo. Editora Universidade de São Paulo, 2006.

SANTOS, Jean Carlos Vieira. **Região e destino turístico**: sujeitos sensibilizados na Geografia dos lugares. São Paulo: Allprint, 2013.

SANTOS, J. C. V. **Gastronomia Portuguesa e Mídia em Goiás**: restaurantes de Goiânia, Caldas Novas e Pirenópolis. Revista Turismo & Cidades, São Luís, v. 4, n. 9, p. 130-145, jan. / jun. 2022. Disponível em: <https://periodicoseletronicos.ufma.br/index.php/turismoecidades/article/view/18680> . Acesso em: 03 set. 2024.

SANTOS, J. C. V. **Práticas Iniciais de Lazer e Turismo**: a sacralização de rios e cachoeiras no município de São Simão, Goiás, Brasil. Revista Élisée, Porangatu, v.6, n.2, p.175-187, jul./dez. 2017. Disponível em: <https://www.revista.ueg.br/index.php/elisee/article/view/6679> . Acesso em: 03 set. 2024.

SANTOS, J. C. V. **Vidas Oleiras**: uma viagem pela tradição e arte. São Paulo: All Print, 2021.

SANTOS, J. C. V; SOUZA, Fabia Rubia. **Gastronomia Chica Doida**: contributo para o Programa de Regionalização do Turismo. In: SANTOS, Jean Carlos Vieira.. **Paisagens e Destinos Turísticos na Pesquisa Geográfica**. Uberlândia: Gráfica Composer Editora, 2009. p.57-67.

SANTOS, Jhonnatan Oliveira; CÂMARA, Rosélis Barbosa; LEITE, Angela Roerta Lucas. **O Instagram Como Ferramenta de Marketing em Mídias Sociais do Setor de eventos em São Luís-MA**. Revista eletrônica de Administração e Turismo, v.15, c 2, jul-dez 2021. Disponível em: <https://periodicos.ufpel.edu.br/index.php/AT/article/view/21178>. Acesso em: 16 dez. 2023.

SANTOS, R. J., & KINN, M. G. **FESTAS: Tradições reinventadas nos espaços rurais dos Cerrados de Minas Gerais**. Espaço E Cultura, (26), 61–74, 2009. Recuperado de <https://www.e-publicacoes.uerj.br/espacoecultura/article/view/3555>. Acesso em: 12. Jun. 2024.

SILVA, Lucimar Santana de Menezes. OLIVEIRA, Maria Paula Ferreira. **Cozinha Goiana – Utilização de frutos do cerrado em eventos gastronômicos**. Revista Territorial, Goiás, v. 11, n. 2, p. 142-160, 2022. Disponível em: <https://www.revista.ueg.br/index.php/territorial/article/view/13719>. Acesso em: 03 jul. 2024.

SILVA, H. R. C.; MENEZES, S. S. M. **Geograficidade dos Alimentos nas Comunidades tradicionais Pesqueiras de Brejo Grane/SE**. Geograficidade, v. 11, p. 19-35, 2021. Disponível em: <https://periodicos.uff.br/geograficidade/article/view/28934> . Acesso em: 19 ago. 2024.

SILVA, Lorraine Gomes da. **Construção do Lugar**: Trajetórias dos Avá-Canoeiro no Cerrado do norte goiano. In: PELÁ, M; CASTILHO, D. **Cerrados**: perspectivas e olhares. Goiânia (GO): Editora Vieira, 2010.

SILVA, Lunardo Alves; SANTOS, Vonedirce Maria. **O Papel na Preservação e Valorização a Cultura**: Importância do patrimônio cultural imaterial. Anais [...] Seminário de Ensino,

Pesquisa e Extensão da UEG Câmpus Sudoeste. v. 3, p. 465-472, 2023. Disponível em: [https://www.anais.ueg.br/index.php/sepe\\_sudoeste](https://www.anais.ueg.br/index.php/sepe_sudoeste). Acesso em: 19 ago. 2024.

SOUZA, Edevaldo A. **Patrimônio imaterial**: relações socioculturais camponesas em Pedra Lisa. Uberlândia: Comoser, 2015.