

PREFEITURA MUNICIPAL DE CAPELINHA
Secretaria Municipal de Cultura e Turismo / Setor de Patrimônio Cultural
Rua Doutor Hermelindo, 382 – Centro – Capelinha/MG

PATRIMÔNIO IMATERIAL		CÓD.: B. IM. 23
1. Município: Capelinha		
2. Distrito / Povoado: Sede / Grotta de Gangorra		
3. Designação: Modo de preparar e cozinhar a Galinha Caipira – Técnica da dona Zarinha		
4. Responsável: Maria do Rosário Oliveira		
5. Endereço: Grotta da Gangorra		
6. Localidades Envolvidas: Grotta da Gangorra		
7. Caracterização: Se existe algo que caracteriza bem o homem e a mulher “da roça” é o tal de frango caipira na panela. Quem come o franguinho ou galinha caipira diz que não há sabor melhor, especialmente com a junção da comida preparada no fogão a lenha e com o tempero da dona de casa da roça. Acrescente-se que tudo é natural, a começar pela galinha, geralmente criada solta e sem uso de ração industrial.		
8. Proteção Legal Existente: Inscrição em Livro de Registro: Não		
9. Documentação Fotográfica:		
 A photograph showing two women in a rural setting. One woman, wearing a green shirt and blue pants, is holding a green plastic basin. The other woman, wearing a blue shirt and a patterned skirt, is pouring liquid from a metal pot into a large black cooking pot. The pot is placed on a traditional wood-burning stove (fogão) made of brick and stone, with a fire burning inside. The background shows a dirt area with some wooden structures and trees.		
Fotógrafo: Danty Guedes Guimarães Carvalho		
Fotografia: (X) Digital () Analógica – Negativo nº:		Data: Dezembro/2009

PREFEITURA MUNICIPAL DE CAPELINHA
Secretaria Municipal de Cultura e Turismo / Setor de Patrimônio Cultural
Rua Doutor Hermelindo, 382 – Centro – Capelinha/MG



Fotógrafo: Dante Geraldo Guedes de Carvalho

Fotografia: (X) Digital () Analógica – Negativo n°:

Data: Dezembro/2009

Acervo – Arquivo de Origem:

PREFEITURA MUNICIPAL DE CAPELINHA
Secretaria Municipal de Cultura e Turismo / Setor de Patrimônio Cultural
Rua Doutor Hermelindo, 382 – Centro – Capelinha/MG

10. Descrição: Para se chegar ao produto final, é preciso passar por algumas etapas:

1ª A galinha é comprada ainda filhote (pinto) de vizinhos, sendo que, às vezes, a criação de filhotes dessas aves se dá na própria casa, haja vista que uma galinha choca em média 12 ovos. A alimentação desse animal não é balanceada, é feita somente à base de grãos de milho e restos de alimentos. Naturalmente, a galinha se alimenta também de insetos, minhocas, plantas e grama.

2ª Quando atinge a idade de oito meses, ou está “gordinha”, já está pronta para o abate.

3ª Para abater a galinha, é utilizado o estrangulamento ou quebra do pescoço, caso seja galo é feito o degolamento (o pescoço é coitado por uma faca).

4ª Em seguida, é fervida água em uma panela, que servirá para se depenar o animal. A água quente facilita a depenação e diminui a possibilidade de retaliação da pele da galinha.

5ª Depois de depenada, a galinha é cortada em partes: pescoço, sobre, pés, coxa, sobre-coxa, asas, etc. O tempero colocado é feito na própria casa, uma mistura de sal (cloreto de sódio), alho esmagado e cheiro verde. Às vezes, a carne é fervida, antes de ser temperada, para se tirarem algumas impurezas.

6ª Já temperada, a carne é colocada em reserva. A panela onde será cozinhada é colocada no fogão a lenha, que teve fogo aceso 10 minutos antes. Na panela, coloca-se óleo de soja, o tempero (quando este não é posto antes na própria carne), o corante de urucum e depois um pouco de água. Após alguns minutos requeitando, a carne é posta e refogada por alguns instantes.

7ª Em seguida, é acrescentada água, cerca de 300 ml. A cada 10 minutos, é observado o fundo da panela, para se ver a profundidade da água que a cozinha. Dependendo da intensidade do fogo e da idade da galinha, o cozimento pode variar entre 30 minutos e mais de duas horas.

8ª Após cozida, a galinha caipira (ou frango) é servida com o arroz e feijão ou como um tira-gosto típico da roça para uma boa cachaça.

11. Bens Relacionados:

BENS CULTURAIS DE NATUREZA MATERIAL ASSOCIADOS: Panelas, colher, lenha, fogão a lenha, galinha, temperos.

BENS CULTURAIS DE NATUREZA IMATERIAL ASSOCIADOS: Modo de fazer o tempero, de cozinhar, de criar e abater a galinha.

12. Intervenções: Nenhuma

13. Histórico: Dona Zarinha aprendeu a cozinhar com sua mãe. As técnicas de preparo e criação do frango também foram passadas por suas tias e pela sua mãe. Após o casamento com o senhor João Belo, vieram 6 filhos, a maior parte mulheres, que aprenderam com a mãe a fazer e degustar esse prato.

14. Referências documentais / bibliográficas:

Conceição Alves da Cruz

Maria do Rosário Oliveira

MACHADO, José Carlos – Senhora da Graça da Capelinha. Contagem: Editora Lithera Maciel, 2000.

Neves, Tico – No tempo das gabiobas – Bauru / SP, 2009.

Saint Hilaire, Auguste de. Viagens pela Província do Rio de Janeiro e Minas Gerais. Trad.

PREFEITURA MUNICIPAL DE CAPELINHA
Secretaria Municipal de Cultura e Turismo / Setor de Patrimônio Cultural
Rua Doutor Hermelindo, 382 – Centro – Capelinha/MG

Vivaldi Moreira, Belo Horizonte: Itatiaia, São Paulo, USP, 1975;

www.capelinhamg.com.br
www.aranasfm.com
<http://www.cafejequitinhonha.com.br>
www.diariodojequi.com.br/index.php?news=409
www.cultura.mg.gov.br/arquivos/.../relatorio-capelinha.pdf
www.wikipedia.org
www.cafearanas.com.br
www.iepha.mg.gov.br
www.cantaminas.com.br
www.iphan.gov.br
www.fjp.gov.br
<http://www.emater.mg.gov.br>
<http://blogdobanu.blogspot.com>

IBGE

IGAM

Prefeitura Municipal de Capelinha

Câmara Municipal de Capelinha

COPASA – Companhia de Saneamento de Minas Gerais

CEMIG – Companhia Energética de Minas Gerais

15. Informações Complementares: S/R

16. Ficha Técnica

Levantamento: Danty Guedes Guimarães Carvalho e Vanessa Alves Guimarães	Data: Julho/2009
Elaboração: Edson Ramos Rodrigues	Data: Julho e Agosto/2009
1ª Revisão: Dante Geraldo Guedes de Carvalho	Data: Agosto/2009
2ª Revisão: José Carlos Machado	Data: Dezembro/2009
Arquivamento: Setor de Patrimônio Cultural	Data: Dezembro/2009