



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

Ficha de Inventário
Forno de Barro – Casa Sr. Antônio Pinto dos Santos

Ficha de inventário - BENS MÓVEIS E INTEGRADOS

1. Município: Capelinha	
2. Distrito: Sede	
3. Acervo: Fazenda Sr. Antônio	4. Propriedade: Particular – Sr. Antônio Pinto dos Santos
5. Endereço: Localidade de Alto Grande, Distrito Sede, Capelinha, MG	6. Responsável: Sr. Antônio Pinto dos Santos
7. Designação: Forno de barro	
8. Localização específica: Fazenda Sr. Antônio /Depósito	
9. Espécie: Utensílio doméstico	
10. Época: Ano: 1984	11. Autoria: Sr. Antônio Pinto dos Santos
12. Origem: Minas Gerais, Capelinha	13. Procedência: Fazenda Sr. Antônio, Capelinha
14. Material / técnica: Barro/Cozedura	15. Marcas, inscrições, legendas: Não foram encontradas
16. Doc. Fotográfica: Filme: digital Negativo (n): Fotógrafo: Valesca Coimbra. Data: 16/02/2009 	

Foto 01 – Depósito onde o forno se encontra



Foto 02 – Vista frontal.



Foto 03 – Vista lateral.



Foto 04 – Detalhe da porta



Foto 05 – Detalhe do interior

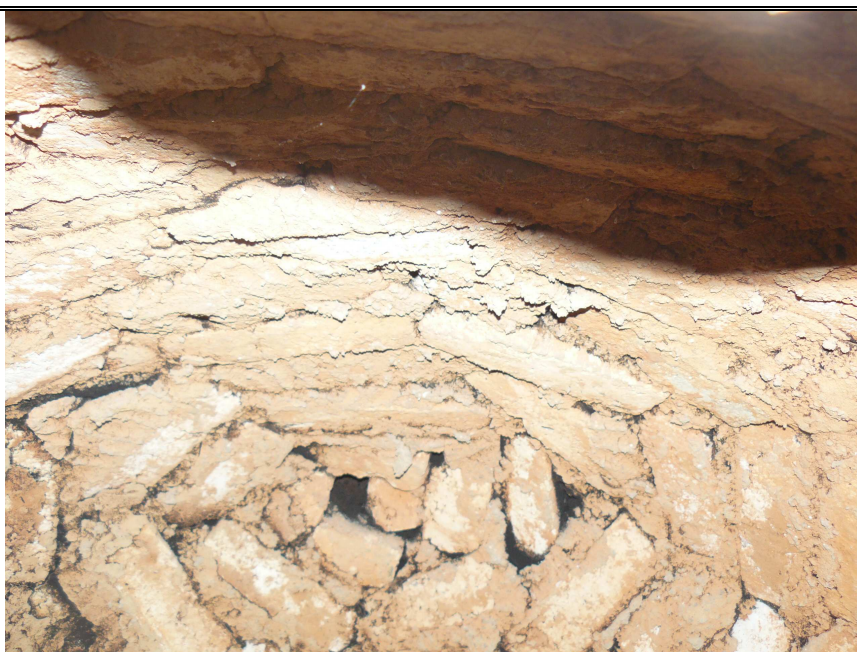


Foto 06 – Detalhe da Cúpula

17. Descrição: O forno está localizado no depósito, externo à fazenda do Sr. Antônio. No princípio era usado para cozer e torrar a farinha de mandioca, hoje serve para fazer quitutes. Usa a lenha como combustível. Sua base é retangular e forma um paralelepípedo. Em cima da base há o forno, com forma de uma semi-esfera. Sua estrutura é de tijolo de adobe e revestida com cal. As paredes da base são feitas em tijolo de adobe. A cúpula também é feita de tijolo de adobe, moldada de acordo com as técnicas construtivas. Há uma porta para acesso ao forno e uma para colocação da lenha. Ao longo da cúpula existem quatro pequenos orifícios na parede para saída de fumaça.

18. Condições de segurança:

(X) Bom () Razoável () Ruim

19. Proteção Legal:

Inventário

20. Dimensões:

Altura: 190 cm

Largura: 210 cm

Profundidade: 200 cm

21. Estado de conservação:

() Excelente

(X) Bom

22. Análise do estado de conservação:

O bem se encontra em muito boas condições de conservação. Encontrase com a pintura muito suja.



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

Ficha de Inventário
Forno de Barro – Casa Sr. Antônio Pinto dos Santos

() Regular () Péssimo	
Intervenções – Responsável / Data	Sem intervenções.
23. Características Técnicas:	A técnica utilizada é barro/cozedura. A preparação do adobe é feita em solo argiloso. Faz-se um buraco perto do local da obra onde há solo apropriado, colocando-se água. Depois, amassa-se com os pés até sentir que tem boa liga. O barro é posto em formas de madeira com as dimensões de 40 cm de comprimento, 20 cm de largura e 15 cm de altura. A fôrma é molhada antes de se colocar a argila. Depois, realiza-se um processo de secura por 10 dias, virando-o a cada 2 dias. O assentamento dos tijolos para confecção do forno foi feito de modo aleatório, de modo a conformar a semi-esfera. Para a junção dos tijolos foi usada a própria massa de adobe. O revestimento usado foi a cal. Mistura-se esse material com água e ela se torna um pigmento. Assim ela pode ser aplicada na superfície do tijolo. Para fechamento das portas são usadas uma chapa de metal e outra de madeira.
24. Características Estilísticas:	O forno pode ser considerado colonial por estar em uma fazenda mineira de estilo colonial, construída por volta de 1980. Apresenta fatura tosca de teor popular. A sua autoria é do mesmo construtor da fazenda, e dono, pessoa leiga e com pouca técnica. Possui traços simples, lisos, sem ornamentações.
25. Características Icnográficas:	A iconografia encontrada é a do forno de barro em si, do fogão à lenha, e de sua significância para as pessoas desde muito tempo e para os mineiros em especial. Isso uma vez que na área rural de Minas Gerais, quase 100% das casas usa fogão e forno a lenha. O nome primitivo dado ao fogão a lenha que era utilizado pelos índios Timbiras e Tupi-Guaranis, era Tucuruba, o fogo era feito no chão e protegido por pedras. Sobre elas se assentavam as vasilhas de barro. Ao longo da história o fogão foi sendo modificado e passou a ocupar espaço nas cozinhas das casas dos bandeirantes. Além disso, o forno é a expressão da cultura vernacular e com ele muito da história é preservado. A produção artesanal só pode ser preservada graças ao uso do forno de barro.



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

Ficha de Inventário
 Forno de Barro – Casa Sr. Antônio Pinto dos Santos

26. Dados Históricos:	O forno de barro existente na propriedade de Antônio dos Santos respeita a tradição mineira, onde era comum construir um forno nos fundos da casa, para assar leitoas, fazer quitandas, assar perús e frangos. O forno, construído pelo próprio Antônio, é feito de tijolos de modo a formar uma estrutura ovalada. A utilização do forno se dá da seguinte forma: primeiro coloca-se lenha e é colocada fogo nela. Quando esta vira brasa, é sinal de que o forno está bem quente. Assim, a brasa é toda empurrada para o fundo do forno e a parte da frente varrida com uma espécie de espanador, para que no local seja colocado o alimento a ser assado. Depois basta fechar a portinhola existente no forno e esperar o tempo certo de cozimento. A sede do sítio de Antônio Pinto dos Santos foi construída por ele há 25 anos, quando este se casou. Logo após construiu o forno, o paiol e o curral.
27. Referências bibliográficas:	• www.geocities.com.br • www.iphan.gov.br • www.franciscanos.org.br • www.wikipedia.org.br
28. Informações complementares	
29. Ficha técnica:	Levantamento: Valesca Brandão Cerqueira Coimbra , Stefânia Perna, Karina Machado e Luiza Macedo Data: Fevereiro/2009 Elaboração: Valesca Coimbra , Stefania Perna e Luiza Macedo Data: Março/2009 Revisão: Valesca Coimbra Data: 23/03/2009