

CULTURA: Documentário valoriza a culinária afetiva e preserva a memória cultural de Barra Longa



Mais do que ruas e edificações, a identidade de uma cidade também se constrói à mesa. Sabores, aromas e receitas transmitidas entre gerações guardam memórias, afetos e modos de vida que ajudam a contar a história de um território. É a partir dessa perspectiva que a série documental “Sabores de Barra Longa” apresenta a culinária como expressão viva da cultura local.

Disponível no Museu Virtual de Territórios “Caminhos de Memória”, a produção audiovisual reúne relatos e práticas culinárias de dez cozinheiros barra-longuenses — oito mulheres e dois homens — que compartilham experiências ligadas ao ato de cozinhar, às tradições familiares e aos vínculos afetivos construídos em torno da comida.

O projeto nasceu da escuta da comunidade e tem como propósito valorizar a gastronomia típica do município como patrimônio cultural imaterial. Em Barra Longa, a culinária reúne saberes, práticas e histórias de subsistência profundamente conectadas ao território, revelando traços da vida na roça, das relações familiares e da identidade coletiva.

As gravações ocorreram entre julho e agosto de 2025, período em que a equipe percorreu diferentes pontos da cidade para registrar receitas, narrativas e memórias que fazem parte do cotidiano e da história local. Além da série, o conteúdo também dará origem a um catálogo, atualmente em fase de produção.

Entre os relatos apresentados está o de Janderson Alves Machado, que compartilha a tradição do “doce de leite com folhas de laranjeira”, receita de família que remete aos encontros na cozinha da avó paterna. “A receita tem muito a ver com os ingredientes que temos por aqui. O leite sempre foi abundante, já que meu avô trabalhava com gado leiteiro, e a laranja traz o frescor das frutas do nosso quintal. Mostrar isso é uma forma de dizer como a nossa terra é rica”, relata.

Para Janderson, a série contribui para manter viva a ligação entre passado e futuro. “É um ato de resistência cultural, de valorização da ancestralidade e de projeção de um futuro mais consciente das próprias raízes e origens”, afirma.

Ao registrar essas histórias, a produção fortalece o vínculo da comunidade com seu território e reforça a culinária como expressão de afeto e identidade. “Cozinhar remete às receitas de família e aos sabores dos pratos típicos. Mais do que valorizar a gastronomia, a série reconhece esse saber como manifestação cultural e identitária, colaborando para a preservação da memória coletiva”, destaca Andréa Furtado de Almeida, especialista de planejamento e gestão da Samarco.

Antes de ser disponibilizada on-line, a série foi exibida durante o 3º Festival Gastronômico de Barra Longa, realizado em setembro. A iniciativa é fruto de uma parceria entre a UNESCO e a Samarco, integrando as ações de Transição previstas no Novo Acordo do Rio Doce, conforme o Anexo 19 do acordo.

Foto: Divulgação

<https://jornalpanfletus.com.br/cp3.masterix.inf.br/noticia/7599/cultura-documentario-valoriza-a-culinaria-afetiva-e-preserva-a-memoria-cultural-de-barra-longa> em 23/06/2026 18:45