

Lançamento do projeto de afro-turismo no Quilombo São Domingos abre novas oportunidades de aprendizado, valorização da cultura afro-brasileira e geração de renda para a comunidade, em Paracatu

POR JÚLIA CHRISTINE*

Paracatu (MG) — Fundado há cerca de 300 anos e reconhecido como quilombo pela Fundação Cultural Palmares, São Domingos, localizado no noroeste de Minas Gerais, abriga cerca de 70 famílias cheias de histórias para contar. Para preservar esses patrimônios, saberes e traços culturais, o Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (Sebrae) de Minas Gerais, a Prefeitura Municipal de Paracatu e a própria comunidade desenvolveram o Catálogo de Experiências Turísticas — o primeiro produto de afro-turismo do estado.

A iniciativa vai além de abrir as portas do quilombo para a visitação do público. De acordo com Patrícia Rezende, analista do Sebrae Minas, o objetivo é fortalecer a identidade afro-brasileira e gerar oportunidades de renda por meio do turismo de base comunitária. Para isso, foi criado o Coletivo de Turismo do Quilombo São Domingos, responsável por coordenar as ações e garantir que o desenvolvimento aconteça com protagonismo local.

Para fortalecer ainda mais o projeto, o Sebrae Minas promoveu uma série de capacitações voltadas à comunidade, com temas como empreendedorismo, gestão, governança turística e afro-turismo. As oficinas também abordaram storytelling, precificação, marketing e habilidades socioemocionais, além de apoiar a criação de um perfil oficial do quilombo no Instagram, ampliando as possibilidades de geração de renda e de visibilidade para o território.

Segundo Priscila Martins, consultora responsável pela criação do catálogo, com as qualificações necessárias, a comunidade quilombola passa a oferecer 11 experiências locais aos visitantes, que têm a oportunidade de conhecer de perto a história de resistência, a culinária típica e o acolhimento mineiro.

Entre as vivências, estão a visita ao Engenho de Rapadura do Planeta e ao Quintal de Dona Romilda, trilha do Morro do Pineco, café quilombola, almoço no quilombo e hospedagem domiciliar, além de diversas oficinas, como a de tranças afro, de máscara da caretagem, de açafrão, de pão de queijo e do Bolo Zumbi.



Bolo Zumbi, pão de queijo e ancestralidade

Entre as experiências que podem ser vividas pelos turistas está o preparo do **Bolo Zumbi**, carregado de lembranças e simbolismo. A quitanda, típica das comunidades quilombolas, é feita com ingredientes tradicionais e tem sabor que remete à resistência e à herança cultural, preservando tradições e histórias dos descendentes de pessoas escravizadas.

Para Irene dos Reis de Oliveira, coordenadora da Fábrica de Biscoitos Ouro da Roça, a produção mantém viva a memória e reforça a identidade e a união dos quilombos. Mesmo simples, a receita é repleta de força ancestral. “Usamos fubá torrado, óleo, ovos, cravo e canela, farinha de trigo, queijo meia-cura e, claro, a rapadura do quilombo”, explica.

Quem vai a Minas já chega procurando o grande carro-chefe da gastronomia: o pão de queijo. Mas quem visita, especificamente, Paracatu e o quilombo São Domingos é presenteado com uma receita especial. Segundo Irene, os ingredientes são praticamente os mesmos, mas o modo de preparo é o que diferencia a versão paracatuense, reconhecida desde 2015 como patrimônio imaterial do município.

RECEITA

Ingredientes

- 3 xícaras de fubá
- 1/2 xícara de óleo
- 3 ovos
- 1 colher de sopa de margarina
- 1 rapadura derretida
- 1/2 xícara de farinha de trigo
- 1 colher de chá de fermento em pó
- 1 xícara de queijo meia cura
- Cravo e canela a gosto

Modo de preparar

- Torre o fubá com manteiga ou óleo e deixe esfriar. Em seguida, cozinhe o fubá, formando um angu. No liquidificador, bata o melado, os ovos, o óleo, a farinha de trigo, a canela e o cravo. Misture à massa, acrescente o fermento e leve para assar em forma untada ou sobre folha de bananeira.



Para consultar as tarifas das experiências e outras informações, acesse o QRCode