



O Bolo Zumbi é um símbolo de resistência, ancestralidade e valorização dos saberes quilombolas

Fotos: Ester Barros Fotografia

Conduzida por Isabel, a produção

do açafrão é lenta e detalhista

Localizado a apenas 4km do centro

histórico de Paracatu, o Quilombo

São Domingos é um território de

história, fé e resistência

"Em muitos lugares, o preparo leva o escaldamento da massa, com o leite e o óleo fervendo antes de misturar os outros ingredientes. Aqui é diferente, pois fazemos tudo a frio, com a massa crua e o queijo bem curado, o que dá outro sabor e textura ao pão de queijo", detalha.

Aos que vivem a experiência na Fábrica de Biscoitos Ouro da Roça, Irene finaliza a vivência recitando o poema que ecoa amor e tradição. "Do polvilho ao forno, vai crescendo a emoção, cheirinho de Minas perfumando o coração. Dourado, quentinho, é sabor que traz memória, pão de queijo é afeto, é pedaço da nossa história. É sabor da nossa terra, tradição que não tem fim, pão de queijo é alegria, é Minas dentro de mim", finaliza.

## Açafrão, o ouro da terra

Durante o percurso turístico, os visitantes também conhecem o passo a passo da produção de açafrão da comunidade. A experiência é conduzida por Isabel Lopes, anfitriã e guardia da Casa Museu Aureliano Lopes, que apresenta o processo artesanal e delicado da especiaria.

Diferentemente do pão de queijo e do Bolo Zumbi, a produção do açafrão, trazido da Ásia e ressignificado por comunidades negras, é lenta e detalhista. Isabel explica, passo a passo, o cultivo, a colheita e o processamento artesanal no pilão, até chegar ao pó que se consome.

"Ao colher o açafrão, é importante deixar o 'dente' da especiaria na terra, para que ela continue brotando.

## **COMO PARTICIPAR**

As Experiências Turísticas de São
Domingos contam com o apoio da Associação
Comunitária e do Circuito Turístico Noroeste
das Geraes, sendo executadas pela Macaúba
Desenvolvimento Local e pela Raízes
Desenvolvimento Sustentável. Estruturadas pelo
programa Check-in Turismo, elas valorizam a
cadeia do turismo por meio do mapeamento de
experiências e da criação de produtos locais.

Para vivenciar as demais atividades oferecidas pela comunidade, como visitas e contações de histórias na Casa Museu, oficinas de tranças, trilhas e o Quintal da Dona Romilda, é necessário entrar em contato com guias e condutores locais qualificados. Todas as informações estão disponíveis no perfil oficial do quilombo no Instagram: @quilombosaodomingos. O quilombo fica a apenas 4km do centro histórico de Paracatu

Também é preciso cortar as raízes em fatias finas, para que sequem mais rápido ao sol. E, ao moer e peneirar a iguaria, o processo deve ser feito com calma, para evitar desperdícios e preservar seus benefícios nutricionais", orienta Isabel.

Ao final da vivência, as mãos dos visitantes ficam tingidas pelo amarelo intenso da cultura e da riqueza gastronômica que brota da terra viva do quilombo.

## Máscaras de Caretagem

A varanda de dona Cristina Coutrim é um espaço sagrado de criação e uma das experiências mais marcantes oferecidas pelo roteiro. Neta de um dos escravos que fundou a comunidade, ela ensina os visitantes, na prática, a confeccionar as máscaras da caretagem, símbolo do maior festejo do quilombo e homenagem a São João Batista — devoção nascida de uma promessa antiga que ainda move o lugar.

Entre tintas, moldes, risadas, fitas e boas histórias, os turistas aprendem sobre fé, identidade e resistência. As máscaras carregam o poder da ancestralidade e o orgulho de pertencer. "Hoje, o mais importante, para mim, é passar essa tradição para quem vem depois. Tenho o dever de ensinar os dançantes a fazerem suas próprias máscaras, é o jeito de eles manterem viva a atividade", conta Cristina, artesã e guardiã da cultura local.

Com a chegada da noite, os visitantes se juntam à comunidade na celebração. A grande festa acontece em 23 de junho, Dia de São João Batista, e reúne dança, música e fé. A coreografia é exclusivamente praticada por homens, sendo 24 integrantes divididos entre 12 "damas", vestidos de mulher, e 12 "cavaleiros". A tradição, no entanto, também acolhe as crianças, garantindo que o legado siga pulsando nas novas gerações.

\*Estagiária sob a supervisão de Sibele Negromonte

\*A estagiária viajou a convite do Sebrae Minas