

Entre o "Saudável" e o Tradicional: Trajetórias, Mercados e Disputas de Poder no Patrimônio Alimentar do Caminho de Cora¹.

Marlon Henrique Costa de Castro (Instituto Íz/Goiás)

Palavras-chave: Antropologia da Alimentação; Cultura Alimentar; Caminho de Cora.

1. Introdução

Entender a alimentação e, por extensão, a comida enquanto produto de relações sociais e políticas é, acima de tudo, perceber as nuances relacionais e os discursos de poder que atravessam o ato de comer. O que se come, onde, como e com quem, não são apenas escolhas individuais, mas características subjetivas determinadas por processos histórico-geográficos que estabelecem o que é aceito ou valorizado em diferentes grupos sociais (MONTANARI, 2006). Nesse sentido, o percurso desta pesquisa — iniciada pelo Grupo de Estudos em Consumo, Cultura e Alimentação (GECCA/UFG) em 2018 — configurou-se como um esforço para mapear o patrimônio alimentar de duas cidades centrais na formação da goianidade: Pirenópolis e a Cidade de Goiás, usando como exemplo um prato bem conhecido por todos os conterrâneos, o empadão goiano.

O cenário que articula estas localidades é o “Caminho de Cora Coralina”², que, para além de uma trilha de longo curso com cerca de 300 quilômetros, deve ser compreendido como uma política pública estruturante de fomento ao turismo e à economia criativa. Idealizado pela Agência Estadual de Turismo (Goiás Turismo) e recentemente reconhecido como Patrimônio Cultural e Imaterial de Goiás, o Caminho funciona como um dispositivo governamental que visa não apenas a visibilidade regional, mas o ordenamento do território por meio de parcerias técnicas com órgãos como Sebrae e Senac. Essa intencionalidade política transforma a rota em um mecanismo de gestão da cultura, onde o Estado atua diretamente na qualificação das comunidades rurais e, também, na formatação de produtos turísticos que representam as tradições culinárias locais.

Nesse processo, o Caminho de Cora atua como um vetor que simultaneamente mantém e molda a tradição alimentar goiana. Ao incentivar que pequenos produtores transformem matérias-primas em produtos de valor agregado (como os doces e

¹ Trabalho apresentado na 35ª Reunião Brasileira de Antropologia (Ano: 2026);

² <https://caminhodecoracoralina.com.br>

quitandas), a política assegura a existência material de saberes que corriam o risco de invisibilidade produtiva. Por outro lado, a rota acaba por moldar o paladar do caminante, estabelecendo o que é "típico" e digno de consumo.

O empadão goiano surge como o exemplo máximo dessa tensão: enquanto a política pública o celebra como ícone da identidade regional, sua trajetória é adaptada conforme o fluxo do capital simbólico (BOURDIEU, 2012). Em Pirenópolis, o prato ganha uma "polidez" voltada ao gosto médio do turista, enquanto na Cidade de Goiás ele resiste como símbolo de autenticidade, servido em cumbucas de barro que evocam a rusticidade preservada pelo patrimônio.

Investigaremos, portanto, como estas trajetórias alimentares funcionam como um campo de disputa simbólica e material. Ao acompanhar os fluxos de produtos e pessoas entre o "saudável" mercantilizado e o "patrimonial" tradicional, buscaremos evidenciar que a comida não é um dado estático, mas um espaço de conflito onde a preservação da identidade é constantemente tensionada pela lógica do consumo turístico.

2. Metodologia

O delineamento metodológico desta pesquisa fundamenta-se na perspectiva "de perto e de dentro", proposta pelo antropólogo José Guilherme Magnani (2002), que privilegia o olhar do pesquisador imerso na dinâmica urbana para captar as práticas e os sentidos que escapam a uma observação superficial. Iniciada em 2018 pelo Grupo de Estudos em Consumo, Cultura e Alimentação (GECCA), a investigação partiu da necessidade de mapear o patrimônio alimentar de Pirenópolis e da Cidade de Goiás, utilizando a imersão etnográfica como ferramenta para captar as nuances relacionais que definem a goianidade à mesa. Nos anos que se seguiram, até 2024, continuei visitando ambas as cidades inúmeras vezes, e foi a partir dessas experiências que a presente pesquisa tomou corpo. Essa abordagem permitiu perceber que a alimentação não é um dado estático, mas um fenômeno vivo, cujos sentidos são negociados no cotidiano dos estabelecimentos visitados.

Em síntese, a abordagem etnográfica aqui empreendida recusa o olhar distante e busca, na vivência dos espaços de alimentação, os vestígios das disputas simbólicas e materiais que organizam o social. O percurso metodológico reafirma que o conhecimento antropológico sobre a alimentação exige a exposição aos aromas, texturas e falas que

compõem o dia a dia das cidades. Somente ao estar "de perto e de dentro" é que fomos capazes de desvelar como a política pública de turismo e o mercado ressignificam o "típico", transformando a comida em um campo de forças onde a identidade regional é permanentemente tensionada.

3. Pesquisa de Campo

- Campo em Pirenópolis

A primeira visita ao campo foi feita na cidade de Pirenópolis, uma das cidades do início do percurso do Caminho de Cora, que se popularizou com a vinda de migrantes de todas as regiões do Brasil durante a década de 80 (DIAS, 2017; SILVA, 2008). Nesta cidade esperávamos encontrar muito do “típico goiano” no que se trata de alimentação, mas acabamos por nos surpreender.

A quantidade de estabelecimentos que frisavam o discurso de “alimentação saudável” ou “alimentação consciente” foi surpreendente. Isso é interessante de se pensar pois, o discurso do saudável e consciente não é algo que imaginamos estar ligado a realidades de grupos sociais interioranos – longe das preocupações e discussões dos grandes centros urbanos – principalmente no interior de Goiás onde a noção de saudável já houvera sido criada a partir de perspectivas de povos originários e comunidades rurais quase isoladas.

Talvez essas considerações digam mais respeito aos preconceitos ligados da urbanidade e a lógica academicista do que a sociedade interiorana. Por outro lado, nos leva a pensar sobre como os processos de globalização são tão presentes e culturalmente penetrantes a modo de se adaptarem as mais diversas realidades.

Ao visitar a cidade tivemos acesso a uma feira a céu aberto que acontece duas vezes na semana, às quintas-feiras e domingos, onde estão presentes pequenos produtores locais, distribuidores de alimentos de marcas industrializadas, coletores – que colhiam sazonalmente frutas de seus respectivos quintais e comercializam o excedente – bem como empresários locais que usavam a feira como meio de divulgação de sua pequena marca.



Figura 1 – Feira Agroecológica – 13/09/2018

A fim de curiosidade, essa feira foi estabelecida há alguns anos como fruto de uma medida do SEBRAE (Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas) que visava implementar um novo modo de produção aos produtores locais, para manter a produção de diferenciados alimentos ao longo do ano, porém, ao que soubemos, o projeto não contou com manutenção e acabou por falta de acompanhamento. A feira se transformou desde sua proposta inicial, mas se manteve presente no local proposto se adaptando a outras formas de operação.

O que percebemos durante as entrevistas que realizamos foi que, sempre quando chegávamos ao questionamento de “esse produto é orgânico?”, a reação imediata era de dúvida por parte dos produtores e coletores locais, sempre seguida de um sinal positivo, como se o comerciante dissesse aquilo que o cliente quer ouvir para conseguir efetivar a venda. No caso dos empresários locais, o discurso era muito mais pensado e certo, os alimentos eram vendidos sob o discurso de “artesanal”, “produto local”, “orgânico”, “ingredientes selecionados” (DE CERTEAU, 2008).

Em outros estabelecimentos, encontrávamos com frequência o uso da produção e fabricação local como atrativos aos clientes, mas nada ligado ao que considerávamos como “típico goiano” – sobre o qual discursaremos mais tarde. O produto local aqui

estava muito mais ligado a própria ideia de produção dentro do espaço geográfico do estado de Goiás do que a historicidade e tradição – ligada a costumes e hábitos.

Em um destes estabelecimentos, o Empório Govinda, a vendedora confidenciou que comercializava produtos – ervas, grãos e sementes *in natura* – dos quais muitas vezes não sabia da funcionalidade, e acabava por aprender mais com os clientes que iam até a loja atrás do produto do que os ensinava. Nesse caso podemos perceber como uma rede de comércio e consumo pode – também – se estabelecer como rede de troca de saberes.



Figura 2 – Empório Govinda – 13/09/2018

O único momento, neste campo, em que o típico goiano apareceu foi no caso do “Empadão Goiano”, um tipo de empada de tamanho avantajado, recheada com frango, queijo, linguiça, azeitona, guariroba, pão, entre outros. A comida é realmente um atrativo na cidade e está presente em grande parte dos estabelecimentos que comercializam comida pronta. O local no qual provamos do prato fica localizado em frente à igreja matriz da cidade, na praça principal. Segundo o dono do estabelecimento, o comércio sempre foi um negócio de família, aberto na própria garagem de casa, onde a esposa prepara diariamente o empadão, e o marido e filhos comercializam.

Ao fim, o que encontramos na cidade foi a presença de discursos que se apropriavam do regional e local como características positivas, dentro de uma noção de valor de mercado, que estavam relacionadas sim ao espaço físico no qual se propunham, mas que em pouco consideravam as simbologias tradicionais presentes no imaginário do que se considera *típico* goiano (BOURDIEU, 2008).

- Campo em Goiás

Goiás, a antiga capital do estado de mesmo nome e última cidade do percurso Caminho de Cora, foi a segunda escolhida como campo de nossa pesquisa. O centro histórico de Goiás, parte da cidade que corresponde as construções mais antigas que mantém sua arquitetura quase intocada por ser considerada Patrimônio Histórico da Humanidade pela UNESCO, possui vários atrativos ligados diretamente ao acervo gastronômico da historicidade local.

O primeiro lugar visitado foi o Mercado Municipal, um espaço onde estão dispostas várias salas comerciais enumeradas, onde as ocupações variam de livraria e lojas de varejo até restaurantes/lanchonetes e mercearias. Neste ambiente foi importante perceber que todos os estabelecimentos que comercializavam algum tipo de comida pronta, tinham o Empadão Goiano em seu cardápio, sempre exposto em estufas grandes e vistosas. Dá-se a entender que os próprios comerciantes compreendem a importância simbólica que aquele prato representa, e usam dessa significância para expô-lo e comercializá-lo.



Figura 3 – Mercado Municipal – 23/11/2018

O segundo espaço visitado, uma casa de doces e artesanato, encontrava-se em posição privilegiada. Às margens do Rio Vermelho, o estabelecimento é administrado apenas por mulheres que, além de gerir o comércio, produzem os doces artesanalmente. Segundo relatos da proprietária do estabelecimento, Dona Divina, os produtos chegavam até ela por entrega voluntária dos produtores, que já tinham conhecimento do uso e

necessidade, e forneciam os alimentos na porta do comércio, o que não era entregue, ela diz que adquiria em feiras e mercados locais.



Figura 4 – Mesa de Doces – 23/11/2018

Em visita posterior ao campo, em janeiro de 2020, em entrevistas com moradores e outros comerciantes, relatos apontam que muito dos alimentos *in natura* – como verduras, legumes e frutas – eram levados até a cidade a partir da central de abastecimento e distribuição mais próxima, que fica na capital do estado, em Goiânia.

Por fim, ao entrevistarmos Dona Sílvia, senhora já de idade que há 60 anos fabrica alfenins – massa branca feita a partir de açúcar e óleo, usada na pastelaria fina para moldar formas, normalmente de animais e flores – artesanalmente dentro da própria casa, encontramos nuances que devemos considerar para prosseguir com este trabalho.

Dona Sílvia relata que aprendeu a produzir o alfenin sozinha, através da experimentação e erro, diz também que é muito conhecida na cidade, bastante querida e que diferentes grupos, televisivos ou de pesquisa, vez ou outra a procuravam para entrevistas – justamente o que estávamos fazendo – mas lamenta o fato de o árduo

trabalho não resultar em retorno financeiro. Segundo ela a procura é escassa e o valor baixo, por isso atualmente não faz tantos quanto outrora (MINTZ, 1996).



Figura 5 – Alfenins de Dona Sílvia – 23/11/2018

Nesse ponto é importante pensar na importância do valor monetários dos produtos fabricados para a comercialização para turistas. Podemos questionar até mesmo se a produção de tais comidas ligadas a cultura imaterial goiana continuaria existente caso não fosse o incentivo do turismo. Percebemos também que muitas das vezes, senão em todas elas, espera-se algo em troca, normalmente dinheiro.

A experiência de campo em Pirenópolis evidenciou a importância de frequentar espaços diversificados de comercialização, como a feira agroecológica a céu aberto e empórios especializados como o “Govinda”. Ao circular por esses ambientes, foi possível perceber como o discurso da “alimentação saudável” e “consciente” penetra na realidade interiorana, muitas vezes adaptando-se às expectativas do público migrante e turístico. A observação direta e as conversas com produtores e comerciantes revelaram que o rótulo de “orgânico” ou “artesanal” opera frequentemente como uma tática de venda, uma

nuance que só se torna inteligível através da presença constante e atenta do pesquisador no local (POULAIN, 2004).

Na Cidade de Goiás – que vale lembrar, foi a capital do estado até 1937 – a imersão nos "pedaços" de sociabilidade alimentar — como o Mercado Municipal e as residências de docerias tradicionais — foi crucial para entender a alimentação enquanto ancoragem de memória e patrimônio. Visitar o mercado e observar a onipresença do empadão goiano nas estufas permitiu identificar o valor simbólico que os próprios comerciantes atribuem ao prato. Da mesma forma, a entrada no ambiente doméstico de Dona Sílvia para acompanhar a fabricação dos alfenins possibilitou captar a dimensão material de um saber centenário que, embora celebrado como patrimônio da UNESCO, luta para se manter sustentável frente à escassez de retorno financeiro.

A diversidade de estabelecimentos visitados — de feiras e quitandas a lanchonetes e restaurantes de beira de praça — funcionou como o dispositivo necessário para confrontar discursos e práticas. Experimentar o campo permitiu notar que a tradição alimentar goiana não é homogênea, mas se molda conforme o fluxo de pessoas e capitais. Foi através do consumo experimental e da observação do serviço em ambas as cidades que pudemos distinguir, por exemplo, as trajetórias opostas do empadão: o "polimento" voltado ao paladar turístico em Pirenópolis versus a "rusticidade" preservada na cumbuca de barro em Goiás.

A inserção do Caminho de Cora Coralina como vetor de desenvolvimento regional produz um impacto econômico significativo no interior goiano, embora eivado de contradições materiais. Sob a ótica do planejamento estatal e dos dados da Goiás Turismo, a rota funciona como uma política indutora de forte impacto positivo, capaz de descentralizar o fluxo de capital e dinamizar a economia criativa de pequenos municípios ao longo de seus 300 quilômetros. A circulação de caminhantes e turistas estimula a abertura de postos de trabalho diretos e indiretos, movimentando desde a hotelaria até o pequeno comércio de alimentos e insumos rurais. Essa injeção de recursos transforma a rota em um corredor de investimentos que justifica as parcerias técnicas entre o Estado, o Sebrae e o Senac, conferindo uma aparente sustentabilidade econômica à preservação cultural da região.

No entanto, quando deslocamos o olhar para a dimensão empírica e cotidiana do campo, o impacto material dessa política pública revela-se profundamente assimétrico. A

riqueza gerada pelo turismo é capturada de forma desigual: de um lado, empresários locais e empórios urbanizados apropriam-se de discursos como o do "saudável" e do "artesanal" para agregar valor monetário e atrair o capital simbólico do visitante; de outro, pequenos produtores rurais e detentores de saberes tradicionais permanecem submetidos a uma lógica de subsistência e à sazonalidade do fluxo turístico. Como evidenciado na trajetória dos alfenins de Dona Sílvia e no comércio familiar de base residencial, a visibilidade institucional promovida pelo roteiro turístico não se traduz, necessariamente, em emancipação financeira ou em segurança material para os sujeitos que sustentam a base viva desse patrimônio.

A compreensão das dinâmicas alimentares em Pirenópolis e na Cidade de Goiás exige um mergulho nas especificidades históricas que distinguem ambas as localidades. Em **Pirenópolis**, o cenário gastronômico foi profundamente reconfigurado a partir da década de 1980, período marcado por um expressivo fluxo migratório de indivíduos vindos, majoritariamente, do Sul do Brasil e de comunidades vinculadas à contracultura hippie (DIAS, 2017).

Esse movimento neorrural não apenas alterou o perfil demográfico, mas introduziu novos repertórios de consumo pautados pela "alimentação consciente" e por filosofias próximas ao *slow food*, transformando o que outrora era um hábito de subsistência local em um discurso de distinção simbólica adaptado à globalização. A chegada desses novos moradores trouxe consigo uma demanda por produtos orgânicos e artesanais, estabelecendo uma rede de trocas onde o "saudável" passou a ser um signo de urbanidade e consciência ecológica em pleno interior goiano (SILVA, 2008).

Por outro lado, a Cidade de Goiás ancora sua resistência na rigidez de suas chancelas institucionais e na preservação da memória. Com seu centro histórico tombado pelo IPHAN em 1950 e reconhecido como Patrimônio Mundial pela UNESCO em 2001, a antiga capital vivencia um processo de salvaguarda que vai além da arquitetura quase intocada no centro histórico da cidade. Esse reconhecimento internacional corroborou para o mantimento de práticas tradicionais que são fundamentais para a manutenção da identidade local, permitindo que o acervo gastronômico da historicidade goiana permaneça vinculado a uma estética colonial e a processos de preparo artesanais. Enquanto Pirenópolis se abre à fluidez dos novos discursos alimentares, Goiás se firma como um território de memória onde o patrimônio atua como o dispositivo que assegura a existência material de saberes centenários.

4. Empadão Goiano

A análise comparativa do Empadão Goiano, enquanto objeto central desta etnografia, revela como um mesmo item do repertório tradicional pode assumir trajetórias distintas conforme o regime de visibilidade e o público ao qual se destina. Em Pirenópolis e na Cidade de Goiás, o empadão deixa de ser apenas uma composição de massa e recheio para se tornar um campo de forças onde se negociam a autenticidade e a adaptabilidade ao mercado. A discrepância entre as receitas e as formas de serviço não é meramente estética, mas reflete as tensões entre a "polidez" exigida pelo fluxo turístico e a "rusticidade" mantida pela salvaguarda patrimonial.

Em Pirenópolis, observa-se o que podemos chamar de um empadão "polido", moldado para atender ao paladar médio do turista que frequenta a cidade. O prato é apresentado de forma desenformada, servido no prato com garfo e faca, e frequentemente acompanhado de molhos industrializados, como ketchup e mostarda, aproximando-o de uma lógica de consumo mais familiar aos grandes centros urbanos. No recheio, a substituição ou predominância do palmito doce em detrimento de ingredientes de sabor mais pungente, como a guariroba, demonstra uma clara adaptação sensorial ao visitante. Aqui, o empadão funciona como um produto de mercado que, embora utilize o selo do "regional", abre mão de certas marcas de alteridade para garantir sua aceitação comercial.



Figura 6 – Empadão Goiano em Pirenópolis – 13/09/2018

Por outro lado, na Cidade de Goiás, o empadão resiste como um símbolo de autenticidade intrinsecamente ligado à historicidade do local. Diferente da versão pirenopolina, ele é servido em cumbucas de barro e consumido exclusivamente com

colher, acompanhado apenas de azeite e molho de pimenta caseiro. Essa estética da apresentação reforça o vínculo com o rústico e o colonial, elementos centrais da identidade vilaboense. O tamanho é reduzido e o preço superior, o que indica que o valor aqui não reside na quantidade material, mas no capital simbólico da "tradição preservada" que o prato carrega.

As diferenças estendem-se à composição técnica da receita. Na Cidade de Goiás, a massa apresenta-se mais crocante e seca, exigindo o acompanhamento do azeite, enquanto o recheio privilegia sabores fortes e tradicionais do Cerrado, como a guariroba (palmito amargo) e a linguiça de porco. De acordo com a literatura sobre a culinária goiana, a guariroba é um dos principais marcadores de "goianidade" à mesa, funcionando como um divisor entre o paladar nativo e o paladar forasteiro. Ao manter o amargor e a textura firme da guariroba, o empadão vilaboense afirma sua posição como um objeto de resistência cultural frente à padronização do gosto.



Figura 7 – Empadão Goiano em Goiás – 17/01/2020

A comercialização também revela dinâmicas sociais distintas. Em Pirenópolis, o prato está presente em estabelecimentos que muitas vezes priorizam o discurso do

"produto local" como atrativo de marketing. Já em Goiás, o comércio mantém laços estreitos com a estrutura doméstica e familiar. Em Pirenópolis, o prato era preparado diariamente pela esposa e comercializado pelo marido na própria garagem de casa, evidenciando uma produção de menor escala e maior carga afetiva. Já no Mercado Municipal da antiga capital, os comerciantes compreendem a importância simbólica do empadão, expondo-o em estufas vistosas como a principal "vitrine" da identidade local.

Em síntese, o empadão goiano atua como um laboratório para observarmos como as trajetórias alimentares são moldadas por políticas públicas de turismo, como o Caminho de Cora. Enquanto Pirenópolis oferece uma experiência de consumo facilitada e adaptada à globalização, a Cidade de Goiás utiliza a alimentação para reafirmar seu estatuto de patrimônio, onde o sabor forte e a cumбуca de barro servem como fronteiras simbólicas. Essas duas versões não são excludentes, mas coexistem no território goiano como respostas diferentes aos desafios de manter uma identidade regional viva em meio às pressões do mercado contemporâneo (TEIXEIRA NETO; BARBOSA; COLLAÇO, 2021).

Finalizamos este percurso percebendo que a comida, em suas múltiplas formas de preparo e serviço, é um espaço de conflito material e simbólico. Ao acompanhar o Caminho de Cora, o caminhante não consome apenas nutrientes, mas ingere discursos de poder que ora convidam à familiaridade do "saudável" comercial, ora desafiam o paladar com a dureza da tradição. É nesta tensão permanente que a alimentação goiana se reconstrói, provando que a soberania dos saberes tradicionais depende, muitas vezes, da capacidade de resistir à polidez excessiva do olhar estrangeiro.

5. Considerações Finais

Em última instância, as evidências colhidas ao longo do Caminho de Cora Coralina revelam que a alimentação transcende a dimensão biológica para se consolidar como um sofisticado mecanismo de gestão política e cultural. A rota, enquanto política pública de ordenamento territorial, não apenas sinaliza caminhos, mas estabelece os parâmetros de visibilidade para o patrimônio alimentar goiano, funcionando como um dispositivo que medeia o encontro entre a produção rural e a expectativa do consumo turístico.

O contraste entre as cidades pesquisadas expõe a porosidade das fronteiras identitárias frente ao capital simbólico. Em Pirenópolis, a hegemonia do discurso "saudável" e "consciente" demonstra como a tradição pode ser plastificada para atender a demandas globais de distinção, muitas vezes descolando o produto de sua historicidade original para inseri-lo em uma lógica de valor de mercado. Em contrapartida, a Cidade de Goiás utiliza as suas chancelas institucionais como escudos de autenticidade, onde a manutenção de certas rugosidades — no sabor e no serviço — atua como uma forma de resistência simbólica que preserva a alteridade vilaboense (MINTZ, 2001).

O Empadão Goiano, analisado em suas trajetórias divergentes, deixa de ser um dado estático para tornar-se o suporte material dessas tensões. Se em Pirenópolis ele é polido e adaptado para garantir a fluidez do consumo, em Goiás ele é reafirmado em sua rusticidade técnica e estética, servindo como uma fronteira que separa o paladar forasteiro da profundidade da memória local. Essa ambivalência do "típico" evidencia que o patrimônio alimentar é um território em disputa, onde o que se serve à mesa é sempre um recorte negociado da cultura. Contudo, é imperativo reconhecer que a celebração institucional do patrimônio imaterial não resolve, por si só, a precariedade econômica que ameaça a continuidade dos saberes tradicionais.

A própria categoria de tipicidade vale a discussão. Para Dutra (2014), apesar de ser representado como algo característico, o típico – ou emblemático – nem sempre é cotidiano. Por isso mesmo, se torna difícil a percepção por parte de seus autores, aqueles que fazem parte da experiência vivida. Por outro lado, o termo “típico” surge, majoritariamente, em contexto comercial, como uma forma de exaltação da identidade regional e também como um chamariz para turistas e curiosos interessados em ter contato com a “comida local” (ABDALA, 2012).

Conclui-se, portanto, que a antropologia da alimentação no contexto goiano deve atentar para os riscos de uma "museificação", ou para a mudança que privilegia o olhar do turista em detrimento da sustentabilidade dos produtores. O percurso realizado reafirma a necessidade de políticas públicas que não apenas moldem o gosto, mas que fortaleçam a autonomia material das comunidades. Afinal, a comida só permanece como campo de poder e política enquanto for capaz de alimentar, com justiça e soberania, os corpos e as histórias de quem a produz.

BIBLIOGRAFIA

ABDALA, Mônica Chaves. Ressignificações do tradicional e do *típico* mineiro. In: MENASCHE, Renata; ALVAREZ, Marcelo; COLLAÇO, Janine. (Org.). **Dimensões Socioculturais da Alimentação: diálogos latino-americanos**. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2012. p. 167-178.

ALMEIDA, M. G. de. O Caminho De Cora Coralina: Turismo Literário Ou Marketing Do Turismo?. **Revista Sapiência: sociedade, saberes e práticas educacionais** (2238-3565), [S. l.], v. 9, n. 1, p. 237–249, 2020. Disponível em: <https://www.revista.ueg.br/index.php/sapiencia/article/view/10083>. Acesso em: 14 maio. 2026.

BOURDIEU, P. **A Distinção: Crítica Social do Julgamento**. [s.l.] São Paulo Edusp Porto Alegre Zouk, 2008.

BOURDIEU, P. **O Poder Simbólico**. Rio De Janeiro: Bertrand Brasil, 2012.

CERTEAU, M. **A Invenção Do Cotidiano: Artes De Fazer**. Petropolis: Vozes, 2008.

DEP. AMILTON FILHO. **Caminho De Cora Coralina torna-se Patrimônio Histórico E Imaterial De Goiás | Portal Da Alego**. Disponível em: <<https://portal.al.go.leg.br/noticias-dos-gabinetes/131243/>>. Acesso em: 14 maio. 2026.

DIAS, Gabriel Rovo de Souza. **Turismo em Pirenópolis: gentrificação, uso e ocupação dos imóveis no centro histórico**. 2017. 92 f., il. Trabalho de Conclusão de Curso (Bacharelado e Licenciatura em Geografia) - Universidade de Brasília, Brasília, 2017.

DUTRA, Rogéria Campos de Almeida. Nação, Região, Cidadania: A Construção das Cozinhas Regionais no Projeto Nacional Brasileiro. **Campos - Revista de Antropologia**, [S.l.], jun. 2004. ISSN 2317-6830. Disponível em: <<https://revistas.ufpr.br/campos/article/view/1637>>. Acesso em: 20 mai. 2026. doi: <http://dx.doi.org/10.5380/cam.v5i1.1637>.

GOVERNO DE GOIÁS. **Pesquisa Caminho De Cora Coralina – Goiás Turismo**. Disponível em: <<https://goias.gov.br/turismo/pesquisa-caminho-de-cora-coralina/>>. Acesso em: 14 maio. 2026.

INSTITUTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO NACIONAL (IPHAN). **Centro Histórico de Goiás (GO)**. Disponível em: <<http://portal.iphan.gov.br/pagina/detalhes/36>>.

MAGNANI, J. G. C. De Perto e de Dentro: Notas Para Uma Etnografia Urbana. **Revista Brasileira de Ciências Sociais**, v. 17, n. 49, p. 11–29, jun. 2002.

MENDONÇA, Diego P.; SANTOS, Jean C. V.. Trilhas De Longo Curso E O Processo De Turistificação Do Caminho De Cora Coralina. In.: **Simpósio Integrado De Estudos Territoriais**, 2., 2021. Goiânia. Anais... Goiânia: Laboter, 2021, p.137-141

MINTZ, Sidney. **O Sabor da Comida, o Sabor da Liberdade**: Incursões na Antropologia Alimentar. Tradução de Maria Leticia Ferreira. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2001.

MINTZ, Sidney. **Dulzura y Poder**: El lugar del azúcar en la historia moderna. México: Siglo XXI, 1996.

MONTANARI, M. **La Comida Como Cultura**. Gijón: Trea, D1, 2006.

POULAIN, J.-P.; CATARINA, S. **Sociologias da alimentação: os comedores e o espaço social alimentar**. Florianópolis: Editora Da Ufsc, 2004.

SILVA, Boanerges Candido da; SILVA, Maclovio Correa da. Demandas turísticas, crescimento da malha urbana e dos problemas sócio-ambientais em Pirenópolis, Estado de Goiás. **Caminhos de Geografia**, Uberlândia, v. 9, n. 26, p. 99-115, jun. 2008.

TEIXEIRA NETO, Egrimont Wagner; BARBOSA, Filipe Augusto Couto; COLLAÇO, Janine Helfst Leicht. Patrimônio E Identidade Regional: Tradições Doceiras Em Perspectiva. **Vivência: Revista de Antropologia**, [S. l.], v. 1, n. 57, 2021. DOI: 10.21680/2238-6009.2021v1n57ID27404. Disponível em: <https://periodicos.ufrn.br/vivencia/article/view/27404>. Acesso em: 14 maio. 2026