



PREFEITURA DE

PAINEIRAS

Página 1 de 8

Município:	Paineiras	Data: 31 de dezembro de 2024
Prefeito:	Afrânio Alves Mendonça Neto	Responsável pelo Departamento de Cultura: Wellington David de Menezes

7. FICHAS DE INVENTÁRIO

FICHA – 5 – PI: GALINHADA DE PAINEIRAS

PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS		MODOS DE FAZER - ALIMENTOS				
1 IDENTIFICAÇÃO						
Denominação	Galinhada de Paineiras				IPAC/MG	
Município	Paineiras	Distrito	Sede			
Endereço	-18.905205548706345, -45.53460876292038					
MOTIVAÇÃO	Na cidade, a galinhada é um prato tradicionalmente presente em encontros familiares, celebrações religiosas, feira livre e festividades locais, como aniversários, casamentos e batizados. Ela reflete a cultura gastronômica da região, sendo um símbolo de acolhimento e de compartilhamento. Preparada com frango caipira e ingredientes frescos da horta, a galinhada é mais do que uma refeição; é uma expressão de identidade e de preservação das tradições culinárias da comunidade. Além disso, a prática de sua preparação fortalece os laços familiares e sociais, mantendo viva a memória afetiva das gerações anteriores.					
						
Foto 1: Registro da tradicional Galinhada de Paineiras.						
Atividade Marco						
Categoria	Modos de Fazer					
Âmbito/Tema	Culinária	Anual	Periódica	Mensal	Contínua	Cada X anos
Tipologia da Atividade	Culinária				X	
2 DENOMINAÇÃO						
Outras denominações:	Galinhada de Galinha Caipira, Galinhada de Peito.					
Nível de integração	<input checked="" type="checkbox"/> Comunidade <input type="checkbox"/> Oficial <input type="checkbox"/> Intercomunitária					
PERIODICIDADE						
Início	Não se aplica.					
Fim	Não se aplica.					
Calendário Litúrgico	Não se aplica.					
Invocação	Não se aplica.					



PREFEITURA DE

PAINEIRAS

Página 2 de 8

Município:	Paineiras	Data: 31 de dezembro de 2024
Prefeito:	Afrânio Alves Mendonça Neto	Responsável pelo Departamento de Cultura: Wellington David de Menezes

Observação das Datas	O preparo da galinhada ocorre em toda oportunidade julgada conveniente. Pode ser feita em ocasiões de festa, encontros de família ou no dia-a-dia.
-----------------------------	--

3 PROTEÇÃO LEGAL:

Proteção Legal existente:

Registro Imaterial Tombamento Inventário Nenhuma

Proteção Legal proposta:

Registro Imaterial Tombamento Inventário Atualização do inventário

Instância:

Federal Estadual Municipal

Situação:

Existente Proposta

4 DESCRIÇÃO DA PERIODICIDADE:

A galinhada é preparada de forma recorrente em momentos de reunião familiar, festas grandes e celebrações. Ela é frequentemente servida em almoços de família ou encontros com amigos, com uma presença constante durante celebrações religiosas, como festas de santos, aniversários, casamentos e batizados. Também é um prato tradicionalmente servido nas feiras livres que acontecem na cidade a cada duas semanas, aos sábados. Maria Tânia, por exemplo, prepara a galinhada sempre que há uma oportunidade de reunir a família ou amigos, ou quando algum evento especial está em andamento.

5 ORIGENS DOCUMENTADAS OU ATRIBUÍDAS

A origem da galinhada é atribuída à culinária tradicional mineira, muito comum em festas e grandes encontros familiares. A versão de galinhada caipira, que utiliza o frango inteiro e sem retirar as carnes dos ossos, é um prato rústico que resgata práticas antigas de preparo de frango no interior. No caso de Maria Tânia, ela aprendeu a receita com sua mãe, Tereza Simão dos Santos, que preparava o prato com o mesmo carinho e tradição. O prato também é associado à cultura rural da região, especialmente com a compra do frango caipira de uma cunhada localizada na Serra do Palmital, assim como a criação de frango nas comunidades rurais do Município de Paineiras.

Descrição Dos Elementos Constitutivos

Ingredientes

Frango: Pode ser caipira ou peito de frango, dependendo da variação da receita.

Alho: Utilizado generosamente para dar sabor.

Cebola: Usada em grandes quantidades para dar sabor e cor ao prato.

Tempero verde: Como cebolinha e outros, para finalizar o prato.

Milho verde, cenoura, ervilha e pimentão: Ingredientes adicionais quando a quantidade de pessoas aumenta.

Arroz: Base do prato, cozido com o tempero da galinhada.

Condimentos

Sal e pimenta: Para temperar de acordo com o gosto.

Corante: Naturalmente originado da cebola caramelizada, no caso da receita de Dona Maria Tânia.

Temperos frescos: Como cebolinha e alho, utilizados durante o preparo e finalização.

Processos de Obtenção

Frango: Comprado de fornecedores locais (como a cunhada e vizinhos na Serra do Palmital e em outras localidades).

Verduras e legumes: Colhidos na horta pessoal de Maria Tânia.



PREFEITURA DE

PAINEIRAS

Página 3 de 8

Município:	Paineiras	Data: 31 de dezembro de 2024
Prefeito:	Afrânio Alves Mendonça Neto	Responsável pelo Departamento de Cultura: Wellington David de Menezes

Arroz e outros ingredientes: Adquiridos na feira local, realizada a cada duas semanas.

Instrumentos/ Ferramentas

Panela grande: Usada para cozinhar a galinhada em grandes quantidades.

Facas: Para cortar o frango em pedaços e picar os legumes.

Colher de pau: Usada para mexer e evitar que o prato queime durante o preparo.

Tábua de corte: Para picar alho, cebola e outros ingredientes.

Seleção de Alimentos

Maria Tânia seleciona seus ingredientes com muito cuidado. O frango caipira é comprado de um fornecedor da zona rural, e os legumes como milho, cenoura e pimentão são colhidos diretamente da sua horta. A cebola e o alho, essenciais para o sabor, são escolhidos com base na quantidade de pessoas que vão ser atendidas.

Processos de Preparação

1. Escolha do Frango: Dona Tânia utiliza peito de frango cortado em cubos para preparações menores, ou frango caipira inteiro para receitas maiores e mais tradicionais. No caso do frango caipira, ela mantém as partes do frango inteiras, mas separadas para garantir um cozimento uniforme. O frango caipira é comprado na região, especialmente de uma cunhada que reside na Serra do Palmital, uma localidade na zona rural.

2. Preparando o Frango:

- Frango em cubos: Quando usa peito de frango em cubos, Dona Tânia fritar os pedaços de frango até ficarem bem dourados, de modo que eles fiquem crocantes por fora e suculentos por dentro.

- Frango caipira: No caso do frango caipira, Dona Tânia cozinha o frango em pedaços para garantir que o cozimento seja adequado e que todas as partes fiquem bem cozidas.

3. Fritando os Temperos: O preparo começa com o alho e a cebola. Dona Tânia utiliza cerca de 4 dentes de alho grandes e 2 cabeças de cebola para 6 pessoas. Ela pica o alho e a cebola em pedaços grandes e os fritar generosamente na panela com um pouco de óleo até que fiquem dourados, liberando um sabor rico e profundo. A cebola, especialmente, ajuda a dar a cor ao prato.

4. Fritando o Frango: Depois de fritar o alho e a cebola, Dona Tânia adiciona o frango na panela. O frango é frito até que fique bem dourado, o que pode levar alguns minutos, dependendo da quantidade e do tipo de carne utilizada. Durante esse processo, ela vai pingando água aos poucos, o que ajuda a evitar que o frango queime e também a criar um caldo saboroso.

5. Adicionando Legumes e Tempero: Quando o frango está bem dourado, Dona Tânia pode adicionar cenoura (cortada em cubos pequenos) e milho verde. Ela "assusta" a cenoura, o que significa que a coloca em água quente, mas sem cozinhar totalmente. O milho e outros legumes, como ervilha e pimentão, são adicionados se for necessário fazer uma quantidade maior. Ela também usa temperos frescos, como cebolinha verde generosamente picada, que é acrescentada no final do preparo.

6. Cozimento do Arroz: Dona Tânia então mistura o arroz no frango já frito, mexendo bem para que ele absorva todos os sabores do frango e dos temperos. Ela vai adicionando água aos poucos, sempre mexendo, até que o arroz fique bem cozido e soltinho.

7. Ajuste de Temperos: Ela finaliza o prato ajustando o sal e adicionando pimenta, de acordo com o gosto. O prato é deixado no fogo até o arroz ficar completamente pronto, absorvendo o caldo e o sabor do



PREFEITURA DE

PAINEIRAS

Página 4 de 8

Município:	Paineiras	Data: 31 de dezembro de 2024
Prefeito:	Afrânio Alves Mendonça Neto	Responsável pelo Departamento de Cultura: Wellington David de Menezes

frango.

8. Finalização: Quando a galinhada está pronta, Dona Tânia adiciona uma boa quantidade de cebolinha fresca por cima, dando um toque de frescor ao prato. A galinhada é então servida quente e pode ser acompanhada por outras iguarias, dependendo da ocasião.

Variante de Preparação:

- Quando Dona Tânia prepara galinhada para muitas pessoas, ela pode adicionar outros legumes, como cenoura, pimentão e ervilha, para garantir que o prato seja mais nutritivo e sirva a todos. Ela também gosta de preparar a galinhada de frango caipira, que confere um sabor mais robusto e intenso ao prato devido ao tempero natural da carne.

9. Este preparo é feito com muito cuidado e atenção, resultando em um prato saboroso, nutritivo e que traz à tona as tradições culinárias da família de Dona Tânia.

Modos de Apresentar e Servir os Alimentos

A galinhada é tradicionalmente servida em grandes recipientes, como panelas ou tigelas, para compartilhar com a família e os amigos. Em eventos maiores, o prato pode ser servido em porções generosas, acompanhando pratos típicos como feijão e saladas. A guarnição de cebolinha fresca é colocada por cima da galinhada após o preparo.

Quem Oferece e Quem Recebe

O prato é geralmente oferecido pela matriarca da família, no caso, Maria Tânia, que o prepara com carinho para seus familiares e amigos, na Feira Livre de Paineiras e nas festividades locais. A galinhada é recebida de forma acolhedora, sendo um prato que promove a união entre todos os participantes do evento ou celebração.

Modos de se Dispor dos Restos Alimentares

Na receita da galinhada de Dona Tânia, todos os pedaços do frango caipira são aproveitados, sem descarte de nenhuma parte. Mesmo as partes do frango que normalmente poderiam ser descartadas, como ossos e miúdos, são utilizadas no preparo, garantindo que nada se perca. Esse aproveitamento total reflete uma prática tradicional, que valoriza a utilização integral dos alimentos.

6 ELEMENTOS RELACIONADOS

Não se aplica.

7 FORMAS DE TRANSMISSÃO

Procedência do Saber

A procedência do saber sobre a galinhada de Dona Tânia vem de uma aprendizagem prática e observacional, adquirida ao longo dos anos ao assistir outras pessoas preparando o prato. Ela aprendeu principalmente com a sua mãe, Tereza Simão dos Santos, que também era responsável pelo preparo da galinhada na família. Dona Tânia, ao longo do tempo, aprimorou a receita, transmitindo esse conhecimento para seus familiares, garantindo a continuidade da tradição culinária. O saber sobre a galinhada também está relacionado à experiência cotidiana e à vivência em sua comunidade, onde o prato é frequentemente preparado em celebrações e encontros familiares.

Transmissão

Pais-Filhos Mestre-Aprendiz Escolas Grupos Outros

Modo de Transmissão



PREFEITURA DE

PAINEIRAS

Página 5 de 8

Município:	Paineiras	Data: 31 de dezembro de 2024
Prefeito:	Afrânio Alves Mendonça Neto	Responsável pelo Departamento de Cultura: Wellington David de Menezes

O saber sobre a preparação da galinhada de Dona Tânia é transmitido de forma oral e prática, sendo observado e aprendido principalmente pelas gerações mais jovens dentro da família. A transmissão também ocorre por meio da observação direta e pela repetição do processo, onde os membros da família e amigos aprendem ao ajudar no preparo.

Forma de Continuidade

A continuidade da tradição está garantida pela transmissão entre gerações. Dona Tânia aprendeu com sua mãe e, agora, compartilha o saber com seus filhos e outros familiares. Além disso, ela mantém viva a prática ao preparar a galinhada em diversos eventos, como aniversários e encontros familiares, o que reforça a prática cultural na comunidade e na própria família.

Transformações

Embora a receita principal seja mantida, com o frango caipira e os ingredientes tradicionais, Dona Tânia faz pequenas adaptações de acordo com a quantidade de pessoas e as preferências do momento, como a adição de milho verde, cenoura, ervilha e pimentão para grandes encontros. Essas modificações refletem as necessidades contemporâneas, sem perder a essência da receita original.

COMENTÁRIOS

Identities construídas em torno da atividade

A galinhada, especialmente no contexto de Dona Tânia, se tornou um símbolo de tradição, carinho e união. Está profundamente enraizada na identidade familiar, ligando gerações passadas, como sua mãe, Tereza Simão dos Santos, com as novas gerações. Ela também fortalece a identidade cultural da comunidade, onde o prato é um destaque em celebrações locais.

Comentários dos praticantes

“Todo encontro de família ou uma festa grande a galinhada ta no meio.”

“A galinhada de galinhada caipira é diferente. A gente não tira nenhuma carne no osso, deixa tudo inteiro.”

“O corante é a cebola e o processo de ir fritando ele, de ir fritando e pingando água para não queimar.”

“Da pra por outras coisas nele, mas eu gosto de fazer só com frango. quando vai fazer pra muita gente boto milho verde, cenoura, ervilha, pimentão...”

-Maria Tânia

Comentários do elaborador

A prática da galinhada, conforme detalhada por Dona Tânia, reflete a preservação de um saber tradicional que é passado de geração em geração. A forma como a receita é adaptada de acordo com o número de pessoas e as preferências de cada evento demonstra a flexibilidade dessa prática. Além disso, o uso do frango caipira e a valorização de ingredientes locais, como o milho verde e as hortas caseiras, ilustram a conexão da prática culinária com a cultura local e com os recursos disponíveis na região. O gesto de transmitir essa receita entre as gerações assegura a continuidade de uma tradição importante na vida familiar e comunitária.

8 POSSIBILIDADE DE CONTINUIDADE



PREFEITURA DE

PAINEIRAS

Página 6 de 8

Município:	Paineiras	Data: 31 de dezembro de 2024
Prefeito:	Afrânio Alves Mendonça Neto	Responsável pelo Departamento de Cultura: Wellington David de Menezes

A continuidade da tradição da galinhada é altamente viável, pois é uma prática cultivada de geração em geração, especialmente com o envolvimento dos filhos e da comunidade. A demanda por pratos tradicionais, como a galinhada, em eventos e celebrações culturais, contribui para a perpetuação desse saber. A persistência no cultivo de hortas pessoais e na compra de frango caipira de produtores locais também garante a preservação de práticas sustentáveis e tradicionais.

Necessidades

Instalações	Cozinha familiar, com foco em utensílios tradicionais.
Instrumentos	Facas, panelas grandes, colher de pau, fogão a lenha ou a gás, talheres.
Matéria-Prima	Frango caipira, alho, cebola, milho verde, cenoura, pimentão, arroz, ervilha, temperos frescos da horta.
Pessoal	Uma única pessoa consegue realizar a atividade.
Formação	Aprendizado informal, por observação e prática familiar.
Atividade Macro	Preparação de pratos típicos para reuniões familiares, celebrações religiosas e eventos sociais.
Modo de expressão com necessidade de documentar/proteger	Receitas tradicionais de galinhada como expressão culinária e cultural da comunidade local.

AÇÕES DE SALVAGUARDA

Possíveis ações:

Oficinas e Cursos de Culinária: Promover oficinas para ensinar a receita tradicional, garantindo que as futuras gerações aprendam a preparar a galinhada de forma autêntica.

Valorização Cultural em Festas e Eventos Locais: Incentivar a preparação da galinhada em festas tradicionais, como celebrações religiosas e eventos comunitários, para reforçar a prática cultural.

Preservação de Ingredientes Locais: Incentivar a utilização de ingredientes locais, como o frango caipira e temperos da horta, promovendo a produção sustentável e preservação da biodiversidade alimentar regional.

Criação de um Festival Gastronômico: Organizar um evento anual que celebre a galinhada, promovendo a valorização dessa tradição culinária como patrimônio cultural.

Integração com a Educação: Incluir a culinária local nos currículos escolares, ensinando aos jovens o valor cultural das receitas tradicionais da região.

Regulamentação como Patrimônio Cultural Imaterial: Trabalhar com órgãos de preservação cultural, como o IPHAN e o IEPHA, para registrar a galinhada como patrimônio cultural imaterial, garantindo sua proteção oficial.



PREFEITURA DE

PAINEIRAS

Página 7 de 8

Município:	Paineiras	Data: 31 de dezembro de 2024
Prefeito:	Afrânio Alves Mendonça Neto	Responsável pelo Departamento de Cultura: Wellington David de Menezes

9 ENTREVISTADOS

Nome	Maria Tânia Simão de Menezes		Tipo	Entrevista Oral	
Nascimento	-	Sexo	Feminino	Idade	-
Descrição	Praticante tradicional da galinhada.				
Contato	+553799196293				

10 DOCUMENTAÇÃO FOTOGRAFICA**Foto 2:** registro do frango caipira para preparo.**Foto 3:** corte do frango para o preparo do prato.**Foto 4:** registro do preparo dos miúdos para o preparo da galinhada.**Foto 5:** como principal tempero da galinhada, registro do alho sendo amassado no socador.



PREFEITURA DE

PAINEIRAS

Página 8 de 8

Município:	Paineiras	Data: 31 de dezembro de 2024
Prefeito:	Afrânio Alves Mendonça Neto	Responsável pelo Departamento de Cultura: Wellington David de Menezes



Foto 6: cozimento de todos os ingredientes para preparo do prato.



Foto 7: registro do resultado final do preparo da galinhada.

12 REFERÊNCIAS

ALVES, Alex (Entrevistador). Entrevista com Maria Tânia Simão de Menezes sobre a galinhada tradicional. 12 out. 2024.

INSTITUTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO NACIONAL (IPHAN). Patrimônio cultural e práticas alimentares tradicionais no Brasil: Desafios e políticas públicas. Brasília, 2020.

INSTITUTO ESTADUAL DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO DE MINAS GERAIS (IEPHA-MG). A importância da preservação de saberes tradicionais e práticas alimentares nas comunidades mineiras. Belo Horizonte, 2019.

13 FICHA TÉCNICA

Fotos	Alex Alves Pereira	12/10/24
Levantamento	Alex Alves Pereira	12/10/24
Elaboração	Alex Alves Pereira	31/10/24
Revisão	Espaço e Memória Cultural	02/11/24
Observações		