



# Prefeitura Municipal de Peçanha

## Estado de Minas Gerais

### ESTUDO PRÉVIO SOBRE O MODO DE FAZER A RAPADURA, COM VISTAS A FORNECER INFORMAÇÕES PRELIMINARES PARA O SEU REGISTRO

#### 1. Introdução

Considerando o pedido de **Registro do Modo de fazer a Rapadura de Peçanha**, realizado pela Sra. Maria Goreth de Almeida, vice-presidente da Associação dos Artesãos, analisado e aprovado pelo Conselho Municipal do Patrimônio Cultural de Peçanha em reunião datada do dia 29 de janeiro de 2015, apresentamos o Estudo Prévio sobre a manifestação. Este estudo traz as informações básicas para se dar início aos trabalhos. Maiores informações deverão ser colhidas e sistematizadas apenas se o COMPAC deliberar pela continuidade do processo de Registro. Tal exposição se orientará pelas próprias exigências do IEPHAMG, atendendo as seguintes premissas: "Nesse estudo deve constar a importância do bem imaterial para a memória, a identidade, história, sociabilidade e/ou a formação da sociedade local."<sup>2</sup>

#### 2. Estudo Prévio

**O Modo de fazer a Rapadura** é uma manifestação que ocorre no município de Peçanha em propriedades rurais. Caracteriza-se por ser um Bem Cultural de natureza Imaterial, circunscrito ao campo das **Formas de Expressão**.

Sabe-se que a produção surgiu como necessidade de alimentar os moradores das antigas fazendas, proprietários e trabalhadores. Intensificou-se com o passar do tempo, tornando-se opção de comércio. O engenho esteve presente na grande maioria das fazendas peçanhenses. A produção da rapadura fazia parte da rotina destas propriedades.

De acordo com os relatos dos senhores Elbes Carvalho, Antônio Camilo, fabricantes de rapadura em Peçanha, sua produção artesanal visa preservar as

---

<sup>2</sup> DELIBERAÇÃO NORMATIVA DO CONEP, Nº 02/2012, p. 66.



# Prefeitura Municipal de Peçanha

## Estado de Minas Gerais

tradições e costumes dos antigos moradores, mantendo as características que aprenderam com seus pais.

É um processo que tem início com o plantio da cana de açúcar. Após o corte, a cana é levada para o engenho, moída e levada para a tacha, onde o processo de fervura a transforma em melado, que batido é despejado nas formas. Um processo que exige conhecimento e mentem preservado o modo de fazer utilizado no passado.

Esta manifestação cumpre um importante papel no reconhecimento da população peçanhense em termos identitários, e tem o reconhecimento de quem adquire o produto, muito presente na mesa dos peçanhenses e no preparo de receitas. Concluindo, a produção da rapadura é uma manifestação cultural de grande importância para Peçanha e região e busca manter viva a memória dos primeiros habitantes da antiga Mata do Peçanha, fazendeiros e parceiros na tarefa de desbravar a terra virgem.

Peçanha, 18 de março de 2015.

Marina Raimunda Braga Leão  
Chefe de Setor e  
Gestora do Patrimônio Cultural de Peçanha