



MEMÓRIAS E HISTÓRIAS DE ARAXÁ E REGIÃO

A chegada da família Avila a Araxá: Genealogia, memória e tradições

Da colonização de Minas às tradições preservadas no coração de Araxá



Fabricio de Avila Ferreira: Natural de Araxá, é um estudioso da história da cidade, com um extenso acervo fotográfico e documental que retrata a trajetória de Araxá e de suas famílias, fruto de mais de trinta anos de pesquisa. É biólogo especializado em Ciências Ambientais, professor e funcionário público.

Ao que indicam as fontes genealógicas atualmente disponíveis, o primeiro representante da família Avila a estabelecer-se em Araxá foi Antônio Joaquim de Avila, filho de João de Avila da Silveira e Antônia Maria de Jesus, ambos açorianos e pertencentes ao contingente de famílias oriundas do Arquipélago dos Açores que contribuíram para o povoamento da América Portuguesa durante o século XVIII. Parte da origem desse ramo já foi abordada em artigos anteriores, razão pela qual o presente estudo concentra-se em aspectos complementares de sua trajetória e de sua inserção na formação da sociedade araxaense.

Antes da chegada de Antônio Joaquim de Avila, a região de Araxá vivia um período de consolidação do povoamento luso-brasileiro. Em torno de 1810, o antigo Arraial de São Domingos do Araxá, criado oficialmente em 1791, ainda era uma pequena comunidade rural, com população estimada em algumas centenas de habitantes distribuídos entre o núcleo do arraial e numerosas fazendas espalhadas pelos campos do atual Alto Paranaíba. A economia era sustentada principalmente pela criação de gado bovino e cavalar, favorecida pelos extensos campos naturais da região, complementada pelo cultivo de milho, feijão, arroz, mandioca e cana-de-açúcar, destinada à produção de rapadura, açúcar mascavo e aguardente para consumo local.

A posição geográfica de Araxá conferia-lhe importância estratégica. O arraial situava-se em uma das rotas terrestres que ligavam as regiões mineradoras de Minas Gerais às áreas de expansão agrícola e pecuária de Goiás e Mato Grosso. Por esses caminhos transitavam tropeiros conduzindo muare, gado, sal, tecidos, ferramentas e diversos gêneros de abastecimento, tornando a localidade um ponto de passagem e de comércio regional. Outro elemento fundamental para a ocupação foi a abundância de recursos hídricos. Os rios Tamanduá, Marmelo, Capivara e Quebra-Anzol, com seus numerosos afluentes garantiam água para o abastecimento das propriedades, movimentavam monjolos e moinhos, irrigavam pequenas lavouras e forneciam peixes que complementavam a alimentação dos moradores. As margens desses cursos d'água concentravam diversas fazendas, favorecendo a expansão do povoamento.

O Arraial de São Domingos do Araxá desenvolvia-se em torno de sua igreja matriz, que constituía não apenas o centro religioso, mas também o principal espaço de convivência social e administrativa. As festas religiosas, os registros paroquiais, as reuniões comunitárias e o comércio realizado nos dias de celebração fortaleciam os vínculos entre os moradores de uma população dispersa pelo meio rural. Foi nesse contexto de crescimento econômico baseado na pecuária, na agricultura e nas rotas dos tropeiros que Antônio Joaquim de Ávila se estabeleceu em Araxá, integrando uma sociedade em formação e contribuindo para a consolidação de uma das famílias que deixariam marcas na história do município.



Antiga Matriz de São Domingos de Gusmão, em Araxá, com barracas de quermesse em frente à igreja.

Antônio Joaquim de Avila e o início de uma linhagem

Antônio Joaquim de Avila foi casado, em primeiras núpcias, com Marianna Joaquina das Neves, com quem teve os filhos Marianno Joaquim de Avila, Francisco Antônio de Avila, Florianna Joaquina das Neves e Maria Joaquina das Neves. Após o falecimento de Marianna, transferiu-se de São Bento do Tamanduá (Itapecerica) para Araxá, onde contraiu segundas núpcias com Ana Rosa Gonçalves. Dessa união nasceu Elias Antônio de Avila, dando continuidade ao ramo familiar que se estabeleceu na região.

A chegada de Antônio Joaquim de Avila a Araxá constitui, até onde permitem afirmar as fontes documentais conhecidas, o marco inicial da presença desse ramo da família Ávila no município, cuja descendência viria a integrar a formação histórica e social do Alto Paranaíba.

Marianna Joaquina das Neves: Dos Bicudos aos Avila

A reconstrução documental de sua linhagem: A família Bicudo e os cristãos-novos no Brasil Colonial Da Península Ibérica às Minas Gerais

Marianna Joaquina das Neves, primeira esposa de Antônio Joaquim de Avila, ocupa posição central nesta investigação genealógica. A análise de registros paroquiais, documentos históricos e estudos permitem reconstituir sua ascendência e examinar os indícios que apontam para uma possível origem judaica, inserindo sua trajetória no contexto das famílias de cristãos-novos que participaram da ocupação e do povoamento do Brasil colonial. Nesse processo, seu assento de batismo constitui a principal prova documental para a reconstrução de sua linhagem. Durante o período colonial, os registros batismais eram lavrados de acordo com rigorosas normas da Igreja Católica, consignando não apenas a filiação do batizando, mas também a identificação dos avós paternos e maternos. Essa característica faz desses documentos uma das mais importantes fontes para a pesquisa genealógica, permitindo estabelecer, com elevado grau de segurança, a continuidade entre diferentes gerações.

Marianna Joaquina foi batizada em 27 de maio de 1754, na Igreja Matriz de Nossa Senhora do Pilar da Borda do Campo, então pertencente ao termo de Barbacena, em Minas Gerais. O assento informa que era filha de Martinho de Faria Moreira, natural da Vila de Mogi das Cruzes, no Bispado de São Paulo, e de Luzia Garcia, natural da própria freguesia de Nossa Senhora do Pilar da Borda do Campo. Registra ainda que seus avós paternos eram Antônio de Faria Moreira, batizado na vila de Santos, e Ignes Ribeira, natural de Mogi das Cruzes, então pertencente à Cidade de São Paulo. Pelo lado materno, identifica como avós Lourenço Garcia de Fontoura e Izabel Ribeiro Lima, preservando, assim, a continuidade documental da linhagem familiar.

Anos mais tarde, em 28 de janeiro de 1784, **Marianna Joaquina** contraiu matrimônio na Capela de Nossa Senhora da Ajuda, em Barbacena, com **Antônio Joaquim de Avila**, incorporando sua descendência à tradicional família Avila Raposo estabelecida na região. Esse casamento representa o ponto de convergência entre duas linhagens cuja trajetória será analisada ao longo deste estudo, especialmente no que se refere às possíveis origens judaicas associadas a determinados ramos familiares de sua ascendência.

A ascendência de **Marianna Joaquina das Neves** remonta a antigas famílias paulistas, conforme revela a sequência genealógica que conduz ao tronco da família **Bicudo**. Pela linha materna, sua linhagem segue o seguinte percurso: **Marianna Joaquina das Neves**, filha de **Luzia Garcia Fontoura**, que era filha de **Isabel Ribeiro de Lima**, esta filha de **João Pereira Themudo**, por sua vez filho do **Capitão Antônio Pereira Themudo**. A sucessão genealógica prossegue por **Maria Gonçalves Bicudo**, sua tetravó, filha de **Marta de Mendonça** e neta de **Antônio Bicudo (Carneiro)**, alcançando **Vicente Anes Bicudo**, seu sétimo avô. Vicente Anes Bicudo integra um dos antigos troncos da família Bicudo em São Paulo, linhagem associada aos primeiros povoadores da Capitania de São Vicente e à formação das principais famílias paulistas dos séculos XVI e XVII.

A sucessão genealógica apresentada estabelece uma ligação documental entre Marianna Joaquina das Neves e a antiga estirpe dos Bicudo, cuja trajetória tem sido objeto de estudos históricos e genealógicos em razão de sua participação na ocupação e formação do território paulista. Além de sua relevância social e política no período colonial, alguns ramos dessa família têm sido investigados por pesquisadores em razão de indícios documentais relacionados à presença de cristãos-novos de possível ascendência judaica entre seus antepassados.

Estabelecido na Vila de São Paulo de Piratininga, Antônio Bicudo, o Velho, contraiu matrimônio com Isabel Rodrigues, também identificada em algumas fontes como Isabel Rodrigues Velho, filha de Garcia Rodrigues e Isabel Velho. Dessa união nasceram seis filhos, cuja numerosa descendência deu origem a um dos mais extensos ramos familiares do Sudeste brasileiro, espalhando-se inicialmente pela Capitania de São Paulo e, posteriormente, pelas regiões mineradoras de Minas Gerais.

Antonio Bicudo Carneiro : Nascido por volta de 1545 na Ilha de São Miguel em Açores, Portugal, veio para São Vicente junto com seu irmão Vicente Bicudo. Exerceu diversos cargos públicos em São Paulo, entre os quais o de juiz em 1574, vereador em 1575, novamente juiz em 1584, e ouvidor da capitania em 1585. Em 1585, mandou levantar o pelourinho da vila de São Paulo. Foi bandeirante e, em 1593

participou da entrada de Afonso Sardinha, o Moço, rumo ao sertão de Jeticai. Em 1602, participou da expedição de Nicolau Barreto rumo ao Guairá. Em 1628, participou da grande expedição de Antonio Raposo Tavares também ao Guairá. Foi um dos descobridores do ouro na serra do Jaraguá e no córrego Santa Fé. Em 1610, requereu à Câmara de São Paulo 800 braças de terra, onde residia há muitos anos, "sempre ajudando com suas pessoas e armas ao bem público".

Embora não tenha sobrevivido documentação paroquial que identifique expressamente Antônio Bicudo como judeu ou cristão-novo, sua origem sefardita é sustentada por um conjunto de evidências documentais indiretas, amplamente utilizadas na pesquisa genealógica. Entre elas destaca-se o caso de Matias Bicudo, frade franciscano e seu primo, cuja ascendência judaica foi objeto de investigação e registro pelas autoridades eclesiásticas. Somam-se a isso as "habilitações de genere", dispensas matrimoniais e outros processos eclesiásticos envolvendo seus descendentes, nos quais aparecem reiteradas referências à condição de cristãos-novos e à denominada "nação hebreia". Em diversos desses documentos, os membros da família são identificados como pertencentes à linhagem dos "Bicudos" de sangue hebreu, evidência que reforça a tradição historiográfica acerca da origem judaica desse importante tronco familiar.

O contexto sefardita e a origem da família Bicudo

O termo sefardita designa os judeus originários da Península Ibérica, denominada Sefarad na tradição hebraica. Durante séculos, essas comunidades floresceram em Portugal e na Espanha, desempenhando papel de destaque na vida econômica, intelectual e cultural. Essa realidade, contudo, foi profundamente alterada no final do século XV. Em 1492, os Reis Católicos promulgaram o Decreto de Alhambra, determinando a expulsão dos judeus da Espanha que recusassem a conversão ao cristianismo. Estima-se que cerca de 120 mil refugiados tenham buscado abrigo em Portugal. Poucos anos depois, em 1496, o rei D. Manuel I também decretou a expulsão dos judeus. No ano seguinte, porém, em vez de permitir sua partida, promoveu o batismo coletivo e compulsório da população judaica, transformando-a oficialmente em cristãos-novos. Muitos continuaram a praticar, de forma reservada, tradições e costumes judaicos, fenômeno conhecido como criptojudaísmo.

Buscando maior segurança, diversas famílias cristãs-novas estabeleceram-se nas ilhas atlânticas, especialmente no arquipélago dos Açores, onde a distância dos grandes centros administrativos lhes proporcionava relativa tranquilidade. Foi nesse contexto que se desenvolveu a família **Bicudo**, cuja tradição genealógica identifica os irmãos Antônio Bicudo Carneiro, o Velho, e Vicente Bicudo como naturais da Ilha de São Miguel, filhos de **Vicente Annes Bicudo e Mécia Nunes**. Estudos genealógicos e historiográficos apontam que esse núcleo familiar possuía ascendência de cristãos-novos, circunstância frequentemente registrada, à época, sob a expressão depreciativa de "mácula" ou "infecção de sangue".

Com a instalação do Tribunal do Santo Ofício em Portugal, em 1536, e a ampliação da vigilância inquisitorial sobre as ilhas atlânticas, muitos cristãos-novos buscaram refúgio na América Portuguesa. Nesse contexto, Antônio e Vicente Bicudo migraram para a Capitania de São Vicente, estabelecendo-se na Vila de São Paulo de Piratininga. Seus descendentes participaram da ocupação do planalto paulista, integraram o movimento bandeirante e formaram uma extensa rede de alianças familiares que, ao longo dos séculos XVII e XVIII, se expandiu para as regiões mineradoras de Minas Gerais. É por meio dessa linhagem que se estabelece a conexão genealógica com Marianna Joaquina das Neves.

A permanência de famílias cristãs-novas em Minas Gerais não deixou apenas vestígios documentais, mas também possíveis marcas culturais preservadas pela tradição oral e pelos costumes domésticos. Embora nenhum desses hábitos, isoladamente, constitua prova de ascendência judaica, o conjunto deles tem despertado o interesse de historiadores e genealogistas dedicados ao estudo dos cristãos-novos no Brasil.

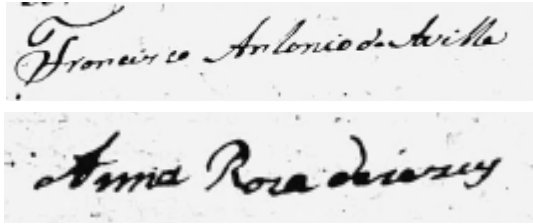
Entre os costumes frequentemente associados à herança sefardita destacam-se o cuidado de manter a casa rigorosamente limpa às sextas-feiras, em preparação para o descanso do sábado; o acendimento de velas na noite de sexta-feira, muitas vezes justificado como devoção a santos católicos; a preferência por sangrar completamente os animais abatidos antes do preparo da carne; a rejeição ou o pouco consumo de carne de porco em determinadas famílias; o hábito de cobrir os espelhos durante o período de luto; o sepultamento do falecido em curto espaço de tempo após a morte; e a conservação de determinadas receitas e formas de preparo de pães e bolos sem fermentação em ocasiões específicas.

Os descendentes de Marianna Joaquina das Neves A formação do ramo Ávila do Morro Alto

Dos filhos de **Marianna Joaquina das Neves** e **Antônio Joaquim de Avila**, destacaram-se personalidades que tiveram participação significativa na formação histórica de Araxá:

Marianno Joaquim de Avila teve atuação de relevo nos primeiros tempos do Arraial de São Domingos do Arachá, posteriormente elevado à condição de vila, participando da vida pública local e tornando-se uma figura de influência política no período inicial de organização administrativa da comunidade. Seu irmão, **Francisco**

Antônio de Avila, contraiu matrimônio com **Anna Rosa de Jesus**, filha de Nicolau Alves Portella e Maria Josefa Rodrigues de Oliveira. Dessa união nasceram Maria do Carmo, Antônio Joaquim e **Manoel Francisco de Avila**, nome de grande importância na história social de Araxá, reconhecido como um dos principais benfeitores da Santa Casa de Misericórdia de Araxá, instituição à qual dedicou recursos em sua verba testamentária.



O testamento de Anna Rosa de Jesus: Patrimônio, religiosidade e sociedade no Araxá oitocentista

Testamento de Anna Rosa de Jesus Cx. 124

“Em nome da Santíssima Trindade, Padre, Filho, Espírito santo, três pessoas distintas e um só Deus verdadeiro, em cuja fé tenho vivido e protesto morrer. Eu, Anna Rosa de Jesus, achado um pouco que encomodada de minha saúde e porém em meo perfeito juízo, e intendimento, faço o meu testamento na forma seguinte: Declaro que sou natural e baptisada na Freguesia de Santo Antônio da Casa Branca de Bispado de Marianna, filha legítima de Nicolao Alves Portella e de Maria Josefa Rodrigues de Oliveira, ambos já falecidos. Declaro que fui casada com Francisco Antônio de Avila, do qual fiquei viúva a annos bastantes, em cujo estado me acho, e deste matrimônio tive os filhos seguintes: Manoel, Antônio e Maria, os quais existem em estado de casados e a estes por herdeiros dos meos bens. Nomeio para meos testamenteiros em primeiro lugar a meu filho Manoel Francisco de Avila, em segundo lugar a meu cunhado Elias Antônio de Avila e em terceiro lugar a meu filho Antônio Joaquim de Avila, aos quais rogo queirão aceitar a administração deste meu testamento, e cumprir todas as disposições nele declaradas, deixo primeiro ao que aceitar a quantia de quatrocentos mil réis pelo seu trabalho, e o tempo de dois annos para prestar a conta em juizo competente. Declaro que o meu enterro será feito a juizo e arbítrio do meu testamenteiro. Da minha Terça disponho na forma seguinte: Logo depois de meu falecimento, meu testamenteiro mandará diser pela minha alma duas oitavárias de missas, cada uma resada pela esmola de centena. Mandará mais diser pela minha alma cem missas na Congregação da Serra do Caraça, e outras cem na Igreja do Senhor Bom Jesus de Congonhas em Minas, Bispado de Marianna, todas de esmola de centena. Assim mais mandará diser pela alma do falecido meu marido Francisco Antônio de Avila, cem missas de esmola de centena, ditas em qualquer ponto. Assim mais mandará diser cincoenta missas pela alma da falecida minha mai. Assim mais mandará diser des missas pelas almas de todos os meus escravos falecidos. Assim mandará de esmola no dia do meu enterro a quantia de cincoenta mil réis, repartida em igual parte com os pobres mais necessitados do lugar. Dará o meu testamenteiro à menina Rita, minha afilhada, filha órfã do finado Lourenço e de Rita também já falecida, a quantia de um mil réis. Deixo da minha Terça o meu escravo Joaquim crioulo e Francisca crioula, mulher deste, a meu filho Manoel Francisco de Avila, pelos valores que forem avaliados. Deixo mais ao dito meu filho Manoel Francisco de Avila a escrava Lucinda e a escrava Marcelina, também pelo que forem avaliadas. Deixo à minha neta e afilhada Anna Apolinária dos Santos, filha do dito meu filho Manoel Francisco de Avila, a escrava Eulália. Deixo à minha neta e afilhada Anna Luísa, filha de meu filho Antônio Joaquim, a escrava Emerenciana. Deixo de esmola à Igreja Matris de Sam Domingos do Araxá a quantia de secenta mil réis. Deixo de esmola para a Capella da Senhora da Conceição do Araxá, a quantia de secenta mil réis. Se ouver alguma cousa de minha Terça, constituo herdeiros do remanescente os meus filhos Manoel Francisco e Antônio Joaquim, em recompensa dos serviços e amparos que elles têm me prestado, e ajudado em todas as minhas occupaões e trabalhos. Declaro que obrigada das precisões de dinheiro para despesas dos meus arranjos, vendi a Custódio Pereira de Cerqueira, uma parte de terras de quatrocentos mil réis de avaliação do inventário do meu casal, na fazenda aonde mora, por um conto e duzentos mil réis. E nesta forma hei por findo este meu testamento e última vontade, digo última e derradeira vontade, escripto a meu rogo pelo meu cunhado e Compadre Marianno Joaquim de Avila, e por mim ditado, o qual depois de ter lido e examinado por mim, e achado conforme havia ditado, é a minha vontade e assinei de minha própria letra e punho, nesta Fazenda do Morro Alto, município de Araxá, aos dezoito dias do mês de dezembro do anno de mil oito centos e cincoenta e sete. Anna Rosa de Jesus.”

O testamento de Anna Rosa de Jesus, lavrado em 1857 na Fazenda do Morro Alto, município de Araxá, revela aspectos importantes da vida social, familiar e econômica do interior de Minas Gerais no período imperial. Além de registrar sua filiação, casamento e descendência, o documento evidencia a organização patrimonial de uma família proprietária, as práticas religiosas do período e as relações de compadrio e proteção. Chama atenção também a presença dos escravizados como parte do patrimônio a ser transmitido por herança, mostrando uma dimensão da sociedade escravista vigente naquele momento histórico.

Manoel Francisco de Avila herdou de seu pai, Francisco, a sede da lendária Fazenda do Morro Alto. Contraiu matrimônio com Anna Sabina dos Santos, filha de Manoel Esteves dos Santos e Anna Apolinária Gonçalves Poça, unindo assim duas famílias de reconhecida importância na história regional.

Esse ramo da família Avila passou a ser conhecido em Araxá como os Avila do Morro Alto, denominação associada às propriedades rurais que marcaram sua trajetória e sua presença na região. A Fazenda do Morro Alto, a Fazenda do Muro de Pedras e a Fazenda dos Patos tornaram-se referências familiares e deram origem aos apelidos pelos quais alguns de seus integrantes ficaram conhecidos.

A Fazenda do Morro Alto

História, arquitetura e vida rural



Situada nas proximidades do Rio Quebra-Anzol, às margens do Ribeirão Pirapetinga e ao pé de um morro de considerável elevação, cercado por extensa mata nativa do Cerrado, a Fazenda do Morro Alto constituiu, durante muitas gerações, o principal núcleo da família Ávila em Araxá. A própria denominação da propriedade teve origem em sua posição geográfica privilegiada, dominada pelo grande morro que se erguia ao lado da sede e servia como referência para viajantes e moradores da região.

Embora ainda não tenha sido possível determinar com precisão a data de sua fundação, a fazenda já existia na primeira metade do século XIX e consolidou-se como uma das importantes propriedades rurais do município, tornando-se o centro de um ramo familiar que passou a ser conhecido como os **Avila do Morro Alto**.

Sua economia refletia o modelo tradicional das grandes fazendas do interior mineiro. A criação de gado leiteiro e de corte era complementada pelo cultivo de milho, arroz, feijão, mandioca, cana-de-açúcar e hortas para abastecimento da família. Produziam-se queijo, manteiga, rapadura, açúcar mascavo, farinha de milho e de mandioca, além de manter um pomar abundante, com jabuticabeiras, mangueiras, goiabeiras, laranjeiras, limoeiros, pessegueiros e diversas outras frutíferas. A propriedade funcionava praticamente de forma autossuficiente, produzindo quase tudo o que era consumido.

A antiga sede destacava-se pela imponência. Construída com a sólida arquitetura rural característica do século XIX, possuía dezoito quartos distribuídos ao redor de amplos corredores e salas espaçosas. A cobertura era formada por telhas coloniais sustentadas por grossas vigas e esteios de madeiras de lei centenárias, cuidadosamente lavradas, cuja resistência permitiu que a construção permanecesse firme por muitas décadas.

Na parte central da residência existia um cômodo singular, conhecido pela família como “Quarto da Corva”. Sem janelas e permanentemente escuro, servia de passagem para o porão e para a antiga senzala, preservando evidências materiais da organização das grandes propriedades escravistas da região. Sua existência recorda um período da história brasileira marcado pelo trabalho escravizado, realidade presente em inúmeras fazendas mineiras do século XIX.

A cozinha era um dos espaços mais impressionantes da casa. Ampla, de chão batido, constituía o verdadeiro coração da fazenda. Um rego de água atravessava seu interior, conduzindo continuamente a água que abastecia os serviços domésticos e movimentava os equipamentos instalados nas proximidades. Ali funcionavam grandes fornalhas de alvenaria, sobre as quais repousavam pesadas tachas de cobre destinadas ao preparo de doces, rapaduras, açúcar e alimentos para toda a família. Havia ainda fornos de pedra utilizados na produção de pães, broas, biscoitos e quitandas que abasteciam diariamente a mesa da casa.

Os fornos de pedra eram cuidadosamente preparados antes de cada fornada. Após o aquecimento, as brasas eram retiradas e o interior do forno era varrido com ramos de alecrim-do-campo, cujo aroma perfumava a pedra aquecida e impregnava delicadamente os pães, broas, biscoitos e bolos que ali eram assados. Além de limpar as cinzas remanescentes, esse costume transmitido entre gerações conferia um perfume característico às quitandas da Fazenda Morro Alto, tornando-se uma lembrança inesquecível para aqueles que cresceram em torno daquela cozinha.

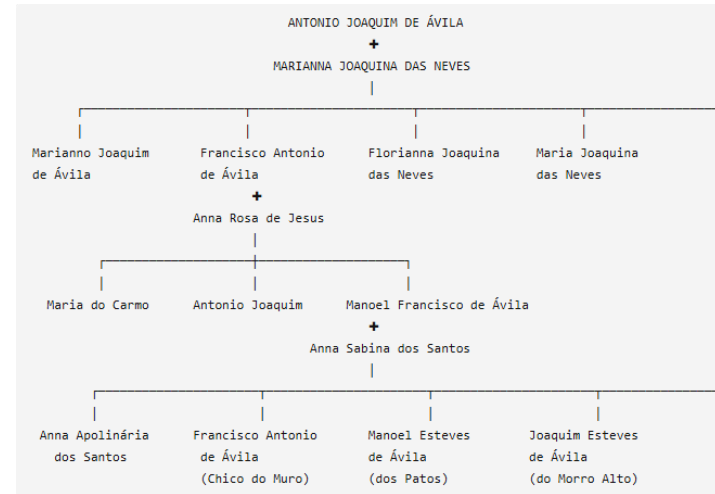
Junto à cozinha encontravam-se o engenho, o monjolo e o moinho de pedras, movidos pela força da água do Ribeirão Pirapetinga. O engenho transformava a cana em caldo para a fabricação de rapadura e açúcar; o monjolo descascava milho, arroz e café com seu movimento ritmado, dia e noite; e o moinho de pedra produzia fubá, farinha de milho e outros cereais. O constante som dessas máquinas, aliado ao correr da água, fazia parte da paisagem sonora da fazenda e acompanhou a vida de sucessivas gerações.

Em diversos cômodos encontravam-se enormes caixas de madeira, fabricadas artesanalmente, destinadas ao armazenamento dos mantimentos e doces. Esses grandes depósitos garantiam o abastecimento da família durante todo o ano e evidenciavam a autossuficiência característica das propriedades rurais mineiras daquele período.

Outro elemento marcante era o curral de pedras, construído com robustos muros de pedra seca cuidadosamente encaixadas, técnica tradicional largamente empregada na região. Existiam currais tanto diante da sala principal quanto nos fundos, próximos à cozinha, facilitando o manejo diário do gado leiteiro e dos animais de serviço. Essas construções permaneciam integradas

ao cotidiano da casa, aproximando os espaços de trabalho e de convivência familiar. Mais do que uma propriedade agrícola, a Fazenda do Morro Alto constituiu um centro de vida econômica, social e familiar. Ali nasceram gerações dos Ávila, celebraram-se casamentos, preservaram-se tradições culinárias, religiosas e culturais, transmitidas de pais para filhos.

Entre os filhos de Manoel Francisco e Anna Sabina, destacaram-se Anna Apolinária dos Santos, Francisco Antônio de Avila, conhecido como Chico do Muro, por residir na Fazenda do Muro de Pedras; Manoel Esteves de Avila, chamado Manoel dos Patos, em referência à Fazenda dos Patos; e Joaquim Esteves de Avila, o caçula, conhecido como Joaquim do Morro Alto, por ter herdado de seu pai a sede da Fazenda do Morro Alto, onde deu continuidade à tradição familiar.



1- Francisco Antônio de Avila, “Chico do Muro”, casado com Maria Rita de Paiva, filha de Veríssimo Vieira de Paiva e Ana Rosa, foram os pais de:



Francisco Antônio de Avila e Maria Rita

- **Jovita Maria de Avila (Sinhazinha)**, casada com Pedro da Costa Pereira: Abrilina (Bilica) - Orcalino - Maria Rita - Francisca - João - Jorvalina - Jorsalina - Sebastião.
- **Nelson Antônio de Avila**, casado com Maria Abadia da Cruz: Antônio Nelson - Ataliba - Antenor - José - Altina - Elisa - Geni
- **Ana Rosa de Avila**, casada com Ubaldino Gomes de Menezes: Maria - Ermantina - Sebastião - Antônio - José - Francisco - Donária - Bárbara - Joaquim - Antônia - Geralda - Duca
- **Rita Maria de Avila**, casada com Antônio Pereira Guimaraes: Avenor - Lázaro
- **João Antônio de Avila**, casado com Ana Theodora Pereira (Durica): Maria - Lázaro - Alaor - João - Ana - José
- **Aureslinda Maria de Avila**, casada com Manoel Joaquim de Avila: Joaquina - Lacir - Osmar - Noé - Ivone - Adhemar - Nelita - Manoel - Francisco - Edmar - Maria
- **Eudóxia Maria de Avila**, casada com João da Costa Pereira: Maria Eudóxia - Ana Eudóxia - Francisca - Sebastião - Josina - Josino - Gasparina
- **Theodolinda Maria de Avila (Tilinha)**, casada com Pedro Esteves dos Santos: Manoel Esteves - José - Luzia - Geraldo - Sinhô - Nico
- **Dorvalina Maria de Avila (Loloca)**, casada com Salviano Luiz da Silva: Veríssimo Luiz - Antônio - Francisco - Maria - Sebastiana - José
- **Veríssimo Antônio de Avila**, casado com Maria Cassiana Clodomira das Neves: Agenor - José - Jaime - Maria - Ademar - Tina - Neusa - Almerinda - Vitória - Hipólito - Irene
- **Maria de Avila (Ninica)**, casada com João Henrique: Francisco - Hely - Tereza - Aparecida - Jorsalina.



Rita Maria de Avila, Antonio Pereira e Lázaro



Aureslinda Maria de Avila (Linda)

2- Manoel Esteves de Avila casou-se com Hipólita Cassiana Lemos, filha de José Basílio Coelho e Flávia Cassiana do Carmo Lemos, foram pais de:



Manoel Esteves de Avila, Hipólita e familiares

- **Ambrosina de Avila Lemos**, casada com Pedro Lemos.
- **Alcebiades de Avila Lemos**, casado com Miquelina de Castro Lemos: Antonieta – Rodolpho – Marieta – Amadeu.
- **Josina de Avila Lemos**, casada com Cassiano Lemos: Juvenília – Odília – Manoela – Clarice – João Sinhô – Diva – Pedro – Josina – Cassiano.
- **Manoel de Avila Lemos** (Nequinha Lemos), casado com Aureliana Machado: Adolpho – Astolpho – Antenor – Rodolpho – Agenor – Hypolita – Juvenília – Dionília – Geraldino – Leonilda – Hilda.
- **Silvina de Avila Lemos**, casada com Gustavo Martins de Araújo: Anésia – Anísio – Alberico – Nair – Alaíde – Adauto – Amália – Alcebiades – Anísia – Alice – Maria Lourdes – Elza – Elma.
- **Vivilha de Avila Lemos**, casada com Theotônio Martins de Araújo: Waldemar – Silvia – Álvaro – Oraidia – Romero – José – Maria – Dalva.
- **Blandina de Avila Lemos (Rolinha)**, casada com Manoel Benevides Jacob (Nequinha Jacob): Waldomira – Silvio – Edith – Manoela – Geraldina – Hypolita – Otávio – João – Lais.
- **Olympia de Avila Lemos**, casada com José de Alfenas Avila: Olavo – José – Laura.
- **Alvim**.
- **Hypolita de Avila Lemos**, casada com Pedro Martins Borges: Maria Felizarda – Clérida – Célia – Olga – Maria do Rosário – Toniquinha.



Hypólita de Avila Lemos

3- Joaquim Esteves de Avila, casado com Joaquina Cândida da Conceição, filha de Antônio Luiz Alves Ferreira e Cândida da Conceição:



Joaquim Esteves e Joaquina

- **Joaquim Antônio de Avila (Zico)**, casado com Adélia Benevides Jacob: João – Iracema – Joaquim – Doraci – Jenusval – José – Dinorah – Maria – Adélia – Manoel – Eugélia – Renato.
- **Maria Cândida de Avila (Nica)**, casada com Ilmovir Jacob de Resende (Vitinho): Zilda – Zaida – Jaime – João – Ilca – Ilda – Adélio – Aparecida.
- **Ana Cândida de Avila (Donana)**, casada com Abraão Ferreira da Silva: Glória.
- **Adhemar Joaquim de Avila**, casado com Antonieta de Avila Lemos: Walter – Walma.
- **Manoel Joaquim de Avila (Lico)**, casado com Aureslinda Maria de Avila: Joaquina – Lacir – Osmar – Noé – Ivone – Adhemar – Nelita – Manoel – Francisco – Edmar – Maria
- **José Antônio de Avila**, casado com Maria Abadia: Maria Joaquina – José – Maria José – Neuza – Marina.
- **Antônio Joaquim de Avila (Tonico)**, casado com Antonieta de Avila Lemos: Antônio – João – Wilma – Wilson – Terezinha – Maria do Rosário – Dirce.
- **Alcides Joaquim de Avila**, casado com Francisca Maria de Avila: Nair – Zelma – Iris.
- **Agenor Joaquim de Avila**, casado com Isaura Côrtes: Joaquim Antônio – Maria.
- **José de Avila (Juca)**.



Antonieta Lemos e Adhemar



José Antonio de Avila, Manoel Joaquim de Avila e João Antonio de Avila (João do Muro)

Observação: A primitiva sede da Fazenda Morro Alto foi demolida na década de 1950. Entretanto, o nome **Morro Alto** não se perdeu com o desaparecimento da antiga construção. Todos os filhos de Joaquim e Joaquina edificaram novas sedes em suas respectivas propriedades, conservando a mesma denominação, em homenagem à fazenda de origem e como forma de preservar a tradição familiar, os costumes e a identidade construída ao longo de gerações.

O filho mais velho, **Joaquim Antônio**, conhecido como Zico, foi o primeiro a perpetuar esse legado. Em 1912, construiu sua

sede da Fazenda Morro Alto em um local denominado Invernada, onde já existiam antigos muros de pedra e vestígios de edificações que testemunhavam uma ocupação anterior, conferindo ao lugar um significado histórico ainda maior. Foi nessa casa que nasceram seus filhos e onde se consolidou uma nova etapa da história da família, preservada até hoje na memória de seus descendentes.

Morro Alto: A Fazenda que Habita a Memória



Sede construída em 1912



Varanda com fornalhas



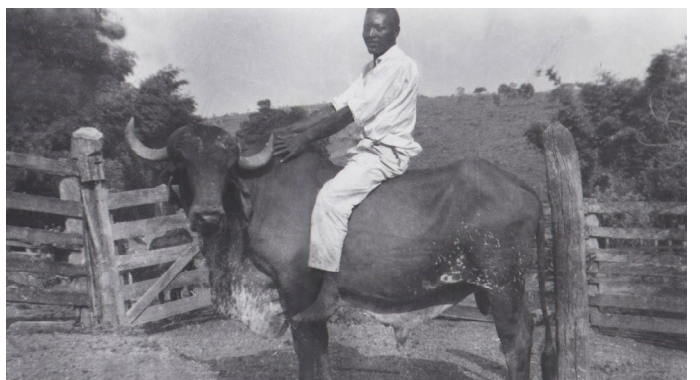
Paio



Cocheira



Engenho



Boi "Gaulês" e o funcionário Oswaldo (Dico)

A Fazenda Morro Alto nunca foi apenas uma propriedade rural. Foi, e continua sendo, um modo de viver, uma maneira de compreender o tempo, a família, o trabalho e a própria terra. Ali, cada amanhecer trazia consigo o cheiro da terra molhada, o canto dos galos antes da luz surgir no horizonte, a água correndo serenamente pelo rego que passava diante da cozinha, o ranger constante do monjolo e o compasso firme do velho relógio Ansonia, cujo tic-tac parecia marcar não apenas as horas, mas também a história de gerações inteiras.

Foi nesse ambiente que nasceu, cresceu e viveu Renato Benevides de Avila, filho de Joaquim Antônio de Avila e Adélia Benevides Jacob. Era o caçula de doze irmãos — João, Iracema, Joaquim, Doraci, José, Jênusval, Dinorah, Maria, Manoel, Adélia e Eugélia — e conheceu muito cedo a dor da perda ao ficar órfão de mãe aos três anos de idade. No entanto, a ausência foi preenchida pelo extraordinário espírito de união que caracterizava aquela família. Os irmãos mais velhos assumiram naturalmente o cuidado dos menores, e a casa grande nunca deixou faltar afeto. Renato encontrou em sua irmã Maria uma verdadeira segunda mãe. Era no quarto dela que dormia, era dela que recebia os conselhos, as histórias contadas nas noites silenciosas e o carinho que toda infância necessita. Durante toda a vida, referiu-se a Maria com esse título que não lhe fora dado pelo sangue, mas pelo amor.



Filhos e genro de Adélia e Zico (1987)

Na tradição familiar, o filho mais novo costumava herdar a sede da fazenda. Assim aconteceu com Renato, que permaneceu no Morro Alto não apenas como proprietário, mas sobretudo como guardião das lembranças, dos costumes e dos ensinamentos recebidos dos pais e dos irmãos. Cuidar da fazenda significava preservar um legado construído muito antes de sua chegada.

A vida no Morro Alto era marcada pela autossuficiência. Quase tudo era produzido ali mesmo, em perfeita sintonia com o ritmo da natureza. O trabalho começava ainda de madrugada, quando, por volta das três horas, iniciava-se a ordenha das vacas. Do leite recém-tirado surgiam os queijos, cuidadosamente acomodados sobre esteiras de bálsamo na queijeira, onde amadureciam lentamente, como amadurecem as boas histórias.

O engenho transformava a cana em rapadura e açúcar, enquanto o monjolo, movido pela força constante da água, trabalhava sem descanso. O milho e a mandioca eram transformados em farinha, e os bezerros machos, vendidos, complementavam a renda da família. Nas lavouras produziam-se arroz, feijão, milho, mandioca, verduras e legumes em abundância. Nada parecia faltar.

O pomar acompanhava o calendário das estações. Primeiro amadureciam as jabuticabas; depois vinham as laranjas, as limas, as mexericas, as mangas, as goiabas e os pêssegos. As frutas eram consumidas ao pé das árvores ou transformadas em doces, compotas e geleias que enchiam a despensa durante todo o ano. Nada se perdia. Tudo encontrava seu destino pelas mãos habilidosas da família.

As quitandas faziam parte da rotina e davam à casa um permanente aroma de acolhimento. O forno de pedra era cuidadosamente varrido com vassouras de alecrim-do-campo, cujo perfume impregnava o ambiente antes mesmo de receber broas de milho, biscoitos, bolos e pães. Depois de assados, eram guardados em grandes latas de mantimentos, aguardando o café da manhã, uma visita inesperada ou uma conversa tranquila ao final da tarde.

No terreiro circulavam galinhas em abundância, garantindo ovos frescos diariamente. Criavam-se também porcos, cuja carne, após o abate, era conservada na própria gordura, armazenada em latas que garantiam alimento durante muitos meses. Era uma economia doméstica baseada no trabalho, na previsibilidade das estações e no respeito aos recursos oferecidos pela terra.

Entre todos os objetos da casa, talvez nenhum simbolizasse tanto a continuidade da vida quanto o antigo relógio de pêndulo da marca Ansonia. Fixado na parede da sala durante quase um século, seu toque grave de meia em meia hora acompanhou nascimentos, casamentos, colheitas, despedidas e reencontros. Muito mais que um instrumento para medir o tempo, tornou-se uma silenciosa testemunha da história da família.



Relógio Ansonia

Foi nesse universo que Maria Amâncio Alves chegou ao casar-se com Renato. Tinha apenas vinte e dois anos, enquanto ele contava vinte e sete. Vinda da cidade, trazia consigo uma formação pouco comum para a época: estudava música, inglês e francês. Também havia perdido a mãe ainda menina e fora criada com carinho pela irmã mais velha, Nair, experiência que certamente lhe ensinou que os laços familiares também são construídos pelo cuidado cotidiano.



Renato e Maria

Ao mudar-se para o Morro Alto, Maria soube integrar-se à tradição da família Ávila sem jamais perder sua delicadeza. A fazenda, que não lhe pertencia pelo nascimento, tornou-se sua por escolha. Tornou-se mulher profundamente ligada à terra e de fé inabalável, encontrando a presença de Deus na pureza das nascentes, na fartura das colheitas e na beleza silenciosa das manhãs.

Gostava especialmente de pescar nas águas do rio Quebra-Anzol, onde passava horas em paciente contemplação, retornando muitas vezes com grandes bagres, mandis, piaus e, ocasionalmente, um dourado que parecia premiar sua perseverança.

Seu maior encantamento, porém, era o cerrado. Conhecia como poucos o tempo exato do cajuzinho-do-campo, dos araçás, das gabiobas, dos bacuparis e das cabacinhas. Caminhava pelos campos como quem conversa intimamente com a natureza, sabendo onde cada fruto nascia e qual o momento certo para sua colheita.

Seu pomar era motivo de admiração. Das árvores carregadas surgiam frutas que alimentavam a família e abasteciam uma produção extraordinária de doces e compotas. Figos, goiabas, pêssegos, abacaxis, cajuzinho-do-campo e tantas outras frutas transformavam-se em preciosos vidros cuidadosamente guardados na despensa, destinados aos momentos verdadeiramente especiais.

Entre todas as receitas, uma ocupava lugar singular: a Torta de Frutas preparada para o Natal. Sobre um delicado pão de ló batido manualmente, Maria distribuía, uma a uma, as compotas produzidas durante todo o ano. A torta era muito mais que uma sobremesa; representava a celebração da colheita, da espera paciente, da fartura e da reunião da família ao redor da mesa.

Com o passar dos anos, as receitas permaneceram vivas na memória da família. Ao decidir reproduzir essa torta, procurei respeitar rigorosamente cada ensinamento recebido. Criei as galinhas que forneceram os ovos caipiras utilizados no pão de ló, cultivando também figos, goiabas, pêssegos e abacaxis, dos quais preparei artesanalmente todas as compotas. Não buscava apenas repetir uma receita, mas preservar uma herança.

Foi essa história que apresentei ao concurso “Tradições que Abraçam”, da Fenadoce 2026, com a Torta de Frutas como símbolo de um legado familiar. A conquista do segundo lugar representou muito mais que um reconhecimento gastronômico. Foi uma homenagem à memória de Maria Amâncio Alves, às suas mãos habilidosas, à sua cozinha sempre acolhedora e às tradições que soube transmitir às gerações seguintes.

Hoje compreendo que o Morro Alto jamais foi somente uma fazenda. Foi uma escola de trabalho, um espaço de fé, um lugar onde se aprendia, diariamente, o valor da simplicidade, da partilha e da convivência. Foi ali que o alimento nutria o corpo e o exemplo dos mais velhos formava o caráter dos mais novos. As terras podem mudar de dono, as casas envelhecem, as cercas são refeitas e até os velhos relógios um dia silenciam. Entretanto, certos lugares permanecem vivos na memória daqueles que aprenderam a amá-los.

O Morro Alto continua existindo porque ultrapassa seus limites geográficos. Ele é um modo de viver, fundado no respeito ao tempo da natureza, no trabalho compartilhado, na hospitalidade, na fé, na valorização da família e no cuidado com aquilo que se transmite de geração em geração. As receitas podem ser registradas em cadernos, mas as verdadeiras tradições são escritas no coração. Enquanto alguém preparar a Torta de Frutas respeitando o tempo das colheitas, bater o pão de ló à mão, abrir um vidro de compota feito com paciência e reunir a família ao redor da mesa, o Morro Alto continuará presente. E enquanto houver quem conte esta história, o monjolo continuará batendo, o relógio Ansonia seguirá marcando as horas, a água correrá pelo rego da cozinha e Renato e Maria permanecerão caminhando, para sempre, entre os pomares da Fazenda Morro Alto.

Receita, memória e patrimônio afetivo Torta de Frutas da Minha Avó – Uma Lembrança em Cada Fatia

Ingredientes

Pão de ló

- 8 ovos caipiras
- 8 colheres (sopa) de açúcar refinado
- 8 colheres (sopa) de farinha de trigo peneirada

Creme

- 1 litro de leite integral
- 6 gemas peneiradas
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 4 colheres (sopa) de amido de milho
- 1 colher (sopa), bem cheia, de manteiga de leite
- 1 colher (chá) de essência de baunilha (opcional)

Recheio

Compotas artesanais, bem escorridas: Figo, Goiaba, Pêssego, Abacaxi e Ameixa-preta

O diferencial desta torta está na simplicidade e na qualidade dos ingredientes. O pão de ló, preparado sem fermento e com ovos caipiras, ganha leveza exclusivamente pelo longo batimento da massa. As compotas são produzidas artesanalmente ao longo do ano, utilizando frutas colhidas no ponto certo de maturação. A manteiga de leite acrescentada ao creme confere maciez, brilho e um sabor característico das antigas cozinhas mineiras. Mais do que uma sobremesa, esta torta representa um patrimônio afetivo da Fazenda Morro Alto. Preparada por Maria Amâncio Alves durante décadas, especialmente para o Natal e as grandes reuniões familiares, ela celebra o tempo das colheitas, a fartura da mesa e a transmissão dos saberes culinários entre gerações. Cada fatia preserva uma história de trabalho, afeto e tradição.

Fontes: Arquivo Eclesiástico da Arquidiocese de Mariana – Livros de Batismos, Casamentos e Óbitos da Freguesia de Nossa Senhora do Pilar da Borda do Campo; Arquivo Público Mineiro – Inventários e Testamentos; Cartório do Registro Civil e Arquivo Histórico de Araxá; Livros paroquiais da Freguesia de São Domingos do Araxá; Testamento de Anna Rosa de Jesus (1857), Caixa 124 (COARPE); LEME, Luiz Gonzaga da Silva. Genealogia Paulistana. 9 v. São Paulo: Duprat & Comp., 1903-1905. Considerações e controvérsias acerca do nome de Antônio Bicudo. Revista da ASBRAP, n. 28, 2021; NOVINSKY, Anita Waingort. Os Judeus que Construíram o Brasil: fontes inéditas para uma nova visão da história. Rio de Janeiro: Planeta do Brasil, 2015.; Contribuição Brígida Macedo.



GABARITO
EDUCAÇÃO

**Rua Thieles Botelho, 386 - Centro -
Araxá - MG - Fone: 34 3612-2100**

Oral Unic
FRANCHISING
Excelência em odontologia premium

Atendimento personalizado
e cuidado humano

Equipe experiente
e atenciosa

Clínica premium
com foco em implantes

Praça Governador Valadares 100. Araxá, MG.

recepcao@oralunicaraxa.com.br (34) 3438-5600