

UNIVERSIDADE FEDERAL DO MARANHÃO
CENTRO DE CIENCIAS SOCIAIS
CURSO DE TURISMO

CAMILA GOMES ANDRADE

A GASTRONOMIA ENQUANTO PRODUTO TURÍSTICO

São Luís
2009

CAMILA GOMES ANDRADE

A GASTRONOMIA ENQUANTO PRODUTO TURÍSTICO

Monografia apresentada ao Curso de Turismo da Universidade Federal do Maranhão, para obtenção do grau de Bacharel em Turismo.

Orientadora: Prof^a Msc. Graça Reis.

São Luís
2009

Andrade, Camila Gomes.

A gastronomia enquanto produto turístico Camila Gomes Andrade. __ São Luís, 2009.

65 f.

Impresso por computador (fotocópia).

Orientadora: Graça Reis.

Monografia (Graduação) – Universidade Federal do Maranhão, Curso de Turismo, 2009.

1. Gastronomia – Turismo. 2. Patrimônio. 3. Produto turístico I. Título

CDU 379.85:641

CAMILA GOMES ANDRADE

A GASTRONOMIA ENQUANTO PRODUTO TURÍSTICO

Monografia apresentada ao Curso de Turismo da Universidade Federal do Maranhão, para obtenção do grau de Bacharel em Turismo.

Orientadora: Profª Msc. Graça Reis.

Aprovado em: / /

BANCA EXAMINADORA

Prof. Maria das Graças Reis (Orientador)
Mestre em Educação
Universidade Federal do Maranhão

Prof. Anderson Lourenço Miranda
Mestre em Gestão Empresarial
Escola Brasileira de Administração Pública e de Empresas - EBAPE/FGV

Prof. Rozuíla Neves Lima
Doutora em Letras
Universidade Estadual Paulista Júlio de Mesquita Filho

Aos meus pais por todo amor e apoio incondicional.

AGRADECIMENTOS

Aos meus pais, José Nilson Alves Andrade e Iracema Fernandes Gomes, que sempre me apoiaram em todas as decisões e passos que dei ao longo da minha vida. Esta, porque nunca se acanhou e nem mediu esforços para mostrar todo seu amor, carinho, compreensão e apoio; aquele, porque sempre demonstrou seu amor e apoio através de sua preocupação, nunca deixando me faltar nada e sempre atento e presente em meus estudos, que por muitas vezes interpretei como severas cobranças, mas que hoje vejo que nada mais foi do que preocupação com meu futuro.

À minha irmã, Graciana Fernandes Gomes, com a qual dividi uma vida cheia de amor e brigas, que sempre esteve presente para ajudar e uma pessoa que admiro muito e na qual me espelho.

À todos meus tios e tias, que para mim sempre foram pais e mães. Aos primos e primas, que podem ser meus primos de sangue, mas são irmãos de coração. Em especial à Thalita Gomes Vellozo.

Aos meus amigos da UFMA, que estiveram comigo nessa caminhada, dividindo experiências e aprendizados. Ariel Marques, aquele com quem quase reprovei em Estatística. Núbia Casandra, aquela que não nos deixou reprovar. Grasielle Aragão, aquela que foi a primeira pessoa de quem me aproximei na sala. Saulo Aires, aquele que sempre nos fazia rir com suas bobagens. Luciana Maman e Isabelle Nunes, aquelas com quem dividi a melhor época da minha vida, aquelas com quem chorei de saudade de casa, ri, brinquei, estudei, derrotei, dormi e acordei, sempre juntas, durante maravilhosos 5 meses e por tudo isso, hoje elas são as irmãs que escolhi. Aos meus “miguxos” meu muito obrigada! Sem vocês não teria sido a mesma coisa.

Às minhas amigas de toda a vida, Monique Muniz, Fernanda Correia, Nathália Isabella e Nathália Moreira, que estiveram comigo em momentos inesquecíveis, e que, mesmo cada uma seguindo seu caminho, são pessoas essenciais na minha vida, que quero sempre ao meu lado.

À todos os professores do curso de Turismo da Universidade Federal do Maranhão, responsáveis pelo conhecimento adquirido. Em especial à professora Graça Reis, por sua orientação neste trabalho.

À Universidade Federal do Maranhão, instituição que me acolheu, sempre primando pela qualidade de seu ensino.

Agradeço, finalmente, à Deus, cuja luz guiou todos os meus passos e que continuará a guiar por toda minha vida.

*“Maior que a tristeza de não haver vencido
é a vergonha de não ter lutado”*

Rui Barbosa

RESUMO

Estudo sobre como a gastronomia se relaciona com o turismo, agregando importante valor ao destino turístico e sendo, ainda, fator de diferenciação com relação às outras localidades. Mostra-se que gastronomia e turismo são elementos intrínsecos, sendo impossível realizar a atividade turística sem o uso do fator gastronômico. A gastronomia é considerada como importante elemento do patrimônio intangível, inserindo-se no turismo cultural e pode ser elemento principal ou acessório do produto turístico, devendo os responsáveis pela gestão do turismo saberem utilizar essa importante ferramenta de atração para o turismo.

Palavras-Chave: Turismo. Gastronomia. Patrimônio. Produto turístico.

RÉSUMÉ

Étude sur comment la gastronomie se rapporte avec le tourisme, en ajoutant une importante valeur à la destination touristique, et, étant, encore, facteur de différenciation par rapport à autres localités. Il se montre que la gastronomie et le tourisme sont éléments intrinsèques, étant impossible de réaliser l'activité touristique sans l'utilisation de ce facteur gastronomique. La gastronomie est considérée un important élément du patrimoine intangible, en s'insérant dans le tourisme culturel et peut être élément principal ou accessoire du produit touristique, en devant les responsables de la gestion du tourisme savoir utiliser cet important outil d'attraction pour le tourisme.

Mots Clés: Tourisme. Gastronomie. Patrimoine. Produit touristique.

LISTA DE ILUSTRAÇÕES

	p.
Figura 1 - Hábitos alimentares do homem pré-histórico	14
Figura 2 - Alimentação na Idade Média	18
Figura 3 - Influências na gastronomia do Brasil	25
Figura 4 - Componentes do turismo cultural.....	46
Figura 5 - Viagem gastronômica à França.....	51
Figura 6 - Alimentação na Itália.....	52
Figura 7 - Fondue suíço	54
Figura 8 - Logomarca MacDonal'd's	55
Figura 9 - Prato típico maranhense	58

SUMÁRIO

	p.
1 INTRODUÇÃO	11
2 UMA BREVE ANÁLISE HISTÓRICA DA ALIMENTAÇÃO	13
2.1 Pré-história.....	13
2.2 Idade Antiga.....	15
2.3 Idade Média.....	17
2.4 Idade Moderna.....	19
2.5 Idade Contemporânea.....	22
3 ALIMENTAÇÃO NO BRASIL.....	25
3.1 Influência indígena.....	26
3.2 Influência portuguesa.....	29
3.3 Influência africana.....	32
3.4 Outras influências.....	34
4 TURISMO E ALIMENTAÇÃO.....	36
4.1 Patrimônio cultural.....	39
4.2 Gastronomia e turismo cultural	42
5 GASTRONOMIA ENQUANTO PRODUTO TURISTICO.....	45
5.1 Produto turístico	45
5.2 O produto gastronômico	48
5.3 Cenários gastronômicos.....	50
5.3.1 Cenários mundiais.....	50
5.3.2 Cenários nacionais	56
6 CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	60
REFERÊNCIAS	61

1 INTRODUÇÃO

O turismo é hoje um fenômeno de características singulares que abarca vários aspectos, como social, cultural, político, ambiental e econômico e leva milhões de pessoas a se movimentarem de seus locais de origem a fim de conhecer novos lugares, novos costumes e culturas.

Nesse sentido, sabe-se que a cultura de um local é um atrativo turístico de grande importância, aonde o turista é instigado a procurar novas informações, conhecimentos sobre os costumes e tradições da localidade que visita, a interação com novas pessoas, muitas vezes com costumes totalmente diferentes daquelas que estão em seu convívio diário, seu legado cultural, que mesmo com o tempo e a globalização permaneceram ao longo do tempo.

Dentro desse aspecto pode-se perceber que a gastronomia vem assumindo cada vez maior importância como mais um produto para o turismo cultural. A relação entre turismo e gastronomia passa a ser muito maior do que a simples necessidade do turista, assim como de todos os seres humanos, de se alimentar. Essa necessidade biológica pode se tornar um atrativo a parte na experiência turística do indivíduo, uma vez que os hábitos alimentares de cada povo em suas determinadas regiões podem evidenciar traços únicos de sua cultura. Indêpende de qual for o destino, a alimentação é imprescindível, e, em muitas das vezes, procura-se experimentar a cozinha local.

Nesse sentido, se faz necessário afirmar que o ser humano se alimenta de acordo com a sociedade a que faz parte. Cada cultura possui distintos alimentos e modo de preparo, por exemplo, o que é comestível para alguns povos, pode não ser para outros. Assim, a alimentação é um fator de caracterização cultural, que faz com que cada povo tenha sua identidade. E é através desta identidade que o homem se reconhece coletivamente, que se identifica com os restantes elementos do grupo o qual pertence e que se diferencia dos demais. O passado dá um sentido de identidade, de pertença e faz ter a consciência da continuidade como pessoas através do tempo.

E é nesse cenário que percebemos que a gastronomia é um dos aspectos culturais mais expressivos de um povo, ela tem um significado em determinada sociedade e pode se incorporar como produto de grande atratividade e pode, ainda, ser um grande fator de identificação cultural de um povo.

Para entendermos bem essa relação, faz-se necessário ir à busca das raízes culinárias, analisando o surgimento, de como se deu o desenvolvimento das técnicas e modos de preparo dos alimentos desde a pré-história até os dias atuais, e isso se faz no primeiro momento do presente trabalho.

Depois, faz-se uma análise de como se deu a formação da tão diversificada gastronomia brasileira, mostrando as grandes influências que sofreu dos diversos povos que colonizaram o país, e também de seus imigrantes. São aspectos marcantes na culinária do país, e foi essa miscigenação que fez com que seja tão rica a gastronomia brasileira.

Em seguida, estabelece-se uma relação mais estreita entre o turismo e a gastronomia. Considera-se o patrimônio cultural como importante elo da gastronomia que se situa no chamado turismo cultural, no qual podemos perceber que a gastronomia se destaca como um grande motivador desse tipo de turismo.

Finalizando, considera-se a gastronomia enquanto produto turístico, mostrando como se forma um produto turístico, e como o elemento gastronômico pode funcionar como um importante diferencial de grande competitividade para aqueles que utilizarem a gastronomia como atrativo e promoção do destino turístico. Concluindo, para comprovar essas afirmações, apresentam-se vários cenários gastronômicos ao redor do mundo e no Brasil que possuem um marcante aspecto gastronômico em seu turismo e, muitas vezes, esse se encontrando nas principais motivações que leva o turista a visitar a localidade.

A metodologia utilizada foi exclusivamente a pesquisa bibliográfica, aonde foram consultados autores de renome no assunto como Fagliari, Cascudo e Leal, assim como algumas teses e sites especializados. A escolha do tema se deu pelo fato de a gastronomia ser um elemento profundamente ligado ao turismo, mas nem sempre estudado de forma eficaz.

2 UMA BREVE ANÁLISE HISTÓRICA DA ALIMENTAÇÃO

A alimentação é uma das características humanas mais marcantes. Todo homem precisa de alimento para sobreviver, independente de sua região e a qual nicho cultural está inserido, seu instinto o conduz à procura do alimento desde seu aparecimento sobre a Terra.

E a alimentação transcende à necessidade biológica do homem, os aspectos culturais e históricos nos permitem ver através da gastronomia a própria evolução da sociedade. Segundo Carneiro (2003):

A alimentação é assim um fato da cultura material, da infra-estrutura da sociedade; um fato da troca e do comércio, da história econômica e social, ou seja, parte da estrutura produtiva da sociedade. Mas também é um fato ideológico, das representações da sociedade – religiosas, artísticas e morais – ou seja, um objeto histórico complexo, para o qual a abordagem científica deve ser multifacetada.

Nesse sentido, é importante estudarmos a evolução da gastronomia, desde os primórdios até os dias atuais, a fim de entendermos as implicações culturais e sua importância para o turismo. É interessante, ainda, seguir esse percurso e encarar essas transformações no modo de se pensar a comida, uma vez que elas refletem as mudanças das sociedades e reafirmam a idéia de que comida e sociedade são elementos sem dúvida intrínsecos.

2.1 Pré-história

Há cerca de 3,5 milhões de anos surgiram na Terra os primeiros mamíferos semelhantes ao homem que andavam em dois pés, isso possibilitou que, com as mãos livres, o homem pudesse colher e caçar seu alimento. Assim, ele passou a criar armas que facilitassem essa caça, como arpões, lanças, redes de pesca, arcos, flechas, o que fez que sua dieta, antes vegetariana passasse por uma grande mudança, agora se alimentando de animais. Antes disso, sua alimentação era feita basicamente de frutos, raiz, ovos dos mais diversos bichos, alguns tipos de inseto, todos consumidos inteiramente crus. Em relação a isso, Leal (2004) ressalta que:

A passagem de uma alimentação vegetariana para uma outra carnívora teve sérias consequências na vida do homem. Ele precisou se organizar em grupos de modo a unir esforços para atrair as presas a uma emboscada, esfolá-las, esquartejá-las, e depois levá-las até uma árvore, caverna ou gruta onde o grupo estava fixado. E aí ele se reunia com os demais companheiros para devorar a presa.

Com a descoberta do fogo, surgiu a arte culinária. Essa descoberta teve um papel decisivo na diferenciação do homem em relação aos outros animais. Com o domínio do fogo, o homem aprendeu que poderia assar seus alimentos, dando-os outro sabor, podendo dizer, de acordo com Leal (2004), que o fogo foi o primeiro tempero descoberto pelo homem primitivo, como vemos na ilustração a seguir:

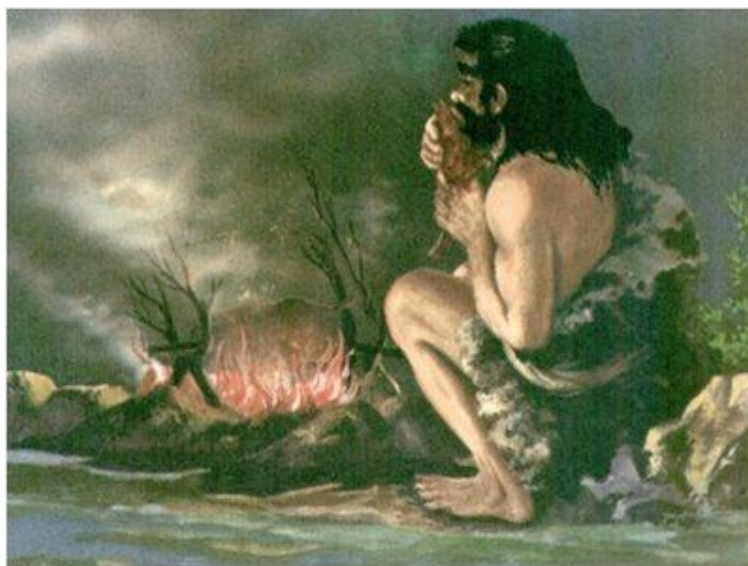


Figura 1 - Hábitos alimentares do homem pré-histórico

Fonte: EMELEMENTOS para uma história da alimentação. Disponível em:

<<http://gastronomiadamaia.blogspot.com/2009/04/elementos-para-uma-historia-da.html>>. Acesso em: 10 jun. 2009.

Outra grande conquista do homem pré-histórico foi a domesticação de animais e a agricultura. A descoberta de que a terra poderia ser cultivada e dela tirado os alimentos que poderiam lhe sustentar fez com o homem passasse a se fixar em um só lugar, cuidando de suas plantações. Esse fato fez com que a atividade de caçar também mudasse. O homem agora caçava os animais e não mais os comiam imediatamente, eles os criava por um determinado tempo fazendo com que estivesse a disposição por um tempo prolongado a carne fresca, tendo início a prática de domesticação de animais, que até hoje é utilizada em todo o mundo. Relacionado a isso, Bassi (2006) ressalta:

Para o homem pré-histórico, uma das descobertas mais fundamentais e mais importantes foi a de cultivar a terra e tirar dela os elementos para seu sustento. Com o crescimento do número de pessoas atrás de caça para se alimentar, houve uma grande escassez de presas e foi necessária a busca de uma nova forma de sobrevivência. Foi a partir daí que se deu a descoberta do plantio e da colheita de alimentos. Esse novo conceito deu a possibilidade ao homem, e até forçou-o, a se fixar em um só local, abandonando a vida de nômade que levava até então indo atrás de caças.

Foi nesse contexto que surgiram os primeiro utensílios de cozinha. Feitos em cerâmica, eram utilizados para armazenar e conservar os alimentos, surgindo a partir disso, a própria arte culinária, com o cozimento dos alimentos, fazendo com que sopas e caldos fizessem, agora, parte de seu cardápio. Foi inventado depois disso, um forno de barro compactado, que, certamente, foi aperfeiçoando a prática culinária desses povos, trazendo novos sabores.

2.2 Idade Antiga

A Antiguidade egípcia destacou-se pela grande importância que foi dada, então, ao pão. O pão constituía o principal alimento utilizado por esses povos, era a base de sua alimentação. A carne era, até então, um alimento caro reservado somente aos dias de festas. Por vários séculos, o pão continuou sendo a base da alimentação de várias classes sociais da civilização ocidental, só mais recentemente sendo trocado pela carne, de acordo com Leal (2004).

Os egípcios consumiam ainda vinho, mel e um tipo de cerveja que surgiu em lugares aonde não cresciam as vinhas. Mais tarde, com o estreitamento das relações com os povos circunvizinhos, os egípcios ampliaram seu cardápio, consumindo também carnes, aves, peixes, ostras, ovos e frutos variados.

Já a Antiguidade grega foi marcada por grandes reuniões chamadas de Simpósios, aonde a primeira parte era dedicada somente à refeição propriamente dita, em que todos apenas comiam de cabeça baixa e em total silêncio. Terminada a refeição, começava a segunda parte dessas reuniões, aonde todos bebiam vinho e comiam frutas frescas e secas, nozes, azeitonas, uvas e amêndoas. Nessa parte do encontro havia muita música, dança, canto, números acrobáticos, jogos e muita conversa, sobre variados assuntos como questões de literatura, filosofia e política, aonde a presença de mulheres era jamais permitida.

Ainda na Grécia antiga, o crescimento da aristocracia fazia com que muitas pessoas recebessem outras para o jantar, e isso acarretou num grande refinamento da cozinha. A comida era preparada por cozinheiros escravos e estes tinham posição privilegiada em relação a outros escravos, pela grande importância que era dada às refeições. Ainda em relação a isso, Leal (2004) afirma:

Mais tarde, o trabalho de cozinheiro passou a ser feito pelo padeiro, que muitas vezes também era escravo. Eles se tornaram famosos produzindo pães enriquecidos com sementes aromáticas, ervas, frutas e óleos vegetais. Com o tempo, os padeiros evoluíram para chefes de cozinha, sendo auxiliados por outros serviçais. Mas quando os gregos recebiam convidados especiais, eram eles próprios que preparavam as refeições, com ajuda de amigos.

Durante muito tempo, o alimento principal dos antigos gregos foi o peixe, devido ao imenso litoral do país, e pelo fato de que o solo não era muito bom para a prática da agricultura. Os gregos deixaram seus primeiros registros de cozinha no livro *Vida de Prazeres*, escrito por Arquestratos.

A Antiguidade romana, por sua vez, tem destaque pelos seus grandes banquetes, aonde eram servidos peixes, legumes e frutos do mar, seguido por carne de caça e pão, e por fim, frutos e doces, tudo isso regado a muito vinho. Os cozinheiros desses banquetes eram pessoas importantes e de prestígio na Roma antiga, reconhecidas como verdadeiros artistas e que recebiam altos salários. Ter um desses cozinheiros era indicação de *status* social, e foi a partir disso, inclusive, que surgiu a figura do *chef* de cozinha.

Ao contrário dos encontros gregos, nos banquetes romanos não havia espaço para conversa, discussão, eles se transformaram em verdadeiras orgias, sob o pretexto de comemorar as conquistas do Império. Nesses banquetes foram introduzidos, ainda, vomitórios, o que nos mostra os excessos à mesa feitos nessa época, sem dúvidas a qualidade perdia a importância perante a quantidade. Nesses eventos, era comum servirem frangos, patos, gansos, galinhas da angola, pavões, pássaros silvestres como codornas, perdizes, gralhas, flamingos, garças e papagaios, além de peixes, rãs, mexilhões, ouriços do mar e ostras. De acordo com Bassi (2006), os banquetes romanos se compunham de três etapas: *gustatio*, *mensae primae*, e *mensae secundae*, equivalentes aos atuais aperitivos, refeição e sobremesa.

Durante os séculos, Roma foi conquistando diversos territórios, dominando uma grande parte do mundo. Isso fez com que houvesse um grande contato com outros povos, outras culturas, hábitos alimentares e produtos que utilizados na alimentação desses povos,

tornando sua cozinha rica e bastante variada, muito influenciada pelos mais diversos povos com quem mantiveram contato, fazendo com que a culinária tivesse um grande desenvolvimento.

2.3 Idade Média

Num contexto aonde o cidade perdeu sua importância perante o campo, surgindo os grandes feudos nasce a Idade Média. Nessa época, havia grandes diferenças, ou se era rico ou se era miserável. A média de idade dessas pessoas era de 34 anos, pois a alimentação era insuficiente e não havia conhecimento de remédios, ervas ou plantas medicinais.

O vinho que já era produzido por povos da Antiguidade foi aprimorado nesse período, ele era utilizado principalmente na eucaristia e na mesa dos monges nos mosteiros. Foi nesses mosteiros que a gastronomia se desenvolveu mais. Os monges realizaram importantes mudanças na cozinha da Idade Média, onde a preparação dos alimentos passou a ser mais simplificada e a qualidade dos alimentos enriquecida.

Na Idade Média o peixe era um alimento bastante valorizado. Além de ser barato, era popular na dieta dos cristãos por, em vários dias do ano, não ser permitido o consumo de carne. Em vários mosteiros e castelos de nobres senhores eram mantidos viveiros para criação de peixes, principalmente de salmão e truta, que eram os mais apreciados na época.

Para muitos a Idade Média foi considerada um período de grande declínio da arte culinária, segundo Leal (2004):

A cozinha da Idade Média apresentava mais luxo do que sabedoria. Os ingredientes eram simplesmente justapostos, sem preocupação com a combinação. O que importava era a apresentação dos pratos e não como os alimentos eram preparados.

Nessa época, ainda, era grande o uso de especiarias e temperos. Esses produtos foram levados para o Ocidente através das Cruzadas enviadas pelos povos Europeus até o Oriente. Essas Cruzadas são tradicionalmente definidas como expedições de caráter "militar" organizadas pela Igreja, para combaterem os inimigos do cristianismo e libertarem a Terra Santa (Jerusalém) das mãos desses infiéis. Apesar dessas Cruzadas não terem sido bem-sucedidas, elas permitiram um grande intercâmbio entre o Ocidente e o Oriente, o que propiciou o aparecimento de uma culinária muito rica na Europa.

Na início da Idade Média, os guisados que eram tão apreciados pelos antigos romanos perderam sua importância, pois o forno que era de tanta importância na preparação de carnes foi praticamente esquecido. As carnes passaram a ser assadas em grandes espetos e, somente mais tarde, por volta do século XIII, voltou-se a utilizar o forno e as carnes cozidas voltaram a mesa desse povo.

Foi na Idade Média, ainda, que o arroz, alimento hoje presente na alimentação de quase todos os povos do mundo, foi levado para o Ocidente, trazido da Ásia pelos povos árabes.

Nessa época, como na Antiguidade, havia os banquetes, aonde os pratos principais eram vitelas, cabritos, veados e javalis, acompanhados de aves como cisnes, gansos, pavões, perdizes e galos. No que antecedia a refeição principal, eram servidos frutas frescas e entre um prato e outro, salgadinhos doces. Nesses eventos eram comuns apresentações de caráter cômico, acrobatas, dançarinos, cantores e trovadores, poetas para a diversão dos participantes. Como podemos perceber na figura a seguir:



Figura 2 – Alimentação na Idade Média

Fonte: MACHADO, João Luís de Almeida. **De olho na história**. Disponível em: <<http://www.planetaeducacao.com.br/novo/artigo.asp?artigo=777>>. Acesso em: 10 jun. 2009.

Ainda nesse período, era comum as pessoas comerem com bastante avidez, cortando as carnes com punhais, comendo com as próprias mãos, jogando o resto no chão, para os cachorros.

Durante quase toda época medieval, praticamente não se escreveu sobre a arte culinária e sua evolução. Apenas no século XIV foi que surgiu uma obra dedicada a esse assunto, era uma obra simples que se chamava *Le Ménagier de Paris*, que era uma compilação do que havia de melhor na culinária da época.

2.4 Idade Moderna

No início da Idade Moderna, nos séculos XV e XVI, começaram as grandes explorações marítimas, com os portugueses e espanhóis, e isso teve grandes consequências para o mundo, e ainda para a gastronomia. Esse período também recebe o nome de Renascimento, que surgiu na Itália, e é caracterizado pela redescoberta e revalorização das referências culturais da Antiguidade clássica, trazendo mais beleza às artes, música, liberação dos prazeres, o qual está incluído a gastronomia (LEAL, 2004). Nesse tempo, o destaque na gastronomia foi o cozinheiro de reis, Taillevent, que contribuiu com sua obra *Le Viandier*, que é o mais antigo livro de culinária francesa. Sua contribuição para a gastronomia foi fator de grande importância para o requinte da cozinha francesa.

Nessa época, o europeu valorizava muito o uso de especiarias na cozinha, pois elas davam mais sabor aos pratos além de seus poderes de conservação. Leal (2004), diz, ainda, que essas especiarias eram vendidas por boticários, pois considerava-se que elas possuíam propriedades para curar doenças. As grandes navegações ocorridas nos séculos XV e XVI foram justamente em busca dessas especiarias a preços mais vantajosos. Isso se deu pelo fato de que os turcos haviam tomado Constantinopla, dominando o comércio no Mar Mediterrâneo, impondo altas taxas sobre as mercadorias vindas do Oriente. É certo que essas expedições também buscavam por ouro e outras pedras preciosas e, ainda, tentava disseminar a religião católica pelo mundo. Foram essas expedições que resultaram na descoberta da América em 1492, por Cristóvão Colombo e do Brasil em 1500, por Pedro Álvares Cabral.

Essa expansão marítima propiciou um grande intercâmbio cultural entre os europeus e os povos com os quais eles mantiveram contato na Ásia, Brasil, América e África.

Esses navegadores levavam de volta para sua terra diversos tipos de sementes, raízes, cereais desses lugares visitados, implantando assim uma nova gama de sabores em sua culinária, combinando novos temperos ao seu alimento. E o resultado de tudo isso, foi uma grande riqueza para seus pratos.

Produtos como o açúcar, que na Idade Média tinha preços exorbitantes, agora passava a ser mais acessíveis, mais baratos, por causa das grandes plantações de cana-de-açúcar na América. O produto foi, aos poucos, substituindo o mel no uso culinário, pois se adaptava melhor a esse uso, e ainda era mais fácil de conservar e transportar.

Outra grande importante consequência desse intercâmbio foi o aparecimento do chocolate, até hoje apreciado em todos os lugares do mundo. Ele começou a ser produzido na Espanha, com o cacau trazido da América. Pouco tempo depois já era apreciado em toda a Europa, ganhando preferência mundial. Nesse contexto, a cozinha européia ia se tornando cada vez mais elegante e simples, opondo-se à grande ostentação dos banquetes da Idade Média.

No século XVI, com a chegada de Catarina de Médices à França pelo motivo de seu casamento com Henrique II, a cozinha francesa passa a sofrer uma grande influência da cozinha italiana. Catarina de Médices levou consigo uma comitiva de *chefs* italianos e pasteleiros, que eram considerados os melhores do mundo, e que ensinaram aos franceses muitas das receitas que até hoje fazem parte de sua cozinha. Nesse tempo, ter um *chef* italiano passou a ser moda entre a nobreza da França. É certo que, com a chegada de Catarina de Médices, foi marcado o início da mais renomada e refinada cozinha do mundo ocidental, a cozinha francesa.

Um dos mais famosos *chefs* de cozinha do século XVII foi La Varenne. Ele causou uma verdadeira revolução na culinária francesa, introduzindo os primeiros molhos verdadeiramente franceses, publicou ainda um livro com receitas desses molhos. Uma de suas criações mais importantes para a culinária mundial foi o molho bechamel, cujo nome foi dado em homenagem a um conhecido financista da época. Dar nomes aos pratos em homenagem de pessoas que tinham interesse pela gastronomia se fez um costume nessa época.

Foi ainda na Idade Moderna, em meados do século XVII que os franceses descobriram o café. As casas de café se disseminaram rapidamente em Paris, popularizando não só o café mas também o chá e o chocolate, que passaram a ser consumidos regularmente nos finais de tarde. Em relação a isso, Bassi (2006) diz que:

Em meados do século XVII um visitante oriental levou café à França e casas de café, rapidamente, encheram Paris e toda Europa. Na Inglaterra, os cafés estavam se tornando centros de cultura até o governo inglês, visando aumentar o comércio para o Oriente, fez com que o preço do chá ficasse muito mais baixo do que o do café, levando o consumo do chá às alturas e o café ao declínio. Diferentemente dos chineses, os ingleses tomavam chá sempre adoçado.

No século XVIII, a França viu surgir, com o rei Luís XV, uma cozinha elegante e sofisticada, que deixava de lado a pompa do período anterior, valorizando, segundo Leal (2004), mais a inteligência, inventividade e interesse pela boa cozinha. O rei Luís XV foi um grande apreciador da gastronomia, desde os seis anos ele brincava de cozinheiro, sendo responsável pela criação de vários molhos que são apreciados até os dias de hoje. Foi nesse governo de Luís XV que a verdadeira cozinha francesa se afirmou.

O governo de Luís XV foi marcado, ainda, por conflitos entre a França e outros territórios, o que levou o país ao endividamento e a perda de terras. Seu sucessor, Luís XVI, encontrou o país em uma crise de grandes proporções, quando os alimentos passaram a custar muito caro. Foi em meio a essa crise que a França viu nascer seu primeiro restaurante, um pequeno estabelecimento aberto por Boulanger, que vendia apenas sopas. Sobre o surgimento do nome restaurante, Leal (2004) afirma:

O termo restaurante, inclusive, teria surgido dessas sopas quentes que ele dizia serem restaurativas, e que em francês é *restaurants*. Ao lado do anúncio de suas sopas, Boulanger escrevia: ‘vinde a mim, vós que trabalhais, e restaurarei vosso estômago’.

Mais tarde, foi inaugurado o primeiro restaurante de luxo da França, também localizado em Paris, o La Grande Taverne de Londres, do *chef* Beauvilliers, que era freqüentado pela aristocracia e oferecia um serviço *à la carte*. Ele escreveu ainda uma das maiores obras primas da gastronomia, o livro *Arte de Cozinhar*.

Foi nessa época que, o povo explorado e oprimido, resolveu derrubar a prisão da Bastilha, que foi o marco da Revolução Francesa. Durante esse período revolucionário, os grandes cozinheiros e a gastronomia na França foi um pouco esquecida.

2.5 Idade Contemporânea

Napoleão Bonaparte foi uma das figuras que mais se destacou na Idade Contemporânea, e suas preferências gastronômicas excluía o que a cozinha francesa tinha de mais marcante, o requinte. Ele preferia pratos mais tradicionais e sem especiarias, sempre italianos.

Os *menus* nos restaurantes, que no século anterior objetivavam apenas mostrar ao cliente uma lista dos pratos que seriam servidos, começaram a ser mais luxuosos e artísticos e se disseminaram por todos os restaurantes de Paris. Agora eles traziam informações sobre o que comer e beber. Leal (2004) conta que “o primeiro desses menus apareceu num banquete oferecido a Luís XV, quando os anfitriões mandaram redigir, com muito luxo e capricho, a lista dos 48 pratos da festa”.

Ainda nessa época, grandes *chefs* e cozinheiros começaram a trabalhar em restaurantes em Paris ou até mesmo abrir seus próprios restaurantes, depois que perderam seus empregos nas cozinhas dos palácios da nobreza, que perdeu força com a revolução. Isso fez com que a cozinha francesa se fortificasse ainda mais, pelo fato de haver profissionais especializados em cada cozinha dos restaurantes franceses, desde os mais simples aos mais luxuosos.

No governo de Luís Filipe foram criados grêmios e associações de gastronomia, que reunia grandes *chefs*, *gourmets*, cozinheiros, escritores e filósofos de mesa. Um dos destaques entre esses associados foi *Grimod de la Reynière*, um gastrônomo profissional, que implantou um tipo de serviço, que no Brasil é chamado serviço à francesa, aonde cada prato é servido uma única vez e escreveu importantes livros sobre o assunto. Outra pessoa importante foi *Anthelme Brillat-Savarin*, que foi um filósofo de mesa que instituiu diversas normas que são utilizadas até hoje, escreveu vários livros, sendo o mais importante o livro *Filosofia do Gosto*. Mas com certeza o cozinheiro de maior destaque desse período foi *Marie-Antoine Carême*, que enfatizava três questões importantes na cozinha, a delicadeza, a ordem e a economia. Foi nessa época, ainda, que Nova Iorque passou a ter destaque, passando a ser o segundo maior centro gastronômico do mundo, atrás apenas de Paris, como conta Leal (2004).

Depois de superar a crise por conta de uma guerra contra a Alemanha na segunda metade do século XIX, a França viveu uma fase de grande prosperidade, com muitos cafés, restaurantes, comércio de cerveja e vinhos. Foi nessa época que foi inaugurado a *Le Cordon*

Bleu, a primeira escola que ensinava as práticas da cozinha francesa para jovens filhas de famílias ricas.

Ainda na Idade Contemporânea, por volta do século XX, varias receitas francesas passaram a ser conhecidas em todo o mundo, assim como suas técnicas de conservação e ate mesmo seus grandes *chefs*, que ministravam cursos e abriam filiais de seus restaurantes em outras partes do mundo, dando início, assim, a um fenômeno chamado de internacionalização da cozinha.

Essa cozinha internacional ajudou muito a vida de viajantes, que sabem que poderão encontrar um prato familiar em qualquer lugar do mundo que visitar, caso os sabores da região em que estiver não lhe agradem. Os grandes hotéis e restaurantes de luxo, a fim de agradar seus clientes, ajudaram muito nesse processo.

Com o advento da Primeira Guerra Mundial, a cozinha francesa teve uma queda significativa. Mas após a crise, materiais de cozinha sofreram um grande desenvolvimento, agora havia utensílios de cobre, alumínio e aço inoxidável. Vários equipamentos como liquidificadores, batedeiras e fogões surgiram. Podemos perceber, ainda, grandes avanços em relação às técnicas de conservação de alimentos, que trouxeram significativas mudanças.

Foi nessa época que surgiram as refeições do tipo *fast-food* e *self-service* nos Estados Unidos que se difundiram por todo o mundo. Ate na França podemos achar esse estilo americano de comidas rápidas servidas em balcões, como hambúrgueres, cachorros-quentes, refrigerantes, *milk-shakes*, que tomaram lugar de vários cafés tradicionais.

Já na segunda metade do século XX, surge um movimento chamado de *nouvelle cuisine*, que é um movimento aonde se deve respeitar o sabor natural dos alimentos, adequando-se ao mercado e aos novos ritmos da vida reduzindo, ao mínimo, alguns aspectos até então bastante utilizados como temperos fortes e molhos pesados. Contrariamente à cozinha clássica, a *nouvelle cuisine*, afirma-se através do respeito à simplicidade dos sabores, a exaltação do gosto e das cores originais dos ingredientes utilizados. Sobre isso, BONA (2007, p.57) conta que:

Em 1972, Henri Gault e Christian Millau, dois jornalistas franceses especializados em gastronomia cunharam o termo *nouvelle cuisine* para definir o estilo culinário de um grupo de *chefs* de talento formado pelos irmãos Troisgros, Paul Bocuse, Michel Guérard que, desde o início dos anos sessenta havia entrado em conflito com a tradição da *haute cuisine française*. O momento mais importante da elaboração gastronômica não era mais a perfeita aplicação das regras, mas sim a criatividade, a capacidade de combinar elementos pouco usuais para obter novas sensações e novas harmonias, como as típicas combinações de frutas com carne ou peixes, os novos aromas e os sabores doce-salgados e agridoces.

A partir disso, vemos uma valorização da identidade sensorial dos ingredientes fazendo chegar ao paladar as diferenças naturais das matérias-primas utilizadas. A redução da manipulação das metodologias de cozimento mais naturais, cozimentos breves, cozimento de ingredientes separadamente e, inclusive, os peixes e carnes cruas, de derivação tipicamente japonesa, visam respeitar a identidade natural dos produtos.

Além disso, a *nouvelle cuisine* reserva, ainda, uma atenção à apresentação da comida e pelo detalhe no refinamento da composição, da cor e da forma das iguarias, cujas arquiteturas são pensadas como obras de arte visual, podendo dizer que a comida também deve agradar aos olhos, além do olfato e do gosto.

Sendo assim, podemos perceber constatar que o movimento da *nouvelle cuisine* foi responsável por uma das mais significativas transformações gastronômicas, havendo um grande aperfeiçoamento do modo de cozinhar e usar os temperos nos pratos, além de sua apresentação.

3 ALIMENTAÇÃO NO BRASIL

A gastronomia do Brasil é, hoje, uma das mais variadas do mundo. São temperos e sabores que vem de uma grande miscigenação que é característica importante do país e que se mostra à mesa de uma maneira grandiosa. São grandes conjuntos de fatores, como as raças que aqui se encontram, costumes e tradições, as condições do meio ambiente que exigiram todo um processo de adaptação, que propiciaram a tão rica cozinha que temos hoje.

O fato de o Brasil ser um país de enormes extensões territoriais, faz com que exista uma infinidade de ingredientes que pertence ao também enorme patrimônio gastronômico nacional. Caloca (2008) afirma, sobre isso, que “e não deixa de ser divertido sentir-se um viajante estrangeiro na própria terra, desconhecendo aquilo que para os nativos é obviedade”. Isso é realmente um fato muito curioso, que faz com que seja ainda mais interessante a história da alimentação do país.

Foram, basicamente, três raças que formaram o povo brasileiro, sendo assim, podemos perceber que a culinária brasileira é um processo de aculturação incessante entre os povos indígena, português e africano. Apesar de haverem outros povos que imigraram para as mais diversas regiões do país, levando sua influência em vários aspectos culturais, inclusive na gastronomia, há de serem levados em consideração esses três povos que construíram, inicialmente, a história do Brasil e que, conseqüentemente, construíram a história da nossa alimentação, conforme a figura ilustra:



Figura 3 – Influências na gastronomia do Brasil

Fonte: DIVISÃO da gastronomia brasileira. Disponível em: <gastronomobr.blogspot.com/>. Acesso em: 12. jun. 2009.

Analisar-se-á, a seguir, separadamente, como se deu a influência desses povos, indígena, africano e português, na gastronomia brasileira.

3.1 Influência indígena

A cozinha indígena pode ser considerada autenticamente como cozinha brasileira. Foi através de seus hábitos alimentares, que se deram muito antes da chegada de qualquer outro povo ao país, que se enriqueceu a tradição de vários alimentos que são comuns na mesa dos brasileiros até os dias de hoje.

Quem primeiro se manifestou sobre a culinária indígena foi o português Pero Vaz de Caminha, em sua carta enviada a Portugal, anunciando o descobrimento do Brasil e dando suas impressões sobre o povo que lá vivia. Dentre suas percepções, ele descreve:

Eles não lavram nem criam. Nem há aqui boi ou vaca, cabra, ovelha ou galinha, ou qualquer outro animal que esteja acostumado ao viver do homem. E não comem senão deste inhame, de que aqui há muito, e dessas sementes e frutos que a terra e as árvores de si deitam. E com isto andam tais e tão rijos e tão nédios que o não somos nós tanto, com quanto trigo e legumes comemos.

Com esse relato, podemos perceber já as primeiras comparações entre os portugueses e os índios no modo de alimentar-se, além da admiração do português em relação ao físico dos indígenas, esse atribuído à forma como se alimentavam. Nesse trecho ele fala, ainda, sobre o inhame, que por ele foi considerado o *pão da terra*. Entretanto, o inhame ainda não havia chegado ao Brasil quando os portugueses desembarcaram em Porto Seguro, veio tempos depois, trazido de lugares como Cabo Verde e Ilha de São Tomé. O que os portugueses chamaram de inhame em sua carta ao rei de Portugal, era na verdade a mandioca.

Dentre os alimentos mais consumidos pelos indígenas, a mandioca é o que mais se destaca. Era a base da alimentação desses índios e indispensável na culinária brasileira atual. Sobre esse elemento fundamental na alimentação do brasileiro, FREIRE (1980) diz que:

Foi completa a vitória do complexo indígena da mandioca sobre o trigo: tornou-se a base alimentar do colonizador. Ainda hoje a mandioca é o alimento fundamental do brasileiro e a técnica do seu fabrico permanece, entre grande parte da população, quase que a mesma dos indígenas.

É com a mandioca que se produz a farinha e os beijos, elementos principais da alimentação indígena e muito apreciados até hoje. O beiju era levado em ocasiões de guerra, quando saíam para caça, pesca, por serem resistentes. A farinha constituía o acompanhamento principal de todos os alimentos, da carne até a fruta. E é de tamanha importância que se difundiu por todo o país, que por sua extensão territorial pode, muitas vezes, ter costumes alimentares tão distintos de uma região para outra. Em relação a isso, CASCUDO (1983) afirma:

Na geografia da alimentação brasileira o ‘complexo’ da mandioca, farinhas, gomas, tapioca, polvilhos, constitui uma permanente para 95% dos oitenta milhões nacionais, em todas as direções demográficas. Acompanha o churrasco gaúcho como a caça no Brasil Central e no mundo amazônico. Para o brasileiro do povo ‘comer sem farinha não é comer!’.

A farinha de mandioca tinha grande importância, entretanto o milho, diferentemente dos índios de outras localidades da América, apesar de ter presença na alimentação do indígena brasileiro, não era de tão grande importância como a mandioca. Eles apreciavam o alimento, mas este não chegava a constituir um prato, era mais uma guloseima, uma diversão, roendo as espigas assadas, diferentemente de hoje, aonde o milho tem uma enorme importância na mesa do brasileiro. CASCUDO (1983) diz que:

A convergência e a fusão das culinárias indígena, africana e portuguesa levaram ao brasileiro o ‘complexo’ alimentar do milho que a industrialização tornou permanente. Junho, mês de São João, é o mês do milho, festivo, sonoro, inesquecível, da humilde pipoca ao bolo artístico.

Outro importante ponto da carta de Pero Vaz de Caminha refere-se ao primeiro contato do índio com elementos da gastronomia portuguesa, como podemos perceber a seguir:

Mostraram-lhes um carneiro; não fizeram caso dele. Mostraram-lhes uma galinha; quase tiveram medo dela, e não lhe queriam pôr a mão. Depois lhe pegaram, mas como espantados. Deram-lhes ali de comer: pão e peixe cozido, confeitos, fartéis, mel, figos passados. Não quiseram comer daquilo quase nada; e se provavam alguma coisa, logo a lançavam fora. Trouxeram-lhes vinho em uma taça; mal lhe puseram a boca; não gostaram dele nada, nem quiseram mais. Trouxeram-lhes água em uma albarrada, provaram cada um o seu bochecho, mas não beberam; apenas lavaram as bocas e lançaram-na fora.

Analisando esse trecho, já podemos começar a compreender como se deu a mistura de sabores dos povos, as impressões e surpresas, que por vezes aconteceram em ocasiões onde os povos provavam novos elementos e os aglutinavam às suas próprias receitas.

O peixe era o segundo alimento básico da alimentação do índio brasileiro, podendo ser cozidos ou assados, sendo a segunda opção favorita. Os peixes eram assados, geralmente, inteiros, com suas escamas e vísceras, sob cinzas ou em fornos subterrâneos. Um aspecto interessante é que todos os temperos eram adicionados após a cocção do alimento, não durante, como é nosso costume atual.

Em relação aos temperos, usava-se como principal condimento a pimenta, amarela e vermelha, e o sal, o qual era obtido retendo a água do mar em valos. A mistura da pimenta pilada com sal recebia o nome de *ionquet*. Levava-se à boca primeiramente a porção do alimento, podendo ser o peixe, a carne de caça, e depois uma pitada do tal tempero.

A carne de caça sempre foi um alimento secundário, sendo utilizadas em sua grande maioria pelas tribos localizadas na região central. As principais eram o porco do mato, catitus e queixadas. Um fato interessante é que os índios achavam, ainda, que o gosto da carne se diferenciava pela forma como o animal foi abatido. O gosto de animal que morreu com uma flechada certa, com morte quase instantânea é diferente daquele que agonizou, demorou a morrer.

Dessas carnes piladas com a farinha surgiu a paçoca, importante herança da alimentação indígena que perdura até os dias de hoje. A paçoca era um alimento muito utilizado nas viagens por ser fácil de carregar e conservar.

O índio costumava se alimentar de frutas, mas não as plantava. Colhia o que a natureza provia como abacaxi, goiaba, cajá, maracujá, imbu, mamão, mangaba e caju, sendo esta última a mais apreciada pelo povo indígena, que faziam dela bebidas alcoólicas. A banana-da-terra ou pacova era utilizada para fazer mingaus, caldos e bebidas.

Entre os alimentos líquidos indígenas encontra-se a origem do tacacá, do tucupi, da canjica e da pamonha. O primeiro surge a partir do sumo da mandioca cozida, chamado *manipueira*, misturado com caldo de peixe ou carne, alho, pimenta e sal e o segundo a partir da fervura mais demorada do mesmo sumo. A canjica era uma pasta de milho puro até receber o leite, o açúcar e a canela dos portugueses ganhando adaptações de acordo com o preparo, como o *mungunzá*, nome africano para o milho cozido com leite, e o *curau*, feito com milho mais grosso. A pamonha era um bolo mais grosso de milho ou arroz envolvido em folhas de bananeira. Fabricavam também bebidas alucinógenas para reuniões sociais ou religiosas como a jurema no Nordeste.

O índio brasileiro da época do descobrimento do Brasil, assim como o homem pré-histórico, não tinha hora certa para comer, como era o costume dos europeus e também

nossos, nos dias de hoje. Eles comiam qualquer hora do dia, quando sentiam fome, e seus utensílios de cozinha eram panelas, espeto e moquéim, uma espécie de grelha. Esses utensílios eram confeccionados pelas mulheres indígenas.

Com seus ingredientes e técnicas a culinária indígena formaria a base da culinária brasileira e daria sua autenticidade, com a mandioca, principalmente, sendo o ingrediente nacional, sendo incluído na maioria dos pratos atualmente.

3.2 Influência portuguesa

Foi logo com a descoberta do Brasil que começou a grande mistura que deu origem à nossa gastronomia. Índios mostrando seus costumes alimentares, portugueses trazendo para cá o que lhes apetecia de seu país de origem.

Quando os portugueses aqui se instalaram definitivamente, tentaram recriar um ambiente familiar. Trouxeram além de uma diversidade de alimentos, novas técnicas de criação, como o curral, e também a horta, o que não era costume dos indígenas que aqui viviam. Esse desejo de continuar a viver de acordo com o mesmo modo de vida que vivia em Portugal, de prolongar esses hábitos seculares que tinham em seu país, fez com que houvesse essa grande mistura, e, graças a isso, temos uma gastronomia tão diferenciada e variada.

Entre os animais trazidos para o Brasil temos a vaca, o boi, touros, ovelhas, cabras, carneiros, porcos, galinhas, galos, pombos, patos e gansos, criados nos quintais de suas casas ou nos currais das fazendas. Novos verdes passaram a constituir a paisagem da nova terra, como a cana-de-açúcar, o trigo, as uvas, além de várias frutas que lá apreciavam: figos, romã, laranja, lima e limão. Plantaram o coqueiro ornamental e semearam o arroz. Nas hortas, produziam pepino, mostarda, nabos, couves, alfaces, coentro, cominho, alho, agrião, manjerição, beringela, chicória, mastruço, cenoura, acelga, espinafre, entre outros. Trouxeram, ainda, a festa do Carnaval, Quaresma, São João e Natal, e, com elas, vieram as danças, músicas e as comidas típicas de cada celebração.

A galinha foi mais um complexo social do que alimentar. Ela não era consumida pelo povo, sendo reservada para as classes mais favorecidas, para domingos ou dias de festa. Eram geralmente assadas e recheadas com farofas, manteiga e especiarias.

A mulher portuguesa passou a usar, no Brasil, um ingrediente que passou despercebido tanto pelos índios, quanto pelos negros, pois esses diziam que causava coceiras no corpo e feridas na pele: o ovo de galinha. Não os comiam puros e rejeitavam até os pratos preparados com eles.

Os ovos deram uma grande diversidade culinária, surgiram as fritadas de ovos, os doces, bolos. Foram feitos cozidos, fritos, moles, quentes, surgiu a bába-de-moça, doce de ovos, fios de ovos e gemadas feitas com vinho do porto. Incluíram-no em vários pratos indígenas, levando a esses, novos gostos, como as canjicas, mingaus e papas.

Foi a cozinheira portuguesa que fez as primeiras sobremesas no Brasil, que, até então, era desconhecida pelos negros e índios. Muitas dessas sobremesas surgiram aqui mesmo, com o açúcar dos engenhos e frutas que aqui se encontravam. Os tradicionais mingaus muito consumidos pelos índios e negros, ganharam diferente sabor com a adição de açúcar e mel. Do cará passou a ser feito manjares e o beiju passou por um processo de refinamento, que antes era feito com a farinha da mandioca e água, passou a ser feito com a goma, mais clara e fina, e molhado com leite.

Esses doces eram mais considerados passatempo do que alimento propriamente dito. Eles não davam a idéia de sustento que os alimentos geralmente consumidos davam.

Doces tradicionalmente feitos em Portugal foram adaptados aos ingredientes nativos que aqui estavam disponíveis. A marmelada, originariamente preparada com marmelos, passou a ser produzida com frutas tropicais, sendo, mesmo assim, denominadas de marmeladas. Assim, tornaram-se comuns as marmeladas de caju, de banana, araçás, goiabas, abacaxi, oiti e curuanha, que, de tão apreciadas, eram mandadas de presente para amigos e parentes que permaneceram em seu país de origem.

Outro aspecto interessante foi adaptação feita da culinária portuguesa ao modo brasileiro, sobre o uso de pinhões e amêndoas. Lá eram feitas diversos tipos de doces e conservas com esses elementos que não se encontravam no Brasil. Mas isso não foi problema, substituídos pelos amendoins e castanhas de caju, fritos em terras brasileiras, tiveram resultados surpreendentes.

Os primeiros bolos brasileiros surgiram com a substituição da farinha de trigo trazida da Europa pela goma, pois essa era mais clara e melhor para trabalhar. Em relação à importância desses bolos para a tradição portuguesa, CASCUDO (1983) descreve:

O bolo possuía uma função social indispensável na vida portuguesa. Representava a solidariedade humana. Os inumeráveis tipos figuravam no noivado, casamento (o

bolo de noiva), visita de parida, aniversários, convalescença, enfermidade, condolências. Era a saudação mais profunda, significativa, insubstituível. Oferta, lembrança, prêmio, homenagem, traduziam-se pela bandeja de doces. Ao rei, ao cardeal, aos príncipes, fidalgos, compadres, vizinhos, conhecidos. O doce visitava, fazia amizades, carpia, festejava.

Entendemos que essa tradição do bolo e doces de Portugal se infiltrou imediatamente e profundamente no Brasil. Elementos locais se reuniram com os trazidos da Europa, como a farinha de trigo, ovos e especiarias. Desde o primeiro século da colonização, a doçaria portuguesa estava aclimatada e punjente em todos os centros de povoamento do Brasil.

O prato mais gloriosamente nacional, a feijoada, é um exemplo do movimento de absorção e troca da cultura gastronômica entre os dois países. O prato é, na verdade, uma mistura do tradicional cozido português com o feijão-e-carne-seca que já estavam presentes inicialmente. Sobre esse processo, CASCUDO (1983) diz:

Essa adoção da fauna e flora locais valoriza a cozinha para as descendências branca e mestiça sem que os pratos passassem a constituir curiosidades toleradas e servidas como quem apresentam exotismos folclóricos. A ciência colonizadora do português atingiu o esplendor na transmissão do seu paladar aos aborígenes e sucessores. O que não era brasileiro e vinha de Portugal tornou-se brasileiro pela continuidade do uso normal; toucinho, linguiça, presunto, vinho, hortaliças, saladas, azeite, vinagre.

Dentre todos esses elementos, o azeite é um dos mais tradicionais de Portugal e que teve boa aceitação no Brasil colonial. O azeite de oliva, azeite doce de azeitonas iniciou aqui a técnica das frituras. Acompanhou os alimentos até que o preço do produto e a dificuldade de trazê-lo fez que se substituisse pelo azeite-de-dendê, manteiga e banhas.

No tempero, o português deu outra grande contribuição à culinária brasileira. Impôs o gosto pelo sal, quase não utilizado pelos índios e pelos africanos, e ensinou a salgar a carne para preservá-la. Outras especiarias tornaram-se presentes, como o cravo-da-índia, a erva-doce, a canela e o alecrim.

Foi pelas mãos dos portugueses, ainda, que chegaram o fogão de chapa de ferro, com três bocas serviçais; o forno abobadado, usado para assar o pão, o bolo, perus; as panelas de metal que aqueciam rapidamente. Esses elementos foram de enorme importância para o desenvolvimento da gastronomia.

3.3 Influência africana

A escravidão deixou marcas indeléveis, em grande parte negativas, na trajetória socioeconômica do Brasil. Entretanto, em relação ao legado cultural, uma das heranças mais importantes da inserção dos negros na sociedade se encontra na gastronomia.

A influência dos costumes alimentares africanos na dieta do brasileiro possui dois importantes aspectos. O primeiro diz respeito ao modo de preparação e tempero dos alimentos. O segundo, aos ingredientes que foram trazidos para a culinária brasileira.

As condições nas quais viviam os escravos foram fator determinante para entender como se deu o desenvolvimento da técnica culinária dos africanos no Brasil. Por terem sido aprisionados na África e viajado em péssimas condições, os escravos negros não traziam consigo nenhuma bagagem, muito menos ingredientes culinários. Por esse motivo, é importante salientar que, contrariamente ao que costumamos ouvir, não foi o negro quem trouxe os elementos de sua gastronomia para o Brasil. Eles vinham amontoados nos porões dos grandes navios negreiros, às vezes até acorrentados, em péssimas condições de higiene e comendo apenas a precária alimentação a que a eles era oferecida. Quem trazia, na verdade, eram os portugueses que exploravam o continente africano. Os africanos trouxeram seus conhecimentos, o modo como preparavam o alimento.

Esse fato reforçou a necessidade da improvisação para alimentarem-se no novo território, que, por sua vez, tinha uma estrutura ainda pouco eficaz. A própria elite era obrigada a importar vários gêneros alimentícios, vestimentas, entre outros elementos.

Nos engenhos de açúcar, para onde levavam esses africanos, as cozinhas eram entregues às negras. Isso se deu pelo fato de que, no começo, os colonizadores vieram sem suas mulheres. Elas eram responsáveis pela alimentação dos senhores brancos e tinham a necessidade de suprir sua própria demanda, sendo assim, os negros passaram a adaptar seus hábitos culinários aos ingredientes da colônia.

Por serem dependentes e não poderem determinar o que comeriam, a mandioca e o milho, por sua fartura, tornaram-se o alimento básico dos escravos. Na necessidade de explorar a pouca variedade de matéria prima, o negro criou do milho o angu, um mingau mais consistente que o pirão. O pirão por sua vez, tal qual o conhecemos foi criado pelo português que usou a técnica de fazer papas e caldos de seus camponeses adicionando a farinha com caldo fervente.

O arroz, apesar de ser apreciado pelos escravos desde os tempos da África, não fazia parte da ração que eles recebiam dos seus senhores para se alimentar. Somente quem trabalhava na casa-grande, mais próximos dos senhores, comia arroz mais frequentemente e usava o caldo como medicamento.

O negro introduziu na cozinha o leite de coco-da-baía, o azeite de dendê, confirmou a excelência da pimenta malagueta sobre a do reino, deu ao Brasil o feijão preto, o quiabo, o inhame, erva-doce, gengibre, açafrão, gergelim, amendoim africano, melancia, banana e o coco. Ensinou, ainda, a fazer vatapá, caruru, mungunzá, acarajé, angu e pamonha.

A cozinha africana privilegia os assados em detrimento das frituras. O caldo é um item importante, proveniente do alimento assado ou simplesmente preparado com água e sal. É utilizado na mistura com a farinha obtida de diversos elementos.

Os africanos tinham padrões alimentares, preferências e simpatias. Formas de preparar a carne de caça ou do animal capturado sem dificuldade. Eles eram fanáticos pela carne de caça, mas raramente matavam as cabras, porcos, ovelhas ou carneiros que criavam para eles próprios comerem, geralmente apenas para vender. A esse respeito, CASCUDO (1983), discorre:

A caça era ofício, divertimento, orgulho, dignidade. Congo quer dizer ‘caçador’. Elefantes, búfalos, a interminável série de gazelas e antílopes, o nédio hipopótamo, o gordo crocodilo, eram peças dignas de menção e consumo. Sempre assados.

Uma outra grande contribuição da gastronomia africana para a brasileira é o leite de coco, sendo um dos mais populares condimentos no Brasil, especialmente no Norte e Nordeste. É usado em certas iguarias como peixe-escabeche, moqueca, peixe-de-coco, entre outros. Na adaptação brasileira, foi utilizado molhando o cuscuz, canjica, com ostras, camarões e lagostas, todos ensopados. Na doçaria nacional, desempenhou papel de grande importância. Raspando o miolo, a amêndoa do coco, reduzida a massa, é espremida e o leite, puro ou com água, doce ou salgado, traz sua grande contribuição nos sabores.

Entre as gulodices africanas, encontramos o cuscuz, original dos mouros da África Setentrional, do Egito ao Marrocos, e era feito inicialmente com arroz. No Brasil, foi feito com milho e adicionado o leite de coco, o que não ocorre em nenhuma região africana. Pode ser feito também com mandioca, arroz, macaxeira ou inhame, mas, definitivamente, no Brasil, o milho triunfou no prato.

O cuscuz pode ser misturado, ainda, a crustáceos, peixes e legumes, mas no Brasil isso não é muito habitual, exceto no caso do cuscuz paulista, muito apreciado até os dias atuais.

A vinda dos africanos não significou somente a inclusão de formas de preparo e ingredientes na dieta colonial. Representou também a transformação da sua própria culinária. Muitos pratos afro-brasileiros habitam até hoje o continente africano, assim como vários pratos africanos reinventados com o uso de ingredientes do Brasil, como a mandioca, também fizeram o caminho de volta.

No que se refere aos ingredientes africanos que vieram para o Brasil durante a colonização, trazidos pelos traficantes de escravos e comerciantes, esses constituem hoje importantes elementos da cultura brasileira. Seu consumo é popular e sua imagem constitui parcela importante dos ícones do imaginário do país.

O modo africano de cozinhar e temperar incorporou elementos culinários e pratos típicos portugueses e indígenas, transformando as receitas originais e dando forma à cozinha brasileira.

3.4 Outras influências

Podemos considerar o início da imigração no Brasil a data de 1530, pois a partir deste momento os portugueses vieram para o país para dar início ao plantio de cana-de-açúcar. Porém, a imigração intensificou-se a partir de 1818, com a chegada dos primeiros imigrantes não-portugueses, que vieram para cá durante a regência de D. João VI. Devido ao enorme tamanho do território brasileiro e ao desenvolvimento das plantações de café, a imigração teve uma grande importância para o desenvolvimento do país, no século XIX.

Esses outros povos também tiveram uma pronunciada influência na culinária e nos costumes do Brasil. Os alemães e italianos foram os que deixam maiores influências na culinária nacional.

Os alemães contribuíram na indústria com várias atividades e, na agricultura, trouxeram o cultivo do centeio e da alfafa, além do consumo de itens como as salsichas, a mortadela, o toucinho e a cerveja.

Os italianos trouxeram para o Brasil muitos elementos que influenciaram fortemente a gastronomia, como o gosto das massas de farinha de trigo, com molhos espessos e condimentados, com destaque para os molhos pesto e à bolonhesa. Outro prato típico da Itália que teve grande aceitação e difusão no Brasil foi a pizza, se tornando bem populares e sofrendo muitas variações e adaptações. Os italianos valorizavam muito o queijo e divulgaram o sorvete, modificado de sua fórmula oriental, transformando-se num popular doce gelado.

Outros povos tiveram influência, como os japoneses que trouxeram a soja, bem como a cultura e o uso de legumes e verduras e os libaneses e outros árabes divulgaram no Brasil sua rica culinária

Entretanto, apesar das várias influências estrangeiras, a base da alimentação do brasileiro continuou sendo os legumes, como abóbora, batata, aipim, inhame e cará; diversos tipos de feijões, milho, arroz, carne, peixes, pimenta, farinha de mandioca, ovos e leite, além de frutas, como laranja e banana. Como pode-se perceber, esses alimentos básicos já se encontravam no cardápio brasileiro com os costumes alimentares dos índios, portugueses e africanos.

4 TURISMO E ALIMENTAÇÃO

Alimentar-se é um ato intrínseco ao ser humano. O homem depende da alimentação para sobreviver e isso, obviamente, se reflete tanto no âmbito da sua rotina quanto em suas viagens.

A gastronomia integra várias manifestações que podem ser características únicas de um ser humano. Através dela temos a possibilidade de descobrir histórias de civilizações, rito, modas e modos em qualquer prato constituindo, na forma de alimentação, uma cidade, uma região ou um país. É importante elemento cultural, não somente por satisfaz a necessidade básica da alimentação, mas se configura como símbolo que pode integrar as relações sociais humanas nas diferentes sociedades, sobretudo nas atividades turísticas.

O ser humano se alimenta de acordo com a sociedade a que faz parte. Cada povo possui cultura diferente, fazendo com que haja uma grande diversidade em relação aos alimentos e modos de preparo e nesse sentido a alimentação é um fator de diferenciação cultural, fazendo com que cada povo tenha sua própria identidade. E é através dessa identidade que o homem se identifica com o restante das pessoas do grupo o qual pertence e que se diferencia dos demais. Dessa forma, o passado dá um sentido de identidade, de pertença e faz ter a consciência da continuidade como pessoas através do tempo. Em relação a isso, Da Matta (2001), diz:

O alimento é algo universal e geral. Algo que diz respeito a todos os seres humanos: amigos ou inimigos, gente de perto ou de longe, da rua ou de casa, do céu ou da terra. Mas comida é algo que define um domínio ou põe as coisas em foco. Comida se refere a algo costumeiro e sadio, alguma coisa que ajuda a estabelecer uma identidade, definindo, por isso mesmo, um grupo, classe ou pessoa

Através da alimentação, podemos perceber as tradições e costumes de uma determinada localidade, pois ela é a memória viva do lugar, opera muito fortemente no imaginário das pessoas, e está associada aos sentidos: odor, a visão, o sabor e até a audição. Destaca as diferenças, as semelhanças, as crenças e a classe social a que se pertence, por carregar as marcas da cultura.

Essa memória construída com o passar do tempo é uma verdadeira viagem através da história, na qual revisitamos e podemos materializar no presente através do legado material, dos símbolos singulares que reforçam o sentimento coletivo de identidade e que alimenta no ser humano a reconfortante sensação de permanência no tempo. E a gastronomia

típica de um local é, certamente, grande parte desses símbolos que fazem o homem se sentir pertencente a esse local. Em relação a esse assunto, Schluter (2003) afirma que:

A identidade também é comunicada pelas pessoas através da gastronomia, que reflete suas preferências e aversões, identificações e discriminações, e, quando imigram, a levam consigo, reforçando seu sentido de pertencer ao lugar que deixaram. Dessa forma vai-se criando uma cozinha de caráter étnico utilizada com muita frequência no turismo para ressaltar as características de uma cultura em particular.

O turismo é uma atividade que tem a capacidade de impulsionar o desenvolvimento de uma certa localidade, e possui inúmeros conceitos que se apresentaram de diferentes formas ao longo do tempo. Entretanto, todos esses conceitos acabam nos levando a um mesmo ponto, aonde estende-se que o turismo é o deslocamento de pessoas num determinado tempo a uma determinada localidade, motivados por diversos fatores e motivações. Conforme a Organização Mundial de Turismo – OMT (2001) a atividade turística compreende as atividades desenvolvidas por pessoas, ao longo de viagens e estadas, em locais situados fora do seu enquadramento habitual, por um período consecutivo que não ultrapasse um ano, para fins recreativos, de negócios entre outros.

Nesse sentido, percebe-se uma relação intrínseca entre o turismo e a gastronomia, pois não têm como se pensar em turismo, sem prever entre outros itens, a alimentação para curta ou longa permanência, onde o viajante não pode abster-se dela, e desta forma, sempre tende a experimentar a cozinha local. Então, por ser o turismo uma atividade que atende aos desejos humanos durante seus momentos de lazer e entretenimento, a gastronomia preencheria a uma das necessidades fundamentais do homem: a alimentação.

Em relação às motivações que levam o turista a se deslocar, podemos perceber que, em muitos casos, a gastronomia também é um grande fator que impulsiona esse movimento. De acordo com Defert (1987, apud FAGLIARI, 2005), o ato de comer durante uma viagem é tão importante para grande parte dos visitantes quanto o conforto do transporte ou as comodidades do alojamento. Polácek (1986, apud FAGLIARI, 2005), por sua vez, afirma que, ao viajar, uma das principais motivações de um turista, além da necessidade de descanso e relaxamento, é o desejo de escapar da rotina diária em relação ao ambiente, atividade e alimentação cotidianos. E diz ainda que muitas vezes a escolha dos destinos turísticos pode ser influenciada pela satisfação com a alimentação.

Ainda relacionado à essas motivações, podemos perceber que a gastronomia ligada ao turismo está diretamente focada no prazer e na sensação de saciedade adquiridos através da comida e da viagem. Segundo Fagliari (2005):

Os momentos relacionados com o ato de se alimentar ficam marcados na memória do turista. São fatos e frases corriqueiros que acabam passando despercebidos para o próprio turista, mas que mostram a grande importância que as pessoas dão, mesmo que de forma inconsciente, à alimentação durante suas viagens. Extrapola, e muito, o fato de comer simplesmente para matar a fome. Comer passa a ter um significado completamente diferente. E são essas diferenciações no fato de comer durante as viagens que levam à possibilidade de trabalhar um tipo de atrativo, e mesmo de segmento de turismo, voltado para elementos gastronômicos.

De qualquer forma, o uso da alimentação nas viagens é independente das motivações. Mesmo se o destino tem ou não um atrativo voltado para a gastronomia, cultura, meio ambiente ou qualquer outro elemento, o turista sempre demandará serviços de alimentação. Esse fato implica, às vezes, na não percepção da atratividade que os elementos gastronômicos possuem, já que o público o usa de maneira contínua, fazendo parte do cotidiano das pessoas.

Para o desenvolvimento desse chamado Turismo Gastronômico, é necessário que o determinado local faça uso de seu diferencial, aproveitando-se de suas raízes, tradições, expressões culturais traduzidas na culinária para que se consiga oferecer um atrativo interessante.

Alguns fatores podem ser determinantes facilitadores ou dificultadores para o desenvolvimento desse tipo de turismo, como por exemplo, o costume de se escolher um só produto que vire marca registrada do local. Isso pode fazer com que outros produtos de igual importância para a localidade deixem de ser divulgados e comercializados.

O fator do desconhecido também é bastante relevante. Para alguns grupos de turistas, o diferente pode ser interessante, realmente o atrativo da viagem, entretanto, para outros, pode haver o sentimento de medo em relação ao consumo de um diferente tipo de alimento. Além, ainda, do fator repugnância, que pelo gênero alimentício ou modo de preparo pode causar repugnância nos visitantes, geralmente por questões culturais. Todos esses elementos devem ser levados em consideração ao tentar desenvolver um atrativo gastronômico.

É importante lembrar, ainda, que para se divulgar uma cozinha tradicional de uma determinada região, é necessário que ela traduza realmente o costume da comunidade receptora, tomando-se cuidado para que não seja criada uma cozinha específica para o turista.

Sendo assim, percebemos que esse o Turismo Gastronômico favorece, e muito, o desenvolvimento das empresas ligadas ao ramo da alimentação, em todos os setores, gerando novos empregos, melhorando a qualidade de vida nas cidades e gerando renda para a população.

4.1 Patrimônio cultural

São muitos os elementos usados na formação da atividade turística, e entre esses elementos encontramos o patrimônio cultural de uma localidade, que constitui um importante elo entre o turismo e a cultura. Associar patrimônio e turismo é algo essencial para o sucesso da atividade, tendo em vista que este patrimônio detém, a princípio, o potencial para atrair turistas a uma determinada destinação.

O patrimônio tanto pode ser natural, que são as riquezas que estão no solo e no subsolo, como pode ser cultural, abrangendo o conceito de cultura. Patrimônio cultural é a riqueza comum que herdamos enquanto cidadãos, que se transmite de geração em geração, constituindo a soma dos bens culturais de um povo. O patrimônio cultural conserva a memória do que foi e do que é um povo, revelando sua identidade, expressa o resultado do processo cultural que proporciona ao ser humano o conhecimento e a consciência de si mesmo e do ambiente que o cerca.

Assim sendo, buscando sua própria identidade, o homem recorre, primeiramente, ao patrimônio material, sendo os bens edificados e os objetos que tiveram significado no desenvolvimento da identidade cultural. Num segundo momento, procura-se resgatar o intangível, aquele que é o patrimônio imaterial, no qual se encontram as festas, as celebrações, os lugares e os saberes que fazem parte da sua formação cultural e que, de alguma forma, encontram-se presentes no inconsciente coletivo. Assim, o resgate dessa história é de fundamental importância, não só sob o aspecto cultural como por sua função social.

Nesse sentido, o patrimônio é visto como, os bens naturais ou artificiais, materiais ou imateriais, sendo estes caracterizados por experiências espirituais (crenças, costumes, produções artísticas e intelectuais), haveres ou heranças deixadas pelos nossos antepassados (BARRETO, 2000). Basicamente, divide-se em dois tipos: cultural e natural. Patrimônio

cultural diz respeito ao conjunto de bens de valor material ou imaterial, com significado e importância para uma sociedade, criado ao longo de sua história, que de acordo com Toledo (2003), significa:

Patrimônio cultural é a riqueza comum que nós herdamos como cidadãos, transmitida de geração em geração. Constitui a soma dos bens culturais de um povo. Ele conserva a memória do que fomos e somos, revela a nossa identidade. Expressa o resultado do processo cultural que proporciona ao ser humano o conhecimento e a consciência de si mesmo e do ambiente que o cerca. Apresenta, no seu conjunto, os resultados do processo histórico. Permite conferir a um povo a sua orientação, pressupostos básicos para que se reconheça como comunidade, inspirando valores, estimulando o exercício da cidadania, a partir de um lugar social e da continuidade no tempo.

Dessa forma, patrimônio cultural é todo produto da obra consciente e criativa dos homens em relação ao seu meio ambiente. E isso é, certamente, o que diferencia as sociedades e grupos sociais uns dos outros, fazendo com que cada uma tenha sua identidade própria, a identidade cultural.

De acordo, ainda, com Barreto (2000): “patrimônio cultural é tudo aquilo que constitui um bem apropriado pelo homem, com suas características únicas e particulares.”

Como matéria prima de uma determinada localidade o patrimônio cultural vem sendo usado, e, depois de formado em turismo cultural, vem despertando cada vez mais o interesse de visitantes para este segmento turístico. Dessa forma, o turismo cultural é entendido como o tipo de turismo que dá acesso ao patrimônio cultural, ou seja, à história, à cultura e ao modo de viver de uma comunidade. De acordo com Barreto (2000), “entende-se por turismo cultural todo o turismo em que o principal atrativo não seja a natureza, mas algum aspecto da cultura humana”.

De acordo com Oliveira (2006), a definição de patrimônio histórico tem evoluído com o passar do tempo e a busca pela identidade do homem urbano em meio a gama de informações dos mais variados setores - decorrentes do processo de mundialização da cultura e facilitadas pelo grande avanço da tecnologia, que proporciona o acesso à informação em tempo real, pela difusão praticamente simultânea à ocorrência dos fatos - tem tirado do homem moderno o sentido de pertencimento.

No Brasil, o órgão responsável pela preservar o patrimônio histórico e artístico é o IPHAN (Instituto de Patrimônio Histórico e Artístico Nacional), atualmente uma autarquia federal vinculada ao Ministério da Cultura, criado pela Lei nº378, de 13 de janeiro de 1937. A atuação do IPHAN se dá através da realização de inventários e diagnósticos de avaliação do

patrimônio e de aspectos a ele relacionados, estudos estes que fundamentam a realização dos tombamentos, a regulamentação das áreas tombadas e do entorno, os registros e os planos de ação necessários, de acordo com Gimenes.

O IPHAN trabalha com um universo bastante diversificado de bens culturais, e possui instrumentos específicos de acordo com a natureza do bem. Os bens culturais materiais (que ainda são divididos em duas categorias: móvel e imóvel) são classificados de acordo com suas características em quatro livros do Tombo: 1) Livro do Tombo Arqueológico, Etnográfico e Paisagístico; 2) Livro do Tombo Histórico; 3) Livro do Tombo das Belas Artes; e 4) Livro das Artes Aplicadas.

Gimenes afirma que os bens imateriais são trabalhados segundo as premissas do Programa Nacional de Patrimônio Imaterial/PNPI, instituído pelo Decreto nº. 3.551, de 4 de agosto de 2000, que tem como objetivo viabilizar projetos de identificação, reconhecimento, salvaguarda e promoção da dimensão imaterial do patrimônio cultural. Este programa caracteriza-se como uma ação de fomento que busca estabelecer parcerias com instituições dos governos federal, estadual e municipal, universidades, organizações não governamentais, agências de desenvolvimento e organizações privadas ligadas à cultura, à pesquisa e ao financiamento.

Ainda de acordo com Gimenes, para que seja realizado o registro de um bem cultural de natureza imaterial, alguns requisitos precisam ser preenchidos, dentre eles a apresentação na solicitação de abertura do processo de uma manifestação formal de anuência com o processo de registro por parte da comunidade envolvida, além do cumprimento das etapas de inventariação e de análise realizadas pelo corpo técnico do IPHAN. Os bens que recebem parecer favorável para o registro são agrupados por categoria e registrados em livros, classificados em: Livro de Registro dos Saberes (para conhecimentos e modos de fazer enraizados no cotidiano das comunidades); Livro de Registro de Celebrações (para os rituais e festas que marcam vivência coletiva, religiosidade, entretenimento e outras práticas da vida social); Livro de Registro dos Lugares (para mercados, feiras, santuários, praças onde são concentradas ou reproduzidas práticas culturais coletivas).

O patrimônio cultural encontra-se cada vez mais ameaçado de destruição, tanto decorrente de fatores naturais, quanto por mudanças nas condições econômicas e sociais agravando a situação para o turismo. Para proteger o patrimônio dessas ameaças, são necessárias que as políticas de preservação sejam implantadas.

Conservar o patrimônio significa estar proteger, resguardar, de modo a evitar que alguma coisa lhe atinja, que algo lhe possa causar dano, e ser preservado, que significa cultivar, preservar para que haja uma permanência no tempo. A conservação do patrimônio cultural seja ele material ou imaterial, contribui enormemente para a preservação da memória de uma sociedade, fazendo com que a história seja transmitida a futuras gerações e, ainda, reconhecida por elas.

Segundo Barreto (2001): "o patrimônio deixa de ser valioso por sua significação na história ou na identidade local e passa a ser valioso porque pode ser vendido como atrativo turístico."

E os atrativos turísticos também têm grande importância para a conservação da identidade do lugar, pois o tipo de identidade-étnica local ou regional liga pessoas por laços presentes a seus antepassados, a uma localidade, a uma região, a costumes e tradições havendo grande troca de elementos culturais e a necessidade da conservação da identidade exigida no mercado turístico, já que as pessoas vão à busca de locais autênticos, na qual a procura dos elementos típicos e diferenciais de cada cultura surge como um atrativo cultural. A identidade cultural exprime-se através das representações das relações entre pessoas e grupos que envolvem o compartilhamento de patrimônios comuns como a língua, religião, as artes, os esportes, a gastronomia, as festas dentre outros.

4.2 Gastronomia e turismo cultural

Podemos conceituar cultura como um conjunto complexo dos padrões de comportamento, crenças, hábitos e valores característicos de uma sociedade. Podemos perceber que a cultura local, sendo valorizada, pode servir como um dos mais fortes atrativos turísticos. Há uma abundância de manifestações da cultura imaterial, como por exemplo, as danças, a culinária, o vestuário, a música, e a literatura popular que despertam grande interesse dos turistas. Entre as diferentes manifestações culturais e históricas de um povo, ou de uma região, está a gastronomia.

Nesse sentido, podemos afirmar que a gastronomia como manifestação cultural pode representar o patrimônio de um povo. E esse patrimônio permite conferir a um povo a sua orientação, conceitos básicos para que se reconheça como comunidade, inspirando

valores, instigando o exercício da cidadania, a partir de um lugar social e da permanência no tempo. Assim, como já dito, podemos afirmar que o patrimônio cultural pode ser um grande recurso turístico de uma localidade, assim sendo a atividade turística com base no legado cultural é aquele que tem como principal atrativo o patrimônio cultural.

A gastronomia se destaca como um dos grandes dos motivadores do turismo cultural, permitindo isso por ser um dos aspectos mais marcantes da identidade de um povo. A prova de alimentos e bebidas típicas permite um intercâmbio do visitante com a cultura local, comprovando a importância cada vez maior que a gastronomia está tendo para o turismo, principalmente no que diz respeito aos restaurantes especializados em comidas típicas. O interesse dos visitantes pela comida do outro – do visitado – é uma constante, e pode também ser justificado pelas palavras de Mintz (2001), que ressalta:

O comportamento relativo à comida liga-se diretamente ao sentido de nós mesmos e à nossa identidade social, e isso parece valer para todos os seres humanos. Reagimos aos hábitos alimentares de outras pessoas, quem quer que sejam elas, da mesma forma que elas reagem aos nossos.

A gastronomia enquanto manifestação cultural proporciona a troca humana e o convívio entre culturas diferentes, sendo agregada aos novos produtos turísticos, pautados a determinados nichos de mercado, desenvolvendo uma nova gama de turistas interessados em aspectos culturais.

As motivações principais encontram-se na busca do prazer da alimentação e da viagem. Na concepção de Schluter (2003): “alimentação é um fator de diferenciação cultural que permite a todos os integrantes de uma cultura (sem importar seu nível de renda) manifestar sua identidade.”

É importante perceber que a gastronomia típica é muito valorizada pelo turista, que busca sempre restaurantes considerados representativos da gastronomia tradicional do local. Em relação a isso, Beni (1998) afirma que, “gastronomia típica são comidas e bebidas típicas e/ou tradicionais da região que se caracterizam pelas suas formas peculiares e/ou exóticas de produção e apresentação e/ou degustação.”

Diante disso, o que têm se tornado cada vez mais popular, é que é imprescindível retomar a relevância da gastronomia como atrativo turístico, justamente por se acreditar, como argumenta Reinhardt (2002), que “o alimento é fonte de informações preciosas. Através do alimento, podemos identificar uma sociedade, uma cultura, uma religião, um estilo de vida, uma classe social, um acontecimento ou uma época”.

Nota-se o valor da gastronomia em relação ao setor turístico de um determinado local, ainda, segundo a afirmação de Azambuja (2001): “gastronomia está ligada ao prazer, dessa forma, o homem sente a curiosidade de conhecer novas culturas, sendo uma das formas para isso a alimentação típica dessa cultura, com isso saciando seu prazer.”

Observa-se que além de alimentar-se, o homem utiliza a gastronomia no seu tempo ocioso como lazer. Assim, a gastronomia é também de grande importância como opção de lazer e entretenimento, e na concepção de roteiros e destinos. Este segmento gastronômico agrega valor à atividade turística e permite que haja oportunidades para as pessoas que souberem explorar esse nicho de mercado, direta ou indiretamente.

5 GASTRONOMIA ENQUANTO PRODUTO TURISTICO

A gastronomia como um produto, ou mesmo um atrativo de uma determinada localidade é muito importante do ponto de vista turístico, pois apresenta possibilidades nem sempre bem aproveitadas que são as diversas formas de turismo voltadas para as características gastronômicas de cada região, pode ser um grande diferencial na hora da escolha do destino e, certamente, agrega grande valor à oferta turística. Dessa forma, convém ressaltar a contribuição da gastronomia para a atividade e sua relevância enquanto elemento da produção turística.

5.1 Produto turístico

O turismo está entre as maiores atividades econômicas de grande movimentação de dinheiro atualmente. Trata-se, ainda, de um fator sociocultural que existe desde os primeiros tempos, quando os homens tinham que se deslocar por diversos motivos. É uma atividade muito importante no que concerne ao desenvolvimento socioeconômico de uma região, pois, movimenta bastante o fluxo de dinheiro que percorre a região.

Seu desenvolvimento proporciona a capacidade de gerar receita e postos de trabalho no lugar em que se desenvolve. Assim, este acaba se tornando de grande importância pela possibilidade de associar o tempo livre das pessoas que viajam com aquelas que moram no local, e proporciona interação de visitantes com a comunidade local, fazendo com que o turista possa ter acesso a outro tipo de vida.

Beni (1998) define turismo como: “uma importante indústria nacionalmente identificável. Compreende um amplo transversal e atividades componentes, incluindo a provisão de transporte, alojamento, recreação, alimentação e serviços afins.”

Assim, podemos perceber que a atividade turística envolve diversos setores com suas próprias características, que juntas formam o produto turístico. Para se comercializar o turismo, devem-se criar produtos turísticos que sejam interessantes ao visitante, que o faça querer se deslocar do seu local de origem para interagir com outras culturas. Sessa (1983 apud ARENDIT, 2002), conceitua produto turístico como:

Aquele que representa um composto de atividades e serviços relativos ao alojamento (indústria de construções), a alimentação (atividades agrícolas e indústria alimentícia) e as bebidas, aos transportes (indústria de transformação e de consumo energético, além de serviços), as aquisições de produtos locais (artesanato e indústria do vestuário ou de transformação), as visitas e os divertimentos (serviços).

Os componentes citados, se considerados isoladamente possuem pouco ou nenhum valor turístico, ou possuem utilidade para outras atividades que não o turismo. No entanto, aglutinados, têm a capacidade de compor o que se denomina “produto turístico”. O turista em suas viagens tem por objetivo, geralmente, conhecer uma localidade que considere como atrativo. Mas para isso ele tem a necessidade de consumir outro conjunto de componentes. O turista necessita de transportes, hospedagem, lazer, informações turísticas, alimentação, entre outros. E é a junção de todos esses componentes que forma o produto turístico. Afim de melhor visualizarmos os componentes que formam o produto turístico, vale analisar a figura a seguir:

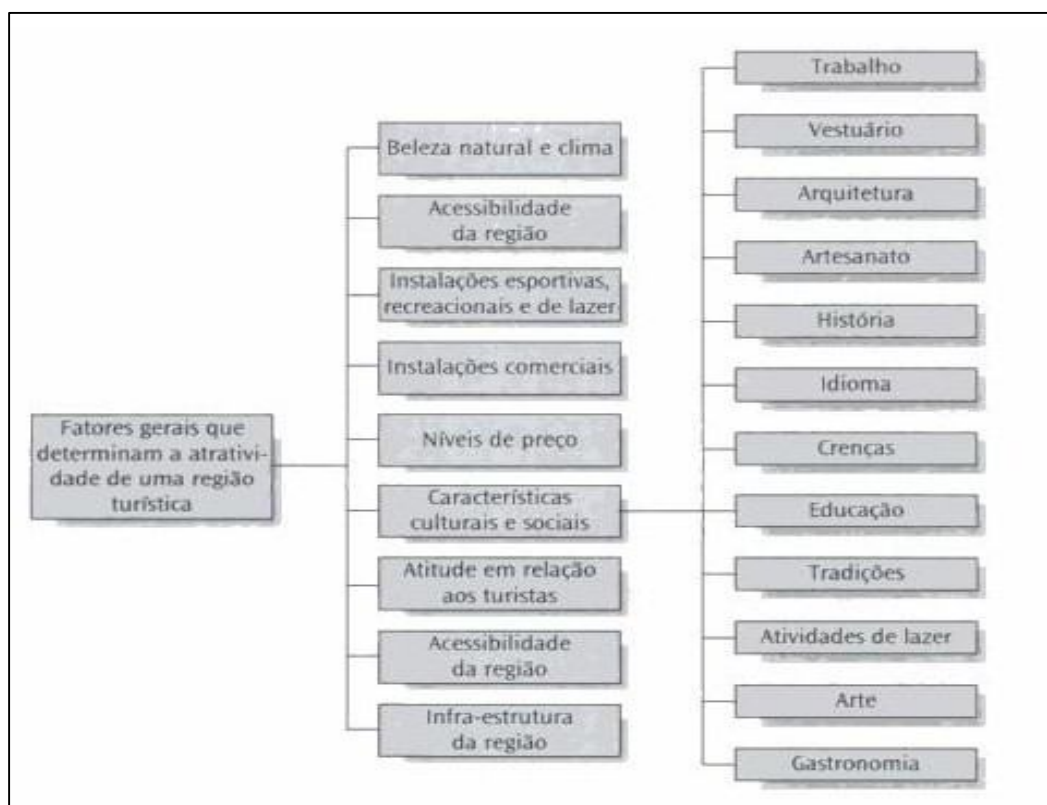


Figura 4 – Componentes do turismo cultural

Fonte: IGNARRA, Luiz Renato. **Fundamentos do Turismo**. São Paulo: Pioneira Thomson, 2003.

Assim, podemos perceber que a atividade turística é formada por esses vários elementos que criam os produtos turísticos, que se caracterizam por sua diferenciação em relação a outros produtos existentes no mercado, aonde percebemos que é composta por itens e percepções intangíveis, na qual o consumidor o sente como forma de experiência. Mediante pesquisa realizada pelo Instituto Brasileiro de Turismo (EMBRATUR), no ano de 2006, vemos que, o turista ao escolher seu destino de viagem leva em consideração muitos aspectos que no geral são verificados previamente (MINISTÉRIO DO TURISMO, 2006).

Os elementos que despertam o interesse do turista são chamados de atrativos turísticos. Dentre os principais atrativos, de acordo com a OMT (2001) destacam-se: a) recursos naturais – montanha, planalto e planícies, costa ou litoral, terras insulares, hidrografia, pântanos, quedas d' água, fontes hidrominerais ou termais, parques e reservas, grutas, cavernas, áreas de pesca; b) recursos histórico-culturais - monumentos, sítios arqueológicos, instituições culturais, pesquisa e lazer (museus, bibliotecas), festas, comemorações, gastronomia, artesanato, folclore, música, danças, feiras, compras, etc., incluindo todos os recursos relacionados à hospitalidade; c) realizações técnicas e científico-contemporâneas – exploração de minério, exploração industrial, obras arquitetônicas e técnicas (usinas, barragens), centros científicos e tecnológicos (zoológicos, jardins botânicos); d) acontecimentos programados – congressos e convenções, feiras e exposições, realizações diversas (desportivas, artísticas, culturais, sociais, gastronômicas e científicas).

Além disso, os produtos turísticos apresentam características próprias e podem ser divididos em: a) bens turísticos – todos aqueles que proporcionam ao homem a satisfação de exigência filosóficas (repouso, lazer), espirituais (peregrinações), culturais (estudo, pesquisa) e morais (mudança de comportamento). Quase todos os bens turísticos, ao contrário da grande maioria dos bens, não podem ser transformados. Os bens turísticos podem ser materiais (mares, praias, parques naturais), culturais (arte, folclore, imagens, gastronomia), livres (elementos climáticos e apropriáveis (coleção de arte, campos de esporte); b) serviços turísticos – todas as ações que permitem ao turista usufruir dos bens turísticos. Em relação à definição de serviços, estes podem ser considerados como as realizações econômicas que consistem não na produção de bens materiais, mas nas prestações pessoais. Prestação de serviços significa a execução de determinado serviço, satisfazendo a necessidade do cliente. Quando aliamos os bens turísticos aos serviços turísticos, por conseqüência acontecerá a satisfação do cliente, aumentando a atratividade do destino turístico, aonde esse destino tem

valores agregados que visam a satisfação do visitante. Assim, configura-se como um grande desafio aliar os bens turísticos aos bons serviços turísticos.

Desse modo, podemos perceber que o produto turístico é representado por bens e serviços que estão diretamente relacionados com as mais variadas atividades de turismo. O conjunto de atrações naturais e artificiais de uma região e o produto turístico, ou seja, tudo que visa atender às necessidades e satisfação do turista define a oferta turística. Neste caso, a qualidade é essencial para a vantagem competitiva do produto turístico. Portanto, qualidade é o conjunto de traços e características de um produto ou serviço para satisfazer as necessidades específicas ou implícitas do consumidor. A partir dessa definição, pode-se inferir que “qualquer produto pode ser visto como um produto de qualidade se satisfizer as necessidades do consumidor” (SWARBROOKE, 2000). Nesse sentido Ruschmann e Solha (2004) afirma que “a qualidade não é resultado de uma única ação isolada, ela está ligada a todos os aspectos do ciclo da produção e do consumo, bem como da percepção do cliente quanto a esse produto como um todo”.

Então, a qualidade é um conjunto de todas as ações dos serviços prestados por todos os funcionários do local e da percepção que os clientes vão ter destes serviços. Cabe ressaltar que para suprir as necessidades dos clientes, os empresários, em especial aqueles que exploram os segmentos turísticos devem investir em pesquisas voltadas para detectar as necessidades de seus clientes. Frente aos resultados, devem buscar a melhor estratégia para atender o diagnóstico e assim surpreender os clientes visando também à fidelização dos mesmos. O setor de prestação de serviço, que envolve o turismo, focaliza um modo de servir e satisfazer plenamente o consumidor.

Assim, podemos perceber que o produto turístico final é o conjunto de serviços únicos, diferentes entre si. É, na realidade, um produto composto de vários subprodutos, por isso a importância da qualidade em todos os setores que englobam o produto turístico, pois apenas um elemento turístico pode arruinar toda a experiência do turista e o próprio destino.

5.2 O produto gastronômico

O perfil do turista de hoje tem mudado em comparação a do turista de algum tempo atrás. O turista está mais exigente e ele busca mais do que simplesmente lazer em suas

viagens. Ele busca uma experiência singular, compreender a cultura do local que está visitando e, sem dúvidas, um dos elementos mais representativos da cultura de um povo é a sua culinária.

Nos últimos anos, a atividade turística tem investido nos aspectos culturais e históricos, e conseqüentemente, gerando crescimento dessa atividade econômica em todo o mundo. No entanto, não se pode pensar somente na parte econômica da atividade, mas também em um resgate histórico que busque valorizar os elementos da cultura local como atrativo turístico. Ignarra (2003) diz que:

O atrativo turístico é o recurso natural ou cultural que atrai o turista para visitaçaõ. O atrativo cultural é constituído pelas manifestações tradicionais populares, assim como os usos e costumes. São as festas religiosas, populares, folclóricas e cívicas. Outro elemento tido como importante atrativo cultural é a gastronomia típica de uma região.

Assim, os atrativos se relacionam com os motivos que levam os turistas a viajarem e o que os mesmos acham desses elementos culturais, havendo uma diversidade de manifestações da cultura local.

Para o turismo, a gastronomia pode ser um grande atrativo e não apenas um serviço, se for explorado como um diferencial competitivo para captação de novos nichos de mercado. A busca por novos conhecimentos e necessidade de interação com novas culturas abre perspectivas para a valorização da gastronomia como um elemento cultural a ser explorado como atrativo turístico e oportunidade para preservar sua identidade.

Ao utilizarmos a gastronomia como componente do produto turístico, transformando-a em atrativo turístico, resgatam-se tradições muitas vezes esquecidas, determinando que esta adquira importância para promover um destino turístico.

Podemos perceber a importância do elemento gastronomia para o turismo através da crescente importância dos guias e roteiros turísticos desenvolvidos diretamente para esse segmento. Um exemplo disso é o *Guide Michelin*, que, editado desde 1901, a partir dos anos 30 apresenta um formato próximo ao atual, oferecendo um repertório amplo de especialidades culinárias, monumentos e paisagens naturais como elementos determinantes da experiência turística, avaliando, analisando e recomendando passeios nos mais diversos lugares do planeta, alimentando e sendo alimentados pelas novas imagens da gastronomia, de acordo com Collaço (2007).

Essa ferramenta leva para o imaginário do turista como seria provar os diversos sabores que se encontram mundo a fora, fazendo com que a gastronomia seja experiência

marcante. Atualmente, várias localidades se utilizam da gastronomia como produto, e são mundialmente conhecidas por esses produtos, são os chamados cenários gastronômicos, que nos mostra quão importante esse segmento pode ser para o desenvolvimento do turismo no local.

5.3 Cenários Gastronômicos

Para um melhor entendimento acerca da relação entre turismo e gastronomia, se faz necessário mostrar algumas localidades que fazem uso dos elementos gastronômicos como atrativo em âmbito mundial, assim como suas formas de desenvolvimento. Claro que não será possível falar de todos os lugares que possuem grande atratividade gastronômica, mostrando-se, assim os países com mais tradição em gastronomia.

5.3.1 Cenários mundiais

Os destinos considerados mais tradicionais são aqueles que têm um mais antigo desenvolvimento da atividade turística. Isso explica o fato de estarem todos localizados na Europa Ocidental, região aonde primeiro se desenvolveu a atividade turística. Esses destinos possuem tradição no uso de elementos gastronômicos como atrativos.

A França é, provavelmente, o país com mais tradição em uso de elementos gastronômicos no turismo em todo o mundo. Isso se dá pelo próprio histórico gastronômico do país. Como já visto, foi na França que surgiram as primeiras escolas de culinária da história, além de muitos *chefs* de renome mundial, a cozinha francesa é um dos maiores ícones da gastronomia em todo o mundo. Leal (2004) afirma que: “a cozinha francesa está entre as melhores do planeta, tendo influenciado quase todas as demais do mundo ocidental”.

E por esse motivo, criou-se uma imagem da cozinha francesa no imaginário das pessoas. Quando chegam à França, imaginam uma cozinha cercada de muito requinte e de comida impecável. É criada uma expectativa e caso haja alguma decepção, pode arruinar toda

a experiência turística do indivíduo, assim pode-se perceber a importância desse elemento da gastronomia para o turismo, não só na França, como em todas as localidades.

Os dois elementos que mais se pode encontrar nas ruas das cidades francesas são os cafés e os restaurantes, que trabalham com a culinária francesa. A ambientação desses lugares são quase tão importantes quanto a comida que servem. Fagliari (2005) diz que na culinária francesa, dá-se bastante importância ao preparo dos alimentos, usando-se, sobretudo, ingredientes frescos, de temporada, processo de cozimentos curtos, cardápios leves, evitando-se marinadas, fermentações e molhos a base de farinha, manteiga e caldos. Trata-se de uma cozinha clássica, estética e muito artística na sua apresentação.

É, ainda, uma cozinha bastante diversificada, com elementos fortes em várias regiões, como mostra a figura a seguir.



Figura 5 – Viagem gastronômica à França

Fonte: SCARRETTA, Tony. **Paris:** gastronomia francesa. Disponível em:

<<http://www1.folha.uol.com.br/folha/turismo/europa/franca-paris-gastronomia.shtml>>. Acesso em: 12 jun. 2009

Outro país cuja gastronomia é sinônimo de tradição e atrativo turístico é a Itália. A culinária italiana é conhecida em todo o mundo e cria no imaginário nas pessoas que visitam o país, como seria a culinária italiana no próprio país, se seria diferente daquela difundida no mundo todo.

Na Itália existem rotas gastronômicas e elas são de tamanha importância que se tornaram referência para os que visitam o país. Do norte ao sul do país existem essas rotas que trabalham em cima dos atrativos gastronômicos como oferta turística e o mais importante é que para os próprios italianos esses atrativos são de grande importância, já que esse povo vê a gastronomia como patrimônio, a alimentação tem extrema importância para eles, de acordo com Fagliari (2005). Para ilustrar a diversificada gastronomia italiana, apresentamos a figura a seguir:



Figura 6 - Alimentação na Itália

Fonte: GASTRONOMIA o canal de culinária do Italioggi. Disponível em: <<http://www.bravagente.com/gastronomia/>>. Acesso em: 11 jun. 2009.

A culinária italiana tem várias características específicas, conhecidas mundialmente. No entanto, dentro da própria Itália, a culinária não só é regional, como também sazonal. As regiões têm características próprias que as diferenciam umas das outras. Utilizam diferentes ingredientes, receitas e até modos de preparo. Na Itália, as refeições podiam ter até cinco pratos servidos, com mais três depois de terminada a refeição. As refeições duravam horas e, em dias de festividades, podiam durar até o dia inteiro. Hoje em

dia, esta tradição só é utilizada em feriados especiais. Em relação a isso, Ferretti (2008) diz que:

Talvez o maior segredo da culinária italiana não esteja somente nas preparações gastronômicas, mas sim na forma que os italianos encaram a comida e o ato de comer. Alimentar-se vai além do fisiológico, requer tempo, boas companhias e prazer. Foi assim que surgiu na Itália, na década de oitenta, o movimento Slow Food, que prega o retorno a valores simples, mas ricos e importantes como se alimentar de produtos saudáveis, frescos, com tempo para desfrutar o alimento e as companhias em torno da mesa.

A Espanha não tem tanta visibilidade em termos de desenvolvimento e promoção de atrativos turísticos em relação à gastronomia quanto a França e Itália. Entretanto, em algumas regiões espanholas, como a Galícia, percebemos uma grande força nesse tipo de turismo.

Outra particularidade que deve ser considerada em relação à gastronomia e turismo espanhol é o apoio governamental que tem esta temática. O governo espanhol se engaja no desenvolvimento da gastronomia como atrativo turístico, fato que não acontece em vários outros países. Fagliari (2005) conta que:

A Junta de Turismo de Castilla y Leon, por exemplo, trabalha com planejamento e organização de atrativos gastronômicos por acreditar que essa região pode induzir um aumento de gastos dos turistas que visitam a região. O incremento de receita e do fluxo turístico por meio dos atrativos gastronômicos constitui fator primordial para o apoio e fomento do governo a tal atividade. O órgão governamental da província da Andaluzia segue a mesma lógica e os mesmos parâmetros para o desenvolvimento de atrativos gastronômicos. Acredita, ainda, que esse tipo de atrativo pode garantir maior estabilidade ao mercado em que se insere, além de criar uma imagem mais definida no destino, já que promove elementos específicos do local.

Assim, podemos perceber que esse apoio governamental é essencial para o sucesso do desenvolvimento do Turismo Gastronômico nessa localidade, e é importante que, para que outras localidades se desenvolvam bem com o atrativo gastronômico, se pense nesse tipo de apoio.

Em Portugal, podemos dizer que a estrutura do produto turístico voltado à gastronomia se parece com a da Espanha. O país não se promove amplamente como destino gastronômico, concentrando-se em determinadas áreas. No país existem também as rotas gastronômicas e os produtos que mais se sobressaem são o vinho do Porto e os doces portugueses entre a vasta cozinha portuguesa. Leal (2004), ressalta que “a cozinha portuguesa

é umas das mais ricas e variadas do mundo, como também são inúmeros os seus pratos regionais, apesar da pequena extensão do país”.

Como na Espanha, podemos ver também o importante apoio governamental em algumas regiões do país, como afirma Fagliari (2005). O setor público se mostra bastante engajado com o turismo como um todo no país. E ainda, outras organizações do terceiro setor e entidades privadas também se mostram preocupadas com a temática. Eles procuram tipos diversificados de se explorar a atividade turística, e por isso acreditam que o Turismo Gastronômico deva ser desenvolvido.

Outro destino turístico de grande importância é a Suíça. Conhecida por ser a terra do chocolate, podemos perceber que essa denominação nos mostra a grande importância dos atrativos gastronômicos para o país, apesar de não haver uma promoção direta desses atrativos. Ser conhecida pelos seus atrativos gastronômicos se dá, na verdade, pela tradição, pelo histórico desses elementos gastronômicos.

De acordo com Fagliari (2005), o prato mais tradicional do país, além do chocolate, é o *fondue*. Preparado à base de queijo *gruyère* ou *emmenthal*, é servido num tipo de panela conhecida como *coquelon*, colocada sobre um fogareiro à álcool, onde pedaços de pão, espetados ou presos a um garfo, são mergulhados na mistura de queijos em fusão. As variantes encontradas à base de carne, camarão, chocolate ou frutas, não são tipicamente suíças, mas sim fruto da criatividade de outros povos.



Figura 7 - Fondue suíço

Fonte: MARTINS, Lívia. **Château Brillant promove festival de fondue**. Disponível em: <http://www.gastroonline.com.br/asp/experimenta_texto.asp?idtexto=6724>. Acesso em: 12 jun. 2009.

Quando falamos em gastronomia nos Estados Unidos, nos remetemos ao chamado *fast-food*. A comida rápida é uma invenção norte-americana deste século. Fagliari (2005) afirma que o hambúrguer foi inventado, nos Estados Unidos, em vésperas do século XX precisamente em 1900 com o aparecimento de uma picadora para carne, antes já se comia a

carne picada como sanduíche, mas não era ainda comercializado. Dificilmente conseguiremos dissociar a gastronomia norte-americana do *fast-food*, hambúrgueres, cachorros-quentes, pizzas, entre outras, pois como criadores deste tipo de alimentação, se alimentam da mesma maneira até hoje. E esses aspecto gastronômico do país se difundiu em todo o mundo, como relata Schluter (2003):

Em outro contexto encontram-se os locais de comida rápida, entre os quais se destaca o McDonald's, um empreendimento que a partir de um único local de venda converteu-se em 'uma teia de aranha internacional de milhares de estabelecimentos' localizados em ruas centrais das cidades, aeroportos, locais históricos e qualquer lugar onde haja uma grande circulação de pessoas. Os estudiosos dos EUA concordam em ressaltar que é um local onde os americanos se sentem à vontade e que se encontrarão como 'em casa' em qualquer lugar do mundo, já que a estratégia da empresa repousa em parte na uniformidade associada a cada estabelecimento: comida, entorno, arquitetura, ambiente, atos e palavras. A isso soma-se possibilidade de comer seguindo o horário habitual das refeições, sem ter que ajustar-se aos vezes complexos horários impostos por culturas diferentes.

Este se revela um interessante aspecto em relação a essa globalização que sofreu esse tipo de gastronomia norte americana. Muitas pessoas criticam essa difusão, afirmando que vários locais perdem sua identidade por conta de lugares como o MacDonald's.



Figura 8 – Logomarca MacDonal'd's

Fonte: FAST food factory. Disponível em: <<http://www.fastfoodfactory.com/tag/mcdonalds/>>. Acesso em: 11 jun.2009

Apesar dessa imagem já criada em relação a esse tipo gastronômico, não seria justo afirmar que a cozinha norte americana se resume a isso, já que é uma das cozinhas mais

diversificadas do mundo, marcada pelo regionalismo, que reflete em sua origem os costumes daqueles que fundaram o país. Leal (2004), afirma que a culinária americana é variadíssima e sabe harmonizar a tradição com a modernidade.

Outro aspecto importante na gastronomia norte-americana é a ambientação nos estabelecimentos de alimentação, aonde o cenário montado tem maior destaque que a própria comida. Nova Iorque é considerada uma das maiores capitais gastronômicas em função da diversidade e de estabelecimentos representativos das cozinhas de todo o mundo.

5.3.2 Cenários nacionais

No Brasil, como já analisado, a maior característica da gastronomia é a mistura de várias influências que se transformou na cozinha que conhecemos hoje. É essa miscigenação e variedade que faz com que o país seja considerado um grande e respeitado pólo de gastronomia.

Considerada o centro industrial e econômico de maior relevância em toda América do Sul, São Paulo é uma cidade brasileira que tem destaque na gastronomia mundial. Formada por imigrantes dos mais diversos locais do mundo, São Paulo mostra esse fator claramente na sua gastronomia rica e variada, como ressalta Neder:

É na capital paulistana onde a gastronomia realmente toma proporções mundiais. Toda a bagagem cultural que os imigrantes trouxeram a São Paulo revela-se nos mais variados sabores; burrito, macarrão, sushi ou feijoada, tudo num mesmo quarteirão. Tudo isso num lugar que oferece milhares de restaurantes, especializados em comida típica ou não, a qualquer hora do dia ou da noite.

Ainda na região sudeste do país, outro destaque da gastronomia brasileira é o estado de Minas Gerais. Os mineiros são conhecidos por ter sempre uma mesa farta e variada, fazendo-se, feralmente, cinco refeições ao dia. Assim como a maioria do país, a culinária mineira teve grande influência dos povos que a formaram, como afirma Nunes:

Resultante destas três culturas, sem o uso de temperos fortes, o uso abundante do limão e da cachaça no preparo das carnes, de pouquíssimo sal e gordura só para o refogado e a conservação das carnes, colorida pelo urucum e pelos brotos nativos, o sabor da típica cozinha mineira faz fama além de suas montanhas. Dos estudos que fiz e da minha intimidade com a cozinha mineira através de tantos anos, entendo que ela merece ser considerada como cozinha

nacional por ter, a um só tempo, assimilado e preservado de forma muito equilibrada a influência culinária e cultural dos três etnias formadoras do povo brasileiro.

Na gastronomia mineira destaca-se a culinária da fazenda, baseada em carnes servidas com suculentos caldos, verduras, legumes e o angu, item de grande importância, não podendo esquecer da pinga mineira. Outro tipo de culinária de destaque é a cozinha do tropeiro. A tropa era um conjunto de burros conduzidos pelos tropeiros, e seu cardápio era composto de carnes conservadas em gordura ou no sal, feijão tropeiro, brotos nativos encontrados a cada parada. Outro item importante na gastronomia mineira que não se pode esquecer é a hospitalidade, característica peculiar dessa região.

Outro destino brasileiro aonde a gastronomia tem grande destaque é a Bahia. Com uma das mais diversificadas culinárias do Brasil, na Bahia podemos perceber a grande influência africana, portuguesa e indígena, aonde a cozinha africana tem maior destaque, com seu azeite de dendê e leite de coco que temperam os frutos do mar, com seus famosos pratos como as moquecas, vatapás, carurus, acarajés, bobós, xinxins, entre outros. Em todos esses pratos a tradição e identidade se refletem, como ressalta Leal (2004):

Para se fazer um bom prato baiano é preciso ter talento. É preciso saber a quantidade exata de cada tempero e medir o tempo exato da feitura, sem se importar com receitas e tabelas. Os segredos da cozinha baiana eram guardados em casa, passando de mãe para filha, de vez em quando para afilhada, às vezes para a nora, e de raro em raro para a comadre. E, mesmo assim, eram sempre ensinados pelo geral, nunca as quantidades e os segredos.

Na região sul do país além das influências dos índios, africanos e portugueses, houve várias correntes migratórias que incidiram diretamente na gastronomia da região. Neder informa que “a culinária local deixa evidente a influência açoriana no cardápio, com o uso de peixes, ostras, lagostas e camarões, em preparados à base de técnicas lusitanas como a caldeirada, o ensopado e o bafo”. Em Santa Catarina existem dois festivais que exemplificam bem a importância da cultura portuguesa, a Marejada, também conhecida como Festa Portuguesa e do Pescado, em Itajaí e a Fenaostra (Festival Nacional da Ostra e da Cultura Açoriana), que acontece em Florianópolis e comemora o título do Estado de Capital Nacional da Ostra. É em Santa Catarina, ainda, que vemos a influência da forte colonização alemã, com festivais nacionalmente conhecidos como o *oktoberfest*.

No Rio Grande do Sul a grande marca é o churrasco e o mate, além do arroz de carreteiro e guisado com charque. Leal (2004) conta que: “gaúcho é o nome dado a quem

nasce no estado do Rio Grande do Sul (...), foi desse homem e dessa culinária que se originou o churrasco gaúcho, um dos pratos mais típicos do país, especialmente na região sul, sendo motivo de orgulho para seus habitantes”.

No Maranhão, mais precisamente em São Luís, a influência se deu grandemente pelo índio, africano e português, além do francês e holandes. Das contribuições vindas do continente europeu, sem dúvidas o arroz foi a mais importante. Devido a essa importância o maranhense fez do arroz um dos seus principais pratos, símbolo da culinária maranhense, o arroz de cuxá, que é feito a partir da folha de vinagreira, gergelim torrado, farinha de mandioca e camarões secos e frescos, geralmente acompanha de peixe frito, como podemos perceber na figura:



Figura 9 - Prato típico maranhense

Fonte: PRATO típico do Maranhão Disponível em: <<http://www.estadao.com.br/noticias/suplementos,a-dieta-vai-ter-de-ficar-para-julho,370354,0.htm>> Acesso em: 13 jun. 2009

Em relação a cozinha maranhense, Lima (1998) declara:

Há de se valorizar, defender e divulgar a culinária maranhense, que possuem características especiais que as distinguem tanto da nordestina e baiana quanto da amazonica, com a preocupação de mantê-la íntegra e regional, resgatando os pratos e doces antigos, sem os atuais conservantes nocivos à saúde, por aqueles que, colonizados de toda espécie, acreditam ser a cultura alheia sempre mais rica ou melhor do que a sua.

No Brasil em geral, podemos perceber que o segmento ainda não é bem estruturado, principalmente pelo fato de haverem muitas cozinhas regionais, fazendo com que o país não tenha um emblema de sua gastronomia que possa ser aproveitado comercialmente. É necessário que se conheça bem essas cozinhas regionais, para que se possa articular um plano em sentido nacional.

Observando-se esses destinos aonde a gastronomia se desenvolve e é, realmente, um atrativo turístico, podemos perceber a importância do aproveitamento desse tipo de atrativo para qualquer localidade com pretensões de ser um destino turístico conhecido. Assim, sabemos que esse desenvolvimento trará muitas oportunidades e crescimentos para a localidade.

6 CONSIDERAÇÕES FINAIS

A partir desse trabalho, pode-se perceber o quanto a gastronomia pode ser importante para a formação do produto turístico de determinada localidade, pois as pessoas procuram por novos conhecimentos, experiências, querem conhecer novos sabores, vivenciar outras culturas e a gastronomia pode ser o motivo principal, ou o inicial, para se conhecer determinado local.

Por exemplo, ir a uma festa típica, como a Oktoberfest (em Blumenau / Santa Catarina), e experimentar comidas típicas alemãs. É certo que a festa e a localidade têm as suas atrações intrínsecas, mas a comida pode ser o diferencial para a escolha desse local. Assim como também ocorre em Portugal com seu vinho do Porto e o bacalhau, na França com sua culinária requintada e tradicional, na Itália com suas diversas variações, o exotismo da culinária oriental, como no Japão, China, Tailândia entre outros. O que não falta são variações e novidades e o turismo possibilita essas descobertas, por isso a gastronomia tem uma relação tão próxima com o turismo.

A gastronomia vem tomando lugar de destaque dentro do setor turístico, uma vez que não apenas oferece alternativas de lazer e entretenimento, como se beneficia do fluxo turístico que se cria em torno de roteiros e destinos. Além disso, a culinária passou a ser tratada como patrimônio cultural e, portanto, capaz de vincular-se a imagens de um país, como foi percebido com os exemplos citados, que mostraram a gastronomia como produto turístico, como um importante motivador e mesmo quando não é o motivo ou elemento principal, sempre estará inserida no contexto e terá o seu papel de destaque na experiência turística da pessoa.

Sendo assim, podemos concluir que a gastronomia relaciona o turista com a história do local que visita, fazendo com que sua experiência seja mais marcante e interessante.

REFERÊNCIAS

ARENDIT, Ednilson José. **Introdução à economia do turismo**. 3ª ed. São Paulo: Alínea, 2002.

BARRETO, Margaritta. **Manual de Iniciação ao estudo do turismo**. São Paulo: Papirus, 1995.

BARRETO, Margarida. **Turismo e legado cultural**. São Paulo: Papirus, 2000.

BASSI, Isabela Minatel. **Breve resgate histórico da gastronomia e a influência portuguesa e negra na cozinha indígena formando a culinária brasileira**. Disponível em: <<http://www.etur.com.br/conteudocompleto.asp?IDConteudo=11319>> Acesso em: 15 mai. 2009.

BENI, Mário. **Análise estrutural do Turismo**. 2ª ed. São Paulo: Senac São Paulo, 1998.

BONA, Fabio Dalla. **Comida como obra de arte: da revolução futurista à *nouvelle cuisine***. REVISTA X – VOL.2, 2007. Disponível em: <<http://ojs.c3sl.ufpr.br/ojs2/index.php/revistax/article/viewFile/11776/8367>> Acesso em: 10 mar. 2009.

CARNEIRO, Henrique. **Comida e sociedade: uma história da alimentação**. Rio de Janeiro: Campus, 2003.

COLLAÇO, Janine. **Turismo e gastronomia: uma viagem pelos sabores do mundo**. Disponível em: <<http://www.slowfoodbrasil.com/content/view/140/95/>> Acesso em: 5 jun. 2009.

CORNER, Dolores Martin Rodriguez. **A Gastronomia Étnica no Turismo Gaúcho**. Disponível em: <<http://www.unisantos.br/pos/revistapatrimonio/artigos.php?cod=1>> Acesso em: 8 jan. 2009.

DA MATTA, Roberto. **O que faz o brasil, Brasil?** Rio de Janeiro: Rocco, 2001

DIVISÃO da gastronomia brasileira. Disponível em: <gastronomobr.blogspot.com/>. Acesso em: 12. jun. 2009.

DUTRA, Rogéria Campos de Almeida. **Nação, Região, Cidadania:** a Construção das Cozinhas Regionais no Projeto Nacional Brasileiro. Disponível em:
< <http://ojs.c3sl.ufpr.br/ojs2/index.php/campos/article/viewFile/1637/1379>> Acesso em: 25 jan. 2009.

ELEMENTOS para uma história da alimentação. Disponível em:
<<http://gastronomiadamaia.blogspot.com/2009/04/elementos-para-uma-historia-da.html>>. Acesso em: 10 jun. 2009.

FAGLIARI, Gabriela Scuta. **Turismo e Alimentação:** Análises Introdutórias. 1ª Ed. São Paulo: Roca, 2005.

FAST food factory. Disponível em: <<http://www.fastfoodfactory.com/tag/mcdonalds/>>. Acesso em: 11 jun. 2009

FERNANDES, Caloca. **Viagem gastronômica através do Brasil.** 7ª Ed. São Paulo: Editora Estúdio Sonia Robatto, 2008.

FERRETTI, Paulo. **Gastronomia italiana.** Disponível em:
<<http://www.mercadogastronomico.com.br/gastronomia/gastronomia-italiana.html>> Acesso em: 14 jun. 2009.

GASTRONOMIA o canal de culinária do Italioggi. Disponível em:
<<http://www.bravagente.com/gastronomia/>>. Acesso em: 11 jun. 2009.

GIMENES, Maria Henriqueta Sperandio Garcia. **Patrimônio Gastronômico, Patrimônio Turístico:** uma reflexão introdutória sobre a valorização das comidas tradicionais pelo IPHAN e a atividade turística no Brasil. Disponível em: <
www.uces.br/ucs/tplSemMenus/posgraduacao/strictosensu/turismo/seminarios/seminario_4/arquivos_4_seminario/GT03-1.pdf> Acesso em: 20 mar. 2009.

IGNARRA, Luiz Renato. **Fundamentos do Turismo.** São Paulo: Pioneira Thomson, 2003.

LIMA, Zelinda Machado de Castro e. **Pecados da Gula:** comer e beber da gente do Maranhão. São Paulo: Takano Editora Gráfica, 1998.

MACHADO, João Luís de Almeida. **De olho na história.** Disponível em:
<<http://www.planetaeducacao.com.br/novo/artigo.asp?artigo=777>>. Acesso em: 10 jun. 2009.

MARTINS, Livia. **Château Brillant promove festival de fondue**. Disponível em: <http://www.gastroonline.com.br/asp/experimenta_texto.asp?idtexto=6724>. Acesso em: 12 jun. 2009.

MINTZ, Sidney W. **Comida e antropologia**: uma breve revisão. *Rev. bras. Ci. Soc.*, Oct. 2001, vol.16, no.47, p.31-42. ISSN 0102-6909. Disponível em: <<http://www.scielo.br/pdf/rbcsoc/v16n47/7718.pdf>> Acesso em: 02 mai. 2009.

NEDER, Thabata. **Cozinha de São Paulo**. Disponível em: <http://correiogourmand.com.br/info_cozinhas_do_brasil_03_saopaulo.htm> Acesso em: 17 abr. 2009.

NUNES, Lucinha. **Cozinha Mineira**: um pouco de sua história. Disponível em: <http://correiogourmand.com.br/info_cozinhas_do_brasil_05_minasgerais.htm> Acesso em: 30 abr. 2009.

OLIVEIRA, Péricles Antônio Mattar de. **Patrimônio Histórico** - Um Bom Negócio Para Todos. Possibilidades de iniciativa privada com interesse público. <<http://www.pdturismo.ufsj.edu.br/artigos/umbomnegocio.shtml>> Acesso em: 13 mai. 2009.

OMT, **Introdução ao Turismo**. São Paulo: Roca, 2001.

PRATO típico do Maranhão Disponível em: <<http://www.estadao.com.br/noticias/suplementos,a-dieta-vai-ter-de-ficar-para-julho,370354,0.htm>> Acesso em: 13 jun. 2009

REINHARDT, J. C. **O pão nosso de cada dia** - a Padaria América e o pão das gerações curitibanas. Curitiba, 2002.

RUSCHMANN, Doris; TOLEDO, Karina. **Turismo**: uma visão empresarial. São Paulo: Manole, 2004.

SCHLUTER, Regina G. **Gastronomia e Turismo**. São Paulo: Aleph, 2003.

SCIARRETTA, Tony. **Paris**: gastronomia francesa. Disponível em: <<http://www1.folha.uol.com.br/folha/turismo/europa/franca-paris-gastronomia.shtml>>. Acesso em: 12 jun. 2009.

SENAC. DN. **A história da gastronomia** / Maria Leonor de Macedo Soares Leal. 8ª Ed. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2004. 144p. il.

SEVERINO, Antônio Joaquim. **Metodologia do Trabalho Científico**. 22ª ed. rev. e ampl. São Paulo: Cortez, 2002.

SILVA, Elsa Peralta da. **Patrimônio e identidade**: Os Desafios do Turismo Cultural. Disponível em: <<http://www.aguaforte.com/antropologia/Peralta.html>> Acesso em: 29 jul. 2008.

SWARBROOKE, John. **Turismo sustentável**: turismo cultural, ecoturismo e ética. São Paulo: Aleph, 2000.

TOLEDO, S. Francisco. **A questão do patrimônio cultural**. Disponível em: <<http://www.valedoparaiba.com>> Acesso em: 10 abr. 2009.