

UNIVERSIDADE SAGRADO CORAÇÃO

FERNANDO GERMANI VIEIRA

**A GASTRONOMIA COMO ATRATIVO CULTURAL
NAS DESTINAÇÕES TURÍSTICAS**

BAURU
2011

FERNANDO GERMANI VIEIRA

**A GASTRONOMIA COMO ATRATIVO CULTURAL
NAS DESTINAÇÕES TURÍSTICAS**

Trabalho de conclusão de Curso de Bacharelado em Turismo apresentado ao Centro Superior de ciências sociais aplicadas e exatas da Universidade Sagrado Coração, sob orientação do Professor: Klaus Negrão Vidrik.

BAURU
2011

Vieira, Fernando Germani

V658g

A gastronomia como atrativo cultural nas destinações turísticas / Fernando Germani Vieira -- 2011.
27f.

Orientador: Prof. Dr. Klaus Negrão Vidrik.

Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Turismo) -
Universidade Sagrado Coração - Bauru - SP

1. Diversidade. 2. Turismo. 3. Gastronomia. 4. Patrimônio. 5.
Cultura. I. Vidrik, Klaus Negrão. II. Título.

FERNANDO GERMANI VIEIRA

**A GASTRONOMIA COMO ATRATIVO CULTURAL NAS
DESTINAÇÕES TURÍSTICAS**

Trabalho de conclusão de curso de Bacharelado em Turismo apresentado ao Centro Superior de ciências sociais aplicadas e exatas da Universidade Sagrado Coração, sob orientação do Professor: Klaus Negrão Vidrik.

Banca examinadora:

Prof. Dr. Klaus Negrão Vidrik
Universidade Sagrado Coração

Prof. Ms. Paulo Renato de Paula Frederico
Universidade Sagrado Coração

Prof. Walter Ribeiro Antônio de Barros Junior
Universidade Sagrado Coração

Bauru, 6 de Dezembro de 2011.

Dedico este trabalho a todos meus familiares e amigos que durante todos esses anos me acompanharam nesta longa caminhada.

“O problema não é o problema. O problema é a atitude com relação ao problema.”
(KELLY SLATER)

RESUMO

Associar patrimônio e cultura á gastronomia é fundamental para o sucesso do turismo em seu âmbito geral. Vendo que essa ligação muito importante além de enriquecer o turismo no país, também pode elevar os níveis do turismo nas áreas regionais, assim como sua economia, uma vez que toda localidade possui, uma história um legado, sua cultura em geral, mas no caso deste trabalho vamos ressaltar a gastronomia como um forte fator para a escolha de destinos turísticos e sua maior promoção e venda junto com o setor turístico. Explicando as diferentes combinações de sabores que diariamente provamos e não damos valor. O nosso país é muito rico em ingredientes, tendo uma diversidade imensa destes assim como nossas regiões, que ao se fundirem com o passar dos anos, não obtiverão somente novos costumes culturais, como também novos sabores, e o turismo pode se aproveitar disso, não só pode como já o faz á muitos anos atrás, o que nos resta é reconhecer melhor este legado que nos foi deixado a muito tempo.

Palavras- chave: Gastronomia. Patrimônio. Cultura. Turismo. Diversidade cultural.

Abstract

Associate possessions and culture to gastronomy is fundamental for succeeding in tourism in its general meaning. Knowing how this very important connection besides enrich the tourism in the country, can also increase the levels of the tourism in the regions areas as well in its economy, once that every location possess a history and a legacy, its culture in general, but in this research we'll make clear the gastronomy as a strong factor to the choice of tourism and its big promotion and sells together in the tourism sector. Explaining the different combination of flavors that we taste daily and take it for granted. Our country is very rich in ingredients, having a very big variety of those just like our regions that when they mix as the years went by, they didn't only get new cultural costumes, but also new flavors, and the tourism can use it, and not only can, but has been doing it for several years, what is left to us is recognize better this legacy that was left to us a long time ago.

Key Words: Gastronomy. Patrimony. Culture. Tourism. Cultural diversity.

SUMÁRIO

1	INTRODUÇÃO	08
2	CULTURA	10
2.1	TURISMO E PATRIMONIO CULTURAL.....	10
2.2	GASTRONOMIA	12
2.2.1	Origem da alimentação	13
2.2.1.1	<i>Influências na alimentação brasileira</i>	14
2.2.1.2	<i>A contribuição indígena</i>	15
2.2.1.3	<i>A contribuição dos portugueses</i>	15
2.2.1.4	<i>A contribuição dos africanos</i>	16
2.2.1.5	<i>A alimentação de acordo com as regiões do Brasil</i>	17
2.3	GASTRONOMIA E TURISMO CULTURAL	18
2.4.1	Gastronomia como produto turístico	20
2.4.2	Roteiros gastronômicos	21
3	TIPOLOGIAS DE TURISMO GASTRONÔMICO	23
4	RESULTADOS FINAIS	24
5	CONSIDERAÇÕES FINAIS	25
	REFERÊNCIAS	26

1 INTRODUÇÃO

O presente trabalho terá como objetivo apresentar a gastronomia cultural(turismo gastronômico) como possibilidade real de atratividade em destinações turísticas, atrativo, motivação nas viagens turísticas.

Pois bem, em um panorama internacional, o Brasil é muito conhecido por sua gastronomia, o que atrai turistas estrangeiros para o nosso país e resulta em desenvolvimento no âmbito regional, estadual e nacional.

Tal afirmativa identifica o conceito de turismo gastronômico existente em nosso país, de modo que, a gastronomia venha a propiciar uma fonte cultural, um intercâmbio de indivíduos que buscam experimentar, conhecer e saborear os costumes da região visitada.

O ato de comer no Brasil está rodeado de simbologias, crenças e modos, mostrando desta forma as particularidades de cada região, estado e cidade.

A miscigenação étnica entre índios, portugueses, africanos e europeus entre outros, proporciona a gastronomia brasileira uma mistura de sabores, cores e saberes na confecção dos pratos. Esta mesma mistura também se manifesta nas relações sociais dos seres humanos.

Esta pesquisa tem como objetivo geral, explorar o valor gastronômico da cozinha brasileira e suas vertentes, como potencial de enriquecimento na área do turismo no país.

Como objetivos específicos, tentar destacar as raízes da gastronomia brasileira com fins turísticos a fim de entender as culturas regionais por meio da mesma, e explorar como o turismo e gastronomia podem se integrar de forma a enriquecer a cultura e economia do país, e assim despertar maiores fluxos turísticos focados no interesse de trocas humanas e convívio de culturas.

A gastronomia pode ser considerada como mais uma ferramenta exploratória do turismo no Brasil, sendo conhecida por pessoas que querem se aprofundar mais sobre o conhecimento das culturas de determinadas regiões, vivendo e entendendo de outra forma, as origens e influências, tanto trazidas como levadas de nosso país.

Quanto ao método de pesquisa utilizado será o de pesquisa bibliográfica qualitativa e exploratória a fim de conhecer melhor os ramos da gastronomia no Brasil, associados ao turismo assim simultaneamente.

De acordo com Carvalho (2002, p.100) a pesquisa bibliográfica consiste em uma "atividade de localização e consulta de fontes diversas de informação escrita, para coletar dados gerais ou específicos a respeito de determinado tema." Neste sentido, pretende-se,

portanto, analisar o levantamento de dados históricos, de maneira que possibilite melhor entendimento sobre o assunto escolhido, e ainda confrontar posicionamentos e conceitos.

2 CULTURA

2.1 TURISMO E PATRIMÔNIO CULTURAL

Existe um potencial turístico enorme no Brasil, pois é um país rico em patrimônio cultural, e através da imigração de diferentes culturas, chegou-se ao país diversos hábitos e costumes, que com o decorrer do tempo foram se misturando com as culturas já existentes. Tendo-se assim, sem nenhuma dúvida, a causa da grande diversidade do povo brasileiro, tanto cultural e social como gastronômica.

Várias são as matérias primas utilizadas no desenvolvimento da atividade turística, entre elas o patrimônio cultural de uma localidade, desta maneira é que surge o importante elo entre o turismo e a cultura.

Associar o patrimônio com o turismo vem a ser algo fundamental para o sucesso da atividade, tendo em vista que em princípio, o patrimônio possui grande potencial para atrair turistas a uma determinada destinação.

O conceito de patrimônio histórico e cultural tem evoluído ao longo do tempo devido a busca de identidade do homem urbano em meio à avalanche de informações dos mais variados setores e matrizes.

De acordo com os ensinamentos de Pellegrini Filho (1993, p. 92) este ressalta que o significado dos patrimônios culturais é muito amplo, sendo incluídos outros produtos como:

[...] do sentir, do pensar e do agir humanos, variadas peças de valor etnológico, arquivos e coleções bibliográficas, desenhos de sentido artístico ou científico, peças significativas para o estudo da arqueologia de um povo ou de uma época, e assim por diante; tudo somado no que se pode denominar o meio ambiente artificial.

Ratificando este viés cultural dos patrimônios, acrescenta que estão incluídas as artes que transcorrem no tempo, assim como a dança, a literatura, o teatro e a música. (BARRETTO, 2000)

O resgate dessa história é fundamental, não só sob o aspecto cultural como por sua função social e gastronômica, pois na busca de sua identidade, o homem recorre, inicialmente, ao patrimônio material no qual se inserem os bens edificados e os objetos que tiveram significado na formação de nossa identidade cultural. E, em um segundo momento recorre-se ao resgate do intangível, ou seja, do patrimônio imaterial, tratando-se das festas, das

celebrações, dos lugares e dos saberes que fazem parte de nossa formação cultural e que, de alguma forma, encontram-se latentes no inconsciente coletivo.

Vale ressaltar que:

[...] assim, a noção de patrimônio cultural é bastante ampla, incluindo não apenas os bens tangíveis como também os intangíveis, não só as manifestações artísticas, mas todo o fazer humano, e não só aquilo que representa a cultura das classes mais abastadas, mas também o que representa a cultura dos menos favorecidos. (BARRETTO, 2000, p. 11)

O patrimônio cultural pode ser conceituado como sendo:

[...] a riqueza comum que herdamos como cidadãos, transmitida de geração em geração, é ainda a soma dos bens culturais de um povo, [...] conserva a memória do que fomos e somos revelando 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. Apresentam, no seu conjunto, os resultados do processo histórico e permitem 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. (TOLEDO, 2003)

Assim, pode-se entender como patrimônio cultural todo o produto da ação consciente e criativa dos homens sobre o seu meio ambiente, e com este fato podemos então incluir a gastronomia.

E isso é, sem dúvida, o que distingue as sociedades e grupos sociais uns dos outros, dando-lhes identidade própria, dando-lhe a identidade cultural propriamente dita.

Assim, cada vez mais o patrimônio deixa de ser apenas objeto de museus e prédios históricos, entre outros, e se insere no desenvolvimento econômico-social, começando a fazer parte das relações cotidianas da sociedade, deixando de ser um campo isolado, tangível apenas em alguns momentos especiais.

Em outras palavras, o dinamismo das sociedades atuais vem provocando dificuldades nas tentativas de preservação do patrimônio cultural, surgindo assim, a atividade turística como uma das alternativas possíveis, de uma preservação mais ativa, uma vez que, o bem patrimonial deve ser encarado como algo integrado ao quadro econômico financeiro local, regional e nacional. (PELLEGRINI FILHO, 1993)

Seguindo a mesma linha de pensamento, Barroco (2000, p. 9) explicita que:

[...] a cultura representa a matéria prima básica da atividade turística, sendo assim imprescindível que essa relação de proximidade leve em consideração políticas que tenham, como principal desafio, o desenvolvimento mútuo dos setores. Observe-se que pesquisas recentes evidenciam que 32% dos turistas estão muito interessados em produtos culturais, entre outros.

Outro aspecto relevante é quanto a alternativa de desenvolvimento sustentável (oque também se aplica hoje na gastronomia), quando se mostra, como importante aliado à conservação da natureza, bem como na geração de empregos, na medida em que inova o mercado, cria novos campos de trabalho e propõe a necessidade de qualificação de mão-de-obra.

As mudanças contemporâneas nas dinâmicas urbanas, na prestação de serviços e nos modos de produção e estocagem reforçam a tese de inserção do patrimônio histórico na economia, e principalmente no turismo.

2.2 GASTRONOMIA

Neste tópico será abordado um pouco sobre a gastronomia, onde de acordo com Schluter (2003, p. 69), “a dimensão social e cultural da gastronomia determinou incorporá-la ao complexo emaranhado das políticas de patrimônio cultural”.

Assim, o uso que o turismo faz desse patrimônio vem determinando que a gastronomia adquira cada vez mais uma maior importância para promover um destino e para captar correntes turísticas.

É notório que a cozinha nos dias atuais pode ser considerada como globalizada, pois as receitas correm o mundo através dos meios de informação (tv, internet), e cada vez ,mais sendo descaracterizada e de manejo industrializado.

Mas a culinária regional continua sendo pesquisada para resgate e valorização de receitas exclusivas que interessam aos apreciadores de cultura e principalmente ao turismo cultural e gastronômico. (LORENCI, 2009)

Para impedir que o patrimônio cultural gastronômico de varias regiões do mundo seja destruído pela ação dos alimentos industrializados, congelados, enlatados e sem personalidade, em 1991 surgiu na Itália o movimento slow food. O slow food defende as tradições da gastronomia, assim como os seus modos de preparo, preservando o sabor e a mística das refeições que fazemos, e também por libertar a nossa frenética consciência que nos leva sempre a ir a um fast food, não delimita tempo para as refeições, e também fortalece o fato de que transgênicos congelados e industrializados não condizem com o bem estar, do ser humano e do planeta, respeitando as diferenças de sabor que a geografia e a historia produzem nos alimentos.(FUNARI; PINSKY, 2001, p.107)

A alimentação é tida como uma das necessidades básicas de qualquer ser humano. A busca de um novo sabor, o ato de provar ou saciar uma vontade promove a sensação de prazer e está relacionado à cultura de um povo.

Por esse motivo, alguns locais utilizam a sua gastronomia regional para a atração de visitantes e o desenvolvimento de um novo tipo de turismo, o gastronômico.

A gastronomia brasileira deve ser incorporada ao patrimônio cultural, para assim serem preservados e transmitidos às gerações atuais e futuras.

Por estar diretamente relacionada à formação da nação brasileira, a miscigenação étnica entre índios, portugueses, negros, africanos e europeus estão dando a nossa gastronomia um toque diferenciado quanto à confecção dos pratos, manifestando-se nas relações sociais brasileiras.

O ato de comer no Brasil está mostrando desta forma as particularidades de cada região brasileira, cada estado, cada cidade, o que é muito importante para a formação cultural de uma região. Assim, pode-se afirmar que toda cozinha tem a marca do passado, da história, da sociedade, do povo e da nação à qual pertence.

A gastronomia regional no Brasil em certos termos esta tomando forma, com distinções cada vez maiores umas das outras. Desta maneira, mesmo sendo de influências de diversos países, temos características muito distintas dentro de uma só nação.

2.2.1 Origem da alimentação

A alimentação humana existe naturalmente desde que surgiu o ser humano e este teve necessidade de se alimentar para conseguir viver, e mais tarde, também por prazer, procurando os alimentos mais agradáveis e apetitosos. (TOMÉ, 2008)

Ao longo dos anos, os seres humanos foram descobrindo novos alimentos, e devido a isso e às condições climáticas, a nossa espécie foi-se espalhando pelo planeta em busca de alimento. Calcula-se que:

[...] os humanos começaram por alimentar-se de frutos, plantas e raízes, que já existiam nessa época, mas, mais tarde descobriram a caça, vindo também a alimentar-se de animais e peixes. A existência de zonas muito ricas em determinados alimentos, como os cereais, e a descoberta da função das sementes, levou ao desenvolvimento da agricultura. Depois deste processo muito complexo, vários povos se espalharam e distinguiram uns dos outros pelo planeta, o que levou ao desenvolvimento de diferentes tipos de alimentação, dependendo da situação geográfica de cada povo, visto que determinadas zonas são ricas em cultura de cereais, ou cultura de gado, ou estão situadas perto do mar o que induz a uma alimentação rica em peixe. Com o passar do tempo, os povos formaram as suas tribos, com as suas culturas, de animais ou de plantas, de modo a garantir a sua alimentação e sobrevivência. Estas culturas desenvolveram-se de tal maneira, que os alimentos produzidos passaram não só a servir aquele povo, mas também a servir para fins comerciais. (TOMÉ, 2008)

Atualmente a alimentação dos povos tende a ser cada vez mais semelhante, pois:

[...] existe uma grande partilha de informação e de novidades alimentícias entre as populações, mas, no entanto ainda se destacam algumas diferenças devido ao fato de existirem em maior quantidade alguns alimentos em determinados locais. As crenças e a religião também influenciam bastante o tipo de alimentação de cada povo, pelo que em algumas populações o pão está muito presente, em outras não se come carne e noutras não se come carne de porco. Nos dias de hoje, são produzidas e comercializadas grandes quantidades de alimentos, que, no entanto são mal distribuídas pelo planeta, havendo grandes contrastes em termos de alimentação em diferentes sociedades. (TOMÉ, 2008)

Por exemplo, em países do continente americano existe tal excesso de alimentos que um dos problemas que mais preocupa os nutricionistas é a obesidade que tem vindo a aumentar de uma forma extremamente rápida, enquanto que em outros países, africanos, por exemplo, há muita fome e muitas pessoas a morrer devido à falta de alimentos básicos.

2.2.1.1 Influências na alimentação brasileira

A cozinha brasileira tem por base a cozinha portuguesa, com outras duas grandes influências: a indígena e a africana, entre varias outras que permeiam nosso vasto território povoado por muitos imigrantes, seus filhos e netos. Mas houve inúmeras variações:

[...] desde os ingredientes a nomes e combinações, como pode ser visto, por exemplo, no caso do cozido, que em Portugal é riquíssimo em derivados de porco e, no Brasil, farto em legumes e carne de vaca. A alimentação sempre esteve e ainda está bastante relacionada à história dos diferentes povos. (RECINE; RADAELLI, [20--?])

Assim, para se caracterizar e compreender as origens de nossos hábitos alimentares é preciso recordar o passado, os costumes indígenas, a colonização, os efeitos da escravidão e a evolução da sociedade como um todo até se chegar ao período atual.

Ao citar se uma receita comum no Brasil pode observar que esse mesmo prato pode apresentar diferentes tipos de receitas, isso se deve a influencia dessas migrações. Com isso não podemos dizer que uma receita esta mais legitima que a outra, é o caso da comida creole nos Estados Unidos, no qual é uma mistura de miscigenações em cima da gastronomia local.

2.2.1.2 A contribuição indígena

Antes do início da colonização, os indígenas apresentavam, no que diz respeito à forma de economia alimentar, um aspecto geral comum: a atividade coletora. Nossos índios;

[...] viviam às custas da natureza, coletando plantas, animais da terra, do mar ou dos rios alimentação vegetariana teve, sem dúvida, um enorme papel e foi da coleta de frutos que alguns índios, dentre os quais os tupis guaranis, passaram à arboricultura e, mais tarde, a uma agricultura rudimentar. Essa incipiente agricultura exigia que eles estivessem sempre mudando de terra. Daí o nomadismo tupi, sempre emigrante à procura de terras férteis. Mas os índios não viviam apenas de vegetais. A caça e a pesca eram importantes atividades de subsistência. Os antigos tupis eram considerados exímios caçadores e pescadores e possuíam significativo equipamento para tais atividades, principalmente o arco e flecha. Os alimentos mais importantes para os índios eram produzidos pela terra, como raízes, folhas, legumes e frutos. São citados: abacaxi, jaboticaba, caju, cajá, araçá, goiaba, maracujá, mamão, laranja, limão, castanhas, milho, mandioca, cará (e não inhame), feijões, favas, amendoim. (RECINE; RADAELLI, [20--?])

Muitos dos alimentos consumidos pelos aborígenes foram trazidos por colonos europeus de seus países de origem ou de outras colônias. É o caso da batata doce, introduzida com os escravos africanos, e dos mamoeiros, trazidos às roças indígenas pelos lusitanos.

2.2.1.3 A contribuição dos portugueses

O costume de comer carne de gado começou com a vinda dos rebanhos para o continente americano no século XVI. Assim, sarapatel, panelada, buchada, entre outros, não foram técnicas africanas, mas processos europeus.

[...] o sarapatel ou sarrabulho, alimento preparado com sangue e vísceras de porco e carneiro, o português aprendeu na Índia. A panelada e a buchada, preparadas com vísceras assadas em grelha ou chapa do fogão, têm origem castelhana e entraram no

país por influência da vizinhança e contato espanhol. Os indígenas nem conheciam o consumo de carne bovina e os africanos nunca tiveram tal costume. Em períodos de escassez, o negro africano vendia boi para adquirir comida no comércio. (RECINE; RADAELLI, [20--?])

Os portugueses também trouxeram as festas tradicionais, como por exemplo, a Páscoa, São João, Natal, com seus cantos, danças e comidas típicas. Trouxe o pão, feito com quase todos os cereais: cevada, centeio, aveia e principalmente trigo. Vieram ainda com os portugueses, trazidas de outras colônias, especialmente as africanas, novas frutas: uva, figo, maçã, marmelo, pêssego, romã, cidra, tâmaras, melão, melancia.

Foi o português que plantou o coqueiro, semeou o arroz, trouxe o pepino, a mostarda e diversos condimentos e ervas. Assim;

[...] o prato mais gloriosamente nacional do país, a feijoada completa, é um modelo aculturado do cozido português com feijão e carne seca. Além de todas essas contribuições à nossa culinária, os portugueses introduziram hábitos que marcaram definitivamente nosso paladar: valorizaram o uso do sal e revelaram o açúcar aos africanos e índios do Brasil. A partir daí, nossa cozinha adotou os doces de ovos e das mais diversas frutas. Surgiram a goiabada, a marmelada, a cajuada e todas as outras “adas” que constituem o arsenal energético de nossas sobremesas. O prato principal do almoço de D. Pedro I (filho de D. João VI) e de sua esposa, a Princesa Maria da Glória, era o toucinho, geralmente servido com arroz, couve, batatas, inglesa ou doce, pepinos cozidos e um pedaço de carne assada. Tudo isso era fervido numa espécie de sopa, adicionando-se alho, pimenta e verduras. (RECINE; RADAELLI, [20--?])

Depois comiam massas, acompanhadas de carnes.

2.2.1.4 A contribuição dos africanos

A intensificação do tráfico de escravos, da segunda metade do século XVIII à primeira metade do século seguinte, facilitou a ida e a vinda de várias espécies de plantas alimentares entre Brasil e África, onde;

[...] a população negra que vivia no Brasil plantou inúmeros vegetais que logo se tornaram populares, tais como: quiabo, caruru, inhame, erva-doce, gengibre, açafraão, gergelim, amendoim africano e melancia, entre outros. Os negros trouxeram para o país a pimenta africana, cujo nome localizava a origem, Malagueta. A malagueta apenas aumentou o prestígio das pimentas brasileiras, que também dominaram o continente africano. Quanto às carnes, o único animal africano que continua colaborando no cardápio brasileiro é a galinha d'angola. (RECINE; RADAELLI, [20--?])

O cardápio do escravo de uma propriedade abastada consistia em farinha de mandioca, feijão preto, toucinho, carne-seca, laranjas, bananas e canjica. Para o negro de propriedades

mais humildes, a alimentação se resumia há um pouco de farinha, laranjas e bananas. (RECINE; RADAELLI, [20--?])

O angu de milho também fazia parte da dieta do escravo em Minas Gerais, Goiás e Mato Grosso, além da caça e pescas ocasionais. Nas fazendas do Norte, eram consumidos alguns tipos de peixe e faziam uma espécie de “buchá” com a carne de carneiro, como a atual buchada de bode. Às vezes os escravos comiam pirão, prato mais bem aceito, provavelmente por ser mais fácil de engolir, pois não havia tempo para comer. (RECINE; RADAELLI, [20--?])

2.2.1.5 A alimentação de acordo com as regiões do Brasil

Cada região se difere pelas características geográficas, nos fatores ambientais, onde determinados locais favorecem mais ou menos que outros. Devemos destacar que o Brasil fica entre a linha do Equador e a zona temperada pouco abaixo do Trópico de Capricórnio, o que facilita o cultivo de alimentos variados (de clima temperado e tropical). O fato de nosso país ter 8 mil km de costa atlântica favorece uma atividade pesqueira bastante diversificada. Outro fator muito importante;

[...] foi a colonização, onde cada região foi povoada por uma nacionalidade, recebendo assim seus principais costumes. No sul do país, os principais colonizadores foram os alemães que começaram chegando a São Leopoldo (RS) em 1824 e ficaram pelo Sul, ocupando também Santa Catarina e Paraná. O Norte e Nordeste não lhes pareceram confortáveis, por serem de clima bastante diferente ao que estavam acostumados. O alemão não nos trouxe influência nova na alimentação, mas reforço ao consumo de certas espécies usadas pelos portugueses desde o século XVI, tais como a cerveja, carnes salgadas e defumadas, batatas, salsichas, mortadela e toucinho defumado. (RECINE; RADAELLI, [20--?])

Devido ao clima favorável da região Sul dedicou-se ao cultivo de frutas européias como maçã, uva, ameixa, pêsego e pera. Cultivaram também o trigo e o centeio para garantir a produção do pão preto, além de hortaliças como o repolho para o preparo do chucrute (repolho fermentado em água e sal). Com a criação de porcos, asseguraram a produção de linguiças e outros embutidos.

Os italianos estiveram mais próximos dos costumes e do contato histórico brasileiro. Vieram em grande número a partir de 1860. Trouxeram para a cozinha nacional:

[...] o gosto pelas massas de farinha de trigo, com os molhos espessos e condimentados, a valorização do queijo, e, para a sobremesa, o sorvete. A presença do queijo ralado em doces, sopas e massas não é portuguesa e não poderia ter vindo de índios ou africanos, que não conheciam o queijo. A comida italiana conquistou a

população de todas as regiões e classes sociais, praticamente sem modificações. A diferença é que o macarrão, considerado refeição completa na Itália, concorre, aqui, com a farofa, arroz e o feijão e acompanha carne ou peixe. No princípio do século XX o macarrão estava no almoço de domingo de muitos fazendeiros do sertão e atualmente é visto por toda parte: marmitas, refeições de executivos, restaurantes, comida caseira etc. (RECINE; RADAELLI, [20--?])

Já os franceses não chegaram em grande número, mas mesmo assim nos deixaram muitos hábitos e comportamentos alimentares, como o *champagne*, os vinhos, a preparação de festas e cerimônias, o modo de servir os *buffets* e a elaboração de menus. Os pratos em cerimônias importantes deveriam ter nome francês e, além disso, o idioma era supervalorizado. A França possuía uma “imagem” encantadora aos olhos brasileiros. (RECINE; RADAELLI, [20--?])

2.3 GASTRONOMIA E TURISMO CULTURAL

O turismo cultural, segundo Moletta e Goidanich (2000, p. 7) é “uma realidade muito antiga, não sendo um privilégio da sociedade atual, cita se como exemplo o povo romano, que percorreu a Grécia com o intuito de enriquecer culturalmente”.

Atualmente, o mundo é uma aldeia global e as distâncias não são mais um empecilho para os turistas. As informações chegam ao outro lado do planeta em uma velocidade espantosa, através de televisões a cabo e internet.

Os destinos turísticos são escolhidos de forma simultânea, a publicidade não tem fronteiras.

As pessoas irão se deslocar por inúmeros motivos dentro do turismo cultural, seja pela gastronomia, pelo artesanato, pelas festas folclóricas ou mesmo cidades históricas, enfim o turismo é e será a grande atividade econômica do século XXI, então porque não agregar a gastronomia como patrimônio e atrativo cultural, em meio ao turismo e reforçar o âmbito da economia nacional.

Ao analisar a realidade gastronômica no Brasil e sua importância para o turismo, observamos que algumas iguarias gastronômicas chegam a transcender sua origem geográfica, tornando-se quase que emblemáticas peças de propaganda de seus estados.

Pode-se citar a gastronomia baiana e mineira como grandes exemplos. Atuam como veículo complementar da propaganda turística, criando no imaginário popular a associação entre os destinos turísticos e a boa mesa.

Considerando a amplitude do território do país, a culinária brasileira apresenta pratos ou comidas de todos os gêneros, espécies ou tipos praticados na arte culinária universal: crus, grelhados, guisados, cozidos, curtidos ao sol, aerados, avinhados, avinagrados, massas, saladas, apimentados, quentes, frios, embrulhados, picados, refogados, cozidos, recheados, temperados com alho e sal, condimentados, empanados, à milanesa, desidratados, feitos em banho maria, rescaldados, caramelados, tostados, flambados, entre tantos outros.

De acordo com Furtado (2004), “as pessoas buscam novos conhecimentos, querem experimentar 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 no estado de Santa Catarina), e experimentar comidas típicas alemãs, a festa e a localidade têm as suas atrações, mas a comida pode ser o diferencial para a escolha desse local.

Como também ocorre no Chile com suas vinícolas e seus pescados únicos, 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 tudo a ver com o turismo.

Segundo Barroco (2000, p. 10), “a gastronomia é desta forma considerada importante e relevante para o turismo e possibilita inúmeras oportunidades para todos aqueles que souberem explorar direta ou indiretamente, esse nicho de mercado.”

Com a globalização, essas trocas de experiências ficaram mais fáceis, já é possível conhecer quaisquer alimentos, de todas as culturas, sem precisar conhecer às suas respectivas localidades, está quase tudo a alcance da mão.

Somente conhecer os alimentos, sem conhecer o local e sua cultura, para muitos, não é o bastante, é a partir daí que o turismo gastronômico passa a ser um diferencial e abre um grande leque de possibilidades.

Como matéria prima de uma localidade o patrimônio cultural vem sendo utilizado, e, após seu formato em turismo cultural, vem despertando cada vez mais o interesse de visitantes para este seguimento turístico.

Assim, 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, portanto devemos reforçar que a gastronomia também é patrimônio.

De acordo com Barretto (2000, p. 19), “entende-se por turismo cultural todo o turismo em que o principal atrativo não seja a natureza, mas algum aspecto da cultura humana”.

2.4.1 Gastronomia como produto turístico

Todo patrimônio cultural de uma maneira ou de outra, oferece atrações aos turistas. Assim, existem muitos turistas que viajam para longe a fim de encontrar uma cultura exótica e que não existe em sua terra.

Como exemplo, podemos citar os turistas que viajam para o norte a fim de encontrar uma mistura de contato total com a natureza, e isso inclui os hábitos locais de alimentação. Estes que por sua vez são bem exóticos, e que algumas vezes fogem da legalidade, como a caça ilegal de tartaruga, que é muito comum no cardápio local.

Tentando entender melhor, podemos dar um exemplo de atividades turísticas já existentes que teriam uma força maior em sua região, ou mesmo acolheria outros tipos de público se assim aliada à gastronomia. Nesse sentido, podemos citar a cidade de Bonito/MS, que é famosa por seu ecoturismo, hoje é procurada também pela sua forte gastronomia.

Assim:

A gastronomia como um atrativo de uma determinada localidade, é bastante interessante e importante do ponto de vista turístico, pois apresenta novas possibilidades, na verdade, não tão novas, mas nem sempre bem exploradas, que são as diversas formas de turismo voltadas para as características gastronômicas de cada região. (FURTADO, 2004)

Como produto turístico, a gastronomia é um importante motivador e mesmo quando não é o motivo e/ou elemento principal, sempre estará inserida no contexto e terá o seu papel de destaque em um evento turístico, como uma viagem, passeio, feira, ou reuniões.

O impulsionamento do turismo gastronômico favorece o desenvolvimento de empresas ligadas ao ramo da alimentação, quanto mesmo diretamente ao do turismo.

Além de ajudar na divulgação de produtos de *terroir* que por nos não são muito reconhecidos, e assim a valorizar cada vez mais a nossa gastronomia regional.

2.4.2 Roteiros gastronômicos

Aqueles que viajam muito sabem que às vezes pode ser difícil se lembrar do nome daquela linda praia que se visitou no último passeio, ou daquela feira local com o qual todos ficaram encantados, ou mesmo do guia turístico que te levou a conhecer aquele destino, que você tanto se afeiçãoou. Mas ninguém consegue esquecer-se do prato saboroso experimentado e feito com o tempero local, ou mesmo daquela comidinha comprada a beira da estrada aonde se encontrou um sabor único.

E, só de lembrar, já dá água na boca, saudade e vontade de comer de novo, possivelmente você tentará ir à busca deste sabor novamente na sua região, mas observará que o sabor característico igual àquele só sentiria naquela região, ou mesmo naquele momento. Isso acontece porque nossa memória gastronômica é mais aguçada do que as outras, além de muito mais prazerosa, também contamos com o fator dos sabores daquela terra (terroir), dos elementos plantados e colhidos naquela região, que por fatores de temperatura, clima e região, estação do ano, aonde se encontram seja diferente do seu.

Existem muitos turistas que escolhem o destino de suas viagens em função da experiência de se saborear a gastronomia local, mas e que sabem como é bom e proveitoso gastar algumas horas do dia sentados na mesa de um restaurante para se deliciarem com os diferentes e diversificados pratos oferecidos.

No caso do turismo gastronômico podemos incluir mais algumas motivações além desta que acabei de citar, que são: Motivadores culturais e físicos.

Ao degustar um prato típico, não estamos levando à boca apenas uma mistura de ingredientes, mas uma rica experiência, de muitos anos de aprimoramentos que passaram de geração para geração até chegar a nós, com mudanças de ingredientes e resultados diferentes de sabores, mas com a essência da preparação de séculos de tradição.

Por isso, é bom saber que o prazer de uma bom prato é uma emoção semelhante à leitura de um bom livro, ou à ida a uma boa peça de teatro ou a um show musical, basta saber apreciar.

No Brasil, nossa rica culinária regionalizada é quase impossível de ser generalizada em um só tipo de prato como o arroz com feijão e bife, por isso, conhecer os hábitos alimentares de um destino se torna, cada vez mais, uma forma de aprender sobre nosso país e os ingredientes que o compõe, e que as vezes não damos valor.

É também por esse motivo que nossa culinária deve ser encarada como uma atração turística de grande importância e incorporada ao patamar de Patrimônio Cultural para serem

preservadas e transmitidas a gerações futuras, bem como já se fazem em países como Portugal, México e França.

Para incentivar a promoção turística da culinária e dos destinos brasileiros no exterior, o Instituto Brasileiro de Turismo (Embratur) em parceria com a organização Semana Mesa 2011 (um dos principais eventos gastronômicos de São Paulo), está promovendo uma press trip com a participação de jornalistas de dois veículos norte-americanos. As profissionais, especializadas em gastronomia, estarão na capital de 24 a 28 de outubro e participarão de encontros e palestras com os principais chefs de cozinha do Brasil.

No roteiro das profissionais, que atuam em dois importantes veículos de comunicação americanos, estão previstas visitas aos principais pontos turísticos de São Paulo, principalmente os ligados à culinária, como restaurantes renomados e o mercado municipal.

A culinária brasileira é um dos itens mais bem avaliados pelo turista internacional, de acordo com dados da Demanda Turística Internacional, divulgados recentemente pelo Ministério do Turismo e Embratur. Dos 34 mil turistas ouvidos, no momento em que deixaram o Brasil, 95% avaliaram positivamente os nossos restaurantes e nossa gastronomia. (ASCOM EMBRATUR, 2011)

Isso demonstra o grande potencial gastronômico que o país se encontra na atualidade.

3 TIPOLOGIAS DE ROTEIROS GASTRONÔMICOS

Podemos diferenciar um turista de diversas maneiras como alocêntricos, psicocêntricos, de massa, aventureiros entre outros, como também temos uma distinção do tipo de turista no mercado de turismo gastronômico.

Assim podemos classifica los como;

-Turista gourmet, interesse muito alto, faz viagens com o motivo principal a conhecer restaurantes vinícolas, a escolha de seu destino depende da gastronomia local.

-Turista culinário, interesse moderado, visita um mercado local, uma vinícola, restaurantes, feiras, uma vez que desembarcou no destino tenta interagir com as atrações locais.

-Turista rural e urbano, interesse baixo, visita o mercado local da comunidade, alguma feira regional, na área urbana e periferia, porque é algo a se fazer ou oque se tem para fazer.

-Turista de viagens, interesse baixo ou nenhum interesse, visita um restaurante local, mas apenas porque tem que se alimentar, ou seja não vê interesse.
(HALL; SHARPLES, 2003 apud CONSIE, c2010, tradução nossa).

Estes são os diferenciados tipos de turismo, e turistas gastronômicos que podemos encontrar no mercado atualmente.

4 RESULTADOS FINAIS

O levantamento desta pesquisa bibliográfica resultou que a gastronomia esta crescendo como opção de escolha dentro de roteiros, no que se vê em outros países que já adotam isso apresentando roteiros gastronômicos.

Também podemos acrescentar que com o tempo a gastronomia de uma determinada região apesar de evoluir e sofrer constantes mutações, tanto no visual dos pratos quanto na troca ou inserção de ingredientes nunca perderá seu valor histórico, cultural e social.

A pesquisa deixou bem relevante a conexão que existe entre turismo e gastronomia, e interligando se assim a todas as suas vertentes, destacando-se tanto os bens materiais ou mesmo imateriais que existem no turismo, no caso desta pesquisa, o valor da gastronomia ser mais reconhecido pelo povo como patrimônio cultural do nosso país e também de nossas regiões.

5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Pode-se observar que o termo patrimônio cultural sofreu diversas alterações até o momento atual, caracterizado atualmente como o conjunto de elementos que constroem o sentido de identidade e memória para determinada população.

No que se refere ao desenvolvimento turístico, à população precisa construir uma rede de significados a este patrimônio, para que não se deixe perder o verdadeiro valor do patrimônio cultural.

Em qualquer ponto a gastronomia vai estar presente nos roteiros turísticos, sendo por um roteiro gastronômico, ou mesmo pelo simples ato da alimentação. Influência os moradores da região, na medida em que gera novos empregos.

Enfim, o que se pretendeu demonstrar é que um patrimônio nacional leva junto com si o valor de conhecimento, cultura, atração de uma região, ou mesmo sobre o valor financeiro, trazendo empresas, e investimentos.

Portanto, verificou-se que o Turismo e a Gastronomia são inseparáveis, afinal, 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 fora, sempre tende a experimentar a cozinha local.

REFERÊNCIAS

BARRETTO, Margarita. **Turismo e legado cultural**: as possibilidades do planejamento. Campinas, SP: Papirus, 2000.

BRASIL. Ministério do Turismo. Ascom Embratur. Sabores do Brasil promovidos no exterior. **Ministério do turismo**, 2011. Disponível em: <www.turismo.gov.br/turismo/noticias/todas_noticias/20111024.html>. Acesso em: 17 nov. 2011.

CONSIE, Anna. Culinary Tourism and the Search for Cultural Identity. **Anna Consie**, c2010. Disponível em: <http://www.public.asu.edu/~aconsie/portfolio/culinary_tourism.html>. Acesso em: 22 nov. 2011.

FURTADO, Fábio Luiz. A Gastronomia como Produto Turístico. **Revista Turismo**, São Paulo, dez. 2004. Disponível em: <<http://www.revistaturismo.com.br/artigos/gastronomia.html>>. Acesso em: 20 jun. 2011.

LORENCI, Carmen. Gastronomia e Turismo Cultural: um Estudo de caso. **Artigonal.com**, 2009. Disponível em: <<http://www.artigonal.com/turismo-e-viagem-artigos/gastronomia-e-turismo-cultural-um-estudo-de-caso-950554.html>>. Acesso em: 22 jun. 2011.

MOLETTA, Vânia Florentino; GOIDANICH, Karin Leyser. **Série Desenvolvendo o Turismo**: Turismo cultural. 2. ed. Porto Alegre: SEBRAE-RS, 2000, 4v.

BARROCO, Lize Maria Soares. A importância da gastronomia como patrimônio cultural, no turismo baiano. **Observatório de turismo do Paraná**, c2005. Disponível em: <<http://www.obsturpr.ufpr.br/artigos/alimbeb1.pdf>>. Acesso em: 23/06/2011.

PELLEGRINI FILHO, Américo. **Ecologia, cultura e turismo**. Campinas, SP: Papirus, 1993.

RECINE, Elisabetta; RADAELLI, Patrícia. Alimentação e Cultura. Brasília: NUT, [20--?]. Disponível em: <<http://nutricao.saude.gov.br/docs/geral/alimentacaoCultura.pdf>>. Acesso em: 20/06/2010.

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

TOLEDO, S. F. A questão do patrimônio cultural. **Vale do Paraíba**, 2003. Disponível em: <<http://www.valedoparaiba.com>>. Acesso em: 22/06/2011.

TOMÉ, Ana Sofia. Alimentação e Sociedade., 2008. Disponível em:
<<http://www.isa.utl.pt/daiat/INT-EngAlimentar/IEA/trabalho%205%20tema%20proposto/apresenta%E7%F5es%20e%20textos%20NOVO/turma%208/Microsoft%20Word%20-%208D%20ALIMENTAO%20E%20SOCIEDADE.pdf>>. Acesso: 20/06/2010.