

# A COMIDA DE RUA EM SÃO PAULO (SP) COMO ATRATIVO TURÍSTICO: UMA ANÁLISE PRELIMINAR

Ana Maria GÓES<sup>1</sup>

Maria do Rosário Rolfsen SALLES<sup>2</sup>

Resumo: Este artigo apresenta os resultados preliminares de uma análise sobre o papel desempenhado pela comida de rua como atrativo turístico na cidade de São Paulo, partindo de uma pesquisa exploratória de caráter descritivo, apoiada na revisão bibliográfica, na análise documental e na coleta de depoimentos. O objetivo principal é verificar a potencialidade da comida de rua como atrativo turístico, sobretudo após a nova legislação de 2014, do ponto de vista se da atuação da São Paulo Turismo (SPTuris). Os resultados da pesquisa indicam que, apesar do evidente crescimento da atividade na cidade, o assunto tem pouco destaque dentre os atrativos turísticos da cidade e vem sendo pouco aproveitado em termos de divulgação turística. Poderia, portanto, haver maior divulgação dos espaços que concentram comida de rua, festivais, tipos de comidas oferecidas, bem como promover *tours*, elaborar guias temáticos e oferecer treinamento aos atendentes das CITs (Centrais de Atendimento Turístico).

Palavras-chave: Comida de rua; *Food Truck*; Atrativo turístico; São Paulo (SP).

## 1 INTRODUÇÃO

Este artigo é parte de uma pesquisa em andamento que busca compreender as transformações ocorridas na cidade de São Paulo, no que diz respeito à ocupação do espaço público e à hospitalidade urbana, a partir de 2014, quando foi regulamentada a nova legislação municipal sobre a comida de rua. Como objeto de estudo, foi escolhida a Avenida Paulista, um dos principais centros financeiros da cidade, assim como também, um dos seus pontos turísticos mais característicos, que passou a ter alguns pontos de concentração de venda de comida de rua autorizados pela Prefeitura, após a referida regulamentação.

A Avenida Paulista, como se sabe, aberta e construída em 1891 pelo arquiteto e urbanista uruguaio, Joaquim Eugênio de Lima, destinou-se inicialmente, à elite paulistana e estrangeira da época, enriquecida pela agricultura cafeeira e pela indústria incipiente, os bancos e o comércio local e nacional. Com o tempo, as transformações econômicas e sociais foram adicionando outras funções, além da residencial e houve uma verticalização com o crescimento do setor terciário moderno, especialmente o capital financeiro. Segundo Frúgoli Júnior (2000, p. 217), é justamente na passagem dos anos 80 para os 90 que a Avenida passa a exibir forte marcas de ocupação pública, que culmina, em termos de prestígio, com sua eleição como “símbolo da cidade” ao mesmo tempo que se tornam mais visíveis os sinais da sua deterioração.

---

<sup>1</sup>Mestranda em Hospitalidade. Universidade Anhembi Morumbi. <http://lattes.cnpq.br/7931744889139801>.  
anamgoes@icloud.com

<sup>2</sup>Doutora em Sociologia. Universidade Anhembi Morumbi. <http://lattes.cnpq.br/3089541052795097>.  
mrrsalles@anhembimorumbi.edu.br

Três espaços públicos da Avenida Paulista são objeto de atenção específica na pesquisa. Primeiro, na Praça Oswaldo Cruz, localizada no final da Avenida Paulista, em frente ao Shopping Paulista, importante equipamento de compras da região, e bem próximo à Casa das Rosas, também bastante importante centro de eventos culturais e exposições, com grande movimentação de visitantes acontece o Benê *Food e Arts*, que reúne em torno de 20 *food trucks*<sup>3</sup> variados, que vendem desde suco e sorvete, passando por sanduiches, comida de boteco, comida tailandesa, comida japonesa e outros (as opções mudam conforme a frequência), em funcionamento todos os dias das onze horas da manhã às vinte e três horas.

O segundo espaço está localizado mais ou menos no meio da avenida, na Alameda Rio Claro (em frente ao prédio da FIESP [Federação das Indústrias do Estado de São Paulo], a menos de duas quadras de distância do MASP [Museu de Arte de São Paulo], onde ocorre a feira “Eu Amo Comer em SP”, uma feira permanente com diversas barracas de venda de comida, tais como churros, sanduiches e várias opções de refeições, a preços populares. O funcionamento também é diário, das onze às vinte e três horas.

O terceiro espaço público está localizado no início da Avenida, na Praça General Carneiro (também conhecida como Praça dos Arcos, Praça Vegana ou Mirante Pacaembú), onde funciona, desde agosto de 2015, o projeto Cozinha SP, que nasceu da iniciativa do Instituto Mobilidade Verde. O projeto piloto, com duração de um ano, busca testar o uso da gastronomia como prática de ocupação do espaço público e como possibilidade de incentivo ao microempreendedorismo social. Na prática, há uma cozinha contêiner totalmente equipada e mesas comunitárias, cujo funcionamento consiste na atuação de um grupo de jovens cozinheiros em esquema de rodízio, que vende uma comida simples, mas de qualidade, com valor limitado a R\$ 15,00 (quinze reais). Durante a atual gestão municipal (Prefeito Fernando Haddad – de 2012 a 2016), a Avenida Paulista tem sido protagonista de inúmeros projetos importantes, por vezes polêmicos, que a tem deixado ainda mais em evidência. Dentre eles, é exemplar a inauguração de uma ciclovia de 2,7 Km de extensão (da Praça Oswaldo Cruz à Avenida Angélica), em agosto de 2015. Ela é parte de um plano abrangente para fomentar a mobilidade urbana sustentável, crucial numa megalópole como São Paulo.

Além disso, o programa "Ruas Abertas" da Prefeitura de São Paulo, desde outubro de 2015, passou a restringir o trânsito de veículos na Avenida Paulista aos domingos, abrindo espaço para pedestres e ciclistas. Isso atrai um número ainda maior de visitantes, sejam moradores ou turistas.

Outro projeto que se estende por vários pontos da cidade, mas que tem na Avenida Paulista uma grande evidência, é o projeto “Eu Amo São Paulo”. Seu objetivo é tornar mais agradáveis as áreas públicas, favorecendo a convivência, promovendo música, teatro, arte e cultura. Integra esse projeto a realização de feiras gastronômicas com preços populares, denominadas “Amo comer em SP”.

Todas essas informações indicam não só a importância da Avenida Paulista para a cidade de São Paulo, como também a velocidade e intensidade das mudanças que lá estão ocorrendo e que são passíveis de análises.

Durante a realização da pesquisa, ficou mais evidente a importância da Avenida Paulista para o turismo. Os dados do Observatório do Turismo e Eventos da Cidade de São Paulo ratificaram essa importância, ao listar as cinco principais atrações, sob o ponto de vista do turista que visita a cidade:

---

<sup>3</sup> Pode-se definir *food truck* como uma cozinha móvel, de dimensões pequenas, sobre rodas, e que transporta e vende alimentos, de forma itinerante (Sebrae, 2014).

1) o MASP - Museu de Arte de São Paulo (localizado na Avenida Paulista, no. 1578), 2) o Parque do Ibirapuera, 3) o Mercado Municipal, 4) a Avenida Paulista e 5) a Catedral da Sé. Outras fontes pesquisadas, como *TripAdvisor*, *Expedia* e *Viajeaqui* da Editora Abril, sempre indicam a Avenida Paulista como um dos principais pontos turísticos a serem visitados.

Diante disso, surgiu a seguinte indagação: a partir da mudança da legislação sobre comida de rua, que teve como consequência tanto a mudança de *status*, quanto a ampliação da oferta, ela passou a ser apresentada ao turista como um dos atrativos turísticos na cidade ou, pelo menos, como uma das possibilidades gastronômicas? Este é o questionamento que este artigo tenta responder.

A metodologia utilizada é a pesquisa exploratória de caráter predominantemente descritivo, apoiada na revisão bibliográfica, na análise documental e coleta de depoimentos. A revisão bibliográfica se concentrou no tema da comida de rua e na sua qualificação como possível atrativo turístico. A análise documental se concentrou no *site* da SPTuris, responsável pela divulgação do turismo na Cidade de São Paulo, mas também buscou outros dados e referências em outros *sites* de turismo, jornais, revistas e guias de turismo *on-line*. Por fim, pretendeu-se verificar se o atendimento do CIT da Avenida Paulista possui algum tipo de informação para o turista que busca orientação sobre pontos de oferta de comida de rua na Avenida Paulista.

## 2 A EVOLUÇÃO DA COMIDA DE RUA NA CIDADE DE SÃO PAULO

De acordo com *MasterCard Destination Cities Index*, em 2014 a cidade de São Paulo foi o terceiro destino mais procurado da América Latina, tendo recebido 2,51 milhões de turistas (Platum 2015/2018)<sup>4</sup>. Maior metrópole da América do Sul, é conhecida como uma das capitais gastronômicas mundiais, por abrigar uma grande oferta de comidas étnicas e regionais e uma ampla variedade de bares e restaurantes, dos mais simples aos mais luxuosos.

Segundo dados da Associação Brasileira de Bares e Restaurantes (ABRASEL), existem na Grande São Paulo mais de 55 mil estabelecimentos de A&B e uma variedade de mais de 52 tipos de cozinhas.

A gastronomia é um dos traços culturais mais fortes e marcantes de São Paulo. Seja um turista de negócios, um visitante de um dia, alguém que veio para cuidar da saúde ou um jovem mochileiro, todos precisam comer. E a oferta é de excelência e absolutamente democrática. Pode-se gastar muito para comer bem em São Paulo, mas a satisfação pode ser tão boa quanto, em uma refeição rápida, barata e na rua. (Platum - Plano de Turismo Municipal da Cidade de São Paulo 2015/2018)

Entretanto, apesar da forte valorização da gastronomia, é bem recente a participação da comida de rua neste cenário gastronômico. Do ponto de vista social, segundo DaMatta (1986), a casa seria

---

<sup>4</sup>Instituído pela Lei Municipal nº 11.198/92, o Platum – Plano de Turismo Municipal é um documento elaborado pela equipe técnica da SPTuris e pelo Comtur (Conselho Municipal de Turismo) que vigora por um período de quatro anos. Seu objetivo fundamental é apontar diretrizes para a promoção do desenvolvimento social e econômico do turismo na cidade de São Paulo, ampliando o desempenho de suas atividades com ações que fomentem o mercado e o fluxo turístico por sua multiplicidade de atrativos advindos dos negócios, eventos, entretenimento, gastronomia, lazer e cultura.

vista como um local seguro e de bons costumes, enquanto a rua seria o local de marginalidade e da insegurança. Os alimentos não ficariam imunes a essa lógica; enquanto a “comida caseira” traz em si aspectos ligados à segurança, higiene e dedicação, a comida de rua estaria atrelada ao imaginário contrário, que geraria repulsa e medo. Desta forma, atualmente, o fato de se alimentar na rua pode ter se tornado uma “aventura gastronômica”, passível de surpresas e incertezas.

Numa perspectiva histórica, Cascudo (2011) relata que no Brasil, a comida de rua surgiu como um trabalho de negros. Escravos que tinham experiência em cozinhar, vendiam alimentos nas ruas. Era comum que todo o lucro fosse repassado a seus donos; no entanto, eventualmente, era uma forma de escalada social, e que poderia levar até mesmo à liberdade, caso fosse possível economizar dinheiro e comprar a alforria. A primeira comida de rua de que se tem notícia por aqui é o angú. Além dele, peixe frito, ensopados com legumes locais e mandioca cozida estão entre as primeiras refeições brasileiras comercializadas ao ar livre.

Ao analisar as transformações urbanas da cidade de São Paulo no final do século XIX, Silva (2014, p.11) observa que “as incompatibilidades com a nova ordem pretendida contribuíram para a marginalização de parte do cardápio da rua, identificado com marginalizados e ex-escravos, herdeiros de antigas tradições e hábitos alimentares que deram lugar a novos cardápios, novos padrões alimentares, novos figurantes, novas formas de atuação”.

Longe de ter desaparecido no século seguinte, a venda de comida de rua continuou sendo realizada quase sempre de forma irregular por trabalhadores atuando na informalidade, muitas vezes imigrantes ou recém-chegados. A oferta de comida de rua sempre foi numerosa, principalmente durante a hora do almoço ou na hora do *rush*, diferentemente de horários de lanche ou café da manhã, mantendo seu forte apelo popular.

A partir de 2012, surgiram diversos eventos na capital paulista, realizados na rua ou em outros espaços públicos, em estacionamentos e outros lugares inusitados, com a proposta de aproximar os *chefs* de cozinha do grande público, oferecendo comidas com ingredientes nobres ou inusitados e preparações elaboradas com preços acessíveis. Foram iniciativas individuais ou de pequenos grupos, mas que tiveram grande aceitação popular e muita exposição midiática. Exemplos disso são a “Virada cultural 2012”, com os “Chefs na Rua”, capitaneados pelo estrelado *chef* Alex Atala, servindo sua famosa “galinhada”, e também “O Mercado”, feira gastronômica idealizada pelos *chefs* Chench Gonzalez e Henrique Fogaça, que teve inúmeras edições.

Nesse contexto, foi aprovado em 26 de dezembro de 2013, o projeto sobre Comida de Rua na cidade de São Paulo, que deu origem à Lei Municipal nº. 15.947, posteriormente regulamentada pelo Decreto Municipal 55.085 de 6 de maio de 2014. A justificativa para a aprovação desse projeto pela Câmara Municipal de São Paulo foi a necessidade de regularizar a atividade de cerca de 100.000 pessoas envolvidas com a atividade e ainda favorecer a vinda para a rua de preparações mais complexas e com ingredientes de qualidade, a preços mais acessíveis. A promulgação dessa legislação ampliou ainda mais a reverberação midiática do processo de mudança que já estava em curso.

Esse processo de mudança da comida de rua ainda está em curso e tem importância, tanto do ponto de vista urbano e gastronômico, quanto turístico, afinal é na rua onde o turista tem a oportunidade de conhecer preparos locais que muitas vezes não existem em nenhum outro lugar do mundo (YASOSHIMA, 2014), a despeito da tendência à homogeneização que está em curso, no âmbito do consumo em geral, e da alimentação inclusive. Talvez por isso mesmo, no caso específico de grandes metrópoles como a cidade de São Paulo, nem sempre o maior atrativo é o que se

considera tipicamente turístico, mas sim o próprio estilo de vida dos moradores somado às opções de lazer, cultura, compras e principalmente de gastronomia, que a cidade oferece:

Capital cultural, de entretenimento, gastronomia, eventos, design, moda e conhecimento do Brasil, a metrópole também conquistou seu lugar ao sol no turismo. E aos poucos chegou ao topo, sendo hoje o maior destino do país. Mesmo que o turista aqui não se veja como turista muitas vezes. Porque o visitante de São Paulo gosta de se misturar ao cotidiano da cidade, frequentar museus e teatros que os paulistanos vão, passear na Paulista, comprar algo diferente no Mercado, andar no Parque Ibirapuera, divertir-se na Vila Madalena, tomar chope comendo pastel, dar uma passadinha em uma grande livraria, pedir um pão na chapa em uma boa padaria, aproveitar feirinhas de arte e artesanato e muito mais. (Platum - Plano de Turismo Municipal da Cidade de São Paulo 2015/2018).

Reafirmando a importância cultural, Montanari (2008, p.55) destaca que o ato de comer na rua não diz respeito apenas a alimentar-se, mas traz consigo uma ação social, econômica e cultural. Os alimentos vendidos na rua são escolhidos pelo povo que o produz e avaliados pelos consumidores, assim, só se leva para vender na rua o que é popular ou aquilo que já vinha sendo valorizado pela elite e que passou a ser desejado pelos segmentos populares, como ocorre no processo pesquisado.

### **3 O TURISMO NA CIDADE DE SÃO PAULO**

Para realização da pesquisa buscou-se compreender inicialmente o que a legislação municipal prevê em termos de política municipal de turismo. Assim, nos deparamos com o Plano Diretor Estratégico do Município de São Paulo 2002 - 2012, instituído através da Lei Nº. 13.430 de 13 de setembro de 2002, que estabelece as diretrizes e ações estratégicas da política municipal de turismo, conforme abaixo:

#### **SEÇÃO II - DO TURISMO**

Art. 17 - São objetivos da política de turismo:

I - sustentar fluxos turísticos elevados e constantes;

(...)

III - realizar o desenvolvimento sistêmico do turismo em suas diversas modalidades;

(...)

V - aumentar e manter o índice de permanência do turista no Município.

Art. 18 - São diretrizes relativas à política de turismo:

I - o aumento da participação do Município no movimento turístico brasileiro, promovendo e estimulando a divulgação de eventos e projetos de interesse turístico;

(...)

III - a integração dos programas e projetos turísticos com atividades sociais, econômicas, culturais e de lazer realizadas no Município e na região metropolitana;

Art. 19 - São ações estratégicas para o turismo:

(...)

IV - desenvolver roteiros e implantar sinalização turística conforme padrões e especificações técnicas pertinentes;

(...)

X - disponibilizar informações turísticas atualizadas para o mercado operador e para o turista, visando subsidiar o processo de tomada de decisão e facilitar o desfrute da infra-estrutura, serviços e atrações da Cidade.

Assim, pode-se observar que buscar aumentar o fluxo turístico, como também aumentar o tempo de permanência do turista na cidade, desenvolver roteiros e disponibilizar informações turísticas atualizadas, estão entre as diretrizes da Legislação. A partir delas, buscou-se identificar as atribuições da SPTuris, responsável pela execução desta política na cidade.

A Empresa assim se apresenta em seu *site*: “Somos responsáveis pelas políticas públicas de turismo da cidade, desde a promoção turística do destino São Paulo, até o planejamento e estruturação da atividade” e depois complementa “A SPTuris conta com uma equipe especializada em analisar, receber e atender os visitantes que a cidade recebe”.

A SPTuris apresenta também em seu *site* um *link* para o *site* oficial de turismo da cidade de São Paulo, cujo endereço é [www.cidadedesaopaulo.com](http://www.cidadedesaopaulo.com), que consistiu fonte importante para a detalhada pesquisa sobre a oferta de comida de rua na cidade de São Paulo.

Em complementação aos dados obtidos, buscou-se informações sobre o perfil do turista que visita a cidade, através do Observatório de Turismo e Eventos da Cidade de São Paulo, núcleo de estudos e pesquisas da SPTuris, responsável por “analisar o comportamento do turismo paulistano, contribuindo para que o destino se torne cada dia melhor para seus visitantes e moradores”. As informações são dirigidas aos profissionais, especialistas, acadêmicos, agentes públicos e privados, com propósito de conhecimento, aprimoramento e desenvolvimento do setor turístico na cidade de São Paulo.

#### **4 A COMIDA DE RUA COMO ATRATIVO TURÍSTICO E OS RESULTADOS DA PESQUISA**

Para Lohmann e Panosso Netto (2008), a gastronomia no contexto do turismo pode se caracterizar tanto como atrativo turístico capaz de motivar e visitação, quanto como elemento integrador da oferta turística, indispensável para o desenvolvimento da atividade. Segundo Gimenez-Minase (2014, p.4), “sabe-se que muitas vezes estes elementos não possuem atratividade suficiente para gerar fluxos turísticos por si só, mas considera-se que os mesmos podem ser importantes para a complementação, a diferenciação e o aumento de competitividade de um destino”.

Tendo tal conceito como referência, antes de prosseguir na pesquisa no *site* da SPTuris, buscou-se referências e parâmetros através de dois conhecidos *sites* utilizados por viajantes para consulta sobre atrativos turísticos da cidade de São Paulo. Os resultados são interessantes: embora o tema ainda seja novo, em ambos foram encontradas referências a respeito da comida de rua, destacando os atrativos que surgiram após a nova legislação sobre o tema.

Segundo o *Tripadvisor*, na lista das 10 principais sugestões de passeios gastronômicos listados, figuram, na segunda posição, um *food park* instalado na Avenida Rebouças (*Piknik food park*) e em quarta posição, uma feirinha gastronômica (localizada no bairro de Pinheiros, na Praça Benedito Calixto). No *site* Expedia, um artigo datado de 03-07-2015, lista os “melhores novos endereços gastronômicos da cidade”, afirmando que outro grande *hit* da cena gastronômica de São Paulo são as feirinhas, repletas de *food trucks* e barracas de boa comida – muitos restaurantes, inclusive,

participam destes eventos com seus carros próprios, servindo seus pratos em versão expressa. Nesse caso, as sugestões são o Butantan *Food Park*, a feirinha Panela na Rua e o Pátio Gastronômico.

Diante destas informações, concluída a etapa de identificação da política municipal de turismo e do responsável pela divulgação dos atrativos turísticos da cidade de São Paulo, iniciou-se levantamento no *site* [www.cidadedesaopaulo.com](http://www.cidadedesaopaulo.com). Os resultados referentes ao tema da comida de rua são apresentados no quadro seguinte:

<b>A</b>	<b>Tópico “Guia de Viagem”</b> - subtópico “Roteiro para uma semana”
01	Feira de Arte e Artesanato da República. Ela abriga mais de 600 barracas que comercializam de tudo, desde os mais variados tipos de artesanato, até quadros e outros objetos de arte vindos de todo o Brasil, além de países vizinhos, como o Peru. Há também diversas barracas de comida variada onde é possível tomar um farto café da manhã ou almoçar.
<b>B</b>	<b>Tópico “Cultura e Lazer”</b> - - subtópico “Gastronomia” – de 120 links apresentados, encontramos os seguinte:
02	A Vila Madalena ganhou um novo espaço: a Mixcelânia. Composto por food trucks customizados e espaço gastronômico, tem ainda uma galeria aberta dedicada à exposição permanente de peças do ecodesing, idealizadas por artistas que buscam a matéria prima no descarte das ruas.
03	12 comidas que você deve experimentar em São Paulo Comida de Rua – As barraquinhas de comida popular podem ser facilmente encontradas próximo às estações de metrô, terminais de ônibus e universidades. Oferecendo hot dog, milho, pipoca, churrasco, batata frita, yakissoba e churros a preços populares, as comidas de rua podem até ser gordurosas, mas são deliciosas.
04	Feiras livres gastronômicas Além das feiras livres, São Paulo possui as feiras gastronômicas que acontecem em diversas ruas da cidade e que servem boa comida a céu aberto. Uma das mais tradicionais é a da Liberdade (criada em 1975). Na saída da estação do metrô (Liberdade), ela expõe, além de arte e artesanato, barracas que oferecem guiozas, yakissobas, takoyaki, entre outras comidas típicas da culinária oriental.
05	Feirinha gastronômica inova no cardápio todo mês A Feirinha Gastronômica possui desde o final de agosto um novo lar. Desde fevereiro deste ano sendo realizada na Vila Madalena, as 30 barracas de comida participantes exibem seus cardápios agora no Espaço Qualquer Coisa, número 85 da Praça Benedito Calixto, em Pinheiros. O horário continua o mesmo, sempre aos domingos, das 11 às 19 hrs.
<b>C</b>	<b>Tópico “Notícias”</b> - são listadas 159 notícias relacionadas ao turismo na cidade de São Paulo. Dentre elas, as seguintes se referem a comida de rua:
06	Eventos Gastronômicos e diferenciais em São Paulo São Paulo também recebe eventos gastronômicos de destaque. Há festas populares como a Achiropita e a São Vito, e feirinhas gastronômicas diversas, como O Mercado. Há também feiras de negócios voltadas ao assunto, como a Fistur (Feira Internacional de Produtos, Serviços e Sustentabilidade para Gastronomia, Hotelaria e Turismo) e a CIHAT (Congresso Internacional de Gastronomia, Hospitalidade e Turismo). Organizados pela Associação Brasileira das Entidades e Empresas de Gastronomia, Hospedagem e Turismo, os eventos discutem, entre outras coisas, a integração da gastronomia com o Turismo. Recentemente outra modalidade ganhou fora no comer e beber em São Paulo: os food trucks. A possibilidade de estar ao ar livre e a mudança de endereço constante ganharam os olhos dos paulistanos que formam imensas filas para saborear hambúrgueres, massas, bebidas, sorvetes e etc. Para saber mais sobre os trucks e os endereços que eles estarão acesse: <a href="http://www.foodtrucknasruas.com.br">www.foodtrucknasruas.com.br</a>

07	<p>Sete Feirinhas Gastronômicas em São Paulo - As feirinhas gastronômicas e os <i>food trucks</i> tomaram conta de cidade. Capital da gastronomia, São Paulo não poderia ficar de fora da mais nova moda em termos de comidas deliciosas e preços para todos os bolsos. Há feiras de fim de semana, de segunda a sexta, em todos os horários. Confira uma lista com sete delas, que você precisa conhecer:</p> <p>Feirinha Gastronômica Jardim das Perdizes Butantan Food Park Pracinha Gourmet Panela na Rua Galpão Gastronômico Centro Gastronômico de Itaquera Pátio Gastronômico</p>
08	<p>A Rua é da Gastronomia</p> <p>Sancionada em 26 de dezembro de 2013, pelo prefeito Fernando Haddad, a Lei 15.947 visa a regulamentar o comércio de alimentos em áreas públicas e ruas da cidade.</p> <p>Antes da aprovação desta lei, só vendedores de hot dog e pastel podiam vender comida em via pública. Todos os demais alimentos comercializados eram proibidos.</p> <p>A lei tem o objetivo de promover o empreendedorismo, propiciar oportunidades de formalização, e gerar o uso democráticos e inclusivo do espaço público. No dia 2 de junho, será apresentado o primeiro módulo do Sistema Nacional de Informações e Indicadores Culturais – SNIIC, que possui o objetivo de promover a nova lei sancionada pelo prefeito.</p> <p>Com a aprovação da lei, festas de rua e feiras gastronômicas vêm se multiplicando pela capital.</p> <p>Confira abaixo os principais eventos gastronômicos realizados a céu aberto:</p> <p>MaiFest Festa de São Vito Festa Nossa Senhora Achiropita Food Trucks Butantã Feira da Liberdade Feira da República Feira Kantuta Feirinha Gastronômica</p>
09	<p>O Museu da Imigração realiza a 21ª. Edição da Festa do Imigrante. Todos os anos, inúmeras culturas são reunidas a fim de celebrar a variedade de nacionalidades dentro do Estado de São Paulo.</p>
10	<p>A festa da Paróquia de Nossa Senhora de Casaluce é a mais antiga e tradicional festa italiana que acontece em São Paulo. Até o dia 29 de maio, os paulistanos podem vir até o Brás para participar da programação. O evento, que acontece graças a 150 voluntários, conta com mais de 30 barracas de comida, bebidas e doces típicos italianos. Quem for ao local vai poder assistir shows de música italiana e atrações folclóricas que acontecem em todos os finais de semana durante o evento.</p>

Quadro no 1: Levantamento sobre os pontos principais de comida de rua em São Paulo

Fonte: Levantamento efetuado pelas autoras

Observa-se que, das dez referências encontradas e listadas acima, um total de quatro tópicos (01, 03, 09 e 10) dizem respeito a festas de rua sazonais (Maifest, Festa de São Vito, Festa de Nossa Senhora Achiropita, etc., que compõem o Calendário de festas de rua da cidade) ou feiras de artesanato que possuem também como atrativo algumas barracas de comida (Feira de Arte e Artesanato na Praça da República, Feira Kantuta (boliviana), Feira da Liberdade (japonesa), etc. Nos dois casos, são eventos que, sazonais ou frequentes, já estão integrados ao calendário da cidade.

Outras três referências (tópicos 04, 06 e 08) dizem respeito ao tema de maneira geral, se referindo tanto a eventos que já estão inseridos no calendário da cidade, como a festas de rua sazonais, as feiras de artesanato, mas mencionando também, embora sem distinção, são eventos que se inserem no novo cenário da comida de rua. Apenas os tópicos 02, 05 e 07 fazem referência a *food trucks*, *food parks* e feirinhas gastronômicas.

Sobre esse tema, o jornal Folha de S. Paulo publicou em 08-11-2014, uma matéria sob título: “Comida de Rua: 60 Food Trucks e Feirinhas que vocês precisa conhecer”. Nela, o jornal afirma que a comida de rua sempre foi costume em São Paulo, atraindo paulistanos e turistas e, na sequência, lista oito feiras que já aconteciam na cidade antes da mudança ocorrida na legislação em 2014. Em seguida, apresenta outras quatorze feiras que denomina “modernas” e que passaram a acontecer na cidade, após a mudança na legislação.

A matéria também ajuda a confirmar a ausência de uma lista oficial que reúna informações sobre todos os eventos de comida de rua que acontecem na cidade. Observe-se que, embora sempre tenham existido, as barracas e pontos de café e comidas mais populares, existentes por toda a cidade, também se expandiram enormemente nos últimos anos.

<b>Feira da Praça Benedito Calixto</b> comida paraense, buraco quente, pastel, doce Pça. Benedito Calixto, s/nº, Pinheiros, região oeste, tel. 3081-1803. Sáb. 8h às 19h
<b>Feira Kantuta de Cultura Boliviana</b> salteñas, salchipapas, pratos bolivianos R. Pedro Vicente, s/nº, Canindé, centro. Dom.: 11h às 19h
<b>Feira da Liberdade</b> bolinho de polvo, yakisoba, sucos naturais, guioza Pça. da Liberdade, s/nº, Liberdade, centro, tel. 3208-5090. Dom.: 8h às 18h
<b>Feira da República</b> acarajé, cocada, tempurá Pça. da República, s/nº, República, centro, tel. 3397-1303. Sáb. e dom.: 9h às 18h
<b>Feira de Artes do Trianon</b> comida mexicana, bolinho de bacalhau Av. Paulista, altura do nº 1.700, centro, tel. 3289-2160. Dom.: 10h às 17h
<b>Feira do Largo de Moema</b> comida árabe, doces Pça. Nossa Senhora Aparecida, s/nº, Indianópolis, região sul, tel. 3397-4185. Qua., sex., e dom.: 9h às 17h
<b>Feirarte do Ipiranga</b> tapioca, tempurá R. dos Patriotas, s/nº, Ipiranga, região sul. Dom.: 10h às 17h30
<b>Ceagesp</b> pastel, comida japonesa e sanduíche de pernil Av. Dr. Gastão Vidigal, 1.946, Vila Leopoldina, região oeste. Qua.: 14h às 22h, entrada pelo portão 7. Sáb.: 7h às 12h30. Dom.: 7h às 13h30, entrada pelo portão 3

Quadro 2: As 08 feiras listadas pelo jornal Folha de S. Paulo que já aconteciam em São Paulo

Fonte: Elaboração das autoras.

<b>Panela na Rua</b> Pç. Benedito Calixto, 85, Pinheiros. Qui.: 18h às 22h. Dom.: 12h às 18h
<b>Butantan Food Park</b> R. Agostinho Cantu, 47, Butantã. Seg. a qua.: 12h às 16h. Qui. a sáb.: 12h às 22h. Dom.: 12h às 19h

<b>Faria Lima Food Park</b> R. Matias Valadão s/nº. Seg. a sex.: 11h às 16h
<b>Pátio Gastronômico</b> R. Relíquia, 383, Jd. das Laranjeiras. Sex.: das 18h às 23h. Sáb. e dom.: 12h às 20h
<b>Wheelz Gastronomia Urbana</b> R. Chilon, 381, Vila Olímpia, Seg. a sex.: 12h às 15h
<b>Chefs no Bairro</b> Av. Itaquera, 1.280, Cidade Líder. Dom.: 12h às 19h
<b>Festival de Comidinhas</b> Av. Estados Unidos, 1.626, Jardins. Sáb.: 13h às 20h. Dom.: 12h às 19h
<b>Feira Vila Olímpia Gastronomia</b> R. Quatá, 684, Vila Olímpia, Dom.: 12h às 20h
<b>Feirinha Gastronômica Jardim das Perdizes</b> Av. Marquês de São Vicente, Água Branca, 2.301. Sáb. e dom.: 12h às 20h
<b>Benê Food des Arts</b> R. Teodoro Sampaio, 1.027, Pinheiros. Sáb. e dom.: 12h às 19h. (Previsão de abertura 8/11)
<b>Cenarium Gastronômico</b> R. Voluntários da Pátria, Santana, 498. Seg. a qua.: 11h às 16h. Qui a dom.: 11h às 20h. (Previsão de abertura 8/11)
<b>Espaço Berrini</b> R. Eng. Mesquita Sampaio, 518, Vl. S. Francisco. Seg. a sáb.: 11h às 20h. Dom.: 11h às 19h. (Previsão de abertura 15/11)
<b>Evento Gastronômico do Bem</b> Pça. Charles Miller, s/nº, Pacaembu. Dom. (27): 11h às 21h. Quinzenal.
<b>Moema Food Trucks</b> R. Gaivota, 1.401, Moema. Dom. (30): 12h às 18h. Mensal

Quadro 3: As feiras modernas que estão acontecendo na cidade, segundo o jornal Folha de São Paulo  
 Fonte: Elaboração das autoras.

Para complementar a pesquisa, buscou-se verificar se o Centro de Informações Turísticas (CTi) da SPTuris, localizado no Parque Prefeito Mário Covas (Avenida Paulista, 1853), oferece algum tipo de informação, verbal ou na forma de guias ou panfletos, sobre pontos de oferta de comida de rua e *food trucks* na Avenida Paulista. O resultado foi totalmente negativo. Não havia nenhuma informação disponível impressa e tão pouco a estagiária de turismo que fazia o atendimento dispunha de informações sobre o tema. Quando indagada, indicou como referência de lugares para comer o Guia Divirta-se do jornal O Estado de S. Paulo, que estava à disposição gratuitamente no local. No guia, que é semanal, havia algumas poucas referências à bares e restaurantes.

De forma talvez um pouco contraditória aos resultados da pesquisa e demonstrando que ainda não há um consenso sobre como tratar a comida de rua dentro da própria SPTuris, o Platum (Plano de Turismo Municipal da Cidade de São Paulo 2015/2018) faz referência direta à importância da comida de rua neste novo *status* pós legislação de 2014: “A cidade é pioneira no Brasil em comida de rua gourmet com seus *food trucks*, *food bikes*, *food parks*, feirinhas gastronômicas. São mais de 700 pontos autorizados de venda na rua” e também faz a diferenciação a que nos referimos acima, ao informar sobre as festas de rua, festivais e feiras em outro tópico de destaque: “Tem festivais, festas e feiras que celebram a gastronomia, como a *Brooklin Fest*, Festa da Achiropita, de São Vito, do Imigrante, Feira da Liberdade e da Kantuta (comunidade boliviana). Realiza 871 feiras livres por semana, sempre com um bom pastel e caldo de cana”.

Do ponto de vista do perfil do turista, pesquisa realizada no início de 2015 pelo guia “Food trucks nas ruas” aponta que o perfil do consumidor deste segmento é jovem, de 18 a 35 anos, composto por apreciadores de gastronomia e com alguma vivência internacional. O custo médio dos produtos comercializados é de até R\$ 30,00.

De acordo com o infográfico divulgado pelo Observatório do Turismo de São Paulo, o perfil dos turistas de lazer e cultura que visitaram a cidade em 2014 é o seguinte: jovens de 25 a 29 anos, permanecem na cidade em média 07 dias, são interessados em gastronomia e com gasto médio diário estimado em R\$ 190,00.

A comparação dos dados parece indicar de forma bastante clara que o perfil do turista de lazer da cidade se encaixa perfeitamente com o perfil do consumidor de *food trucks*, especialmente se levarmos em conta que estudo realizado pela EMBRATUR (*apud* FAGLIARI, 2005, p. 11) aponta que em 2001, um turista gastava em torno de 29% do total de sua viagem com alimentação. Justamente por isso, seria de se esperar que o tema tivesse maior destaque dentre os atrativos gastronômicos divulgados no *site* [www.cidadedesao Paulo.com](http://www.cidadedesao Paulo.com), como também na divulgação em guias e através do treinamento dos atendentes do CIT’s.

Outras cidades que investem fortemente no turismo, como Nova York e Londres, possuem *tours* guiados pelos principais *food trucks*, guias especializados, etc. Schlüter (2003, p.71) observa que muitas vezes, um produto ou elemento específico da gastronomia não possui atratividade suficiente individualmente, mas é possível obter um incremento econômico e social no destino através da criação de rotas temáticas e culturais. Nada neste sentido foi encontrado na pesquisa realizada, evidenciando-se assim como um potencial a ser explorado pela SPTuris e demais organismos dedicados ao planejamento e execução do turismo na cidade.

## 5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Talvez pela implantação e crescimento mais recente na cidade, os resultados dessa primeira etapa da pesquisa indicam que o assunto tem pouco destaque dentre os atrativos turísticos da cidade e vem sendo pouco aproveitado em termos de divulgação turística, portanto, poderia haver maior divulgação dos espaços que concentram comida de rua, festivais, tipos de comidas oferecidas, bem como a criação de *tours*, guias temáticos e treinamento dos atendentes das CITs (Centrais de Atendimento Turístico), especialmente porque há indicações de que o turista de lazer que visita a cidade tem um perfil específico de consumo para esse tipo de negócio. Além disso, o crescimento observado, parece refletir uma série de mudanças nos hábitos alimentares dos paulistanos, e que têm a ver com mudanças mais profundas nos hábitos das famílias e na organização do universo doméstico, com a entrada da mulher no mercado de trabalho.

Complementarmente, não se verificou uma distinção precisa entre as festas e feiras de rua que já aconteciam na cidade, antes da referida mudança da Legislação em 2014, e os eventos relacionados aos *food trucks*, *food parks* e feirinhas *gourmets*, muito embora o Platum mencione como um diferencial turístico da cidade de São Paulo a oferta de comida de rua *gourmet*.

Porém, como as mudanças são recentes e se observa uma dinâmica intensa na oferta da comida de rua, e na divulgação dos atrativos turísticos da cidade, através da atualização do *site* [www.cidadedesaopaulo.com](http://www.cidadedesaopaulo.com), novas pesquisas poderão ser feitas para oferecer maior detalhamento dessa oferta e de seus impactos nos espaços públicos, assim como das inovações e da diversidade que a caracterizam.

### Referências bibliográficas

- Carneiro, H. (2003). *Comida e Sociedade: uma história da alimentação*. Rio de Janeiro: Elsevier.
- Cascudo, L. (2004). *História da alimentação no Brasil*. São Paulo: Global.
- Damata, R. (1997). *A casa & a rua: espaço, cidadania, mulher e morte no Brasil*. Rio de Janeiro: Roco.
- Fagliari, G. (2005). *Turismo e Alimentação: análises introdutórias*. São Paulo: Rocca.
- Frúgoli Júnior, H. (2000). *Centralidade em São Paulo*. São Paulo: Cortez.
- Gimenes-Minasse, M. (2014). Atrativos gastronômicos da cidade de São Paulo (SP): uma análise preliminar. *Anais do XI Seminário da Associação Nacional Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo. Universidade do Estado do Ceará – UECE*, 1-17.
- Heck, M. (2004). Comer como atividade de Lazer. *Estudos Históricos*, 136-146.
- Lohmann, G. e Panosso Netto, A. (2008). *Teoria do Turismo*. São Paulo: Aleph.
- Montanari, M. (2008). *Comida como cultura*. São Paulo: Senac.
- Pertile, K. (2013). Comida de Rua: Relações Históricas e Conceituais. *Revista Rosa dos Ventos*, 301-310.
- Schlüter, R. (2003). *Gastronomia e Turismo*. São Paulo: Aleph.
- Silva, J. (2014). Comida de rua e transformações urbanas na São Paulo do século XIX. *Anais eletrônicos do XXII Encontro Estadual de História da ANPUH-SP*, 1-13.
- Yasoshima, J. e SILVA, T. (2014). A Comida de Rua na cidade de São Paulo: Desenvolvimento e Novas Perspectivas. *Anais eletrônicos do XXII Encontro Estadual de História da ANPUH-SP*, 1-15.

### Sites visitados em 07-06-2016:

<http://www.edanca.com.br/2014/NovidadesPagina.aspx?idNoticia=63>

<http://www.sp.abrasel.com.br/component/content/article/7-noticias/2897-16022016-food-truck-menos-gourmet-e-mais-barato>  
<http://www.sebrae.com.br/sites/PortalSebrae/artigos/Food-Truck:-uma-nova-tend%C3%Aancia>  
[https://www.tripadvisor.com.br/Attractions-g303631-Activities-Sao\\_Paulo\\_State\\_of\\_Sao\\_Paulo.html](https://www.tripadvisor.com.br/Attractions-g303631-Activities-Sao_Paulo_State_of_Sao_Paulo.html)  
<https://foodtrucknasruas.wordpress.com/2016/02/19/1a-pesquisa-food-truck-nas-ruas-apresenta-tendencias-de-crescimento-no-consumo-de-comida-de-rua/>  
<http://www1.folha.uol.com.br/saopaulo/2014/11/1544824-comida-de-rua-60-food-trucks-e-feirinhas-que-voce-deve-conhecer.shtml>  
<http://www.cidadedesapaulo.com/>  
<http://www.spturis.com>  
<http://www.spturis.com/comtur/platum.php>  
<http://www.observatoriodoturismo.com.br/>  
<https://viajando.expedia.com.br/roteiros-de-viagem/roteiro-sao-paulo/>  
<http://viajeaqui.abril.com.br/cidades/br-sp-sao-paulo>  
[http://www.nycgo.com/index.php/search/site/default\\_collection/U3RyZWV0IEZvb2Qg](http://www.nycgo.com/index.php/search/site/default_collection/U3RyZWV0IEZvb2Qg)  
<http://www.telegraph.co.uk/travel/destinations/europe/united-kingdom/england/london/articles/London-street-food-a-guide-to-the-best-stalls/>