

## **Dimensões da hospitalidade nas manifestações culturais do bairro Bixiga, São Paulo/SP<sup>1</sup>**

*Dimensions of hospitality in the cultural manifestations of Bixiga's  
neighborhood, São Paulo / SP*

### **Resumo**

Considerado um bairro étnico, impulsionado pela ocupação de imigrantes italianos ao final do século XIX e início do XX, o Bela Vista (também conhecido como Bixiga), é palco de manifestações culturais que expressam a vitalidade no uso do espaço público e se transformam em tradição da cidade de São Paulo. Analisado como lugar de hospitalidade e considerando os conceitos e categorias da hospitalidade urbana, o bairro reúne um conjunto de dez manifestações culturais, que foram inventariadas ao longo dos anos de 2015 e 2016. Desse conjunto, foi selecionada para discussão nesse artigo a Festa da Nossa Senhora Achirópita, que em 2017 completou 92 anos. Apropriou-se de seus aspectos, práticas e dinâmicas com o objetivo de relacioná-los com os conceitos de turismo étnico, sociabilidade e comensalidade, indicados nesse estudo como dimensões da hospitalidade. Caracterizada como uma pesquisa exploratória, utilizou-se da metodologia da história oral por meio de entrevistas com participantes ativos ou moradores do bairro, observação *in loco* e pesquisas bibliográfica e documental. Dentre os resultados, destacam-se a vocação festiva do bairro ao abrigar grupos étnicos, manifestações culturais, populares e espontâneas, como mediadoras da hospitalidade, que por sua vez, potencializa a prática turística, a sociabilidade, a comensalidade e, conseqüentemente, situações de pertencimento, integrando tanto os moradores do próprio bairro quanto visitantes.

**Palavras-chave:** hospitalidade; espaço público; turismo étnico; sociabilidade; comensalidade.

### **1. Introdução**

Vários são os motivos pelos quais o bairro do Bixiga é considerado um destino que recebe significativo fluxo de visitantes na cidade de São Paulo: em virtude das cantinas italianas localizadas à rua 13 de maio, da feira de antiguidades ou eventos na Praça Dom Orione, dos teatros, das padarias centenárias que oferecem produtos italianos ou, mais recentemente, das barbearias, dos espaços culturais, do samba de rua e casas noturnas.

Inicialmente ocupado por negros e imigrantes, suas características iniciais datam do final do século XIX e dos primeiros anos do século XX, contextualizadas à realidade urbana da cidade de São Paulo que já despontava para a metrópole que é hoje. Ao longo dos anos, o Bixiga (ou Bexiga) teve o nome alterado para Bela Vista, passou por transformações viárias e conservou (na medida do possível) o seu patrimônio arquitetônico, mas inegavelmente mantém

---

<sup>1</sup> A pesquisa integra a dissertação de Mestrado em Hospitalidade, do Programa de Pós-graduação da Universidade Anhembi Morumbi.

**XV Seminário da Associação Nacional de Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo**  
**19 a 21 de setembro de 2018 – São Paulo/SP**

viva a diversidade étnica e a tradição festiva e cultural suportadas nas inúmeras manifestações que ocorrem dentro de seus limites.

Originalmente, parte de seu território geográfico foi ocupado por ex-escravos negros (a área de várzea) e posteriormente, com o loteamento e arruamento, recebeu grande contingente de imigrantes (principalmente italianos), salientando sua formação multiétnica. Embora o objetivo desse estudo não seja traçar o perfil da população atual, sabe-se que hoje é constituído predominantemente pelos descendentes dessas etnias (negros e/ou italianos) e de migrantes, sobretudo oriundos de estados da região nordeste do Brasil.

Não há uma demarcação oficial do território chamado Bixiga; está inserido no distrito Bela Vista, que integra a subprefeitura da Sé juntamente com outros sete distritos<sup>2</sup>; tem a maior densidade demográfica da cidade de São Paulo (69.460 habitantes em 2,6 km<sup>2</sup> ou 26,7 habitantes/m<sup>2</sup>), sendo o terceiro menor bairro em área e o primeiro em população absoluta (IBGE, 2010). Sua arquitetura é destaque, de acordo com o estudo do Programa Patrimônio e Referências Culturais nas Subprefeituras realizado pelo Departamento de Patrimônio Histórico (DPH) da cidade de São Paulo, mais de 675 bens entre imóveis isolados e conjuntos arquitetônicos foram tombados pelo Conselho Municipal de Preservação do Patrimônio Histórico, Cultural e Ambiental da Cidade de São Paulo (CONPRESP) – de acordo com a Resolução nº 22/2002 de 10 de dezembro de 2002<sup>3</sup>.

Ao longo de cada ano, suas ruas são cenários espontâneos de algumas comemorações e festas, manifestações culturais populares que imprimem vitalidade ao atrair, moradores, visitantes e turistas. Já no primeiro mês do ano, precisamente no dia 25 de janeiro, comemora-se em uma das principais ruas do bairro, o aniversário da cidade de São Paulo; com maior assiduidade, no início do ano, a Escola de Samba Vai-Vai promove seus ensaios não em um barracão, como é comum nas diversas escolas de samba paulistanas, mas sim a céu aberto no entroncamento de três vias; na segunda-feira de Carnaval, sai às ruas o Bloco dos Esfarrapados, reconhecidamente o mais antigo da cidade; e, durante os finais de semana do mês de agosto, dois quarteirões da rua 13 de Maio e mais trechos das ruas Luis Barreto e São Vicente são fechadas para a festa que homenageia a santa italiana da região da Calábria, a Nossa Senhora Achiropita. O levantamento e a investigação dessas manifestações culturais objetivou identificar a percepção do acolhimento, da sociabilidade e da comensalidade – tratados como dimensões da hospitalidade – para o sucesso desses eventos incorporados à cultura da cidade: apropriados, renovados e possivelmente transformados em tradição festiva paulistana.

O artigo agrega referencial teórico sobre hospitalidade (Lashley, 2004; Camargo, 2004) e turismo (Boullón, 1997; Vera, 1997) para analisar a integração do estranho/desconhecido (na figura do turista) junto à sociedade e/ou comunidade de acolhimento e as relações de

---

<sup>2</sup> A subprefeitura da Sé integra os distritos Bela Vista, Sé, República, Bom Retiro, Cambuci, Consolação, Liberdade e Santa Cecília.

<sup>3</sup> A resolução com a relação dos imóveis e bens tombados encontra-se disponível em [http://www.prefeitura.sp.gov.br/cidade/upload/49c99\\_22\\_T\\_Bairro\\_da\\_Bela\\_Vista.pdf](http://www.prefeitura.sp.gov.br/cidade/upload/49c99_22_T_Bairro_da_Bela_Vista.pdf).

**XV Seminário da Associação Nacional de Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo**  
**19 a 21 de setembro de 2018 – São Paulo/SP**

sociabilidade ali estabelecidas (Simmel, 1983; Frúgoli Jr., 1995, 2007), mediante ênfase das características do turismo étnico ao potencial étnico e cultural do bairro (Hall & Rath, 2007; Collins, 2007).

Nesse sentido, recorre-se à comensalidade (Selwyn, 2004; Boutaud, 2011) ao investigar o caráter étnico e cultural da oferta de alimentos, cuja prática constitui o seu principal atrativo turístico, não somente no período da festa, mas ainda em decorrência da larga tradição da oferta de restaurantes italianos ali estabelecidos, a exemplo das *Little Italys* presentes em cidades de outros países (Hall & Rath, 2007, Collins, 2007).

Outrossim, a limitação da análise à Festa da Nossa Senhora Achiropita em profundidade<sup>4</sup>, justifica-se por alguns fatores: longevidade (em 2017 ocorreu a X edição); tempo de ocorrência (tem duração de quatro a cinco finais de semana); número de visitantes/turistas (cerca de 20.000 pessoas por final de semana); participação da população do bairro, ao envolvê-la tanto na sua produção quanto na fruição da festa; e por fim, variedade de alimentos com influência da culinária italiana.

O referencial teórico aporta o debate sobre o espaço físico para a promoção do encontro e a conseqüente proximidade, tratado como o lugar de hospitalidade (Baptista, 2002; 2008). Espaços vividos nos domínios sociais/públicos, domésticos/privados, comercial e virtual (Lashley, 2004; Camargo, 2004) e compreendidos nos estudos sobre hospitalidade urbana (Grinover, 2009, 2013, 2016; Bitelli & Bastos, 2018).

Para a construção da pesquisa, além da observação participante, utilizou-se da história oral, como metodologia ao realizar entrevistas gravadas com pessoas que testemunharam acontecimentos, conjunturas, instituições, modos de vida ou outros aspectos da história contemporânea (vivenciada pelos sujeitos), apresenta “relação estreita com categorias como biografia, tradição oral, memória [...]” (Alberti, 2013, pp. 24-25). Portanto, o conteúdo das entrevistas<sup>5</sup> somou-se ao *corpus* documental dessa pesquisa, distribuídos ao longo do texto, a fim de preencher lacunas de informações histórico-sociais. Registros fotográficos realizados simultaneamente às visitas de campo e observação *in loco*, endossam principalmente a ocupação do espaço público nessa manifestação pesquisada, mediante a prática da comensalidade e da sociabilidade, bem como permite a visualização e identificação das características simbólicas desse espaço turístico cultural (Boullón, 1997; Vera, 1997).

A pesquisa de campo centrou-se nas edições 89<sup>a</sup> e 90<sup>a</sup> Festa da Nossa Senhora Achiropita, que acontece anualmente. Nesse momento estabeleceu-se a proximidade com algumas pessoas envolvidas em sua organização, favorecendo a coleta de dados dessa manifestação cultural. As entrevistas foram gravadas em áudio com enfoque exclusivo na festa da Achiropita, realizadas com Maria Emília Moitinho (2015), que na 89<sup>a</sup> edição foi responsável

---

<sup>4</sup> A dissertação de mestrado comporta a análise de dez manifestações culturais, tal conjunto encontra-se apresentado no Mapa 1, disponível no item 4 do artigo.

<sup>5</sup> Para diferenciá-las das citações diretas, optou-se pelo uso do itálico na transcrição dos depoimentos dos entrevistados.

**XV Seminário da Associação Nacional de Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo  
19 a 21 de setembro de 2018 – São Paulo/SP**

pela área de Relações Públicas e com o ator Sérgio Mamberti (2016), morador do bairro há aproximadamente quarenta anos.

## **2. Hospitalidade e espaço público**

Há nas mitologias e religiões conteúdos que remetem claramente à hospitalidade, todos convergem às práticas associadas aos atos de receber-hospedar-alimentar-entretêr. Montandon (2011, p. 31) ao descrever a hospitalidade como “uma maneira de viver em conjunto, regida por regras, ritos e leis”, listou algumas estabelecidas para o tratamento entre visitante e hospedeiro, são os tempos da hospitalidade, detalhados e indicados como uma série de microcenas “que incluíam, entre outras, a chegada, a recepção, sentar-se, banquetear-se, dizer o nome e a pátria, deitar-se, banhar-se, a entrega de presentes, as despedidas”.

A falha no dever de acolher vizinhos e forasteiros era desaprovada socialmente e a prática da hospitalidade ocupava papel central nas sociedades pré-industriais (Lashley, 2004). Com leis não escritas e ética implícita, “a hospitalidade é um processo de comunicação interpessoal, carregado de conteúdos não-verbais ou de conteúdos verbais que constituem fórmulas rituais que variam de grupo social para grupo social, mas que ao final são lidas apenas como desejo/recusa de vínculo humano” (Camargo, 2004, p. 31). Por sua vez, o aspecto ético é reforçado ao ser utilizada para minimizar ou eliminar a agressividade/hostilidade, espécie de ritual de apaziguamento.

Os domínios onde ocorrem a hospitalidade são classificados e apresentados por Lashley (2004, p. 5-6), utilizando as instâncias sociais, privadas e comerciais: a primeira, social “considera os cenários sociais em que a hospitalidade e os atos ligados à condição de hospitalidade ocorrem junto com os impactos de forças sociais sobre a produção e o consumo de alimentos, bebidas e acomodação”, as instâncias privadas são relativas às ofertas no domínio doméstico, dentro do lar, adensando a relação entre anfitrião e hóspede e a última, comercial, “diz respeito à oferta de hospitalidade enquanto atividade econômica e inclui as atividades dos setores tanto privado quanto público”.

Já Camargo (2004, p. 52) classifica os espaços da hospitalidade mediante quatro categorias: doméstica, pública, comercial e virtual. Onde a pública “acontece em decorrência do direito de ir-e-vir e, em consequência, de ser atendido em suas expectativas de interação humana, podendo ser entendida tanto no cotidiano da vida urbana que privilegia os residentes, como na dimensão turística”. Logo, ao considerar sua ocorrência no espaço público, interessa para análise do objeto desse estudo, o espaço social da categoria pública (Camargo, 2004) ou o domínio social (Lashley, 2004).

Ao definir a hospitalidade “como um modo privilegiado de encontro interpessoal marcado pela atitude do acolhimento em relação ao outro”, Baptista (2002, p. 157) também reforça que a hospitalidade comporta fortes traços de subjetividade humana ao que se refere à realidade fora de si, coisas do mundo, natureza ou objeto, podendo-se traduzir em

**XV Seminário da Associação Nacional de Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo**  
**19 a 21 de setembro de 2018 – São Paulo/SP**

conhecimento, alimentação ou posse, desse modo aponta para a importância do lugar onde ocorre. Baptista (2008, p. 6-7) explica que os “lugares de hospitalidade são lugares de urbanidade, de cortesia cívica, de responsabilidade e de bondade. São lugares nossos que convidam à entrada do outro numa oferta de acolhimento, refúgio, alimento, ajuda ou conforto”, afirma também que “a verdadeira riqueza, ou identidade dos lugares não está nas suas potencialidades materiais, mas sim na forma como são apropriados, percebidos, desfrutados, amados e, sobretudo partilhados” e que os lugares de hospitalidade são lugares de urbanidade, são lugares abertos aos “outros”.

De acordo com Grinover (2013, p. 16), “Essas investigações relacionadas justamente com a hospitalidade urbana, apoiam-se quase sempre em conceitos já consolidados, como o fato de que existe, fundamentalmente, o lugar da hospitalidade, que se realiza no acolhimento, no abrigo, no espaço”. Assim, compreende-se as manifestações culturais no espaço público como uma necessidade de sociabilidade e/ou fruto do acolhimento, tal espaço como cenário de uma “[...] cultura urbana compartilhada, fundada em valores coletivos, uma cultura que envolve o convívio com os opostos, envolve diversidade, trocas e, mais do que tudo, o desfrute de uma cidade que tenha espaço urbano como panorama de fundo ativo”. (Grinover, 2013, p. 20)

Na abordagem sobre a importância a ser dada ao espaço público, Severini (2014, p. 89) sugere que “a discussão sobre quem é o anfitrião urbano exige um raciocínio que vai além das questões sobre hospitalidade. Antes é preciso entender as características e de quem é esse espaço. Teoricamente o espaço da hospitalidade urbana é o espaço público”.

Esse esforço em transformar os espaços urbanos/públicos em lugares de hospitalidade requer o cuidado em não conseguir apenas uma hospitalidade convencional ou artificial, como por exemplo, aquela sentida nos lugares de comércio, e sim a hospitalidade autêntica que é essencial à relação humana. Ao verificar que o crescimento das metrópoles já não se realiza apenas por ampliações concêntricas e apontando para os territórios urbanos cada vez mais periféricos, Grinover (2009, p. 11) prevê que uma nova forma espacial e funcional pode contribuir para a destruição da própria imagem da cidade enquanto espaço público:

O caráter cada vez menos público dos espaços urbanos sugere que estes são cada vez menos visualizados como espaços efetivos de pertencimento. A praça ou o jardim não são mais espaço de interação social cujos mecanismos dinâmicos já não são controlados por seus atores: a rua não é mais um local, mas apenas uma ligação. Não só os espaços públicos deixam de ser o elemento formalmente ordenador dos tecidos urbanos como perdem seu papel estruturador das atividades e das interações sociais da cidade. (Grinover, 2009, p. 12)

Avanços na utilização do espaço público na cidade de São Paulo apontam para sua retomada pelos moradores, colabora com a prática da hospitalidade na cidade, como atrativo turístico e prática do lazer (Bitelli & Bastos, 2018). Essa é uma tendência também nas maiores cidades latinas, como Cidade do México, Buenos Aires e Bogotá, de acordo com a agência

**XV Seminário da Associação Nacional de Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo  
19 a 21 de setembro de 2018 – São Paulo/SP**

Edelman Significa, que divulgou pesquisa de mercado, realizada com metodologia própria e aplicada em cidades de quatro países (Argentina, Brasil, Colômbia e México), com objetivo de traçar o perfil latino-americano. Realizada em 2016, o resultado da pesquisa referente à cidade de São Paulo foi compilada em um material chamado *Cultural Connections São Paulo* (2016) que segue disponível para consulta pública. Cita, entre os principais resultados os movimentos de reocupação dos espaços públicos que atraem cada vez mais pessoas em busca de lazer, ciclistas e manifestantes de causas políticas e sociais.

Depois de um período-teste de um ano (entre 2015 e 2016), um dos espaços público mais frequentados e conhecidos da cidade de São Paulo, a avenida Paulista, passou a ser fechada permanentemente todos os domingos, nos horários entre 9h e 17h, para exclusiva utilização em favor do lazer, sociabilidade e turismo. A ação foi fruto do Projeto Ruas Abertas da Prefeitura Municipal de São Paulo, que também abrange outras áreas da cidade e que discutiu a decisão mediante consulta pública aos moradores da cidade. “O programa tem como objetivo abrir para pedestres e ciclistas ruas e avenidas de grande relevância no perímetro de 1 a 3 quilômetros, aos domingos e feriados, das 10 às 17 horas, como forma de promover uma melhor ocupação do espaço público e ampliar os espaços de lazer na capital paulista.” (São Paulo, 2015).

Outro espaço destinado para uso público é o Parque Minhocão, assim foi rebatizado o elevado Presidente João Goulart (antigo Elevado Costa e Silva), via expressa entregue em 1971, responsável pela ligação Leste-Oeste da metrópole. Transforma-se em parque quando aos sábados e domingos é fechado para utilização livre, seu uso ocorre de forma variada mas com predominância das atividades físicas e culturais, turismo e lazer.

E o que define um espaço público? O fato desse espaço não estar submetido à nenhuma autoridade, espaço (des)apropriado destinado para uso social livre e comum:

[...] os espaços públicos são tidos como lugares onde deveriam estar assegurados os direitos dos cidadãos ao uso da cidade, a acessibilidade à memória, segurança, informação, conforto, circulação, além do acesso visual à arquitetura e à estrutura urbana [...] do ponto de vista jurídico, espaço público é o espaço tradicional de uso comum das cidades, como as ruas, as praças, os largos, as avenidas etc. e que está sob a jurisdição do poder público podendo sofrer alterações físicas a qualquer instante em prol do bem comum. (Severini, 2014, p. 89)

Frúgoli Jr. (1995, p. 37) destaca o potencial da sociabilidade no espaço público ao identificar um conjunto de atividades, códigos e regras praticadas por grupos sociais que fazem das ruas um espaço para suas relações, visando compor e revelar, em seu conjunto, dimensões a que o autor chama de “rua como modo de vida” ou “culturas(s) de rua”:

Tal “cultura de rua” se diferencia de algo que poderia ser intitulado de “cultura pública”, identificada, num certo plano, com vários tipos de ocupação do espaço público que impliquem algum modo de organização por parte das instituições [...] cujo critério de utilização do espaço passa por algo previamente definido ou minimamente consensual, e que busca antes de tudo

**XV Seminário da Associação Nacional de Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo  
19 a 21 de setembro de 2018 – São Paulo/SP**

a “visibilidade social”, como passeatas, atos públicos, manifestações, *performances*, festas de rua. (Frúgoli Jr., 1995, p. 71)

O apanhado conceitual apresentado até então, relaciona a hospitalidade – que ocorre no âmbito social e/ou público – como agente promotora principalmente do acolhimento inicial do estranho/estrangeiro, mas sobretudo capaz ativá-lo para as relações de sociabilidade que ocorrem nesse caso, no espaço público da cidade. As manifestações culturais aparecem na discussão como mediadoras das dimensões da hospitalidade: nesse primeiro momento de sociabilidade e mais adiante como facilitadoras do turismo e da comensalidade.

### **3. Turismo étnico e cultural na cidade**

Participaram da formação das principais capitais do mundo moderno contingentes imigrantes (estrategicamente ou não), sendo assim é impossível dissociar as influências culturais de suas raízes étnicas. Cidades como Nova York (EUA), Vancouver (CAN), Melbourne (AUS), San Francisco (EUA) são apontadas em Hall e Rath (2007) por gradualmente orgulharem-se de suas *Chinatowns*, *Little Italys*, *Greektowns*, *Little Saigons*, *Little Havanas*, *Little Odessas*, *Punjabi Markets* e todo tipo de agrupamentos étnicos presentes no espaço urbano.

Pontuando historicamente, em 1880 tornou-se moda para os nova-iorquinos da classe média frequentar *Chinatown*; em 1938, Vancouver inaugurou oficialmente o seu *Chinatown* para o turismo; na década de 1970, Melbourne começou a patrocinar grandes planos de desenvolvimento para impulsionar essas áreas em declínio: *Chinatown* foi selecionada como símbolo de diversidade cultural e objeto de orgulho cívico e turístico (Anderson, 1988, 1995 apud Hall & Rath, 2007).

Já Collins (2007), ao tratar de cidades na Austrália principalmente sob o olhar do comércio, identificou alguns bairros como recintos étnicos. Com formação muito semelhante ao Bixiga, em São Paulo, descreve o bairro Leichhardt como lar original da comunidade de imigrantes italianos na cidade de Sydney desde o final do século XIX, onde em 1885, os primeiros italianos se estabeleceram e abriram seu primeiro empreendimento. Mas foi somente na década de 1920 que uma *Little Italy* começou a tomar forma de comunidade, cuja expansão foi reforçada pela onda migratória no final dos anos 1950 e início dos anos 1960.

Para os imigrantes italianos do pós-guerra, Leichhardt ofereceu moradia barata, proximidade de empregadores de mão de obra não qualificada, lojas italianas e outros negócios. Religião e comércio estavam no centro dessa florescente comunidade. A igreja e paróquia de Saint Fiacre, dirigida pelos padres capuchinhos de língua italiana, tornaram-se o centro da vida italiana na área. Já em 1962 havia quatro cafés italianos em Leichhardt, e logo se juntaram a outros negócios, como vendedores de frutas, corretores imobiliários, mercearias, restaurantes, cabeleireiros, casas de apostas,

**XV Seminário da Associação Nacional de Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo**  
**19 a 21 de setembro de 2018 – São Paulo/SP**

açougues, farmácias, lojas, padarias, joalherias, lojas de música e casas noturnas. (Collins, 2007, p. 74)

Com a percepção das características de um conjunto de bairros (recintos étnicos) na cidade de Sidney, Collins (2007) os define como locais da interface imigração, diversidade étnica e turismo na cidade. As dinâmicas sociais, econômicas, políticas e culturais potencializaram seu desenvolvimento histórico e suas perspectivas contemporâneas para o turismo. “Uma descoberta importante é que os empreendedores imigrantes são centrais para a criação de recintos étnicos em primeira instância, bem como para sua vitalidade e autenticidade a longo prazo.” (Collins, 2007, p. 82), assim discute questões ainda pouco aprofundadas sobre o empreendedorismo étnico, políticas de governo e regulações acerca do desenvolvimento e comercialização de distritos étnicos para o turismo nas cidades.

Os bairros são espaços das cidades relativamente grandes, onde os turistas podem entrar e se locomover, e que alguns deles quando recebem nomes que referenciam seus habitantes e/ou conservam sua arquitetura, se tornam facilmente reconhecíveis, podendo agregar circuitos turísticos. Boullón (1997, p. 174) complementa que, eventualmente, símbolos são utilizados dentro de uma área como unidades temáticas e exemplifica a presença de padrão nas edificações (desde o formato, estilo e altura) até ícones, enfeites ou decorações nas ruas dos bairros, tal prática é facilmente identificada no bairro do Bixiga no período da Festa da Nossa Senhora Achiropita, conforme figura 2.

Ao discorrer acerca da teoria do espaço turístico, Boullón (1997, p. 64-65) salienta a presença e distribuição territorial dos atrativos turísticos (patrimônio, equipamentos, infraestrutura etc.) e que dentre suas divisões, o espaço cultural é aquele cuja parte da fisionomia original do tecido terrestre foi alterada pela ação do homem com o objetivo de adaptá-lo para as suas necessidades.

Muitos países defenderam políticas para manter (ou tornar) suas populações homogeneamente brancas e europeias durante boa parte dos séculos XIX e XX. No Brasil, no século XIX, verifica-se a associação da substituição do trabalho escravo pelo livre ao estabelecimento da política imigratória<sup>6</sup> que visa o “branqueamento” da população, aspecto que se perpetuará em boa parte do século subsequente. O favorecimento do imigrante europeu, principalmente do português<sup>7</sup>, resultará na exclusão de outros grupos étnicos, empurrados para as periferias ou segregados em determinadas regiões da cidade, resultando na formação de bairros pobres e “perigosos”, bem como no estabelecimento de medidas destinadas a controlá-los. Ainda hoje é evidente a herança e prática de políticas públicas higienistas na cidade de São Paulo, mascaradas por campanhas publicitárias.

---

<sup>6</sup> Ao Senador Nicolau Vergueiro atribui-se a primeira iniciativa de estabelecimento de contratos de parceria e de colonato com imigrantes europeus em 1847. Seguir-se-á o estabelecimento de uma política de financiamento por parte do Estado, que viabilizará a imigração subsidiada (1871) e a substituição do trabalho escravo em decorrência da abolição dos escravos em 1888. (Bassanezi et al., 2008)

<sup>7</sup> Antigo colonizador, o imigrante português fala o mesmo idioma, professa a fé católica e não constitui guetos.



**XV Seminário da Associação Nacional de Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo**  
**19 a 21 de setembro de 2018 – São Paulo/SP**

Em contraponto às políticas públicas do passado – que tinham como interesse esconder o “indesejado”, lugares que eram tidos como viveiros de crimes e doenças, centro de tráfico de drogas, lar de criminosos, prostitutas e vagabundos –, práticas positivas foram adotadas, com o intuito de (re)significar territórios dotados de riqueza étnica historicamente enraizada. Nesse sentido, várias cidades norte-americanas e australianas vivenciaram esse processo e hoje reúnem visitantes atraídos pelas lojas de especialidades, de roupas, de comidas exóticas, de ingredientes aromáticos, de músicas ou comidas típicas em um dos inúmeros restaurantes dos bairros étnicos. Tais empreendimentos criam um ambiente acolhedor para viajantes internacionais que gostam de explorar o “mundo em uma cidade” (Hall & Rath, 2007; Collins, 2007).

O fato de que essas ruas e bairros, anteriormente tidos como perigosos, serem agora locais de festejos ou destinos turísticos recomendados em folhetos de viagem, guias de compras e na internet, sendo até incorporados às campanhas de *marketing* das cidades, mostra que esta não é apenas uma fase passageira. A realidade dos imigrantes em muitos países, ao abrir e operar empreendimentos comerciais orientados para o turismo, é defendido por Hall & Rath (2007, p. 3) como geração de valor (“dividendo em diversidade” ou “vantagem étnica”). Para esses autores o turismo, mais do que outros setores da economia, permite que pequenos empreendedores de minorias étnicas se desenvolvam – mesmo sem conhecimento especializado ou recursos de capital substanciais.

Por fim, desenvolvem-se novos padrões de produção e consumo em um mercado que demanda diversidade cultural e, nesse sentido, o turismo e a migração são expressões fundamentais para a produção e para o consumo, contribuem para o desenvolvimento econômico e social das cidades. Como exemplo, a inter-relação entre a identidade, a imagem e a promoção de bairros, alimenta os vínculos entre os grupos étnicos e seus territórios; processo que pode assumir várias formas, que vão desde a oferta de cozinhas nacionais e internacionais até a mercantilização de localidades inteiras (Hall & Rath, 2007), caso ainda embrionário do Bixiga e de outros bairros no centro da cidade de São Paulo, que podem seguir o exemplo das *Chinatowns* e das *Little Italys* do mundo.

#### **4. Festa da Nossa Senhora Achiropita: sociabilidade e comensalidade**

Considera-se que as manifestações culturais de um povo advêm da necessidade de explicitar sua crenças e rotinas mediante práticas sociais realizadas por grupos pertencentes (ou não) a uma mesma sociedade, comunidade ou etnia que desenvolveram em conjunto os mesmos costumes ou hábitos, afim de garantir a sua permanência e algumas vezes, instaurando-se essas atividades como tradição.

Os estudos realizados por Lucena (2013, p. 215) identificaram as manifestações culturais imateriais ou intangíveis do Bixiga como patrimônio, abarcando “manifestações artísticas, religiosas, hábitos, costumes, além de fatos e personagens marcantes da história local”; nesse mesmo caminho a pesquisa sobre patrimônio histórico-cultural de Bastos (2004)

**XV Seminário da Associação Nacional de Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo**  
**19 a 21 de setembro de 2018 – São Paulo/SP**

resultou no Inventário Nosso Patrimônio Cultural, cuja metodologia foi distribuída em duas partes: a primeira inventariando o bens tangíveis, que dialogava com os entrevistados sobre os bens que consideravam significativos na sua região e a segunda parte, questionava os mesmos entrevistados a respeito das manifestações culturais:

Manifestações culturais espontâneas estão carregadas de expressões culturais que caracterizam as comunidades. É preciso criar mecanismos para divulgação e participação da comunidade. O trabalho de valorização, preservação e reutilização do Patrimônio Cultural constitui uma forma de envolvê-la, permitindo-lhe a consciência de si mesma e a revitalização das tradições. A valorização da identidade cultural permite que se intensifique o sentimento de pertencimento à comunidade. Em contrapartida, o abandono e desvalorização do patrimônio cultural expressam nossa dependência cultural. (Bastos, 2004, p. 260)

Referenciadas na pesquisa de Bastos (2004, pp. 262-263) como patrimônio cultural intangível, as manifestações culturais foram identificadas como “festas populares de caráter devocional, logradouros que se notabilizam pela realização de feiras de arte, outros que tem se destacado pela implementação de projetos de apresentações musicais, corridas, desfiles, dentre outros.” Dentre as festas de caráter religioso, destacaram-se “as tradicionais festas de origem italiana Nossa Senhora da Achiropita, no Bexiga, São Vito Mártir e Nossa Senhora de Casaluce, no Brás”.

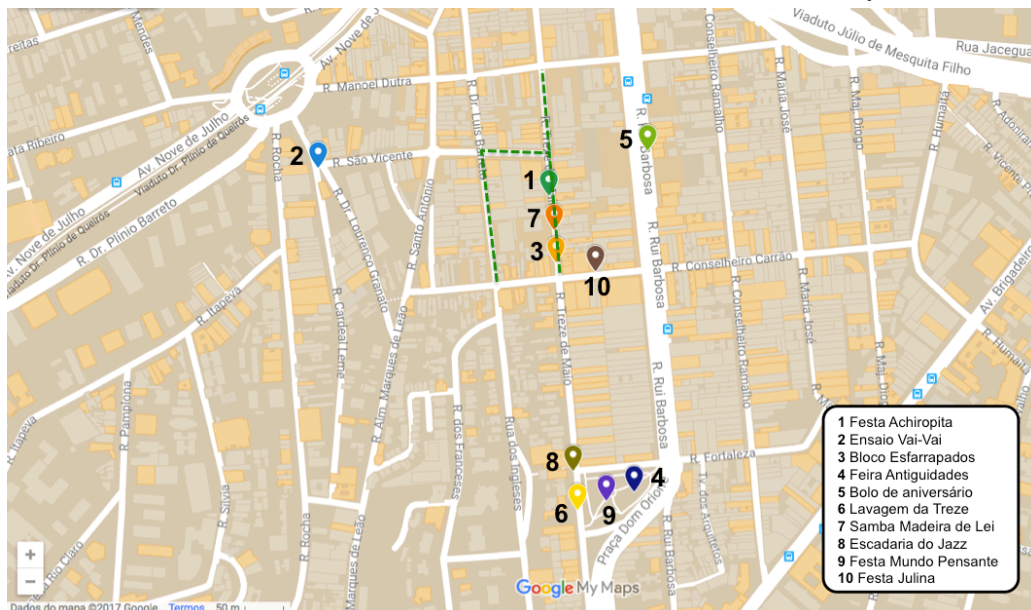
Quanto aos bairros de forte identidade étnica de São Paulo, Bastos (2004, p. 263) conclui ainda a preservação das festividades nas comunidades que lhes deram origem. “[...] No Bexiga, reduto dos italianos e negros, realiza-se o Nhoque da Sorte, o Maior Pão do Mundo e o Bolo de São Paulo, além da já citada festa da Achiropita, concentra-se uma das escolas de samba mais tradicionais da cidade, a Vai-Vai”.

No Mapa 1 é possível visualizar o conjunto de dez manifestações inventariadas na pesquisa realizada anteriormente (Bitelli, 2017), porém com destaque à manifestação em homenagem à Nossa Senhora Achiropita (indicada com o número 1 e com destaque para as vias onde ocorre: linhas verdes pontilhadas), salienta-se que a rua também concentra a arquitetura italiana, cujas fachadas exteriores das edificações conferem credibilidade acerca desse passado italiano, elemento vital para o turismo.

Ao elencar como objeto principal desse estudo a Festa da Nossa Senhora Achiropita, faz-se necessário introdução sobre a história da santa. A imagem original é venerada desde o século XII pelos calabreses na cidade do sul da Itália, Rossano, onde hoje encontra-se a catedral com a pintura original que inspirou a estátua honrada na igreja localizada à rua 13 de Maio, no Bixiga, em São Paulo.

Mapa 1: Localização das manifestações culturais inventariadas, com destaque para a Festa da Nossa Senhora Achiropita

**XV Seminário da Associação Nacional de Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo**  
**19 a 21 de setembro de 2018 – São Paulo/SP**



Fonte: Bitelli (2017, p. )

De acordo com a entrevistada Maria Emília, neta de imigrantes italianos e partícipe das atividades da paróquia, a imagem exposta na igreja foi encomendada na Itália pelos moradores do bairro, chegando ao Brasil em 1904. Em contraponto a essa informação, Lucena (1983) relata que a imagem da santa começou a ser venerada pelos fiéis por volta de 1908, na casa de José Falcone, na rua 13 de Maio, local de reunião para novenas em adoração à Nossa Senhora Achirópita. Em resumo, juntamente com o depoimento de Armandinho do Bexiga (Moreno, 1996, p. 91) fica clara a longevidade da manifestação:

A festa de Nossa Senhora da Achirópita é a mais tradicional do bairro, sem dúvida. [...] a festa tem quase 90 anos. Antes era uma capela, não era reconhecida pelo clero, não tinha padre e todo casamento ou batizado tinha que ser feito na Igreja do Divino Espírito Santo, na rua Frei Caneca [...]. No dia 19 de março de 1926, o clero reconheceu aqui como Igreja graças ao esforço do coronel Nicolau dos Santos. Então hoje a turma da Achirópita fala dos 68 anos de festa, mas eu tenho depoimentos que desmentem isso, inclusive do "seu" José Scaramuzza [...]. Ele era um grande festeiro e eu tenho o depoimento dele dizendo que em 1906 já existia a festa, maior do que hoje. Vinham até bandas da Itália tocar.

Com o tempo, houve a necessidade da construção de uma capela para abrigar a santa Nossa Senhora Achirópita e a partir de então, em 1910 foi constituída uma comissão, que se reuniu para comprar o terreno com essa finalidade. Portanto, durante os dias 13, 14 e 15 de agosto as missas e festa em homenagem à padroeira eram celebradas. Ao final dos festejos a imagem retornava à casa do zelador "José Falcone e, no ano de 1910, deu-se início às grandes quermesses. Eram realizadas na Rua 13 de Maio, iniciava-se nas esquinas com a Manoel Dutra e Conselheiro Carrão, havia muitas barracas, bandas [...] (Lucena, 1983, p. 124).

**XV Seminário da Associação Nacional de Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo**  
**19 a 21 de setembro de 2018 – São Paulo/SP**

Já consolidada a periodicidade anual da festa, após alguns anos a comissão comprou com o dinheiro arrecadado, a casa ao lado da pequena capela, firmando em 1916 a primeira expansão da capela que era aberta somente para os festejos, a partir desse momento passou a chamar-se Igreja de São José do Bexiga, subordinada à Paróquia do Divino Espírito Santo da Bela Vista (Lucena, 1984, p. 125). Há relatos de que o nome da Paróquia cujo homenageado é São José, deve-se ao fato de haver um contingente expressivo de fiéis a outra santa italiana, Nossa Senhora do Ribalta, essa da região de Puglia, na cidade de Cerignolla: “As missas no Bexiga eram tão concorridas que obrigaram o padre a planejar mais de uma missa por domingo”, o que já caracterizava uma devota e religiosa população.

Embora sem registros oficiais sobre a finalização das obras, talvez pelo fato da igreja vir adquirindo imóveis e promovendo obras desde então, foi em 1949 que o cardeal arcebispo despachou favoravelmente a solicitação para que a capela fosse dedicada oficialmente à padroeira da paróquia, Nossa Senhora Achiropita – alegando principalmente a consideração dos fiéis (Lucena, 1983).

A festa passou por transformações significativas ao longo dos anos, desde sua realização no espaço interno da igreja com apenas quatro barracas, até tomar impulso da comunidade passando a ocorrer durante todos os finais de semana do mês de agosto. O tamanho do evento, a ocupação das ruas, a dimensão da produção e público da festa são destaques dentre outras tradicionais festas italianas da cidade de São Paulo: a Festa de São Vito, no bairro do Brás e a Festa de San Gennaro, que ocorre no bairro da Mooca, ambos os bairros caracterizados como étnicos (italianos) cujas origens datam do mesmo momento histórico do Bixiga (séculos XIX e XX).

Nas edições da Festa da Achiropita de 2015 e 2016 o evento ocupou três ruas do bairro<sup>8</sup>, fechadas para o tráfego de carros a partir das 17 horas até a meia-noite dos sábados e domingos. Contava com trinta e seis barracas que ofereciam comidas típicas, bebidas, doces e presentes, além do espaço destinado a brinquedos infantis como pula-pula, cama elástica etc., conforme mostra a Figura 1.

Figura 1: Mapa da 89ª Festa da Achiropita com detalhamento das barracas

---

<sup>8</sup> Ruas 13 de Maio, São Vicente e Doutor Luis Barreto.

XV Seminário da Associação Nacional de Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo  
19 a 21 de setembro de 2018 – São Paulo/SP



Fonte: Guia impresso da 89ª Festa da Achiropita (2015)

A Festa da Nossa Senhora Achiropita é vivida pela comunidade como um momento de vida intensa em ruptura com a vida cotidiana. A começar que visualmente há um painel fixo na rua demarcando a “entrada da festa”, que iluminado informa a edição e os patrocinadores do evento. Durante o mês de agosto, a principal rua do bairro, 13 de Maio onde fica localizada a igreja da Nossa Senhora Achiropita, fica tomada por enfeites aéreos (Figura 2) ao longo dos quarteirões onde ocorre a festa, marcando o tom festivo da comunidade com bandeirolas nas cores da bandeira italiana.

Figura 2: Enfeites fixados nas ruas onde ocorre a festa da Nossa Senhora Achiropita

**XV Seminário da Associação Nacional de Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo**  
**19 a 21 de setembro de 2018 – São Paulo/SP**



Fonte: os autores (2015)

Os enfeites eram comuns desde 1930, quando arcos localizados nas duas entradas da rua 13 de maio, limitavam o espaço público ao acesso de qualquer tipo de veículo durante uma semana (Grünspun, 1979, p. 97) e já destacava-se que a oferta de alimentos, contudo esses não eram de produção e responsabilidade da paróquia; ambulantes ficavam nas proximidades vendendo variedade restrita de itens, como pipocas e cuscuz (Grünspun, 1979, p. 102). Esse aspecto também é reforçado pelo entrevistado Sérgio Mamberti (morador do bairro desde a década de 1960):

*Sérgio: Aqui tinha a Nossa Senhora da Achirópita, tinha uma festa que era modesta, em frente à igreja. Hoje...*

*Entrevistador: ...essa festa modesta, você lembra de quando, qual era a data?*

*Sérgio: Sempre é nessa data.*

*Entrevistador: E a festa era dentro da igreja ou fora?*

*Sérgio: Era na porta, tipo uma quermesse. Mas era uma coisa que a gente, vamos dizer, era modesta, entendeu? Eu não me lembro a partir de quando começou essa festa, eu sei que pelo menos de uns 30 anos para cá, ela começou a crescer.*

*Entrevistador: Naquela época, a festa durava mais de uma semana?*

*Sérgio: Eu acho que não.*

*Entrevistador: Tinha comida?*

*Sérgio: Eu acho que tinha comida, mas era uma coisa mais modesta, (a fogazza), mas era tudo pequenininho, sabe? Era uma festa muito forte, porque a Achirópita era a igreja... (Sérgio Mamberti, entrevista concedida em junho de 2016)*

Foi entre os anos de 1950 e 1960 que surgiu a primeira barraca de alimentos organizada pelos voluntários da festa, oferecia o sanduíche de pernil e pipoca produzidos pelas senhoras da

**XV Seminário da Associação Nacional de Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo**  
**19 a 21 de setembro de 2018 – São Paulo/SP**

comunidade, dessa forma agregando mais uma tradição à festa além de uma nova forma de arrecadação. A introdução da comida ocorreu somente mais tarde “[...] que até então seguia o estilo de quermesse. A descoberta do interesse do público em geral pela comida das “mamas” resultou em que ela fosse introduzida na festa, em barracas, o que afinal acabou se tornando tradição.” (Amaral, 1998, pp. 136-137)

A partir de 1980 é que a festa se aproximou do formato estruturado que possui hoje, de acordo com a entrevistada Maria Moitinho, contava com treze barracas no total e aproximadamente 200 voluntários; três anos depois foram montadas vinte e duas barracas com cerca de 350 voluntários e ao final da década de 1980, houve a reestruturação: uma equipe de festa foi formada e constituída por casais participantes da paróquia. Essa estrutura organizacional permaneceu com pequenas alterações até a edição de 2016.

Figura 3: Equipe trabalhando na cozinha de escala industrial montada dentro das dependências da paróquia



Fonte: os autores (2015)

A dimensão da produção culinária pode ser calculada ao visualizar a Figura 3, ao menos nove caldeirões com capacidade de vinte litros de molho de tomate cada são produzidos diariamente para serem comercializados durante a festa. Amaral (1998, pp. 130-131) reforça, quanto aos tipos de comida, de influência étnica, oferecidos na 72ª Festa da Nossa Senhora Achiropita, em 1998:

Ali são servidas, também, deliciosas comidas italianas, preparadas carinhosamente pelas “mamas” (mães italianas, ou que dominam a preparação dos quitutes italianos) da comunidade. A partir das terças-feiras, em todas as semanas, as “mamas” se envolvem em tempo integral na

**XV Seminário da Associação Nacional de Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo**  
**19 a 21 de setembro de 2018 – São Paulo/SP**

preparação de pratos como fogaça, *fricazza*, espaguete à moda Achirópita, polenta, antepastos, *peperoni al forno*, *melanzana al forno*, *sfogliatelli* e *canolli*, entre várias outras especialidades bastante disputadas.

Nas imagens apresentadas na Figura 4 notam-se algumas pessoas alimentando-se dos pratos típicos comercializados durante o evento. O cenário chama a atenção por ser público e não respeitar nenhuma norma de etiqueta, cerimônia ou higiene (o que não significa a ausência dela). De acordo com a entrevistada Maria Emília, o diferencial está na exclusividade dos alimentos disponíveis durante a festa; o prazer em consumi-los está relacionado com a quebra da rotina, a possibilidade do lazer, considerando que a ocorrência anual da festa e a experiência em comer “a melhor” (comida italiana) no “lugar certo” (bairro italiano).

*Com certeza tem gente que vem pela comida, que vem porque é um passeio, porque é aquela comida mais popular que você consegue comer na rua e se alimentar bem, tem gente que vem porque sabe que só acontece uma vez por ano, gente que vem porque sabe que a fogazza você só vai comer ali, naquele lugar, você não tem outro lugar igual a esse. (Maria Emília Moitinho, entrevista concedida em agosto 2015)*

O ato de comer em grupo comporta diversos valores simbólicos, um deles “consiste no fato de o(a) recém-chegado(a) estabelecer o direito de partilhar do alimento pertencente ao grupo, um pequeno mas importante ato de hospitalidade, denotando sua aceitação pelos demais” (Selwyn, 2004, p. 27). Ao compartilhar a mesa ou a sua refeição com alguém alimenta-se uma das mais reconhecidas formas de hospitalidade, assumindo então um significado ritual e simbólico superior à simples satisfação de uma necessidade fisiológica, essa forma de partilha, de troca e de reconhecimento é identificado por Boutaud (2001) como comensalidade. Logo, não se trata só de comer, mas comer em comum e de ser visto comendo sob o olhar dos outros (figura 4).

Figura 4: Comensalidade - participantes da 89ª Festa da Nossa Senhora Achirópita





**XV Seminário da Associação Nacional de Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo  
19 a 21 de setembro de 2018 – São Paulo/SP**

Fonte: os autores (2015)

Para Montandon (2011, p. 31) “Uma das primeiríssimas coisas que marcam a atitude do hospedeiro é o gesto de oferecer bebida e comida”, o estranho/desconhecido é acolhido e nesse sentido a promoção da convivialidade se dá tanto por meio da produção dos ingredientes, quanto da partilha da refeição durante o festejo. Faz-se referência à sociabilidade a proposição de que a interação entre indivíduos e a definição de sociedade como “um estar com o outro, para um outro, contra um outro que, através do veículo dos impulsos ou propósitos, forma e desenvolve os conteúdos e os interesses materiais ou individuais” (Simmel, 1983, p. 168). O fenômeno resultante da liberação dos indivíduos (de uma sociedade) de todos os laços com esses conteúdos e interesses pode ser chamado de sociabilidade. Outro conceito mencionado pelo autor é o de *sociação*, que foi definido como

[...] a forma (realizada de incontáveis maneiras) pela qual os indivíduos se agrupam em unidades que satisfazem seus interesses. Esses interesses, quer sejam sensuais ou ideais, temporários ou duradouros, conscientes ou inconscientes, causais ou teleológicos, formam a base das sociedades humanas. [...] Interesses e necessidades específicas certamente fazem com que os homens se unam em associações econômicas, em irmandades de sangue, em sociedades religiosas, em quadrilhas de bandidos. [...] todas essas sociações também se caracterizam, precisamente, por um sentimento, entre seus membros, de estarem sociados, e pela satisfação derivada disso. (Simmel, 1983, p. 166-168)

Sendo a categoria interesses o que diferencia *sociação* de sociabilidade; “a sociabilidade só pode dar-se na neutralização, mesmo que momentânea, das diferenças dos contrastes individuais, na absoluta gratuidade de seu fazer-se, na sublimação da realidade” (Simmel, 1983, p. 168) e mostra mais interesse na forma como as relações dentro da sociedade acontecem, ou seja, nas formas que assumem na prática, do que no conteúdo dessas práticas. Ou ainda, a sociabilidade é vista como o “sentimento de estar se relacionando com outras pessoas e estar tendo prazer com esse relacionamento. Deve ser um sentimento de satisfação, de prazer, por estar integrado a um grupo com o objetivo exclusivo de gozar a relação com outras pessoas.” (Simmel, 1983, p. 168).

Simmel (1983, p. 171) traz a expressão “limiars de sociabilidade”: “Esses limiars são transpostos quando os indivíduos interagem motivados por propósitos e conteúdos objetivos e quando seus aspectos subjetivos e inteiramente pessoais se fazem sentir”. Tão logo não é possível pensar a cidade, especialmente as metrópoles, como o lugar da solidão e do individualismo, como o senso comum tende a estereotipar.

A pertinência em relacionar a sociabilidade como uma das dimensões da hospitalidade tendo como lócus a Festa da Nossa Senhora Achiropita dá-se pela acessibilidade da manifestação cultural, pois agrega aqueles que pertencem principalmente ao bairro (a comunidade) e também ao visitante sem segregação, onde nem mesmo a desigualdade entre os

**XV Seminário da Associação Nacional de Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo**  
**19 a 21 de setembro de 2018 – São Paulo/SP**

participantes é percebida, é “vivida em espécies de jogos, nos quais uma das regras implícitas seria atuar como se todos fossem iguais” (Frúgoli Jr., 2007, p. 9), pois ao vivenciarem certo acolhimento, apropriam-se do que é oferecido: desde o mesmo espaço público à mesma comida, essa última fundamental para a prática da comensalidade.

## **5. Conclusões**

A ocupação dos bairros pelos grupos de imigrantes, tanto quanto as modificações ou permanências iconográficas no decorrer de sua história, caso do conjunto arquitetônico tombado, apontam para que tais territórios sejam tratados como identitários e de referência étnica na cidade de São Paulo.

Percebe-se que a interação dos grupos sociais que construíram, coexistiram e permaneceram no bairro do Bixiga favoreceram a formação de uma diversidade que resulta em uma cultura peculiar, seja na formação festiva ou no uso e interação de seus moradores com o espaço público. Resultaram na diversidade de manifestações como resultado de um processo permanente de (re)adaptação, (re)apropriação, permanência e reforço da identidade, fatores que contribuem para a atração turística e formação da cadeia de valor, conforme defendido nas discussões de Hall & Rath (2007) sobre o turismo étnico.

Todavia, a festa e a hospitalidade expressam e/ou estabelecem vínculos entre grupos, são partes integrantes no processo de iniciar as alianças entre eles. Considera-se aqui que o espaço público do Bixiga tem papel essencial agregador na cultura urbana citada por Grinover (2013), pois envolve a partir e desde o acolhimento inicial de diferentes grupos (étnicos) até as diferentes culturas e costumes trazidos por eles.

Ao elencar uma manifestação específica, a Festa da Nossa Senhora Achirópita, para a discussão e análise das dimensões da hospitalidade, pode-se evidenciar as práticas da sociabilidade, potencializada pela participação mútua de um grande contingente de moradores e visitantes (turistas), bem como a comensalidade, impulsionada pela oferta de alimentos caracterizados sob influência étnica e disponibilizados exclusivamente no período do festejo, tornando-se os principais atrativos para o turismo no bairro.

Uma possível relação entre a imigração, a diversidade étnica e o turismo na cidade está diretamente relacionada aos bairros étnicos (ou recintos étnicos), porém poucos são os estudos pautados na oferta, demanda e eficácia, mediante a promoção dos bairros, os alimentos, restaurantes, manifestações, festejos, a fim de possibilitar estudos comparativos e discussão de resultados em diferentes cidades e diferentes países. Collins (2007) destaca o aspecto da credibilidade da experiência do turista, salienta que a autenticidade é potencializada por meio da realização de festivais étnicos, eventos da comunidade e celebração de dias nacionais da etnia correspondente, tais aspectos estão presentes na festa da Achirópita.

**XV Seminário da Associação Nacional de Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo  
19 a 21 de setembro de 2018 – São Paulo/SP**

Por fim, apesar do processo acelerado de modernização que transformam ininterruptamente a cidade de São Paulo, aliados a fenômenos como globalização e aculturação, o bairro em questão ao ofertar diferentes atrativos de origem étnica, principalmente referente à gastronomia e manifestações culturais, consolida-se como promotor de oferta turística inserido na cidade de São Paulo.

## **6. Referências<sup>9</sup>**

- Alberti, V. (2005). *Manual de história oral*. 3ª. ed. Rio de Janeiro: Editora FGV.
- Amaral, R. C. M. P. (1998). Festa à brasileira. *Tese apresentada ao departamento de antropologia da Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Sociais da USP*. São Paulo.
- Anderson, K. J. (1988). Cultural hegemony and the race-definition process in Chinatown, Vancouver: 1880–1980. *Environment and Planning D: Society and Space*, 6 (2), 127-149.
- Anderson, K. J. (1995). *Vancouver's Chinatown: racial discourse in Canada, 1875-1980*. McGill-Queen's Press-MQUP.
- Bassanezi, M.S.C.B.; Scot, A.S.V.; Bacellar, C.A.P.; Truzzi, O. *Atlas da imigração internacional em São Paulo: 1850-1950*. São Paulo: Unesp/Fapesp, 2008.
- Bastos, S. (2004). Nosso Patrimônio Cultural: uma metodologia de pesquisa. *PASOS Revista de Turismo y Patrimonio Cultural*. v. 2, n. 2, pp. 257-265.
- Bitelli, F. M. (2017). Dimensões da hospitalidade nas manifestações culturais do Bixiga, São Paulo/SP. *Dissertação de mestrado Pós-graduação em Hospitalidade da Universidade Anhembi Morumbi, São Paulo/SP*. Disponível em: [http://portal.anhembi.br/posgraduacao/Dissertacao\\_Fabio\\_Molinari\\_Bitelli.pdf](http://portal.anhembi.br/posgraduacao/Dissertacao_Fabio_Molinari_Bitelli.pdf)
- Bitelli, F. M., & Bastos, S. R. (2018). Hospitalidade na cidade: as manifestações culturais como prática e uso do espaço público. *Revista Turismo – Visão e Ação*. Vol. 20. Ed. 3. [no prelo]
- Boullón, R. C. (1997). *Planificación del espacio turístico*. 3ª ed. México: Trillas.
- Boutaud, J. J. (2011) Comensalidade: compartilhar a mesa. In: Montandon, A. *O livro da hospitalidade: acolhida do estrangeiro na história e nas culturas*. São Paulo: Senac, p. 1213-1230.
- Camargo, L. O. L. (2004). *Hospitalidade*. São Paulo: Aleph.
- Collins, J. (2007). Ethnic precincts as contradictory tourist spaces. In: RATH, J. (Org.). *Tourism, ethnic diversity and the city*, 2007. p. 52–67.

---

<sup>9</sup> De acordo com o estilo APA – American Psychological Association

**XV Seminário da Associação Nacional de Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo**  
**19 a 21 de setembro de 2018 – São Paulo/SP**

Hall, C. M., & Rath, J. (2007). Tourism, migration and place advantage in the global cultural economy. In: Rath, J. *Tourism, Ethnic Diversity and the City. (Contemporary Geographies of Leisure, Tourism and Mobility Series)*. London and New York: Routledge, p. 1-24.

Frúgoli Jr., H. (1995). *São Paulo: espaços públicos e interação social*. São Paulo: Marco Zero.

Frúgoli Jr., H. (2007). *Sociabilidade urbana*. São Paulo: Zahar.

Grinover, L. (2009). A hospitalidade na perspectiva do espaço urbano. *Revista Hospitalidade*, v. 6, n. 1, pp. 4-16.

Grinover, L. (2013). Hospitalidade, qualidade de vida, cidadania, urbanidade: novas e velhas categorias para a compreensão da hospitalidade urbana. *RITUR - Revista Iberoamericana de Turismo*, v. 3, n.1, pp. 16-24.

Grinover, L. (2016). *A cidade à procura da hospitalidade*. São Paulo: Aleph.

Grünspun, H. (1979). *Anatomia de um bairro: O Bexiga*. São Paulo: Cultura.

Lashley, C., & Morrison, A. (orgs.). (2004). *Em busca da hospitalidade: perspectivas para um mundo globalizado*. Barueri, SP: Manole.

Lucena, C. T. (1983). *Bixiga, amore mio*. Editora Pannartz.

Lucena, C. T. (1984). *Bairro do Bexiga. A sobrevivência cultural*. São Paulo: Brasiliense.

Lucena, C. T. (2013). *Bixiga Revisitado*. São Paulo: Ibrasa.

Moreno, J. (1996). *Memórias de Armandinho do Bixiga*. São Paulo: Editora SENAC.

Raffestin, C. (2008). Réinventer l'hospitalité. *Communications*. Paris: Editions du Seuil, n. 65, p. 165-174.

São Paulo, P. M. (2015). Moradores decidem quais ruas poderão ser abertas para ciclistas e pedestres em seus bairros. 20/09/2015. Disponível em: <http://www.capital.sp.gov.br/noticia/moradores-decidem-quais-ruas-poderao-ser-abertas>. Consultado em 27/07/2017.

Selwyn, Tom. Uma antropologia da hospitalidade. In: Lashley, C., & Morrison, A. (orgs.). *Em busca da hospitalidade: perspectivas para um mundo globalizado*. Barueri: Manole.

Severini, V. F. (2014). Hospitalidade urbana: ampliando o conceito. *RITUR – Revista Iberoamericana de Turismo*, v. 3, n. 2, pp. 84-99.

Simmel, G. (1983). *Sociabilidade*. São Paulo: Ática.



**XV Seminário da Associação Nacional de Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo  
19 a 21 de setembro de 2018 – São Paulo/SP**

Vera, J. F. (org.) (1997). *Análisis territorial del turismo: una nueva geografía del turismo*. Barcelona: Editorial Ariel.

#### **Fontes – Entrevistas**

Maria Emília Conte Moitinho, 06 de agosto de 2015. Mídia: 1 arquivo m4a – 1h06min47seg

Sérgio Mamberti, 29 de junho de 2016. Mídia: 1 arquivo m4a – 2h00min29seg