



XVIII Seminário ANPTUR

ASSOCIAÇÃO NACIONAL DE PESQUISA
E PÓS-GRADUAÇÃO EM TURISMO

22 a 24 de setembro de 2021 | Ambiente virtual
"Resiliência e enfrentamento de crises no turismo"

ANAIAS ANPTUR | ISSN 23596805

Dimensões da Hospitalidade no Turismo de Base Comunitária: Simbologias, Ritos e Artefatos na Casa de Farinha em Mangabeira

Luana Budel¹
Valéria Ferraz Severini²
Mirian Rejowski³

Resumo

Em Mangabeira, Pará, os ribeirinhos têm uma forte conexão com o rio e com a natureza. A ordem social ribeirinha é coletiva, inclusive na utilização de uso comum da terra e de seus bens naturais. Além disso, a comunidade ribeirinha mantém tradições relacionadas ao sistema culinário de alguns alimentos, com destaque para a mandioca. A mandiocultura, originada de uma tradição ancestral inicialmente de matriz indígena, é a base da cultura alimentar regional, estruturada em padrões de produção e consumo com especificidades locais. O Instituto Laurinda Amazônia vem desenvolvendo, desde 2019, roteiros turísticos específicos para essa região, com o intuito de proporcionar aos turistas uma vivência de todo o processo de fabricação da farinha de mandioca. Esse tipo de turismo, de base comunitária, possibilita maior integração entre os sujeitos da hospitalidade e pressupõe a acolhida do outro. A partir de uma pesquisa qualitativa e do método etnográfico, baseada na observação participante, objetiva-se descrever o roteiro turístico, com recorte no dia em que a vivência ocorre na casa de farinha de Mangabeira, identificando as dimensões simbólicas da hospitalidade que se desenvolvem durante as atividades. Simultaneamente busca-se compreender a cultura alimentar local e os artefatos utilizados a partir dos rituais de acolhimento por meio da descrição do roteiro turístico. Do ponto de vista teórico, a pesquisa toma como base estudos de caráter multidisciplinar relacionados à hospitalidade e acolhimento, ao turismo de base comunitária e à cultura alimentar da mandioca. No roteiro turístico focado nas vivências dos turistas na comunidade identificam-se os espaços e ritos de acolhimento na recepção, na acomodação, na alimentação e no entretenimento dos turistas, compreendidos como hóspedes convidados. Pela participação nessas vivências, revelaram-se as

¹ Mestranda no Programa de Pós-Graduação em Hospitalidade da Universidade Anhemi Morumbi. Professora na Pós-Graduação (Especialização) e Graduação em Gastronomia na Faculdade Método de São Paulo. Link para Currículo Lattes: <http://lattes.cnpq.br/5974107817899566>. E-mail: luana@falandoabobrinhas.com.br.

² Pós-doutoranda do Programa de Pós-Graduação em Turismo pela Escola de Artes, Ciências e Humanidades da Universidade de São Paulo (EACH-USP). Professora do Programa de Pós-Graduação em Hospitalidade (Mestrado) da Universidade Anhemi Morumbi. Link para Currículo Lattes: <http://lattes.cnpq.br/8891763912619998>. E-mail: valeria.severini@anhemi.br.

³ Doutora e Mestre em Ciências da Comunicação e Bacharel em Turismo pela Universidade de São Paulo (USP). Professora Titular da Universidade Anhemi Morumbi e Professora Sênior da Universidade de São Paulo. Pesquisadora PQ do CNPq. Link para Currículo Lattes: <http://lattes.cnpq.br/8468269699377558>. E-mail: mirwski@gmail.com.



XVIII Seminário ANPTUR

ASSOCIAÇÃO NACIONAL DE PESQUISA
E PÓS-GRADUAÇÃO EM TURISMO

22 a 24 de setembro de 2021 | Ambiente virtual
"Resiliência e enfrentamento de crises no turismo"

ANAIAS ANPTUR | ISSN 23596805

dimensões simbólicas da hospitalidade a partir do mito da mandioca, dos objetos (utensílios e artefatos), manejo, saberes e espaço (casa de farinha) do sistema da mandioca e do modo de vida na comunidade (uso de redes para dormir, refeições e atividades diárias).

Palavras-chave: hospitalidade; turismo de base comunitária; comunidade ribeirinha; cultura da mandioca; simbologia.