

GASTRONOMÍA Y DESARROLLO LOCAL

Coordenadora: Profa.Dra. Regina Schlüter (Universidad de Quilmes – Argentina)

e-mail regina_schluter@yahoo.com

Ementa: desde la patrimonialización de la gastronomía el turismo se vale de ella para atraer flujos de turistas. Los denominados productos turísticos gastronómicos (PGT) deben cumplir con una serie de requisitos para servir a la comunidad receptora. Entre los temas a discutir se sugieren los siguientes: producción local, mercados de productos frescos, etc.; viabilidad de la culinaria casera; autenticidad y bienestar comunitario.

IV SEMINARIO DE PESQUISA EM TURISMO DO MERCOSUL

Turismo: Responsabilidade Social e Ambiental

Caxias do Sul/RS, 7 e 8 de julho de 2006.

A Gastronomia como atrativo no Turismo Cultural¹

Dolores Martin Rodriguez Corner²

Mestre pela Pontifícia Universidade Católica de São Paulo – PUCSP

FAAC – Faculdade Associada de Cotia, docente: Patrimônio Histórico e Cultural e Espanhol.

Centro Universitário Belas Artes, docente de Pos Graduação: Planejamento e Gestão de Turismo Cultural.

RESUMO

Os estudos culturais são relativamente recentes, e entre eles destaca-se o interesse crescente sobre a gastronomia, interesse que vem aumentando a cada ano no mundo, por relacionar-se com o homem, seus costumes, suas crenças, seus valores, tão bem retratado por ela. Trata-se de uma manifestação cultural das mais importantes, onde a cozinha é um símbolo cultural, memória, e também um fator de identidade. O turismo gastronômico já é uma realidade, que amplia os postos de trabalho em restaurantes, bares e ambulantes, revertendo para a população um aumento de receita na economia local. O turismo cultural entre outros enfoques destaca a cozinha de um lugar e faz dela um atrativo, um lazer, uma oportunidade de degustação de pratos próprios do lugar, proporcionando ao turista, experiências inesquecíveis, marcantes que vão representar muito mais que um simples *souvenir*.

Palavras chave: gastronomia; cultura; identidade; turismo cultural.

¹ Trabalho apresentado ao GT “Gastronomía y desarrollo local” do IV Seminário de Pesquisa em Turismo do MERCOSUL – Caxias do Sul, 7 e 8 de julho de 2006.

² Mestre em História Social, pela Pontifícia Universidade Católica de São Paulo – PUCSP

FAAC – Faculdade Associada de Cotia, docente de Espanhol, Patrimônio Histórico e Cultural.

Centro Universitário Belas Artes, docente: Pos Graduação: Planejamento e Gestão de Turismo Cultural.

A Gastronomia como atrativo no Turismo Cultural

*“Os historiadores culturais estão cada vez mais interessados em saber como a comida nutre as sociedades e define como organismos em particular – como alimenta identidades e define grupos.”*³

Os estudos culturais são relativamente recentes, e entre estes estudos, destaca-se o interesse crescente sobre o estudo da gastronomia, interesse que vem aumentando a cada ano no mundo, por relacionar-se com o homem, seus costumes, suas crenças, seus valores, que são tão bem retratados por ela. Trata-se de uma manifestação cultural das mais importantes, sendo objeto de estudos de diversas áreas como a antropologia, história, sociologia, geografia e outras. A cozinha é um símbolo cultural, é memória, e principalmente patrimônio cultural de qualquer grupo social. A simbologia dos alimentos exerce uma influência ao homem, podendo constituir-se em importante elemento que revela identidades e ajuda a entender a cultura de um povo. No Brasil, os pesquisadores começam a aprofundar suas investigações sobre o tema, mas ainda existem poucos livros disponíveis em português.

O aprofundamento do estudo sobre a gastronomia como manifestação cultural, e como patrimônio imaterial, se faz necessário num mundo globalizado, onde o turismo cultural busca atender às demandas de um segmento que está em franca expansão. Há necessidade de investigar profundamente as cozinhas das diversas regiões brasileiras, bem como as cozinhas étnicas, por se constituírem em grande atrativo no turismo cultural.

Tanto a população local seja de uma cidade ou de um bairro como os profissionais envolvidos no processo, que prestem serviços em Turismo ou Hotelaria, necessitam conhecer as especificações gastronômicas do lugar para oferecê-las como atrativo, os pratos podem ser este atrativo os interessados nos prazeres da mesa. Além disso, é de suma importância saber quais os ingredientes abundantes, se há festas do produto, em que época elas ocorrem, como a Festa do Figo em Valinhos, a Festa da Uva e do Vinho em São Roque, etc.

A gastronomia hoje considerada a nona arte é tida como relevante e com um importante papel a desempenhar no turismo cultural. O turista sempre busca conhecer o

³ FERNANDEZ-ARMESTO, Felipe. *Comida: uma história*. Rio de Janeiro: Record, 2004. p.13.

sabor do lugar, e é a gastronomia que vai oferecer este sabor e revelar muito de um país. Onfray associa a gastronomia à pintura, sonatas, esculturas e peças de teatro, ou seja, a arte, conforme segue: “*A questão gastronômica é estética e filosófica. A cozinha relaciona-se com as belas artes e com as práticas culturais das civilizações de todas as épocas, representa tanto quanto as pinturas, sonatas, esculturas, peças de teatro ou arquitetura*”⁴.

O patrimônio cultural possui duas vertentes, patrimônio material e Imaterial. O patrimônio cultural de um país ou de uma cidade, não é formado apenas por suas manifestações tangíveis ou materiais como os monumentos, documentos, lugares históricos, objetos arqueológicos e obras de arte. Ele é constituído também por manifestações intangíveis ou imateriais, que são a arte popular, o artesanato, a culinária, os costumes e tradições próprias de um grupo ou cultura. Abarca toda a herança cultural e dentre elas a gastronomia.

Conforme observa Lima referindo-se ao Brasil: “O país é objeto de um inventário patrimonial onde a culinária se enquadra, conjuntamente com museus, templos religiosos dentre outros atrativos turísticos e de valor nacional. Conhecer seu território é também reencontrar sua memória.”⁵ Embora, se nota que os gostos, os hábitos de tal maneira estão arraigados que se constituem no último hábito a abandonar no caso de imigração. Os hábitos culinários de uma nação, portanto não são apenas mecanismos de simples sobrevivência, para saciar a fome física, mas denota tabus, religião, costumes, enfim toda uma cultura. O ato de cozinhar os alimentos é uma das poucas práticas exclusivamente humanas, que diferencia o homem no animal.

Gilberto Freire já destacava a importância do paladar na formação da identidade nacional, a forte influencia que produz na memória, o sabor que vai perdurar por toda a vida, daquelas primeiras memórias da infância, da sua cozinha regional, das frutas do seu quintal, quando colocou: “*O paladar defende no Homem a sua personalidade nacional. É dentro da personalidade nacional e regional que prende o individuo de modo tão íntimo às arvores, às águas, às igrejas velhas do lugar onde nasceu, onde brincou menino, onde comeu os primeiros frutos proibidos.*”⁶

⁴ONFRAY, Michel. *A razão gulosa. Filosofia do gosto*. Rio de Janeiro: Ed. Rocco. 1999. p. 124.

⁵LIMA, Cláudia. *Tachos e panelas: Historiografia da alimentação*. Recife: Ed. Comunicarte, 1999.p.146

⁶FREYRE, Gilberto. *Açúcar*. São Paulo: Cia. das Letras. 2002. p.34.

Em à mesa com Gilberto Freyre, Lody destaca o que Freyre enfatizou a respeito do gosto: “o gosto, o paladar, certamente é uma construção cultural gerada pela civilização, pelos ingredientes disponíveis e pelas interpretações sobre processos culinários.”⁷

Num diálogo com Casasola, se pode notar a visão da antropologia sobre o que é cultura: “Segundo a antropologia: a cultura é o resultado da interação da sociedade com o meio ambiente, e é formada pelos conhecimentos, atitudes, hábitos adquiridos pelo homem como membro de uma sociedade”⁸. Em todos estes hábitos, a gastronomia é o mais arraigado, pois cada um como segundo suas tradições, seus costumes.

Na maneira de preparar o alimento, os condimentos usados próprios de um lugar, são repletos de características culturais e símbolos de identidade. Também os produtos mais abundantes no lugar, farão parte da cozinha diária e, portanto, ficarão gravados na memória como sabor e odor de uma cultura. Fernandez-Armesto, estudioso da gastronomia ressalta que: “A culinária foi a primeira química. A revolução do cozimento foi a primeira revolução científica: a descoberta, por experimentação e observação, das mudanças bioquímicas que transformam o sabor e ajudam a digestão”⁹. A cultura da comida é conservadora, pois de maneira empírica são passadas de geração a geração as práticas familiares.

As recordações alimentares trazidas na memória perduram por muito tempo por estarem arraigadas, como relata Ducasse na memória que guarda de seu avô que cuidava de uma horta: “Uno de los recuerdos más arraigados en mi memoria es el vasto huerto al cual iba a ayudar a mi abuelo. Entre sus manos, los melones y las calabazas, los tomates, los pequeños rábanos y las zanahorias se convertían en obra de arte. Y así me las sigo mirando hoy en día.”¹⁰

A cultura de um lugar e sua comida típica estão intimamente ligadas, e vão além do simples conhecimento dos ingredientes com que ela é feita. A culinária é uma arte dinâmica e depende de vários fatores sejam geográficos como: clima, costa, rios, tipo de solo, chuvas, produção agrícola, ou fatores históricos como: os costumes alimentares introduzidos pelos colonizadores, ou ainda por imigrantes e migrantes que incorporam seus

⁷ LODY, Raul. *À mesa com Gilberto Freyre*. Rio de Janeiro: Ed. SENAC. 2004.p.23

⁸ CASASOLA, Luís. *Turismo y ambiente*. México: Ed. Trillas.1983.

⁹ FERNANDEZ-ARMESTO, Felipe. *Comida: uma história*. Rio de Janeiro: Record, 2004. p. 31.

¹⁰ DUCASSE, Alain. *Diccionario del amante de la cocina*. Buenos Aires: Paidós. 2004.p.28

costumes aos da terra que os acolhe e vice-versa. Existe uma importante troca de costumes e procedimentos, que interfere em ambas cozinhas, que dá lugar a uma cozinha mestiça.

Se poderia dizer, que todo o turismo é cultural, uma vez que não existe maneira de desvincular a cultura em uma viagem seja de uma pequena ou grande cidade. A alimentação pode ser analisada sob o ponto de vista da cultura e do meio ambiente, sendo considerada como patrimônio cultural, por fazer parte da cultura imaterial. Segundo Schlter:

Na alimentação o homem biológico e o homem social ou cultural estão estreitamente ligados e reciprocamente implicados, já que nesse ato pesa um conjunto de condicionamentos múltiplos e regulação de caráter bioquímico, termodinâmico, metabólico ou psicológico; pressões de caráter ecológico, modelos socioculturais; preferências e aversões individuais ou coletivas; sistemas de representações ou códigos (prescrições e proibições, associações e exclusões); gramáticas culinárias, etc. Tudo isto influi na escolha, na preparação e no consumo de alimentos.¹¹

A gastronomia é um grande atrativo turístico que contribui para o aumento de postos de trabalho, tanto para os moradores da cidade, como para os que chegam para turismo. São Paulo por ter recebido muitos imigrantes, tornou-se uma das capitais gastronômicas mundiais pela variedade de cozinhas étnicas, portanto está preparada para oferecer este diferencial, o da variedade culinária, como um ponto forte na oferta turística.

As cidades, geralmente são pontos de encontro de negócios e oferecem shows, teatros, restaurantes, palestras, etc. A boa mesa sempre será o melhor lugar para decidir acordos e negócios. O turismo gastronômico já é uma realidade. Itália, França e Espanha oferecem roteiros gastronômicos, propiciando ao turista oportunidade para interagir com a população local, apreciar ou reapreciar os sabores, em caso de retorno, mesmo porque nem toda cozinha viaja. Existem produtos que não permitem uma viagem para compor pratos distantes de seu meio ambiente, além dos condimentos, os procedimentos próprios de cada cultura, como os peixes amazônicos ou do Pantanal que servidos logo após serem retirados da natureza oferecem um sabor único diferente daquele oferecido em restaurantes a quilômetros de distancia.

¹¹ SCHLUTER, Regina. *Gastronomia e Turismo*. São Paulo: Ed. Aleph. 2003.p.16

O turismo personalizado oferece mais oportunidades para que a gastronomia se introduza, pois além de monumentos e sítios históricos, o interesse deste novo tipo de segmento, recai na diversidade cultural, na busca de prazer, de lazer, da ampliação dos conhecimentos. No encontro com o “outro”, nos contrastes, na alteridade as marcas gastronômicas que vem de cada grupo ou cultura, são indelévels e florescem ajudando a compreender melhor a si mesmo e revelando a própria identidade. É quando os iguais se reconhecem, se identificam, percebem origens e familiaridades comuns. A gastronomia pode ser este fator identitário e de memória revelador de costumes e de valores, que impulsionou a adaptação do uso de ingredientes, de mudanças de hábito e do gosto, que foi introduzido na infância pela mãe ou por quem oferecia o alimento. O turista cultural não está preocupado com preços e sim com qualidade, fidelidade aos sabores típicos do lugar, pois valoriza o produto. Trata-se de um turista que retorna a lugares para provar os pratos que aprecia, ou quando vai pela primeira vez a uma cidade, sempre prefere comer não em lugares turísticos, em restaurantes com cozinhas preparadas para turistas, mas nas ruas, nos bairros onde a população faz suas refeições, sempre em busca da cozinha local, que fica marcada pelo odor e pelo sabor únicos.

Existem turistas que buscam os mercados regionais, aqueles que oferecem com muita propriedade os ingredientes do lugar, os peixes, as frutas, os legumes, os queijos, as verduras e muitos deles os pratos ou quitutes do lugar. O Mercado Municipal de São Paulo, oferece o “pastel de bacalhau” e o “sanduíche de mortadela”, muito procurados, chegando a formar intensas filas para provar este quitute, esta iguaria típica da cidade. O Mercado *St. Joseph* de Barcelona, em Las Ramblas, num edifício do século XVIII apresenta o colorido das frutas, das verduras, dos embutidos catalães, os queijos, os vinhos, as verduras, os peixes, as carnes e também as flores, e pode apresentar ao visitante toda a riqueza gastronômica dos moradores do lugar. Santiago do Chile possui um mercado municipal que oferece não somente os produtos “in natura”, mas pratos da cozinha típica, oferecidos em seus boxes, onde se pode provar os peixes, congrio, salmão já preparados, sempre acompanhados do pisco, bebida típica chilena encontrada em todos os restaurantes, bares e mercados. A cultura de um lugar fica perfeitamente demonstrada por seus pratos, seus ingredientes e por sua culinária, na gastronomia numa visita ao mercado local.

Na ausência de um mercado, as feiras livres também são instrumentos de reconhecimento para um visitante, da cozinha local. Nos eventos, nas feiras de artesanato, nos pontos turísticos principais, também se pode provar dos quitutes locais, como as empanadas argentinas oferecidas em suas praças nos momentos em que ocorre a venda de artesanato local, como no bairro da Rigoleta aos domingos.

Pode-se perceber que a cozinha local está espalhada por toda a cidade e não se restringe aos restaurantes e a comida refinada, mas está presente nos lugares onde a comida caseira é oferecida, mesmo que seja num simples bar.

CONCLUSÃO

Uma cidade tão complexa como São Paulo, com oportunidades de lazer mal articuladas, terceiro centro gastronômico do mundo, não pode prescindir de oferecer a sua cozinha étnica que está presente nas raízes e nas origens de muitos paulistanos. Isto se aplica a qualquer cidade receptora de turismo, pois cada uma tem suas particularidades, suas tradições e suas ofertas, que quanto mais únicas, mais especiais serão. É possível almoçar na “França” e jantar na “Itália” sem sair da cidade, pois a variedade internacional e regional é muito extensa.

A gastronomia de uma região ou de uma cidade pode trazer desenvolvimento a população local, aos seus estabelecimentos de oferta, tanto maior quanto mais específica for esta oferta, se mantiver suas especificidades, pelo incremento do turismo. Ela deve ser vista como um forte atrativo para os turistas, principalmente os mais sensíveis, aqueles que muitas vezes, estão em busca da boa mesa, de novidades, de experiências gastronômicas, de provar ou de repetir o sabor que ele sabe somente ali encontra.

As políticas públicas deveriam ser direcionadas a preservação da cultura gastronômica, por ser uma manifestação que envolve a memória, representação, bem como a história, a geografia e a cultura das diversas regiões. Cabe ao turismo a sua parte, organizando junto aos restaurantes e demais estabelecimentos as ofertas gastronômicas locais, tendo em vista a necessidade de manter os usos e costumes locais, principalmente por atender a um tipo de turista que sabe que somente naqueles lugares específicos encontrará determinados pratos. Desenvolver rotas gastronômicas, como acontece em

vários países do mundo como por exemplo: o barreado, prato típico da região de Morretes, Paranaguá e outras cidades que beiram a rodovia da serra Graciosa, que liga Curitiba ao litoral, tornou-se um importante atrativo para turistas e visitantes e constituem fonte de renda da população local. Os procedimentos necessários, os ingredientes indispensáveis, o tempo de preparo são de conhecimento da população local e não podem desaparecer no esquecimento. Seria importante então, que estes pratos fossem oferecidos pelos restaurantes, bares e até em residências que tenham condições de reproduzi-lo e assim perpetuar uma prática que vem de tempos antigos. É a cozinha caseira que reproduz mais fielmente os costumes culinários de um povo. Também poderia ser oferecida aos que retornam a seus lugares de origem para provar os sabores de sua infância mantidos pela memória, que permaneceram no gosto, serão lembrados pelo odor e sabor característicos. Estes pratos, próprios do lugar, são aqueles que os viajantes e turistas da boa mesa mais buscam.

Toda esta riqueza está posta a espera de profissionais que possam fazer dela uma recordação de um determinado lugar, que nenhuma outra poderia superar, por ser única, por acontecer em momentos de viagem, por constituir-se numa representação perceptível e representativa marcando momentos muitas vezes irrepetíveis.

Num país de dimensões continentais, de tantas variedades culinárias, de sabores peculiares, de uma agro pecuária imensa, com uma história de colonizadores e de imigrantes, que com suas mudanças cristalizam suas práticas, possui uma cozinha rica que se incrementada pelo turismo, poderia melhorar e muito a economia local.

BIBLIOGRAFIA

CASASOLA, Luís. *Turismo y ambiente*. México: Ed. Trillas.1983.

DUCASSE, Alain. *Diccionario del amante de la cocina*. Buenos Aires: Paidós. 2004.

FERNANDEZ-ARMESTO, Felipe. *Comida: uma história*. Rio de Janeiro: Record, 2004.

FREYRE, Gilberto. *Açúcar*. São Paulo: Cia. das Letras. 2002.

LIMA, Cláudia. *Tachos e panelas: Historiografia da alimentação*. Recife: Ed. Comunicarte, 1999.

LODY, Raul. *À mesa com Gilberto Freyre*. Rio de Janeiro: Ed. SENAC. 2004.

ONFRAY, Michel. *A razão gulosa. Filosofia do gosto*. Rio de Janeiro: Ed. Rocco. 1999.

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