

**A GASTRONOMIA ENQUANTO ATRATIVO
TURÍSTICO-CULTURAL
TOURIST-CULTURAL ATTRACTIVE
GASTRONOMIA WHILE¹**

Cunha, Kênia Braz¹

Oliveira, Leidmar da Veiga²

Resumo

A gastronomia enquanto hábito alimentar de um povo é a maneira de satisfazer às necessidades básicas do ser humano, e assim ela surge como uma das necessidades mais elementar que cada pessoa tem que é saciar a fome, no entanto o costume relacionado à arte de preparar alimentos de cada povo está relacionado à sua cultura vinculados à sua religiosidade, classe social, etnia, localização geográfica e o que cada lugar tem como alimento típico e influência sofrida. Com isso a gastronomia é cada vez mais, uma fonte de conhecer a cultura de um povo e através do turismo ela tem se tornado como uma opção de atrativo turístico-cultural de determinados destinos favorecendo a atividade turística em vários lugares. No Brasil ela é cada vez mais utilizada como ferramenta turística no anseio de manter a identidade de uma comunidade por meio de seus costumes gastronômicos que são bem variados de uma região para outra.

Palavras-chave: Gastronomia. Atrativo. Cultura. Turismo.

Abstract

The food while feeding habits of a people is how to meet the basic needs of human beings, and so it emerges as one of the most basic needs that every person has to satisfy is hunger, but the custom related to the art of food preparation each people is related to their culture linked to their religion, social class, ethnicity, geographic location and what each place has the typical food and influence suffered. With that food is increasingly a source to understand the culture of a people through tourism and it has become such an attractive option for tourist and cultural destinations of certain encouraging tourism in several places. In Brazil it is increasingly used as a tool in the tourist desire to maintain the identity of a community through its culinary customs that are quite varied from one region to another.

Key words: Gastronomia. Attractive. Culture. Tourism.

¹ Artigo realizado como Trabalho de Conclusão de Curso: A Gastronomia Enquanto Atrativo Turístico-Cultural, no Curso de Pós-Graduação em Geografia, Meio Ambiente e Turismo da Universidade Estadual de Goiás em dezembro de 2009.

²CUNHA, Kênia,Braz. Formação:Gastronomia,pelo Centro Universitário de Anápolis Uni Evangélica.

³ OLIVEIRA, Leidmar da Veiga. Bacharel em Turismo pela Faculdade Anhanguera Educacional.

LUZ, Janes Socorro da. Professora Doutora em Geografia. Docente da UnUCSEH Universidade Estadual de Goiás.

Introdução

Nos últimos anos a gastronomia tornou-se um importante atrativo turístico, principalmente no que diz respeito a atrativo turístico- cultural, tendo em vista que os hábitos alimentares de um povo e os seus modos de fazer identificam e expressam a identidade de uma comunidade.

É importante compreender em primeiro lugar o que é gastronomia. Para a Braune (2007, p. 14):

Gastronomia é uma disciplina que exige arte não somente de quem executa, mas também de quem a consome ou usufrui. É artesanato, porque exige de quem a faz conhecimento, habilidade e técnica. É uma arte ou ciência que exige conhecimento e técnica de quem a executa e formação do paladar de quem a aprecia.

Nesse sentido, fica claro que a relação entre a gastronomia e o turismo acontece decorrente das mais variadas formas de atrativos para a sua realização, todos eles irão de uma maneira ou de outra atrair estes turistas para determinados destinos turísticos. A necessidade de se alimentar é básica e indispensável, independente do tipo de atrativo e, ao mesmo tempo, a busca por novos sabores e cores acaba favorecendo a atividade turística.

Na maioria das vezes o turista vai a um restaurante com o objetivo de saciar a fome, nesse momento ele tem a oportunidade de saborear um alimento típico de onde se encontra e também conhecer um pouco da cultura desse local através de sua gastronomia.

Nesse sentido o intuito deste trabalho é salientar a importância da gastronomia enquanto atrativo turístico-cultural, uma vez que ela não apenas visa saciar a fome, mas, também de aproximar as pessoas, identificar traços culturais de um povo por meio da sua religiosidade, etnia, produtos típicos, aproveitar o que solo de cada lugar tem a oferecer e através de sua capacidade de atravessar fronteiras, contribuir influenciar na cultura alimentar de cada região de acordo com as adaptações que dela ocorre.

A gastronomia é uma arte na qual quem a executa e quem a aprecia esteja em perfeita sintonia e, por isso, não é fácil compreendê-la como apenas como quem oferece algum alimento ao ser humano, pois nela está contido o cotidiano e a história de quem a criou.

Faz-se necessário, compreender como a gastronomia pode se tornar um importante atrativo cultural para o turismo, principalmente quando através dela o turista possa entender o seu valor e a maneira de como ela é realizada, remetendo a idéia de traços e expressões culturais onde ela

acontece, lembrando sempre que a cultura propriamente dita é variada e dinâmica e seus processos mudam de conteúdo e significado de um lugar para o outro.

O Surgimento da Cultura Gastronômica

É importante destacar que a gastronomia surgiu a partir da evolução do homem, quando de apenas caçador e coletor de alimentos, ele passou a ser também o produtor dos seus alimentos e adquiriu técnicas de manipulação e conservação dos alimentos ainda no período medieval, e contribuiu para o surgimento da alta gastronomia, produzindo assim, muitos produtos típicos que constituem uma parte decisiva do patrimônio gastronômico. Segundo Montanari (2008, p. 41):

A invenção não nasce apenas do luxo e do poder, mas também da necessidade e da pobreza-e esse é no fundo, o fascínio da história alimentar: descobrir como os homens, com o trabalho e com a fantasia, procuraram transformar as mordidas da fome e as angústias da penúria em potenciais oportunidades de prazer.

Como se nota, o prazer da alimentação reforça mais uma vez sua forte influência para atrair turistas no intuito de perceber a gastronomia como fonte de cultura, conhecimento, sensibilidade e se transforma num grande atrativo turístico cultural.

Segundo Freixa e Chaves (2008, p. 114/145):

o trabalhador passou a ter tempo livre para seu descanso a partir do século XX, os empresários do turismo reconhecendo este público passaram a investir em hotéis mais barato, aproveitando a história, as tradições e a cultura gastronômica dos locais. Por isso considera-se esse momento marco para cozinha regional e o turismo gastronômico.

Uma maneira de se divulgar a gastronomia é através da mídia que leva informações sobre esta temática constantemente para as pessoas com dois intuitos básicos que são: a cultura e como opção de turismo, embora ambos estejam intimamente ligados um ao outro. Porém independente da escolha de turismo a ser praticada, a gastronomia é usufruída pelos turistas e representada pelos seus “donos” e valorizada enquanto fator de expressão cultural dos povos e sendo mais uma opção de atrativo turístico.

O alimento como cultura: um conhecimento que fascina

Conhecer a gastronomia de um determinado lugar é valorizar a cultura de um povo. E dessa forma, cada vez mais é comum o uso da gastronomia como fonte de investigação da identidade de determinada região com o intuito de perpetuar os seus hábitos e costumes. Damatta (1987, p. 22) faz uma importante observação nem todo alimento (considerado aquilo que nos fornece nutrientes) pode se transformar em “comida”, por não fazer parte dos nossos hábitos onde ele afirma que:

A “comida” é o alimento que vai ser ingerido. Só é comida aquilo que é aceito socialmente e culturalmente dentro de um determinado grupo de indivíduos. Estes elegem o que comer, quando, como, onde e com quem, dependendo de inúmeros fatores, como crenças, valores sociais cultura, costumes, etc.

A atenção dada à gastronomia no viés da cultura não deve ser encarado apenas como mais uma ferramenta turística, pois embora seja um significativo atrativo, ela é capaz de perpetuar hábitos e modos de fazer de várias gerações e garante a continuidade das tradições de um povo e, também, a sua história.

Os hábitos alimentares de um povo denotam entre as cores e sabores outros valores que são de caráter social tais como: religião, etnia e história, fortalecendo a idéia de pertencimento do lugar, que contribui para reforçar a identidade de um povo e a abrangência da relação alimentação/cultura não se restringem somente aos processos de manipulação dos alimentos a serem ingeridos, junto a eles estão os modos à mesa, bem como os locais e as maneiras com que a degustação ocorre, fazendo com que o complexo fenômeno alimentar humano tenha marcas de mudanças sociais, econômicas e tecnológicas

Nesse sentido, deve-se lembrar que a introdução alimentar e/ou a modificação de um hábito alimentar acontece muitas vezes em virtude de diversos aspectos concretos, por exemplo, a disponibilidade de produtos e técnicas de preparo, bem como pela questão das condições econômicas.

A gastronomia enquanto cultura, desperta curiosidades nas pessoas e, como o turismo, é mediadora para saciar as inúmeras curiosidades do turista, também, transmite a idéia de status e classe social não apenas para o turista como para a população. É importante dizer que o interesse do visitante pela comida do outro existe e isso é reforçado quando Mintiz (2001, p. 31) diz que: “o comportamento relativo a comida liga-se diretamente ao sentido de nós mesmos e à nossa

identidade social, e isso parece valer para todos os seres humanos. Reagimos aos hábitos alimentares de outras pessoas. Quem quer que sejam elas, da mesma forma que elas reagem aos nossos”.

Sob a ótica regional é preciso entender o que faz com que se mantenha viva a gastronomia local é a valorização da própria população que conhece e prepara os seus alimentos de modo diferenciado e peculiar de uma região para a outra. Como a cozinha tradicional que representa os hábitos alimentares em sua essência, mantendo os seus produtos típicos, modos de preparo e costumes à mesa e a cozinha de fusão que consiste em sugerir novas técnicas e novas versões para o preparo de determinados produtos alimentícios e agregando a ela adaptações de um lugar para o outro, vem a colaborar com o Brasil no sentido de manter as cores, sabores, temperos história e cultura.

A identidade por meio da gastronomia

A gastronomia é sem dúvida alguma um meio de identificação de um povo, pois através dela se torna possível conhecer a história, hábitos e seus costumes. Dessa maneira, Schluter (2003, p. 32) diz que:

A identidade também é expressa pelas pessoas através da gastronomia, que reflete suas preferências e aversões, identificações e discriminações, e, quando imigram, a levam consigo, reforçando seu sentido de pertencimento ao lugar de origem. Dessa forma vai-se criando uma cozinha de caráter étnico, explorada com muita frequência no turismo para ressaltar as características de uma cultura em particular.

Uma vez que as escolhas alimentares são incorporadas ao processo de desenvolvimento que as sociedades passam, fica claro que os hábitos alimentares terminam por contribuir na formação da identidade social dos povos, que trazem consigo a expressão de seus estilos de vida.

Em relação ao Brasil, a gastronomia é bastante peculiar e variada de uma região para a outra, devida às várias influências tanto em sua formação histórica quanto a sua extensão territorial que propicia uma imensa opção em variedades de alimentos que são exóticos de um lugar para o outro tanto em seus aspectos físicos quanto na maneira como são preparados e consumidos e hábitos de um lugar para o outro.

Em face disso, Franco (2001, p325) diz que: “graças à antropologia, sabe-se hoje que a preparação dos alimentos e o comer são também atividades simbólicas que permitem perceber as sociedades e a sua complexidade”.

Pois, toda cozinha expressa marcas do passado, da história, da sociedade e da nação a qual pertence. Em relação ao Brasil a gastronomia é identificada por influências: indígenas da qual foi herdado o hábito alimentar da mandioca e seus derivados (farinha tapioca beiju...) que perdura até os dias de hoje, dos africanos veio o gosto pelo a feijoada, a batata, o inhame, o cuscuz, a galinha d'angola, o azeite do dendê entre outros e dos portugueses veio o costume pelos doces, frituras, cozido, as sopas e refogados além de todas essas influencias é acrescida por fatores geográficos o que faz com que sua culinária seja bem peculiar de uma região para outra. Assim, Damatta (2004, p 35) diz: “nossa comida – que mistura e combina segue a mesma lógica do nosso mito de origem. Trata-se de uma comida tão mulata quanto a nossa fábula das três raças. Temos uma “culinária” relacional a falar de uma sociedade também relacional”.

Com isso a gastronomia brasileira foi construída a partir do casamento que se deu com a junção das três raças que a constituiu onde cada uma ofereceu os seus produtos, crenças e modos a mesa que se espalharam pelo território brasileiro.

A gastronomia e a prática do turismo: passíveis de sustentabilidade

O hábito de se alimentar representa uma atração tanto no contexto turístico quanto no contexto cultural de uma região e isso é percebido, por exemplo, quando um turista que mora no Sul e vai para uma região que tenha o pequi, por exemplo, como alimento típico em vários Estados, mas desconhecido por este turista. Mas que além de cor e sabor fortes, pode representar perigo ao se comer uma vez que ele possui uma maneira especial para se degustar. Entre os aspectos físicos dos alimentos que muitas vezes são comuns para o seu “dono” deve-se levar em conta que é novo e exótico para o turista, mas além do alimento em si o turista quer e precisam entender o ato de se preparar determinadas iguarias que tem muitos significados representando suas crenças e cultura.

Enquanto a gastronomia é para o turista um atrativo a mais. É necessário uma análise crítica quando há uma oferta massiva dos pratos típicos de maneira descaracterizada em localidades turísticas, vários municípios, no anseio de tornar a gastronomia como uma grande oferta turística acaba por fazer grosseiras adaptações dos verdadeiros pratos típicos e os oferecem em versões adaptadas das receitas realmente tradicionais desconectada de seus sentidos originais e acaba por perder o verdadeiro significado cultural destes pratos. Por isso é importante que mais pesquisas de

investigação sejam realizadas no sentido de manter a soberania alimentar de um povo e perpetuar a identidade dos mesmos e também contribuir para a permanência e o resgate cultural dos povos. Para Schluter (2003, p. 70):

A gastronomia como patrimônio local está sendo incorporada aos novos produtos turísticos orientados a determinados nichos de mercado, permitindo incorporar aos agentes da própria comunidade na elaboração desses produtos, assistindo ao desenvolvimento sustentável da atividade.

O Brasil, no entanto, pode se tornar um potencial roteiro gastronômico de grande representatividade, haja vista que a cultura brasileira é imensa e diversificada de uma região para a outra. E, com isso, esse imenso país tropical tem tudo para se tornar um grande referencial gastronômico internacionalmente conhecido graças às suas características bastante diversificadas. Portanto não é difícil compreender que o turismo possa deslanchar em locais em que a gastronomia for utilizada como um atrativo cultural.

Como o turismo surgiu para satisfazer e realizar os sonhos das pessoas, a gastronomia poderá ser uma forte aliada nesse processo em qualquer uma das regiões que compõe o território brasileiro, graças à sua grande variedade e características bem peculiares de um lugar para outro, haja vista que cada região possui suas características próprias. Com isso caberá a elas, o papel de divulgar o seu potencial gastronômico, além de atrair os turistas e perpetuar os seus traços culturais por meio do desenvolvimento dessa atividade. Portuguez (2004, p. 04) faz a seguinte afirmação: “atualmente se pode dizer que alguns estados brasileiros têm no turismo histórico-cultural uma de suas maiores fontes de captação de viajantes, como é o caso, citando apenas dois exemplos Minas Gerais e Rio Grande do Sul”.

Deve-se compreender também que a gastronomia por si só não é capaz de se tornar um atrativo turístico cultural, ela deve acompanhar a genuidade quanto o preparo de seus alimentos, mantendo assim a identidade de um povo e favorecendo a idéia de pertencimento a um determinado local, uma vez que para o turista não é apenas a degustação de iguarias que o atrai para o um destino, mas, também, a possibilidade de conhecer a matéria-prima local e o modo de fazer e, esse último item é muitas vezes mais importante e atrativo porque através dele se tem uma demonstração dos ritos nos modos de fazer e degustar alguma iguaria.

Inclusive, sabe-se que com a evolução nos meios de comunicação e também dos meios de transportes é possível, nas grandes metrópoles, consumir pratos do mundo todo sem sair de casa, mas nada se compara à satisfação de poder degustar uma iguaria em sua própria fonte o que

possibilita conhecer as tradições e os aspectos culturais além de tudo proporciona aos moradores o incremento na renda familiar e os motiva na preservação de temperos, sabores e segredos culinários, resultando na preservação das tradições e da memória cultural.

Pois, se sabe que o hábito de comer não consiste apenas em preparar algum alimento que a terra oferece mais que isso, o homem se alimenta embasado em critérios culturais no ambiente em que ele está inserido.

Em relação a prática da atividade turística é pertinente levar em conta os anseios de seus visitantes . Dessa forma, Portuguez (2004, p. 189) explica que: “caso se conheça o público- alvo e se deseje manter com ele um relacionamento duradouro, será preciso identificar o que é realmente relevante para a satisfação de suas necessidades”.

A gastronomia é dessa forma, um grande pólo de atração de fluxos turísticos, pois alimentar é uma necessidade básica e constitui um dos eixos do turismo cultural, viabilizando e universalizando a troca humana e o convívio entre as culturas, costumes e hábitos, onde ela é uma das manifestações culturais mais expressivas, porque com ela vêm juntos traços religiosos, étnicos, sociais. A presença do turismo, neste caso funciona como opção de preservação a medida que oferece para visitação os locais mais impregnados da cultura e facilita em muito a preservação de seus locais.

Os locais de atividade turística, por sua vez, criam possibilidades para a revitalização da identidade cultural, através da manutenção e preservação de seus bens culturais, além das mais ricas e variadas tradições e gera mecanismos de sustentabilidade e espaços propícios a divulgação cultural.

O uso da gastronomia como ingrediente na exploração turística, é cada vez mais interessante para os visitantes, pois, oferece o acesso ao patrimônio cultural, possibilitando conhecer à história, à cultura e ao modo de viver de uma comunidade no formato de turismo cultural.

Os visitantes desejam participar do rito alimentar de uma determinada comunidade com o intuito de saciar a fome e se sentir integrante desse meio, pois, ele tem a necessidade de satisfazer à sua curiosidade, haja vista que comer também é um sentimento e para reforçar isso Simon (2006, p. 60) diz:

Comer no seu tempo é saber escolher entre as incríveis propostas que a cidade nos oferece e os desejos agudos de um corpo que constantemente pede novas sensações. Por que comemos? Para nos sentirmos melhores, para estar bem, para ser bons. Para ter uma cabeça sempre desperta, uma acuidade permanente, um corpo feliz, uma alma bem acompanhada.

E, dessa maneira, a gastronomia desperta a curiosidade e o interesse por novas sensações, procurando manifestar sua cultura, ela proporciona a oportunidade na geração de renda e melhor qualidade de vida através da empregabilidade que oferece às comunidades locais.

A gastronomia como patrimônio imaterial: a serviço do desenvolvimento

Nesse sentido, algumas receitas e modos de fazer estão na lista para serem diplomadas como patrimônio imaterial pelo Ministério da Cultura junto ao Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN). No Brasil, o Iphan atua na responsabilidade de preservar o patrimônio artístico e histórico nacional.

Sabedores que o interesse pela culinária é hoje de suma importância enquanto patrimônio cultural é cada vez mais frequente a intenção de preservar esse bem imaterial. Funari e Pinsky (2007, p 119) dizem que: “no Brasil o patrimônio cultural é extremamente vasto. Além da diversidade de paisagens e climas, há os efeitos da mistura de várias tradições culinárias nos mesmos espaços”.

De acordo com a Organização Educacional Científica e Cultural das Nações Unidas (UNESCO)⁴, o patrimônio cultural imaterial corresponde:

As práticas, representações, expressões, conhecimentos e técnicas - junto com os instrumentos, objetos, artefatos e lugares culturais que lhes são associados - que as comunidades, os grupos e, em alguns casos, os indivíduos reconhecem como parte integrante de seu patrimônio cultural.

E, acrescenta ainda:

O Patrimônio Imaterial é transmitido de geração em geração e constantemente recriado pelas comunidades e grupos em função de seu ambiente, de sua interação com a natureza e de sua história, gerando um sentimento de identidade e continuidade, contribuindo assim para promover o respeito à diversidade cultural e à criatividade humana.

Se, no âmbito da alimentação cotidiana, os alimentos tradicionais convivem com as inovações gastronômicas provenientes de outras localidades, trazendo consigo novos sabores e inovações tecnológicas, a maneira como tais inovações chegam merecem destaque em como são incorporadas e, bem como, permanecem em relação a determinados hábitos alimentares e práticas

gastronômicas que criam as cozinhas regionais. Dessa forma surgem pratos que por suas características de preparo e degustação e seu significado constituem símbolos locais, os chamados pratos típicos.

A denominação prato típico designa uma iguaria gastronômica tradicionalmente preparada e degustada em determinado local representando uma ligação com a história de quem a prepara e a degusta integrando um panorama cultural que extrapola o prato em si. Essa iguaria, por reforçar a identidade de uma localidade e de seu povo, se torna muitas vezes uma espécie de insígnia local, fato que ganha importância dentro do contexto turístico.

A gastronomia é um fenômeno que gira em função de realizar uma das necessidades mais básicas do ser humano que é saciar a fome do indivíduo, porém, quando saciada a fome ela passa por uma representatividade muito maior que não é apenas o sacio da fome; ela consiste em representar os alimentos existentes em um local, os modos de preparar as iguarias e o porquê de algumas determinadas iguarias, visto que inúmeras preparações têm, além do uso de determinados ingredientes, uma história de como surgiu o prato que às vezes tem caráter religioso ou etnográfico, histórico, e até mesmo social tem-se, por exemplo, no Brasil o caso da feijoada um prato símbolo da gastronomia no país que herdada através dos escravos e o acarajé na Bahia.

Com todos os conhecimentos adquiridos por meio da gastronomia, Schluter (2003, p. 16) diz:

No entanto, o alimento não é simplesmente um objetivo nutritivo que permite saciar a fome, mas algo que também tem significado simbólico em uma determinada sociedade. Partindo de elementos similares, distintas culturas preparam sua alimentação de diversas formas. Essa variedade na preparação dos pratos está condicionada pelos valores e códigos sociais a partir dos quais as pessoas se desenvolvem.

⁴ Segundo informação disponível em: www.iphan.gov.br. (acesso em novembro de 2009).

A gastronomia quando passa por uma simbologia dos costumes de um povo passa a ser valorizada enquanto cultura e desperta nas pessoas a curiosidade em conhecê-la e, conseqüentemente, se torna um grande atrativo turístico em algumas localidades. Pois ao usufruir da gastronomia de um lugar o turista está além de satisfazendo uma necessidade fisiológica, consumindo a cultura de uma região e não apenas um mero produto.

Deve-se lembrar que não é apenas a gastronomia que será preservada enquanto patrimônio cultural no Brasil, graças à sua imensa diversidade ela tem outros bens que também serão preservados visando o resgate e à manutenção de sua cultura. A respeito disso Cuéllar (1997, p. 232) explica que:

Elementos intangíveis como nomes de lugares ou tradições locais são também parte do patrimônio cultural. As interações entre esses elementos e a natureza-a paisagem cultural coletiva são de importância significativa. Somente por meio da preservação desses elementos é possível considerar as culturas autóctones de uma perspectiva histórica. A paisagem cultural forma um quadro histórico e cultural para muitas populações autóctones.

Com isso a gastronomia ganha uma excelente perspectiva no que se refere à sua representatividade para os locais onde a mesma é valorizada através de sua comunidade local e contribui para o desenvolvimento tanto sob os aspectos econômicos como também culturais de um determinado lugar.

A gastronomia como atrativo turístico: a importância dos festivais gastronômicos no Estado de Goiás

Outra tendência de valorizar e divulgar a gastronomia são as realizações de festivais gastronômicos que acontecem no Brasil de norte a sul. Eles ocorrem, justamente, para a valorização gastronômica no viés cultural de um local como uma maneira de oferta de produto turístico. Esses festivais aproveitam as potencialidades de produtos locais além de uma alternativa para aquecer o Turismo em épocas de sazonalidades. (Ver ilustrações 1 e 2).

E, dessa forma, as localidades realizam os eventos de cunho gastronômicos em diferentes épocas do ano e em diferentes regiões do país. Esses eventos acontecem tanto em locais de culinária tradicional quanto em termos de aproveitamento turístico dos elementos gastronômicos.



Ilustração 1: Polenta ao molho com almôndega .Festival de gastronomia de Nova Veneza, 2009
fonte: www.festivalitaliamo.com.br (acesso em novembro de 2009)



Ilustração 2: Polenta frita .Festival de gastronomia de Nova Veneza, 2009
fonte: www.festivalitaliamo.com.br (acesso em novembro de 2009)

Os eventos gastronômicos acontecem com o uso de determinado produto ou ingrediente específico, assim como há eventos que giram em torno de um único prato que retrata a tradicionalidade da cultura local. Embora possa realizar festivais gastronômicos com produtos não específicos de determinada região em que o evento está inserido, são os festivais com bebidas, gêneros alimentícios e pratos tradicionais que mais chamam à atenção dos turistas quando realizados em seus locais de origem.

Os alimentos em si, são um grande atrativo de turistas, porém têm determinados eventos que premiam seus visitantes de alguma forma e, geralmente, esses prêmios são distribuídos como forma de compensação.

No Estado de Goiás a realização dos festivais gastronômicos ainda é recente. Dentre muitos municípios a realizarem esses festivais, Nova Veneza cidade que está localizada a quarenta e dois quilômetros de Goiânia, é uma cidade formada por colônia italiana e o seu festival surgiu, justamente, no intuito de manter e resgatar a cultura de seus colonizadores e apresentar a gastronomia típica italiana que atrai mais de setenta mil visitantes. O festival gastronômico em Nova Veneza teve sua primeira⁵ edição em 2003. Após a criação do festival apresenta resultados positivos, como criação: Museu permanente, com fotos, objetos e documentos sobre a cidade; coral infantil Colibris de Veneza; coral 3ª idade; início do projeto para plantação de uvas e formação de vinícolas; grupos de dança; e, o centro de formação gastronômica já criou ensino fundamental à língua italiana como parte do currículo escolar de sua cidade. (Ver ilustração 3).

⁵ Estas informações constam no site www.festivalitaliano.com.br (acesso em novembro de 2009).



Ilustração 3: traje típico italiano. Festival de gastronomia de Nova Veneza 2009

fonte: www.festivalitaliano.com (acesso em novembro de 2009)

Depois do festival gastronômico de Nova Veneza, surgiram outros em Pirenópolis, Crixás, Cidade de Goiás, Uruaçu, Damolândia, Caldas Novas, Quirinópolis e São Simão entre outros. E todos eles têm atraído muitos visitantes para seus municípios, proporcionado o envolvimento da comunidade e gerando melhores condições de renda para todos. A realização desses festivais se dá sob alguns vieses: um é manutenção e a divulgação de sua cultura, outra é a exploração de seus produtos tidos como típicos e, também, aproveitar a sazonalidade turística que esses municípios possuem visitantes.

Cada município tem um produto ou tradição culinária como carro chefe: Nova Veneza destaca seu festival na criação de pratos de origem italiana, Pirenópolis valoriza os ingredientes do cerrado, Crixás enfatiza os produtos derivados do pequi produto típico do cerrado, Cidade de Goiás usa ingredientes do cerrado goiano adaptando-os à pratos tradicionais, Uruaçu tem com base o uso de peixes em seus pratos, Damolândia tem como carro chefe os doces e os modos de fazer dos mesmos, Caldas Novas fez das massas e dos pasteis seu atrativo na sua última edição em 2009, Quirinópolis faz os seus pratos com uso do milho onde a Chica-doida é a principal iguaria do evento e São Simão faz da tilápia um peixe comum na região o seu principal produto.

Pois, além dos festivais gastronômicos serem uma ferramenta de divulgação e exploração turística existe também as rotas gastronômicas que facilitam a vida dos turistas que apreciam a cultura e o hábito de comer bem e se constituem em um elemento bastante utilizado enquanto atrativo turístico, uma vez que têm turistas que viajam para conhecer a gastronomia dos mais diversos lugares e experimentar os sabores de um lugar para o outro. Essas rotas geralmente oferecem aos turistas a degustação de pratos e produtos típicos de cada região e têm a função de mostrar os valores culturais de determinadas localidades e tem como eixo os pratos típicos de cada região.

Considerações finais

A gastronomia típica deve ser valorizada, principalmente, sob a ótica do turismo no sentido de proporcionar ao visitante uma oportunidade de contato não apenas na questão do sacio da fome como também no sentido figurado de degustar as tradições locais, ritos e valores alimentares e permite aos autóctones a idéia de pertencimento do lugar.

A atividade turística é uma prática sócio-econômica que tem na gastronomia uma ferramenta de grande valia para o desenvolvimento não apenas sob o olhar financeiro, como também na oportunidade de valorizar e preservar a cultura alimentar de várias regiões.

A gastronomia enquanto atrativo turístico-cultural não é utilizado para este fim somente no Brasil, mas também em vários lugares do mundo, onde a mesma já é uma aliada como opção de produto turístico, fortalecendo a identidade de um povo.

Em várias regiões do Brasil, um dos principais motivos de atração turística, pois é cada vez mais frequente a procura dos turistas pelas rotas gastronômicas e, também, a realização de festivais gastronômicos que além de preservar seus costumes atraem turistas para seus destinos.

No entanto, com a atuação dos órgãos competentes sobre a preservação dos bens culturais do Brasil, incluindo a gastronomia como bem imaterial, sob a responsabilidade do IPHAN (Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional é que será favorável (re)conhecer a gastronomia brasileira como um atrativo turístico-cultural e divulgá-la para outros países no sentido de preservar a cultura de seu povo e também atrair turistas.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BRAUNE, R. e FRANCO, S. **O que é Gastronomia**. São Paulo (SP): Brasiliense, Col. 322, primeiros passos, 1ª edição, 2007.

CALOCA, Fernandes. **A Viagem gastronômica através do Brasil**. São Paulo (SP): Senac. Edição 8, 2007.

CASCUDO, Luis Câmara. **Antologia da Alimentação no Brasil**. Rio de Janeiro (RJ), Livros técnicos, 1ª edição, 1977.

CUÉLLAR, Javier Perez de. **Nossa Diversidade Criadora**. Campinas (SP): Papyrus, 1997. 1ª Edição.

DAMATTA, Roberto. **O que é o Brasil**. Rio de Janeiro (RJ): Rocco, 2004. 1ª Edição.

DAMATTA, Roberto. **Sobre o simbolismo da comida no Brasil**. In **Rio de Janeiro**. Volume 15, nº07, 1987.

FRANCO, Ariovaldo. **De Caçador a Gourmet: Uma historia da gastronomia**. São Paulo (SP): Senac, 2001.

FREIXA, Dolores; CHAVES, Guta. **Gastronomia no Brasil e no Mundo**. Rio de Janeiro (RJ): SENAC, 2008.

FUNARI, P. e PINSKY, J. **Turismo e Patrimônio Cultural**. São Paulo (SP): Contexto. 4ª Ed. 1ª reimpressão, 2007. (Coleção Turismo Contexto).

MACEDO, Maria Leonor. **A História da gastronomia**. Rio de Janeiro (RJ): Senac. 14ª reimpressão, 2008.

MINTZ, W.Sidney. **Comida e Antropologia: Uma breve revisão**. São Paulo (SP): RBCS vol.16 nº47 ano 2001.

MONTANARI, Massimo. **Comida como Cultura**. São Paulo (SP): Senac, 2006. 1ª edição. Traduzido por Letícia Martins Andrade.

ORTÊNCIO, Bariani. **Cozinha goiana**. Goiânia (GO): Kelps, Edição 6, 2008.

ORTIZ, Renato. **A moderna tradição brasileira**. São Paulo (SP): Brasiliense, 1994.

PELLEGRINI FILHO, Américo. **Ecologia, Cultura e Turismo**. Campinas (SP): Papyrus, Col. Turismo, 4ª Edição, 2000.

PORTUGUEZ, Anderson Pereira. **Turismo, Memória e Patrimônio Cultural**. São Paulo (SP): Roca, 2ª Ed. 2004.

SANTOS, José Luiz dos. **O que é Cultura**. São Paulo (SP): Brasiliense; Col. primeiros passos. 17ª reimpressão, 2009.

SIMON, François. **Comer é um sentimento**. São Paulo (SP): Senac. Traduzido por: Eric Roland René Henault, 2006. Edição 1.

SCHLUTER, Regina G. **Gastronomia e Turismo**. São Paulo (SP): Aleph. 2ª Edição. Revista, 2006.