



CONEXÃO UNIFAMETRO 2020

XVI SEMANA ACADÊMICA

ISSN: 2357-8645

A IMPORTÂNCIA DA VALORIZAÇÃO DA GASTRONOMIA REGIONAL PARA O CEARÁ

Benito Costa Bezerra Filho

Discente do Curso de Gastronomia – Centro Universitário Fametro (UNIFAMETRO)

Larissa Pereira Aguiar

Docente do Curso de Gastronomia – Centro Universitário Fametro (UNIFAMETRO)

benito.costa94@gmail.com

Área Temática: História, Patrimônio e Identidade

Encontro Científico: VIII Encontro de Monitoria e Iniciação Científica

RESUMO

O resumo expandido explana, principalmente, sobre o quão a gastronomia regional é importante para o turismo e para a agricultura dos pequenos produtores do estado do Ceará. O objetivo é incentivar a afeição da gastronomia regional para a melhoria da qualidade de vida das pessoas inseridas nas áreas turística, gastronômica e de agricultura. Trata-se de um estudo exploratório-explicativo com base na revisão da literatura que envolve as categorias de análise das três áreas já citadas. Constata-se que essa predileção deve ser utilizada como elemento estratégico, a partir de esforços do Governo, do público apaixonado por gastronomia e dos gastrônomos cearenses no processo de consolidação do Estado como grande produtor de gastronomia regional, e, conseqüentemente, trazendo um maior potencial do Ceará como destino turístico e um protagonismo para os produtores locais e seus produtos genuinamente cearenses.

Palavras-chave: Regionalismo; Cozinha Cearense, Turismo; Agricultura Familiar; Gastronomia

INTRODUÇÃO

A cultura gastronômica de uma sociedade, além dos alimentos, é constituída por fatores como posição geográfica, clima, tipo de solo, hábitos alimentares, de cultivo e manufatura de alimentos e bebidas, fluxos migratórios, a evolução tecnológica e posicionamento sociopolítico (COELHO-COSTA; SANTOS, 2015).

Assim, pode-se definir gastronomia local como: Uma prática cultural que envolve decisões a respeito da seleção, produção, preparo e serviço de alimentos e que não se dão à revelia, mas são construídas em um contexto cultural mais amplo, que também orienta as demais decisões de um grupo social (GIMENES, 2007).

A cozinha cearense, dessa forma, tem influência direta dos costumes alimentares dos povos que aqui passaram a viver (índio, europeu e africano) (CASCUDO, 2011).

A mistura dessas culturas resultou na culinária cabocla do sertão nordestino, formada pela adaptação à região da cozinha herdada dos colonizadores portugueses, da cozinha africana, trazida pelos escravos, e do modo de preparar a comida nativa dos indígenas (MENDES, 2015).

Nota-se, que produções culinárias se transformam em atrativos a medida em que incorporam aspectos culturais ou representam simbologias com alusão ao Ceará, ao cearense e sua história. Esse processo, muitas vezes impulsionado pela atividade turística, em nome do desenvolvimento e do crescimento econômico, acaba gerando uma cozinha regional que se configura socialmente no imaginário para ganhar forma e ser consumida como produções gastronômicas típicas e tradicionais, principalmente pelos turistas (COELHO-COSTA; SANTOS, 2015).

Assim, o objetivo deste trabalho é poder incentivar a importância da valorização da gastronomia cearense como fonte de renda para o Estado e para toda a cadeia turística local, além da agricultura familiar e de pequenos produtores, sejam eles de insumos ou produtos beneficiados genuinamente cearenses.

METODOLOGIA

O gênero de pesquisa utilizado foi exploratório-explicativo baseando-se nos objetivos gerais. A pesquisa exploratória segundo Gil (2010) tem como objetivo proporcionar maior familiaridade com o problema, com vistas a torná-lo mais explícito ou a constituir hipóteses.

A presente pesquisa também possui caráter descritivo, em relação a seus objetivos, posto que, para Gil (2010), as pesquisas descritivas têm como objetivo primordial a descrição das características de determinada população ou fenômeno.

Tendo por fim as pesquisas explicativas, que neste trabalho se deu por meio de complementar as pesquisas descritivas e exploratórias. Uma pesquisa explicativa pode ser a continuação de outra descritiva, posto que a identificação dos fatores que determinam um fenômeno exige que este esteja suficientemente descrito e detalhado (GIL, 2010).



RESULTADOS E DISCUSSÃO

A valorização dos produtos regionais no Ceará conta com o apoio da Associação Brasileira de Bares e Restaurantes – ABRASEL, e do Serviço de Apoio às Micro e Pequenas Empresas – Sebrae. Essas duas instituições têm, desde 2007, parceria com o Ministério do Turismo, para desenvolver o Programa Gastronomia Competitiva, em municípios cearenses com o objetivo de: Promover o desenvolvimento sustentável de municípios com potencial turístico de todo o país por meio do estímulo ao envolvimento empresarial a partir de ações de capacitação, qualificação e promoção dos empreendimentos de serviços de alimentação fora do lar, promovendo a gastronomia como vantagem competitiva para o turismo (DIÁRIO DO NORDESTE, 2007).

Nesse ponto, pode-se aplicar e discutir as ideias de: Rodrigues Córner (2003), quando o autor menciona que o turismo surge como um dos elementos que utiliza a alimentação regional nas suas atividades; Mascarenhas Tramontin e Gândara Gonçalves (2010), quando mencionam a importância do setor da alimentação na geração de renda e nos serviços da comunidade prestadas aos turistas; mas, peca quando se considera que o uso de produções culinárias regionais, na atividade turística, deve ir além de nutrir visitantes, e as preparações culinárias devem figurar entre os bens do patrimônio cultural dos povos (FAGLIARI, 2005; SCHLUTER, 2003) – o que nem sempre ocorre na capital cearense, por exemplo.

Além da importância da gastronomia cearense para o turismo, esta também é fundamental para a agricultura familiar e para os pequenos produtores, os quais são forças de trabalho muito importante pois movimentam a economia além de estimular o consumo consciente devido a oportunidade de conhecimento da origem e do modo de cultivo dos insumos, trazendo aspectos únicos do *terroir* cearense, e colaborando, também, com a redução de impactos ambientais. A associação ao frescor do alimento também é um ponto positivo, pois o mesmo tem um caminho mais curto da produção ao consumidor.

É válido destacar que o Ceará caracteriza-se por ter uma estrutura fundiária e de produção agrícola baseada em pequenas propriedades de subsistência, que historicamente foram negligenciadas pelas políticas de desenvolvimento do setor ao longo do último século (LIMA *et al.*, 2019). Desta forma, o profissional de gastronomia aparece como um dos principais agentes para a valorização desse tipo de agricultura, por meio de receitas autorais, adaptadas ou típicas, ao usar os produtos regionais sem esquecer de valorizar os produtores locais desses insumos ou de produtos cearenses já beneficiados.



CONEXÃO UNIFAMETRO 2020

XVI SEMANA ACADÊMICA

ISSN: 2357-8645

As Feiras Agroecológicas se constituem como espaço de comercialização dos produtos da agricultura familiar combinando métodos e princípios da agroecologia e da sócioeconomia solidária. Com esta denominação poderemos encontrar várias feiras no Ceará como as de Apuiarés, Itapipoca, Paracuru, Quixadá, Trairi e Tururu, assistidas pelo Centro de Estudos do Trabalho e de Assessoria ao Trabalhador (CETRA); de Crato, apoiada pela Associação Cristã de Base (ACB); Feira Agroecológica do Benfica, apoiada por várias entidades dentre elas o Terrazul e o Instituto Kairós (LIMA *et al.*, 2019).

Vale destacar que a construção das Feiras Agroecológicas, além do espaço de comercialização, é também um resgate cultural desse espaço e resultado do processo de organização social dos agricultores e agricultoras, incentivando as relações de solidariedade e entre produtores e consumidores, numa troca e construção de conhecimento coletivo (CETRA, 2016).

CONSIDERAÇÕES FINAIS/CONCLUSÃO

A vida de várias pessoas pode mudar quando a gastronomia regional é valorizada. Desta forma, uma das principais responsabilidades dos gastrônomos e da população do estado é buscar sempre a valorização e o resgate da gastronomia cearense, e, quem sabe, ir mais além e mostrar isto ao Brasil, saindo do âmbito regional e transformando-se em nacional, para depois, almejando voos mais altos, exportar essa cultura para fora do país.

Com isto, áreas como a turística, a de agricultura local e a gastronômica podem crescer cada vez mais, gerando emprego e distribuindo renda entre a força de trabalho que compõe essas áreas. Novos produtos e conceitos de comida genuinamente cearense também podem vir a surgir, além de pesquisas científicas a respeito de cultura alimentar e busca de novos sabores que surgem de insumos cearenses que podem ter ficado esquecidos no tempo. Assim, a gastronomia cearense precisa ser redescoberta, preservada e patrimonializada.

REFERÊNCIAS

COELHO-COSTA, E. R.; SANTOS, M. S. F. DOS. Estratégia gastronômica na Terra da Luz: desvendando a culinária cearense pelo turismo, Revista Turydes: Turismo y Desarrollo, n. 18, 2015. Disponível em: <http://www.eumed.net/rev/turydes/18/gastronomia.html>. Acesso em 28/09/2020.



CONEXÃO UNIFAMETRO 2020

XVI SEMANA ACADÊMICA

ISSN: 2357-8645

GIMENES, M. H. S. G. Pesquisa histórica e turismo: um exercício de interdisciplinaridade voltado para o estudo da gastronomia turística. *In*: IV SEMINÁRIO DA ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE PESQUISA E PÓS GRADUAÇÃO EM TURISMO. São Paulo, 2007

CASCUDO, L. C. História da Alimentação no Brasil. 4 ed. São Paulo: Global, 2011.

MENDES, B. V. Culinária Sertaneja. Mossoró: Sarau das Letras, 2015.

GIL, A. C. Como elaborar projetos de pesquisa. 5. ed. São Paulo: Atlas, 2010.

CÓRNER, D. M. R. La gastronomía española como patrimonio cultural. Restaurantes españoles em São Paulo, Brasil in Gastronomía y turismo: una introducción. Coordinadores Gândara, J.M. G. y SCLHUTER, R.: CIET Centro de Investigaciones y Estudios Turísticos, 2003.

TRAMONTIN, R. G. M.; GONÇALVES, J. M. G. (2010). Producción y transformación territorial: La gastronomía como atractivo turístico. Estudios y perspectivas en turismo, v. 19, n. 5, p. 776-791, 2010. Disponível em:

http://www.scielo.org.ar/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1851-17322010000500011.

Acesso em 30/09/2020.

FAGLIARI, G. S. Turismo e alimentação: análises introdutórias. São Paulo: Roca, 2005.

SCHLÜTER, R. G. Gastronomía e turismo. São Paulo: Aleph, 2003.

LIMA, A. E. F; FEUGA, R. M. T. L.; MEDEIROS, M. M. L.; SAMPAIO, J. L. F. Alimentos tradicionais enquanto estratégia de soberania alimentar: O caso do município de Baturité – Ceará - Brasil. Geosul, Florianópolis, v. 34, n. 71- Dossiê Agronegócios no Brasil, p. 809-835, Abril, 2019.

CETRA. IDT e UFPE apresentam estudo sobre Feiras Agroecológicas no Ceará. Disponível em: [http://cetra.org.br/index.php/pt-br/9-noticias/64-idt-e-ufpe-apresentam-estudo-sobre-](http://cetra.org.br/index.php/pt-br/9-noticias/64-idt-e-ufpe-apresentam-estudo-sobre-feiras-agroecologicas-no-)

[feiras-agroecologicas-no-](http://cetra.org.br/index.php/pt-br/9-noticias/64-idt-e-ufpe-apresentam-estudo-sobre-feiras-agroecologicas-no-)

[ceara](http://cetra.org.br/index.php/pt-br/9-noticias/64-idt-e-ufpe-apresentam-estudo-sobre-feiras-agroecologicas-no-). Acesso em 30/09/2020.



CONEXÃO UNIFAMETRO 2020

XVI SEMANA ACADÊMICA

ISSN: 2357-8645

DIÁRIO DO NORDESTE. Programa incentiva turismo gastronômico, caderno de turismo, 2007. Disponível em: <http://diariodonordeste.verdesmares.com.br/suplementos/tur/programa-incentiva-turismo-gastronomico-1349731>. Acesso em 30/09/2020.