



AS TROCAS CULTURAIS NO SETOR DE ALIMENTOS E BEBIDAS E A VALORIZAÇÃO DA REGIONALIDADE AMAZÔNICA

Ana Celina Xavier de Lira ¹
Arnaldo de Souza Oliveira Jr ²
Estefani Batista Rodrigues ³
Fabio da Silva e Silva ⁴
Jéssica de Souza Oliveira ⁵

UNIVERSIDADE DO ESTADO DO AMAZONAS- UEA

RESUMO: Este estudo tem por objetivo geral identificar de que forma são realizadas as trocas culturais no setor de alimentos e bebidas. No que tange aos objetivos específicos a proposta é analisar a importância que a gastronomia tem para o segmento turístico; Pesquisar os elementos típicos que podem ser agregados na construção de uma nova identidade gastronômica da cidade de Manaus e descrever de que forma esses elementos serão usados para promover a troca cultural no setor de A&B. Já a metodologia a forma de abordagem é qualitativa e os objetivos metodológicos são descritivos e explicativos. Relata-se que o estudo foi positivo, pois Manaus possui um vasto campo de elementos típicos e culturais que podem tornar-se atrativos.

Palavras – Chaves: Alimentos e Bebidas; Gastronomia; Turismo; Regionalidade.

1 INTRODUÇÃO

Nota-se que o setor de Alimentos e Bebidas possui um grande potencial de crescimento para a atividade turística da cidade de Manaus. Isto porque, a diversidade de elementos típicos pode ajudar a construir uma nova roupagem gastronômica onde serão agregados valores culturais diferenciados. Assim acredita-se que fazer um bom uso dessas

¹Finalista do curso de Turismo da Universidade do Estado do Amazonas – UEA (celina_lira@hotmail.com)

²Finalista do curso de Turismo da Universidade do Estado do Amazonas – UEA (arnold.souza@hotmail.com)

³Finalista do curso de Turismo da Universidade do Estado do Amazonas – UEA (estefani.batista_@hotmail.com)

⁴Finalista do curso de Turismo da Universidade do Estado do Amazonas – UEA (fsilva@hotmail.com)

⁵Finalista do curso de Turismo da Universidade do Estado do Amazonas – UEA (je.souzanogueira@gmail.com)



trocas culturais poderá dar uma nova imagem com um toque de originalidade a receitas já conhecidas. Diante disso se faz o seguinte questionamento: *De que forma são realizadas as trocas culturais no setor de alimentos e bebidas?* O problema surgiu de natureza teórica, pois busca fazer o reconhecimento da importância das trocas culturais no setor de A&B. E de ordem prática por avaliar as potencialidades locais e de que forma elas podem ser exploradas.

Dencker (1998) enfatiza que o problema de pesquisa poder ser, de Natureza Teórica para esclarecer objetos pouco conhecidos, especificar condições de ocorrência, assim como testar teorias possíveis para descrição dos fenômenos e de Natureza Prática: para subsidiar uma ação, avaliar ações, escolher entre alternativas e por ultimo prever acontecimentos.

A motivação do estudo se originou na necessidade de se aprofundar no conhecimento do setor de A&B, e verificar de que forma os elementos regionais podem ser utilizados para promover a interação cultural da cidade com o seu visitante. A pesquisa se considera relevante para a área por Manaus possuir um campo vasto de elementos típicos e culturais. Acredita-se que os valores culturais contribuem para a auto-afirmação da cidade, e a sua projeção no setor turístico. O bom uso dos ingredientes regionais poderá proporcionar aos visitantes experiências únicas, devido aos seus saberes, texturas e sabores diferenciados, e com isso estimular a identidade gastronômica local. Para os pesquisadores é importante o estudo como objetivo de aprender sobre sua própria cultura e história, com isso identificar e reconhecer as potencialidades da cidade, como também buscar formas de aplicações para os elementos identificados.

Michel (2009) destaca que o objetivo geral representa o interesse principal do trabalho, sintetizando o que se pretende alcançar; é a grande questão que se pretende comprovar. Portanto o objetivo geral do estudo é identificar de que forma são realizadas as trocas culturais no setor de alimentos e bebidas. No que tange aos objetivos específicos a proposta é analisar a importância que a gastronomia tem para o segmento turístico; Pesquisar os elementos típicos que podem ser agregados na construção de uma nova identidade gastronômica da cidade de Manaus e descrever de que forma esses elementos serão usados para promovê-la.



Gil (2006) destaca que é na metodologia que o pesquisador deve esclarecer os procedimentos a serem seguidos na realização da pesquisa. O autor destaca que organização varia de acordo com as peculiaridades de cada pesquisa. É nesse momento que os pesquisadores definirão que procedimentos serão utilizados para auxiliar em sua pesquisa, com isso o caminho para o sucesso da pesquisa será mais fácil. Para Goldemberg (1999) a pesquisa qualitativa é uma análise holística onde se procura reunir o maior número de informações detalhadas, por meio de diferentes técnicas de pesquisa, com o objetivo de aprender a totalidade de uma situação e descrever a complexidade de um caso concreto. Relata-se que a forma de abordagem foi qualitativa. Logo, se entende por qualitativa devido haver necessidade de interpretação dos fenômenos e atribuição de significados. Busca-se fazer uma análise de como ocorrem as trocas culturais no setor de Alimentos e Bebidas.

Michael (2009) diz que os objetivos descritivos é aquela se propõe a verificar e explicar problemas, fatos ou fenômenos da vida real, com a precisão possível, observando e fazendo relações, conexões. Netto (2006) entende por explicativo os objetivos que exigem maior investimento em síntese, teorização e reflexão a partir do o objeto. Menciona-se que os objetivos metodológicos foram descritivos e explicativos. Todavia se enfatiza como descritivo pelo motivo de explicar a razão e o porquê das coisas, e refere-se como explicativa pelo motivo de identificar os fatores que contribuem para ocorrência dos fenômenos.

Constata-se como descritivo o estudo em razão que buscou identificar e listar elementos típicos, e descrever de que forma eles poderão ser usados para promover e ajudar a na construção de uma identidade gastronômica local. Visualiza-se como explicativo, pois analisou a importância que a gastronomia tem para o turismo, como atrativo para trazer visitantes para cidade.

Menciona-se que a amostra da pesquisa foi não probabilística intencional, pois a inquietação para formulação do problema proveio dos pesquisadores, os elementos não foram escolhidos aleatoriamente. Relata-se que a coleta de dados ocorreu com a utilização de questionários com questões abertas e fechadas (onde o entrevistado teve mais liberdade para responder). Entretanto se utilizou também entrevistas estruturadas e não estruturadas (onde a entrevista é realizada através de uma conversa informal entre o entrevistador e o entrevistado).



Os questionários foram realizados com colaboradores dos empreendimentos do setor de A&B, e com moradores locais, o qual representou um universo de trinta e três pessoas. Haja vista, as entrevistas foram realizadas especificamente com os profissionais responsáveis pelo setor de A&B destes empreendimentos. No que tange o material bibliográfico se utilizou livros na área de gastronomia, turismo, artigos e outros. Enfatiza-se que o método foi indutivo haja vista, provém do particular para o geral. Logo, inicia-se do processo de observação de números de casos concretos e superficialmente confirmadores da suposta realidade (PINTO, 2007).

O estudo se encontra dividido em: Introdução (abordagem do problema); Desenvolvimento (base teórica); Resultados (onde cada objetivo específico foi transformado em tópico e respondido com base na pesquisa) e por último as considerações finais.

2 FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA

Dencker (1998) ressalta que é na seção do referencial teórico do projeto que se analisa a situação atual do conhecimento mediante a revisão da literatura existente, buscando-se pesquisas similares sobre o tema, conceitos, explicações e modelos teóricos existentes com objetivos de situar o estudo no contexto geral do conhecimento. A fundamentação teórica é a parte em que se vai fazer o embasamento das bases de sua pesquisa, buscando textos relativos ao tema, conceitos e modelos já existentes, para que se possa situá-la no contexto geral. Analisa-se que não existe estudo sem um alicerce teórico, o qual esteja baseado nos objetivos específicos.

2.1 PATRIMONIO CULTURAL A IDENTIFICAÇÃO DE UM POVO E O TURISMO CULTURAL

Visualiza-se que a cultura é um elemento que possui a participação do povo em seu processo criativo, e que vai ser disseminado através do imaginário coletivo onde serão gerados e agregados valores, resultado da cooperação entre os indivíduos (MORENO 2001).



Ressalta-se que os moradores locais devem apropriar-se destes elementos que os identificam e que vai fazer a diferença na atração de visitantes, e a partir deste momento deve-se começar a trabalhar suas potencialidades, visando com isso atrair um grande número de visitantes que desejem conhecer a cultura de outro local.

Nota-se que não se pode falar de patrimônio cultural sem se falar de turismo, pois é através dele que o turismo tem conseguido alcançar a valorização e a visibilidade no mercado global e competitivo. Da mesma forma que a interação cultural proporcionada pelo turismo e a troca de experiências, funcionam como mecanismos de elevação da auto-estima e o orgulho da comunidade e, portanto, de fortalecimento e destas manifestações culturais, além de proporcionar interação e respeito entre os visitantes e os anfitriões (BARRETO, 2000,p.45 apud CARVALHO, 2011,p.02).

Ressalva-se que Beni fala (2002, p.142 apud Santos, 2004) que turismo cultural refere-se a influencia de turistas a núcleos receptores que oferecem como produto essencial o legado histórico do homem em diferentes épocas, representado a partir do patrimônio e do acervo cultural. Barreto (2001, p.19 apud Santos 2004) também defende a idéia de que turismo cultural é aquele em que o principal atrativo não é a natureza, mas sim alguns aspectos da cultura humana.

2.2 A TRADIÇÃO GASTRONÔMICA ATRAVÉS DOS ANOS

Não há como negar que a gastronomia evoluiu muito com o passar dos anos, desde os primórdios da história a culinária vem passando por transformações. Leal (1998, p.21) diz que a alimentação no cotidiano dos egípcios baseava-se no pão, e só depois foi substituído pela carne, que era reservado para os dias de festa. E só após um estreitamento de laços com as nações vizinhas, eles ampliaram a sua culinária, com a inclusão de carnes, aves, peixes e ingredientes variados. Vale destacar que além dos egípcios, outras civilizações que viveram ao longo do Mar Mediterrâneo merecem destaque, entre eles os gregos. Nota-se que para este



povo a arte de receber estava ligada a arte de comer, o que trouxe um refinamento para a gastronomia.

De acordo com Montanari (2008) na Idade Média surgiu a cultura do açúcar e do sal para a conservação do alimento sendo o primeiro privilégio de poucos e somente no início do século XIX foi que perdeu o caráter elitista, e o sal era visto como uma cozinha pobre, era usado para conservar alimentos para que se garantisse a subsistência.

O período das grandes inovações foi a Idade Moderna, devido ao requinte e a sofisticação. Era uma época em que as especiarias foram apreciadas, por apurarem o sabor e conservar os alimentos. Segundo Santos (2003) a culinária francesa deve sua glória a três elementos muito importantes: a riqueza de ingredientes, a sabedoria na maneira de utilizá-los e o requinte nos mínimos detalhes.

O aperfeiçoamento da técnica veio na Idade Contemporânea, onde menus cada vez mais elaborados começaram a se disseminar pelo continente Europeu. Após a Revolução Francesa nasceu uma cozinha burguesa que misturou aromas do campo com o requinte da cidade e da alta gastronomia. A disseminação gastronômica e sua internacionalização facilitou a alimentação do viajante, já que eles podem encontrar pratos que conhecem bem qualquer lugar do mundo, e com isso a comunicação entre todos se tornou mais fácil, mas há também o desejo de experimentar algo novo.

Ainda de acordo com Montanari (2008) Aquilo que nos parece “bom para comer”, hoje, é resultado de um longo processo de transformação cultural, influenciado por inúmeras variáveis de ordem social, ou seja, a gastronomia como conhecemos hoje é obra das diversas trocas que ocorreram entre as mais diversas culturas.

2.3 A GASTRONOMIA NO BRASIL UMA CONSOLIDAÇÃO DE COSTUMES

Compreende-se que devido à miscigenação racial surgiu o brasileiro e com ele a cozinha brasileira que era uma mistura das tradições dos colonizadores com os indígenas, juntamente com a cozinha africana. Aos poucos foram se inserindo na dieta dos brasileiros



ingredientes como arroz, feijões este já era consumido, mas não em grande escala, entre outros. Devendo ser ressaltado que a farinha e o feijão estão até hoje na dieta do povo brasileiro. Com as idéias de liberdade em evidência a preferência por bebidas e pratos do país se tornava uma forma de rebeldia. Espécimes brasileiros com a carne de anta, cutia entre outras foram valorizadas em grandes refeições (LEAL, 1998).

Constata-se que a culinária brasileira já tão mesclada sofreu diversas influências de outras nações que vieram para o país com os mais diversos objetivos. Mas entre todos se deve fazer um agradecimento especial aos italianos que trouxeram receitas e ingredientes, mas principalmente um jeito descontraído e hospitaleiro que foi introduzido a cozinha. Para o Brasil, porém, onde não há sequer vestígios de uma “dinastia” nos moldes da gastronomia francesa, mais importante do que a criatividade individual é constatar que ela está a serviço de uma tendência muito promissora, especialmente porque, até os anos 90 do século passado, quase nada se fez nessa direção. (VIEIRA E CARVALHO 2005). Nota-se que mesmo com todas essas influencias o povo brasileiro não abandonou suas origens e continuou a consumir a base de sua alimentação no período do descobrimento como batata, peixe, frutas entre outras, mas principalmente o feijão que é o alimento predileto e típico desse Brasil multifacetário.

2.4 A GASTRONOMIA E O TURISMO

Analisa-se que a gastronomia traz grande representatividade no setor turístico, ela é uma alocução sobre o prazer da mesa. Fixada no dia a dia das pessoas a boa gastronomia implica-se em amar e apreciar verdadeiramente boa comida e a boa bebida, pode-se dizer que a alimentação está inserida em uma esfera além da cozinha, onde deixou de ser apenas uma necessidade vital onde se come especialmente para saciar a fome, mas também a busca de uma cultura diferenciada da que se vive. Identifica-se que a gastronomia se apresenta como símbolo cultural que se faz presente na memória de cada povo e, sobretudo é um patrimônio



cultural de qualquer grupo social, além de constituir-se artifício importante que permite divulgar identidades e amparar o entendimento de cada região.

Entende-se que o Turismo e a Gastronomia são inseparáveis, pois não se pode pensar em turismo, sem antever entre outros itens, a alimentação seja esta para curta ou longa permanência, onde o turista não pode abster-se dela, e saborear a cozinha local. É também fator de diferenciação cultural, pois sua identidade pode ser comunicada às pessoas pelo alimento. Além de ser uma necessidade vital do homem a alimentação tem estimada importância para o crescimento econômico, cultural e é fundamental para o desenvolvimento local.

Furtado (2004 *apud* Baccon) enuncia que a gastronomia como um produto, ou mesmo um atrativo de uma determinada localidade, é muito importante do ponto de vista turístico, pois apresenta novas possibilidades, na verdade, não tão novas, mas nem sempre bem exploradas, que são as diversas formas de turismo voltadas para as características gastronômicas de cada principal, ou o inicial, para se conhecer determinado local. Diante das palavras do mesmo autor vê-se que a gastronomia como produto turístico é um importante motivador e mesmo quando não é o motivo e/ou elemento principal, sempre estará inserida no contexto e terá o seu papel de destaque num evento turístico, como uma viagem, passeio, feira, ou reuniões. A gastronomia é um atrativo turístico que mexe com o desejo do turista, com o paladar e o prazer alimentar.

2.5 A GASTRONOMIA AMAZÔNICA UM SÍMBOLO DE AUTENTICIDADE

Verifica-se que a culinária amazônica tem a sua origem na culinária indígena, utilizando-se de espécies variadas de peixes, devido a grande extensão de rios que a região possui. Que podem ser preparados de acordo com a vontade do cliente, sendo uma das maneiras de preparo mais famosa o assado e até mesmo a caldeirada. Quando se pensa nesses dois modos de preparo o primeiro peixe que se vem à cabeça é o tambaqui, peixe de sabor indescritível e com a cara do Amazonas. E como não falar do pirarucu conhecido por muitos



como o bacalhau da Amazônia, sua carne é macia e quando salgada se assemelha a carne do bacalhau.

Segundo Leal (1998, p.124) a culinária amazônica é a mais autêntica, entre as cozinhas brasileiras, devendo se dá o merecido destaque às ervas aromáticas e a força que seus temperos possuem. Ao paladar nortista também está presente os doces, compotas e sorvetes feitos com frutas típicas da região como o cupuaçu, açai, bacuri entre outros.

Analisa-se que a regionalidade deve ser exaltada nesse sentido Gimenes (2006, p.12 apud Baccon 2009) menciona que a gastronomia típica merece destaque não apenas por ser um bem cultural a ser valorizado como os demais, mas olhando principalmente sobre ao prisma do turismo por proporcionar uma importante forma de contato do turista com a realidade visitada, com isso proporcionando no sentido literal da palavra, uma degustação dos ritos, valores e tradições locais.

2.6 A IMPORTANCIA DAS TROCAS CULTURAIS NA GASTRONOMIA

Verifica-se que desde os primórdios da história a troca cultural dentro da gastronomia se fez de extrema importância, pois foi através dela que muito dos tipos de culinária que conhecemos hoje se tornaram possíveis.

Nota-se que a gastronomia francesa esta na raiz de qualquer culinária atual ou do profissional da área. Vieira e Carvalho (2011, p.7) dizem que membros desgarrados dessa tradição não passam de uma ficção pequeno-burguesa, que acontece bastante em grandes centros urbanos, onde pequenos bistrôs “criativos” surgem e fecham numa mesma temporada.

Salienta-se que outra prova da importância das trocas culturais na gastronomia é a culinária brasileira, que teve diversas influências na sua construção e que hoje é uma culinária consolidada que possui elementos tipicamente seus, mas que também preserva elementos de outras culturas como as massas e molhos provindos dos italianos, o azeite de dendê dos povos africanos que para cá vieram, dos portugueses a principal marca na maneira de se preparar



alimentos, como doces salgados, frituras, refogados, mas não se deve esquecer-se da influência indígena que deram ao povo brasileiro a farinha de mandioca.

3 RESULTADOS

Visualiza-se que este tópico é considerado um dos mais importantes, pois é onde os pesquisadores confrontam as suas hipóteses mediante os resultados coletados.

3.1 A IMPORTANCIA DA GASTRONOMIA PARA O TURISMO

Verifica-se que a gastronomia é um fator importantíssimo para fomentar a atividade turística da região e principalmente da cidade de Manaus, que possui uma diversidade de ingredientes que são específicos da região e que estão ligados a cultura deste povo tão rico de conhecimentos e especificidades relacionadas com a história e a representatividade de cada elemento.

Pode-se destacar que a relação entre o turismo e a gastronomia se torna uma parceria devido ao fato de que o visitante tem que suprir a sua necessidade de alimentação, e estando na cidade tem a possibilidade de experimentar os pratos típicos. Porém vale ressaltar que se alimentar não deve ser vista apenas como uma necessidade mais também como uma arte onde se conhece novos sabores, que só foram possíveis graças às misturas e inovações propostas por profissionais da gastronomia.

Acredita-se no potencial gastronômico da cidade devido a variedade de ingredientes que representam a sua autenticidade e os sabores que são característicos e podem ficar na lembrança do turista.



3.2 ELEMENTOS TÍPICOS QUE PODEM SER AGREGADOS A CONSTRUÇÃO DA IDENTIDADE GASTRONÔMICA DA CIDADE DE MANAUS

Nota-se que é indiscutível que Manaus possui um campo vasto de elementos típicos que podem ser explorados para que se crie uma identidade gastronômica com a cara da cidade, mas principalmente com a cara de seu povo.

Na coleta de dados se observou que um dos elementos considerados como o mais típico da região é o peixe com as suas variadas espécies. Acredita-se que o sabor próprio de cada um deles é que irá conquistar o visitante e fazer com que ele retorne a cidade. Devendo se destacar que o pirarucu e o tambaqui foram os mais citados como elementos com grande potencial a ser explorado para a atração de turistas através da gastronomia.

Relaciona-se que entre as frutas o açaí, a pupunha, o cupuaçu entre outras são descritas com grande potencial para uma melhor utilização, nota-se que grande parte admite que elas não sejam valorizadas e que por fazerem parte do dia a dia dos moradores fazem parte da cultura local e que merecem reconhecimento por seu potencial. Verifica-se que ingredientes que fazem parte do café da manhã como o x-caboquinho, a tapioca são os mais indicados como os que podem vir a identificar a gastronomia da região.

3.3 COMO ESSES ELEMENTOS SERÃO UTILIZADOS PARA PROMOVER AS TROCAS CULTURAIS NO SETOR DE A&B

Destaca-se que se faz necessário que elementos regionais sejam inseridos em pratos já conhecidos para que a partir disso eles passem a ser conhecidos e apreciados. Utilizar os ingredientes na apresentação dos pratos é uma boa opção. Porém não se deve fazer uma caricatura do que é típico da cidade de Manaus. Notou-se que a boa utilização destes elementos depende não somente dos profissionais que estão inseridos no setor mais também



da interação com a população local. Devem-se fazer ações que promovam a gastronomia local e que proporcionem ao turista a troca cultural através da gastronomia manauara.

Constata-se que conquistar novos sabores através de ingredientes regionais pode proporcionar trocas culturais valiosas, pois a exaltação da regionalidade no setor de A&B se faz necessário para a promoção da cidade e para que possa se torna um de seus principais produtos turísticos. Observa-se que para a grande maioria a gastronomia local não é bem explorada e que medidas simples como uma maior divulgação, inovações, a busca de qualidade e qualificação e principalmente acima de tudo a valorização da regionalidade são necessárias para a construção da identidade gastronômica de Manaus.

3.4 DISCUSSÃO

Menezes (2009, em Paulino, Lucena, Madruga, Menezes e Sousa, 2012) explica que a gastronomia é um elemento essencial do turismo e se torna impossível pensar em turismo sem associá-lo a gastronomia independente do motivo ou duração da viagem, a alimentação é parte integrante e fundamental. Devido as observações feitas deve-se concordar que alimentação é uma necessidade para o turista que vem para a cidade por qualquer motivo, porém a gastronomia também pode ser vista como uma arte onde coisas boas são valorizadas. O autor reafirma que deve ser ressaltada a grande importância da gastronomia dentro do turismo como produto atrativo de uma localidade, deve-se concordar que quando a gastronomia local é bem explorada ela pode ajudar a fomentar a atividade turística, quando se conquista o turista pelo sabor típico da cidade pode-se ter certeza que ele retornará a cidade para senti-lo novamente e também será um agente divulgador da cidade.

Dentz (2011) diz que a gastronomia típica pode ser compreendida como um conjunto dos pratos característicos de uma região, elaborados em conformidade com valores simbólicos, tradicionais e históricos e que também será elemento de valorização da cultura regional, perpetuação da memória culinária das famílias e meio de obtenção de ganhos econômicos tanto para a indústria e o comércio local. A pesquisa reafirmou que a cozinha



típica é o momento de valorização da cultura, e principalmente de orgulho de um povo por seus sabores. Mas não deve ser vista apenas como uma forma de ganhar dinheiro, mas como um elemento interação do morador local com o seu visitante.

Mais ainda segundo Freitas (1997, apud Dentz 2011) são as cozinhas que perpetuam a influência da cultura gastronômica na vida social e nos costumes e estão associados a povos particulares, constituindo aspecto da identidade. E é necessário que a cidade crie a sua para que seus pratos e que elementos regionais possam ser reconhecidos em qualquer local. É inegável toda a capacidade gastronômica da cidade, mas se deve fazer um melhor uso dela e para assim possibilitar ao turista conviver com a realidade local.

Atala (2003, p.42) diz que só existe uma técnica musical- a européia- e só existe uma técnica culinária. E que as cozinhas nacionais são variações dessa técnica, em funções de ingredientes locais e de dados culturais. É visível na gastronomia mundial que ela passou por diversas transformações no decorrer dos anos, isso se deve ao constante acréscimo de novos ingredientes que representam as particularidades de cada local, realizando com isso as trocas entre as culturas. O mesmo autor afirma que no Brasil, o ingrediente da terra nunca chegou à mesa da gastronomia pela porta da frente. A falta de valorização de elementos típicos é um problema de nosso país não apenas de nossa cidade, deve-se orgulhar de nossa cultura e fazer dela a nossa identidade para o visitante.

Dentz (2011) reafirma que os recursos disponíveis de cada época são um fator importante que possibilita (e influencia) a combinação de matérias primas, a confecção, os métodos de preparo e de conservação- elementos responsáveis pela origem de inúmeras receitas dos diferentes povos. Usar os ingredientes típicos para criar e aperfeiçoar receitas e com isso promover as trocas culturais entre o morador local e o visitante, e irá valorizar a cidade e seu povo.

CONSIDERAÇÕES FINAIS



Verificou-se que Manaus possui um campo vasto de elementos típicos que não são bem explorados, e que se bem utilizados podem ajudar na construção da identidade local. A pesquisa foi de extrema importância para que identificássemos o potencial gastronômico de nossa cidade. E para que entendêssemos que devemos promover a cidade através da gastronomia. Antes de tudo devemos valorizar o que é nosso e sentir orgulho de cada particularidade da nossa gastronomia. Os profissionais devem ter a coragem para inovar e explorar novos sabores.

Vale ressaltar que na cidade de Manaus se encontra uma grande dificuldade para a realização de pesquisas de campo em empreendimentos turísticos, verificou-se que alguns locais não estão preparados para fornecer informações simples ou tem receio em esclarecer dúvidas.

Observou-se que atividades simples que visem a promoção e divulgação podem fazer toda a diferença em colocar Manaus e a região no circuito gastronômico brasileiro. Um bom exemplo disso é a promoção de ações que busquem a interação entre os turistas e os moradores locais para que ambos se sintam inseridos nesse processo e convivam de maneira harmônica. Deve-se formatar uma gastronomia que possua a cara de nossa cidade e do nosso povo, que em sua essência já é tão miscigenado.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Atala, Alex. **Por uma Gastronomia Brasileira**. -São Paulo: BEI Comunicação-2003.

BACCON, Melissa. **Festiqueijo: Cultura, Lazer e Turismo**. Dissertação de mestrado (Mestrado em Turismo). Universidade de Caxias do Sul- 2009.

CARVALHO, Karoliny Diniz. **IDENTIDADE, TURISMO E TRADUÇÃO CULTURAL: Análise da dinâmica dos eventos juninos no Maranhão**. Dissertação (Mestrado em Cultura e Turismo). Universidade Estadual de Santa Cruz- 2011.



CARVALHO, Jocyelli; VIEIRA, Juliana. **Alimentos e Bebidas- Parte I a IV.** - 2005. Apostila. Universidade Federal do Rio Grande do Norte. Curso Superior de Turismo.

DENTZ, Berenice Giehl Zanetti Von. **Identidade Gastronômica Alemã em Águas Mornas (SC): Um Estudo para o Fortalecimento do Turismo de Base Local.** Dissertação de Mestrado (Mestre em Turismo). Universidade do Vale do Itajaí- 2011.

LEAL, Maria Leonor de Macedo Soares. **A História da Gastronomia.** –Rio de Janeiro: Ed. Senac Nacional- 1998.

MONTANARI, Massimo; LIMA, Maria de Fátima Farias de. **Comida como cultura.** Revista de Ciências Sociais, Fortaleza, v. 40, n. 1, 2009.

PAULINO, Giuseppe Correia; LUCENA, Daniel Wagner Araújo; MADRUGA, Lyvia Camila Fernandes; MENEZES, Paula Dutra Leão de; SOUSA, Patrícia Pinheiro Rafael de. **Gestión de Calidad Del Servicio de Alimentos y Bebidas: La importância Del Manipulador de Alimentos en La Calidad Del Servicio Hotelero de La Ciudad de João Pessoa, Brasil.** Volume 21- 2012.

SANTOS, Ana Rosa Domingues dos. **Identidade Cultural & Capacidade de Carga Cultural?**– 2004.

SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. **A Gastronomia Francesa: da Idade Média às Novas Tendências Culinárias**

TORRE, Francisco de La. **Administração e Hotelaria: parte II: Alimentos e bebidas.** São Paulo: Roca, 2002.