



As Trocas Culturais no Setor de Alimentos e Bebidas e a Valorização da Regionalidade Amazônica

Estefani Batista Rodrigues¹

Maria Adriana Bezerra Teixeira²

Ana Celina Xavier de Lira³

Arnaldo de Souza Oliveira Jr⁴

Jéssica de Souza Oliveira⁵

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. No que diz respeito 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;

¹Bacharel em Turismo da Universidade do Estado do Amazonas – UEA (estefani.batista_@hotmail.com)

² Doutora em educação pela Universidade De La Empresa- UDE. Mestre em turismo e meio ambiente pela Universidade de Caxias do Sul- UCS. Professora da graduação do curso de turismo da Universidade do Estado do Amazonas- UEA. (madianabezerra@bol.com.br)

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

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

⁵Bacharel em Turismo da Universidade do Estado do Amazonas – UEA (je.souzanogueira@gmail.com)



ABSTRACT

This study has the objective to identify how are performed the cultural exchanges in the food and beverage industry. With regard to the specific objectives the proposal is to analyze the importance that food has for the tourism sector; Search the typical elements that can be aggregated to build a new gastronomic identity of the city of Manaus and describe how these elements will be used to promote cultural exchange in the F & B sector. With respect to how to approach methodology is qualitative and methodological objectives are descriptive and explanatory. It is reported that the study was positive as Manaus has a wide range of typical and cultural elements that may become attractive.

Key - Words: Food and Beverages; Gastronomy; Tourism.

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 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



autoafirmação 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. Deve estar contido ou implícito no título do trabalho, e associado diretamente às hipóteses de solução do problema levantado. O objetivo deve ser a questão que se pretende responder na pesquisa, que vise satisfazer a inquietação do pesquisador.

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. 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. Mediante a isso 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.

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

Michel (2009) enfatiza que a fundamentação teórica deve se encontrar em consonância com os objetivos. 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

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).

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.

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.

Analisa-se que a gastronomia traz grande representatividade no setor turístico, ela é uma alocação sobre o prazer da mesa. É tributária da variedade e funde-se na eleição e na preferência. Fixada no dia a dia das pessoas a boa gastronomia implica-se em amar e apreciar verdadeiramente boa comida e a boa bebida, dois dos deleites da vida que se estiverem ligados ao bom serviço e boa companhia nos proporcionam uma excelente refeição. Dentro deste contexto 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. Verifica-se que o que movimenta o turista a sair da sua zona de conforto é a busca por novidades, estes viajam para visitar parentes, amigos, museus, bibliotecas, entre outros e a gastronomia está introduzida nesta procura.

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.

Devido ao fato de que raras vezes seja o agente motivador principal de um deslocamento turístico, recorre-se geralmente à criação de rotas temáticas e culturais que permitem integrar em um produto os elementos que individualmente não atraem interesse suficiente ou contam com certas dificuldades de promoção ou comercialização, tornando possível um produto final de maior valor que a soma das partes e incrementando assim seus benefícios econômicos e sociais. (SCHLUTER, 2003).

Tendo em vista que a gastronomia antes de satisfazer a fome é fomentadora ferramenta para a criação de novos postos de trabalho, viabiliza a renda local das comunidades que percebe como oportunidade de negócio esse nicho de mercado, gera empregos e satisfaz a expectativa do visitante se estiver bem formatada no âmbito de produto turístico.

2.2 A TRADIÇÃO GASTRONÔMICA ATRAVÉS DOS ANOS

Torre (2002, p.63) diz que a gastronomia está ligada ao preparo de uma boa comida, ou também o fato de se comer maravilhosamente. Verifica-se que quando se vai a um lugar esperasse ser servido pelo que há de melhor, e ser surpreendido com sabores diferentes. 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. Nota-se que para os gregos a arte de receber estava ligada a arte de comer, o que trouxe um refinamento para a gastronomia e com isso o responsável pelo preparo possuía um papel de destaque em relação aos demais.

Verifica-se que durante as guerras além da conquista de territórios acabou acontecendo trocas de princípios entre diversas civilizações, uma delas entre romanos e



gregos, com isso o povo romano acabou por criar uma cozinha variada que ultrapassava a dos gregos, e foi nesse momento que surgiram os suntuosos banquetes romanos.

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. Neste período a cozinha francesa era uma das mais sofisticadas, muito disso devido a abundancia de alimentos. Os doces que antes só eram servidos em dias de festas, passaram a vir para a mesa todos os dias, sendo produzidos pela pastelaria francesa. Porém não há como negar que ela sofreu influencia da culinária italiana, que ensinou receitas que fazem parte até hoje de sua gastronomia. (LEAL, 1998)

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. Misturou-se o profissionalismo e o amadorismo, o antigo e o moderno. Ocorreu uma combinação dos bons velhos tempos com as inovações de receitas inéditas. 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.

2.3 A GASTRONOMIA NO BRASIL UMA CONSOLIDAÇÃO DE COSTUMES

Segundo Leal (1998, p.65) a mandioca era o alimento que os nativos do Brasil preferiam, com ela era possível fabricar farinha e o beiju. Sendo que a primeira acompanhava tudo que eles comiam, sendo assim indispensável aos indígenas. As bebidas indígenas eram sempre aquecidas antes de serem servidas, por se acreditar que a comida quente é a que sustenta.

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. Quem ia chegando organizava sua vida de acordo com as possibilidades da região em que se encontrava, incluindo a alimentação que aos poucos ganhava uma identidade própria.



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 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.

Ressalta-se que olhando especificamente para a gastronomia amazônica, pode-se ver mais do que uma bela composição atraente, com texturas, cores vibrantes, sabores marcantes e surpreendentes, serão vistos pratos que contam muito da cultura da região. Outros alimentos como carne de tartaruga, maniçoba, e o tacacá que é feito com o tucupi temperado, goma, jambu e camarão são muito apreciados na região.

Segundo Leal (1998, p.124) a culinária amazônica é a mais autêntica, entre as cozinhas brasileiras, devendo se dar 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, açaí, 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. Segundo Leal (1998, p.24) a partir dos princípios gregos que foram transmitidos aos italianos, começou a ser elaborada uma culinária mais desenvolvida, e com isso surgiram os grandes banquetes. E a convivência e interação entre italianos e franceses fez com receitas e novas técnicas fossem elaboradas e com isso houve uma contribuição importante para o cenário gastronômico atual.

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

Para responder a este tópico foram feitas as seguintes perguntas: Você acredita que a gastronomia pode incentivar o turismo na cidade? E Porquê?



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

No que diz respeito a este tópico as perguntas realizadas foram: Que ingredientes típicos ou pratos você considera típico de nossa cidade ou região que são utilizados para a construção da identidade gastronômica da cidade? Ou que poderiam ser utilizados para essa finalidade?

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 tabela a seguir poderá se observar as respostas que mais se repetiram em relação ao tópico de elementos típicos que podem vir a ser agregados para a construção da identidade Manauara:

Quadro 1: Elementos típicos que podem ser agregados

Elementos típicos
Pirarucu; Tambaqui; Açaí; Pupunha; Cupuaçu; Tucumã; Tapioca; X-caboquinho; Macaxeira; Outros

Fonte: Estefani Batista



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

Notou-se que a grande maioria dos entrevistados respondeu não quando respondeu a pergunta “você acredita que estes elementos sejam bem explorados para a criação da identidade gastronômica local?”. Com isso pode-se constatar que o potencial que a cidade possui não é bem explorado na visão dos mesmos.

A pergunta “De que forma você acredita que estes elementos possam ser utilizados para a construção da identidade gastronômica local?” foi usada para verificar as estratégias que poderíamos utilizar para a construção da identidade gastronômica local e de forma poderia ajudar a fomentar a atividade turística.

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.

Considerasse que os objetivos que foram propostos para a pesquisa forma alcançados, visto que podemos identificar elementos típicos de nossa cidade que tem potencial para serem explorados, porém que infelizmente não são devidamente usados para a construção da identidade regional.

Reafirmamos a idéia que tínhamos de que turismo e gastronomia devem andar de mãos dadas para que cada vez mais possa crescer o numero de visitantes para um destino. E



verificamos que são diversas as possibilidades de se aproveitar todo potencial existente para a criação da identidade local e principalmente a valorização da regionalidade amazônica. **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.

GIL, Antônio Carlos. **Como Elaborar projetos de Pesquisa**. 4 ed. São Paulo: Atlas, 2002.

GOLDEMBERG, Mirian. **A arte de pesquisar**. 3 Ed. Rio de Janeiro: Record, 1999.

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

MICHEL, Maria Helena. **Metodologia e Pesquisa Científica em Ciências Sociais**. 2 ed. São Paulo: Atlas, 2009.



NETTO, Alvim Antônio de Oliveira. **Metodologia da Pesquisa científica**. 2. Ed. Florianópolis: Visual Books, 2006.

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**. In. Seminário de Pesquisa em Turismo do Mercosul, 2, 2004. Caxias do Sul: UCS, 2004.

SIQUEIRA, Euler David de. **TURISMO, IMAGEM E CULTURA: Representações sociais do Estado e do Poder nos cartões-postais da cidade do Rio de Janeiro**. UNIVERSIDADE CAXIAS DO SUL- 2009.

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