

# BARRA DE GUARATIBA-RJ: DE CELEIRO URBANO A POLO GASTRONÔMICO

Barra de Guaratiba-RJ: from urban barn to gastronomic hub

Lara Passamani Merabet<sup>1</sup>

## RESUMO

Atualmente, inúmeros fenômenos têm colaborado com os processos de apropriação social de espaços urbanos, refletindo as mudanças provocadas pela alteração temporal de hábitos e comportamentos sociais, entre eles a gastronomia. As tendências urbanas influenciam não apenas o que as pessoas comem, mas também como elas se relacionam com a comida. Este trabalho parte da hipótese do reconhecimento da gastronomia como prática social capaz de orientar a reestruturação da dinâmica dos espaços de Barra de Guaratiba, conferindo ao bairro da zona oeste do Rio de Janeiro novos significados e sentidos. A pesquisa teve um caráter qualitativo, com o arcabouço teórico-metodológico interdisciplinar, e os métodos utilizados foram essencialmente a pesquisa bibliográfica e a pesquisa documental. Os resultados obtidos demonstram que o espaço social de Barra de Guaratiba, ao longo de muitos anos flutua entre o rural e o urbano, pois seu processo de integração econômico, social, político, cultural e ambiental foi construído em torno da ideia de natureza e da vocação agrícola e mesmo com as mudanças que as pressões políticas sociais impuseram, de certa maneira, há uma forma de resistência, preservando de certo modo a identidade e o bucolismo local, tendo na gastronomia à base de peixe e frutos do mar e no turismo sua base de sustentação.

## PALAVRAS-CHAVE

Barra de Guaratiba; Gastronomia; Turismo; Rural; Urbano.

## ABSTRACT

Currently, numerous phenomena have collaborated with the processes of social appropriation of urban spaces, reflecting the changes caused by the temporal alteration of social habits and behaviors, including gastronomy. Urban trends influence not only what people eat, but also how they relate to food. This work is based on the hypothesis of recognizing gastronomy as a social practice capable of guiding the restructuring of the dynamics of spaces in Barra de Guaratiba, giving the neighborhood in the west of Rio de Janeiro new meanings and senses. The research had a qualitative character, with an interdisciplinary theoretical-methodological framework, and the methods used were essentially bibliographical and documentary research. The results obtained demonstrate that the social space of Barra de Guaratiba, over many years, fluctuates between rural and urban, as its process of economic, social, political, cultural, and environmental integration was built around the idea of nature and agricultural vocation. Even with the changes that social-political pressures have imposed, there is a form of resistance,

---

<sup>1</sup>Lara Passamani Merabet – Doutora em Memória Social pela Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro. Professora do curso técnico em Hospedagem no Colégio Técnico da Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro (CTUR/UFRJ). Lattes:<http://lattes.cnpq.br/2924248253574212>. E-mail: larapassamani@ufrj.br.

preserving in a specific manner the local identity and bucolics, having gastronomy based on fish and seafood and tourism as its main basis of support.

## KEYWORDS

Barra de Guaratiba, Gastronomy; Tourism; Rural; Urban.

## INTRODUÇÃO

Os projetos urbanos são construídos numa lógica predominante de consumo do lugar. Existe a concepção entre as influências do espaço concebido pelo mercado e pelo Estado em relação ao espaço percebido e vivido pelos sujeitos. Atualmente, há um interesse nas cidades de enfatizar a sua diversidade cultural, no entanto, a ideia de recuperação e preservação dessa diversidade, também pode ser compreendida nos últimos tempos como recurso mercadológico, onde o patrimônio cultural e as tradições são transformadas em mercadorias. A compreensão da dimensão cultural no espaço urbano, suas múltiplas manifestações e sentidos para as pessoas, é necessária para a construção da identidade. A identificação, o pertencimento e enraizamento por um determinado lugar, quando modificado, também modificará a construção e a relação identitária dos sujeitos com ele.

2

Em 1960, com a transferência da capital federal, do Rio de Janeiro para Brasília, a zona rural do Distrito Federal, que abrangia uma área de mil quilômetros, divididos em sete distritos passa a ser denominada zona oeste do Estado da Guanabara. E em 1975, quando ocorre a fusão dos estados do Rio de Janeiro e da Guanabara passa a se chamar zona oeste do Rio de Janeiro (Mansur, 2008 p. 13).

Zona oeste, é um cognome antigo empregado pela prefeitura da Cidade do Rio de Janeiro para definir o espaço geográfico onde estão localizados os bairros que compõem as Áreas de Planejamento 4 e 5 do município. Conforme as diretrizes do Plano Urbanístico da Cidade do Rio de Janeiro de 1976, a divisão do município não se dá por zonas de habitação, mas por Áreas de Planejamento. Atualmente composta por 33 bairros com características bem distintas, a zona oeste do Rio de Janeiro, possui um passado histórico em comum, no qual a agricultura se destacou como uma importante atividade econômica da região, incentivando deste modo, nessa época uma projeção política no cenário municipal e estadual (Oliveira, 2017). Está em via de sanção ou veto, o Projeto de Lei Complementar nº 47/2025, que cria a região sudoeste na

Merabet, L. P. (2025). Barra de Guaratiba-RJ: de celeiro urbano a polo gastronômico. *Rosa dos Ventos - Turismo e Hospitalidade*, 17(Dossiê Práticas Alimentares: Diálogos (Im)pertinentes), e170305.  
<http://dx.doi.org/10.18226/21789061.v17ip170305>

Cidade, o projeto já aprovado pela Câmara Municipal, caso sancionado, trará uma nova divisão territorial da Cidade que reduzirá o número de bairros da então zona oeste.

Em 1962, Guaratiba ainda continuava a ser considerada a região com maior atividade agrária do Estado da Guanabara. Em contrapartida, em 1968, com as indefinições tanto das políticas públicas de incentivo à agricultura, quanto da infraestrutura, causaram inquietação sobre o futuro da atividade, ao mesmo tempo que difundiam-se loteamentos irregulares (Mello, 2015). A partir da década de 1970, a “periferia” da região foi impactada por uma crescente onda de especulação imobiliária, intensificando-se nos anos 1990, levando-a de um *status* rural-agrícola para uma configuração urbano-residencial (Fernandes, 2010).

Atualmente, a Região Administrativa de Guaratiba, pertence a zona oeste do Rio de Janeiro, e se mostra como uma Área de Especial Interesse Turístico (AEITUR) e de interesse agrícola (AIA-6), com polos de plantas ornamentais e gastronômicos.

Áreas Especiais de Interesse Turístico, de acordo com o artigo 3º presente na lei n.º 6.513 de 20 de dezembro de 1977, são trechos contínuos do território nacional, inclusive suas águas territoriais, a serem preservados e valorizados no sentido cultural e natural, e destinados à realização de planos e projetos de desenvolvimento turístico. A região de Guaratiba apresenta uma geografia muito diversificada. Possui catalogadas no Instituto Pereira Passos cerca de 0,6 km de praias oceânicas que estão distribuídos entre a Praia da Barra de Guaratiba e a Praia do Canto. Além de 3,9 km de praias interiores na Baía de Sepetiba, distribuídos em quatro praias. Além do litoral possui uma área total de 103.545.571,06 m<sup>2</sup> em Unidades de Conservação; sendo 87.008.527,07 m<sup>2</sup> de Áreas de Proteção Ambiental (APA); 22.674.834,73 m<sup>2</sup> em áreas de Reserva (Reserva das Brisas e Reserva Estadual Biológica e Arqueológica de Guaratiba - REBIO; 19.119.942,83 m<sup>2</sup> em Parques (Parque Estadual da Pedra Branca; Parque Natural Municipal da Serra da Capoeira Grande (Martins & Ming, 2022).

Já as Áreas de Interesse Agrícola (AIA) foram determinadas em 1988, a partir de um projeto de zoneamento agrícola do município do Rio de Janeiro. Sendo Guaratiba e Barra de Guaratiba pertencentes a AIA-6, por possuírem clubes equestres, sítios ou fazendas que foram transformados em clubes de visitação. Além também ser comum encontrar o cultivo tradicional de banana, produtores de hortifrutigranjeiros, mel, própolis e de plantas ornamentais. Este último responsável por um aumento no crescimento de estabelecimentos do setor, dando

Merabet, L. P. (2025). Barra de Guaratiba-RJ: de celeiro urbano a polo gastronômico. *Rosa dos Ventos - Turismo e Hospitalidade*, 17(Dossiê Práticas Alimentares: Diálogos (Im)pertinentes), e170305. <http://dx.doi.org/10.18226/21789061.v17ip170305>

inclusive origem a um Polo de Plantas Ornamentais da Grotta Funda, por meio do Decreto Municipal no 29.683 em 11 de agosto de 2008 com o objetivo de desenvolver a atividade econômica na região, dada as características e vocação paisagística local (Costa, 2002). Situado nas proximidades do Sítio Burle Marx, pertencente ao já falecido paisagista Roberto Burle Marx na década de 1950, e que desde a década de 1980, constitui-se em uma unidade especial vinculada ao Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN), tombada pelo órgão em questão em 2014.

Composta pelos bairros: Guaratiba, Barra de Guaratiba, Pedra de Guaratiba e Ilha de Guaratiba, cada qual, possuidor de uma singularidade, constituída de materialidades e imaterialidades, refletidas nas práticas espaciais dos sujeitos que os habitam. Como pedras de um mosaico, as distintas “guaratibas” foram consolidadas pela história, pela geografia, e também como um lugar multifacetado onde se manifestam diferentes culturas e valores (Morgado, 2019).

Assim sendo, a reflexão contida no presente trabalho, remeteu-se à parte de minha pesquisa de doutoramento desenvolvida no Programa de Pós-Graduação em Memória Social da Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro (UNIRIO), cujo objetivo inicial era dar maior visibilidade à “cultura gastronômica” à base de peixes e frutos do mar da região de Guaratiba, por meio de um resgate da memória do lugar. Parte dessa motivação veio do fato de ser docente da área de Alimentação e também moradora de um bairro adjacente à região.

4

Dito isso, a pesquisa teve um caráter qualitativo e os métodos utilizados para seu embasamento foram a pesquisa bibliográfica e a documental. No que tange a pesquisa bibliográfica, foi elaborada com base em material já publicado, com domínio científico e que já tenham recebido tratamento analítico. Essa parte do trabalho se apresentou relevante para a obtenção de dados sobre o bairro de Barra de Guaratiba como um todo, mas por serem escassas as informações, e raras as produções acadêmicas que tratam da relação dos sujeitos residentes neste lugar, com o turismo e as práticas culturais locais, dentre elas a gastronomia local, tornou-se necessário o diálogo com outras áreas de conhecimento. Diante disso, a pesquisa documental que caracterizou-se “pela busca de informações em documentos que não receberam nenhum tratamento científico, como relatórios, reportagens de jornais, revistas, cartas, filmes, gravações, fotografias, entre outras matérias de divulgação” (Oliveira, 2007 p. 69), foi fundamental na contribuição para se compreender o fenômeno (Flick, 2009). Esse método de pesquisa favorece o processo de maturação e evolução do indivíduo, e fornece dados sobre o

contexto histórico, econômico e social do fenômeno em questão, que permite acrescentar a dimensão do tempo à compreensão dos fenômenos sociais, e por isso, possibilita a observação do processo de evolução de conhecimentos, conceitos, comportamentos, práticas, entre outros (Cellard, 2008). Nesta pesquisa, foram utilizadas diversas fontes do Acervo da Biblioteca Nacional por meio de buscas na Hemeroteca Digital, especialmente nos acervos dos jornais locais.

Diante dessas informações, a pesquisa demonstrou relevância, quando buscou concentrar seus esforços no levantamento de dados que contribuíssem para visibilizar o modo de vida, e especialmente as práticas alimentares e os saberes enraizados nesta região. A partir da construção narrativa de jornais, artigos acadêmicos, teses, dissertações e documentos oficiais buscou-se alcançar os objetivos de apresentar a importância de Barra de Guaratiba dentro do contexto de desenvolvimento da cidade do Rio de Janeiro; descrever os impactos ocorridos no lugar e retratar de certa maneira a trajetória transformadora de um dos bairros constituintes do que se chamou de celeiro urbano carioca até tornar-se um polo gastronômico, já que se mostraram escassos os estudos sobre a temática nessa região da Cidade.

5

## REVISÃO DE LITERATURA

Atualmente, o consumo tanto do ou no espaço urbano, assume um papel dentro das dinâmicas sociais e culturais que evidencia em certo grau, diversas características próprias da globalização, uma delas é o processo de hibridização entre sujeitos e patrimônios. Destarte, acompanhando os sujeitos estão suas trajetórias culturais e sócio históricas construídas durante toda a vida, instaurando-se características identitárias na formação de novos grupos e seus lugares, novas categorias de bens culturais, novas práticas de consumo e de materialidade em meio às trocas econômicas e simbólicas (Collaço et al. 2017 p. 11).

A cidade do Rio de Janeiro, mostrou-se como um dos exemplos de como ocorreram essas mudanças ao longo do tempo, a metrópole por décadas se transformou num canteiro de obras, e aos poucos as imagens turísticas foram sendo construídas, com vista a oferecer ativos aos investidores brasileiros e estrangeiros, como também atrair os turistas com o melhor cartão de visitas. Imagens pelas quais a cidade é reconhecida nacionalmente e internacionalmente até os dias de hoje. Em 1960, época frequentemente associada ao período de intensa migração de pessoas do interior para as grandes cidades, devido ao processo de construção e expansão

Merabet, L. P. (2025). Barra de Guaratiba-RJ: de celeiro urbano a polo gastronômico. *Rosa dos Ventos - Turismo e Hospitalidade*, 17(Dossiê Práticas Alimentares: Diálogos (Im)pertinentes), e170305. <http://dx.doi.org/10.18226/21789061.v17ip170305>

rodoviária e a criação e instalação de fábricas, gerando possibilidades de empregos e melhorias de condição de vida para muitos, passa a ser cenário de crise e desorientação, provocado pela perda da condição de capital do país para Brasília. Nesse cenário, o primeiro governador eleito do período, Carlos Lacerda, foi responsável por promover uma intensa campanha de obras públicas para o saneamento e urbanização na cidade, mantendo seus contornos turísticos, mas com objetivo de redesenhar seu espaço urbano.

Costa (2015 p.187) cita que:

A cidade do Rio de Janeiro possui o traço singular de, ao mesmo tempo, expressar um espírito tipicamente carioca e preservar algumas qualidades plurais que resultam do seu cosmopolitismo. [...] Atualmente permite que o carioca ou um visitante encontre nela vários elementos dos regionalismos brasileiros e também dos estrangeirismos.

Dito isso, tornou-se evidente também com o passar do tempo, que o ritmo de expansão urbanística, tem feito com que muitas cidades e países enxerguem nas atividades turísticas uma possibilidade de atração de capitais, visto que, os gastos dos que fazem turismo se convertem na maioria das vezes em benefícios tanto para o próprio setor do turismo, quanto para diversos outros setores correlatos como a rede hoteleira, os de transporte aéreo e rodoviário, os restaurantes etc., assim como para o poder público. Sendo assim, pensar em urbanização e na sua correlação com o turismo, ajuda a conduzir de certa forma o crescimento urbano, impactando também nas economias locais, no mercado de trabalho e gerando novas maneiras de viver e de usar a cidade (Araujo & Silveira, 2019).

6

Um exemplo vigente, da reprodução de capital na sociedade é a utilização de algumas práticas culturais locais como vetores do turismo, a partir de atividades de lazer. Nessa perspectiva, a comida, elemento essencial no desenvolvimento dos destinos, tem se transformado em atrativo turístico, expandindo sua importância para além do serviço indispensável à permanência dos turistas e/ou visitantes ao local escolhido, mostrando-se como um serviço que agrupa valor a outros serviços ou produtos turísticos, podendo também estar associado também ao patrimônio cultural e identidade local (Ferreira & Oliveira, 2019).

De acordo com Brambatti (2011) as mercadorias denominadas de “produtos turísticos”, “roteiros turísticos”, “atrativos turísticos” quaisquer que sejam, contém um valor de uso que é a cultura de satisfação de uma necessidade de lazer, e assumem a forma de mercadoria quando passa a ser considerada como um valor de troca na atividade do turismo.

Merabet, L. P. (2025). Barra de Guaratiba-RJ: de celeiro urbano a polo gastronômico. *Rosa dos Ventos - Turismo e Hospitalidade*, 17(Dossiê Práticas Alimentares: Diálogos (Im)pertinentes), e170305. <http://dx.doi.org/10.18226/21789061.v17ip170305>

Para Gimenes-Minasse, (2023, p. 5):

Um atrativo turístico é todo lugar, elemento, evento ou manifestação que, por suas características, é capaz de gerar fluxo turístico e que pode ser desenvolvido individualmente ou em conjunto. Por sua vez, um atrativo turístico gastronômico – ou simplesmente atrativo gastronômico – é todo lugar, elemento, evento ou manifestação associado à alimentação que, por suas características, é capaz de gerar fluxo turístico, podendo ser trabalhado individualmente ou em conjunto.

Desde que a Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura (Unesco) introduziu a Convenção para Salvaguarda do Patrimônio Imaterial, em 2003, a cultura gastronômica constitui novo paradigma na efervescência patrimonial e, a partir de então, passou-se a relacionar as cozinhas com questões de identidade, memória e cultura, incluindo-as como patrimônio gastronômico – classificado como patrimônio imaterial – das sociedades. Entende-se como patrimônio gastronômico o conjunto de elementos tangíveis e intangíveis de culturas alimentares cultura alimentar, a que se atribui a tradicionalidade (Costa & Santos, 2015).

De modo potencial, acredita-se que em todo sistema alimentar existe a probabilidade de encontrar formas de torná-lo um atrativo turístico/gastronômico, que vai desde os processos de cultivo agrícola e criação de animais até alcançar áreas de produção de alimentos, degustação e harmonização; eventos, cursos etc., podendo abranger tanto contextos urbanos quanto rurais (Gimenes-Minasse, 2023).

As práticas alimentares como importantes mediadoras das relações humanas, destacando sua presença contemporânea nos cenários urbano e rural, nos quais a comensalidade se mantém associada à hospitalidade, mas inova em sua aproximação com o lazer e o entretenimento (Gastal & Beber, 2019 p. 203).

A gastronomia dentro da lógica “utilitária”, visa com sua produção de pratos, a formação de um negócio lucrativo para o empreendedor e de arrecadação de impostos para o poder público, constituindo um setor da economia diversificado, mas que ao mesmo tempo está entrelaçado ao campo cultural, pois existe uma dimensão simbólica subjetiva que não está somente na comida em si, mas nas sensações que surgem nas pessoas quando estão nos lugares que é oferecida e servida. Nesse caso, ocorre uma mudança de prisma, concepções de sentidos que transformam o lugar, unindo o que se vê, o que se come, o que sente, em algo especial,

Merabet, L. P. (2025). Barra de Guaratiba-RJ: de celeiro urbano a polo gastronômico. *Rosa dos Ventos - Turismo e Hospitalidade*, 17(Dossiê Práticas Alimentares: Diálogos (Im)pertinentes), e170305. <http://dx.doi.org/10.18226/21789061.v17ip170305>

refletindo um estado de prazer e lazer reconfigurados continuamente pela multidimensionalidade que envolve as experiências do consumo (Araujo & Silveira, 2019; Carvalho et al. 2021).

Diante disso, sugere-se que a gastronomia não se restringe ao ato de consumir alimentos; na verdade, ela traz consigo memórias, histórias, tradições e valores que pode tanto conectar às pessoas às suas origens, quanto projetá-las às origens e vivencias do outro. De fato, a partir dessas relações sócio culturais, pessoas e lugares são transformados constantemente (Ferro & Valduga, 2024). Nesse sentido, atividades que envolvam este patrimônio intangível e característico vêm contribuir com a valorização da cultura local, geração de emprego e renda e outros benefícios materiais e imateriais, e de forma planejada e cuidadosa atuar como um agente propulsor de desenvolvimento (Oliveira & Kato, 2018). Os resultados alcançados através da relação entre gastronomia e o desenvolvimento urbano tornam-se evidentes, quando juntos reconfiguram nos espaços, novos processos de consolidação socioeconômica, cultural e ambiental, de uma forma sustentável.

8

[...] A gastronomia como marca de um destino turístico tem como elementos basilares os valores culturais, a história, símbolos e significados, e as práticas culinárias tradicionais (Koerich et al. 2018; Brito & Botelho, 2018 apud. Koerich & Sousa, 2021 p. 1146).

Barra de Guaratiba, o espaço social objeto da reflexão da presente pesquisa, vêm por um longo período oscilando entre o rural e o urbano, seu processo de integração histórico, econômico, social, político, cultural e ambiental foi erguido em torno da compreensão de um lugar com natureza predominante e de sua vocação agrícola. Ambas visões, ainda vivas na memória coletiva das pessoas do lugar como cita Oliveira (2017). Partindo desse ponto de vista, buscouse aqui mostrar como este bairro foi se transformando ou sendo transformado, de seu *status* inicial como parte integrante do celeiro urbano carioca avançando a um “novo” *status* o de polo gastronômico da cidade do Rio de Janeiro, mas de alguma forma mantendo esse diálogo entre o rural e o urbano.

## **RESULTADOS E DISCUSSÃO**

### **BARRA DE GUARATIBA – PARTE DO CELEIRO URBANO CARIOWA**

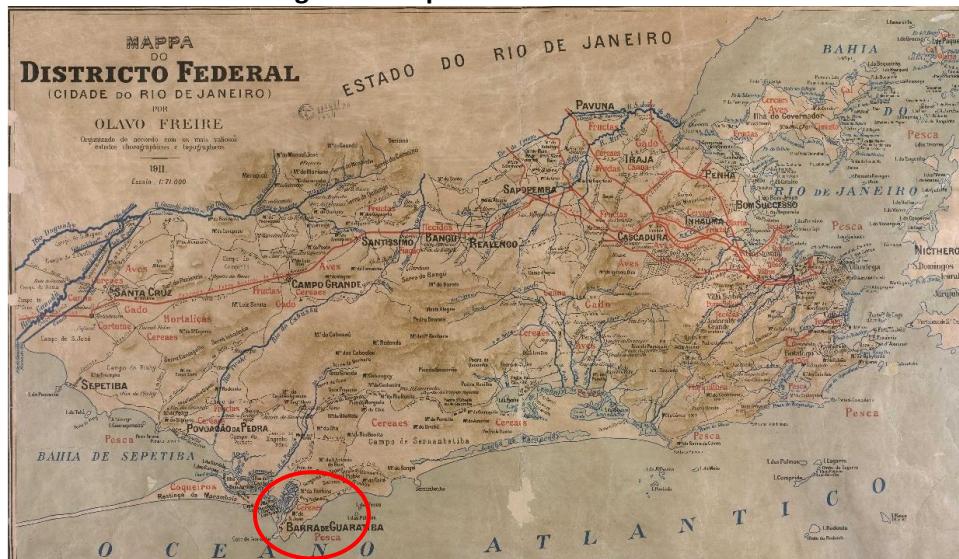
Nos anos 20, com o objetivo de iniciar um processo de extensão, remodelação e embelezamento na cidade, a prefeitura do Rio de Janeiro, então Distrito Federal, produziu um estudo a pedido do arquiteto e urbanista francês Alfred Agache, que como parte do resultado apontou que ante

ao zoneamento existente na Cidade, a zona rural abrangia uma área de mil quilômetros com cerca de 360 mil habitantes, divididos em sete distritos, dentre eles Guaratiba. Constituída de mais de 1000 pequenas propriedades rurais, era indicada como “o mais rico de todos os distritos agrícolas”, prevalecendo nas terras cultivadas mais precisamente na encosta Ocidental do Maciço da Pedra Branca, as culturas de milho, feijão, batata, cana-de-açúcar, mandioca, arroz e imensos pomares com bananeiras, laranjeiras e outras variedades de frutas (Mansur, 2008).

Contudo, dentro do contexto do Distrito Federal, a “vocação” predestinada à Barra de Guaratiba era de ser um lugar da pesca e da produção de cereais, como destacado no mapa encontrado no acervo da Biblioteca Nacional Digita em 1911 (figura 1). Chamando a atenção para um ponto, o fato da “vocação” ter sido determinada, a partir de um mapeamento das “áreas agrícolas” da então capital, como uma fase do projeto higienista arquitetado pelo poder público. Apesar de ter nas suas características geográficas naturais, compatibilidade para o exercício de tais atividades, os indícios demonstram que tal “vocação” parece ter sido fortalecida e determinada pelo governo vigente, a fim de constituir a região como um grande celeiro para a capital.

9

**Figura 1. Mapa do Distrito federal**



**Fonte:** Biblioteca Nacional, 1911.

Para a concretização do projeto, intervenções e intenções continuaram a ser motivadas pelo Estado, como o estabelecimento dos Decretos 2.441, de 26/01/1921 e 1.536 de 07/04/1921 que criaram respectivamente a Colônia Agrícola e a Granja de Criação da Prefeitura, localizada em Guaratiba, que anos depois tornou-se, então, a Fazenda Modelo, instituição criada para desenvolver atividades que colaborassem com a melhoria da qualidade da produção agrícola do

Distrito Federal. Paralelamente, há a criação de um Matadouro Modelo e diversas escolas de educação agrícola na região (Oliveira, 2017). Tais feitos indicam que de fato, era de interesse do Poder Público, o fortalecimento da representação da região como uma área rural da cidade.

Em meados dos anos 1920, a primeira estrada pavimentada da área foi aberta, construída sob montanhas, abismos e terrenos tortuosos. Tal fato, promoveu a satisfação imediata da população facilitando-lhes a comunicação e o transporte, antes precários e de difícil acesso. Na entrega da obra, realizou-se uma comemoração, iniciando-se com o descortinamento de uma placa, seguido de uma visita à uma escola, um passeio pela praia, finalizando com um almoço à base de peixes, demonstrando ser uma das primeiras aproximações públicas da comida local com o de fora. O evento contou com a presença de políticos, os próprios moradores e outras autoridades aos habitantes de Barra de Guaratiba.

Mas, mesmo com a terra fértil e o mar abundante de peixes e frutos do mar, a vida continuou “primitiva” e questões como a rara proximidade de equipamentos culturais, a falta do trabalho remunerado e de assistência de uma forma geral, continuaram a existir. Os moradores, principalmente os homens, nutriam a esperança de que na região aparecesse uma nova frente de trabalho, como foi ofertada na abertura da estrada, pois precisavam de dinheiro para suprir as despesas com outras demandas, as quais não produziam. Era na pesca ou na lavoura que se valiam os habitantes da Barra de Guaratiba para a manutenção da família (Siqueira, 2004).

Em 1934, em inquérito realizado pelo Serviço de Caça e Pesca, existiam no Brasil 68.319 pescadores e pessoas que viviam de pesca mais de 200 mil pessoas. O então presidente Getúlio Vargas através de decretos, começou a destinar direitos até então negados a categoria, policlínicas, colônias-padrões ao longo da costa, entrepostos de pesca com fábricas de gelo, câmaras frigoríficas, abrigos para embarcações e oficina para pequenos reparos. Além da criação de escolas primárias em diferentes colônias de pesca, para ensino aos filhos dos pescadores (A Manhã, 1941), como foi o caso da Escola de Pesca Darcy Vargas (EPDV) que se instalou na Restinga de Marambaia em 1939, como um dos departamentos da instituição filantrópica Abrigo do Cristo Redentor (ACR), do Rio de Janeiro, com o objetivo de fornecer ensino técnico e profissional de pesca aos filhos de pescadores locais e de diversas regiões litorâneas do país (Caminha, 2019).

Siqueira (2004 p. 106) disse: “Não havia comércio em Barra de Guaratiba, mas também ter o que? Vender para quem?”. Segundo o autor, as pessoas que tinham espírito de negócio, compravam na cidade e mandavam vir de barcos algumas mercadorias que não se produzia na localidade como a aguardente, a charque, o sabão, a roupa, o fumo por exemplo. Com a melhoria do acesso à região, os frequentadores da praia começaram a aparecer, e à beira da estrada, onde havia uma maior concentração de moradores sempre se encontrava uma birosca ou um armazém.

A pesca era considerada uma atividade de grande relevância, como fonte de alimentos e de renda para a região. Apesar de todos os investimentos em benefício dos pescadores, feitos como visto anteriormente durante o Governo de Getúlio Vargas, somente em 1950 foi criado o Setor de Pesca da prefeitura do Distrito Federal. Os frigoríficos de pesca de Sepetiba e Pedra de Guaratiba tiveram suas construções concluídas em data anterior à criação do setor, já Barra de Guaratiba ganhou seu frigorífico tempos depois (Correio da Manhã, 1955 ed. 19000 (1) p. 3).

11

Em 1951, em forma de projeto de lei nº645-51 de Miécimo da Silva autoriza o prefeito do Distrito Federal a abrir crédito para asfaltamento da Estrada de Barra de Guaratiba (Jornal do Brasil, 1951, ed. 299 p. 9). Em 1952, o prefeito substituto aprovou o programa de auxílios elaborada pela secretaria de pescadores pertencentes as colônias de pesca de Barra de Guaratiba, Pedra de Guaratiba e Sepetiba filiados a Cooperativa de Pescadores do Rio de Janeiro. O plano em execução visava incentivar a produção de pescado no Distrito Federal, auxiliando as colônias de pesca já existentes no Rio (Jornal do Brasil, 1952, ed. 125, p. 6).

Até meados do século 20 a vida nos bairros da região de Guaratiba, possuía profundos laços com o mar (pesca) e com a terra (agricultura) como visto anteriormente. Herzog (2009 p.114) cita: “Grande parte dos atuais moradores [...] são descendentes de lavradores e pescadores. Isso contribuiu para os elos afetivos entre os moradores e o lugar que vieram para a região há muitos anos, alguns estão nas suas propriedades há várias gerações”.

Alguns costumes e práticas, assim como alguns personagens nasceram de uma identidade rural da região e ao longo do tempo foi se perdendo ou se transformando. É razoável supor que em certos momentos percebe-se essa continuidade no cotidiano local. O pombeiro de peixe, já não está sobre o cavalo, mas fixo em barracas, com caixas de isopor à beira da estrada, oferecendo

Merabet, L. P. (2025). Barra de Guaratiba-RJ: de celeiro urbano a polo gastronômico. *Rosa dos Ventos - Turismo e Hospitalidade*, 17(Dossiê Práticas Alimentares: Diálogos (Im)pertinentes), e170305.  
<http://dx.doi.org/10.18226/21789061.v17ip170305>

também as cordas de caranguejo. O vendedor de plantas, também fixa sua barraca, ou o seu caminhão em vários pontos da estrada, o mesmo ocorre com o quitandeiro.

Morgado (2019) já descrevia que “os sujeitos que habitam Guaratiba demonstram pertencimento e valorizam o lugar com base nas características ambientais, sociais, culturais. Os sujeitos trabalham e lutam por reconhecimento e visibilidade”. Há presença de comunidades tradicionais, como os caiçaras e quilombolas; há indícios de um passado pré-histórico de tribos indígenas, principalmente pela presença de diversos sambaquis ao longo do litoral, que apesar das marcas produzidas pelo tempo histórico, continua a estampar pesca artesanal e o turismo ecológico como expoentes da memória na assinatura de identidades.

### **BARRA DE GUARATIBA INTERLOCUÇÕES COM O TURISMO E A GASTRONOMIA**

Ressalta-se, portanto, que a identidade de Barra de Guaratiba está voltada para o lazer e descanso. Atualmente, faz limite com os bairros de Guaratiba, Vargem Grande, Recreio dos Bandeirantes e Grumari, localizado entre o Parque Estadual da Pedra Branca e a Reserva Biológica de Guaratiba. Limita-se com esta por um dos lados e margeia, por outro, sua principal via de acesso, a Avenida Roberto Burle Marx (antiga Estrada de Barra de Guaratiba).

12

Desde a década de 1960 despontava como lugar pra veraneio, inclusive pelo seu relativo isolamento e seu ar de “interior”. Serviu de refúgio para diversos artistas, cantores, atores de projeção nacional e internacional, além de indivíduos ligados ao movimento hippie. Dentre as atividades que se destacam pela importância na cultura e na economia local estão: 1) a gastronomia, com a presença de restaurantes à base de peixes e frutos do mar; 2) a catação de frutos do mar e a pesca; 3) as práticas esportivas e turísticas: como as caminhadas em trilhas e em praias de acesso restrito; o surfe e o *stand up paddle*. E ainda para aqueles que gostam de estar em contato com a natureza, conhecendo uma variada coleção de plantas ornamentais, tropicais e semitropicais, de várias partes do mundo no Centro Cultural Roberto Burle Marx tombado pela UNESCO como Patrimônio Mundial e as belezas naturais como as praias e a Restinga. Cabe ainda menção à riqueza das tradições orais remanescentes de seu passado rural não muito distante (Maia, 2016).

Uma das primeiras declarações públicas sobre a possibilidade de desenvolvimento do turismo em Barra de Guaratiba surgiu quando o então presidente da República Washington Luiz, em

visita à inauguração da Estrada de Barra de Guaratiba em 1928, anunciava o progresso para a região, com o projeto para um balneário na Restinga da Marambaia com acesso através da ponte Eurico Gaspar Dutra. O local, conhecido por sua dada beleza e a grande extensão de sua praia, teria com o turismo, uma das maiores fontes de renda para o bairro. Mas, o projeto do balneário ficou só na imaginação do então presidente, que em 1930 foi deposto, assumindo Getúlio Vargas pelos 15 anos consecutivos (Mansur, 2011).

Nos anos 1930, a região recebeu famílias inteiras vindas de diversas partes do nordeste brasileiro, muitas delas já praticantes da pesca artesanal no seu lugar de origem. O território anteriormente, já havia sido guarnecido com parte de uma população residente da área central da capital, que migrou tanto para os subúrbios e quanto para área rural em função do bota-abixo de Pereira Passos trazendo consigo toda a identidade referente às suas raízes, muitos deles baianos, ex-escravizados e seus descendentes. Uma das contribuições da mistura dessa gente toda, se dá através das manifestações culturais do lugar, inclusive a comida.

13

Passados dez anos da inauguração da estrada de Barra de Guaratiba (principal via do bairro), o local já se mostrava como um lugar aprazível e apropriado a atividades de lazer, descanso e sociabilidade. O morro do Telégrafo, conhecido como Pedra do Telégrafo atualmente, já era ponto de visita turística (Correio da Manhã, 1932 ed. 11473 p. 9). Excursões eram organizadas pela Diretoria de Turismo e Propaganda, com direito a almoço, banho de mar e provas desportivas para os moradores e filiados de clubes de outras regiões, motociclismo e peixadas comunitárias, como a que foi oferecida em homenagem aos irmãos Francisco e Manoel Caldeira de Alvarenga, influentes políticos da região (Jornal do Brasil, 1936).

Nos anos 1940, unido ao fortalecimento dos militares, que haviam acabado de receber obras como o polígono de tiros e a ponte que ligava a Ilha da Marambaia ao continente, veio também o fortalecimento dos pescadores com a construção da escola de pesca e toda infraestrutura relacionada a ela, além da chegada da energia elétrica mais para o fim da década. A pesca era tida como importante atividade geradora de renda e também fonte de alimento para a região. Nos anos 1950 a região tornara-se grande abastecedor de pescado na cidade, grande parte da contribuição da escola de pesca Darcy Vargas e do aporte dado ao governo para a pesca industrial. O pombeiro de peixes já começa a se fixar em barracas, com caixas de isopor e cordas de caranguejos na beira da estrada, agora asfaltada, e onde havia uma maior concentração de

moradores sempre se encontrava uma birosca ou um armazém. Movimentos que fizeram com que as pessoas de fora fossem se interessando mais pela região.

Nessa época, Palmyra, mãe de Tia Palmira<sup>2</sup> começou a cozinhar para os militares, como fonte de renda para a família, dando início a uma trajetória seguida por sua filha anos mais tarde. Nesse interim, a região também foi considerada área de salvaguarda em reportagem do primeiro caderno sobre municipalidade ao *Correio da Manhã* (1956, ed. 19551, p. 13), refere-se o engenheiro José de Oliveira Reis: “São consideradas vias pitorescas de turismo, e como tais, sob a guarda de leis de proteção paisagísticas, as avenidas, ruas, estradas, ladeiras ou caminhos seguintes: [...] Estrada da Barra de Guaratiba”.

Nos anos 1960, o Rio de Janeiro perde seu *status* de capital federal, ocorre um golpe de estado e instala-se a ditadura, regime que faz com que algumas formas de lazer e manifestações culturais fossem então reprimidas. Nesse contexto, Barra de Guaratiba ganha *status* de potencial destino turístico, muito retratado nos jornais, frequentado por banhistas de ocasião, veranistas, surfistas, artistas, etc., que também consumiam a comida à base de peixes e frutos do mar encontradas em pequenos estabelecimentos à beira da Estrada, como também no único restaurante do bairro, na época conhecido como Tubarão, conforme descrevem os jornais.

14

Na segunda metade dos anos 1970, o potencial turístico passou a ser mais valorizado. Isso ocorre no instante que os restaurantes que trabalhavam com a comida à base de peixes e frutos do mar na região passam a ter maior visibilidade, através da mídia impressa e do boca-a-boca, em especial, os restaurantes que participavam do “Círculo das tias de Guaratiba<sup>3</sup>” (Palmira, Penha, Helena, Joana, Julia etc. Vale ressaltar, que em meio as tias de várias idades e nomes, também era bem comum encontrar restaurante administrados por homens e que levavam a fama das tias em seus nomes fantasias como Tio Osvaldo (Jornal do Brasil, 1991), Tio Clô etc., inclusive o Tia Penha que era o antigo Bar do Augusto, nome de seu esposo. Também um outro conhecido como Bar do Pernambuco, administrado por um sergipano, que recebeu o apelido de Pernambuco, e dizem ter sido o pioneiro das peixadas, das caranguejadas, do risoto de sururu, da ova de peixe e do siri-açú com molho e do quindim (Jornal do Brasil, 1991). Nesse mesmo

---

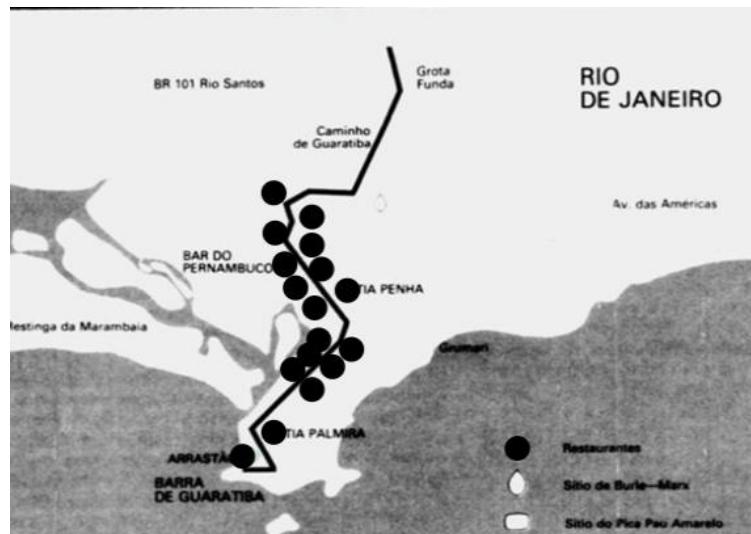
<sup>2</sup> Palmira Leal de Souza, cozinheira que diz ser a pioneira em ser chamada de tia pelos surfistas. Foi proprietária do restaurante Tia Palmira muito famoso em Barra de Guaratiba.

<sup>3</sup> Tias de Guaratiba é um apelido dado pelos surfistas nos anos 70, às mulheres, cozinheiras da região, sendo algumas nascidas na Cidade do Rio outras migrantes de outros estados do Brasil, geralmente casadas com pescadores, ou filhas deles.

período, mais precisamente em 1975, Barra de Guaratiba, Pedra de Guaratiba e Sepetiba foram as praias incluídas pelo então prefeito Marcos Tamoio à zona turística do Rio de Janeiro, tendo um ano depois, liberado também o licenciamento para a exploração da prática desportiva (Mello, 2015).

Com o passar do tempo, a visibilidade aumentava e esses estabelecimentos passaram a ser ainda mais frequentados por autoridades políticas, e pessoas com fama na mídia televisiva, principalmente atores e atrizes de televisão. Na figura 2, ilustração trazida pelo jornal *O Globo*, podemos ter a noção do número de restaurantes já instalados e que ladeavam a Estrada de Guaratiba, na época.

**Figura 2. Circuito das Tias e outros restaurantes espalhados pela antiga Estrada de Barra de Guaratiba**



**Fonte:** O Globo, 1985.

15

Nos anos 1980, a pesca em Barra de Guaratiba continuava sendo a principal fonte de renda de muitos moradores e os finais de semana cada vez mais agitados, turistas à procura de lazer, buscando os ares do interior e boa comida. Barquinhos coloridos traziam peixes graúdos de diversas espécies, moluscos e crustáceos aguardando moradores e turistas e nos fins de semana, a tranquilidade do cotidiano da qual estavam acostumados alguns moradores e veranistas habituais, ficava comprometida. Era comum, nesses dias principalmente, encontrar turistas de todas as partes do mundo que procuravam por boa comida sem se preocupar com o requinte do serviço, dificilmente algum outro lugar os deixariam mais satisfeitos. E mesmo com os preços altos dos restaurantes, era bom deliciar-se com o clima de interior e com a gastronomia

Merabet, L. P. (2025). Barra de Guaratiba-RJ: de celeiro urbano a polo gastronômico. *Rosa dos Ventos - Turismo e Hospitalidade*, 17(Dossiê Práticas Alimentares: Diálogos (Im)pertinentes), e170305. <http://dx.doi.org/10.18226/21789061.v17ip170305>

especializada que preparava os melhores pratos à base de frutos do mar da cidade do Rio de Janeiro (O Globo, 1989).

Na década de 1990, alguns restaurantes de Barra de Guaratiba conseguiram destaque e premiações dadas por alguns veículos da mídia impressa, mas a economia e a pesca num geral pela Cidade, não estavam enfrentando um bom momento. Nos anos 2000 observou-se uma explosão da temática gastronômica nos jornais, a comida de Barra de Guaratiba à base de peixe e frutos do mar, e os seus restaurantes foram muito citados por eles. Vale destacar que a mídia impressa durante muitas décadas, mas especialmente a partir de 1990, contribuiu de maneira significativa para a visibilidade da região e de sua comida, conforme descrito por Merabet (2023).

Neste contexto, os estabelecimentos se uniram para criar uma associação que tinha como objetivo adquirir os insumos necessários para elaboração de seus pratos, na própria região, fazendo com que os custos diminuíssem e concomitantemente o preço repassado para o consumidor também. Denominada de Associação Gastronômica e Comercial da Costa Oeste – AGACO, juntamente com mais 19 entidades, inclusive a Federação dos Pescadores do Estado do Rio e Janeiro, compôs o Conselho Municipal de Desenvolvimento Rural da Cidade do Rio de Janeiro - CMDR-Rio, criado pela Lei nº 3.097, de 13 de setembro de 2000, que tinha como objetivo promover a integração da comunidade rural com a cidade, identificando problemas e propondo soluções para o desenvolvimento do município. Interessante ressaltar que a AGACO a princípio foi associada ao “desenvolvimento rural” e nas últimas pesquisas que fiz ao tema, nada foi encontrado sobre a AGACO e seu nome já não consta mais como membro do CMDR-Rio.

Ainda em 2000, a Riotur lança um Guia Turístico para a Zona Oeste da cidade. O Roteiro era resultado de uma campanha iniciada em 1998 pela prefeitura da cidade conhecida como “Rio Incomparável, que estava dentro de um programa de marketing turístico do Plano Maravilha de 1997. O slogan da campanha foi escolhido por meio de entrevistas a população, tendo cinqüenta por cento classificado a cidade como incomparável. O objetivo do projeto, era a recuperação da imagem turística da cidade, que incluía ações simultâneas no Brasil, nos EUA e nos países do Mercosul e da Europa (Folha de São Paulo, 1998). O material seria distribuído em hotéis, agências de turismo e pontos de informações para visitantes, como opção para o turista que não

desejasse resumir seus passeios aos pontos mais conhecidos do Rio como Pão de Açúcar e o Corcovado, por exemplo. Na lista de locais para se visitar estavam os endereços de onde se comer uma boa peixada em Guaratiba de acordo com a matéria *O roteiro da Zona Oeste do Jornal do Brasil* em 27 de setembro de 2000.

Em 2004, o plano estratégico denominado “As Cidades da Cidade”, publicado na segunda gestão de César Maia, é apresentado como “um desdobramento inovador de um Plano Anterior (Rio Sempre Rio)” (PECRJ, 2004, p.8). Esse segundo plano tem como foco as “identidades, vocações e potencialidades das regiões” (PECRJ, 2004, p. 10). Com uma visão fragmentada de gestão se distanciou da visão do plano “Rio Sempre Rio”, que teve como pretensão unir a cidade em um único marco de referência – um modelo a ser seguido. O que fez lembrar muito, o esforço do Estado quando tentou “vocacionar” as regiões rurais nos anos 20. Mas esses novos projetos parecem não ter tido tanto efeito a curto prazo para a região de Guaratiba. Somente em 2007, com o fomento aos Jogos Pan Americanos, o município, promove a apresentação das leis 5.084 de 22 de setembro de 2009 e 5.071 de 06 de maio de 2009 (Rio de Janeiro, 2009) à assembleia legislativa do município. Ambas dispunham sobre a implantação dos polos gastronômico e cultural de Pedra de Guaratiba e da Barra de Guaratiba.

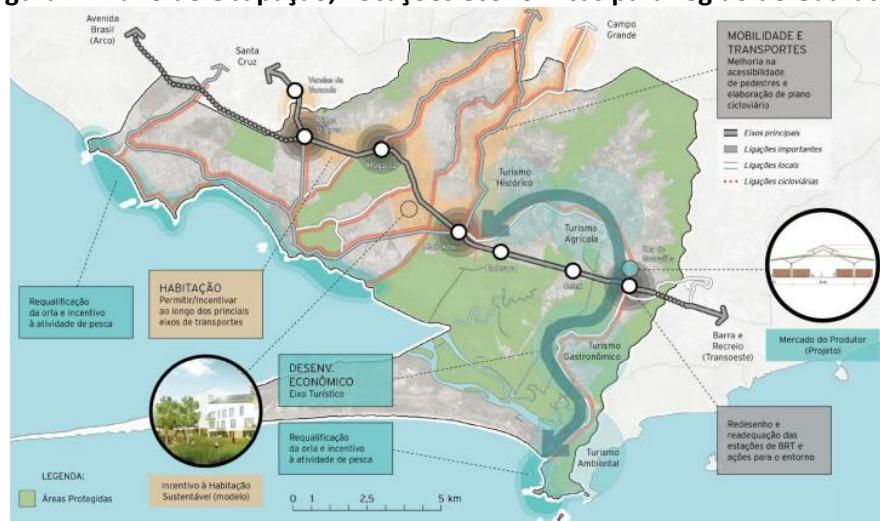
Em 2010, o ex-presidente da Riotur - gestão 1997, Gerard Bougeaiseau em entrevista a newsletter Panrotas, disse lamentar o esquecimento do Plano Maravilha e da campanha “Rio Incomparável” surgidas na gestão do prefeito Luiz Paulo Conde (1997-2000). Os projetos haviam sido produzidos em consenso com o Governo federal, estadual e municipal, sociedade civil e setor do turismo, a partir da prioridade e importância dada pelo prefeito baseado nas convicções em um plano de turismo para o Rio na época, que por um tempo produziram efeitos positivos, principalmente na ocupação da rede hoteleira e na vinda de turistas estrangeiros num geral. De 2010 a 2019, o Rio recebe uma sequência de grandes eventos, Barra de Guaratiba recebe uma proposta de implantação de um polo gastronômico, que foi consolidado com a aprovação do projeto de lei n.º 683 de 21 de dezembro de 2017 e posteriormente ratificado pela lei n.º 7.498, de 25 de agosto de 2022, que unificava, na legislação municipal, todos os polos gastronômicos e culturais do município do Rio de Janeiro. Tais fatos demonstram que de alguma maneira, o olhar do poder público voltava-se para as potencialidades da culinária local.

Desde 2013, a partir do Decreto 37.483 de 31 de julho que instituiu a área de Especial Interesse Ambiental (AIEA) de Guaratiba, vários órgãos públicos tanto da esfera municipal, estadual e federal e também entidades civis vem apresentando propostas para os bairros da região, no desafio e equilibrar a proteção ambiental com a expansão urbana. Em um Plano de Ocupação elaborado no ano de 2017, apresentou-se uma breve caracterização dos aspectos mais relevantes da área, informações e dados compilados do diagnóstico para os bairros estudados, fruto do trabalho de pesquisa e levantamento e consulta a entidades civis e associações locais e elaborado pelos técnicos de Planos Locais (GLP) da Área de Planejamento 5 (AP-5) e demais técnicos das secretarias municipais e outros órgãos da administração pública das esferas federal, estadual e municipal (Rio de Janeiro, 2019).

A proposta consistiu em traçar planos para serem desenvolvidos em etapas com metas em 2020, 2030 e 2040, objetivando ações imediatas ou preparatórias de médio e longo prazo. Em workshop realizado em 2017, como parte do trabalho do relatório que consta o Plano de ocupação, foram formados grupos de trabalho para discutir e propor soluções sobre diversos temas inclusive a economia local, o turismo e a gastronomia (Rio de Janeiro, 2019). Como consolidação das propostas surge o mapa descrito na figura 3 abaixo. Tendo Barra de Guaratiba apresentada como potencial vocação para turismo gastronômico e turismo ambiental, conforme destaque em vermelho. Essa primeira proposta foi apresentada em 26 de setembro de 2019 para o Conselho Municipal de Política Urbana (COMPUR) e até o momento não havia conseguido maiores informações do que havia ocorrido posteriormente.

18

**Figura 2. Plano de Ocupação, vocações econômicas para região de Guaratiba**



**Fonte:** Base cadastral PCRJ/PP, 2015.

Mais recentemente, novas formas de se pensar a comida foram surgindo. E uma das tendências da alimentação contemporânea, que foi também denominada gastronomização (Barbosa, 2009) trouxe ao ato de comer um *status* de lazer, de *hobby* e até de instrumento de sociabilidade, tornando-se importante elemento na construção de identidades em determinados círculos e contextos, ancorada não naquilo que se come, mas na forma que se come, que se faz/prepara e principalmente na busca de valorizar de onde vem. Comer passa a ser além de um ato político, de saudabilidade dentre outros tantos simbolismos, também a ser um ato de valorização do artesanal, do patrimônio e da qualidade, abrindo um campo que liga a comida ao turismo e se bem articulado, pode contemplar, ao mesmo tempo, demandas culturais, econômicas e sociais de diferentes atores, fazendo surgir movimentos como as rotas e viagens gastronômicas, por exemplo (Barbosa, 2009 p. 51).

A conexão entre a gastronomia e o desenvolvimento urbano é sedutora, especialmente quando as localidades são convertidas em centralidades temáticas gastronômicas, tornando-se produto de turismo e entretenimento na metrópole, como descreveram Silveira e Araújo (2019).

19

Centralidades de entretenimento gastronômico, entende-se tanto os locais construídos ou adaptados para a realização de práticas dos divertimentos (bares, botecos, restaurantes, botequins, quiosques, *food trucks* ou *bikes*) como alguns locais públicos destinados ao livre uso desses estabelecimentos, tais como praças, ruas, feiras ao ar livre ou em estacionamentos privados.

Essas centralidades, quando territorializadas estrategicamente acabam redesenhando novos “consumidores”, divulgando o lugar e transmitindo a partir de uma combinação de atributos como segurança, ambiente agradável e beleza natural, múltiplas experiências sensoriais. Quando isso acontece, a gastronomia passa a ser algo mais que um meio de sobrevivência, entrelaça histórias e identidades, promovendo no lugar, novos processos de consolidação que impactam os setores socioeconômico, cultural e ambiental. Desse modo, o uso a gastronomia, enquanto prática que desenvolve o lazer, influencia de certa maneira as pessoas a consumirem, isso quer dizer que o ato de comer passa para além da necessidade básica de se alimentar ou de se saciar, indo para a experimentação de sensações vendidas enquanto exclusivas de certos lugares como por exemplo, os restaurantes (Araujo, 2021).

Merabet, L. P. (2025). Barra de Guaratiba-RJ: de celeiro urbano a polo gastronômico. *Rosa dos Ventos - Turismo e Hospitalidade*, 17(Dossiê Práticas Alimentares: Diálogos (Im)pertinentes), e170305. <http://dx.doi.org/10.18226/21789061.v17ip170305>

Neste caso, sugere-se que a partir da década de 1980, parte do reconhecimento de Barra de Guaratiba como centralidade gastronômica devido aos seus restaurantes e de sua tradicional comida a base de peixe, foi devido o olhar dos jornalistas, e críticos gastronômicos, que estavam em busca pelo “novo”, algo para ser noticiado no âmbito da gastronomia. Já que nessa época houve também uma transição de discurso sobre a alimentação nesses veículos, que Amaral (2015) denominou de virada gastronômica, destacando também que nesta época foi conhecida como o período de maior cobertura jornalística sobre a temática, a partir da chegada de *chefs* internacionais, provocando uma grande revolução no mercado gastronômico, especialmente na cidade do Rio.

Hoje, Barra de Guaratiba é conhecida como polo gastronômico, possui vários restaurantes rústicos na beira da estrada Roberto Burle Marx onde servem crustáceos, frutos do mar e deliciosas peixadas, muito frequentados por turistas o ano todo (RIOTUR, 2024). Por sua ligação com a pesca, os restaurantes e a gastronomia tradicional à base de peixes e frutos do mar, oferece uma experiência única para quem busca se reconectar com a natureza e explorar um canto escondido de beleza e autenticidade na Cidade.

20

## **CONSIDERAÇÕES FINAIS**

Os sistemas alimentares manifestam as particularidades dos aspectos que os compõem, tais como formas de produção, preparo, consumo e definição do que é comestível, de quem prepara e onde e com quem se come. Mas também dialogam diretamente com questões políticas, econômicas e geográficas, como vimos nos casos do sistema alimentar agrícola e posteriormente do sistema alimentar marinho de Barra de Guaratiba, no decorrer do texto. Assim compreendidos, esses sistemas então, revelam muito sobre a cultura de um grupo, sendo possível captar os valores, sentidos e significados atribuídos a própria identidade e memória do mesmo.

Barra de Guaratiba, ainda que seja um bairro do Rio de Janeiro, tem uma localização afastada do centro e das principais atrações turísticas da Cidade. Os aspectos naturais de sua geografia, como de toda a região, com presença de mangue e mar, denotam em especial, a existência do sistema alimentar marinho e o consolida como um lugar onde se encontra especializada comida à base de frutos do mar, culinária nascida a partir das práticas tradicionais da pesca e catação de caranguejos e mariscos locais. Tais fatos, evidenciam e reforçam também a identidade

cultural da comunidade, que é formada em sua maioria por pescadores artesanais, catadores de caranguejo e caiçaras.

É possível afirmar que a comida servida pelos bares e restaurantes de Barra de Guaratiba, conduzida pela cultura, se deu por interferências destes atores: catadores, pescadores e suas famílias e também de novos atores, como as “Tias de Guaratiba”, com saberes trazidos de muitos lugares do País, que iniciam sua trajetória cozinhando no universo doméstico, e posteriormente, passam a abrir lares - restaurantes ao público, cozinhando para o “de fora”, contribuindo assim para um movimento, que atribui a comida um novo valor, o de mercadoria, dando também ao lugar um novo significado, o de destino turístico gastronômico, evidenciando uma organização de forças trabalho, em torno de uma estrutura de mercado, contribuindo para o desenvolvimento local, mas sem perder o bucolismo e a tradição ainda vistas por lá.

Rocha (2024) ressalta que a comida na cidade é produto e produtora de espaços, de tempos e de relações sociais. No cenário urbano, a ligação entre pessoas, comida e territórios, produz a paisagem alimentar urbana. Nesse contexto, é possível notar que regiões são reconhecidas ou tem suas identidades culturais atreladas a comidas que foram se tornando emblemáticas (Woortmann, 2013). Como é o caso de Barra de Guaratiba.

Em estudo sobre a história urbana da cidade do Rio de Janeiro, Aleixo e Bartholo (2015) relataram que ao mesmo tempo que era possível perceber os contrastes de uma cidade em pleno processo de modernização, acompanhando os modelos europeus, era possível perceber o localismo. Revisitando os autores acima citados, toma-se Barra de Guaratiba, como um objeto de observação, exemplo dessa transformação rural-urbana, que se moderniza por um lado, mas não perde sua essência por outro. Lugar, onde percebe-se que mulheres e homens com o passar do tempo, foram sendo incluídos no processo modernizador, primeiramente como colaboradores para o abastecimento de pescado e outros alimentos aos mercados urbanos municipais, até despertarem o olhar de retorno, que se volta para dentro e obedece uma lógica de mercado do abastecimento dos restaurantes do próprio bairro, dos quais muitos deles se tornaram proprietários, posteriormente. Esse movimento ajudou a trazer a visibilidade através de sua gastronomia de tradição. Então, quando pareciam estar diante das pressões da modernidade e também de questões políticas, impuseram de certa forma uma resistência, preservando de certo modo, a identidade do lugar, mantendo de alguma maneira o bucolismo

Merabet, L. P. (2025). Barra de Guaratiba-RJ: de celeiro urbano a polo gastronômico. *Rosa dos Ventos - Turismo e Hospitalidade*, 17(Dossiê Práticas Alimentares: Diálogos (Im)pertinentes), e170305. <http://dx.doi.org/10.18226/21789061.v17ip170305>

local. Tal enfrentamento frente ao que ocorria nas outras partes da cidade, mostrou-se por muito tempo um tipo de alteridade, tendo na comida à base de peixe e no turismo sua base de sustentação.

A importância da gastronomia tem crescido, não apenas no âmbito do consumo cotidiano, como também do consumo turístico, assim como os novos usos da cidade. Deste modo, esta pesquisa se alinha à tantas outras pesquisas que se referem em estratégias de desenvolvimento de uma região a partir do uso da gastronomia local como propulsor, considerando os vários atores envolvidos nos diferentes contextos e no processo de mudança como um todo. Aliado ao seu patrimônio paisagístico, o polo gastronômico, ou o “círculo das tias” existente em Barra de Guaratiba, torna-se uma alternativa de renda para as famílias locais, gera emprego, mobilidade social e lazer para os moradores e passantes, como também impulsiona a cultura e valoriza a região.

Dito isso, considera-se que o trabalho até realizado, cumpriu em certa medida os seus objetivos iniciais, que era o de apresentar a importância de Barra de Guaratiba para o contexto de desenvolvimento da cidade do Rio de Janeiro e o de dar visibilidade à comida servida por lá, já que se mostram escassos os estudos sobre essa temática local, em especial. Contribuiu também para descrever alguns dos impactos ocorridos no lugar, retratando parte da trajetória e os efeitos que foram transformando o bairro, de celeiro urbano a polo gastronômico, e levantou reflexões e questões a respeito da interlocução entre turismo, identidade, meio ambiente, sistema alimentar, gastronomia que podem ser, inclusive empregadas pelos agentes que estudam e exploram atividades ligadas ao turismo, especialmente em locais que possuem uma robusta identidade com o meio, e tendem utilizar a gastronomia como elemento propulsor essencial para o desenvolvimento local. No entanto, este estudo não buscou esgotar o tema, sugerindo investigações futuras, que podem gerar mais estudos sobre a gastronomia local, o sistema alimentar ou outras práticas culturais existentes em Barra de Guaratiba e suas interligações com o turismo, a hospitalidade, o lazer, a Cidade e a memória.

22

## REFERÊNCIAS

Aleixo, M. de O., & Bartholo, R. (2015). Tradições culturais e gastronomia carioca. *Acervo*, 28(1), 67–85. [Link](#)

A Manhã. *Acervo Digital*. [Link](#)

Merabet, L. P. (2025). Barra de Guaratiba-RJ: de celeiro urbano a polo gastronômico. *Rosa dos Ventos - Turismo e Hospitalidade*, 17(Dossiê Práticas Alimentares: Diálogos (Im)pertinentes), e170305. <http://dx.doi.org/10.18226/21789061.v17ip170305>

Amaral, R. M. do. (2015). *Virada gastronômica: como a culinária dá lugar à gastronomia no jornalismo brasileiro*. Tese, Doutorado em Comunicação, Universidade Federal de Pernambuco, Recife.

Araújo, V. J., & Silveira, L. A. (2019). Centralidades gastronômicas: transformações socioespaciais da metrópole do Rio de Janeiro. 1. *Anais do XVI SIMPURB*. [Link](#)

Brambatti, L. E. (2011). O turismo como mercadoria no capitalismo avançado: uma análise conceitual. *Anais da ANPTUR*. [Link](#)

Barbosa, L. (2009). Tendências da Alimentação Contemporânea. In: Pinto, M. L. & Pacheco, J. K. (orgs.). Juventude, consumo e educação 2. Porto Alegre: ESPM.

Biblioteca Nacional Digital. (1911). Mappa do Distrito Federal. [Link](#)

Caminha, M. C. (2019). A Escola de Pesca do Abrigo Cristo Redentor do Rio de Janeiro e a formação profissional do pescador brasileiro no Estado Novo, 1937-1945. *História, Ciências, Saúde – Manguinhos*, Rio de Janeiro, 26, 215-233. [Link](#)

Carvalho, I. de S., Chemin, M., & Valduga, V. (2021). Comida boa, lugar bonito: a dimensão estética de restaurantes em destinos turísticos. *Revista Hospitalidade*, 18(02), 75–97. [Link](#)

Cellard, A. (2008). *A análise documental*. In: Poupart, J.; Deslauries, J.P., Groulx, L.H., Laperrière, A., Mayer, R., & Pires, A. *A pesquisa qualitativa: enfoques epistemológicos e metodológicos*. Petrópolis: Vozes.

Collaço J. H. L.; Barbosa, F. A. C., & Roim, T. P. B. (2017). *Cidades e consumo alimentar: tradição e modernidade do comer contemporâneo* (Apresentação). Goiânia: Editora da Imprensa Universitária Digital.

Correio da Manhã. *Acervo Digital*. [Link](#)

Costa, V. C. da (2002). O potencial eco-rural da zona oeste do município do Rio de Janeiro-Brasil. *Revista Geográfica*, 132, 79–89. [Link](#)

Costa, E.R. C. & Santos, M. S. F dos. (2015). Considerações sobre cozinha patrimonial e turismo. *Resgate – Revista Interdisciplinar de Cultura*, Campinas, 23 (30), 5-15. [Link](#)

Fernandes, M. L. (2010). *Decodificando geografias pretéritas e hodiernas de Ilha de Guaratiba*, Dissertação, Mestrado em Geografia, Universidade do Estado do Rio de Janeiro. Rio de Janeiro.

Ferreira, H. C. H., & de Oliveira, M. A. S. A. (2019). Memória, identidade e gastronomia: turismo como alternativa de desenvolvimento local para “populações tradicionais” em unidades de conservação. *RITUR - Revista Iberoamericana de Turismo*, 9(1), 170–190.

Merabet, L. P. (2025). Barra de Guaratiba-RJ: de celeiro urbano a polo gastronômico. *Rosa dos Ventos - Turismo e Hospitalidade*, 17(Dossiê Práticas Alimentares: Diálogos (l)mpertinentes), e170305. <http://dx.doi.org/10.18226/21789061.v17ip170305>

Ferro, R. C., & Valduga, V. (2024). Dossiê: Gastronomias e Comensalidades – Debates contemporâneos. *Revista Hospitalidade*, 21, 350-352. [Link](#)

Flick, U. (2009). Introdução à pesquisa qualitativa: 3. ed. Porto Alegre: Artmed.

Gastal, S., & Beber, A. M. C. (2019). Lazer, práticas alimentares e mediação cultural: discutindo o gastronômico. In: *Lazer, práticas sociais e mediação cultural* / Gomes, C. L., Debortoli, J. A. O., & Silva, L. P. da. (Org.). – Campinas, SP: Autores Associados.

Gimenes-Minasse, M. H. S. G. (2023). Turismo gastronômico: conceitos & características. *Revista Brasileira de Pesquisa em Turismo, São Paulo*, 17, e-2791, 2023. [Link](#)

Herzog, C. P. (2009). *Guaratiba verde: subsídios para o projeto de infraestrutura verde em área de expansão urbana na Cidade do Rio de Janeiro*. Rio de Janeiro: UFRJ. Dissertação, Mestrado em Urbanismo, Universidade Federal do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro.

Jornal do Brasil. *Acervo Digital*. [Link](#)

Koerich, G. H., & Sousa, L. de S. R. P. (2021). Marca Gastronômica de Cidades: evidências da sua relação com o turismo a partir de uma revisão sistemática da literatura. *Revista Rosa Dos Ventos - Turismo e Hospitalidade*, 13(4). [Link](#)

Maia, M. R. (2016) *Perspectivas e limites para regularização fundiária plena em contextos adversos: o caso de Barra de Guaratiba – RJ*. Dissertação, Mestrado em Arquitetura e Urbanismo, Universidade Federal Fluminense, Niterói.

Mansur, A. L. (2008). *O velho oeste carioca: história da ocupação da Zona Oeste do Rio de Janeiro* (De Deodoro a Sepetiba) do século XVI aos dias atuais. Rio de Janeiro: Ibis Libris.

Mansur, A. L. (2011). O velho oeste carioca: Mais histórias da ocupação da Zona Oeste do Rio de Janeiro (De Deodoro a Sepetiba) do século XVI ao XXI. Rio de Janeiro: Ibis Libris.

Martins, A. M. C., & Ming, L. C. (2022) *Caracterização socioambiental da XXVI Região de Guaratiba/RJ: aproximações semelhantes a um estudo etnobotânico*. Revista Brasileira de Desenvolvimento, 8 (4), 25585–25605. [Link](#)

Mello, D. F. de. (2015) *Pedra de Guaratiba: um lugar onde o futuro não aconteceu*. Dissertação, Mestrado em História, Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro.

Merabet, L. P. (2023). Contribuições da imprensa para a preservação da memória e visibilidade da comida da região de Guaratiba - RJ. *Revista Memória em Rede: Práticas Alimentares, Memórias e Mobilidades*, Pelotas, 15 (28), 220-244. [Link](#)

Merabet, L. P. (2025). Barra de Guaratiba-RJ: de celeiro urbano a polo gastronômico. *Rosa dos Ventos - Turismo e Hospitalidade*, 17(Dossiê Práticas Alimentares: Diálogos (Im)pertinentes), e170305.  
<http://dx.doi.org/10.18226/21789061.v17ip170305>

Morgado, V.N. (2019). *A produção do espaço de Guaratiba, Rio de Janeiro (RJ), na passagem para o século XXI, e as repercussões na vida cotidiana de seus habitantes*. Tese, Doutorado em Geografia. Pontifícia Universidade Católica do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro.

O Globo. *Acervo digital*. [Link](#)

Oliveira, L. de S., & Kato, H. C. de A. (2018). A gastronomia como agente de desenvolvimento regional nos estados do Pará e Tocantins. *Contextos da Alimentação – Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade*. São Paulo, 6 (1). [Link](#)

Oliveira, M. A. S. A. de. (2017) Zona Oeste da cidade do Rio de Janeiro: entre o rural e o urbano. *Iluminuras*, Porto Alegre, 18 (45), 325-349. [Link](#)

Oliveira, M. M. (2007). *Como fazer pesquisa qualitativa*. Petrópolis: Vozes.

Rio de Janeiro (2019). Plano de Ocupação. [Link](#)

Riotur (2024). Barra de Guaratiba. [Link](#)

Rocha, M. F. M. G. da. (2024). Paisagens alimentares urbanas – uma possibilidade de leitura das urbanidades contemporâneas. *Contribuciones a las ciencias sociales*, 17(8), e9252. [Link](#)

Siqueira, F. A. (2004). *Barra de Guaratiba: vida, contos, lendas e folclore*. Rio de Janeiro, ed. independente.

Woortmann, E. F. (2013). A comida como linguagem. *Habitus*. Goiânia, 11(1), 5-17. [Link](#)