

A Gastronomia e o Turismo

Revista Rosa dos Ventos
5(2) 206-217, abril-jun, 2013

© O(s) Autor(es) 2013

ISSN: 2178-9061

Associada ao:

Programa de Mestrado em Turismo

Hospedada em:

<http://ucs.br/revistarosadosventos>



*Rosana Peccini*¹

RESUMO

A finalidade deste artigo é buscar um maior entendimento de alguns conceitos sobre gastronomia e alimentação que aprofundem a reflexão sobre o turismo gastronômico. Procura-se discutir e ampliar as múltiplas possibilidades para pensar a alimentação no que tange suas relações com a atividade turística. A análise é de caráter multidisciplinar, através da interpretação de especialistas que pensam sobre a comida como uma expressão da identidade de determinado grupo social, construindo a partir daí, a interface com o turismo.

Palavras-chave: Gastronomia.
Patrimônio Cultural. Turismo.

ABSTRACT

Gastronomy and Tourism: The objective of this paper is to contribute to understand some concepts about gastronomy and feed to deepen reflection about Gastronomic Tourism. Besides the concepts, it is attempted to discuss and amplify multiple possibilities to think about feed related to touristic activity. The analysis proposed in this paper has interdisciplinary characteristic and is carried out by interpretation of many actors who think about feed as an expression of identity of a given social group.

Keywords: Gastronomy. Cultural
Patrimony. Tourism.

¹ **Rosana Peccini** - Mestre em Turismo. Bacharel em História. Pesquisadora do Arquivo Histórico João Spadari Adami, de Caxias do Sul, RS.

INTRODUÇÃO

As múltiplas possibilidades para pensar a alimentação fazem da gastronomia uma questão multidisciplinar, mas de forma especial, destacam as suas interrelações com o turismo, pois se pode considerar que o mesmo nutre o corpo e a alma. Tema fundamental para o turismo, ela pode, por si só, promover deslocamentos humanos em busca do sabor e da experiência gastronômica. A gastronomia é, muitas vezes, colocada no centro das discussões do turismo como um dos pontos de referência para festas, nas quais se coloca como atrativo e como tema, ou como parte da arte de bem receber os visitantes. Percebe-se na revisão bibliográfica essa distensão e variedade do tema na produção científica sobre turismo gastronômico, como pode ser observados nos artigos que compõe a primeira parte deste Dossiê (**Rosa dos Ventos** V4(3)).

Para o presente artigo entende-se o Turismo Gastronômico como aquele em que a gastronomia é a principal motivadora do deslocamento, como, por exemplo, no caso dos franceses apreciadores da boa comida, que não hesitam em atravessar a França para saborear a cozinha deste ou daquele *chef* famoso (Pitte, 1993, p.761). Também há o caso dos moradores da cidade de Caxias do Sul, RS, que aos domingos se deslocam para a vizinha cidade de Nova Petrópolis, para almoçar ou degustar um café colonial. A gastronomia, na sua relação com o turismo, envolve a compreensão de como organizar o espaço alimentar, para receber os visitantes. Nesse sentido, entendem-se as preocupações de preservação dos patrimônios gastronômicos, vistos como expressão cultural, e a adequação do espaço gastronômico (bares, restaurantes e similares) a este enfoque, como um reflexo da contemporaneidade.

Algumas dúvidas surgem ao longo da reflexão, porque a compreensão da prática gastronômica tem um *corpus* de conceitos próprios, construídos ao longo de, pelo menos, 300 anos, porém, só recentemente valorizados academicamente. Diante disso, surgem estudos sobre os hábitos e práticas alimentares, como os da alta gastronomia e da comida regional. O tema alimentação é tão amplo que estudos recentes da antropologia, da sociologia, do turismo, da história e da nutrição têm reservado um espaço especial para suas discussões. Compreender conceitos como alimentação, comida, culinária e gastronomia nem sempre é uma tarefa fácil e, por isso, este artigo trata de analisar alguns aspectos desses conceitos através de um diálogo interdisciplinar entre as matérias que tratam do tema e busca contribuir para o entendimento da gastronomia no turismo. Para o desenvolvimento do tema, utilizar-se-á da experiência de mais de 30 anos em administração e chefia de restaurantes da autora, além da revisão bibliográfica da produção especializada.

ALGUNS CONCEITOS PARA A COMPREENSÃO DO TURISMO GASTRONÔMICO

Santos (2005) diz que “durante muito tempo, a alimentação e as práticas culinárias constituíam-se em espaço privilegiado da antropologia e dos antropólogos” (p.83). Seguindo o mesmo raciocínio, Cenesqui (2005) destaca a visão de Claude Fischer, como se pode observar no excerto:

Recentemente, Claude Fischer (1990) disse que, pelo fato de sermos onívoros, a incorporação da comida é sempre um ato com significados, fundamental ao senso de identidade. Se as técnicas, as disponibilidades de recursos do meio, a organização da produção/distribuição na sociedade moderna imprimem as possibilidades, cada vez mais ampliadas, de produzir e consumir alimentos cabe à cultura definir o que é ou não comida, prescrever as permissões e

interdições alimentares, o que é adequado ou não, moldar o gosto, os modos de consumir e a própria comensalidade (p. 9).

Fischer argumenta que os animais podem ser classificados pelo que comem e pela forma como se alimentam. No caso dos humanos, esses são onívoros e podem comer de tudo; tudo na natureza é alimento para os humanos. Mas os humanos não comem tudo, eles fazem seleções segundo a sua cultura. Essas escolhas diferenciam os grupos humanos dos demais animais e entre si, estabelecendo grandes diferenças entre os grupos sociais. As escolhas que os humanos fazem para comer são bombardeadas por uma complexa rede de influências como as apontadas por Canesqui (2005), que as destaca como “históricas, tradições, tecnológicas, procedimentos e ingredientes submersos em sistemas socioeconômicos, ecológicos e culturais complexos, cujas marcas territoriais, regionais ou classe lhe conferem especificidade, além de alimentarem identidades sociais ou nacionais” (p.11). Desta forma, o que é comida para determinado grupo social, nem sempre o é para outro. Exemplos disso são os japoneses que comem peixe cru, os chineses que comem cachorro, os indianos que não comem carne, ou os europeus que comem carne de cavalo. Essas especificidades decorrem do processo cultural a que foram submetidos os povos no decorrer de séculos e, por que não dizer, no decorrer de milênios. Todos são alimentos, o peixe cru, a carne de cachorro, a comida vegetariana, a carne de cavalo, mas são comidas somente para os grupos sociais ligados ao alimento por meio de sua cultura. Exemplificando, a carne de cachorro é um alimento que só é considerada comestível para os chineses.

Valores culturais e um complexo de questões sociais influenciadas pelos aspectos locais também compõem e determinam juntamente com as econômicas, tecnológicas e biológicas as escolhas alimentares. É o caso do cru e do cozido que faz com que determinado alimentos, deixem ou não de ser comida, para algumas culturas. É o que se pode observar na análise estrutural, do livro *O cru e o cozido*, cuja pesquisa foi realizada no Brasil, por Lévi-Strauss (2004), que percebeu, relacionou e comparou os significados culturais destacados no título da obra. Para melhor compreensão, destaca-se a citação utilizada pelo autor para comparar o seu trabalho com o de Conklin (1954, p.185) sobre a alimentação de uma tribo mexicana:

O Hanunó só considera comida ‘verdadeira’ aquela que o cozimento tornou própria para o consumo humano. Assim, as bananas maduras, que devem ser consumidas cruas, são consideradas como um simples ‘lanche’ (*snackfood*). Os verdadeiros alimentos, como bananas verdes, tubérculos, cereais, pepinos, tomates e cebolas, nunca são servidos crus. A refeição sempre deve ter alimentos cozidos. De fato, frequentemente se referem às refeições pela locução *pag? Apuy*, ‘acender o fogo’ (Conklin *apud* Lévi-Strauss, 2004, p. 381).

Lévi-Strauss (2004) complementa: “à função mediadora do cozimento simbólico se junta o utensílios como o caçador de cabeça, o canudo de beber, o garfo, que são intermediários entre o sujeito e seu corpo, presentemente “naturalizado”, ou entre o sujeito e o mundo físico” (p. 381). O autor trabalha com categorias empíricas como cru, cozido, podre, queimado, silêncio, barulho. O que se apreende da comparação estabelecida é perceber as necessidades e as construções culturais: algumas criam diferenças e outras são comuns. Nas mais remotas sociedades, existem conceitos de comida verdadeira e de lanche. Parodiando Da Matta, quando diz que tudo é alimento, mas nem tudo é comida, pode-se afirmar que, também para os turistas, nem tudo é comida, pois, dentro de um universo de alimentos oferecidos, eles farão seleções segundo a sua cultura, pois o gosto é produto da cultura. Mas a escolha do turista também pode a certo momento ser influenciado pela vontade conhecer (comer) a cultura local, e neste momento fará escolhas para entender a cultura local, mesmo que para isso tenha que correr riscos, segundo o seu conceito cultural.

A comida pode provocar estranhamento e receio ao turista cauteloso em relação às escolhas do “diferente”. Nomes desconhecidos e complicados também podem induzi-lo a fazer escolhas que não lhe ofereçam risco. Para elucidar esta questão, destaca-se, da obra *O nome da Rosa*, a confusão provocada pelas diferenças culturais em relação à colheita de trufas, presenciada pelo personagem Adso:

Vi Severino que reunia os porqueiros e alguns de seus animais, com alegria. Disse-me que iam pelas faldas do monte, e no vale, procurar trufas. Eu ainda não conhecia aquele fruto prelibado da mata que crescia naquela península, e parecia típico das terras beneditinas, quer em Norcia – preto – quer naquelas terras – mais claro e perfumado. Severino explicou-me o que era, e o quanto a trufa era gostosa, preparada nos modos mais variados. E disse-me que era difícil de achar, porque se escondia debaixo da terra, mais escondida que um fungo, e os únicos mais capazes de escavá-lo seguindo o olfato eram os porcos. Exceto que, quando achavam, queriam devorá-la, e era preciso afastá-los e intervir para desenterrá-lo. Soube mais adiante que muitos cavaleiros não desdenhavam dedicar-se àquela caça, seguindo os porcos como se fossem sabujos nobilíssimos, e seguidos por sua vez pelos seus servos com as enxadas. Recordo aliás que anos mais tarde um senhor da minha terra, sabendo que eu conhecia a Itália, me perguntou se nunca tinha visto lá embaixo os senhores irem pastorear os porcos, e eu ri compreendendo que, ao contrário, estavam procurando trufas. Mas quando eu lhe disse que queriam encontrar ‘tru-fa’ embaixo da terra para depois comê-la, ele entendeu que eu estava dizendo que procuravam ‘der Teufel’, ou seja, o diabo, e persignou-se devotamente fitando-me assustado. Depois o equívoco se desfez e ambos rimos. Tal é a magia dos falares humanos, que por humano acordo significam frequentemente, com sons iguais, coisas diferentes (Eco, 1983 p. 331).

Do exemplo de Eco (1983), percebe-se que o espectador, por não conhecer a cultura do outro, é induzido a pelo menos dois erros de julgamento: primeiro, acreditar que os nobres italianos usavam porcos em vez de cães para caçar e, segundo, confundir o nome mal traduzido da ‘tru-fa’ assimilando-o como algo diabólico, e isso num período da Idade Média, quando era bastante perigoso errar interpretações, pois poderiam levar alguém a ser queimado na fogueira. Desse episódio destaca-se a importância que se deve dar à interpretação do personagem Adso, que explica que os porcos são loucos por trufas e as localizam mais facilmente que os melhores cães farejadores e, finalmente, a boa tradução (interpretação) da palavra trufa desfaz o mal entendido, e o termo ocupa o seu devido lugar no imaginário gustativo das coisas comestíveis.

A clareza dos nomes e da interpretação de determinados hábitos locais pode promover e estimular que turistas ansiosos por conhecerem e experimentarem a cultura local sintam-se a vontade e seguros em fazê-lo. Para a interpretação das culturas, o antropólogo mais referenciado pelos historiadores da micro história é Clifford Geertz, com sua descrição densa. A aproximação da antropologia com a história, por meio da descrição densa, possibilitou que se explorassem as fontes nas suas possibilidades interpretativas mais profundas, revelando-se significados. Nesse sentido, as implicações do fato devem ser analisadas do ponto de vista do próprio grupo. Assim, é utilizada a redução de escalas para analisar e escrever a história. Na afirmação de Clark identifica-se um bom exemplo disso: “Só é possível estudar feitiçaria a partir dos significados que os próprios atores sociais emprestavam às suas religiosidades” (Clark *apud* Vainfas, 1997, p.145). Também se destaca a micro história para ajudar a compor a interpretação por sua “postura aberta ao diálogo interdisciplinar, que se estendeu aos novos campos do conhecimento. [...] a micro-história busca traduzir o empírico em sensibilidades, na tentativa de resgatar a experiência do vivido, indo de tempo curto dos dados de arquivo ao tempo macro de uma época dada passada” (Pesavento, 2008, p. 75).

A estratégia de reduzir a escala do objeto visa a aprofundar a análise. Pesavento (2008) chama isso de metonímia como ‘figura metodológica de ação’, o que permite que, a partir de um

fragmento, se consiga divisar um espectro mais amplo de possibilidades de ação. Tratar a comida como fragmento, ou como um pedaço de um *puzzle*, de um grande quadro com milhares de peças, ajuda o turista situar-se na complexidade da realidade visitada. Desta forma, a micro história ajuda a compor e a dar significados aos pratos emblemáticos da história local, ou seja, uma migalha de pão pode ser mais significativa que a própria história política de determinado grupo social.

Além dos conceitos de comida e de alimento, embora ainda não se encontre um substituto mais atual, o entendimento da culinária e da gastronomia de Brillat-Savarin (1995) é elucidativo:

[...] a gastronomia é o conhecimento fundamentado de tudo o que se refere ao homem, na medida em que se alimenta. Seu objetivo é zelar pela conservação dos homens, por meio da melhor alimentação possível. Ela atinge esse objetivo dirigindo, mediante princípios seguros, todos os que pesquisam, fornecem ou preparam as coisas que podem se converter em alimentos (p. 57).

Destaca-se ainda que, para Brillat-Savarin (1995), a gastronomia está vinculada outras áreas do conhecimento, como se pode perceber na citação:

À história natural, pela classificação que faz das substâncias alimentares; à física, pelo exame de seus componentes e de suas qualidades; à química, pelas diversas análises e decomposições a que submete tais substâncias; à culinária, pela arte de preparar as iguarias e torná-las agradáveis ao gosto; ao comércio, pela pesquisa dos meios de adquirir pelo menor preço possível o que se consome e de oferecer o mais vantajoso possível no que vende. Enfim, à economia política, pelas fontes de renda que apresenta à tributação e pelos meios de troca que estabelece entre as nações (p.58).

Pitte (1993, p. 17) diz que a origem da palavra gastronomia é francesa, embora sob a aparência helênica, pois,

[...] foi popularizada em 1801 por Joseph Berchoux, num longo poema de mais de mil alexandrinos [...]. 'Gastronomia' é uma transposição, em francês, do título da obra perdida e Arquestrato, neto de Périques e grande apreciador de sensações gustativas raras e variadas, cuja existência somente se conhece por citações no Banquete dos sofistas de Ateneu. A palavra fora usada uma primeira vez numa tradução dessa última obra em 1623, mas ultrapassara então o limite da erudição.

O autor diz ainda que a palavra 'gula' foi utilizada como sinônimo de boa mesa. de boa aparência ou ainda de guloseima. Também destaca que 'gourmet' era utilizado para os consumidores sensatos, ou seja, aqueles que se interessam pelo que comem e pelo que bebem, "fazendo julgamentos de qualidade sobre tudo, como a palavra gastrônomo" (Pitte, 1993). A amplitude do termo gastronomia é, segundo Brillat-Savarin (1995), campo que engloba todas as faces da alimentação e a culinária é o campo em que se preparam os alimentos com arte. O conhecimento de tudo o que se refere à gastronomia no espaço turístico constrói a percepção que, na realidade, não existe uma cozinha melhor e mais eficaz, mas cozinhas, e que estas devem refletir a diversidade, pois:

A cozinha procede de duas fontes: uma popular e uma erudita, esta necessariamente situada nas classes mais ricas de todas as épocas. Ao longo da história, há uma cozinha camponesa (ou marinheira) e uma cozinha de corte; uma cozinha plebéia, familiar, executada pela mãe de família – ou a humilde cozinheira doméstica -, e uma cozinha de profissionais que só os *chefs* fanáticos, inteiramente dedicados à pesquisa, têm tempo e ciência para executar (Revel, 1996, p. 38).

Revel esclarece que a cozinha popular tem a seu favor utilizar produtos do local e das estações, o que coloca em evidência as culturas autóctones, pois repousa no saber ancestral e utiliza conhecimentos da tradição. Dessa forma, a cozinha popular representa o contexto da produção local. Revel entende que a cozinha erudita “repousa por sua vez na invenção, na renovação, na experimentação” (p.38). Mas adverte que, “se a cozinha erudita inova, cria e imagina, ela se arrisca a cair, às vezes, na complicação inútil de que falávamos, num barroco perigoso, o que incita os aficionados a voltar periodicamente à cozinha da terra” (Idem). Ravel esclarece também que “a história da gastronomia é precisamente uma sucessão de trocas, de conflitos, de desavenças e reconciliações entre a cozinha comum e a arte da cozinha. A arte é criação pessoal, mas a criação é impossível sem uma base artesanal” (Idem).

As palavras *chef* e *cozinheiro* costumam provocar muitas perguntas, tais como: quem se considera um *chef*? É necessário ter diploma do *Cordon Bleu* para ser considerado um *chef*? Afinal, quem é cada um e o que os diferencia e aproxima? “Ser ou não ser” *chef* desqualifica a cozinha? Franco (2004, p. 231) explica que Escoffier² foi entrevistado pela revista inglesa *Home Chat*, em março de 1902 e definiu *chef* e *cozinheiro*.

Um *chef*, dizia Escoffier, é um artista e administrador. Suas obrigações cotidianas compreendem determinar as compras, planejar os menus e distribuir o trabalho entre o pessoal da cozinha, que pode chegar a dezenas de pessoas. Deve ainda supervisionar a execução dos pratos e trocar idéias com *omaître d’hôtel*, porém, não pode dirigir trabalhos que ele mesmo não seja capaz de executar. Necessita, portanto, além de sensibilidade artística e paladar apurado, de conhecimento amplo de tudo o que se relacione com a cozinha. Só quem faz da cozinha o seu supremo interesse, dedicando-lhe anos de estudo e de trabalho, torna-se um *chef*.

Destaca-se da citação acima que não basta a frequência de uma faculdade de gastronomia, são necessários experiência, estudos e atualizações contínuas. Se um *chef* não sai pronto dos cursos de cozinha, diante do exposto, a humildade para aprender e sempre surpreender, deve ser a sua primeira qualidade. Também se conclui que um grande *cozinheiro* não necessita ser um *chef*, pois a cozinha local, baseada num saber transmitido por gerações, como o é o da cozinha regional, é muito importante na medida em que também é um monumento histórico³ e revela vestígios do passado. Como diz Ravel, não se pode ter uma cozinha erudita sem conhecer a artesanal.

No espaço onde se desenvolve o turismo, a alimentação deve estar ao alcance de todos, principalmente, em relação à faixa etária e ao gênero. Em relação aos jovens deve haver a percepção de que eles ainda não alcançaram a maturidade gustativa, pois só é desenvolvida ao longo dos anos. Sabores básicos, neutros e simples devem ser observados nesse caso. Assim, a oferta de lanches e comidas baseados em pães (hambúrguer, pizzas) e grelhados com guarnições simples (bifes com purê de batatas, ou bifinhos com batata frita) além de massa de gosto suave sem o excesso de condimentos (espaguete com molho de tomate com manjeriço, espaguete na manteiga) deve ser ofertada pelos estabelecimentos frequentados por famílias.

O caso do *fast-food* muitas vezes provoca discussões acaloradas pelos críticos, em razão da falta de qualidade. Mas a crítica à desritualização da refeição e da homogeneização do gosto é algo que não anula as demais cozinhas. É sempre bom lembrar-se de que há o receio de que as particularidades se percam no mundo globalizado com tendência à homogeneização. Hall

² George Auguste Escoffier foi expoente da boa mesa na Europa. Seu livro *Guide culinaire* tornou-se obra indispensável na *haute cuisine*, sobretudo, para o treinamento de cozinheiros profissionais.

³ Segundo Le Goff (2003), documento é tudo aquilo que pode evocar o passado, perpetuar a recordação.

(2006) ensina que a comida local exerce um fascínio, pela singularidade, pelo diferencial. O fato de ser cidadão do mundo e tomar Coca-Cola não impede alguém de ser brasileiro e gostar de feijão com arroz, de ser gaúcho, tomar chimarrão, comer churrasco, ser urbano e gostar de comer *galeto al primo canto*. Assim, cada identidade tem sua forma de expressão alimentar, e uma não anula a outra.

Para o turista com idade avançada, a cozinha por quilo é uma interessante opção, pois permite a seleção de alimentos de acordo com as suas necessidades fisiológicas sem, no entanto, deixar a possibilidade de degustar a comida regional. Observa-se que os restaurantes por peso, também diversificam seu cardápio, onde se pode encontrar de acarajé, camarão na moranga ao lado de grelhados e infinidades de saladas. Na cozinha que vende as refeições por peso, a decisão sobre o que comer, quanto comer e as combinações de comidas é do próprio cliente, na medida em que é ele que faz a seleção diante de uma oferta generosa. A idéia das possibilidades que a comida a quilo proporciona para quem come e a combinação eclética dos alimentos pode ser identificada na experiência descrita por Dória (2006):

O arroz, o feijão preto, um pedaço de paio e uma costelinha estão arranjados como um diminuto jardim em torno de um enorme obelisco vermelho, que é um pedaço de melancia cortada com apuro e assentado sobre uma 'grama' de couve. Arrumados nos quadrantes do prato, quatro *sushis* lembram banquinhos nessa mini-praça comestível. Tudo deu 450 gramas. A secretária gordinha sorri satisfeita enquanto busca um canto para se sentar à mesa de sua amiga, que está diante de um prato com macarrão ao molho branco e bacon, banana fatiada e *sushi* (p. 257).

O exemplo da secretária acima é emblemático para entender que existe um valor financeiro que determina quanto ou quantas gramas um cliente pode colocar no seu prato sem ultrapassar as suas possibilidades financeiras. Neste momento o cliente pode fazer algumas experiências, ou extravagâncias, que lhe permite conhecer novos sabores sem, no entanto, deixar de sentir-se satisfeito, além é claro de nutrir-se no sentido biológico. O cliente que se servir unicamente de alimentos diferentes, ofertados pelas fartas mesas de um buffet de comida a quilo, corre o risco de dois prejuízos: o primeiro, de ultrapassar o seu limite financeiro determinado pelo vale refeição e o segundo, sentir-se insatisfeito biologicamente e gustativamente ao provar o novo. Desta forma, pode-se entender que o *sushis* ao lado de couves e feijão é uma maneira de provar o novo sem, no entanto, correr o risco de ficar com fome e ultrapassar o limite econômico diário.

A VERSÃO GASTRONÔMICA DE UM ATRATIVO TURÍSTICO

Da aproximação da antropologia com a micro-história, criam-se condições favoráveis ao estudo dos patrimônios culturais de natureza imaterial. A micro-história tem características que permitem dar materialidade ao imaterial e tangibilidade ao intangível e, dessa forma, ajuda na construção de um corpo teórico-metodológico para o turismo cultural e de modo especial para o patrimônio cultural de natureza imaterial. Exemplo disto, a obra de Menezes (2006), que destaca que o historiador pode refletir sobre as formas de interpretação patrimonial para uso turístico que contribuam com o conhecimento e sejam instrumentos de inclusão social. Menezes desenvolveu o trabalho que culminou em reconhecimento do queijo de Minas como patrimônio imaterial brasileiro. Com base na concepção da comida como patrimônio imaterial, o queijo de Minas foi definido como comida de tradição, de identidade e com valores regionais, como se pode verificar:

O registro do modo artesanal de fazer queijo de Minas como patrimônio cultural brasileiro partiu de uma demanda dos produtores locais, quando, em 2001, saiu uma determinação de que o queijo artesanal se enquadrasse à legislação sanitária. No mesmo ano, o pedido de registro foi entregue ao Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN) pela Secretaria de Cultura de Minas Gerais, em conjunto com a Associação de Amigos do Serro (IPHAN, 2009).

O trabalho desenvolvido pelos produtores do queijo de Minas culminou com o registro desse produto como patrimônio brasileiro. A certidão foi expedida em 13 de junho de 2008, onde se destaca a seguinte colocação:

O modo de próprio de fazer queijo de Minas sintetiza, no queijo do Serro, no queijo da Canastra, ao queijo do Salitre ou Alto Paranaíba ou ainda Cerrado, um conjunto de experiências, símbolos e significados que definem a identidade do mineiro, reconhecida por todos os brasileiros (IPHAN, 2009).

A relevância desse texto está em mostrar que o queijo de Minas é importante não só para os mineiros, mas também para todos os brasileiros, pois aqui se declara que, em meio à diversidade do país, se reconhece o queijo de Minas como patrimônio. Além disso, os mineiros preservaram todas as qualidades do produto, que fazem desse queijo uma comida única, com história e com memória, uma vez que a homogeneização e pasteurização dos produtos destroem os bacilos nocivos da mesma forma que destroem os que imprimem a qualidade gustativa, descaracterizando o produto final. Medidas sanitárias desvinculadas da história dos produtos causam destruição e perda de qualidade, além da perda de identidade, pois este queijo está ligado a um conjunto de experiências, símbolos e significados que definem a identidade do mineiro, reconhecida por todos os brasileiros. Enfim é um dos jeitos mineiro de ser brasileiro. É uma *mineirice*.

Anterior ao caso mineiro é o Ofício das baianas do Acarajé que foi inscrito no Livro dos Saberes em 14 de janeiro de 2005, pois se considera uma prática tradicional, a produção e venda em tabuleiros, das chamadas comidas de baiano. O Acarajé está ligado aos africanos que foram trazidos para o Brasil na condição de escravo, e o máximo que carregavam consigo eram suas roupas do corpo e, às vezes, nem isso. Enfim chegavam nus e desprovidos de qualquer bagagem material, sem nenhum bem além da própria história e memória, enfim, dos seus saberes. Mas trouxeram algo de maior valor, que o tempo não extingue, e que a escravidão não escraviza, e que a espada não mata, ou seja, a memória sobre modo de fazer e preparar a suas comidas, passadas oralmente de geração em geração. E assim eles cozinham sua tradição, a sua história no Brasil, segundo a sua cultura, com os produtos que a nova terra para ofereceu. Este exemplo é importante para se perceber que não é o produto, mas sim o modo de fazer que é importante, o modo de fazer, é o saber. Por isso, o tabuleiro da baiana tem história, saber, um valor inestimável como patrimônio cultural, pois expressa uma das maneiras que os baianos têm de ser brasileiro. O jeito baiano de ser brasileiro.

A certidão desse ofício diz:

É a prática tradicional de produção e venda, em tabuleiro, das chamadas comidas de baiana, feitas com azeite de dendê e ligadas ao culto dos orixás, amplamente disseminados na cidade de Salvador, Bahia. Dentre as comidas de baiana destaca-se o acarajé, bolinho de feijão fradinho preparado de maneira artesanal, na qual o feijão é moído em um pilão de pedra (pedra de acarajé), temperado e posteriormente frito no azeite de dendê fervente. Sua receita tem origem no Golfo do Benim, na África Ocidental, tendo sido trazida para o Brasil com a vinda de escravos dessa região (IPHAN, 2009).

O reconhecimento dessas comidas aumenta a percepção de que não há uma maneira de ser brasileiro mas, sim, muitas, e isso não torna o mineiro ou baiano menos ou mais brasileiro que os demais. Santos (2011), em sua análise sobre a comida do Paraná, diz que os pratos locais são muito úteis como atrativos turísticos de uma identidade social, pois:

Dessa forma, os pratos regionais fazem parte de um processo civilizatório, que, ao celebrar esta sociedade, se expressam como fatos sociais totais e se somam às realidades locais, permitindo emergências de novas formas de sociabilidades públicas e privadas. A partir daí se pode permitir uma viagem ecogastronômica [...]. Na lógica do território criado, a identidade aí construída é estimulada e propagada como uma forma de valorizar e diferenciar uma especificidade, uma tipicidade. Quanto mais típico este território ou esta rede, mais benefícios turísticos aportam para as cidades (s.p.).

Santos destaca também que, no Brasil, é essencial o conhecimento culinário por meio dos saberes e dos sabores, das técnicas de preparo, dos modos de fazer, pois a memória gustativa é agregadora das culturas regionais, conjunto de que faz parte. Quando o turista come Acarajé, está conhecendo, interagindo e criando vínculos com os baianos e com seu jeito de ser brasileiros. A fruição do Acarajé pelo turista ajuda a preservar esse saber por meio do consumo local. Quando o turista come queijo de minas, também se liga ao jeito mineiro de ser brasileiro.

Na cidade de Caxias do Sul, no Rio Grande do Sul, venho desenvolvendo no Arquivo Histórico Municipal João Spadari Adami, o inventário municipal para reconhecimento do *Galeto al Primo Canto* como patrimônio imaterial da cidade. O conjunto de pratos servido pelas 'galeterias' locais confere identidade ao local e está ligado aos saberes e fazeres da região de ocupação italiana do sul do Brasil. Os itálicos chegaram no último quartel do século XIX, um imenso contingente que migrou para diversas partes do mundo e também para diversas partes do Brasil. Na cidade de Caxias do Sul foi inventado um restaurante conhecido como *galeteria* (termo ainda não dicionarizado), especializado em servir a comida que o imigrante italiano e seus descendentes praticavam no seu cotidiano e nas suas festas. A *galeteria* serve um conjunto de pratos, entre os quais a estrela principal é o Galeto, um frango abatido precocemente, por isso o nome "galeto al primo canto". O Galeto é servido acompanhado pela Sopa de *Agnolini*, Polenta frita ou *brustolada* (grelhada), espaguete com molho de miúdos, *radicci* com bacon, salada de batata e Sagu com Creme como sobremesa. A este conjunto de pratos dá-se o nome de *galeto al primo canto*, pois quando se diz, vamos comer um galeto, sabe-se de antemão que se refere a todas as comidas citadas. Dessa forma, as galeterias servem das comidas, valores culturais, pois representam um sistema agrícola completo.

AS COZINHAS

Encerra-se este artigo com questões que por muito tempo provocaram discussões acaloradas entre os nacionalistas, ávidos por encontrar uma característica única à identidade nacional. Evidentemente que o nacionalismo, pelo menos àquele ligado à gastronomia, falhou. Menos mal, pois assim não se destruiu o traço identitário ligado à cultura gastronômica dos grupos que compõe a diversidade dos países, visto sob a dimensão política e geográfica. A cultura gastronômica é localizada em determinado espaço geográfico que lhe caracteriza com suas particularidades específicas, físicas, químicas e biológicas, imprimindo sabores que tornam o produto único. Além disso, não respeita fronteiras políticas e vai além do engessamento sanitário que tenta em vão homogeneizar o gosto. Finalmente, ao resultado natural acrescenta-se a bagagem cultural, resultado do escambo secular, processado pela história do

lugar. Como fala Montanari, embora se referindo à comida italiana, mas válida para a compreensão deste artigo, *l'identità como scambio*, ou seja, a identidade é um longo processo resultado de inúmeras trocas e conflitos dentro do processo histórico.

O reconhecimento que a riqueza de um país está, sobretudo na sua diversidade, nas suas inúmeras formas de expressar-se e nos regionalismos fica evidenciado em diversos trabalhos. Entre as inúmeras formas de pensar a cozinha local, Revel (1996) esclarece que não há cozinhas nacionais, e sim, cozinha internacional e cozinha regional. Enfatiza que a célula gastronômica é a região, não a nação. Pode-se exemplificar com a cozinha veneziana, cozinha irlandesa, cozinha parisiense entre outras. Alerta que alguns pratos regionais podem viajar e outros são refratários a toda e qualquer mudança. Diz ainda que:

Uma *pauchouse* do Mâconnais, na França, é difícil, ou até impossível, de realizar tanto em Marselha como na Sicília. O *cacciucco* à livornesa não tem o mesmo perfume quando executado a cem quilômetros do mar, em Florença, região de cozinha tradicional e camponesa. [...] Há tanta diferença entre cozinha piemontesa e a calabresa quanto entre esta e a cozinha flamenga (p.248).

Quando finalmente se compreende a importância da cozinha regional, em compensação, a verdadeira e grande cozinha sabe dar à diversidade dos registros locais uma interpretação ao mesmo tempo fiel e nova. Assim, a oposição entre a cozinha internacional e as cozinhas regionais não é a oposição do complicado e do simples, pois alguns molhos da primeira são extremamente simples, enquanto alguns preparos da segunda são impraticáveis fora de seu habitat. Revel esclarece ainda que a cozinha regional possui um corpus de receitas fixas, essencialmente ligadas uma região e a seus recursos. Geralmente, estas receitas são transmitidas oralmente característica comum ao patrimônio cultural de natureza imaterial, pois são saberes transmitidos através da prática de quem domina este fazer. Em relação a cozinha internacional não há um corpus de receitas, mas um conjunto de métodos, de princípios, suscetíveis de variantes segundo as possibilidades sazonais, locais como também as questões de ordem econômica.

Como o caso francês, na Itália, a importância do regionalismo fica mais evidente, pois a cozinha italiana é tanto ou mais fracionada que a própria divisão política da península. As cozinhas regionais da Itália são o resultado de uma identidade feita de trocas. A Itália percebeu que a sua divisão interna, considerada a sua principal dificuldade de unificar-se como país, acabou por se tornar a sua principal riqueza. A Itália "*delle cento città e dei mille campanili è anche l'Italia delle cento cucine e delle mille ricette*"⁴ (Capatti & Montanari, 1998). Os autores destacam que a grande variedade de tradições gastronômicas é o resultado de uma experiência histórica assinalada de particularismos e que apesar das inúmeras divisões políticas, a gastronomia italiana se impõe aos olhos e ao gosto do visitante, resultando numa comida extremamente rica e atraente como nenhuma outra cozinha. Destacam que uma cozinha italiana não existiu e ainda não existe. É necessário pensá-la como a tradição alimentar pertencente a um território que se identifica e se define, sobretudo, pela diferença. No caso específico da gastronomia italiana, percebe-se com clareza que a identidade local nasce da fusão do escambo, de determinados momentos em que diversas culturas confrontaram. Finalmente concluem que a cozinha italiana é por excelência, o lugar do escambo e das contaminações e esta, a razão da sua riqueza.

⁴ Tradução livre: A Itália das cem cidades e milhares de 'colônias' é também a Itália das cem cozinhas e das milhares de receitas.

Países como França e Itália reconhecem o valor de seus regionalismos, e defendem suas características e particularismos através de processos de reconhecimento e também com medidas de proteção. Vale lembrar, que recentemente o queijo Pecorino Romano perdeu o direito de usar este nome, pois sua fábrica transferiu-se para a Bulgária. Com isto, a legislação italiana esta afirmando que o Pecorino Romano é um determinado tipo de queijo produzido em Roma, o que equivale a dizer que o ar de Roma, a água de Roma e as mãos romanas devem produzir o queijo Pecorino Romano. Fazê-lo nascer em outro lugar é perder a identidade romana.

No Brasil, país com dimensões continentais, ainda encontramos dificuldades em salvar as nossas características regionais. Primeiro, porque não conhecemos as nossas características suficientemente. Em segundo lugar, porque a legislação ainda não dialoga com as necessidades de salvaguarda do patrimônio alimentar. No Brasil, é mais fácil uma indústria colocar um rótulo dizendo que o queijo que estamos comprando seja de fato o que apregoa o seu rótulo do que comprar um queijo autêntico, isto é, verdadeiro. E aqui o exemplo do queijo mineiro se impõe novamente.⁵ Qualquer brasileiro compra um queijo com o rótulo de queijo Minas sem, no entanto, saber se esse queijo é de fato mineiro. Portanto, é mais fácil comprar uma mentira do que um produto verdadeiro. A lei brasileira é a mesma para grandes indústrias alimentícias e para pequenos produtores, portanto dificulta a adequação de pequenos produtores à legislação.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

O desenvolvimento do turismo gastronômico é um tema que vem sendo discutido, há alguns anos, por diversos autores das mais variadas áreas e por vários setores da sociedade que veem na gastronomia, mais que uma necessidade fisiológica, uma sensibilidade humana. Evidenciou-se que a informação sobre a comida aproxima o turista da cultura local. A clareza sobre o que se vai comer estabelece uma relação de confiança entre a comida, aqui como representante da história e cultura local, e o consumidor final. Cascudo *apud* Santos (2005, p. 19) diz que comer certos pratos é ligar-se ao local ou a quem os preparou.

Com base nas reflexões apresentadas neste capítulo, se percebe que entre as contribuições da gastronomia está a sua reflexão como patrimônio imaterial. Nesse sentido, a comunidade local se conhece e faz-se conhecer pelos visitantes, pois fica implícita sua memória, sua história e suas tradições culinárias. Contribui para a valorização da comida a atuação da Unesco, que, em 2010, registrou como patrimônio imaterial a comida mexicana, francesa e a mediterrânea. No Brasil, o IPHAN registrou o ofício das baianas do Acarajé e o queijo de Minas. Desenvolver o Turismo Gastronômico é avançar nas discussões de valorização e salvaguarda do patrimônio alimentar brasileiro, valorizando a diversidade de cada região e, portanto, transformando a comida do lugar num atrativo turístico. No entanto, a promoção do regionalismo local não deve ser a única preocupação do espaço gastronômico. Há, na cozinha internacional, padrões de qualidade que contribuem para a diversidade e riqueza da oferta. Nos tempos atuais, a gastronomia costuma estar com o turismo como coadjuvante e, em outros casos, pode vir a ser o principal atrativo turístico, visto que, de qualquer forma, sempre está presente. Do exposto é fundamental divulgar a cultura local a partir de suas cozinhas para contribuir para o Turismo Gastronômico, pois a gastronomia representa uma fonte inesgotável de recursos turísticos.

⁵ Guzzo, J.R. O queijo e a lei. In: Revista Veja, edição 2290, 10 de outubro de 2012, p.154.

REFERÊNCIAS

- Savarin, B. (1995). *A fisiologia do gosto*. São Paulo: Companhia das Letras.
- Canesqui, A.M. & Garcia, R.W.D. (org). (2005). *Antropologia e Nutrição: um diálogo possível*. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz.
- Capatti, Alberto; Montanari, Massimo. *La cucina italiana: storia di una cultura*. Roma-Bari: Laterza & Figli Spa, 1999.
- Dória, C.A. (2006). *Estrelas no céu da boca*. São Paulo: Editora Senac.
- Eco, U. (1983). *O nome da Rosa*. Rio de Janeiro: Nova Fronteira.
- Hall, S. (2006). *A identidade cultural na pós-modernidade*. Rio de Janeiro: DP&A.
- Lévi- Strauss, C. (2004). *O cru e o cozido*. São Paulo: Cosac &Naify.
- Menezes, J.N.C. (2006). *Queijo artesanal de Minas: patrimônio cultural do Brasil*. v.1, Dossiê interpretativo. Belo Horizonte.
- Montanari, M. & Flandrin, J.L (Org.). (1998). *História da alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade.
- Peccini, R. (2011). *A invenção da galeteria: o galetto al primo canto e o patrimônio cultural de Caxias do Sul*. Caxias do Sul: Educs.
- Pesavento, S.J. (2008). *História & História Cultural*. Belo Horizonte: Autêntica.
- Pitte, J.R. (1993). *A gastronomia francesa: história e geografia de uma paixão*. Porto Alegre: L&PM.
- Revel, J.F. (1996). *Um banquete de palavras: uma história da sensibilidade gastronômica*. São Paulo: Companhia das Letras.
- Santos, C.R.A. (2005). *Revista História: Questões & Debates*. Curitiba: n. 42, jan/jun.
- Santos, C.R.A. (2011). *Revista História: Questões & Debates*. Curitiba: n. 54.