

Resenha Crítica

Spices and Tourism: Destinations, Attractions, and Cuisines

Spices and Tourism: Destinations, Attractions, and Cuisines

DOI: <http://dx.doi.org/10.18226/21789061.v8e008>

Ewerton Reubens Coelho-Costa¹

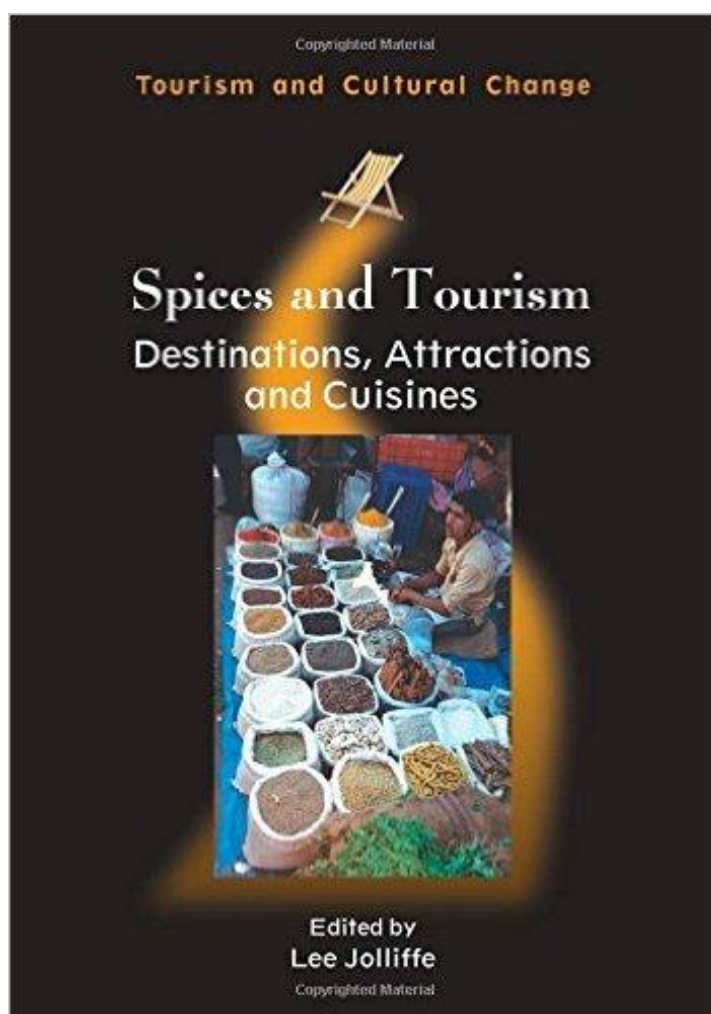


Figura 1: Jolliffe, L. (2014) *Spices and tourism: Destinations, attractions, and cuisines*. Serie Tourism and Cultural Change (Book 38); Channel View Publications: Bristol - Buffalo - Toronto, 2014. p. 224.

1. Spices - Social aspects - Case studies.
2. Spice trade - History - Case studies.
3. Culture and tourism - Case studies.
4. Heritage tourism - Case studies. GT2870.S75 2014

A obra *Spices and Tourism: Destinations, Attractions, and Cuisines* apresenta estudos de caso sobre os papéis que as especiarias desempenham na atividade turística. Com texto claro e coeso, de fácil compreensão, trata-se de uma leitura agradável para pesquisadores, profissionais e acadêmicos de

¹ **Ewerton Reubens Coelho-Costa** – Mestre pela Universidade Estadual do Ceará, Fortaleza, Ceará, Brasil. Currículo: <http://lattes.cnpq.br/2286435172070223>. E-mail: ewertonreubens@hotmail.com

Turismo e áreas afins. O livro é composto de 12 capítulos, escritos por 14 autores, e dividido em três partes, sendo a Introdução e a Conclusão escritas pelo editor da obra, Lee Jolliffe.

A Parte I, denominada **Spice Destination Studies**, é composta por quatro capítulos dedicados ao estudo de destinações de especiarias: Spices and Agro-Tourism on Grenada, Isle of Spice in the Caribbean, por Kimberly Thomas-François e Aaron François; Spice destination case study: resident perceptions of tourism in Carriacou, por Stacy R. Tomas e Carol Kline; Paprika: The spice of life in Hungary, por Melanie Smith e Márta Juszti; Agriculture and ecotourism in India's Goa Province: a taste of spice. Destacam, portanto, duas destinações caribenhas de especiarias [Grenada e Carriacou], além de outros destinos como Goa [Índia] e Hungria [Europa]. A Hungria como destino que se baseia na Páprica, introduz a diversidade de especiarias que irá percorrer toda obra, cuja maioria dos capítulos apresenta especiarias bastante conhecidas pelo senso comum, como Noz-Moscada, Canela, Açafreão, Pimenta, Coentro e outras, cultivadas em regiões de clima quente.

A parte dois reúne capítulos sobre destinos de especiarias, denominada **Attraction Studies**, e inclui os artigos Rediscovering spice farms as tourism attraction in Zanzibar, a spice archipelago, por Obeid Mahenya e M. S. M Aslam; The role of spice and herb gardens in Sri Lanka tourism, por M.S.M. Aslam; e The tropical spice garden in Penang, Malaysia, por Azilah Kasim. Os artigos descrevem conceitos de desenvolvimento e constatam que a produção de especiarias tornou-se parte vital da oferta turística de determinados lugares, principalmente por estarem ligadas à cultura e ao patrimônio desses locais. Observa-se que as pequenas empresas desempenham um papel importante nos estudos de casos apresentados. Evidencia-se que os empresários locais contribuem decisivamente para garantir experiências memoráveis aos visitantes, principalmente quando ocorrem degustações de comida regional preparada com especiarias de cada lugar; ou quando os turistas têm a oportunidade de participarem de cursos rápidos de culinária e gastronomia nos destinos turísticos visitados, onde podem se familiarizar com o uso de especiarias e ervas medicinais locais.

As especiarias ainda podem ser vistas como excelentes movimentadoras da economia de um lugar, fato bastante discutido nas partes II e III do livro, onde lojas de souvenir utilizam especiarias em produtos como chás, geleia, perfumes, sabonetes; e as lojas especializadas em temperos e especiarias reforçam o abastecimento para produções culinárias. A importância da produção local de especiarias e ervas estimula a criação de eventos especializados que dão mais visibilidades ao destino e aumentam o consumo de especiarias. A segunda parte é destinada ao estudo de especiarias como atração em Zanzibar, Sri Lanka, e Penang (Malásia) onde se destacam particularidades de cada destinação e problemas encontrados neles, como a supervalorização de preços na compra de especiarias, altas taxas para viagens e carestia das lojas de souvenirs.

A Terceira parte, denominada **Spice Product Studies**, é composta por dois capítulos: Australian Native Spices: Building the 'Bush Tucker' Brand, por Leanne White; e Pure, fresh and simple: 'spicing up' the new nordic cuisine, por Laufey Haraldsdóttir e Guðrún Þóra Gunnarsdóttir. Os capítulos apresentam histórias interessantes de sucesso de cozinhas regionais, que recentemente se tornaram um sucesso gastronômico. A primeira vem da Austrália e é baseada na autenticidade de arbustos e especiarias oriundas de culturas nativas australianas, conhecida como 'bush tucker' ou 'bushfoof', criação de aborígenes que usam esse tipo de ingredientes há mais de 40.000 anos. Portanto, uma das cozinhas mais antigas conhecidas da humanidade, mas que se espalhou pelo globo nas três últimas décadas, sendo bastante reconhecida e valorizada. Outro caso de sucesso vem da Escandinávia. Sua cozinha regional tornou-se famosa devido a um plano, concebido conscientemente, chamado New Nordic Cuisine Manifesto, escrito por dez *chefs* que publicaram vários artigos sobre o tema e que viraram sucesso, culminando em um projeto transfronteiriço, que integrou todos os países nórdicos. O projeto combina a paisagem cultural islandesa - e nórdica -, com o seu patrimônio e tradições, explorando suas ervas e plantas silvestres.

O último capítulo, com os artigos Recognition of spices and cuisine as intangible heritage, por Lee Jolliffe e Lessons for spice-related tourism destinations, attractions and cuisines, por Lee Jolliffe, apresenta a importância da cozinha local como parte das identidades nacionais. Algumas cozinhas são certificadas pela Unesco e listadas como patrimônio imaterial da humanidade. Sendo parte do patrimônio intangível, as cozinhas têm importante papel na Rede de Cidades Criativas da Unesco: em cada cidade dessa rede, a gastronomia contribui para os seus pontos de excelência que são trabalhados para o reconhecimento da Unesco como Cidades de Gastronomia.

Todos os capítulos trazem contribuições bastante detalhadas dos casos em questão, que prendem o leitor a atenção do leitor da primeira a última página. No entanto, ressalta-se a falta da Pimenta do Reino, ou Pimenta Preta, muito usada na Índia há pelo menos 2000 a. C. Essa Pimenta que teve o comércio muito valorizado na época das Grandes Navegações, muitas vezes referida como 'ouro negro', e usada como moeda. Outra é o sal do mar Adriático, um dos bens mais frequentemente contrabandeados na Europa durante o império austro-húngaro. Capítulos sobre estas especiarias poderiam ser incluídos, bem como o caso do Brasil como lugar de ingredientes exóticos, que tem conquistado paladares refinados em busca de novidade.