

A Gastronomia Portuguesa no Brasil – um Roteiro de Turismo Cultural

UIARA MARTINS * [uiara19@hotmail.com]

MARIA MANUEL BAPTISTA ** [mbaptista@ua.pt]

Resumo | A presente investigação trata de identificar a partir de duas culturas, a portuguesa e a brasileira, o que elas têm em comum, partindo inicialmente do foco da alimentação e fazendo posteriormente uma ligação com a actividade turística. No contexto actual estas culturas já não comunicam através da relação colonizador-colonizado, destacando-se hoje novas formas de comunicação, entre elas a actividade turística. Reconhecendo a herança portuguesa deixada na história da alimentação brasileira, e transformando este factor num produto turístico, propõe-se a criação da Rota Gastronómica dos Portugueses, na base de ideias geradas por uma pesquisa qualitativa usando a técnica de grupo focal junto de turistas Portugueses no Brasil e análise de conteúdo.

Palavras-chave | Gastronomia, Turismo Cultural, Comunicação Intercultural, Rotas Gastronómicas.

Abstract | The current work aims to identify, based on two different cultures, Brazilian and Portuguese, the similarities between them. Firstly, it shall be focused the alimentation, and secondly, a link of the gastronomy with the touristic activity. Recently, these cultures haven't had a relation colonizer-colonized anymore, and new kinds of communication are now highlighted, with the touristic activity among them. Recognizing the Portuguese inheritance to the history of alimentation in Brazil, and transforming this factor in a touristic product, the purpose of this work was the creation of a Gastronomic Itinerary for Portuguese people. This was achieved by the conduction of a qualitative research utilizing focus group technique developed with Portuguese Tourists which have been in Brazil, followed by content analysis.

Keywords | Gastronomy, Cultural Tourism, Intercultural Communication, Gastronomic Itinerary.

* **Mestre em Gestão e Planeamento em Turismo** pela Universidade de Aveiro e **Doutoranda em Cultura** no Departamento de Línguas e Culturas da Universidade de Aveiro.

** **Doutorada em Cultura** pela Universidade de Aveiro e **Professora Auxiliar** no Departamento de Línguas e Culturas da Universidade de Aveiro.

1. Introdução

O turismo cultural permite a troca de valores, novas experiências com o modo de vida do outro, dentre muitos outros factores. O uso da cultura no turismo pode ser desenvolvido em várias dimensões e vertentes diversas. Contudo, neste estudo dar-se-á destaque ao elemento cultural gastronómico.

Entende-se que a alimentação, no que toca a uma viagem turística, é um factor essencial, pois faz parte de uma necessidade básica humana, para além de permitir a compreensão e melhor conhecimento da cultura do destino visitado. Porém, nem sempre a gastronomia local é tratada como um elemento capaz de aproximar e de facilitar a comunicação entre turistas e população local. Este trabalho procura precisamente contribuir para uma alteração desse estado de coisas.

A investigação trata especificamente de duas culturas, da portuguesa e da brasileira, tendo estas, uma longa relação histórica, desenvolvida desde o processo de colonização, e até os dias de hoje pela actividade turística, dentre outros. No que toca a alimentação, pode-se encontrar muito da herança portuguesa na cozinha brasileira. Procurando contribuir, para este reconhecimento, o estudo faz uma análise geral destas duas cozinhas, tendo em vista transformar esta histórica relação em um produto de turismo cultural gastronómico direccionado especialmente ao turista português.

2. Alimentação e turismo cultural

A alimentação diferencia-se em cada cultura, condicionada por vários aspectos, como o clima, o solo, os produtos agrícolas, etc. Para além disto, é possível, através da cozinha, reconhecer culturas, religiões, acontecimentos, épocas, etc. (Reinhardt, 2002).

O uso da gastronomia como produto turístico é uma tendência recente, e, assim como outros

produtos culturais, tem surgido para “saciar a sede” dos turistas que já não apreciam com tanta intensidade e de forma exclusiva o segmento de sol e praia. Neste contexto, a gastronomia pode ser desenvolvida como um produto principal, ou como complementar, de um destino turístico.

É nesta perspectiva que o turismo cultural e a gastronomia, se cruzam, e é nesta intercessão que quisemos situar este estudo, centrando-nos em dois países, Portugal e Brasil, os quais possuem uma relação histórico-cultural muito intensa, deixada pela colonização, para além das relações intensas contemporâneas.

Portugal é o terceiro país mais emissor de turistas para o Brasil (EMBRATUR, 2008). Contudo, a concentração destes turistas, dá-se em duas regiões em especial, a Região Nordeste e a Região Sudeste.

O foco deste trabalho consiste em compreender e aprofundar a relação turismo e gastronomia entre Brasil e Portugal, tomando como análise a história da alimentação de cada uma destas culturas, tendo em conta a relação colonizador e colonizado.

3. A gastronomia portuguesa no Brasil

O português foi quem mais contribuiu para a formação da culinária típica brasileira. Assim, como afirma Freire (1941), “sem o português não haveria cozinha brasileira”. Cascudo (2004) ainda destaca que “o português prestara duas contribuições supremas no domínio do paladar: valorizara o sal e revelara o açúcar aos africanos e ameríndios do Brasil”.

Trazendo um património histórico da influência Moura, e das relações que já tinham com o Oriente e a África, a cozinha lusa trouxe para a colónia uma culinária rica em temperos, sabores e produtos até então desconhecidos pelos que lá habitavam (Lima, 2005).

Na tentativa de reproduzir a cultura alimentar europeia, os lusos trouxeram diversos produtos e

animais que não existiam no Brasil. Porém, também adaptou os alimentos ofertados pelos trópicos. Dentre eles a principal substituição foi a do trigo pela mandioca, que constituía a principal base da alimentação indígena (Chagas, 2006).

Ainda a expansão marítimo-comercial proporcionou a Portugal levar para o Brasil vários produtos africanos e orientais, que se adaptaram muito bem ao solo (Casculo, 2004).

Para além dos alimentos, o português levou “conhecimentos e práticas de cozinha e de produtos que conheceu em outras culturas. Trouxeram também modos de temperar, preparar, confeccionar e conservar alimentos” (Hamilton, 2005:65).

A matrona portuguesa aprimorou muitos pratos indígenas, criou doces, conservas com frutas e raízes da terra, vinho e licor de caju, castanha de caju no lugar da amêndoa, etc. (Dutra, 2005).

É na doçaria onde se desenvolve muito das técnicas da cozinha lusa. A plantação da cana-de-açúcar no século XVII foi factor responsável pela criação de muitos doces: “é com o açúcar que se vai notar a grande influência da cozinha portuguesa na formação da culinária brasileira (Miranda, 2005).

4. Culinária típica brasileira

O Brasil é formado por cinco regiões, Nordeste, Norte, Sul, Centro-oeste e Sudeste (Goes, 2008). A herança alimentar deixada em cada uma destas regiões se expressa de forma bastante diversificada, proporcionando assim uma riquíssima culinária.

Cada região brasileira possui uma variada culinária: “um país com as dimensões continentais como o Brasil, apresenta significativa diversidade regional, derivada não apenas de seus aspectos físicos, mas também de variadas condições históricas e de apropriação e colonização do território (Chagas, 2006).

Neste artigo, Far-se-á a seguir uma breve apresentação sobre a culinária típica das duas

regiões em análise na pesquisa: o Nordeste e o Sudeste Brasileiro. O *Nordeste* é composto por nove estados, sendo eles: Alagoas, Bahia, Ceará, Maranhão, Paraíba, Pernambuco, Piauí, Sergipe e Rio Grande do Norte. Nesta região, a culinária dos estados é menos diferenciada, excepto na Bahia que apresenta uma culinária rica em cor e fortes sabores.

No Nordeste “diferem-se marcadamente as regiões do sertão e do litoral. A cozinha do sertanejo nordestino é considerada a mais isenta de influência índia e negra, ou seja, a que mais se assemelha à cozinha colonial portuguesa” (Fagiari, 2005:21). O cardápio do litoral nordestino é marcado pelo uso de peixes, camarões frescos, feitos com coco, com pirão, em caldeiradas, peixadas, moqueca, dentre muitos outros pratos (Bosisio, 2002).

Enquanto na culinária baiana o destaque se dá pelo uso do azeite-de-dendê e pelo abuso da pimenta, os outros Estados usam, basicamente, na sua dieta alimentar, o milho e a mandioca (Alzugaray e Alzugaray, 1983).

Foi ainda nesta região onde se desenvolveu grande parte da doçaria brasileira, devido à abundância de açúcar no período colonial, pois grande parte dos engenhos se situavam no Nordeste.

A *Região Sudeste* é formada pelos Estados do Espírito Santo, Minas Gerais, Rio de Janeiro e São Paulo. A cozinha que mais se destaca nesta região é a mineira, enquanto Estados cosmopolitas como Rio de Janeiro e São Paulo não apresentam uma culinária arraigada ou com uma identidade muito vincada (Fagiari, 2005).

No que se refere ao Rio de Janeiro não se pode esquecer que é a “Feijoada” o prato típico deste Estado, tendo sido considerada símbolo nacional. Ainda é possível encontrar, na cozinha carioca, filé com fritas acompanhado com feijão e arroz, caldo verde, bacalhau a Gomes de Sá, entre muitos outros pratos de diversas origens (Goes, 2008).

Na cozinha paulistana o prato que se destaca é o cuscuz paulista. Com a mistura de tantas raças em um só lugar, São Paulo é conhecido como um

pólo gastronómico, onde se pode encontrar de tudo: bacalhau e cozido dos portugueses, quibes e esfilhas dos árabes, polenta, macarrão e pizza dos italianos, sushi japonês, comida mineira e baiana, churrasco gaúcho, virado paulista, cuscuz, churrasco, leitoa na manilha (Goes, 2008).

5. Rotas turísticas no Brasil e em Portugal no âmbito da gastronomia

As Rotas Gastronómicas em sua essência, procuram envolver a história com culinária típica local ou ainda tratar de um produto relevante para o local. Em Portugal e no Brasil, países em análise nesta investigação, já foram desenvolvidos vários tipos de Rotas Gastronómicas. Considerou-se importante fazer um levantamento através de motores de busca na Internet, que proporcionou encontrarmos uma diversidade de Rotas existentes nos dois países.

As Rotas Gastronómicas em Portugal encontram-se mais direccionadas para apreciar a relação da paisagem com a gastronomia, ou ainda enfocando a culinária produzida por gerações anteriores. Grande parte das rotas gastronómicas portuguesas são determinadas por datas específicas, ou seja, não são produto disponível por todo o ano, mas sazonal. Em terras lusas percebe-se que grande parte das Rotas de Turismo Gastronómico se concentram na produção de vinho.

No Brasil, encontra-se grande diversidade de Rotas Gastronómicas, principalmente na região Sul. Neste País, as Rotas Gastronómicas desenvolvidas, estão directamente ligadas a factos históricos como: o Brasil-Colónia, ou à influência de imigrantes, como é o caso da Rota Estrada do Imigrante, que consiste em resgatar a trajectória do percurso realizado pelos primeiros colonizadores da serra gaúcha, por volta de 1870. Outra característica encontrada é que as Rotas desenvolvidas, para cidades litorâneas, não deixam de acrescentar o cenário do mar, como é

o caso da Rota do Sol e da Moqueca no Estado do Espírito Santo.

Assim, os dois países desenvolvem o produto “Rota Turística Gastronómica” com algumas diferenças, tal como foi sublinhado. No final deste levantamento entendemos que criar uma Rota que envolva turismo, história e gastronomia, pode ser um produto diferencial para o público português, pois este não usufrui de um leque de Rotas deste género. Por outro lado, o conceito de Rota Gastronómica com características histórico-culturais, não é estranho aos brasileiros, pelo que não nos parece que sua implementação se deparasse com demasiadas dificuldades.

6. Metodologia e investigação

Este artigo é parte de uma tese de Mestrado em Gestão e Planeamento em Turismo apresentada na Universidade de Aveiro em Julho de 2009, assim não podemos apresentar aqui toda a dimensão dada à metodologia usada neste estudo.

Definiu-se como método de recolha de dados, o uso da técnica de grupo focal. O grupo focal é uma entrevista baseada em uma discussão, que produz um tipo particular de dados qualitativos gerados pela interacção de grupo (Berg, 2001).

O uso do Grupo Focal para esta investigação justifica-se por termos como objectivo revelar experiências, opiniões e ideias relacionadas com a experiência com a gastronomia brasileira. Neste contexto pretende-se que estes venham a constituir-se como dados importantes para a elaboração da “Rota Dos Portugueses”, em articulação com a revisão bibliográfica.

Na verdade, não é propósito do grupo focal, criar dados generalizáveis a todo o universo estudado. Contudo, para o objectivo que propomos nesta investigação, amostragens aleatórias não são necessárias. Por outro lado, é importante empregar estratégias reflectidas e sistemáticas durante a

decisão da composição do grupo: os elementos do grupo a constituir, devem ser escolhidos com suportes teóricos, para reflectir aqueles segmentos da população que irão fornecer as informações de maior significado e pertinentes aos objectivos do projecto (Berg, 2001).

Quanto ao número de grupos, decidiu-se que se faria o estudo em dois grupos, número mínimo para uso da técnica de grupo focal (Krueger, 2000). Como o nosso objectivo foi criar um produto de turismo gastronómico no Brasil, destacando a presença da culinária típica portuguesa, decidiu-se recrutar turistas portugueses que já visitaram no Brasil, os Estados da Bahia, Ceará, Pernambuco, Rio Grande do Norte, Rio De Janeiro e São Paulo, e constituindo principais destinos destes turistas (EMBRATUR, 2008).

Antes de se fazer o recrutamento dos sujeitos, definimos as variáveis críticas ou cruciais para que se gere o resultado desejado. Nesse sentido, decidiram-se como variáveis determinantes para a composição do grupo o sexo (feminino e masculino), a idade (de 25 a 50 anos) e procurou-se diversidades ao nível das habilitações académicas, profissões e frequência de viagem.

Para a condução de um grupo focal, é necessária a participação de alguns colaboradores. Para esta investigação pudemos assumir a função de moderador, operador de gravação de áudio, transcritor e digitador. Assim, após a realização das entrevistas com os dois grupos, escolhemos o método de análise de conteúdo para fazermos a análise dos dados.

A análise de conteúdo é uma das formas de se analisar dados resultantes de pesquisas qualitativas nas Ciências Sociais e Humanas. Para este tipo de análise, não se encontra um modelo a ser seguido e, portanto, as regras são definidas pelo investigador, de acordo com os objectivos determinados no decorrer da pesquisa (Maykut e Morehouse, 1994). O que se pode definir para uso geral nas análises de conteúdo, são as etapas a serem seguidas: a pré-

-análise, a exploração do material e o tratamento dos resultados (Ferreira, 2006).

Iniciámos a análise de conteúdo pela transcrição dos dados. O momento seguinte constituiu a leitura das entrevistas, a qual fizemos da seguinte forma: inicialmente, identificamos no texto as temáticas discutidas em cada momento. Após identificar todas as temáticas abordadas, definiram-se as categorias subjacentes aos discursos dos indivíduos, as quais posteriormente serviram de base para a codificação de toda a discussão (Guerra, 2008).

O passo seguinte desta análise foi criar uma sinopse das intervenções consideradas mais importantes para a investigação. Porém, antes de se criar a sinopse levou-se em conta que os dois grupos formados, embora internamente de sujeitos heterogéneos, revelaram-se equivalentes, no que respeita às variáveis consideradas e as opiniões globalmente expressas. Portanto, tal facto permitiu que considerássemos para efeito da análise, os dois grupos, como um só (Guerra, 2008).

Assim a sinopse foi formada pelas intervenções das duas reuniões. De acordo com o quadro sugerido por Guerra (2008), apresentamos a sinopse desenvolvida com conteúdos de discussão para cada uma das oito variáveis. Na primeira coluna, apresentam-se as temáticas abordadas durante a discussão, na segunda coluna, apresentam-se as categorias ou problemáticas que foram criadas a partir da codificação dos dados obtidos nas reuniões.

Os sujeitos desta investigação (Quadro 1) mostram-se interessados em participar de um produto como a Rota Gastronómica dos Portugueses, e têm apreço por pratos constituídos de mariscos, porém, são bastante exigentes no que toca à qualidade de confecção dos alimentos.

Nesta categoria (Quadro 2) os sujeitos revelam que o número de dias de estada é determinante para participar de uma Rota Gastronómica. No que toca o ponto de confecção dos alimentos, são bastante exigentes e apresentam maior apetência por pratos a base de carnes vermelhas.

Quadro 1 | Sinopse dos grupos focais: resultados dos sujeitos com maiores habilitações académicas

| Temáticas | Problemática/categoria |
|---|---|
| A alimentação como motivação da viagem, em geral e no Brasil | Insensíveis à alimentação Viagem por pacote, menos tempo disponível |
| A culinária típica brasileira / gostos e visões | Apreço por frutos tropicais Preferência por pratos salgados |
| Preferência por pratos típicos | Apreço por mariscos Apreço por bebidas típicas |
| Percepção da presença da gastronomia portuguesa na gastronomia brasileira | Paladar sensível a pratos salgados Paladar insensível a doce |
| Problemáticas na alimentação brasileira | Pontos de confecção dos alimentos diferentes de Portugal Uso de sabores agridoce Falta de informação de pratos típicos Mau estado na conservação de alimentos na praia Cobrança de Serviços de Garçom obrigatória Restaurantes desestruturados Pouca informação sobre onde se comer bem Exigentes quanto à higiene |
| Roteiros gastronómicos no geral e no Brasil | Sensíveis a viverem novas experiências Ausência de informação (exp.: hotéis) Ausência de roteiros |
| A rota gastronómica dos portugueses | Interessados a fazer o roteiro Preços acessíveis Sensíveis a conhecer a história |

Fonte: Elaboração própria.

Quadro 2 | Sinopse dos grupos focais: resultados dos sujeitos com menores habilitações académicas

| Temáticas | Problemática/categoria |
|---|--|
| A alimentação como motivação da viagem, em geral e no Brasil | Insensíveis à alimentação Maior número de dias, de estada, consegue-se desfrutar da alimentação |
| A culinária típica brasileira / gostos e visões | Preferência por doces de frutas Apreciadores de carnes vermelhas |
| Preferência por pratos típicos | Apreço por mariscos e carne vermelha Insensíveis a doces Apreciadores de bebidas típicas |
| Percepção da presença da gastronomia portuguesa na gastronomia brasileira | Paladar sensível a prato de peixe e carne |
| Problemáticas na alimentação brasileira | Exigentes quanto ao ponto de cozimento dos alimentos Ausência de informações sobre a combinação correta dos alimentos Sensíveis ao paladar agridoce Apreciadores do sabor natural dos alimentos |
| Roteiros gastronómicos no geral e no Brasil | Informações incompletas Guias turísticos (livro) com informação inseguras Preferência por roteiros de praia |
| A rota gastronómica dos portugueses | Roteiro complementar a outras atividades Sensíveis à participação |

Fonte: Elaboração própria.

Estes sujeitos (Quadro 3) revelam que o tipo de turismo a ser praticado e o tempo são factores determinantes para conhecerem a culinária típica do destino, são ainda apreciadores de mariscos, carnes vermelhas, petiscos e bebidas típicas. Deve-se destacar que estes turistas são interessados a fazerem uma rota do género da Rota dos Portugueses, desde

que neste percurso, esteja incluso o cenário da praia.

Para esta categoria (Quadro 4), as viagens realizadas a partir de pacotes turísticos, não permitem desfrutar da alimentação. Destaca-se ainda que para além de serem apreciadores de mariscos, estes turistas tem grande apreço por doces e são sensíveis à participação em roteiros.

Quadro 3 | Sinopse dos grupos focais: resultados dos sujeitos com profissões de maior capacidade económica

| Temáticas | Problemática/categoria |
|---|--|
| A alimentação como motivação da viagem, em geral e no Brasil | Insensíveis à alimentação Turismo de Lazer permite desfrutar a alimentação Maior número de dias de estada pode-se desfrutar mais da alimentação |
| A culinária típica brasileira / gostos e visões | Apreciam o que é diferente Pouco exigentes com a alimentação |
| Preferência por pratos típicos | Apreciadores de mariscos Gosto por petiscos Apreciadores de bebidas típicas Preferência por pratos de carnes vermelhas |
| Percepção da presença da gastronomia portuguesa na gastronomia brasileira | Identificam facilmente a presença da influência portuguesa Reconhecem apenas os pratos salgados Assimilam maiores lembranças aos pratos de peixe |
| Problemáticas na alimentação brasileira | Exigentes quanto ao ponto de cozimento dos alimentos Preferência por mariscos naturais Falta de informações sobre as existências de alguns pratos típicos Sensíveis a ausência de doces portugueses Exigentes na aquisição de alimentos vendidos em locais abertos Paladar sensível ao sabor agridoce Ausência de informações sobre a combinação correcta dos alimentos Falta de informação sobre bons sítios para se comer |
| Roteiros gastronómicos no geral e no Brasil | Abertos à experimentação de novos alimentos Falta de informação sobre comidas típicas Apreciadores de roteiros gastronómicos |
| A rota gastronómica dos portugueses | Sensíveis ao preço Exigentes na inclusão de praia no roteiro Sensíveis a roteiros inclusos na viagem |

Fonte: Elaboração própria.

Quadro 4 | Sinopse dos grupos focais: resultados dos sujeitos com profissões de menor capacidade económica

| Temáticas | Problemática/categoria |
|---|--|
| A alimentação como motivação da viagem, em geral e no Brasil | Insensíveis à alimentação na viagem Viagens de pacotes com pouco tempo para alimentação |
| A culinária típica brasileira / gostos e visões | Apreciadores de mariscos e doces Gostam de convívio |
| Preferência por pratos típicos | Sensíveis a alimentos típicos salgados e doces Apreciadores de sumos de frutas naturais |
| Percepção da presença da gastronomia portuguesa na gastronomia brasileira | Pouco sensíveis a reconhecer doces Sensíveis à percepção da influência portuguesa em pratos salgados |
| Problemáticas na alimentação brasileira | Exigentes quanto ao ponto de cozimento dos alimentos Exigente com a higiene dos estabelecimentos Sensíveis ao agridoce Exigentes na aquisição de alimentos vendidos em locais abertos |
| Roteiros gastronómicos no geral e no Brasil | Ausência de informação Falta de informações sobre bons sítios para alimentação Guias turísticos (Livro) com poucas informações sobre o assunto |
| A rota gastronómica dos portugueses | Sensíveis ao preço Nacionalistas Sensíveis à participação em roteiros |

Fonte: Elaboração própria.

Estes Sujeitos (Quadro 5) são sensíveis à participação em roteiros gastronómicos e tendem a ter mais tempo disponível para desfrutar da alimentação. Estes turistas são bastante exigentes no que toca a alimentação brasileira, e tem

apetência por diversos pratos salgados, quer sejam à base de carnes vermelhas ou de peixes.

Estes Sujeitos (Quadro 6) revelam interesse pela alimentação de acordo com o destino visitado, destacando ainda que conseguem desfrutar da

Quadro 5 | Sinopse dos grupos focais: resultados dos sujeitos com número de viagens igual ou superior a 3

| Temáticas | Problemática/categoria |
|---|---|
| A alimentação como motivação da viagem, em geral e no Brasil | Insensíveis à alimentação na viagem Possuem mais tempo para desfrutar da alimentação |
| A culinária típica brasileira / gostos e visões | Apreço por pratos salgados |
| Preferência por pratos típicos | Pouco sensíveis a doces Apreciadores de pratos salgados (peixes) e carne vermelha Apreciadores de bebidas típicas |
| Percepção da presença da gastronomia portuguesa na gastronomia brasileira | Pouca percepção a pratos doces Identifica maior influencia em pratos de carne |
| Problemáticas na alimentação brasileira | Exigentes quanto ao ponto de cozimento dos alimentos Apreço por mariscos naturais Falta de informação sobre produtos existentes Insensíveis a molhos agridoces Ausência dos doces Exigentes na aquisição de alimentos vendidos em locais abertos Exigentes quanto a higiene dos estabelecimentos Falta de informação sobre a combinação correcta dos alimentos Falta de informações sobre sítios onde se come bem Sensíveis à mistura de alimentos |
| Roteiros gastronómicos no geral e no Brasil | Ausência de informações e profissionais Problemas com informações de guias turísticos Ausência de informações de pontos turísticos |
| A rota gastronómica dos portugueses | Sensíveis à participação de roteiros Roteiro deve incluir praias Nacionalistas |

Fonte: Elaboração própria.

Quadro 6 | Sinopse dos grupos focais: resultados dos sujeitos com número de viagens igual ou inferior a 2

| Temáticas | Problemática/categoria |
|---|--|
| A alimentação como motivação da viagem, em geral e no Brasil | Insensíveis à alimentação na viagem Turismo de lazer permite desfrutar alimentação Dependente do tipo de destino |
| A culinária típica brasileira / gostos e visões | Gosto pelas comidas típicas Apreço por mariscos |
| Preferência por pratos típicos | Insensíveis a pratos doces Sensíveis ao consumo de pratos típicos |
| Percepção da presença da gastronomia portuguesa na gastronomia brasileira | Insensíveis à percepção de doces Sensíveis à percepção de pratos salgados |
| Problemáticas na alimentação brasileira | Não apreciam sabores agridoces Mau estado de apresentação física dos restaurantes Sensíveis ao excesso de condimentos |
| Roteiros gastronómicos no geral e no Brasil | Faltam informações sobre a existência de roteiros Não há informações em guias turísticos Mercado de turismo gastronómico pouco explorado |
| A rota gastronómica dos portugueses | Preços acessíveis e de boa qualidade Interessados em participar nos roteiros Nacionalistas |

Fonte: Elaboração própria.

alimentação quando fazem viagens independentes ou seja sem pacotes. Estes turistas têm grande apreço por mariscos, porém não apreciam doces.

Para estes sujeitos (Quadro 7) o tempo é factor determinante para desfrutarem da alimentação. Sublinhe-se ainda que estes turistas apreciam pratos

salgados em especial carne vermelha e bebidas típicas. Destaca-se ainda que sujeitos de 39 a 50 gostam de ambientes requintados, no que toca à restauração, e que proporcionem convívio.

Para estes turistas (Quadro 8) é o destino que determina o desfrute da culinária típica. Estes sujeitos

Quadro 7 | Sinopse dos grupos focais: resultados dos sujeitos com idade de 39 a 50 anos

| Temáticas | Problemática/categoria |
|---|--|
| A alimentação como motivação da viagem, em geral e no Brasil | Pacotes determinam tempo e não permitem desfrutar a alimentação Insensíveis à alimentação |
| A culinária típica brasileira / gostos e visões | Apreciam pequeno almoço Gostam de convívio Apreciam carnes vermelhas |
| Preferência por pratos típicos | Apreciam pratos típicos Apreciam bebidas alcoólicas Preferência por pratos salgados |
| Percepção da presença da gastronomia portuguesa na gastronomia brasileira | Sensíveis à percepção de pratos salgados Insensíveis à percepção de pratos doces |
| Problemáticas na alimentação brasileira | Exigentes quanto ao ponto de cozimento dos alimentos Ausência de doces encontrados em Portugal (doces de ovos) Mau estado de apresentação física dos restaurantes Falta de informação sobre a combinação correcta dos alimentos Não apreciam molhos agridoces Ausência de profissionais qualificados para dar informações |
| Roteiros gastronómicos no geral e no Brasil | Profissionais de atendimento turístico, mal informados Estabelecimentos que são indicados por guias não são de boa qualidade |
| A rota gastronómica dos portugueses | Deve-se incluir no roteiro a praia Atractivo deve estar incluso em outros roteiros turísticos |

Fonte: Elaboração própria.

Quadro 8 | Sinopse dos grupos focais: resultados dos sujeitos de 25 a 38 anos

| Temáticas | Problemática/categoria |
|---|--|
| A alimentação como motivação da viagem, em geral e no Brasil | Insensíveis à alimentação na viagem Em destinos de lazer, pode-se desfrutar melhor a alimentação |
| A culinária típica brasileira / gostos e visões | Apreciam mariscos e frutos tropicais Sensíveis a doces Apreciam frutos tropicais |
| Preferência por pratos típicos | Apreciam pratos típicos em especial salgados Apreciam bebidas típicas Pouco sensíveis a doces |
| Percepção da presença da gastronomia portuguesa na gastronomia brasileira | Identificam facilmente pratos salgados |
| Problemáticas na alimentação brasileira | Exigentes quanto ao ponto de cozimento dos alimentos Exigentes na aquisição de alimentos vendidos em locais abertos Não apreciam molhos agridoces Ausência de informações sobre sítios onde se come bem Exigentes com a higiene dos alimentos Sensíveis a condimentos |
| Roteiros gastronómicos no geral e no Brasil | Participantes de outros roteiros Abertos a esse tipo de roteiros Ausência de informações em estabelecimentos turísticos |
| A rota gastronómica dos portugueses | Abertos a esses tipos de atractivo Exigentes com o preço Nacionalistas |

Fonte: Elaboração própria.

têm apreço por pratos típicos à base de mariscos e pratos doces e ainda por bebidas típicas. Deve-se ressaltar ainda que o preço é um factor determinante para a participação destes sujeitos em um roteiro turístico e gastronómico.

O cruzamento destas preferências e perfis com os produtos gastronómicos em cada uma das regiões brasileiras consideradas permitiram-nos nos criar a Rota Gastronómica dos Portugueses e três roteiros específicos, os quais são apresentados na secção seguinte.

7. A rota gastronómica dos portugueses

Pela extensão geográfica do fluxo de turistas portugueses no Brasil, e pelo tipo de turistas, seus perfis e preferências optou-se por dividir este projecto em três Roteiros. São eles: Roteiro “Brasil 500 anos”, Roteiro “Da Expedição Cabralina a D. João VI” e Roteiro “Redescobrimdo o Brasil”, os quais foram divididos pelos Estados de maior fluxos de turistas portugueses no Brasil. Contudo, não fará parte das rotas o Estado de São Paulo, pois é considerado um pólo gastronómico intercultural, sendo, assim, difícil de identificar uma culinária típica de carácter único.

O Roteiro “Brasil 500 anos” é um projecto direccionado para turistas com uma viagem superior a quinze dias. Este Roteiro, inclui os Estados da Bahia, Ceará, Rio Grande do Norte e Pernambuco.

O Roteiro “Da Expedição Cabralina a D. João VI” é direccionado a turistas que visitam os Estados da Bahia e Rio de Janeiro. Esse Roteiro é direccionado para turistas que tenham tempo de estada no Brasil até quinze dias.

O Roteiro, “Redescobrimdo o Brasil”, será desenvolvido na Bahia, o tempo necessário para a realização desse roteiro é de sete dias.

Os Roteiros deverão ser desenvolvidos em restaurantes. Criámos ainda para estes roteiros, as ementas, que foram compostas pelos pratos ex-líbris de cada Estado, tendo no entanto que necessariamente, apresentar a presença da

gastronomia portuguesa e articularem-se com os dados obtidos na pesquisa de grupo focal.

Assim, de acordo com os resultados obtidos na análise de conteúdo, foi possível enquadrar cada categoria analisada em um ou mais roteiros. Deste modo, passamos a apresentar os Roteiros, de acordo com as apetências e preferências dos turistas portugueses que visitaram o Brasil.

Quanto ao primeiro Roteiro “Brasil 500 anos”, oferece em cada Estado uma diversidade de refeições à base de mariscos, peixes, carnes e vísceras. Este é o roteiro que desfruta a maior oferta de doces e de bebidas típicas.

O Roteiro “Da Expedição Cabralina a D. João VI”, apresenta uma ementa com maior diversidade de pratos à base de carnes vermelhas e algumas bebidas típicas, bem como uma pequena quantidade de doces.

No Roteiro “Redescobrimdo o Brasil” a ementa apresenta mais pratos à base de peixes e mariscos, e uma diversidade de doces, inclusive à base de ovos.

De acordo com a investigação que conduzimos, concluímos os Roteiros adequados a cada categoria de sujeitos que analisámos, e que apresentamos no Quadro 9.

Assim, podemos definir e apresentar de forma mais sintetizada, a temática dos Roteiros, o local de sua realização, o tempo médio de duração, as suas principais características e por fim o perfil de apetência de turistas portugueses adequados a cada Roteiro.

Quadro 9 | Síntese das categorias dos sujeitos adequados aos roteiros

| Roteiros sujeitos participantes | Sujeitos participantes |
|-------------------------------------|---|
| Brasil 500 Anos | Sujeitos com qualquer habilitação académica Sujeitos com qualquer nível de rendimento Sujeitos com qualquer frequência de viagem ao Brasil Sujeitos com idade entre 39 e 50 anos |
| Da Expedição Cabralina a D. João VI | Sujeitos com menores habilitações académicas Sujeitos com maior capacidade económica Sujeitos que já viajaram mais vezes para o Brasil Sujeitos com idade entre os 25 e 50 anos |
| Redescobrimdo o Brasil | Sujeitos com qualquer frequência de viagem ao Brasil Sujeitos com habilitações académicas (ao nível de licenciatura ou pós graduação) Sujeitos com menor capacidade económica Sujeitos com idade entre os 25 e 38 anos |

Fonte: Elaboração própria.

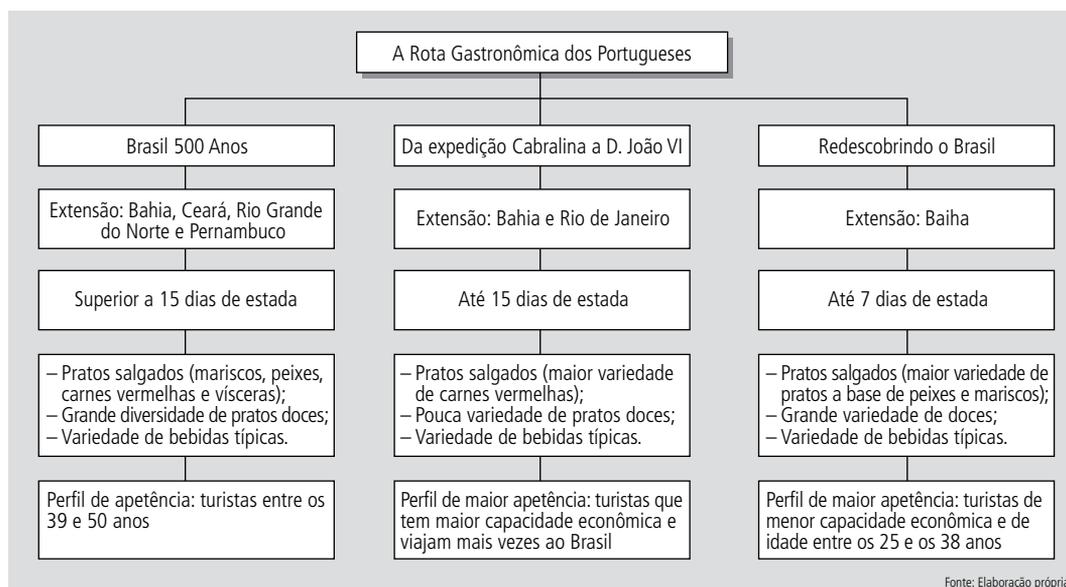


Figura 1 | Perfis de apetência de turistas portugueses por roteiros gastronômicos no Brasil.

8. Conclusão

Para o Brasil, acredita-se que este produto possa contribuir não somente para um aumento do fluxo turístico, mas também com a possibilidade de um conhecimento geral da população sobre a história da alimentação brasileira, nas suas relações com Portugal.

Deve-se destacar que não quisemos com os resultados apresentados pela pesquisa de grupo focal, apresentar perfis quantitativos validados de turistas portugueses, pois para tal necessitaríamos de outro tipo de metodologia, e ainda mais tempo disponível, acredita-se que para a criação de um produto neste âmbito, foi dado o primeiro passo iniciado por uma investigação exploratória, que nos permitiu criar hipóteses sólidas para futuras investigações a desenvolver de modo extensivo.

A criação de um projecto como a Rota Gastronômica dos Portugueses, vem de encontro às novas propostas desenvolvidas pelo Instituto Brasileiro de Turismo - EMBRATUR, que neste

momento começa a propor a promoção da imagem do destino Brasil no âmbito do turismo cultural, enfocando os patrimônios existentes no país. Neste contexto, a proposta de investigação, pode constituir um contributo para a criação desta nova imagem do Brasil, como destino turístico cultural que complementa o destino de praia e sol.

Bibliografia

- Alzugaray, C., Alzugaray, D., 1983, *Vamos Cozinhar - A festiva Cozinha Brasileira*, Editora Três, São Paulo.
- Berg, B., 2001, *Qualitative research methods for the social sciences*, Allyn and Bacon.
- Bosisio, A., 2002, *Culinária Nordestina – Encontro do Mar e do Sertão*, Senac Nacional.
- Cascudo, L., 2004, *História da Alimentação no Brasil*, Editora Global, São Paulo.
- Chagas, C., 2006, *Estilo Brasileiro de Comer, Dia Mundial da Alimentação- Agricultura e Diálogo Intercultural*.
- Dutra, R., 2005, *Cozinha e Identidade Nacional, Anais Seminário Gastronomia em Gilberto Freire*, Fundação Gilberto Freire, Recife.
- EMBRATUR, Instituto Brasileiro de Turismo, Ministério Do Turismo, 2008, *Anuário Estatístico*, Volume 35, [http://www.turismo.gov.br].

- Fagliari, G., 2005, *Turismo e Alimentação*, Roca., São Paulo.
- Fernandes, C., 2005, *Viagem Gastronômica Através do Brasil*, Senac, São Paulo.
- Ferreira, W., *Análise de Conteúdo*, [<http://www.ulbra.br/psicologia/psi-dicas-art.htm>].
- Freire, G., 1941, *Região e Tradição*, Livraria José Olympio, Rio de Janeiro.
- Goes, A., 2008, *Brasil Na Hora de Temperar*, Colares, Sintra /Portugal.
- Guerra, I., 2008, *Pesquisa Qualitativa e Análise de Conteúdo – Sentidos e forma de uso*, principia, Cascais.
- Hamilton, C., 2005, *Os Sabores da Lusofonia- Encontro de Culturas*, Senac, São Paulo.
- Krueguer, R.A., Casey, M.A, 2000, *Focus groups. A practical guide for applied research*, Thousands Oaks, California.
- Lima, C.M., 2005, *Para Uma Antropologia da Alimentação Brasileira*. Anais Seminário Gastronomia em Gilberto Freire, Fundação Gilberto Freire, Recife.
- Maykut, P., Morehouse, R., 1994, *Benning Qualitative Research – A Philosophic and Pratical Guide*, The Falmer Press, London, Washington, D.C.
- Miranda, R., 2005, Série Mesa Brasileira – Diga-me o que come que te direi quem és, *Anais Seminário Gastronomia em Gilberto Freire*, Fundação Gilberto Freire, Recife.
- Reinhardt, J., 2006, *O pão nosso de cada dia: memória imigrante e o pão das gerações curitibanas*. *Estudos Ibero-Americanos*, PUCRS, Vol.32(2), pp. 133-153.
- Schluter, R., 2003, *Gastronomia e Turismo*, Aleph, São Paulo.