

## O IMAGINÁRIO DA COZINHA REGIONAL COMO CONDUTOR E ATRATIVO DO DESTINO TURÍSTICO

Mércia Socorro Ribeiro Cruz<sup>1</sup>  
Maria de Lourdes Netto Simões<sup>2</sup>

### RESUMO

Este estudo faz uma abordagem sobre a Gastronomia enquanto patrimônio cultural. Tomando o Brasil como referência, procura identificar a relação do imaginário da cozinha regional que produz a imagem em torno do alimento ou da comida típica. Investiga, desse modo, qual a via condutora da cozinha regional como atrativo turístico. O artigo tem como objetivo fazer uma reflexão sobre a relação entre Turismo e Cultura, dando prioridade ao estudo da Gastronomia, as contribuições étnicas e o incentivo por meio de atividades turísticas de promover um desenvolvimento sustentável. Compreende, assim, desenvolvimento social, econômico, ambiental e cultural em prol de um turismo de qualidade. O artigo estrutura-se em três focos, a saber: o estudo da comida e sua simbologia a partir do imaginário que cria ou reconfigura um prato; a formação dos saberes na cozinha típica e seus atrativos turísticos; por fim são pontuadas algumas reflexões sobre a relação Turismo e Cultura.

Palavras-chave: Gastronomia; Imaginário, Patrimônio Cultural.

### ABSTRACT

This study is an approach on the Facilities as cultural heritage. Taking Brazil as reference, seeks to identify the relationship of the imagination of regional cooking that produces the image around the food or the typical food. Investigate this way, which means the conductor of regional cooking and tourist attraction. The article aims to make a reflection on the relationship between tourism and culture, giving priority to the study of Gastronomy, contributions ethnic and encouragement through tourist activities to promote sustainable development. It thus social development, economic, environmental and cultural in favour of a quality tourism. Article structure in three outbreaks, namely the study of food and its symbolism from the imaginary establishing or reconfigure a dish, the formation of knowledge in the kitchen and its typical tourist attractions, are finally scored some points about the Tourism and Culture relationship.

Keywords: Facilities; Imaginary, Cultural Heritage.

---

<sup>1</sup> Mestranda em Cultura e Turismo pela Universidade Estadual de Santa Cruz – UESC. Integrante do Grupo de pesquisa Identidade Cultural e Expressões Regionais – ICER/ DLA/UESC.

<sup>2</sup> Doutora em Estudos Portugueses pela Universidade de Nova Lisboa e Pós-doutora em Literatura Comparada e Turismo Cultural. Coordena o grupo de pesquisa Identidade Cultural e Expressões Regionais – ICER/UESC. Orientadora do Mestrado.

## INTRODUÇÃO

Este artigo versa sobre a Gastronomia regional enquanto patrimônio cultural do Brasil, atrelado à atividade turística. As idéias são desenvolvidas tomando como base o princípio da sustentabilidade, do respeito à diversidade cultural. Além disso, defende uma cozinha de qualidade que represente a vida cotidiana, dando margem à participação da comunidade capaz de, através dela, expressar os diversos saberes e fazeres locais.

É certo que ao traçar um plano de trabalho que envolva a cozinha regional há uma necessidade fundamental de que se reconheça o valor das artes culinárias tão diversificadas em nosso país. Para tal, é preciso que haja também uma responsabilidade por parte daqueles que trabalham no setor de alimentação com relação à defesa e autenticidade da comida regional, além da valorização e divulgação nos destinos turísticos.

Se observarmos o processo histórico do Brasil em sua fase de colonização, constatamos um cenário de muita mistura pela profusão de etnias. Os Portugueses, africanos, holandeses, árabes, italianos, são alguns dos povos que habitaram regiões do nosso país e, com seus saberes peculiares, solidificaram uma gastronomia específica de um grupo ou localidade, criaram, por assim dizer, um arcabouço sociocultural no local onde se estabeleceram.

Assim, o extenso espaço geográfico consolidou crenças, costumes e hábitos voltados à preferência do grupo ou etnia que predominava em cada região. De modo que as decisões alimentares passam a ser parte de um sistema simbólico mais abrangente; e a gastronomia passou a ser considerada um patrimônio intangível pela simbologia que o alimento compreende, por ser uma fonte de identificação, portanto, representação do meio social.

Cumpra, nesse sentido, salvaguardar e promover esse patrimônio que é um grande aliado da atividade turística. Nada mais natural que trazer a comunidade para participar do planejamento e ações em torno da alimentação local, promovendo condições de utilizar o produto final realçando o receituário próprio de cada região.

Nessa perspectiva, os saberes e os sabores da cozinha regional e toda a criatividade na elaboração de um prato, deixam transparecer o imaginário em torno daquela receita típica, na qual o cozinheiro faz com que a receita seja especial no modo de preparar o alimento, no hábito e tradição de cada povo que saboreia certa iguaria e sabe apreciá-la de forma singular.

Este estudo busca mapear alguns aspectos motivadores a uma boa parceria entre Turismo e Cultura fazendo uma reflexão a respeito do patrimônio gastronômico, o turismo, a comunicação e construções simbólicas. Partindo do princípio fundamental que “a culinária representa um amplo arsenal de identidades que, por não se diluírem no contato com o outro, mantêm a tensão da alteridade, do convívio multicultural que resiste aos efeitos pasteurizadores da globalização”. Idéia defendida pela Federação Nacional de Hotéis, Restaurantes, Bares e Similares – FNHRBS.

Assim, o tema é aqui trabalhado em três focos: primeiro mostra a relação estabelecida entre a comida e o imaginário em torno dela, sua simbologia e costumes por região, não se atendo a um local específico, mas falando de várias regiões, vinculando as preferências, os gostos, o modo de fazer e sua representatividade. Em seguida, desenvolvido uma reflexão em torno da diversidade gastronômica no Brasil e sua formação étnico-cultural ao longo da história, construções simbólicas, que são possibilidades de atrativo turístico favorável a um turismo sustentável, capaz de gerar uma parceria entre comunidade local, governo e empresários. Por último temos uma reflexão sobre Turismo e Cultura, e o que se espera dessa união.

## A COMIDA E O IMAGINÁRIO QUE A CRIOU

Ao conceber o alimento como uma fonte de identificação, por evidenciar a condição humana, em um país tão diverso em crenças, costumes, hábitos e tradição, estamos também enfatizando uma imagem de uma sociedade construída em torno de suas preferências, seus gostos e costumes, internalizados como modo de vida.

A comida e todo aparato em torno dela, o modo de fazer de cada região que a diferencia de outras, os ingredientes utilizados no preparo de uma receita e a criatividade de quem a prepara, indicam preferências e revelam saberes e sabores transmitidos de geração a geração, vivos na memória coletiva e cristalizadores de imagem. Conforme Gastal,

não é a imagem que produz o imaginário, mas o contrário. A existência de um imaginário determina a existência de um conjunto de imagens. A imagem não é suporte, mas resultado. Refiro-me a todo tipo de imagem: cinematográficas, pictóricas, esculturais, tecnológicas e por aí afora. Há um imaginário parisiense que gera uma forma particular de pensar a arquitetura, os jardins públicos, a decoração das casas, a arrumação dos restaurantes, etc. O imaginário de Paris faz Paris ser o que é. Isso é uma construção histórica, mas também o resultado de uma atmosfera e, por isso mesmo, uma aura que continua a produzir novas imagens (GASTAL, 2005, p. 55).

Assim o alimento, desde os primórdios, existe para suprir as necessidades básicas do homem. Contudo a culinária elaborada, ao longo do tempo, tem revelado receitas tradicionais, onde os habitantes locais aproveitavam matérias primas específicas do lugar e adaptavam a outros ingredientes e receitas trazidas por portugueses, africanos, árabes, italianos etc. Com isso, aliaram a tais contribuições, o imaginário na criação da receita e produziram uma imagem simbólica do alimento com essas regiões.

Tal imagem, associada ao alimento, delineia um aspecto cultural, social, histórico, político e econômico além de evidenciar a memória, a autenticidade e a singularidade do local. Nessa perspectiva, afirma Da Matta (1988, p.626): “O alimento é algo neutro, a comida

é uma alimento que se torna familiar e, por isso mesmo, definidor de caráter, de identidade social, de coletividade”. O que implica pensar a comida como algo simbólico, então, o alimento passa a ser permeado de imaginação por parte de quem elabora uma receita.

Desse modo, a transformação do alimento em comida define o modo de fazer de cada região, seus ingredientes mais particulares, aqueles que se incorporam à comida e, isso é muito específico. “O comer e o ser comido guardam entre si uma relação complexa que a sociologia ainda não tem explorado completamente” (DA MATTA, p.629). Tal concepção se adapta aos pratos criados por uma pessoa, que tem um modo de preparar a comida “especial” e diferente de outras. Como diz Da Matta ao escrever que a galinha de Dona Maria é a melhor do mundo.

A relação do alimento com o imaginário afrodisíaco também é resultado do imaginário criado em torno da comida. O tempero ora picante, ora consistente, as misturas elaboradas instigam o prazer e o amor com que se faz a comida e também serve essa comida e diferencia um prato de outro, revelando certos segredos capazes de marcar um prato de forma singular ao ser saboreado.

Certamente, ao falar da cozinha baiana notamos o quanto ela é plural, rica e variada. Tudo porque ela reúne diversas culturas, várias identidades que têm suas receitas próprias, produtos tradicionais brasileiros, atualmente, concebidos como patrimônio cultural, por revelar através dos ingredientes e modo de fazer, os pratos, os ritos e as oferendas.

Como concebe MENDONÇA e SCIARRETTA:

Na imensa geografia brasileira, por exemplo, o arroz carreteiro do Sul atravessa o Centro-Oeste e chega ao Piauí como maria-isabel. A carne-de-sol sai do Ceará e chega em Pelotas, no Rio Grande do Sul, numa singular mestiçagem das panelas e das técnicas culinárias (2007, p.09)..

O que se observa é resultado do hibridismo cultural, capaz de criar nova nuance e dar um formato novo a um prato. O alimento levado pelo homem desde a época do descobrimento relatado na carta de Caminha, passou por adaptações no seu preparo de acordo com costumes e crenças dos povos que o acolhia.

Conforme Cascudo (2007, p.76), “o africano esteve muito mais espalhado e penetrante no Brasil que o indígena. Mais fixo, mais contínuo, mais participante da vida brasileira nascente”. Naturalmente, tais povos trouxeram junto com os alimentos e condimentos, o receituário próprio do seu lugar de origem.

Assim, o Brasil é conhecido também pelos diversos tipos de comida o que permite dizer que “o código culinário é extremamente complexo no Brasil” (Da Matta, p.624), devido à diversidade gastronômica que revela uma identidade social e um estado existencial particular. Considerando essa diversidade, a memória dos diferentes grupos formadores de nossa sociedade se faz presente de forma bastante variada através da cozinha regional do nosso país.

Quando observamos o cardápio de cada região do Brasil, vamos identificando as contribuições étnicas que prevaleceram em algumas regiões diferenciando-as de outras. A exemplo de Sergipe, cercada por mangues e verdadeiro berçário de águas doces e salgadas, é rico em frutos do mar, caranguejos e pitus. Teve essa região a forte presença do português e do índio, já Alagoas concentrou a presença do negro e do índio que com a visita dos portugueses os quais incorporaram temperos e especiarias à sua comida, misturando sabores, ingredientes e muita imaginação possibilitaram um diferencial também no cardápio daquela região.

O estado de Pernambuco, durante o ciclo do açúcar, teve a ocupação do holandês que também deixou suas contribuições no imaginário das receitas de doces, preparo de mariscos e frutos do mar e, do índio, ficou a presença no cardápio pernambucano, dos caldos de peixes e

camarões além de outras adaptações com a mandioca. Essa troca intercultural permitiu a hibridização (CANCLINI, 2003), na formação do cardápio de uma região adaptando as receitas a novos ingredientes onde o imaginário aliado a novos temperos, especiarias e condimentos, resultou, na criação do prato, uma imagem vinculada a gostos, saberes, costumes e crenças que foram se consolidando e criando uma tradição para os habitantes locais.

É sabido que, ao viajarmos pelo extenso território do Brasil, de Norte a Sul, vamos encontrar histórias e vivências que desencadearam modos de fazer, hábitos e costumes relacionados à cozinha, ao preparo do alimento que traz uma simbologia e fazem parte da cultura do povo brasileiro. Saber planejar ações no sentido de divulgar os valores tradicionais do receituário brasileiro, viabilizando tais componentes como atrativo turístico, deve ser a tônica para um turismo gastronômico com incentivo às comidas típicas regionais.

## **A FORMAÇÃO DOS SABERES NA COZINHA TÍPICA E SEUS ATRATIVOS TURÍSTICOS**

A gastronomia é parte da herança cultural de nosso país. Sendo assim, ao associarmos a gastronomia ao turismo cultural, estamos lançando um convite ao visitante ou turista à descoberta e ao prazer que o lazer oferecido pela apreciação de um prato típico, de uma boa iguaria pode proporcionar àqueles que viajam motivados pela curiosidade, pela vontade de descobrir novos costumes, experimentar e conhecer a cultura do outro, até mesmo estabelecer uma troca de informações em busca de novidades.

Além disso, a gastronomia é considerada, atualmente, um forte atrativo nos meios de hospedagem. Assim, alguns princípios como: a sustentabilidade, o respeito à diversidade cultural, a cozinha de qualidade na vida cotidiana devem ser rigorosamente observados. Por

turismo sustentável foi utilizado neste estudo o conceito da Organização Mundial de Turismo (OMT, 2003), no qual,

o desenvolvimento do turismo sustentável atende às necessidades do turista de hoje e das regiões receptoras, ao mesmo tempo em que protege e amplia as oportunidades para o futuro. É visto como um dos condutores do gerenciamento de todos os recursos, de tal forma que as necessidades econômicas, sociais e estéticas possam ser satisfeitas sem desprezar a manutenção da integridade cultural dos processos ecológicos essenciais, da diversidade biológica e dos sistemas que garantem a vida.

Nessa compreensão, o cuidado com o meio ambiente, buscando evitar a depreciação de recursos naturais utilizados, deve ser rigorosamente obedecido no intuito de minimizar os impactos. Para tal, ações de conscientização ambiental devem ser propagadas também junto à comunidade.

Ainda é de importância para o desenvolvimento o cuidado à inclusão social com referência ao emprego de mão obra da comunidade local, através de uma educação que tenha por base formar indivíduos conscientes de seu patrimônio gastronômico e cultural, gerar oportunidades de emprego desenvolvendo a cooperação. O que irá permitir que o turismo aja como um instrumento transformador de desigualdades econômicas e sociais.

Na opinião de Segala (2003, p. 5-6):

A Gastronomia, sendo uma das manifestações culturais mais expressivas é um grande pólo de atração de fluxos turísticos e constitui um dos eixos do turismo cultural, além de viabilizar e universalizar a troca humana e o convívio entre culturas, costumes e hábitos distintos.

As formações dos saberes na cozinha típica revelam uma fonte de conhecimento do modo de vida de uma sociedade, de uma época, das crenças que moveram e, ainda movem a vida de uma comunidade. Assim, ao estudar e trabalhar o alimento, os hábitos e costumes de cada povo se fazem notar, e com isso, a sua identidade, a sua intimidade, o sentimento de pertença ou, apenas, a identificação com um grupo, ao longo do seu processo histórico.

Para Cascudo (2007, p. 37), “comer é um ato orgânico que a inteligência tornou social”. Cada povo possui um paladar específico, afirma o pesquisador, ligado às suas crenças, costumes, ritos tradicionais que nem sempre determinam hábitos alimentares correspondentes a uma alimentação ideal em termos nutricionais. Todavia, a preservação dos hábitos e costumes populares através da gastronomia como patrimônio cultural tem por finalidade proteger os costumes alimentares tradicionais do utilitarismo e do pragmatismo exigido pelo ritmo de vida moderno e pelo progresso.

Nesse aspecto, o turismo pode contribuir para valorizar ainda mais tais saberes tradicionais, basta, para isso, que haja uma política de apoio à cultura no entorno onde são projetadas as atividades turísticas, com o incentivo e a participação da comunidade local, do governo e de empresários a fim de promover o desenvolvimento sustentável e viabilizar projetos que visem penetrar na essência da brasilidade, na valorização da cultura popular, das manifestações autênticas de seu povo.

A diversidade gastronômica no Brasil permite reconhecer a comida como uma linguagem que expressa diversidade cultural. Portanto, a parceria entre Turismo e Gastronomia deve cultivar e revigorar o sentido de comunidade e lugar, buscar apreciar e apoiar a criatividade, a inventividade dos pratos típicos e dos cozinheiros que preparam e servem seus pratos com arte e conhecimento próprio de cada região.

Desse modo, a gastronomia através da cozinha brasileira vai contribuir para o desenvolvimento do turismo no Brasil por meio das políticas públicas que protejam através dos registros os produtos típicos de cada região, como vem sendo feito pelo Instituto do Patrimônio Histórico, Artístico e Cultural do Brasil – IPHAN; através do planejamento das ações de órgãos ligados ao turismo, observando o respeito à biodiversidade, protegendo-a em prol de comunidades atuais e gerações futuras. Sem contar a preocupação essencial de oferecer uma comida saudável e de boa qualidade.

O respeito à cultura local, além da valorização do bem simbólico vem a contribuir para gerar aumento de renda da região onde o turismo está sendo efetivado. A oportunidade de emprego é resultado da criação e comercialização de novos produtos gastronômicos e turísticos que devem ser planejados e apoiados por órgãos competentes, Governo e empresários do setor a fim de promover um turismo sustentável também para a comunidade local.

Cidades deste Brasil tão extenso que se fizeram metrópoles e cenário multicultural, tais como São Paulo, Rio de Janeiro, Curitiba, Salvador, Porto Alegre, São Luís e tantas outras, guardam as suas memórias culinárias, com suas variedades de sabores, verdadeiro hibridismo gastronômico, com seu caráter peculiar de servir um prato e “contar a história” que a imagem deste prato produz no local. São todas, expressão de uma pluralidade étnica brasileira, que teve a contribuição de povos diversos, nas receitas reinventadas de italianos, libaneses, portugueses, africanos, espanhóis, alemães, sírios, japoneses e outras etnias que marcaram, na história do Brasil, a vida, os costumes e hábitos de várias comunidades.

O ritmo de vida atual modificou muito desses hábitos e tradição, por conta de uma alimentação voltada para indicação de nutricionistas; uma alimentação rápida e menos centrada nos costumes tradicionais. Mas o que pode ser observado é que a cultura gastronômica ainda pode demarcar esferas de civilidade e segregação social. O alimento que consumimos nos identifica e expressa gosto, comportamento, preferências e até mesmo revela distinção social.

Refletir sobre aspectos que curiosamente são despertados pela comida como um forte atrativo capaz de levar as pessoas a terem vontade de estar em determinado local para saborear um prato é também pensar nessa capacidade que a culinária tem de surpreender, de encantar, de acalmar, como diz Cascudo (2007, p.34), ao afirmar que a comida amansa. Assim, o ato de comer é também uma ação cultural.

Segundo Freyre (2007, p.42):

A verdade, porém, é que a cozinha brasileira, importante como é, sob o aspecto de conjunto nacional de cozinhas regionais – a amazônica, a maranhense, a sertaneja, a cearense, a pernambucana, a baiana, a mineira, a fluminense, a gaúcha -, vai além como conjunto cultural: é a parte mais rica hoje de um conjunto transnacional de cultura, isto é, o luso-tropical. Ou mesmo o hispano-tropical, com cozinhas e doçarias da riqueza de sabores da paraguaia, da cubana, da mexicana.

Saber explorar a cozinha brasileira em sua diversidade de saberes, beleza, sabor e originalidade, é contribuir com um turismo de qualidade que instigue os visitantes e os leve a conhecer um pouco mais da cultura e suas manifestações espalhadas por uma extensão tão ampla com é o território do Brasil.

É nesse contexto que temos um Brasil de muito saberes e sabores a ser bem desfrutado, sem deixar que a tradição, o bom gosto, a originalidade e autenticidade fiquem no esquecimento em detrimento do *fast food*, da comida universal, da pressa e da velocidade da vida moderna que sequer desperta o interesse e a curiosidade pelos pratos típicos em algumas pessoas.

A memória de nossa cozinha regional vive na cultura de cada povo que a alimenta, nas mãos dos *Chefs* de cozinha que reelabora uma receita tradicional reconfigurando, desse modo, tal memória, dá-se crédito à tradição, pois a transformação do prato agrega algo de positivo ao imaginário dos sabores. Mas, também o imaginário está presente na comida cotidiana de cada região deste país de extensa pluralidade cultural.

## **REFLEXÕES SOBRE A PARCERIA TURISMO E CULTURA**

O que se propõe aqui é refletir sobre os aspectos motivadores desta parceria entre Turismo e Cultura com base no que foi evidenciado neste estudo, tendo o patrimônio gastronômico, o turismo, a comunicação e as construções simbólicas como foco de interesse.

É indiscutível o quanto a cultura aliada ao turismo reaviva toda experiência de lazer e entretenimento e, pode acrescentar às memórias de uma viagem, boas lembranças e novos conhecimentos. Assim, o homem viaja por vários motivos e hoje o turismo acontece de formas diferentes, contudo, em toda viagem existe a possibilidade de um momento de lazer, incluindo apreciar uma boa comida - até porque alimentar-se é uma necessidade básica.

Se o viajante ou turista for bem estimulado, através da imagem que uma boa comida propicia, da informação, do cuidado e atenção, possivelmente poderá ter a curiosidade em provar um novo sabor. Caso aprecie o alimento, ficará satisfeito e poderá levar boas lembranças dessa viagem, quem sabe voltará movido pelo prazer do momento de entretenimento ou recomendará a amigos ou conhecidos.

Importa ressaltar que a promoção de um produto na atividade turística cumpre um papel importante por incrementar os fluxos turísticos, sem contar que o conhecimento que a comunidade tem de sua história, cultura, espaço geográfico, manifestações culturais servem de condutor e atrativo de um destino turístico.

Conforme visto, o alimento nos identifica e é a marca do lugar onde passamos. O viajante ou turista que busca a novidade é movido pela curiosidade e pela troca de conhecimento. De modo que, quando fazemos uma viagem gastronômica pelo Brasil encontramos um país colorido, de diversidade cultural, de saberes e sabores exóticos e diferenciados, de costumes, crenças e tradições variados, de criatividade, de beleza e de informação.

Dentro das manifestações culturais se encontra a gastronomia típica como um modo peculiar de se colocar no mundo, de falar de um povo e suas idiossincrasias. Nesse contexto, a gastronomia típica é um forte potencial como atrativo turístico, possibilitadora de diversificar a oferta turística de um destino além de permitir ao visitante desfrutar de momento diferente do que lhe é de costume.

Sendo assim, cabe refletir por que muitos cenários, que poderiam ser interessantes, ficam apagados para o visitante ou turista e, mesmo a cozinha local não é visível, pouco aparece, não encanta seus visitantes. Talvez falte um bom planejamento por parte dos que são gestores culturais, pelos que promovem o turismo, empresários, Governo em parceria com a comunidade.

Toda atividade turística deve ser planejada e bem estruturada atendendo desde os cuidados básicos de higiene, limpeza, bons serviços, mão de obra especializada e boa hospitalidade, aos cuidados mais sutis em prol do bem estar do visitante ou turista, mas também da comunidade.

Para Stuart Hall (1997, p. 53), “as identidades coletivas nacionais, regionais ou locais são formadas e transformadas no interior de uma larga rede de representações sociais”. O turismo cultural que tem maior interesse na gastronomia com patrimônio cultural, tem como alicerce tais identidades. Para que o turismo aconteça de modo sustentável é fundamental uma educação norteadora dos aspectos históricos e culturais como vetores para o turismo aplicados a comunidade local.

Afirma Yúdice (2004) que a cultura como recurso vem para fortalecer o tecido social, através de oportunidades de emprego em torno de atividades culturais, buscando uma produção cultural organizada para a sustentabilidade. O que envolve uma política cultural que viabilize a expansão do setor de modo abrangente, tendo um olhar ao se pensar em cultura,

que não fique a cargo apenas do Governo, mas ocorra nas articulações entre instituições públicas e organizações da sociedade civil.

Em seu conceito de turismo Moesch (2000, p. 09) diz que:

Turismo é uma combinação complexa de inter-relacionamentos entre produção e serviços, em cuja composição integra-se uma prática social com base cultural, com herança histórica, a um meio diverso, cartografia natural, relações sociais de hospitalidade, troca de informações interculturais.

Nesse sentido, o turismo é um elemento favorável a uma dimensão plural da cultura e poderá ser fonte de renovação para a comunidade, através do produto turístico, que também pode ser um elemento de identidade e pertencimento.

## **CONCLUSÃO**

Considerando os aspectos elencados é conclusivo afirmar que somos movidos pelo imaginário, desde a elaboração de uma comida ao preparo de uma viagem, a imagem começa a ser construída por aquele que se permite sonhar e criar novas experiências. Seja um cozinheiro, seja um viajante, seja um leitor, seja um turista.

O Brasil tem um patrimônio gastronômico dos mais variados do mundo. Do acarajé, a feijoada, ao churrasco, o vatapá, o pato no tucupi, arroz de pequi, cuscuz paulista, dentre inúmeras receitas, são todas representativas da nossa cultura como qualquer outro traço cultural.

Portanto, saber explorar os recursos produzidos e gerados numa região pode ser um diferencial a mais no momento de estabelecer medidas favoráveis à boa apresentação da cozinha regional, despertando a curiosidade do turista sequioso de novidade. Sem deixar de considerar que, através do patrimônio gastronômico, a imagem que é oferecida ao turista será aquela que ele irá levar consigo em sua memória da viagem.

## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

DA MATTA, R. **Notas sobre el simbolismo dela comida em Brasil**. In: Revista L'Homme, França: 1988.

CASCUDO, L. Da C. **História da alimentação no Brasil**. 3 ed. Belo Horizonte, Itatiaia; São Paulo, Editora da Universidade de São Paulo, 1983.

CANCLINI, N. G. **Culturas Híbridas**. Trad. Heloísa Pezza Cintrão, Ana Regina Lessa. 3 ed. São Paulo: EDUSP, 2003.

FREYRE, G. **Açúcar**. Uma sociologia do doce. 5 ed. São Paulo: Global, 2007.

GASTAL, S. **Turismo, imagens e imaginários**. São Paulo, Aleph: 2005.

HALL, S. **Identidades culturais na pós-modernidade**. Rio de Janeiro: DP&A, 1997.

HTTP:// [www.fnhrbs.com.br](http://www.fnhrbs.com.br). (Federação Nacional de Hotéis, Restaurantes, bares e Similares) Acesso em 12/7/2004.

\_\_\_\_\_ Acesso também realizado em 13/8/2008.

MENDONÇA, A. C. N. M. X; SCJARRETTA, F. H. L. **O Brasil bem temperado do Nordeste**. São Paulo: Boccato, 2007.

MOESCH, M. **A produção do saber turístico**. São Paulo: Contexto, 2000.

ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DO TURISMO (OMT). **Guia de desenvolvimento do turismo sustentável**. (Trad. Sandra Netz). Porto Alegre: Bookman, 2003.

SEGALA, L. V. **Gastronomia e turismo cultural** – *Revista Turismo*, 2003. [btdt.ufal.br/tde\\_busca/arquivo.php?codArquivo=86 - 1k](http://btdt.ufal.br/tde_busca/arquivo.php?codArquivo=86-1k) - Acesso em novembro de 2003.

YÚDICE, G. **A conveniência da cultura: usos da cultura na era global**. Trad. Marie-Anne Henriette Jeanne Kremer. Belo Horizonte: UFMG, 2004.