

ESPECIFICIDADES GASTRONÔMICAS DA COSTA DOCE: POSSIBILIDADES REGIONAIS PARA O LAZER E TURISMO

FABIANE ARAÚJO BOTELHO¹; ANDYARA LIMA BARBOSA²

¹Universidade Federal de Pelotas – fab_i_botelho@outlook.com

²Universidade Federal de Pelotas – andyaraviana@yahoo.com.br

1. INTRODUÇÃO

A Gastronomia desenvolveu-se para a satisfação de pessoas que buscam experiências alimentares diferenciadas, pois, segundo FAGLIARI (2005) apud RODRIGUES et al (2017), foi à mudança no significado da alimentação, de simples necessidade de comer para prazer, que levou ao aparecimento de termos como 'gastronomia' e 'culinária' e, conseqüentemente, do Turismo Gastronômico.

Na atualidade, a gastronomia tradicional ou típica é uma das motivadoras de deslocamentos e pode ser compreendida como a junção dos saberes e sabores que fazem ou fizeram parte dos hábitos alimentares de uma localidade, dentro de um processo histórico-cultural de construção da mesma. (MULLER, 2011).

Sabe-se que os serviços de hospitalidade como a alimentação e hospedagem estão, desde os primórdios, intrinsecamente ligados ao desenvolvimento do Turismo e que os hábitos alimentares que revelam aspectos culturais de um povo, tornaram-se, sobretudo nas últimas décadas, atrativos que incitam o deslocamento das pessoas em busca de experiências únicas e autênticas.

Neste escopo, o presente trabalho aborda a trajetória inicial da investigação realizada no âmbito do Projeto de Pesquisa 'Especificidades Gastronômicas da Costa Doce', em desenvolvimento no Laboratório de Turismo do Curso de Bacharelado em Turismo da UFPEL, coordenado pela professora Andyara Lima Barbosa.

A principal preocupação do projeto é reunir as informações sobre as especificidades desta região e constituir roteiros gastronômicos, enquanto possibilidade potencial motivadora de fluxos de lazer não turístico e turístico na modalidade Turismo Gastronômico (BARBOSA, 2016), apoiando assim o fortalecimento e preservação das culturas locais e contribuindo para o desenvolvimento do Turismo na região.

Para tanto, entende-se por especificidades um diferencial que poderá estar no produto em si (alimento, bebida, tempero, etc.), na forma de produção primária e secundária, na culinária, em bares e restaurantes em função da fama do proprietário, no renome do *chef*, na tematização do local, em espetáculos oferecidos e na história do prédio que aloca o empreendimento, entre outros, sendo essas características motivadoras potenciais do fluxo de pessoas.

2. METODOLOGIA

Utilizou-se a revisão bibliográfica em publicações sobre turismo gastronômico e gastronomia, levantamentos em fontes secundárias eletrônicas e documentais buscando-se subsídios para a confecção de um instrumento de pesquisa capaz de abarcar as especificidades gastronômicas da Costa Doce, de maneira a localizar, identificar e caracterizar as atividades de produção, preparo e consumo de alimentos bebidas e outros.

Na sequência, será aplicada uma pesquisa *survey* que, para BABBIE (1999), está associada a dois tipos de instrumentos de coleta de dados: entrevista estruturada que pode ser face a face ou por telefone e, questionário auto-aplicável, enviado pela internet ou presencial coletivo. Nesta pesquisa, entendemos o *survey* como coleta de informações com um número relativo de pessoas que detêm informações sobre o assunto em questão. No caso, serão entrevistados, dirigentes e /ou pessoas ligadas a instituições de atuação na área de oferta de serviços de alimentos e bebidas, como por exemplo, a Associação Brasileira de Bares e Restaurantes - regional Costa Doce, e, na área de produção primária e secundária, entidades como a EMATER, EMBRAPA, Secretarias Municipais ligadas ao Turismo e Agricultura.

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

Até o momento, apresentamos como resultado primeiro, um instrumento de pesquisa denominado 'folha de verificação' - conforme a figura constante ao final deste resumo, que será utilizada para determinar as especificidades dos serviços de alimentos e bebidas (bares e restaurantes indicados para participar da pesquisa via *survey*) quanto a potencialidade de integrar um roteiro gastronômico.

No seguimento dos trabalhos, pretende-se criar uma ficha para reunir todos os dados, capaz de inventariar os empreendimentos voltados a produção primária e secundária indicados via *survey* como possuidores de especificidades na região da Costa Doce Sul. Cada local identificado nas folhas de verificação terá um dossiê detalhando as suas especificidades através de entrevistas, fotos e documentos pertinentes.

4. CONCLUSÕES

As consequências pretendidas são que, após a identificação dos empreendimentos produtores primários, secundários e prestadores de serviços de alimentos e bebidas inseridos nos municípios e que apresentem alguma especificidade, se configurando como possível atrativo, se possa organizar roteiros gastronômicos, contribuindo com a diversificação da oferta turística da região e seu desenvolvimento, reafirmando a vocação gastronômica local.

5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BABBIE, E. **Métodos de Pesquisas de Survey**. Belo Horizonte: Editora UFMG, 1999.

BARBOSA, A. L. Projeto de Pesquisa **“Especificidades Gastronômicas da Costa Doce: possibilidades regionais para o lazer e turismo”**. Faculdade de Administração e de Turismo. UFPEL, 2016.

MULLER, S. G. A Preservação dos Saberes, Sabores e Fazeres da Gastronomia Tradicional no Brasil. **Travessias**, Paraná, v. 5, n.1, p. 176-189, 2011.

RODRIGUES, L. M. et al. Saberes e fazeres da gastronomia tradicional: um estudo sobre as características histórico-culturais aplicadas a produção do “Doce



de Espécie” no município de Alcântara/MA. **Ágora**, Santa Cruz do Sul, v.19, n.1, p. 85-99, 2017.

PORTAL EDUCAÇÃO. **Classificação dos Estabelecimentos de A&B**. Disponível em: <https://www.portaleducacao.com.br/conteudo/artigos/turismo-e-hotelaria/classificacao-dos-estabelecimentos-de-ab/13301>. Acessado em 30 de set. 2017.

FIGURA: Folha de Verificação

[illegible]

Fonte: Autora, a partir de BARBOSA (2016) e do Portal da Educação (s.d.)