



**UIARA MARIA
OLIVEIRA MARTINS**

**A GASTRONOMIA PORTUGUESA NO BRASIL – UM
ROTEIRO DE TURISMO CULTURAL**



Universidade de Aveiro Departamento de Economia, Gestão e Engenharia
2009. Industrial.

**UIARA MARIA
OLIVEIRA MARTINS**

**A GASTRONOMIA PORTUGUESA NO BRASIL – UM
ROTEIRO DE TURISMO CULTURAL**

Dissertação apresentada à Universidade de Aveiro para cumprimento dos requisitos necessários à obtenção do grau de Mestre em Gestão e Planeamento em Turismo, realizada sob a orientação científica da Doutora Maria Manuel Rocha Teixeira Baptista, Professora Auxiliar do Departamento de Línguas e Culturas da Universidade de Aveiro

Dedico este trabalho à meus pais, Maria Orquidea por todo amor, dedicação e paciência principalmente nestes últimos 2 anos, ao meu pai Luis Moacir (*in memoriam*), por mesmo longe ter deixado a certeza de que tudo é possível ao olhos de Deus, aos meus irmãos Lury e Franklin, por toda atenção e por todo apoio. E ainda à Professora Maria Manuel por acreditar neste projeto e assumi-lo.

o júri

Presidente

Prof. Doutora Maria Celeste de Aguiar Eusébio
professor auxiliar da Universidade de Aveiro

Prof. Doutor Severino Alves de Lucena Filho
professor assistente da Universidade Federal da Paraíba

Prof. Doutora Maria Manuel Rocha Teixeira Baptista
professor auxiliar da Universidade de Aveiro

agradecimentos

A Deus, pois sem ele nada seria possível.

Não são poucas as pessoas que até mesmo antes do início do mestrado merecem o meu muito obrigado. Muitas delas talvez não possa aqui citar nomes, até mesmo por não saber. Refiro-me aquelas que em Portugal me acolheram muito bem, ou mesmo daquelas que com pequenos gestos no dia-a-dia me ajudaram a superar a distância, as saudades e as dificuldades encontradas.

Mas não posso esquecer pessoas que fizeram toda a diferença para o desenvolvimento deste trabalho. Portanto inicio meus agradecimentos à todos os professores que pacientemente acolheram esta turma que acredito ser a mais brasileira de toda a história do Curso, em especial o Professor Carlos Costa, a Professora Celeste, a Professora Maria João, a Professora Elizabeth Kastenholtz e a Professora Zélia Breda, que sempre se mostraram disponíveis a me ajudar por todo este percurso.

A Minha Orientadora Professora Maria Manuel, pela sua dedicação e por todo o carinho com que sempre tratou este trabalho.

Aos meus amigos e amigas sempre presentes em todos os momentos; Thiago, Mariana, Kelmar, Crhis Anderson, Ana Carolina, Juliana, Karina, Hermundes, Maria e Pedro, Leonor, Vasco, Luciana.

Aos meus amigos Robéria e José Pereira, que tanto me apoiaram na estada em Aveiro.

Aos Serviços Sociais, em nome da Dra. Carmen, a qual muito generosamente cedeu o espaço para a realização da pesquisa de grupo focal.

Aos amigos João e Eloisa, por todo apoio e preocupação que sempre tiveram comigo

A todos os participantes dos grupos focais, que gentilmente disponibilizaram de seu tempo para prestarem o seu valioso contributo a esta pesquisa.

Ao Amigo MárioJorge, por me fazer tomar conhecimento da Universidade de Aveiro e por todos os momentos que aqui me proporcionou.

A todos os meus amigos de Fortaleza que acreditaram e me apoiaram na realização desta investigação.

palavras-chave

Gastronomia, Turismo Cultural, Comunicação Intercultural, Rotas Gastronômicas.

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 atividade turística. No contexto atual estas culturas já não comunicam através da relação colonizador-colonizado, destacando-se hoje novas formas de comunicação, entre elas a atividade turística. Reconhecendo a herança portuguesa deixada na história da alimentação brasileira, e transformando este fator num produto turístico, o presente trabalho propõe a criação da Rota Gastronômica dos Portugueses, produto criado a partir de idéias geradas por uma pesquisa qualitativa usando a técnica de grupo focal junto de Turistas Portugueses no Brasil e análise de conteúdo.

keywords

Gastronomy; CulturalTourism; Intercultural Communication, Gastronomic Itinerary.

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

ÍNDICE

Introdução.....	18
------------------------	-----------

I – ENQUADRAMENTO TEÓRICO

Capítulo 1 - Alimentação e turismo cultural.....	21
---	-----------

1.1. – Breve síntese da alimentação.....	21
1.2. – Alimentação e cultura.....	23
1.3. – Turismo Cultural.....	25

Capítulo 2 – Breve síntese da alimentação portuguesa.....	28
--	-----------

2.1. – Da Pré-História ao Descobrimento.....	28
2.2. – Caracterização da alimentação portuguesa.....	33
2.3. – A Doçaria portuguesa.....	36
2.4. – A cozinha Regional portuguesa.....	40

Capítulo 3 – Breve síntese da alimentação brasileira.....	49
--	-----------

3.1. – A contribuição Indígena.....	52
3.2. – A Contribuição Portuguesa.....	54
3.3. – A Contribuição Negra.....	56
3.4. – Culinária Típica Brasileira.....	58

Capítulo 4 – A Comunicação Intercultural entre Portugal e Brasil: a Gastronomia e o Turismo.....	67
---	-----------

4.1. – A comunicação intercultural.....	67
4.2. – Comunicação intercultural, o turismo e gastronomia.....	69
4.3. – O destino Brasil para os portugueses.....	71

Capítulo 5 – A Região Nordeste e a Região Sudeste como destinos turísticos.....	76
--	-----------

5.1. – Caracterização geográfica.....	76
5.2.- Caracterização demográfica.....	76
5.3. – Caracterização econômica.....	77
5.4. – Breve enquadramento histórico, cultural.....	80
5.5. – Caracterização da atividade turística.....	82

Capítulo 6 – Rotas Turísticas no Âmbito da Gastronomia.....	84
6.1. – Levantamento de boas práticas de rotas gastronômicas no Brasil e em Portugal.....	86

II – INVESTIGAÇÃO EMPÍRICA

Capítulo 7 – Metodologia e Investigação.....	90
7.1. – Seleção dos Sujeitos.....	92
7.2. – Construção do roteiro de discussão do grupo focal.....	98
7.3. – A escolha do local de realização do grupo focal.....	99
7.4. – Condução das discussões do grupo focal.....	99
7.5. – Análise de Conteúdo.....	102

Capítulo 8 – Proposta de criação da Rota gastronômica e pequenos Roteiros para turistas Portugueses.....	114
8.1. – Apetências dos turistas portugueses.....	119
8.2. – Roteiros, ementas e apetências dos turistas portugueses no Brasil.....	123

III – CONCLUSÕES E RECOMENDAÇÕES

Capítulo 9 – Conclusões e Recomendações.....	132
---	------------

Bibliografia Referencial.....	136
--------------------------------------	------------

Anexos.....	143
--------------------	------------

Anexo 4.1. – Vatapá - Receita da Família Gama Prado	
Anexo 4.2. – Açorda Portuguesa	
Anexo 4.3. – Baião de dois	
Anexo 4.4. – Arroz de feijão	
Anexo 4.5. – Bolo Souza Leão	
Anexo 4.6. – Bolo de rolo	
Anexo 4.7. – Bolo enrolado	
Anexo 4.8. – Escondidinho de macaxeira com carne seca	
Anexo 4.9. – Empadão de carne	
Anexo 4.10. – Feijoada Completa	
Anexo 4.11. – Cozido à portuguesa	
Anexo 4.12. – Feijoada a transmontana	
Anexo 6.1. – Quadro de levantamento de boas práticas de rotas gastronômicas em Portugal	
Anexo 6.2. – Quadro de levantamento de boas práticas de rotas gastronômicas no Brasil	
Anexo 7.1. – Quadro de sinopse do grupo focal tendo em conta as habilitações acadêmicas de licenciamento e pós-graduação	
Anexo 7.2. – Quadro de sinopse do grupo focal tendo em conta as habilitações acadêmicas de ensino secundário e estudantes universitários	

- Anexo 7.3. – Quadro de sinopse grupo focal tendo em conta as Profissões com maior capacidade económica
- Anexo 7.4. – Quadro de sinopse do grupo focal tendo em conta as Profissões com menor capacidade económica
- Anexo 7.5. – Quadro de sinopse do grupo focal tendo em conta o número de viagens igual ou superior a 3
- Anexo 7.6. – Quadro de sinopse do grupo focal tendo em conta o número de viagens igual ou inferior a 2
- Anexo 7.7. – Quadro de sinopse do grupo focal tendo em conta a idade entre 39 e 50 anos.
- Anexo 7.8. – Quadro de sinopse do grupo focal tendo em conta a idade entre 25- 38 anos
- Anexo 8.1.-Ementa da Rota Brasil 500 anos
- Anexo 8.2 .-Ementa da Rota da Expedição Cabralina a Dom João VI
- Anexo 8.3.-Ementa da Rota Redescobrimo o Brasil

ÍNDICE DE FIGURAS

CAPÍTULO 8

Figura 7.1 – Profissões dos sujeitos do grupo focal95

CAPÍTULO 9

Figura 8.1 – Planejamento da Rota dos Portugueses.....130

ÍNDICE DE TABELAS

Capítulo 4

Tabela 4.1- Fluxo de turistas portugueses no Brasil referente ao ano de 2007.....	72
--	----

Capítulo 6

Tabela 6.1- Levantamento de boas práticas de roteiros gastronômicos no Brasil e em Portugal.....	87
---	----

Capítulo 7

Tabela 7.1- Caracterização dos grupos por gênero.....	93
Tabela 7.2- Caracterização dos grupos por idade.....	94
Tabela 7.3- Caracterização dos grupos por habilitações acadêmicas.....	94
Tabela 7.4- Caracterização dos grupos por profissão.....	95
Tabela 7.5- Caracterização dos grupos por frequência de viagem.....	96
Tabela 7.6- Descrição dos participantes do grupo focal.....	97
Tabela 7.7- Grelha de Estrutural para a condução das reuniões de grupo focal.....	98
Tabela 7.8- Sinopse dos Grupos focais: resultados dos sujeitos com maiores habilitações acadêmicas (licenciatura e pós-graduação).....	104
Tabela 7.9- Sinopse dos Grupos focais: resultados dos sujeitos com menores habilitações acadêmicas (ensino secundário e estudantes universitários).....	105
Tabela 7.10 - Sinopse dos Grupos focais: resultados dos sujeitos com profissões de maior capacidade econômica.....	106
Tabela 7.11- Sinopse dos Grupos focais: resultados dos sujeitos com profissões de menor capacidade econômica.....	107
Tabela 7.12- Sinopse dos Grupos focais: resultados dos sujeitos cujo número de viagens é igual ou superior a 3.....	108
Tabela 7.13- Sinopse dos Grupos focais: resultados dos sujeitos cujo número de viagens é igual ou inferior a 2.....	109
Tabela 7.14- Sinopse dos Grupos focais: resultados dos sujeitos cuja idade é de 25 a 38 anos.....	110
Tabela 7.15- Sinopse dos Grupos focais: resultados dos sujeitos cuja idade é de 39 a 50 anos.....	111

Capítulo 8

Tabela 8.1- Planejamento da Rota dos Portugueses.....	115
Tabela 8.2- Estrutura da Rotas dos Portugueses, quanto a extensão, duração e objetivos.....	117
Tabela 8.3- Recomendações gerais dos turistas portugueses, quanto a alimentos, estrutura dos restaurantes e qualificação de profissionais.....	122
Tabela 8.4 – Síntese das categorias dos sujeitos adequados aos roteiros.....	129

GLOSSÁRIO

Abará – massa de acarajé, amolecida em azeite de dendê e depois cozida em banho-maria, envolvida em folha de bananeira

Açaí – fruto do açaizeiro, fruta típica do norte brasileiro.

Acarajé – bolinho de massa de feijão frita em azeite de dendê, servido com camarão e pimenta

Angu- Massa consistente de farinha de milho (fubá), de mandioca, ou de arroz, com água e sal, escaldada ao fogo.

Arroz de Carreiro- Prato típico da cozinha do S., feito de arroz ao qual se adiciona carne-seca ou carne-de-sol desfiada ou picada, às vezes paio e lingüiça em pedaços, refogados em bastante gordura, com alho, cebola, tomate e cheiro-verde.

Arroz de Hauçá -Prato típico da cozinha baiana e nordestina, preparado com arroz branco, sem outro tempero senão o sal, e que se costuma enfeitar com pedacinhos de carne-do-sertão, ou de charque, fritos com alho e cebola, e postos em volta do prato.

Azeite de Dendê – óleo que se extrai do fruto da palmeira dendê. Em Portugal é conhecido como óleo de palma.

Barreado- Prato típico: carne cozida em fogo brando, durante muitas horas, em panela de barro tampada e fechada.

Beiju – originário do tupi-guarani *mbeyú*, é o bolo feito de massa de mandioca peneirada sobre o forno, onde se torra.¹

Bobó - comida de origem afro-baiana que é produzida a base de mandioca, azeite de dendê e camarão

Buchada – prato produzido do bucho e de vísceras do carneiro

Canjica – feita com milho verde ralado, manteiga e acrescida de leite e açúcar, ainda coloca-se queijo e coco ralado para temperar.

Capote- galinha-d'angola

Caranguejada- iguaria feita de caranguejos cozidos.

Carimã – Massa azeda de mandioca, mole, reduzida a bolos secos ao sol.

¹Normanha, 1982

Carne do Sol – carne de gado salgada e exposta ao sol.

Caruru – comida baiana feita a base de quiabo.

Cauim – Espécie de bebida preparada com a mandioca cozida e fermentada.

Chimarrão- Diz-se de, ou mate cevado sem açúcar, ou qualquer outra bebida sem açúcar — café, chá, etc

Cupuaçu – fruto de arvore esterculiácea da Amazônia.

Feijão Tropeiro-

Goma – deriva do grego *kommi* e depois do latim *gummis*, amido, no norte e nordeste do Brasil serve para indicar a fécula da mandioca.

Guaraná - Grande cipó da floresta amazônica (*Paullinia cupania*), da família das sapindáceas, cultivado pelos índios maués, de folhas trifoliadas, flores pequenas, alvacentas, e cuja cápsula fornece semente rica em substâncias excitantes (*xantinas*) e, por isso, adequadas à fabricação de refrigerantes e certos medicamentos; guaranazeiro.²

Jerimum - abóbora

Mandioca – palavra de origem indígena brasileira, planta de tubérculos alimentícios da qual possui espécies venosas que se denominam de mandioca brava, usada para produzir a farinha de mesa.

Maniçoba – espécie botânica silvestre, nativa do Ceará, contem vitamina a, cálcio e ferro. É também um nome dado a uma espécie de espinafre preparado com o limbo das folhas mais tenras da mandioca cultivada, que são trituradas, lavadas, prolongadamente fervidas e condimentadas.

Moqueca – alimento preparado com peixe ou mariscos guisados acrescidos de azeite de dendê, leite de coco e pimenta.

Paçoca – prato típico da região nordeste, de origem indígena, compõe-se de carne do sol, cebola e farinha de mandioca, esse prato é produzido dentro de um pilão de madeira.

Pamonha - papa do milho verde cozido que é cozida e envolta da palha do milho.

Pé – de – Moleque – bolo de carimã acrescido de rapadura preta castanha e erva doce.

² Dicionário Aurélio

Peixada- Prato de peixe cozido ou guisado.

Pequi – fruto do pequizeiro

Pirão - é qualquer alimento que em forma de farinha que se transforma em uma pasta grossa , concentrada.

Piripiri – Pimentão vermelho (*Capsicum annuum*) muito picante

Pupunha- fruto da pupunheira

Pururuca-

Rapadura – é o açúcar mascavo solidificado em forma de tijolos

Sarabulho-Iguaria portuguesa feita com sarrabulho, carne, fígado e banha de porco, pão de trigo e temperos, especialmente cominho. No Brasil, Iguaria preparada com sangue e miúdos de carneiro.

Sarapatel – alimento feito com sangue, rim, bofe e coração de porco ou carneiro com caldo.

Tacacá – Mingau quase líquido de goma de tapioca temperado com tucupi, jambu, camarão e pimenta.

Tapioca – significa polvilho, é vocábulo que se vincula somente á mandioca, produto derivado da goma de mandioca.

Tucupi – é no norte brasileiro a manipueira , em especial a que se origina da polpa da mandioca amarela.

Tutu- Iguaria feita de carne de porco salgada, tocinho, feijão e farinha de mandioca.

Vaca Atolada- iguaria da cozinha mineira,

Vatapá - prato típico da cozinha baiana e de herança negra, produzido com peixes ou crustáceos, pão envelhecido, temperado com azeite de dendê e pimenta.

Virado paulista- Prato típico da cozinha paulista, feito de feijão (geralmente mulatinho) que, depois de cozido e escorrido, é refogado com bastante gordura e temperos, e misturado com um pouco de farinha de milho ou de mandioca, sendo muitas vezes guarnecido com lingüiça frita, ovos estrelados e costeletas de porco

Xinxim de Galinha - Guisado de galinha, ou de outra carne, com sal, cebola e alho, ralados, a que se adicionam azeite-de-dendê e camarões secos, amendoim e castanha de caju moídos:

Introdução

A cultura é elemento chave para o desenvolvimento da atividade turística, principalmente no contexto atual, em que surgem nos turistas novas necessidades e desejos para complementar ou substituir produtos turísticos comumente conhecidos como de sol e praia.

Reconhece-se embora que o elemento cultural está presente em toda a ramificação da atividade turística, neste estudo, abordaremos apenas uma das dimensões específicas, a do turismo cultural.

O turismo cultural permite a troca de valores, novas experiências com o modo de vida do outro, dentre muitos outros fatores. 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 gastronômico.

Entende-se que a alimentação, no que toca a uma viagem turística, é um fator 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

Na verdade alguns destinos turísticos culturais são identificados pela gastronomia no contexto mundial, como a Itália, pelas massas, ou mesmo Portugal, pelos doces conventuais e o bacalhau. Entretanto, muitos destinos podem ainda desenvolver este segmento gastronômico, pelo potencial histórico-cultural que contém e mais ainda pela riqueza e diversidade gastronômica que possuem.

O estudo tratará 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 atividade turística, pelo fluxo de emigrantes, pela relação que se foi criando através das música, literatura e produtos televisivos, pensamos que um tal patrimônio comum poderia ser posto a serviço da atividade turística luso-brasileira.

No que toca a alimentação, pode-se encontrar muito da herança portuguesa na cozinha brasileira e que hoje também continua a acontecer. 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 gastronômico direcionado especialmente ao turista português.

Como questão movedora da investigação, colocou-se a seguinte: como a criação de um produto turístico que aproveite a presença da gastronomia portuguesa no Brasil pode influenciar na escolha deste destino pelos portugueses?

Os objetivos definidos para a pesquisa foram os seguintes:

- Objetivo geral; Criar uma rota de turismo cultural e gastronômico para turistas portugueses no Brasil
- Objetivos específicos:
 - Identificar a herança da gastronomia portuguesa no Brasil;
 - Analisar em que locais a presença da culinária portuguesa esta mais forte na culinária brasileira;
 - Identificar modos de relação e comunicação intercultural entre Brasil e Portugal a partir da atividade turística, enfocando a gastronomia como elo de ligação e propulsor da procura turística portuguesa;
 - Destacar a presença da culinária portuguesa no Brasil, propondo a criação de um produto específico de turismo cultural e gastronômico

Para alcançar tais objetivos, optou-se por uma metodologia de caráter exploratório. Inicialmente, fez-se um levantamento bibliográfico, que permitiu uma fundamentação teórica para a elaboração do conteúdo que seria posteriormente explorado através da técnica de pesquisa de grupo focal. O uso da técnica qualitativa de grupo focal contribuiu significativamente para a construção da Rota dos Portugueses, visto que através das idéias e da experiência vivida por turistas portugueses, pôde-se criar uma rota acolhendo gostos, opiniões sugestões, os quais jamais poderíamos ter encontrado descritos na literatura.

O trabalho está dividido em dez capítulos. Inicialmente, faz-se um enquadramento da história da alimentação desde a pré-história, até os dias e hoje e ainda a relação que a alimentação tem com o turismo e a cultura. O segundo capítulo apresenta um breve resumo histórico da alimentação portuguesa, sublinhando as constantes influências e processos evolutivos, sofridos por esta cultura, alguns dos principais gêneros alimentares usados com maior frequência e ainda dando destaque a gastronomia *ex-libris* das regiões em que hoje se encontra dividido o país.

O terceiro capítulo traz um breve histórico da alimentação brasileira, destacando o período de colonização, as principais culturas influentes na formação deste povo,

desta cultura e ainda a culinária típica de cada uma das regiões brasileiras, tendo maior enfoque nas áreas mais fortemente receptoras de turistas portugueses. Apresentando através da história como estas duas culturas estão ligadas, o quarto capítulo, destaca, como através do alimento e da atividade turística, estas culturas podem comunicar e (re) conhecer-se mutuamente.

O quinto capítulo, apresenta de maneira mais específica a Região Nordeste e a Região Sudeste do Brasil, delimitadas no capítulo anterior como os principais destinos turísticos dos portugueses. Assim, este capítulo traz uma breve caracterização a nível geográfico, demográfico, econômico, histórico-cultural e turístico destas regiões, enfatizando os Estados que em cada uma, recebeu maior número turistas portugueses.

Finalizado o levantamento bibliográfico, inicia-se a investigação empírica no sexto capítulo, em que são identificadas rotas turísticas existentes no âmbito da gastronomia, e é apresentado um levantamento de boas práticas de rotas gastronômicas em Portugal e no Brasil. O sétimo capítulo trata da metodologia científica utilizada neste trabalho, a qual enfatiza a pesquisa exploratória, de caráter qualitativo, que numa primeira parte se concretiza na técnica de grupo focal. Ainda neste capítulo, a partir dos dados gerados pelo grupo focal, usou-se a técnica de análise de conteúdo para se fazer o tratamento dos dados.

O uso da técnica de grupo focal e a análise de conteúdo em conjunto com o embasamento teórico apresentado nos momentos anteriores possibilitaram que, no oitavo capítulo fosse apresentado uma proposta de criação de uma rota, denominada, Rota Gastronômica dos Portugueses (constituída por três possíveis roteiros).

Nesta sequência, o último capítulo, apresenta as conclusões da investigação e elabora um conjunto de recomendações e sugestões de trabalhos e investigações futuras a realizar nesta área

Capítulo 1 – Alimentação e turismo cultural

1.1. – Breve síntese da alimentação

O ato de alimentar-se é indispensável à sobrevivência humana. A alimentação cumpre com uma função biológica ao fornecer ao corpo as substâncias indispensáveis para sua existência. (Schluter, 2003). Contudo, de acordo com o processo de evolução do homem o alimento assume um papel diferente. O homem passa a alimentar-se não somente para saciar a “fome”, mas ainda pelo “prazer”.

O homem pré-histórico, de início, alimentava-se de caça – carne crua, caçada apenas horas antes das refeições -, vegetais e frutos de árvores. A arte de cozinhar surgiu ainda na pré-história, com o domínio do fogo. A caça passou a ser assada em grandes chamas e foram criados os primeiros utensílios, como panelas de cerâmicas e o forno de barro, que proporcionaram a cocção das carnes e dos vegetais, dando-lhes, assim, um novo sabor (Macedo, 1998).

Não existia o costume do homem pré-histórico de cultivar alimentos nem de domesticar animais. Com o surgimento do fogo, criou-se esse hábito, que teve grande relevância para a evolução da gastronomia e proporcionou uma maior qualidade alimentar, pois não era mais preciso caçar nem procurar frutos ou vegetais, os quais ele possuía em seu *habitat*.

A essa nova forma da vida primata em comunidade deu-se o nome de Clãs, que eram unidades constituídas por várias famílias que não tinham o objetivo de acumular riquezas, mas sim cultivar e criar para a sua sobrevivência. Segundo Cotrim (1998): “essa mudança de comportamento representou uma das mais extraordinárias revoluções culturais da história, pois influenciou decisivamente o modo de vida do homem”.

De fato a cozinha passou por várias transformações ao longo dos tempos para chegar ao que se apresenta no contexto atual, tanto em pratos produzidos como em utensílios. Cada período histórico tem a sua marca deixada na história da alimentação.

Na transição da pré-história para a Idade Antiga (desde o ano 4000 a.c até o séc. V), o destaque na culinária é da civilização egípcia com a criação do pão, alimento essencial para os grandes banquetes e para as celebrações religiosas. Nos banquetes dos nobres egípcios, além de muita fartura e diversos tipos de pães, o divertimento era também promovido com música e muita dança (Cotrim, 1998).

Na Antiguidade, o requinte da cozinha vem ainda dos gregos, desde os utensílios para a produção dos alimentos (caldeirões de bronze) até o modo de preparar os alimentos. Para, além disso, os gregos tinham um hábito exagerado de se alimentar. Devido à localização geográfica da Grécia, (que possui uma extensa faixa em face do seu território, o Mar Mediterrâneo), havia ali grande fartura de peixes, além de desfrutarem outras carnes. Não era abundante a produção agrícola grega, pois o solo não era favorável ao cultivo. Como as carnes de bois, carneiros e porcos eram produtos de luxo, geralmente eram consumidas em ocasiões festivas ou em cerimônias religiosas (Macedo, 1998).

Com a implantação do sistema feudal na Idade Média, o homem passou a dar mais importância à vida no campo do que a na cidade. A sociedade feudal era esta mental, ou seja, ninguém subia ou descia de posição social. A produção era destinada ao consumo próprio. Nos feudos, produziam-se cereais, leite, roupas, utensílios, enfim, tudo de que o homem necessitava para a sua sobrevivência. Além disso, ainda os monges muito contribuíram para a alimentação neste período, simplificando a maneira de produzir os alimentos e dando-lhes ainda uma maior qualidade (Martins, 2006).

Segundo Macedo (1998): “a cozinha na Idade Média apresentava mais luxo do que sabedoria. Os ingredientes eram simplesmente justapostos, sem preocupação com a combinação. O que importava era a apresentação dos pratos e não como os alimentos eram preparados. Esse foi o período que a culinária menos evoluiu”.

Com a queda do sistema feudal, no séc. XV iniciou-se a Idade Moderna, e o início da formação do Estado Moderno, que dava poder pleno ao rei. A mudança na estrutura da sociedade com a monarquia provocou um grande desejo aos europeus de expandir-se e conquistar novos continentes em busca de suas riquezas, entre elas os metais preciosos e as especiarias, já que estas tinham grande valor econômico, pois eram muito apreciadas em suas refeições.

Com a expansão marítimo-comercial, a Europa proporcionou um grande intercâmbio cultural entre os povos. Os europeus, explorando a Ásia, América e África, puderam levar de um continente para o outro diversas especiarias, produtos agrícolas, receitas etc. (Martins, 2006).

Ao contrário do luxo dos banquetes da Idade Média, a cozinha européia era mais simplificada, porém rica nos hábitos da sociedade, no que toca hábitos de etiqueta. Foi na Idade Moderna que ocorreu a grande ascensão da requintada culinária francesa. Além do destaque na preparação dos alimentos, os franceses criaram uma nova maneira

de servi-los. Ao invés de serem todos sobrepostos na mesa, os alimentos eram servidos separadamente, seguindo uma ordem: iniciava-se com sopas e terminava-se com diversos doces. Nesse período, criaram-se os mais famosos molhos franceses, entre eles o molho *Bechamel* (Macedo, 1998).

Ainda na Idade Moderna destaca-se o grande apreço europeu pela doçaria, pois em determinado momento deste período, o açúcar já não era mais um produto raro e veio a substituir o mel nas diversas receitas já existentes, contribuindo ainda, para o desenvolvimento de novos doces.

Da transição do sistema feudal para o capitalismo o que se pode destacar é o auge da cozinha Francesa. É neste período que nasce a primeira escola de culinária do mundo, a qual se chamava *Le Cordon Ble e* que ensinava a cozinha francesa. Surgiram vários chefes e inúmeros restaurantes em Paris. A culinária da Francesa atingiu o auge (Martins 2006).

Embora as cozinhas continuassem a se desenvolver, não houve acontecimentos muito relevantes e registrados até o período pós-primeira guerra mundial, onde o mundo passou por grandes transformações nos seus hábitos alimentares. Com o desenvolvimento da indústria alimentícia, aumentou a procura de refeições tipo *faz Ford* (pizza, sorvetes, sanduíches) e *self-service* .

O gosto por essa alimentação iniciou-se nos EUA e logo após expandiu-se pela Europa

a revolução industrial atinge a história da alimentação em vários aspectos, mas antes de tudo pelo desenvolvimento das indústrias alimentares. Determinados produtos intermediários como as farinhas, óleos, açúcar, vinagre, etc, que outrora eram fabricados de forma artesanal, estão sendo produzidos atualmente por poderosas fábricas de farinha, de óleo, açúcar, vinagre, etc.(Flandrin e Montanari, 1996:700)

Já na época denominada por muitos historiadores, de “contemporânea”, séc. XIX e XX surgem uma nova forma para a arte de cozinhar: a *Nouvelle Cuisine*, a qual priorizava o sabor natural dos alimentos. No século XIX não foram inventados muitos pratos, mas alguns foram objetos de inovações e transformações (Macedo, 1998).

1.2. – Alimentação e cultura

A alimentação diferencia-se em cada cultura, fato este que se dá por vários aspectos, como o clima, o solo, os produtos agrícolas, etc. O homem cozinha de acordo com o que lhe é ofertado pelo meio ambiente em que vive.

a alimentação é um processo consciente e voluntário que se ajusta a diferentes normas segundo cada cultura e no qual o ser humano é socializado desde o seu nascimento. Desse modo o conceito de alimentação, implica tanto os processos nutritivos e a regulação e o controle dietéticos como o marco cultural e social em que se localizam esses comportamentos e normas alimentares (Schluter,2003:13).

É possível que através da cozinha, se possa reconhecer culturas, religiões, acontecimentos, épocas, etc. (Reinhardt 2002).

a cozinha é um símbolo cultural, é memória, e principalmente patrimônio cultural de qualquer grupo social. A simbologia dos alimentos exerce uma influência ao homem, podendo constituir-se em importante elemento que revela identidades e ajuda a entender a cultura de um povo (Corner, 2006:1).

O reconhecimento da cozinha como Patrimônio da Cultura imaterial de um povo (Schutler, 2006) conduz igualmente ao sublinhar da gastronomia como elemento decisivo na determinação da relação turismo e alimentação.

acredita-se que a palavra gastronomia advenha de vocábulos gregos: “gaster” significa “ventre, estômago”, “nome” significa lei e “ia” é o sufixo que transforma a palavra em substantivo. Originalmente esta palavra poderia ser traduzida como o “estudo das leis do estômago (Flagliari, 2005:02).

De acordo com Rebelo (2003), gastronomia tradicional é a arte de criar receitas através da combinação de matérias primas tradicionais com hábitos locais, vivências históricas e heranças culturais. É a partir da história para além do sabor encontrado nos pratos que se pode explorar o chamado turismo gastronômico, que é parte integrante do turismo cultural.

Esses pratos são denominados de pratos típicos, que Gimenes (2006:2) define como: “uma iguaria gastronômica tradicionalmente preparada e degustada em uma região, que possui ligação com a história do grupo que a degusta e integra um panorama cultural que extrapola o prato em si”.

O autor ainda destaca que esta iguaria por reforçar a identidade de uma localidade e de seu povo, se torna muitas vezes uma espécie de insígnia local, fato que ganha importância dentro do contexto turístico.

A idéia de valorizar a identidade de um destino a partir da alimentação dar-se muitas vezes pelo contexto histórico, as heranças deixadas pelos antepassados, etc. Assim um destino ao entender a sua gastronomia como patrimônio, pode apresentá-la como um atrativo turístico. “o uso turístico do patrimônio faz com que a gastronomia adquira cada vez maior importância para promover um destino e para atrair correntes turísticas” (Schluter, 2003:69).

1.3. – Turismo cultural

Na análise estrutural do turismo pode-se encontrar a gastronomia como recurso turístico cultural, sendo parte integrante do subsistema cultural:

os recursos turísticos culturais são, pois, os produtos diretos das manifestações culturais. Como não existe uma cultura apenas- já que uma cultura pode ser entendida como conjunto de crenças, valores e técnicas, para lhe dar com o meio ambiente, compartilhando entre os contemporâneos, e transmitindo de geração em geração. (Beni, 1998:88)

O tipo de turismo diretamente ligado ao uso do patrimônio como atrativo turístico é o turismo cultural, Molleta (1999) citado por Batista (2005) define como “ [a atividade que oferece] acesso a esse patrimônio cultural, ou seja, a história à cultura e ao modo de viver de uma comunidade. Sendo assim, o turismo cultural não busca somente lazer, repouso e boa vida. Caracteriza-se também pela motivação do turista em conhecer regiões onde o seu alicerce está baseado na história de um determinado povo, nas suas tradições e nas suas manifestações culturais, históricas e religiosas”.

Neste estudo compreende-se a gastronomia como patrimônio da cultura de um povo e parte integrante, ou seja, um segmento do turismo cultural. Contudo, vale ressaltar que alguns autores reconhecem a gastronomia como um segmento isolado do turismo cultural e denominam-na de turismo gastronômico (Flagiari, 2005).

O turismo cultural explora diversos segmentos, “a arte é um dos elementos que mais atraem turistas. A pintura, a escultura... [ainda] outros elementos são apropriados pelo turismo cultural com a intenção de promover o próprio e a comunidade local, como: a música dança artesanato, gastronomia típica,etc.”(Batista, 2005:32).

O uso da gastronomia como produto turístico é uma tendência recente, e, assim como outros produtos culturais e outros tipos de turismo mais recente, 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.

a demanda do mercado turístico desde alguns anos manifesta uma tendência de crescente busca de novas satisfações em resposta a expectativas de ócio e esparcimento: uma combinação de férias, turismo e enriquecimento cultural, em uma atitude muito mais ativa e participativa (Garcia e Sanchez, 2003).

A escolha do “novo e exigente turista” pode dar-se somente pelo segmento cultural, porém destinos de sol e praia têm ainda como possibilidade, complementar a atividade que praticam, com as atividades culturais, principalmente em período que por razões climatológicas não podem oferecer o seu produto principal.

A gastronomia pode ser desenvolvida como um produto principal ou como complementar de um destino turístico. Alguns países já são conhecidos por desenvolver como “produto turístico chave” a gastronomia. É o caso, por exemplo, da França, com a culinária à base de manteiga, creme de leite, vinhos excelentes, queijos, peixes de rio, frutos do mar e aves (como os gansos, do qual é produzido um patê de fígado, *Foi Gras*), ou de Itália, com diversos tipos de molhos à base de tomate e condimentados com algumas especiarias; massas; o arroz dos famosos risotos, a polenta de farinha de milho, que substitui o pão, em algumas mesas; o vinho; as sopas de mariscos (Macedo, 1998), entre outros.

A Suíça é famosa pela produção de chocolate de grande qualidade. É lá onde se situam as sedes dos principais fabricantes de chocolates mundiais: *Nestlé e Lindt*. Os suíços têm ainda fama por produzirem bons queijos e pratos típicos como o *fondue*. Na doçaria, ainda se destacam os sorvetes das marcas mais famosas do mundo: *Haagen-Daz e Movenpick*. Esses são alguns dos pratos que se tornaram atrativos gastronômicos e motivam o turista na busca dessa atividade. (Fagliari, 2005).

È neste contexto 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.

Na verdade, Portugal é o terceiro país mais emissor de turistas para o Brasil, ocupando esta posição desde o ano de 2002, até os últimos dados apresentados pelo Instituto Brasileiro de Turismo (EMBRATUR). Contudo, a concentração destes turistas, dar-se em duas regiões em especial, a Região Nordeste e a Região Sudeste, mais

especificamente, referimos-nos, aos Estados da Bahia, Ceará, Pernambuco e Rio Grande do Norte, e na segunda os Estados do Rio de Janeiro e São Paulo.

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 dessas culturas, tendo em conta a relação colonizador e colonizado. Os capítulos a seguir apresentam brevemente a história da alimentação destas culturas, enfocando esta relação.

Capítulo 2 – Breve síntese da alimentação portuguesa

2.1. – Da pré-história ao descobrimento.

O modo em que se apresenta hoje a riquíssima gastronomia portuguesa é fruto de uma gama de influências deixada por diversos povos. Cada um destes povos contribuiu para a atual formação desta cozinha, quer seja ela de pequena ou grande dimensão. Explorando brevemente a contribuição dada a cada período, far-se-á neste capítulo, uma breve apresentação do contexto histórico em que se desenvolveu a alimentação em Portugal:

raças diferentes ter-se-ão amalgamado mas os genes determinam traços que não se eliminam, que não desaparecem nunca. E, claro, a própria terramontanhosa aqui, plana acolá, mais ou menos fria, mais ou menos fértil-molda não só as gentes, como também define e impõe tudo o mais. Porém seja nas províncias mais austeras ou nas mais coloridas(em cor, de facto, e em carácter), encontramos o gênio culinário do povo, um gênio inato, expresso por vezes em criações surpreendentes.(Phillips ,1992:15)

Analisar a alimentação portuguesa a partir dos tempos pré-históricos não é tarefa fácil. Reis (2008:13) justifica que “é difícil - por escassez de investigação e de registos escritos, seguir a par e passo este percurso no território que hoje constitui [Portugal]”. Saramago (1997:7) ainda destaca que “Portugal foi sempre rico em histórias e pobre em livros”. Recorrendo a estudos arqueológicos é que se podem encontrar alguns dados de como inicialmente alimentavam-se os povos que aqui habitavam.

O que se encontra registrado pela arqueologia é que, a 400.000 anos atrás os habitantes do território que hoje se encontra Portugal, “mariscavam na costa, caçavam onde a oportunidade se lhes deparava e petiscavam, completando a alimentação com raízes e frutos silvestres” (Reis, 2008:14).

No século VI antes de Cristo a Península Ibérica foi invadida por diferentes povos:

Primeiro, foram os celtas (essencialmente guerreiros e muito turbulentos). A seguir vieram os Lígures que, na sua grande expansão, guerrearam e repeliram os Iberos, em sucessivas batalhas. Esses Povos (Iberos, Celtas e Lígures), na sua convivência acabaram por se entender e fundir uma coligação de um só povo, de que resultaram os Celtiberos...Ainda se lhe juntaram outros povos, Fenícios, Gregos e Cartagineses . Todos eles vieram estabelecer suas colônias, em diversos pontos da Península Ibérica...(Albino, 2004:15)

Sublinha-se que o costume alimentar dos povos que habitaram neste período em terras lusas foi de grande importância. Os Celtas trouxeram os hábitos alimentares dos povos da Europa do Centro e do Norte, os quais tinham por hábito alimentar-se de caça e produtos derivados do leite, queijo e manteiga. No que toca às contribuições dadas pelos Fenícios, Saramago (1997:42) relata que:

trouxeram com eles uma quantidade de melhoramentos que podem ser considerados como um legado cultural orientalizante influenciando decisivamente a vida dos povos indígenas do sul de Portugal. No sector agrícola intensificaram as áreas de cultivo de cereais e introduziram novos métodos no fabrico do vinho e do azeite. Foi de modificações análogas – agrícolas e tecnológicas- que se foi fazendo a história da alimentação.

Retomando o contexto histórico do território português vale ressaltar que estes novos povos que haviam chegado e estabelecido suas colônias, não foram aceitos pelos Celtiberos, os quais puderam contar com a colaboração romana para derrotar os Fenícios. A chegada Romana na Península Ibérica deu-se ainda por fatores estratégicos, referentes à segunda guerra entre Roma e Cartago. A vitória das hostes de Roma permitiu que os vencedores se mantivessem no terreno do qual reconheciam os recursos passíveis de exploração, e ocuparam praticamente toda a Península ibérica (Reis, 2008).

Assim o território português passa a ser dominado pelos povos romanos. Este povo proporcionou grande desenvolvimento em setores como a agricultura. Em Portugal, a romanização desenvolveu-se com mais facilidade nas regiões que tinham um tipo de vida mediterrânico como foi o caso do Alentejo (Saramago, 1997)

No que toca o modo como se alimentavam os romanos, deve-se destacar que::

cultivavam vinha, a oliveira, a figueira, a cevada e o trigo, que eram frugais e bebiam água, cerveja de cevada e leite de cabra. O vinho era coisa rara e apenas usavam em festins. Comiam sobretudo carne de cabra e, provavelmente, atendendo ao elogio dos recursos fluviais, peixe e moluscos como os seus antepassados (Reis, 2008:23).

A dieta alimentar dos romanos compunha-se ainda de leguminosas como favas, grãos, lentilhas, dentre outros (Saramago, 1997).

Sublinha-se ainda que neste período de romanização, no que toca a alimentação, faz-se necessário destacar a presença dos Judeus na Península Ibérica. Em relação a contribuição deixada por estes povos a alimentação portuguesa, toma-se como exemplo o Cozido a Portuguesa:

um dos petiscos preferidos dos [judeus], consistia num cozido em que podiam entrar, borrego ou cabrito, galinha, vaca, grão-de-bico e uma grande variedade de produtos hortícolas. Juntavam-se os gêneros eleitos em uma panela, tapava-se e deixava-se ficar no brasido a cozinhar muito lentamente até a hora de almoço do dia seguinte. O cozinhado resultante era conhecido como adafina e admitia pelo menos duas versões. É provavelmente que a cristandade deixasse tentar pela excelência e simplicidade da receita e a transformasse com a adição do porco e dos seus derivados no antepassado do que hoje em dia conhecemos como o cozido à portuguesa (Reis, 2008:34).

A permanência romana também teve seu tempo marcado no território português, no qual encontraram a resistência dos Lusitanos, povos que eram inconformados com a permanência romana no país, tendo em conta o fato de que estes povos teriam vindo da Península apenas para auxiliar os celtiberos. Da difícil relação entre romanos e lusitanos deu-se origem a Lusitânia, uma área do território ao sul do Douro, juntamente com a região, além do rio Guadiana que passou a formar esta província tão portuguesa Romana (Albino, 2004)

Sublinha-se que com a queda do Império Romano a Península Ibérica sofre novas Invasões de povos vindos do Norte da Europa; Álanos, Suevos e Vândalos e ainda outros povos chamados Visigodos. Estes povos encontravam-se em constantes batalhas e ainda foram acompanhados de fome e pestes, fatores este que contribuíram para o canibalismo:

é difícil neste período conturbado da história, animado por ódios, confrontos e chacinas que deixavam atrás de si apenas a miséria, falar de alimentação. A idéia que se fica é de que depois da matança generalizada das populações que paulatinamente tinham evoluído em termos alimentares desde a idade do bronze[século X a.c, até século II a.c] até a ocupação romana pouco terá sobrado como costume ou tradição. O pouco que sobrou foi saltando de memória em memória à espera de melhores dias para poder concretizar-se os hábitos dos invasores ferozes devoradores de carne e grande bebedores, não trazia nada que se não soubesse (Reis, 2008:31).

Foram os visigodos os vitoriosos das inúmeras batalhas ocorridas, assim passaram a ter o domínio da Península:

Três séculos mais tarde, o domínio dos visigodos sofreu a invasão dos Mouros do Norte da África, que conseguiram apoderar-se do território peninsular, com a exceção dum recanto nas Astúrias. Ali, um conjunto de guerreiros, comandados por Pelágio (príncipe visigodo), iniciou a Guerra da Reconquista e derrotou os Mouros invasores com o apoio que lhe foi dado pelo rei de Castela D. Afonso VI (1072-1109) e de outros monarcas castelhanos, que auxiliaram a luta de pelágio, nessa guerra da reconquista cristã. Conseguiram, assim, rechaçar os Mouros para o Sul e libertar a Península do seu domínio.(Albino, 2004:21)

A permanência árabe em Portugal iniciou em 711 e durou cerca de 538 anos, tendo sido encerrada em 1249:

foram cinco séculos de presença de uma cultura alienígena que deixou marcas profundas nos habitantes do território invadido, não pela tentativa de islamização dos vencidos e da conseqüente adopção, ou não adopção, do novo credo, mas pela qualidade do saber teórico e prático nos mais diversos domínios do conhecimento vinculado pelos invasores (Reis, 2008:35).

Os árabes deixaram na culinária portuguesa grande contributo, tanto em técnicas, utensílios ou mesmo em receitas que até hoje fazem parte da cozinha portuguesa, como é o caso da açorda. Reis (2008:37), apresentando o modo de fazer as sopas árabes, explica como se deu origem a açorda:

à sopa podiam acrescentar-se ossos para a enriquecer vertendo nela a medula rica em proteínas e ferro. Em ocasiões especiais utilizavam, carne de borrego ou carneiro, de longe as mais desejadas e, como alternativa bem menos interessante, coelho ou galinha. As panelas para este preparo dispunham de boca mais larga e eram tampadas com um tecto perfurado para que a saída do vapor se fizesse mais lentamente e o cozinhado pudesse apurar. Muitas vezes a água de cozedura da carne era utilizada para adicionar a sopas ou migas de pão, azeite e ervas aromáticas. Chamavam-lhe *ath-thorda* e veio até aos nossos dias com o nome de açorda, ou sorda, sem o artigo definido, como se lhe chama no norte do país. Uma variante possível a esta utilização do pão era amassá-lo com carne picada e gordura para depois fritar em azeite. A receita alternativa, que originalmente se designava por *harisa*, também viajou no tempo e chegou ao século XXI sem grandes sobressaltos no percurso. Conhecemo-la por migas e faz parte integrante da cozinha tradicional alentejana.

Ainda são contribuições da permanência árabe, a cultura do açafraão, o uso do arroz, o trigo-sarraceno e uma variedade de doces, dentre muitos outros:

quase todos os produtos que comemos, exceptuando o tomate, os pimentos, a batata, o peru, algumas variedades de feijão e pouco mais, eram produtos da cozinha árabe com confecções que, segundo as pessoas e os lugares, se mantiveram presentes no quotidiano alimentar das populações (Saramago, 1997:119).

A herança árabe ainda fincou-se fortemente na doçaria, os árabes deixaram em Portugal doces a base do mel de abelhas, habituais em todos os povos errantes e caçadores, alfenim, alféloa, bolo de mel, pinhoadá. (Casado, 2004).

Pode-se encontrar a influência árabe em Portugal em alguns dos primeiros livros de culinária publicados no país, como é o caso do Livro de Cozinha da Infanta D. Maria, o qual apresenta receitas como galinha mourisca, arroz doce, água de rosas,

amêndoas, alfitetes, almojâvenas, alfeolas e massapães. No caso do primeiro livro de culinária, publicado em Portugal, dois séculos depois do livro da Infanta, a *Arte de Cozinha*, por Domingo Rodrigues, o qual ainda encontra-se diversas receitas de matriz árabe, como por exemplo, almôndegas, almojâvenas, manjar branco, etc (Saramago, 1997)

Ao período posterior a dominação árabe, ocorre a reconquista do povo cristão, entretanto falar da contribuição deste povo, acredita-se que ao longo dos anos, mantiveram uma alimentação similar a dos Visigodos:

O certo é que, após a reconquista, estava preparado o caldo rico de genes que a descendência cruzada de povos de origens diferentes foi engrossando ao longo dos séculos. Esse caldo, oculto e imperceptível, passa agora a constituir a pedra angular a partir da qual se construirão as futuras ementas nacionais. Para a sua evolução, além dos dados imprescindíveis da memória, contribuirão decisivamente a capacidade inventiva dos artífices e os resultados espantosos da aventura dos descobrimentos que iniciou a globalização Reis, 2008:43).

A herança alimentar dos diversos povos que habitaram na Península Ibérica, teve uma grande dimensão, contudo é a partir dos Descobrimientos que a cozinha portuguesa é “enriquecida”, e ganha novos sabores e aromas trazidos da África, das Américas e das Índias:

a aventura dos grandes descobrimentos veio, portanto, transformar por completo a cozinha lusitana e também a de outros países europeus, por lhes ter dado a conhecer os mencionados produtos e as referidas especiarias, que contribuíram para a criação de novas ementas, que passaram a valorizar, em larga escala (Albino, 2004:45).

Assim a cozinha portuguesa passa a se solidificar, e apresenta uma grande dimensão de receitas. Precisamente no período do descobrimento, em Lisboa, 1680 é publicado o primeiro livro sobre a culinária, *Arte de Cozinha*:

[esta obra] reunia as ementas tradicionais portuguesas no âmbito aristocrático. Arraia-miúda e plebeus não pensariam em fixar em forma de escrita a técnica sabidamente transmitida pela prática, geração a geração, através de lavradoras e mulheres do povo, dentro das vilas, aldeias e cidades (Casudo, 2004:889).

Contudo, esta investigação não tem como objetivo apresentar apenas uma alimentação elitizada, mas sim apresentar a gastronomia portuguesa como um todo. Assim decidimos, escolheu-se caracterizar a cozinha portuguesa através de alguns alimentos que a melhor representam a sua dieta alimentar.

2.2. – Caracterização da alimentação portuguesa

Antes de apresentarmos os alimentos que mais caracterizam a alimentação portuguesa, deve-se ressaltar uma técnica muito usada nesta cozinha e que é um diferencial em muitos pratos. O refogado possivelmente herdado dos povos árabes (Quitério, 1997):

o número de receitas portuguesas que mencionam refogado é quase infinito. No entanto, apesar disso, os livros de cozinha nem sempre se detêm a explicar como se faz. O refogado é um elemento básico de muitos pratos, e na maior parte das vezes, consiste apenas de cebola frita em azeite ou óleo (Philips, 1992:22).

Dos condimentos, grande parte, chega a Portugal no século XV, vindo do Oriente, contudo foram responsáveis por algumas alterações na cozinha portuguesa:

podemos dizer que a cozinha portuguesa prima pela simplicidade, tanto neste como noutros aspectos. A pimenta era, sim, um elemento indispensável mesmo em tempos medievais devido a necessidade de disfarçar o gosto de carnes mal curadas...o cravinho e a canela foram dois ingredientes que sobreviveram, juntamente com algumas ervas aromáticas, entre as quais se destacam o louro, a salsa e os coentros pela sua popularidade(Philips, 1992:23)

Sublinhem-se ainda outros condimentos comuns na cozinha portuguesa; alho, baunilha, canela, cebola, coentros, colorau, cominhos, cravinho, erva-doce, hortelã, laranja, limão, louro, noz-moscada, oregãos, pimenta, pimentão piri-piri, vinagre e vinho.

O azeite é mais um produto comum a mesa do português:

diz quem sabe que os visigodos herdaram a oliveira dos romanos e este possivelmente já o haviam por cá encontrado. Os árabes mantiveram a cultura e por certo, a fizeram prosperar. De resto, onde a reconquista cristã mais tardiamente se realizou foi precisamente onde a cultura da oliveira era maior (Quitério, 1997).

As sopas sempre estiveram presentes na dieta portuguesa. Em 1680, o livro *A Arte da Cozinha* apresentava um número de doze receitas. Contudo, somente uma é capaz de representar as sopas servidas hoje nos país, pois as outras onze receitas tinham o açúcar como ingrediente; ou seja, eram doces (Quitério, 1997):

quanto as sopas, na sua bastante mais extensa variedade, foram, desde sempre, do pleno agrado de muita gente, e são hoje consideradas por certos nutricionistas, absolutamente necessárias numa salutar e boa alimentação...Da listagem das sopas, indicam-se algumas delas: caldo verde, sopa de abóbora, sopa de galinha(canja), minestrone, sopa alentejana, sopa de amêijoas, sopa de cação, sopa de peixe, sopa de castanhas, sopa de tomate, sopa de nabijas, sopa de feijão verde, sopa de feijão encarnado, sopa de feijão manteiga, sopa de massa,...etc.(Albino, 2004:47)

Diante de tal dimensão de receitas de sopas, destacam-se aqui quatro, que Antonio Maria Betto considera fundamentais e características da cozinha portuguesa. São elas: a canja, o caldo verde, a sopa do cozido nacional e as sopas de peixe (Quitério, 1997).

Das carnes as que são comuns na dieta portuguesa destaca-se a de vaca, de vitela, de porco, de cordeiro, de borrego, de carneiro, de cabrito, de cabra e de cavalo (Albino,2004).

Não se deve esquecer ainda do famoso leitãozinho, que se faz muito bem à Moda da Bairrada. Acredita-se a carne de porco é a carne mais usada da cozinha portuguesa, principalmente em zonas rurais. Cita-se como exemplo a presença desta carne no cozido a portuguesa, na carne de porco alentejana, dentre outros pratos difundidos nacionalmente.

Para além da carne, do porco ainda aproveita-se outras partes para se confeccionar diversos alimentos:

deve-se fazer referência ainda aos enchidos (Chouriços de carne, farinheiras, morcelas e bucho), que são preparados de várias maneiras, durante os três dias a seguir à matança do porco. Isto depois da carne ter sido deixada a marinar e as tripas serem convenientemente lavadas em água corrente, por vezes na ribeira da aldeia.... (Albino, 2004:56).

Das caças, destacam-se a perdiz, a qual muito cedo ocupou lugar nos livros de culinária, tendo esta 8 receitas publicadas já em 1680 por Domingo Rodrigues. Deve-se destacar nacionalmente a receita de Perdizes à Convento de Alcântara. Das outras caças ainda é importante citar o lebre, o qual faz-se receitas como a lebrada à Portuguesa ou a transmontana, lebre recheado entre outros. Do coelho faz-se o coelho a caçadora, o coelho a Pierrot, o arroz de coelho, dentre muitos outros pratos (Ferreira,2003).

Das aves mais comuns encontradas na cozinha portuguesa destacam-se o frango, a codorniz, pombos, peru, pato, citadas desde a Arte da cozinha. Destas aves pode-se destacar receitas como frango estufado, frango embebedado, pato estufado, arroz de pato, peru recheado com castanhas, etc. (Ferreira, 2003).

O gosto e hábito no consumo de peixes e mariscos é uma característica sécular expressa na alimentação portuguesa:

a milhares de anos, o peixe era um dos alimentos principais dos povos que se estabeleceram ao longo da costa, que muito mais tarde, viria a ser o litoral português... seja qual for o número de receitas, antigas ou modernas, criadas para cozinha peixe, a verdade, porém, é que o velho peixe frito é ainda um dos melhores pratos. (Philips, 1992, p.63)

A costa portuguesa oferece uma riquíssima variedade de peixes: cherne, corvina, dourada, garoupa, goraz, imperador, linguado, pargo, pescada, pregado, robalo, rodovalho, salmonete (Quitério, 1997).

Contudo, há um peixe que é paixão nacional ou mesmo internacional: o bacalhau, ou, como muitos denominam, o “fiel amigo”:

uma autêntica história, esta relação dos portugueses com o bacalhau. Amor a primeira vista o que o tempo outorgou profundidade e perpetividade. Amor quase incompreensível por um peixe que mora a milhares de milhas, sendo a nossa costa tão rica de espécie. Mas só aqui alcança a plenitude, seco, protegido e embelezado pelo sol, pelo sal pelo azeite de Portugal (Quitério, 1997:18).

Este peixe é alimento principal de algumas festas realizadas durante o ano, entre elas, destaca-se o grande consumo do bacalhau no Natal. Deste peixe podem-se fazer diversas receitas: bacalhau cozido, bacalhau assado com batata a murro, bacalhau com natas, bacalhau à Narcisa, bacalhau a Zé do Pipo, bacalhau à Brás, dentre outros.

Outro peixe que tem grande destaque na cozinha portuguesa é a sardinha:

vem de sempre o lugar de honra que a sardinha ocupa na alimentação dos portugueses. Que assim era, já no século XV, atesta-o a autorização surpreendente para a época, da sua pesca nos domingos e dias santos. E do feliz casamento que faz com o vinho. (Quitério, 1997:21)

Em Portugal, o melhor período para se consumir a sardinha é a primavera e o verão, onde o peixe está mais gordo mais gostoso, período também em que é usada como principal alimento para uma tradicional festa popular, o São João:

por aqui se deixa perceber como a sardinha esta integrada nos hábitos e na cultura popular. Foi-se de tal forma enraizando ao longo dos anos, que acabou por ser absorvida em todas, ou quase todas, as manifestações tradicionais. Está nos provérbios, nas canções, nos contos, nos jogos, na poesia, na explicação dos sonhos, tem pregões, está na genealogia de algumas famílias, deu referência toponímica, inspirou o teatro...(Abel e Consiglieri, 2000:36).

Para além de assada, a sardinha pode ser feita de diversas formas; bola de sardinha a moda de Bragança, caldeirada de sardinha, sardinha suada, sardinhas à mingau, dentre muitos outros (Quitério, 1987).

Sublinha-se que não são somente o bacalhau e a sardinha que se fazem presentes a mesa portuguesa, ainda há diversos peixes, crustáceos e moluscos que compõem a cozinha portuguesa, os quais Albino (2004:50) faz referência:

Abrótia, alabote, albacora, anchova, arenque, arrequim, azevia, atum, bacalhau, barbo, besugo, biqueirão, boga, cação, cachucho, capatão, carapau, carpa, carta, cavala, cherne, chicharro, congro, corvina, dourada, dentado, eiró, enguia, escamudo, espadarte, faneca, garoupa, goraz, imperador, lampreia, linque, linguado, moréia, mero, pargo, peixe-agulha, peixe-espada, pregado, pescada, robalo, safio, salema, salmão, salmonete, sardinha, sargo, sável, solha, raia, ruivo, tainha, tamboril, tintureira, tremelga, truta; choco, lula, peixe-anjo, pintarrocha, polvo, potra, camarão, gambá, amêijoia, berbigão, burrié, búzio, cadelinha, mexilhão, navalha, ostra, vieira, caranguejo, lagosta, lagostim, lapa, lavagante, perceves, santola e sapateira.

Os queijos produzidos em Portugal são de boa qualidade e ponto de referência obrigatório no que toca a gastronomia portuguesa, cite-se os mais típicos, queijo de azeitão, queijo cabreiro, queijo de Évora, queijo de Castelo Branco, queijo da ilha, queijo de nisa, queijo do pico, queijo rabaçal, queijo saloio, queijo de Serpa, queijo da serra e o requeijão (Correia, 2000).

No que toca a enologia, bastante desenvolvida no país, sublinha-se que por ser Portugal dotado de condições climáticas favoráveis ao plantio de uvas, Portugal produz uma diversidade de vinhos, dentre eles dois que se destacam pela sua unicidade no mundo, são o vinho verde e o vinho do porto (Albino, 2004).

2.3. – A doçaria portuguesa

O doce é um alimento comum a mesa portuguesa, quer seja ele conventual ou regional:

em Portugal, a doçaria constitui uma tradição, caracterizada pela variedade, abundância e qualidade de produtos subsistindo desde o tempo dos lusitanos e que ao longo dos séculos se desenvolveu, pois encontrou nos conventos e mosteiros um clima de ostentação e estabilidade, onde mãos hábeis aumentaram a possibilidade de escolha(Goucha, 1999:7)

Nas palavras de Quitério (1997) a doçaria portuguesa resume-se assim: “Somos proprietários, não haja receio das palavras, da melhor e mais variada doçaria do mundo”.

A produção de doces sempre foi muito favorável ao país, pois sempre teve fartura de mel e açúcar (Saramago, 2000). O mel foi o primeiro produto a adoçar as receitas lusitanas, Ribeiro (1997:16) destaca que “em Portugal houve sempre grande abundância de mel...com o mel se preparavam todas as doçarias. A utilização quase exclusiva do mel na preparação de pratos doces deu-se até o final da Idade Média, sendo assim substituído pelo açúcar.

O açúcar, desde o domínio árabe, foi muito utilizado em terras lusas:

a doçaria árabe, utilizando o açúcar, o mel, as amêndoas e as nozes, deixou marcas profundas na dieta alimentar dos povos que eles dominaram, como no território que hoje é Portugal, sendo a sua acção principalmente influente na região do Alentejo. Essa matriz foi gênese de uma significativa quantidade de receitas de doçaria conventual que alguns séculos mais tarde viriam a surgir fulgurantes. (Saramago, 2000:5)

Contudo, com saída árabe do território luso, este produto passa a ser usado somente com objetivos medicinais, o açúcar encontrado nas diversas receitas árabes, passa a ocupar lugar somente na botica:

em Portugal a utilização do açúcar na época da reconquista ficou restrito a este lugar de produto dietético de prescrição médica. Era um produto de tal forma raro que figurava em testamentos de reis e de altos dignitários, considerado por isso como herança valiosa. (Saramago, 2000:5)

Apesar de esquecido por um longo período de tempo, o açúcar volta a triunfar nas receitas portuguesas no século XV e foi o grande responsável pelo desenvolvimento do que hoje é a doçaria portuguesa:

Esta segunda aparição ocasionou uma mudança nos processos e nas estruturas de confecção da doçaria, mudança particularmente presente na doçaria claustral. O açúcar permitia através dos vários pontos a que podia ser levado, a realização de novos doces onde entrava como ingrediente principal. A sua larga disponibilidade nas cozinhas conventuais e a imaginação suscitada pela sua diversificada utilização conferiram-lhe o estatuto de produto com maior importância nas realizações doceiras. (Saramago, 2000:8)

A abundância de açúcar em Portugal no século XV deu-se, principalmente, por dois motivos. Inicialmente o descobrimento da Ilha da Madeira, que permitiu o país iniciar a produção e a exportação do açúcar, e mais tarde com o descobrimento e a colonização do Brasil, onde foi possível a produção em larga escala do açúcar nesse país. Tal passou a ser o uso do açúcar na produção de doces que no final do século XV, dois terços das receitas portuguesas continha açúcar (Flandrin e Montanari, 1996):

A origem de grande parte da doçaria portuguesa esta nos conventos: “os doces acompanharam desde o inicio das fundações dos conventos o fausto das refeições claustrais, mas foi a partir dos séculos XV e XVI, com uma melhor divulgação do açúcar, que atingiram notoriedade”. (Saramago, 2000)

em Portugal, a doçaria constitui uma tradição, caracterizada pela variedade, abundância e qualidade de produtos, subsistindo desde o tempo dos lusitanos e que ao longo dos séculos se desenvolveu, pois encontrou nos conventos e mosteiros um clima de ostentação e estabilidade, onde mãos hábeis aumentaram as possibilidades de escolha (Goucha, 1999:7).

Nestas casas, habitavam freiras ou monges. Contudo, os mais afamados doces conventuais foram criados por freiras (Ribeiro, 1997). A doçaria conventual detém alguns ingredientes essenciais para o fabrico dos doces, sendo eles: as gemas de ovos, o açúcar ou mel e as amêndoas. Para além dos ingredientes, outra característica que está presente em parte destes doces são as denominações religiosas, tome-se como exemplo os papos de anjo, barriga de freira, os pastéis de Santa Clara, dentre outros.

Para o período em que se desenvolveu esta doçaria, muitos dos ingredientes eram raros e caros, porém estas casas recebiam muitas doações e as transformavam em guloseimas para agradar a ricos e religiosos, especialmente em dias de festa:

além da fortuna, os conventos tinham fácil acesso aos diferentes produtos para se exercitarem na boa mesa. Recebiam foros em trigo e em outros produtos agrícolas, tinham moinhos para fazer a farinha, fornos para cozer pão, dispunham de hortas onde escolhiam hortaliças, frutas e legumes, etc. [no que toca as doações] O convento de Santa Clara, de Évora, por exemplo, recebia mais de 180 dúzias de ovos por mês. (Saramago, 2000 :42)

A produção da Doçaria Conventual sempre foi muito cara pela quantidade exagerada de ingredientes e pela raridade de alguns produtos do século XV ao XIX: “a

culinária seiscentista conventual ou palaciana é uma das formas de expressão em que predomina de modo voluptuoso, a singularidade e o excesso” (Tavares, 1999:11).

Observando uma receita conventual podem-se perceber como todos os ingredientes eram usados em exagero, toma-se como exemplo os ovos moles; “para um arrátel de açúcar em ponto de espadana subido deitam-se 20 gemas” (Ribeiro, 1997:106).

É importante ressaltar que as receitas criadas nos conventos não eram divulgadas à população. Elas foram mantidas em segredo por todos os que lá habitavam até o encerramento das casas religiosas.

São alguns exemplos de receitas conventuais; manjar branco, raivas, ovos moles, creme de abadessas, alfietes, suspiros, raivas, toucinho do céu, bolo podre, dentre muitas outras (Ribeiro, 1997).

Para além da riquíssima cultura e arte da doçaria conventual ainda encontra-se a doçaria “popular ou regional”. Com relação à produção destes doces Ribeiro (1997:29) ressalta que: “Na doçaria Popular predomina o gosto do nosso povo e assim aparecem os cestos, especiarias de massa-triga ou milha metida em um banho de açúcar, adornados com flores sanguíneas de papel; os corações pintalgados de missanga, etc”.

Segundo Pessanha (1997:37), a distribuição geográfica da doçaria popular dá-se “ao longo de todo o litoral, uma linha paralela, a demarcar uma larga faixa que abranja no Norte, o Minho e, no Sul, o Algarve, teremos igualmente delimitado a área, fronteira ao mar, onde se encontram as mais curiosas manifestações de inspiração das nossas doceiras populares, com exceção apenas da zona que vai do Sado às chamadas serrinhas algarvias”.

No que toca as origens dos doces regionais, destaca-se que com o encerramento dos conventos, as receitas dantes secretas, passaram a ser confeccionadas pela mão do povo e mais tarde pelas indústrias. Contudo, muito da forma primitiva de confeccionar estes doces fora perdida com o passar dos anos. Toma-se como exemplo o caso dos folares da Páscoa, que eram decorados com motivos florais; noutros poisavam aves, principalmente a pomba simbólica; quase todos os destinados a ofertas iam caprichosamente enfeitados com papéis recortados, flores artificiais, ou fitas de seda. Sabe-se que no contexto atual a decoração apresentada nos folares são ovos cozidos (Pessanha, 1997).

A doçaria popular ou regional detém um grandiosíssimo valor etnográfico, apresentado pelos seus produtos, doces que apresentam-se em diversos formatos e

simbolizam quer sejam motivos religiosos, a figura humana, motivos florais, animais, manifestações populares, a bolsa ou algibeira, instrumentos musicais. Ainda pode-se destacar como doces populares o pão doce, os bolos obscenos, os folares da Páscoa, as fogaças e os cargos, dentre outros (Pessanha, 1997).

Outro fator interessante é a ligação das festas e romarias à produção dos doces. Cada festa com suas especialidades gastronômicas, suas danças e tradições culturais. Sobre este fator, Costa citado por Ribeiro (1997:12) destaca que a doçaria portuguesa traduz bem os traços que caracterizam a gastronomia festiva: “a qualidade e a abundância dos gêneros, o apuramento das formas de confecção e de apresentação e a comensabilidade alargada para além dos membros da casa e do grupo, em contraste total com as características da alimentação do cotidiano, parca na diversidade, poupada e restrita no consumo”.

2.4. – A cozinha regional portuguesa

Rica em história e cultura, para além do sabor mundialmente apreciado, é assim que se encontra expressa a tradicional doçaria portuguesa. No que toca ainda a doçaria popular, esta terá destaque ainda na próxima parte, juntamente com o enquadramento da culinária típica de cada uma das regiões que formam Portugal.

Descrito o contexto histórico em que se enquadra a alimentação portuguesa, tendo ainda a caracterizado através de alimentos importantes para a sua representação, o estudo passa a apresentar como no contexto atual, está formada, e se apresenta a cozinha regional portuguesa:

Mergulhar na cozinha regional portuguesa é um desgreamento sensorial. É percorrer toda uma rapsódia geográfica de sabores, odores e cores, de rescendências antigas e longínquas, arquétipos de memória colectiva e recordações de velhas casas e infâncias-vestidas-à maruja. País honesto este que , se não criou escolas e escalas filosóficas, musicais ou pictóricas originais, conseguiu o feito singular de dar á luz, enfaixados na mesquinhez de oitenta e tantos mil quilômetros quadrados, vários tipos individualizado de culinária, mosaicos que compõem o painel luxuriante da cozinha portuguesa. Quitério (1987:19).

Em cada uma das regiões em que se encontra dividido Portugal, pode-se encontrar um receituário bastante diversificado, fato este que torna cada um destes locais únicos na gastronomia. Propõe-se aqui, fazer um breve roteiro gastronômico por estas regiões, com o propósito de fazer um apanhado geral sobre os pratos *ex-libris* da gastronomia de

cada uma destas. É a partir do conjunto de cozinhas regionais que se terá conhecimento da cozinha nacional portuguesa

Inicia-se pelo Alentejo. Nesta região, encontra-se uma das cozinhas mais originais e famosas de Portugal:

a cozinha alentejana constitui um caso único no panorama gastronómico do país. De facto se pode dizer que uma das regras gerais da cozinha regional é a de que “o valor dum prato típico está mais na qualidade da matéria-prima empregada, ou na sua variedade, do que no requinte da preparação, no sábio jogo dos temperos e nos artifícios culinários”, a culinária alentejana foge a este contexto, utilizando com barroca profusão temperos e “cheiros” de origem vegetal: coentros, poejos, orégãos, hortelã, manjerona, sálvia, pimentão. Quitério(1987:55)

A formação da cozinha alentejana está muito associada à cozinha árabe, citada por Saramago (1997), como a sua verdadeira matriz:

no Alentejo a singularidade esteve sempre numa cozinha que não rejeitou modelos e que soube organizar muito bem os imperativos e as regras de um regime indo-europeu, virado para os recursos naturais, as pastagens e a caça, com um regime que via na domesticação e na agricultura o caminho do homem civilizado.(Saramago,1997:118)

Grande parte dos produtos hoje consumidos em Portugal, faziam parte da cozinha árabe, exceto os tomates, batatas, pimentos, o peru, algumas variedades de feijão e alguns outros poucos (Saramago, 1997).

Para referenciar o receituário que mais se destaca na cozinha Alentejana iniciarse-á pelas sopas:

é vasto e original o território de sopas.não nos esquecendo que aqui, tal como em árabe “acorda” quer dizer sopa de pão, note-se , desde já que em todas as sopas alentejanas, por diferentes que sejam os seus componentes, o pão é constituinte constante Quitério(1987:55)

Pode-se destacar ainda sopas de sarapatel, sopas de bacalhau, de batata, de cação, de entrudo, de favas, de espinafres, de lampreia, de leitão, parda, sopa da panela com borrego, sopa de peixe ou alhada, sopa de peizinhos, sopa de tomate, de toucinho, dentre muitas outras (Valente,1997).

Dos peixes o que têm maior destaque é o cação, do qual se faz o cação de coentrada. Apesar da grande costa alentejana, o que se pode perceber é que não há tanto desenvolvimento de receitas a base de peixe como em outras regiões, cite-se como exemplo o caso do Algarve (Quitério, 1987).

Das carnes, encontra-se grande apreço pelo Borrego, o qual fazem assado a alentejana, guisado com ervilhas, à camponesa, ensopado. Ainda com o porco fazem

grande uso de vísceras os quais produzem bucho de porco com molho de ovos, burras de porco assada, torresmos. O leitão, o fazem a alentejana, ensopado ou frito. O frango pode ser feito com coentros, com lulas, com feijão verde, dentre muitas outras variações (Valente,1997).

Do que mais se pode comer no Alentejo? Migas, pezinhos, escabeches de bacalhau e cação, gaspacho, doces de gila e bolo real, toucinho do céu e bolo-podre, boleimas de maçã, e as azevias, coelho no tacho, faisão estufado, ameijoas com chouriço, bifés de veado, etc. (Correia,2000).

Ainda muito se pode acrescentar ao riquíssimo e diversificado receituário desta região, contudo, para se ter uma idéia geral do que é a alimentação alentejana, pode-se entender nas palavras de Saramago (1997) que “foi resultado de um sistema de produção e do consumo original, fundado na cumplicidade e no suporte recíproco de uma economia agrária e de uma economia silvo-pastoril.

O Algarve é a região portuguesa em que o mar predomina, portanto a fartura de peixe e mariscos esta expressa na alimentação dos que lá habitam:

a dieta algarvia é conhecida por ser saudável: o azeite predomina, enquanto que o uso da manteiga e das natas é bastante limitado. O consumo de carne é menor do que noutras zonas de Portugal e o peixe e o marisco são muito populares. Embora enraizados na tradição, os pratos podem ser sempre realçados e temperados por qualquer ingrediente que lhe acrescente sabor e aroma, gozando de uma liberdade que lhe dar cor e variedade.(Ermida, 2004:11)

Apesar da forte influência da atividade piscatória pode-se ainda encontrar nas zonas mais pobres do interior algarvio, a criação de gado-sobretudo ovino, caprino e bovino. Embora com menor quantidade, as carnes- onde se inclui também a caça-constam também da tradição gastronômica desta região, sendo costume serem por vezes acompanhadas com marisco, numa combinação perfeita de sabor e aroma (Ermida, 2004).

Como exemplo dessa mistura de carne com mariscos, destaca-se o frango com amêijoas, as papas de milho a carne de porco alentejana, dentre outros. Contudo, essa ultima que traz o nome de outra região, é uma receita algarvia. Quitério (1987:63) explica como se deu este mal entendido:

para já, vamos dar o seu dono: o que se chama em todo o país “carne de porco à alentejana” é efectivamente daqui [do Algarve]. A coisa deu-se, porque o porco algarvio da beira-mar, muitas vezes alimentado com peixe, não gozava de boa fama. Perante as reclamações dos comensais ao então

gosto assardinado da especialidade local carne de porco com amêijoas, as casas de pasto algarvias passaram em determinada altura a recorrer aos porcos do Alentejo e anunciar “carne de porco alentejano com ameijoas, para sossegar o palato da clientela. Mais tarde, divulgada, popularizada a receita, o nome adulterou-se e ficou consagrado como “carne de porco à alentejana”. Costumam os algarvios perguntar em que montado alentejano é que se criam as amêijoas?... (Quitério, 1987:63)

O que mais pode-se encontrar na Cozinha algarvia? “caldeirada de peixe, búzios, pescada, robalo, caracóis, moréia frita são algumas das especialidades que podemos encontrar, um pouco por toda a parte; Tavira oferece-nos uma bem regada perna de carneiro no taco, xerém com conquilhas; já em vila real de Sto. Antonio é impossível resistir as atracções: Caranguejo do Sapal, tainha, dourada, bifés de atum de tomatada, ostras e lavagantes; em alcoutim domina a: Morgados, D. Rodrigos, colchão de noiva, carenches. Para ajudar a digestão a especialidade de Aljezur: aguardente de medronho! (Correia, 1998:180).

No que toca a doçaria, é de influência árabe (Ermida, 2004). Neste âmbito há também em abundância um produto que se encontra presente na maior parte dos doces desta região, a amêndoa, misturada com frutos ou doce de ovos, esta constitui várias receitas como figos de amêndoas e chocolates, biscoitos de amêndoas, beijinhos de amêndoas, pudim de amêndoas, colchão de noiva dentre muitos outros (Valente, 1998).

Entre Douro e Minho é uma região histórica, berço de D. Afonso Henrique, o primeiro monarca português.

Berço da nacionalidade portuguesa, a região do Minho recebeu outrora o nome de Entre douro e Minho, rios cuja presença marcaria desde cedo a maneira de ser das suas gentes. Região de montes e serras, cortados por vales férteis e banhados por inúmeros rios- o Minho, o cavado, o homem, o ave e o Vizela- o Minho encerra em si um dos mais belos dotes paisagísticos que Portugal tem(Tavares,1995:13).

Unida a tanta beleza, esta região ainda desfruta de condições climáticas e de solos favoráveis para o desenvolvimento de diversos produtos agrícolas, com predominância do milho, o centeio e ainda se encontram os cultivos de muitos outros produtos como batatas, feijão, oliveira e castanheiro. Tavares (1995:14) ainda recorda que não deve esquecer-se da castanha e da bolota como principal base da alimentação autóctone daquela região.

O minho é dito por seus “filhos, ser a região portuguesa em que melhor se come (Quitério 1987):

tal como a sua paisagem e gentes, também a gastronomia é generosa, alegre, doce, triunfal! Começamos pela carne de porco na Cataplana de Guimarães ;prosseguimos com as suculentas papas de sarabulho, os rojões, ilustres de Braga e de Viana; sem nunca esquecer a lampreia e o sável de escabeche ou o cabrito assado à moda de monção; também o polvo é aqui diferente, como diferentes são as tripas à moda do Porto, a caldeirada de peixe ou o fígado frito. (Correia, 2000:4)

Outra especialidade minhota que é apreciada nacional e internacionalmente é o Caldo Verde, apresentada em algumas obras, como a cabeça das sopas, “sábua simbiose entre um caldo de purê de batata, que não se quer em exagero, e a couve galega segada e abundante, tudo espevitado pelo azeite puro e a rodela de salpicão caseiro”(Quitério, 1987:4).

Das diversas receitas encontradas na dieta desta região, ainda pode-se destacar o bacalhau ao Zé do Pipo, o cozido minhoto, a perna de cabrito a moda de Monção, Polvo a moda do Minho, Rojões à moda do Minho, arroz de cabidela, cabidela de lampreia, savél de escabeche, solha seca ou frita, tainha assada no forno, Tripas à Moda do Porto (Correia, 2000).

Da doçaria produzida no Entre Douro e Minho pode-se encontrar o arroz doce, as aletrias, os Bolinhos de Jirimu, as natalícias orelhas de abade, a sopa dourada, dentre outros, sendo esta ultima já presente na gastronomia portuguesa desde Domingo Rodrigues em a Arte da Cozinha, embora esta receita no Minho ganhe o acréscimo da amêndoa.

Na região serrana de Trás-Os-Montes e Alto Douro, “a terra é generosa à sua maneira e os transmontanos sempre souberam, com muito suor e basto engenho, prover a sua mesa com engalanadas prendas” (Quitério, 1987:26).

Como se apresenta a dieta transmontana? Iniciar-se-á pelas carnes:

grandes, grandes são as carnes e seus derivados. Abunda o porco, enxameiam o cabrito e o anho, em algumas belíssimas criam-se raças bovinas de boas carnes. Começando por terras de Miranda, vamos já à posta mirandesa. ...a novilha também exhibe a trouxa de vitela na transmontana, Fígado de vitela à transmontana.. (Quitério, 1987:28)

Destaca-o receituário de carnes transmontanas, pratos como o cabrito assado com arroz de forno, o porco do qual fazem o bucho recheado, da criação de capoeira vêm o coelho à transmontana, a galinha transmontana e o peru recheado à transmontana.

Contudo, não se deve esquecer, de um dos *ex-libris* desta região a feijoada à Transmontana.

No que diz respeito aos peixes, não se faz muito presente nesta cozinha, porém não deve-se esquecer das trutas que são bastante apreciadas nesta região. Cite-se como exemplo as trutas recheadas à moda de Bragança. Em Portugal, este peixe, é encontrado em poucas zonas, confinando-se a sua pesca aos rios Minho e Coura. (Correia, 2000)

A Beira Baixa é assim apresentada por Correia (2000):

de solo simpático, maravilha-nos com seus olivais e encostas castelares, os pomares de luzidia fruta e mais ainda com a autenticidade do ouro dos seus milharais. Disse que vão beber a frescura comunhão do Zézere com o Tejo. É natural. Ao fim e ao cabo, o primeiro vem da serra e o segundo com ele se encontra, numa viagem que começa na próxima Espanha e prossegue numa nacionalidade lusa.

Iniciando pelas sopas, as mais servidas nesta região são as Sopas de peixe de Vila velha, sopa de lampreia, sopa de feijão – arroz com couve, sopa de matação e sopa de favas. Do receituário psícola cita-se a lampreia a Rei Wanba, Trutas de Escabeche e algumas receitas de Bacalhau.

Os habitantes da beira baixa são ainda grandes apreciadores de pratos à base de vísceras como; Fígado de cebola, Miolos a moda da beira baixa, panela do forno a moda de Covilhã, buchos recheados e o prato *ex-libris* da região: os maranhos. Das caças, destacam-se a perdiz grelhada, perdiz de escabeche, almôndegas de lebre (Quitério, 1997).

No que toca a doçaria regional, encontra-se o bolo de jeropiga, caldudo, maçãs assadas recheadas, cavacas do fundão, bolos secos de Monsanto, broas doces, filhós da beira baixa, bolo de mel de castelo branco, tigeladas, dentre outros (Correia, 2000).

Na Beira Litoral, encontra-se a riqueza não somente na gastronomia que oferece, mas da beleza das cidades que a compõem. Inicia-se por Aveiro:

entre o mar e a terra, fica Aveiro. Passeada por uma ria de encanto, ganha colorido, com os moliceiros que por ali deslizam. Viva e alegre, veste-se da simpatia das suas gentes, das mulheres que amainam os campos, dos homens que dobram o mar; alimenta-se da areia manchada por redes brilhantes, que trazem o sustento prometido, e permanece bela e airosa, nos seus monumentos de incontáveis histórias (Correia, 2000:92).

No receituário aveirense não se deve esquecer, das tão afamadas enguias; “por se dar nas três zonas (salgada, salobra e doce) e pela sua abundância, a enguia é um emblema da Ria. Com tratamentos culinários que lhe dão, passa a símbolo do

patrimônio gastronômico da região de Aveiro (Quitério, 1997:35). Das enguias faz-se a famosa caldeirada de enguias, enguias assadas à pescador, enguias de escabeche, ensopado de enguias, dentre muitos outros pratos. Em Aveiro ainda comem-se mexilhões de escabeche, berbigão de cebolada, bacalhau albardado à moda de águeda, bacalhau de tiborna, etc.

Saindo do mar e da ria, não se pode esquecer o leitão à Bairrada, muito apreciado e conhecido internacionalmente. Essa região ainda produz outro prato bastante apreciado: a chanfana, que é carne de cabra velha, com condimentos e vinho tinto.

No que toca a doçaria aveirense, salta logo a lembrança dos ovos moles, produto de origem secular:

de uma forma ou doutra, porém os ovos moles constituem ainda hoje, a mais popularizada e apreciada doçaria de Aveiro. Não a única, pois registro igualmente se deve às fofas broinhas de pão-de-ló; finíssimos pastéis folhados com recheio de ovos; ao bolo 24 horas e as saborosas raivas...às cucharrinhas e às argolinhas de amêndoa, as populares cavacas branquinhas, a estalar que em dia de procissão alegam o taboleiros das vendedeiras postados à beira das ruas juncadas ou, lançadas às mãos cheias do varandim da igreja de são Gonçalo.. (Madahil, 1966:288).

Na Beira Baixa encontra-se ainda a cidade de Coimbra. O que se destaca na mesa desta cidade são as sardinhas bêbadas, os enchidos, o bacalhau na canoa, as morcelas de arroz, nos doces, encontra-se bolo de pinhão, pastéis de Santa Clara, arrufadas, Brisas de Lis, dentre muitos outros (Correia, 2000:92). Ainda em Leiria come-se muito bem doces como brisas de lis, ovos folhados, canudos de Leiria.

Vale ainda ressaltar algumas outras receitas produzidas por toda esta região, Bifes á moda de Ovar, Leitoa do Louriçal, carapaus fritos e ressuados, sardinha assada, espetada de mexilhões, raia enxambrada, caldeirada de petingas, sardinhas a mingau, dentre muitos outros pratos (Quitério, 1997).

O Ribatejo é a região caracterizada pelas touradas:

pensar em Ribatejo é sentir lezírias imensas, coloridas pela raça de touros bravios, pela coragem de capinos que cumprem, debaixo de um sol caprichoso, os rituais de que se orgulham. Terra de homens valentes, que fazem do cavalo o amigo e companheiro, terra de gente aficionada, que vê no imponente animal negro e luzidio o par para um desafio sem igual. Nas praças, pejudas de emoção genuína, são vividos os “olés” que se dão como oferta pelo agrado que se fez sentir. É arte pura, dizem e defendem os ribatejanos de gema, quando o tema são as touradas; espelham-se na poeira que se levanta quando o touro recua, enaltecem-se quando contemplam o brilho do ouro que borda as casacas, regozijam-se quando o forçado, de cinta vermelha e calça ajustada, se mede com a vida e enfrenta o touro.(Correia, 2000:114)

Na cozinha ribatejana encontra-se uma variedade de sopas, entre elas destaca-se a sopa de sável, a sopa de linguado, a sopa de feijão com couve, a sopa de pedra, a sopa de purê de tomate à ribatejana, e sopa de feijão frade, etc. (Quitério, 1997).

Na Região da Estremadura. Sublinha-se o património gastronómico desta região ombreia em qualidade com a sua riqueza geográfica: caldeiradas, excelentes em Cascais, Seixal, Sesimbra ou Ericeira; Amêijoas à Bulhão Pato, Iscas com Elas, Meia Desfeita, Pastéis de Belém e é claro que é Lisboa; De Sintra as queijadas, os travesseiros; mas quando o tema é doces, temos ainda: Lampreia de Ovos, Queijinhos do Céu, Trouxas de Ovos e não nos falta vontade para saborear os mariscos variados, os bem temperados enchidos e o vinho que ajuda a preencher a cavaqueira.(Rodrigues,1998:136)

Por ultimo destacamos as Ilhas. Iniciamos pela Ilha da Madeira, descoberta em 1418 por Gonçalves Zarco e Tristão Vaz, esta ilha deu novos encantos ao mundo e novos motes à poesia. Incrustada na metade norte do Oceano Atlântico, a Madeira surpreende pelo seu verde majestoso, pincelado pelo azul oceânico de águas cálidas.(Rodrigues, 1998:156).

No que toca a culinária madeirense pode-se destacar inicialmente as sopas de peixe a sopa de boganga, sopa de abóbora tenra, sopa de agriões, dentre outras. Nesta ilha encontra-se como alimento principal da população rural uma espécie de papa de milho, a qual se faz presente em grande parte das refeições. Outras receitas de acompanhamentos são a Escrapiada e a Rosquiha, ambas produzidas na Iha de Porto Santo, a primeira feita de farinha de milho não levedada e a segunda de farinha de cevada, água, leite, sal e fermento (Quitério, 1997).

Encontra-se ainda na Ilha da Madeira grande diversidade de peixe, contudo devemos destacar dois, o peixe- espada-preto e o atum, dos quais se produzem as ventrechas a espada, filetes de espada, o atum de escabeche, o bucho de atum guisado, dentre muitos outros pratos. Das carnes destacam-se as espetadas de carne de novilho em pau de loureiro, a carne em vinha-de-alhos e a carne assada na panela.(Quitério, 1997)

Na doçaria madeirense pode-se encontrar bolo de mel, cordeiro de ovos , queijinhos, bolo de família, dentre muitos outros doces.

O segundo mundo insular que pode-se encontra em Portugal é a Ilha dos Açores. São os Açores, os Açores de verdes perolados, pela quietude dos xailes negros, que evocam a desventura de gente que ama e morre no mar; são os Açores de sismos

caprichosos, que encontram no instável clima o móbil certo para revelar a sua raça; são os Açores de pastagens imensas e flores que só aqui é possível contemplar; são ainda os Açores de um tempo sem tempo, de rituais reindos, como a pedra-fogo dos montes vulcânicos, a que o sotaque das suas gentes, forte e misterioso, concede singularidade exemplar.(Rodrigues, 1987:156)

Rica e variada é a gastronomia insular açoriana. Das sopas destacam-se a sopa do Espírito Santo, o caldo azedo, a sopa misturada, etc. Os acompanhamentos base da alimentação açoriana são a massa sova, uma espécie de pão doce, o inhame e o bolo de sertã, feito de farinha de milho com alguma mistura de trigo.Quanto aos peixes, o chicharro é dos mais apreciados, especialmente quando feitos de agrão com molho verde. (Quitério, 1997:70).

No que toca as carnes, são o porco, a galinha e a carne de vaca as mais apreciadas nos Açores, das quais se fazem receitas como alcatra de Santa Bárbara, Caçoula, Cozido das Furnas, Molho de Fígado de porco, etc. Nos açores as boas condições climáticas favorecem a produção de excelentes lacticíneos, referimo-nos a melhor manteiga produzida no país e aos únicos queijos nacionais de leite de vaca.(Quitério, 1997)

Na doçaria dos Açores pode-se encontrar pudim de calço, bolo de pé-de-torresmo, papas de milho, carolo e mais uma diversidade deles.

Tendo em conta o breve histórico da alimentação Portuguesa, o capítulo a seguir passa a apresentar a história da alimentação brasileira, enfocando o processo de colonização e destacando principalmente a influência da gastronomia portuguesa na culinária típica brasileira.

Capítulo 3 – Breve síntese da alimentação brasileira

Com o intuito de percorrer novamente o caminho das Índias para estabelecer relações comerciais e políticas com o Oriente, a esquadra portuguesa comandada por Pedro Álvares Cabral partiu de Lisboa em 9 de Março de 1500.

o forte paladar do português, foi um dos fatores que o levou a empreender a busca do caminho marítimo para as Índias à procura de temperos: pimenta, cravo, canela, etc. Todo esse esforço, que representava vários riscos, não seria empreendido, se o paladar não fosse algo relevante para o lusitano (Santos, 2001:441).

O inesperado veio ao avistarem uma terra que inicialmente denominaram de Monte Pascoal, o qual após algumas alterações, devido a abundância da árvore Pau-Brasil, passou a ser chamada de Brasil (Cotrim, 1998).

não era desabitada a nova terra que os portugueses descobriram do outro lado do Atlântico. Lá se achavam povos denominados *índios* a partir do equívoco de Colombo ao aportar às ilhas de além mar, que cuidou pertencerem a sonhada e desejada Índia (Melo, 1974:55) .

O português deparou-se com muitas resistências indígenas, para além de tudo o que encontrara de diferente do continente europeu; o clima, a vegetação, a alimentação, dentre muitos outros aspectos.

Enquanto colonizador, a intenção de Portugal não era diferente da dos países europeus: explorar as terras conquistadas. Como de início não foram encontrados, nas terras brasileiras, metais preciosos, que eram produtos que conduziam ao lucro imediato, somente em 1530 decidiu-se ocupar definitivamente o Brasil, com o receio de perder a posse das terras para a França, Holanda e Inglaterra que não se encontravam vinculados pelo Tratado de Tordesilhas, que permitia a Portugueses e Espanhóis o domínio da América (Cotrim, 1998).

A colonização nas Américas como um todo foi dotada de muita violência, quer seja ela militar econômica ou cultural. A conquista destes povos deu-se por muitos conflitos sangrentos (Couto, 1995).

Impor a cultura europeia desde a língua, a religião e diversos outros fatores era o objetivo, para além do principal: o de “explorar” o que a colônia oferecia.

Referindo-se ao modo como ocorreu o domínio das terras brasileiras, Melo (1974:93) relata que o português “aplicou [um] sistema de colonização, que foi, na realidade, transculturação, com assimilação do exótico, enriquecimento intrínseco e, por fim, surto de uma nação nova, não disforme, mas conforme” (Melo, 1974:93).

Partindo do objetivo geral de assimilar o exótico, no que respeita a alimentação o colonizador português de fato adaptou-se ao que era ofertado pelas terras. Essa adaptação encontra-se expressa em vários pratos com raízes portuguesas e que passaram por algumas transformações no Brasil. Toma-se como exemplo a troca do trigo pela mandioca na confecção de bolos ou mesmo o uso das frutas tropicais na confecção de doces, etc. Gilberto Freire, citado por Melo (1974:95), relata com mais especificidade essa mudança:

o cristão português no Brasil, ao contrário [do cristão puritano da Nova Inglaterra], não tardou em fazer da mandioca dos índios o seu segundo pão – às vezes único; da mulher índia ou africana – sua mulher, às vezes sua esposa; mãe d’água um alongamento de moura encantada, às vezes uma deformação de sua Nossa Senhora dos Navegantes; suco de caju, seu dentifício; do tatu seu segundo porco; da tartaruga, matéria de uma série de experiências gastronômicas dentro das tradições da cozinha portuguesa; da folha de caraobuçu queimada e reduzida a pó como de carvão, remédio para secar as boubas – mal de que o português do século XVI parece ter sofrido tanto ou quase tanto quanto o indígena; do leite de coco, um substituto do leite de vaca; do vinho do caju um substituto do vinho do porto...

Fora grande a diversidade de alimentos encontrados pelos colonizadores, os quais em grande parte lhes eram desconhecidos.

na beira mar, havia fartura de mariscos, peixes e crustáceos. No interior, aves como o pato bravo, a perdiz (diferente da européia), a codorna, o mutum e o macuco. Ou animais de pequeno porte consumido pelos indígenas: macacos, gambá, capivaras, queixadas, catetos, pacas, cutias, tatu e veado. Os rios e lagos propiciavam além de peixes, jacarés e tartarugas. Ainda apresentou-se aos recém-chegados o milho, a batata doce, o cará. Alguns dos frutos tropicais ofertados pela a terra eram: maracujá, pitanga, caju, abacaxi, jenipapo, jabuticaba, mangaba, pitomba, umbu, cajá, murici, cupuaçu e açai, etc. (Zarvos, 2000:11).

Não foi fácil para o português assimilar a alimentação indígena, porém, através das técnicas e da junção destes alimentos com outros produtos importados da Europa, o colonizador, juntamente com o ameríndio, fez nascer a cozinha colonial.

a cozinha brasileira, sem dúvida, enriqueceu-se na colonização portuguesa, e com a introdução de novos produtos alimentícios relevantes, como as

especiarias, o arroz, o açúcar, os suínos e os bovinos, (Araújo e Tenser,2006: 183).

Acredita-se que o fator mais favorável para o nascimento da cozinha colonial deu-se pela grande capacidade de adaptação lusa. Os portugueses procuraram fazer deste lugar inóspito, o mais conhecido e familiar possível (Silva 2001).

Assim, a primeira formação da sociedade brasileira se deu da mistura do português com o ameríndio. O índio passou a ser usado como mão-de-obra escrava. Porém não se tendo adaptado aos trabalhos que lhe foram impostos, compreende-se o que Freire (1941:102) relata: “a enxada é que não se firmou nunca na mão do índio nem na do mameluco; nem o seu pé de nómada se fixou nunca em pé de boi paciente e sólido. Do indígena quase que só se aproveitou a colonização agrária no Brasil, o processo da coivara, que infelizmente viria a empolgar por completo a agricultura colonial”.

Vale ressaltar que na sociedade indígena quem dominava as técnicas de plantação eram as mulheres, enquanto os homens iam à caça e a pesca, fato esse que justifica a fraca mão-de-obra para a produção agrícola.

Contudo as índias ainda eram responsáveis por cozinhar. No início da cozinha colonial eram a índia e ainda a mameluca (mistura do índio com o português), as responsáveis pela confecção dos pratos, visto que havia grande ausência de mulheres portuguesas na época. Este momento permitiu a estas mulheres deixarem enraizados nos pratos muitos alimentos, como frutas e bichos pertencentes ao cardápio indígena (Trigo, 2000):

local de domínio, nomeadamente feminino, a cozinha colonial, permite entrever práticas de equivalência, substituição e invenção no preparo dos alimentos, revelando o processo de troca cultural envolvido no esforço de sobrevivência dos recém-chegados (Silva2001:26)

O terceiro elemento responsável pela formação base da cozinha colonial e hoje da cozinha brasileira é trazido para o Brasil para suprir as necessidades servis, as quais os ameríndios não assumiram. O negro africano chega para desenvolver a plantação da cana-de-açúcar e produzir o produto que possibilitaria aos colonizadores obter maiores lucros do Brasil, o “açúcar”. Com a presença negra a cozinha colonial, ganha novas cores e sabores trazidos pelo azeite-de-dendê e alguns temperos africanos.

Quanto à presença de alimentos portugueses na inicial cozinha da colônia, pode-se destacar alguns que eram importados pelos senhores de engenho; vinho, azeite, azeitonas, farinha de trigo, dentre outros.

a cozinha nascida nos engenhos, portanto, tinha muito de indígena, principalmente nos modos de preparo, nos alimentos usados, na forma de comê-los, caracterizando-se por uma comida seca à base de farinha, carne e peixe secos, tubérculos cozidos sem temperos. Mas era uma cozinha feita por negras, que empregavam, por sua vez, outros produtos e temperos diversos dos indígenas...(Silva, 2001:42)

A alimentação do brasileiro caracterizou-se por uma mistura da cozinha indígena, portuguesa e africana, trazida pelos escravos, não esquecendo ainda a influência de outros imigrantes, que não deixaram, porém, tantas marcas como as três culturas já citadas (Freire, 2005):

imigrantes de várias nacionalidades chegaram ao Brasil a partir do século XIX e acrescentaram novos sabores ao paladar brasileiro. A influência dos Alemães e dos Italianos no Rio Grande do Sul e em Santa Catarina foi determinante na cozinha dessas regiões. Esses imigrantes trouxeram novas formas de comer, novas matérias primas e novas técnicas na preparação dos alimentos, o galetto al primo canto, os embutidos, as geléias de frutas, a cuca alemã, a polenta frita, as massas e o vinho formam o cardápio gaúcho (Araújo e Tenser 2006:184).

Contudo, neste estudo será analisado o impacto dos três povos que mais contribuíram para a formação de grande parte desta cozinha: o índio, o português e o negro. Entende-se que cada uma destas culturas contribuiu de forma decisiva para a formação do que hoje é a culinária típica deste país.

A seguir apresentar-se-á a contribuição dada à alimentação brasileira por cada uma destas três culturas, destacando os alimentos mais importantes deixados como herança na formação da culinária típica brasileira

3.1. – A contribuição Indígena

Os habitantes das terras conquistadas tinham sua própria cultura alimentar, bem singular e até simples perante a cozinha portuguesa, a qual já acumulava influências devido o contato com outras culturas.

A base alimentar indígena era a mandioca, tubérculo que possui muita semelhança com o inhame e com o qual foi confundido pelos portugueses nos primeiros contatos. O consumo da mandioca dava-se através da produção de uma farinha seca onde se produziam algumas receitas como o beiju.

O peixe destaca-se como o segundo alimento base da dieta indígena: “[encontrava-se] “das mais diversas qualidades, pescados por vários métodos... geralmente consumido moqueado, isto é, assado e defumado numa trempe de madeira, o moquém” (Fernandes, 2005:14).

Os ameríndios ainda alimentavam-se de diversos animais: quati, tatu, cotia, caititu, capivara, peixes como carapitanga, bijupirá, carapeba, goiamum, o milho como cereal e ainda muitos frutos como o caju, o maracujá, o cajá, a goiaba (Freire, 2005).

As carnes de caça não tinham grande importância para o índio sendo as de porcos-do-mato, caititus e queixadas as mais ingeridas, os quais eram consumidos assados. Um dos pratos produzidos com estas carnes era a paçoca, que é a carne pilada misturada a farinha de mandioca, receita que até hoje resiste ao tempo. Contudo, este é produzido com a carne de vitela seca ou “carne do sol” (Fernandes, 2005).

Para além dos alimentos, destaca-se a pimenta como o “essencial condimento indígena”. De várias espécies, comia-se com peixe, legumes e outros pratos. Eis aqui uma prática que está presente até hoje na culinária brasileira, ou seja, o abuso da pimenta na preparação de alguns alimentos (Casado 2004).

As bebidas eram produzidas por um processo de fermentação: da mandioca se fazia o cauim, assim como do caju, do milho, do mel, da batata-doce e diversos outros tipos de bebidas (Couto, 1995).

Os índios ainda introduziram na gastronomia o tomate, a batata, o pimentão, o chocolate e o guaraná (Hamilton, 2005). Outro costume do índio que se impregnou na cozinha brasileira foi a prática de assar os alimentos e o consumo da comida quente.

Apesar da presença na cozinha brasileira de uma forma geral, a cozinha indígena no contexto atual deixou marcas na região Norte do Brasil e em especial na Amazônia: “Somente na Amazônia aí por volta de 1650, existiam mais de seiscentas nações (indígenas), sendo tal diversidade de culturas, tipos raciais e línguas que Padre Antônio Vieira comparou-o à confusão gerada pela soberba de Nemrod, ao levantar a Torre de Babel, depois destruída pela Divina Ira” (Fernandes, 2005:13). Talvez este fato explique a permanência da cultura alimentar indígena na alimentação deste Estado ou mesmo da região Norte, onde se podem encontrar desde técnicas de elaboração do alimento até o uso de produtos essencialmente indígenas.

Seria injusto dizer que a contribuição indígena na formação da sociedade brasileira se restringe à língua: “a culinária nacional, seja dito de passagem, ficaria empobrecida e sua individualidade profundamente afetada se acabasse com os quitutes

de origem indígena; eles dão um gosto à alimentação brasileira que os pratos de origem lusitana nem os manjares africanos jamais substituiriam” (Freire, 2005: 127).

3.2. – A contribuição portuguesa

O português foi que mais contribuiu para a formação da culinária brasileira. Assim, como afirma Freire (1941:198), “sem o português não haveria cozinha brasileira”.

Cascudo (2004:239) 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 patrimônio histórico da influência Moura, e das relações que já tinham com o Oriente e a África, a cozinha lusa trouxe para a colônia uma culinária rica em temperos, sabores e produtos até então desconhecidos pelos que lá habitavam.

no Brasil, os elementos trazidos nas bagagens, na memória, intrínsecos nas heranças culturais, vivos nos hábitos, fiéis nas tradições, aculturaram-se, reformularam-se, reelaboraram-se numa cozinha que em um primeiro momento mobiliza a base alimentar do índio, nativo brasileiro (Lima 2005:15).

Na tentativa de reproduzir a cultura alimentar européia, os lusos trouxeram diversos produtos e animais que não existiam no país. Porém, também se adaptou aos alimentos ofertados pelos trópicos. Dentre eles a principal substituição foi a do trigo, pela mandioca, que constituía a principal base da alimentação ameríndia: “quando os portugueses chegaram ao Brasil não conheciam a mandioca e não aceitaram de início, porém com o tempo foram aprendendo a consumi-la, acostumando-se de tal forma que a riqueza das famílias chegou a ser medida pelo número de pés de mandioca cultivados (Chagas, 2006:10).

Para entender como se alimentava o Português do século XV, Goes (2008:88-89) relata que:

comia-se pão e peixe cozido, confeitos, farteis, mel, figos passados (segundo se lê na carta de Pêro Vaz de Caminha), o universal manjar branco, massapão, bolos de amêndoas, marmeladas e peradas, sopas muitas sopas, caldos de carne ou hortaliças, sobre fatias de pão, papas, trigo, centeio,

cevada e aveia, milheitos e painços, pastéis e empadas de caça ou de peixe, perdizes, lebres, coelhos e veados, porco (presuntos, enchidos, fumados), cabrito, vaca, carneiro, carnes assadas no espeto, galinhas e patos, ovos, cação, sardinha, linguados, corvinas, congro e lampreia, salmão, trutas, salmonetes, besugos, sargos, pescadas, atum, raias, polvos, solhas, savéis, eirós, tainhas, ameijoas, berbigão e ostra, caranguejos, santolas, lagostas, lagavantes, percebes, leite, queijo e manteiga, marmelos, limões e laranjas, melão, figo, uvas, ameixas, cerejas, peras, castanhas, amêndoas e nozes, pepinos, alhos e cebolas, grãos, lentilhas, temperava-se com sal, azeite, banana e especiarias (pimenta canela, noz moscada) vindas da Índia, mel e açúcar da Madeira, bebia-se vinho branco e tinto.

Deste modo, “exactamente na época do descobrimento do Brasil, a cozinha portuguesa estava nos seus dias de maior esplendor” (Freire, 1941:197). Talvez esteja neste fato a explicação da riqueza herdada pela cozinha brasileira.

Para além dos alimentos consumidos na Europa quinhentista, a expansão marítimo-comercial proporcionou a Portugal levar para o Brasil vários produtos africanos e orientais, que se adaptaram muito bem ao solo:

a ciência colonizadora do português atingiu o esplendor na transmissão do seu paladar aos aborígenes e sucessores. O que não era brasileiro e vinha de Portugal tornou-se brasileiro pela continuidade do uso normal; toucinho, lingüiça, presunto, vinho, hortaliças, saladas, azeite, vinagre (Casculo, 2004:242).

Outro alimento importante levado para a colônia foi o gado: “quando o Brasil foi descoberto não se encontrou por aqui nenhuma das espécies de gado doméstico da Europa. O boi só foi trazido para o nosso país na época das capitânicas hereditárias” (Alzugaray e Alzugaray, 1983:6).

Para além dos alimentos, o português levava “conhecimentos e práticas de cozinha e de produtos que conheceu em Cabo Verde, Angola, Madeira, Açores e nos contatos com Árabes e Espanhóis. Trouxeram também modos de temperar, preparar, confeccionar e conservar alimentos” (Hamilton, 2005:62).

A matrona portuguesa aprimorou muitos pratos indígenas: “fez o beiju ameríndio mais fino e mais seco, molhou o polvilho de mandioca com leite. Criou comidas, doces, conservas com frutas e raízes da terra, vinho e licor de caju, castanha de

caju no lugar da amêndoa, o cuscuz de mandioca, a carne com cará, a canela e cravo conferindo sabores nobres a frutos tropicais” (Dutra, 2005 :34).

É na doçaria onde se desenvolve muito das técnicas da cozinha lusa, as senhoras portuguesas “trouxeram na ponta dos dedos verdadeira riqueza: as tradições dos doces dos conventos e das regiões portuguesas” (Freire,1941:203).

A plantação da cana-de-açúcar no século XVII foi fator 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. Essa herança recolhida de Portugal, e sobretudo dos mouros, pela doçaria dos engenhos, não foi pequena” (Miranda, 2005:72)

Outro produto inserido pelos portugueses na doçaria brasileira foram os ovos que eram desconhecidos na culinária tanto indígena como negra.

Mas não se pode deixar apenas o mérito para os doces, pois um prato de sabor salgado, e muito conhecido no Brasil, e que fora levado pelos Portugueses é a “Feijoada”, a qual Cascudo (2004) trata como a continuação, ou seja, um modelo aculturativo do cozido português.

3.3. – A contribuição Negra

Trazidos da África, em sua maior parte de Guiné e Angola, para o trabalho escravo, os negros deixaram suas marcas no regime alimentar brasileiro. Salienta-se desde logo o uso de ingredientes de forte aroma e sabor como o azeite de dendê:

criou-se um sincretismo culinário, de sábios vivos e alguns até berrantes. Senhora de densos refogados a negra atraiu para si atenções e segredos que anelavam em armadilhas capazes de ofuscar o brilho da portuguesa (Quintas, 2005:10).

Os negros viviam mal acomodados, com uma dieta alimentar precária. O alimento servido era determinado pelos “Senhores”, motivo este que não permitiu ao africano deixar uma maior herança na cozinha brasileira: “mesmo com pouca possibilidade de cozinham o que estavam acostumados, os negros deixaram alguns pratos e ingredientes como herança culinária para o brasileiro” (Fagliari, 2005 :115).

O azeite de dendê foi o produto mais marcante deixado pelos africanos. Para além deste, destacam-se a banana e o côco:

frutificando ininterruptamente, a bananeira tornou-se inseparável nas plantações brasileiras, rodeando o casario das povoações e as ocas das malocas indígenas, decorando a paisagem com lento agitar de suas folhas cortadas em guiões ornamentais. Nenhuma fruta teve tão fulminante e decisiva popularidade. tão surpreendente como o amendoim na África. Foi a maior contribuição africana para a alimentação do Brasil, em volume, difusão e uso (Cascudo,2004:223).

Do côco extrai-se o leite para ser acrescentado nos diversos pratos de peixe como a famosa moqueca, para além do uso na doçaria. No romance o livro cozinheiro do *Rei D. João VI*, podem ser encontrados diálogos relatando o uso do côco na composição dos pratos produzidos na Bahia (local de grande concentração negra): “os [peixes] que provava em Salvador estavam escondidos pelos molhos grosso de côco e picante que as baianas lhe colocavam não se podendo ver a qualidade do pescado” (Loureiro, 2008 :129).

A influência africana fora mais marcante em alguns Estados do país. “a cozinha afro-brasileira espalhou-se por diversas regiões do país, mas é predominante na Bahia” (Araújo e Tenser, 2006:184). Ainda pode encontrar grande influência negra nos Estados do Maranhão e o eixo do Rio de Janeiro e Minas Gerais. Contudo foi “a baiana [que] herdou muita coisa dos pretos, seja nos temperos, seja nos pratos: vatapá, açaçá, bobó, acarajé, abará, azeite- de- dendê, o complexo do inhame” (Melo,1974).

Ainda no que toca a contribuição negra, ele foi responsável pela introdução da galinha d’Angola na cozinha brasileira (Cascudo, 2004:225).

O negro ainda foi elemento importante para o desenvolvimento da doçaria, que se propagou em maior parte no Nordeste do país. Nada mais previsível, pois lá estava concentrada a produção de açúcar, bem como a concentração negra mais importante.

a [presença] escrava foi fundamental na produção dos doces. As intermináveis receitas reivindicavam o ofício da persistência, longas tardes à beira do fogão...e a arte se fez no açúcar e por meio do açúcar. Os tabuleiros ficaram famosos pela delicadeza do rendilhado e pela coreografia poética. Doces produzidos por negras e embelezados por negras (Quintas, 2005:10 - 11).

Ainda sobre a presença das escravas na confecção dos doces, Silva (2001) destaca que compotas e conservas eram cozidas por horas a fio, sempre por uma negra escrava....este serviço, requeria habilidade nas grandes fornalhas, chamadas de fogão de chão, e braços fortes para mexer a massa no tacho de cobre ou flandres. Eis o motivo pelo qual as sinhás portuguesas apenas comandassem a confecção destes produtos.

Menos influente do que a cozinha do colonizador, o negro teve, ainda assim, muita importância na formação da cozinha brasileira pela sua criatividade e trabalho lento e minucioso, tornando-se assim elemento que contribuiu decisivamente para a afirmação da mesma.

Da mistura das raças que habitavam no Brasil, nasceu o brasileiro e, juntamente com ele, a cozinha brasileira (Freire, 1941).

Na próxima secção apresentar-se-á como se encontra a cozinha brasileira cinco séculos após o seu nascimento. A cozinha será apresentada através das regiões as quais serão destacados os Estados com maior produção gastronômica e, principalmente, os que neste estudo, serão alvos na análise mais detalhada.

3.4. – A culinária típica Brasileira

O Brasil é formado por cinco regiões em que se dividem vinte e seis Estados e um Distrito Federal. As regiões são 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:

nesses cinco séculos, o Brasil cultivou a diversidade alimentar, à qual se conjugaram resquícios da cultura indígena com a superposição de etnias de diferentes culturas, fatores que se encarregam de formar nossos hábitos alimentares. De norte a sul do país, encontramos uma riqueza culinária com influências indígenas, portuguesas e africanas, somadas às diversas outras etnias que migraram para o Brasil e contribuíram para a formação da culinária brasileira (Araújo e Tenser, 2006: 182).

No Brasil, cada região 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, 2006:12).

Muito da cozinha colonial foi conservado: as mulheres foram as principais responsáveis por manter estas raízes e pela “formação do gosto brasileiro, detentoras do patrimônio culinário e da transmissão oral desta cultura secular. As tradições familiares e a oralidade permitiram a transmissão e a repetição de receitas que correspondem ao elo de restauração da cozinha familiar, e tocam o imaginário afetivo de cada indivíduo. A origem quase mítica de certos pratos, tem uma dimensão afetiva que vai desde sua

preparação, até sua degustação, evocando a magia e o espírito do lugar” (Araújo e Tenser, 2006:184).

A culinária brasileira varia de região para região, do sertão para o litoral. Essa mudança se dá pela geografia do país, o cultivo da cana-de-açúcar, do milho, do feijão e do café, a criação de gado, entre outros fatores.

Far-se-á a seguir uma breve apresentação sobre a culinária de cada região, destacando a região nordeste e sudeste por serem focos de estudo nesta investigação.

A região Centro-Oeste abrange os estados de Goiás, Mato Grosso, Mato Grosso do Sul e o Distrito Federal (Brasília). Essa região possui uma cozinha influenciada por alguns estados de outras regiões. A fruta típica dessa região é o pequi, onde é preparada com arroz. No estado de Goiás o pequi é bastante apreciado. Nos estados de Mato Grosso e Mato Grosso do Sul encontramos o gosto pelos peixes de água doce e ainda o gosto pelas carnes de pacas, tatu, anta, capivara e veado (Flagiari, 2005).

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, exceto na Bahia que apresenta uma culinária rica em cor e fortes sabores:

o sol emblematiza o Nordeste conhecido e reconhecido como a região mais ensolarada do Brasil. De belezas paradisíacas, de costa exuberante, que alcança territórios verdes da mata atlântica. Nordeste das plantações de cana-de-açúcar, dos coqueiros nativos como o buriti e a carnaúba, dos coqueiros exóticos como o coco-verde, indiano de origem, brasileiro de usos e de incorporação ao nossos hábitos, especialmente os gastronômicos (Bosisio, 2002:11).

No Nordeste “difere-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, que mais se assemelha à cozinha colonial portuguesa” (Flagiari, 2005:21).

O cardápio do litoral nordestino é marcado pelo uso de peixes, camarões frescos, feitos com coco, com pirões, em caldeiradas, peixadas, moquecas, 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, em grande parte de a sua dieta alimentar, o milho e a mandioca (Alzugaray e Alzugaray, 1983).

No litoral nordestino há grande fartura de peixes devido à proximidade do mar, o uso de frutas e verduras. A culinária sertaneja nem sempre pôde contar com esses

produtos devido a alguns fatores como o clima e as condições de conservação do alimento.

Apesar da pouca diferença na culinária, cada estado possui um aspecto diferenciado, seja no uso de temperos ou na produção dos pratos. Porém, há uma grande diversidade dos mesmos, assim como destaca Lucena Filho (2005) sobre as marcas da cultura popular nordestina relacionada à culinária:

do litoral ao sertão, a diversidade é grande e representada por alimentos feitos com frutos do mar e coco; carne do sol, cabrito; arroz de viúva e arroz de cuxá; maniçoba, paçoca, o grude, o bolo de carimã, arroz de coco, beiju de coco, abará, vatapá, buchada de bode, e comidas a base de milho.

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 **Bahia**, local da primeira paragem da esquadra Cabralina nos Descobrimientos, é o destaque da cozinha regional. Neste Estado pode-se encontrar muito da influência negra:

Entretanto, foi [a presença negra] mais expressiva em torno de Salvador [capital] porque esta se tornou a primeira grande cidade do Brasil, importante entreposto comercial e capital da colônia. Como os negros que viviam nos centros urbanos sofriam um controle menos rígido do que aqueles que trabalhavam nas fazendas, tiveram mais oportunidades de manifestar sua cultura. Por isso puderam difundir nas ruas o gosto pelos quitute e quitandas que produziam (Zarvos e Ditado, citado por Fagliari, 2005:123).

A influência negra vem trazer o forte uso de temperos, e o azeite de dendê. Os negros ainda deixaram muitas marcas na religiosidade baiana e que são expressas em muitos dos alimentos que produzem e oferecem ao Santos. “*Iemanjá* é presenteada com ebô-yiá, canjica branca com camarão, manjar branco e arroz-de-hauçá, *lansã* gosta de acarajé e *Oxissí* prefere o milho cozido com mel e coco... Esses pratos são denominados de “comida de Santo” (Goes, 2008:116).

Ainda destaca-se como pratos típicos da Bahia o caruru, o bobó, o vatapá, o abará e o xinxim de Galinha.

No sertão baiano, pode-se encontrar tradição similar ao restante estados nordestinos, apresentando-se grande influência da cozinha colonial portuguesa. Na cozinha baiana, “os portugueses introduziram o uso das vísceras, do sangue e do tutano - sarrabulho, buchada e panelada, [que] são pratos portugueses” (Goes, 2008).

Vale ressaltar que o Português ainda trouxe da Índia o leite de côco que é, depois do azeite-de-dendê, o segundo produto que mais caracteriza a comida baiana.

Apesar de a culinária baiana ser lembrada por forte herança negra, pode-se encontrar em muitos pratos a presença da cozinha portuguesa, mesmo que não estejam claramente expressos, toma-se como exemplo a moqueca baiana, que para além da presença portuguesa têm ainda a contribuição de outras culturas. Para esta receita usa-se a técnica portuguesa similar a da caldeirada, o dendê africano, o leite de coco indiano, a pimenta malagueta dos índios e o camarão ou peixe dos brasileiros (Goes, 2008). A seguir apresenta-se a descrição e o modo de fazer deste prato, para que se possa perceber como em um só tacho pode se unir várias culturas:

Moqueca Baiana de Peixe

“4 postas de peixe (namorado ou cavala)

1 colher de sopa de suco de limão

Sal e pimenta à gosto

2 colheres de azeite de oliveira

4 colheres de azeite-de-dendê

1 cebola grande cortada em rodela

2 pimentões vermelhos(1 vermelho e 1 verde) cortados em tiras

½ xícara de leite de côco

3 colheres de sopa de coentro picada

Põem-se as postas numa tigela, tempere-se com o suco de limão, sal e pimenta a gosto e deixe-se descansar por 30 minutos. Numa panela de barro, de preferência, deite-se o azeite de oliveira, o azeite-de-dendê, leve-se ao fogo alto e deixe-se aquecer. Junte-se a cebola e doure-se levemente, mexendo de vez em quando. Acrescentam-se os pimentões, regue-se com o leite de coco, misture-se e cozinha-se por cerca de 5 minutos. Põe as postas de peixe na panela e polvilhe com o coentro. Tape-se e continue-se o cozimento até o peixe ficar macio. “Tira-se a moqueca e sirva-se imediatamente” (Fernandes, 2005).

Para além deste existem ainda muitos outros pratos com essa representação e ainda alguns trazidos por portugueses e adaptados no Brasil com os produtos disponíveis pela terra. É o caso da Frigideira de Bacalhau que é originária das Tigeladas Portuguesas e quando levada para o Brasil recebe o acréscimo do leite de coco. (Fernandes, 2005)

No **Ceará**, é bem característica a divisão entre sertão, serra e litoral. Na região sertaneja, encontramos a carne de charque (ou carne do sol), o feijão verde, os fogões à lenha, o pilão de madeira, as crenças, as devoções aos santos e as festas para comemorar a boa safra.

As comidas típicas dessa região são: a carne de sol assada ou com jerimum, a paçoca - que é uma mistura da farinha de mandioca com carne do sol, com banana para acompanhar a panelada - que é um cozido de vísceras de boi, a buchada de carneiro - feita com vísceras de carneiro, o carneiro guisado com verduras ou ao forno, a curimatã e suas ovas - que são encontradas nos açudes das fazendas, o queijo coalho, entre varias outros (Rocha,2003).

Na serra, encontra-se a fartura da cana-de-açúcar, a qual se adaptou muito bem ao clima. São nos engenhos que se extrai o caldo de cana que dá origem ao doce de rapadura. Outro produto serrano é a mandioca. É nas casas de farinha que se fazem produtos como a farinha de mandioca, o beiju, o carimã e a goma. Na serra, ainda podemos encontrar farturas de frutas, como a banana e o pequi, e de verduras, como o jerimum. Dos animais, os mais preferidos para a alimentação são os carneiros, as galinhas, os capotes, o gado e o porco. Entre os diversos pratos serranos, citam-se alguns mais apreciados: a galinha à cabidela, o capote guisado, o cozido cearense, o baião de dois com queijo e a pequizada (Martins, 2006).

No litoral cearense encontramos a fartura de peixes e mariscos devido à extensa costa marítima. No estado do Ceará, há o costume de pesca, que é herança das tribos de índios que aqui habitavam e viviam basicamente da pesca de peixes, mariscos, moluscos e da coleta de frutas, como a pitanga, o murici, o cajá e o caju (Martins, 2003).

Dos pratos típicos do litoral cearense, destacam-se as peixadas no molho de camarão, a moqueca de arraia, a caranguejada (esta tem dia tradicional de consumo na capital Fortaleza, onde as pessoas se deslocam a restaurantes especializados e, em sua maioria, próximos à praia), a ostra, o caldo de peixe dentre muitos outros.

Na doçaria cearense, como em todos os outros estados do país, predomina a herança portuguesa, na qual criou o mugunzá, os doces em compotas, a canjica, os bolos de milho, grude, macaxeira, carimã, o famoso bolo pé-de-moleque à base de carimã, rapadura, castanha, erva doce e cravo. Estas receitas encontram em raízes portuguesas a sua base, contudo o que ocorre a cada uma destas é a mudança de ingredientes

disponíveis em cada País, como é o caso dos bolos, em que na ausência do trigo usou-se como massa a mandioca (Rocha, 2003).

Outro prato bastante consumido neste Estado é a tapioca, que é feita da goma de mandioca molhada ou seca e temperada com sal. Ela é um prato típico consumido na serra, no sertão ou no litoral. Na capital, encontramos diversos pontos de venda desse produto que ainda acrescentam vários recheios doces ou salgados como: a carne seca, o queijo, o camarão, a banana, o doce de goiaba etc. Esse produto é consumido geralmente com o café, na hora do lanche.

A tapioca, produto indígena, contudo aperfeiçoado por portugueses. A maneira em que este prato apresenta-se hoje, dá-se ao uso das técnicas portuguesas que refinaram a massa, molharam no leite de côco, acrescentaram-lhe açúcar e a transformou no produto típico que mais caracteriza hoje o Ceará.

Pernambuco destaca-se muito pela produção de doces, entre eles destacam-se o bolo Souza Leão e o bolo de rolo, este último é semelhante a “bibinca” desenvolvida pelos portugueses em Goa... é um bolo de camadas finíssimas de massa, intercaladas por um recheio de goiabada (2005:99).

Outros pratos encontrados na cozinha pernambucana, são o arrumadinho, o cuzcuz, galinha cabidela, mão-de-vaca, buchada, sarabulho, dentre muitos outros

No **Rio Grande do Norte** encontra-se um grande desenvolvimento da atividade pecuária, fator este que foi determinante nos hábitos alimentares dos seus habitantes, “em decorrência da produção extensiva de gado, a dificuldade de transportes de animais vivos até os mercados consumidores levou ao surgimento da carne seca, hoje consumida em todo país”.(Fagliari,2005:122)

Neste Estado encontramos a carne seca servida de diversas formas, contudo geralmente é acompanhada pela macaxeira ou pelo Pirão de queijo.

Deve-se destacar ainda o queijo produzido de uma maneira geral no Nordeste que é o queijo de Coalho, “é chamado coalho quando não talha naturalmente, recebendo um coagulante que, tempos atrás, era produzido pelo estomago de animais roedores como a preá ou o mocó. Hoje se usa como Coalho industrializado que, por sua vez, também é de origem animal.[...] A região do seridó no Rio Grande do Norte é lendária tanto pela sua famosa carne-de-sol, como pelo sabor dos seus queijos produzidos nos arredores da cidade de Caicó” (Fernandes, 2005:96-97).

A **Região Norte** é composta pelos Estados do Amazonas, Roraima, Acre, Rondônia, Amapá, Pará e Tocantins. A alimentação nortista é composta de variados

tipos de peixes de água doce, como o tambaqui, o pirarucu e o tucunaré; ainda destacamos o gosto pelo uso de ervas para o tempero.

Nesta região encontra-se a cozinha amazônica, a qual permanece marcada pela influência da cultura indígena: desde as técnicas para elaboração do alimento até os elementos usados para sua produção.

No que toca a cozinha amazônica, para além dos diversos peixes, pode-se ainda encontrar no cardápio pratos feitos com Tartarugas e Jacarés.

Para além da cozinha amazônica, destaca-se nesta região, a cozinha paraense, esta

“é a mais tradicional e a mais autêntica cozinha do Brasil, com base na confecção indígena. Belém do Pará oferece uma cozinha exótica para muitos brasileiros de outros Estados totalmente desconhecidos – tucupi, tacacá, maniçoba, pupunha, açai, tracajá, cupuaçu, bacuri e tantos outros petiscos. É o passado do Brasil ali Exposto (Goes, 2008:112).

Um dos pratos paraenses que se pode destacar é o pato ao tucupi, típico. Os doces possuem sabores bem exóticos: em compotas ou sorvete, são confeccionados com frutas típicas, como o bacuri, o açai e o cupuaçu (Fagliari, 2005).

A Região Sudeste é formada pelos estados do Espírito Santo, Minas Gerais, Rio de Janeiro e São Paulo.

A caracterização da gastronomia da região sudeste se dá de forma diferente da nordestina, pois a diferença entre os estados é mais notória. A cozinha que mais se destaca é a mineira, enquanto estados cosmopolitas como Rio de Janeiro e São Paulo não apresentam uma culinária arraigada ou com uma identidade muito vincada (Fagliari, 2005).

A cozinha mineira é bastante “carregada” na produção dos seus pratos típicos:

em primeiro lugar o feijão. Depois o angu, rivalizando-se com o arroz. Em seguida o torresmo e um leitão à pururuca. Enfim a couve. Mais tarde um pouco, os doces, primeiro em calda e por fim o doce de leite. UAI. Não é preciso dizer mais nada. Estamos na mesa de mineiro, em Estado onde é costume comer pelo menos 5 vezes ao dia (Alzugaray e Alzugaray, 1983:20).

O mineiro aprecia bastante a carne de porco, o lombo, as linguiças e o toucinho, principal componente de muitos dos seus pratos. A galinha ainda é muito consumida e geralmente acompanhada de quiabo, queijo, ou molhos como o pardo e o branco.

Dentre os pratos mais apresentados como culinária típica mineira, pode-se destacar: o Feijão Tropeiro, o Tutu, o Doce de Leite, Couve à Mineira, Angu, Pão de Queijo, Frango com Quiabo, Leitão Pururuca, Vaca Atolada, dentre muitos outros. O receituário dos pratos aqui, e os que serão citados em outras regiões ou estados, poderão ser encontrados nos anexos do trabalho (Alzugaray e, Alzugaray, 1983).

Sobre as cozinhas Paulista e Carioca, Flagiari (2005:127) relata que “não possuem culinária tradicional tão visível e arraigada quanto aquela dos demais estados da região. Atualmente, ambos são estados cosmopolitas que, à primeira vista, parecem não ter tradições.

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 pode-se encontrar na cozinha carioca] filé com fritas acompanhado com feijão e arroz, ou a Oswaldo aranha, cozido, caldo verde, bacalhau a Gomes de Sá, bolinhos de bacalhau, empadinhas de frango, de palmito ou de camarão, pastéis de massa tenra...virado a paulista, tutu mineiro, língua a florentina rabada com agrião, carne seca com abóbora, moquecas baianas e capixabas, brigadeiros, quindins, toucinho do céu, pastéis de santa Clara...(Goes,2008:124).

Um fato curioso sobre a origem da Feijoada, é que esta teria se originado nas senzalas com o resto das carnes desprezadas pelos senhores. Mas é verdade que os portugueses já apreciavam a feijoada há algum tempo, principalmente os que habitavam as regiões montanhosas transmontanas onde, até hoje, a feijoada é um dos pratos mais apreciados. Da mesma maneira entram chouriços e carnes salgadas de porco, mas o feijão utilizado é o branco (Fernandes 2005:170).

Cascudo (2004:446), ainda sobre a Feijoada, diz que se trata de uma “solução europeia elaborada no Brasil”. A técnica é portuguesa, mas o material é brasileiro.

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 gastronômico, 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,2008:125).

Na **Região Sul**, encontram-se os Estados do Paraná, Santa Catarina e Rio Grande do Sul. “os três estados da Região Sul apresentam culinária amplamente influenciada

por imigrantes europeus. Até hoje é comum a existência de colônias de imigrantes que mantêm suas características culturais, inclusive em relação à alimentação”(Fagliari, 2005:128).

O destaque culinário dessa região é do Rio Grande do Sul com o churrasco e o arroz de careteiro; ainda se destaca o chimarrão, bebida de herança indígena. “o churrasco é feito no espeto e a carne é temperada apenas com sal grosso. A costela e a Picanha e o lombo de porco são fundamentais”(Goes, 2008:128)

No Estado do Paraná encontra-se ainda um prato muito famoso denominado de Barreado. “a sua origem é remota: há mais de 200 anos era o prato único e suficiente para recuperar as energias gastas nas festas do entrudo, que antecediam o carnaval, celebradas pelos caboclos da Serra do Mar paranaense, que passavam dia e noites dançando sem manifestar cansaço algum” (Fernandes, 2005:192).

A dimensão e a diversidade gastronômica do Brasil, não permitem apresentar neste trabalho detalhadamente toda a cozinha brasileira, visto que de acordo com o problema e a metodologia que definimos na pesquisa há um interesse voltado a destacar a cozinha de apenas alguns Estados. Ainda assim não quisemos deixar de apresentar pratos dos outros Estados que são destaque no contexto nacional ou até mesmo internacional.

Tendo em conta a história da alimentação destas duas culturas, a portuguesa e a brasileira, o próximo capítulo apresenta como podem vir a comunicar-se através da agastronomia e do turismo.

Capítulo 4 – Comunicação intercultural entre Portugal e Brasil: Gastronômica e Turística

4.1. – Comunicação Intercultural

O homem sempre comunicou. Passando por diferentes períodos de evolução o conceito de comunicação tornou-se cada vez mais abrangente. O ato de comunicar vai muito mais além do que codificar e decodificar mensagens verbais (Grupo CRTI,2006).

A comunicação pode ocorrer também de forma não verbal, através de gestos, expressões, etc. Tal como sublinha Wolton (2006:11)

“a comunicação é sempre a procura da relação e da partilha com o outro. Atravessa todas as atividades: lazer, trabalho, educação, política, diz respeito a todos os meios sociais, todas as classes sociais, todas as idades, todos os continentes, aos ricos como os pobres”.

Apesar de ainda no cotidiano o termo comunicação ser normalmente ligado apenas a seres humanos, devido a sua disposição em expressarem-se através da linguagem, não é somente através da mensagem verbal que o homem pode comunicar. A revolução nos meios de comunicação, principalmente ocorridas após a Segunda Guerra Mundial proporcionou a algumas Ciências a alargar o termo comunicar, conceito este que está muito voltado para os médias e as novas tecnologias que permitem a comunicação.

Contudo este estudo dará uma maior ênfase para o conceito de comunicação voltado ao contato com o outro, através da interação humana.

Analisar o termo comunicação através do comportamento humano, permite não somente uma análise da fala, mais das ações, do reconhecimento e compreensão de sujeitos e objetos.

Berlo (1999:30) apresenta que “na comunicação humana, a mensagem existe em forma física – a tradução de idéias, objetivos e intenções num código, em um conjunto sistemático de símbolos”.

Apresentada a direção dada ao termo comunicação neste trabalho, propõe-se de uma maneira mais específica, analisar, um segmento da comunicação através da interação de culturas híbridas, a qual denomina-se “comunicação intercultural”.

Contudo, antes de apresentar conceitos sobre este tipo de comunicação, faz-se necessário perceber o que é a interculturalidade:

a noção do intercultural parte do conceito de que as culturas não se encontram isoladas. por conta disso, a interculturalidade pode ser manifestada de três principais formas. a primeira mostra que o contato entre diferentes culturas não deve conter uma relação de dominação e de não reconhecimento da cultura alheia. já a segunda diz que, ao entrar em contato com uma cultura, é necessário que haja um diálogo, respeito e reconhecimento das particularidades dessas culturas, o que pode vir a modificar alguns símbolos existentes nessas culturas, devido a interação. e a última forma define a interculturalidade como uma relação entre duas ou mais culturas, porém com o reconhecimento de que o resultado de um diálogo não irá afetar ou modificar as diferentes culturas (organização em estados iberoamericanos citado por Piebron,2006 :58)

O conceito de interculturalidade surge nos anos 70, na França, no contexto específico da emigração, fruto da necessidade de integração dos filhos de imigrantes e consequente adaptação dos métodos educacionais face a uma sociedade cada vez mais multicultural (Costa e Lacerda,2007:17).

Destacado separadamente os conceitos de comunicação e interculturalidade, pode-se perceber melhor o que é a comunicação intercultural, Jandt (2004:04) destaca que “refere-se não apenas a comunicação entre indivíduos de diferentes identidades culturais mas também entre grupos de identidades culturais diversas.

Ainda (Ramos, 2001:166) relata que:

“ a comunicação intercultural envolve os problemas e processos de interação verbais e não verbais entre indivíduos pertencentes a grupos ou subgrupos culturais diferentes em contextos situacionais variados e a variação cultural na percepção dos objetivos e dos acontecimentos sociais”.

O termo comunicação Intercultural fora apresentado à literatura pela primeira vez em 1959 na obra *The Silence Language*, pelo o antropólogo Edward T. Hall, tal livro despertou muitos estudos sobre relações entre diferentes culturas (Pierobon, 2006:59).

A grande dimensão dada hoje à comunicação intercultural é consequência do progresso tecnológico, das trocas comerciais, da globalização, das relações internacionais menos tensas dentre muitos outros fatos ocorridos após a Segunda Guerra Mundial, que pelo aparente sentimento de “paz” em que o mundo passou a viver, proporcionou a aproximação de diversas culturas. (Wainberg, 2005).

A relação com o outro, que agora está muito próximo, é um grande desafio influenciado por fenômenos diversos de comunicação, agravado principalmente pelo

processo de globalização que o mundo está a viver. Por outro lado coloca-se em questão o conceito de identidade que Warnier (2002:12) define “como um conjunto de repertórios de acção, de língua e de cultura que permitem a um indivíduo reconhecer a sua dependência de certo grupo social e de se identificar com ele.”

Ainda no que diz respeito a questão identitária que envolve o processo de comunicação Wolton (2006:12) destaca que “a comunicação intercultural acarreta um duplo desafio: aceitar o outro e defender a sua própria identidade. No fundo a comunicação coloca a questão da relação entre o indivíduo e o mundo que a torna indissociável da sociedade aberta, da modernidade e da antologia da comunicação”.

Quando se trata da questão de identidade ligada à comunicação intercultural, não se pode deixar de lado a importância que têm o processo de mundialização. A mundialização proporcionou um sentimento de “homogeneidade cultural”. Warnier (2002:7) destaca que a expressão mundialização designa esta circulação de produtos culturais à escala global. E ela suscita as reacções mais contrastadas. Uns descodificam as promessas de um planeta democrático unificado por uma cultura universal..outros vêem a causa de uma inelutável perda de identidade”.

Acredita-se que a mundialização da cultura é fator muito importante para dinamizar o contato com o outro, no sentido de acabarem com muitos mitos, casos de etnocentrismo, estereótipos, etc. O fato de alguém adquirir produtos que não sejam da sua cultura não implica que irá perder a sua identidade.

Um caso em que se pode encontrar bastante desenvolvido o processo de mundialização é a atividade turística. A circulação dos produtos culturais como filmes, permitiu que muitos dos famosos destinos turísticos mundiais fossem conhecidos, para além de outros produtos (Wainberg, 2005).

4.2. – A comunicação intercultural, o turismo e a gastronomia

O turismo passou a ser o fio condutor mais importante na interação com o outro:

“É inegável que o turismo potencializa o contato com o outro. Por se caracterizar pelo deslocamento de pessoas para lugares nos quais não residem, o turismo possibilita o confronto entre turistas e comunidades receptoras”.(Figueiredo e Ramos,2008:1)

E é neste contexto que será desenvolvido o estudo, analisando a comunicação intercultural, a partir da atividade turística. Contudo para tal escolheu-se como segmento o turismo cultural, e mais especificamente o atrativo gastronômico.

Á representação de uma cultura através do alimento pode ser apresentada por meio dos seus costumes. A partir dos alimentos que produz, uma sociedade é capaz de mostrar seus gostos, as influências que recebeu de outros povos, sua religião, suas características econômicas e, até mesmo, as características geográficas da localidade. (Matias e Mascarenhas, 2008)

No âmbito deste trabalho será analisado como se dá especificamente a comunicação intercultural, entre Portugal e Brasil, partindo do ponto de vista da atividade turística e da gastronomia, sublinhando a ligação destas culturas num passado caracterizado pela relação colonizador-colonizado.

Os laços históricos que ligam estas duas culturas podem se encontrar, bastante expressos na gastronomia. O Português comunicou muito bem através dos alimentos, fato este apresentado no capítulo 1 em que se encontra expresso à herança portuguesa nos pratos brasileiros.

De volta ao passado podemos perceber esta comunicação a partir da alimentação desde a carta de Pêro Vaz De Caminha, o português ofereceu o que tinha: [deram aos índios os quais levaram até ao navio] “pão e pescado cozido, confeitos, farteis, mel e figos passados...Trouxeram-lhes vinho por uma taça..”. E ainda desfrutou do que a nova terra tinha pra oferecer: “alguns camarões grossos e curtos..há entre eles muitas palmas de que colhemos muitos e bons palmitos...Inhame que aqui há muito e dessa semente e frutos que a terra e as árvores lançam de si(Caminha, 2008).

Aceitar alimentação um tanto diferente de cada cultura não fora tarefa fácil nem ao português, nem ao índio. Contudo pode-se encontrar ainda na carta de Caminha momentos que apresentam aceitação por parte dos ameríndios, “comiam conosco do que lhes dávamos e bebiam alguns deles vinho e outros não podiam beber, mas parece-me que, se lho avezarem, que o beberão de boa vontade”.

Acredita-se que o contato destas duas culturas, a partir do alimento, não partiu apenas da necessidade humana de alimentar-se, mas de uma característica que diferenciou os colonizadores lusos, dos demais.

é claro que nesse processo de tropicalização o português não se limita a ser um agente passivo, a moldar o novo e a dissolver o velho, aceitando, como intruso e sem interferência, a ecologia, os elementos e os valores de outras civilizações. Ao contrário, ele vai transformar-se num incansável intermediário entre o trópico e a Europa, leva e traz produtos exóticos ou

desconhecidos, introduz mudanças na economia, promove experiências na agricultura e na botânica, lança novidades no vestuário, modifica hábitos, enriquece aromas e paladares da cozinha e assim por diante(Costa,2000:59).

ESTADOS	TOTAL
---------	-------

È hoje este despojamento dado em alguns aspectos da colonização, neste caso, a alimentação, é que hoje se pode analisar e perceber como estas duas culturas continuam a se comunicar á mais de 500 anos.

No contexto atual analisar a comunicação intercultural entre Portugal e Brasil usando como meio o turismo, permite perceber como estas culturas estão diretamente ligadas por esta atividade. Acredita-se que alguns aspectos existentes na cultura brasileira, são fatores importantes para atrair o fluxo turístico português, entre eles, pode-se destacar a língua, os imigrantes que lá estão, dentre muitos outros.

Contudo neste trabalho o que se pretende, é analisar o aspecto ligado a alimentação brasileira, que talvez por não apresentar com maior clareza a herança da cozinha portuguesa, não seja reconhecida como atrativo pelos turistas.

4.3. – O destino Brasil para os Portugueses

Porém antes de apresentar como é possível comunicar ao turista português através da culinária típica brasileira, faz-se necessário conhecer como se apresenta o fluxo de chegadas lusas, para que mais tarde possa-se através de receituários específicos dos Estados mais receptores, apresentar como é possível estabelecer elos de comunicação intercultural.

O Brasil, segundo dados da EMBRATUR³ referente ao ano de 2007 recebeu um total de **5.025.834** chegadas internacionais. A Europa neste mesmo ano emitiu ao Brasil **1.906.078** turistas. Deste total no ano de 2007, somente Portugal gerou uma demanda de 280.438 visitantes, sendo o maior emissor europeu. Contudo turistas portugueses têm uma maior concentração em determinados Estados brasileiros.

A tabela 1, apresenta como se subdivide o fluxo do turismo português no Brasil referente ao ano de 2007.

³ Instituto Brasileiro de Turismo.Dados disponíveis no Anuário de 2008.

turistas ano de	Amazonas	68	Tabela 4.1- Fluxo de portugueses no Brasil referente ao 2007
	Bahia	36.888	
	Ceará	16.661	
	Mato Grosso do Sul	31	
	Pará	2	
	Paraná	938	
	Pernambuco	25.939	
	Rio Grande do Norte	29.696	
	Rio Grande do Sul	401	
	Rio de Janeiro	55.838	
	Santa Catarina	102	
	São Paulo	112.133	
	Outras unidades da Federação	1.741	

Fonte: EMBRATUR- Anuário 2008

Percebe-se a da tabela 1, que 6 Estados tomam maior destaque , sendo eles os maiores receptores de turistas portugueses no Brasil.Como já citados os Estados da Bahia, Ceará, Pernambuco e Rio Grande do Norte pertencem a Região Nordeste e os Estados do Rio de Janeiro e São Paulo a Região Sudeste.

Contudo entende-se que a comunicação entre portugueses e brasileiros, do ponto de vista do turismo, dar-se de forma expressiva nestes Estados, sendo eles objeto de estudo deste trabalho.

Portanto por meio da alimentação ofertada a cada um destes Estados, será demonstrado como muitos pratos típicos permitem estabelecer uma comunicação intercultural entre Brasil e Portugal.

Para demonstrar como acontece esta comunicação, mesmo por vezes não reconhecida pelos turistas, por serem leigos no que se trata da história da alimentação portuguesa e da herança deixada no Brasil no contexto da colonização, far-se-a uma apresentação de receitas de pratos típicos de cada um dos Estados citados, enfocando onde se dá a comunicação intercultural.

A Bahia é um estado muito rico no que diz respeito a produção culinária, para tal escolheu-se como representante desta cozinha, um prato denominado de vatapá, ver anexo 4.1.

Antes de se fazer qualquer ligação com receitas portuguesas semelhantes, pode-se observar a partir de alguns ingredientes como esta fincada a presença portuguesa. O bacalhau é o primeiro ingrediente luso (deve-se ressaltar que esta receita têm ainda a possibilidade do uso de outras carnes como a de frango) que não existia no Brasil, o modo de utilização deste peixe também fora levado pelos portugueses. Outro ingrediente que é importante para confecção deste prato é o pão. O índio brasileiro não conhecia o trigo, muito menos o pão. Pode-se chamar ainda atenção para outros ingredientes que apesar de não terem origem portuguesa, foram levado pelos colonizadores, são eles, o dendê, o gengibre e o leite de coco. (Casudo, 2004)

Fernandes (2005) a respeito desta receita propõe que possa ser de origem ibérica, pela semelhança que se têm com a técnica de preparo com a açorda Portuguesa, ver anexo 4.2.

No Ceará o prato que será destacado é o Baião de Dois, ver anexo 4.3. Historicamente este prato é de origem portuguesa. Era comum no Norte de Portugal, comer arroz com feijão ou fava. (Rocha, 2003).

Contudo no Brasil, esta receita ganhou o acréscimo do queijo de coalho que é produzido na região nordeste. Ainda pode ser acrescentado a esta receita natas. Este prato ainda pode ser comparado a uma receita portuguesa, o arroz de feijão, ver anexo 4.4.

O que se percebe olhando para as duas receitas é que um dos aspectos importantes que pode justificar as diferenças encontradas, é que cada cultura usa daquilo que possui. Têm-se como exemplo o uso do feijão verde pelos brasileiros e do feijão vermelho pelos portugueses, tendo em conta que na região nordeste do Brasil em especial o Estado do Ceará o feijão verde é de uso comum, e não se encontra com facilidade o feijão vermelho. A manteiga e o azeite são outros dois produtos que marcam esta diferença, enquanto Portugal produz e têm azeite em abundância e a preços acessíveis o Brasil importa e não são todas as pessoas que têm a oportunidade de consumir azeite em suas casas, principalmente aquelas que vivem no sertão, onde este prato é bastante consumido.

Em Pernambuco destaca-se como culinária típica um bolo chamado Souza leão ver anexo 4.5 que segundo Fernandes (2005), é o bolo mais famoso do Brasil, verdadeira

lenda da nossa doçaria tradicional. Traz o nome da família em que nasceu, do velho Pernambuco dos engenhos de açúcar.

A troca do uso do trigo que não facilmente encontrava-se no Brasil colonial, permitiu a diversas receitas portuguesas, a adaptação da mandioca em forma de puré ou carimã, que é uma massa obtida quando se coloca a mandioca crua de molho em água para amolecer, e depois de alguns dias espreme-se e utiliza-se para fazer diversas receitas entre elas o bolo de carimã. Outro produto que também fora adaptado aos bolos brasileiros foi o leite de coco ao invés do leite de vaca.

Outra receita que muito famosa em Pernambuco é o chamado bolo de rolo, ver anexo 4.6, que é um bolo de camadas finíssimas de massa, intercaladas por um recheio de goiabada.

O bolo de rolo nada mais é do que outra forma de ser fazer o bolo enrolado português, ver anexo 4.7

No Rio Grande do Norte o prato típico a ser apresentado tem o nome de escondidinho de macaxeira, ver anexo 4.8. O que esta receita apresenta e comunica de português é a semelhança que têm com o empadão de carne, ver anexo 4.9.

Observando a descrição dos dois pratos pode-se observar que a troca de produtos dar-se apenas na mandioca pela batata e da carne seca pela carne fresca. Ainda sobre a carne seca, esta é bastante usada em muitos pratos típicos em Rio Grande do Norte e a técnica de secagem foi introduzida pelos colonizadores, pois os índios conservavam a carne de outra maneira, usando o moquém. O escondidinho ainda ganha outras denominações em outros Estados brasileiros, é o caso do Ceará que chama este prato de Roupas Velhas, contudo este termo pode confundir o português, visto que pra tal cultura têm outro significado.

No Rio de Janeiro não há receita melhor que a Feijoada, para representar como as duas culturas comunicam-se, ver anexo 4.10.

Antes de se fazer referência a similaridade destas duas receitas, Cascudo (2004:448) alerta primeiramente que a feijoada teve origem do cozido português, ver anexo 4.11: “desse cozido veio a idéia de incluir o feijão, os mais populares, preto ou mulatinho, com as carnes e o montão das verduras...Só se diz feijoada quando há carnes e verduras.

Observando esta receita pode-se perceber que faz sentido o que Cascudo quer destacar, inicialmente pela mistura de diversas carnes no cozido, a qual encontramos na Feijoada brasileira, e o uso dos enchidos na feijoada Transmontana. Ainda sobre a

semelhança destas feijoadas pode-se perceber que a maior mudança dar-se pela troca do feijão branco pelo feijão preto, ver anexo 4.12.

Em São Paulo assim como já apresentado no capítulo 3, encontra-se muitas receitas tipicamente portuguesas, assim reproduzidas por muitos imigrantes que lá habitam, contudo para o objetivo deste trabalho este Estado não terá destaque como os outros, visto que a intenção é apresentar que através de pratos típicos, oferecidos pela culinária brasileira, possa se encontrar raízes portuguesas. Na cozinha paulista o que se encontra é a reprodução do que se cozinha em Portugal.

A partir do receituário apresentado de cada um destes Estados, pretendeu-se neste capítulo demonstrar, como a alimentação de cada umas das culturas comunicam entre si . Contudo essa comunicação deve ser trabalhada no sentido de que brasileiros e portugueses entendam uns aquilo que produzem e outros aquilo que consomem como culinária típica.

Entretanto o que aqui foi desenvolvido será usado a seguir na Rota Gastronômica dos Portugueses, demonstrando como se contando a história dos pratos da culinária típica de cada um destes Estados pode-se proporcionar ao turista português uma vivência da história da gastronomia portuguesa.

Capítulo 5 – A Região Nordeste e a Região Sudeste como destinos turísticos

Como já apresentado no capítulo quatro, são estas as duas regiões que mais recebem turistas portugueses no Brasil. Para conhecer melhor cada uma e perceber como se apresentam a nível geográfico, demográfico, econômico, turístico e histórico-cultural, far-se-á uma breve caracterização enfocando especialmente os seis estados delimitados na pesquisa. Na região nordeste os estados da Bahia, Ceará, Rio Grande do Norte e Pernambuco e na região Sudeste, o Rio de Janeiro e São Paulo.

5.1 - Caracterização Geografica

A região Nordeste é composta por nove estados: Alagoas, Bahia, Ceará, Paraíba, Pernambuco, Piauí, Maranhão, Rio Grande do Norte e Sergipe. Segundo dados do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), esta região possui uma extensão territorial de 1.558.196 km².

Dentre estes estados, a Bahia se destaca por possui a maior extensão territorial da região, com 567.692,669 km². Para além deste vale destacar ainda a extensão territorial do Ceará (146.348,30 km²), de Pernambuco (98.311,00km²) e do Rio Grande do Norte, (52.796,791 km²)⁴.

O Sudeste é formado pelos estados de São Paulo, Rio de Janeiro, Minas Gerais e Espírito Santo. A extensão territorial desta região é de 924.511,292 km². O estado que se destaca com a maior extensão territorial é Minas Gerais, com 586.528 km², seguido de São Paulo (248.209,426 km²), Rio de Janeiro (43.696,054 km²) e Espírito Santo (46.077,519 km²)⁵.

5.2- Caracterização demográfica

No que toca o nível demográfico, a população da Região Nordeste no ano 2007 contabilizou 52.191.238 habitantes, valor obtido através de uma atualização feita pelo IBGE, pois o censo demográfico completo feito por este órgão só é realizado de dez em dez anos. Nesta região a densidade demográfica é de 32 habitantes por km².

Da Região Nordeste, o estado com maior número populacional é a Bahia, com 14.080.654 habitantes, e densidade demográfica de 24,93 habitantes por km². Em relação aos outros estados, vale ressaltar a população daqueles definidos no capítulo

⁴ Fonte de dados, IBGE, consultado em www.ibge.gov.br

⁵ Fonte de dados, IBGE, consultado em www.ibge.gov.br

cinco: o Ceará, com população de 8.450,527 habitantes e uma densidade de 56,78 habitantes por km²; Pernambuco, que possui 8.734,194 habitantes e uma densidade de 80,65 habitantes por km²; e o Rio Grande do Norte, cuja população é de 3.106.430 habitantes e densidade de 51,98 habitantes por km².

A população da região Sudeste, até o ano de 2007, contabilizava 77.857.758 habitantes e possuía densidade demográfica de 84,21 habitantes por km². Dos quatro estados que compõe a região, três, têm o maior destaque em número de população no Brasil. O estado de São Paulo, com população de 41.011,635 habitantes, e uma densidade de 160,5 habitantes por km², o qual chega a ser comparado, em números totais, a um país como a Argentina, por exemplo, que tem uma população de 40.677.348 habitantes⁶. O estado de São Paulo é a terceira unidade federativa mais populosa da América Latina.

Minas Gerais é o segundo Estado com maior população, possuindo 19.850.072 habitantes e uma densidade de 32,73 habitantes por km². O Rio de Janeiro se encontra em terceiro no *ranking* da população brasileira com 15.812,362 habitantes e uma densidade de 352,58 habitantes por km². Por último o estado do Espírito Santo, que apresenta uma população de 3.453,648 habitantes e uma densidade de 72,7 habitantes por km².

5.3 Caracterização Econômica

A Região Nordeste, em 1960, apresentava uma renda per capita de US\$ 397. No ano de 1998 este valor aumentou para US\$ 5.689,96. Contudo, apesar deste grande crescimento, esta região continua com a renda per capita mais baixa do país. O PIB desta região, segundo o IBGE (2006), é de R\$ 311.175 bilhões, representando 13,1% do Produto Interno Bruto (PIB) brasileiro. Quanto ao índice de pobreza, o Nordeste é ainda a região onde se concentra maior número de pobres no Brasil⁷.

No que toca o setor primário, no âmbito da agricultura, a cana-de-açúcar é o principal produto agrícola da região. Vale ainda ressaltar o plantio de algodão (Paraíba e Rio Grande do Norte), tabaco (Bahia), caju (Paraíba e Piauí), mamona (Piauí), uvas finas, manga, melão, acerola, e outros frutos para consumo interno e exportação. Quanto à pecuária, há grande criação de gados.

⁶ http://pt.wikipedia.org/wiki/Anexo:Lista_de_estados_do_Brasil_por_popula%C3%A7%C3%A3o

⁷ Fonte de dados, IBGE, consultado em www.ibge.gov.br

No setor secundário, destacam-se diversos setores industriais, produtos eletrônicos, calçados, couro, sal marinho, dentre outros. Quanto à indústria petrolífera, os principais produtores são os estados da Bahia, Sergipe e Rio Grande do Norte, onde este último, em 2005, conquistou a marca de segundo maior produtor petrolífero do Brasil.

Quanto aos dados socioeconômicos, entre os anos de 1960 e 2000, houve uma redução da taxa de mortalidade infantil de 166 para 33,3 mil. Ainda neste período, a expectativa de vida passou de 41 para 68,8 anos e a taxa de alfabetização aumentou de 34% para 76,6%⁸

Tratando de uma maneira mais específica dos estados delimitados na pesquisa, far-se-á uma breve caracterização econômica de cada um deles.

A economia baiana é voltada para a agropecuária, indústria, mineração e turismo. Segundo dados do IBGE (2006) o PIB deste estado é de 96.559.993, sendo o maior PIB da região Nordeste, representando 3,93% do PIB nacional.

O Ceará, por sua vez, possui um PIB calculado em mais de R\$ 45 bilhões de reais. Detentor de potenciais atrativos turísticos, contando com mais de 2 milhões de visitantes por ano, o setor de serviços é o que compreende a maior parte da riqueza gerada no Estado: 70,91%. O setor da Indústria gera outros 23,07% da riqueza e a agropecuária 6,02%⁹.

O estado de Pernambuco, segundo dados do IBGE (2006), têm um PIB de 55.505.760, representando 2,34% da economia nacional. No que toca o setor primário, a agricultura têm como principais produtos a mandioca, o feijão, a cana-de-açúcar e o milho. Na pecuária, detém grandes números em rebanhos de bovinos (1.348.969) e caprinos (1.165.629). No setor secundário destaca como principais produtos minerais o calcário e a gipsita. As maiores indústrias são de transformação de minerais não metálicos, confecções, mobiliário e curtume. Nos setores de ponta, destaca-se como pólo médico, pólo gesseiro, pólo de informática e pólo turístico¹⁰.

O Rio Grande do Norte, com base em dados do IBGE de 2006, apresenta um PIB de 20.557.263, representando 0,87% da economia nacional, sendo assim a quinta maior economia da região. No que toca algumas informações socioeconômicas, o governo do estado ressalta que quanto ao Índice de Desenvolvimento Humano (IDH), em 2006, a

⁸ www.ibge.gov.br

⁹ http://www.ceara.gov.br/porta1_govce/ceara/ceara-em-numeros

¹⁰ <http://www2.pe.gov.br/web/porta1pe/dados>

Organização das Nações Unidas (ONU) apontou o Rio Grande do Norte como o segundo melhor estado do Nordeste, de acordo com o que foi divulgado no último levantamento do IDH no Brasil. Quanto à expectativa de vida, segundo o IBGE, o estado foi o segundo que mais elevou esse índice. De 1980 a 2006 a expectativa de vida do potiguar cresceu 20,5%, chegando a 70 anos e 10 meses de vida. Ainda neste mesmo levantamento o IBGE apontou uma queda na taxa de mortalidade infantil, sendo o segundo melhor resultado do Nordeste, com uma queda de 67,5%¹¹.

Quanto ao índice de empregos formais, o ministério do trabalho divulgou que nos últimos cinco anos o Rio Grande do Norte bate recordes regionais e, até nacionais na geração de empregos. Em 2004 e 2005 o Rio Grande do Norte obteve o maior crescimento do número de empregos formais do Nordeste e em 2006 obteve o quarto maior crescimento do País¹².

O Sudeste é a região mais rica do Brasil, e possui índices socioeconômicos bastante elevados, como por exemplo o IDH de 0,824, sendo assim o segundo maior IDH do país. Segundo dados do IBGE(2006), o PIB desta região é de R\$ 1.213.790.703.000 e o PIB per capita de R\$ 15.468,00, sendo este o maior do país.

No que toca o desenvolvimento da economia no setor primário, nesta região há prática da agricultura, onde se destacam como principais produtos cultivados, a cana-de-açúcar, café, algodão, milho, mandioca, arroz, feijão e frutas. Na Pecuária, destaca-se grande rebanhos de Bovinos no estado de Minas Gerais. No que toca o setor industrial, destaca-se no Rio de Janeiro, a indústria naval e petrolífera, siderúrgica e petroquímica, em São Paulo a indústria automobilística, siderúrgica e petroquímica. Deve-se destacar que São Paulo é o maior parque industrial da América do Sul¹³.

A região Sudeste, assim como na região Nordeste, optou-se por apenas caracterizar os Estados desta região que são parte integrante do universo estudado.

O Rio de Janeiro no ano de 2006, segundo o IBGE, apresentou um PIB de R\$ 275 bilhões, sendo este representante de 11,6% do PIB nacional. Ainda o PIB per capita no ano de 2006 foi apresentado no valor de R\$ 17.695. Quanto aos indicadores socioeconômicos, o Estado apresentou no ano de 2002 um IDH de 0,802. A taxa de desemprego no ano de 2007 era de apenas 10,1% e o rendimento médio do trabalho principal foi de R\$ 1075,00 (2007 - PNAD/IBGE)¹⁴

¹¹ http://www.rn.gov.br/contentproducao/aplicacao/govrn/rio_grande_do_norte/gerados/populacao.asp

¹² http://www.rn.gov.br/contentproducao/aplicacao/govrn/rio_grande_do_norte/gerados/populacao.asp

¹³ http://pt.wikipedia.org/wiki/Regi%C3%A3o_Sudeste_do_Brasil

¹⁴ http://www.desenvolvimento.rj.gov.br/inv_indicadores.asp?categ=1

A economia do estado do Rio de Janeiro baseia-se em grande parte na prestação de serviços (62,1%) em áreas como telecomunicações, audiovisual, tecnologia da informação (TI), turismo, turismo de negócios, ecoturismo, seguros e comércio. O setor industrial tem um PIB de 37,5%, constituído pelas indústrias: metalúrgica, siderúrgica, gás-química, petroquímica, naval, automobilística, audiovisual, cimenteira, alimentícia, mecânica, editorial, têxtil, gráfica, de papel e celulose, de extração mineral, extração e refino de petróleo.

Vale ressaltar que para o estado do Rio de Janeiro o setor primário não tem grande representatividade econômica.

São Paulo é a mais rica unidade federativa do Brasil. Este estado é responsável por 31% do PIB nacional. Sobre dados socioeconômicos, possui IDH igual a 0.850, sendo um dos estados com mais alto índice de IDH¹⁵.

A economia paulista possui grande destaque no setor da indústria. São Paulo legitima seu status de "motor econômico" do Brasil por possuir melhor infra-estrutura de mão de obra qualificada, por fabricar produtos de alta tecnologia e por abrigar o maior parque industrial e a maior produção econômica¹⁶.

De acordo com o Governo de São Paulo, este é o estado mais cosmopolita da América do Sul, pois detém o maior registro de imigrantes: são quase três milhões de 70 diferentes nacionalidades. Sua população, a mais diversificada do Brasil, descende principalmente de imigrantes italianos e portugueses, embora haja também forte influência de ameríndios e africanos e de outras grandes correntes migratórias, como árabes, alemães, espanhóis e japoneses.

.5.4 Breve enquadramento histórico e cultural

A região Nordeste é conhecida pela abundância de sol e mar. Foi nesta região precisamente onde hoje é o Estado da Bahia, que houve o primeiro contato do português com o Brasil:

O sol emblematiza o nordeste, conhecido e reconhecido como a região mais ensolarada do Brasil. De Belezas paradisíacas. De costa exuberante, que alcança territórios verdes da Mata Atlântica...também uma região de territórios mais secos, agrestes, onde muitas vezes a água é o bem mais precioso.(Lody,2001:11)

¹⁵ http://www.saopaulo.sp.gov.br/conhecasp/principal_conheca

¹⁶ http://www.saopaulo.sp.gov.br/conhecasp/principal_conheca

O nordeste foi à primeira região do país a cultivar e a comercializar o pau-brasil. Por este fator, esta região foi alvo de algumas invasões de outros povos europeus, como, França e Holanda “Desde a década de 1530, o litoral das chamadas terras novas é motivo de briga e disputas. A região que vai desde a capitania de Pernambuco até a de São Vicente recebeu as primeiras mudas de cana e os peritos na fabricação do açúcar”(Silva, 2006:16)

A cana de açúcar passa a ser o segundo produto de comercialização no Brasil. A abundancia deste produto se deu na região nordeste, por possuir condições geográficas favoráveis ao desenvolvimento da lavoura canavieira, clima quente, chuva e solo de massapé. Deve-se destacar que sendo o Nordeste a região produtora de açúcar, foi ainda a que mais concentrou a população negra. Contudo nesta região habitavam, índios, negros e europeus (Cotrim, 1998).

Outra atividade que se iniciou no Nordeste brasileiro, foi a pecuária, pois no Brasil não havia gado e estes foram trazidos pelos colonizadores:

os sertões do Nordeste formam a área criatória mais antiga da colônia. No início, a pecuária tinha como finalidade fornecer carne e força motriz (mover moendas) aos engenhos de açúcar. Posteriormente com a exploração do ouro, o gado passou a atender também a demanda das regiões mineradoras, ampliando seu mercado (Cotrim, 1998:186).

Portanto esta região é na história do Brasil, palco de muitos acontecimentos importantes na formação da sociedade brasileira, na economia, e em muitos outros aspectos.

A fusão dos povos que habitaram na região nordeste, o maravilhoso clima tropical, a diversidade dos produtos ofertados pelo solo, tornou a cultura desta região única no país:

há uma igual e comum identidade que distingue o Nordeste das demais regiões do Brasil. São Sotaques no falar, são as escolhas devocionais, são as festas quase sempre religiosas, ora para os santos da igreja, ora para os orixás, caboclos, ancestrais da terra e além mar. Nordeste marcado pela arte popular em barro, madeira, fibra e metal e por culinárias que incluem da lagosta ao bode, passando pelo caju, pelos doces e pela cachaça. Entender o Nordeste pelas cores, cheiros, sensações de sons e gestos e principalmente pelo seus gostos, temperos, receitas e fazeres culinários, é a melhor maneira para entender o povo e a cultura das mais brasileiras do Brasil (Lody,2001:11).

A região Sudeste apresenta um contexto relevante no que toca a história do Brasil. Iniciaremos por destacar que nesta região fundou-se a primeira vila portuguesa,

denominada de São Vicente. Nesta região em especial no seu litoral, também explorou-se o pau Brasil, e cultivou-se a cana-de-açúcar.

Outro acontecimento histórico que marca a Região Sudeste é a chegada da família Real no Rio de Janeiro em 1808, ano em que Portugal fora invadido pelo exército Napoleônico. Assim para além de imigrantes portugueses, esta região ainda recebeu diversos povos.

A expansão cafeeira é uma das razões para que a região sudeste tenha recebido muitos imigrantes europeus e japoneses no fim do século XIX e no começo do século XX. Eles se concentram principalmente em São Paulo e no Espírito Santo e transmitem enorme influência cultural para vários setores, como política, artes plásticas e culinária¹⁷.

5.5. – Breve Caracterização da atividade turística

A atividade turística no Brasil tem grande relevância na economia do país. Em 2008 segundo dados da EMBRATUR, o Brasil recebeu 5,2 milhões de turistas estrangeiros, ocupando o ranking de segundo maior receptor de turistas internacionais na América Latina

No que toca as duas Regiões brasileiras em estudo, na Região Nordeste esta atividade está em constante desenvolvimento e é grande propulsora da economia regional. Essa região concentra-se em desenvolver o turismo de sol e praia, fato este que justifica-se por ter um grande número de cidades litorâneas com belas praias e sol durante quase todo o ano.

Sublinha-se ainda que a cultura nordestina é um atrativo à parte para o turista. Em cada estado, há danças e hábitos seculares preservados. As rendas de bilros e a cerâmica, são as formas mais tradicionais de artesanato da região. As festas juninas em Caruarú (PE) e Campina Grande (PB) são as mais populares do país. O nordeste é a região brasileira que abriga o maior número de Patrimônios Culturais da Humanidade, título concedido pela UNESCO. Alguns exemplos são a cidade de Olinda (PE), São Luís (MA) e o centro histórico do Pelourinho, em Salvador (BA)¹⁸

Na Região Sudeste encontra-se alguns dos principais destinos turísticos brasileiros, como por exemplo, o Rio de Janeiro, conhecido pelas belíssimas praias e ainda pelo carnaval.

¹⁷ http://www.portalbrasil.net/regiao_sudeste.htm

¹⁸ http://www.portalbrasil.net/regiao_nordeste.htm

O turismo encontrado na Região Sudeste diversifica-se de acordo com o Estado, enquanto no Rio de Janeiro desenvolve-se o turismo de lazer e cultural, em São Paulo encontra-se o Turismo de negócios.

Deve-se sublinhar ainda que nesta região o Estado do Rio de Janeiro destaca-se por ser o destino mais procurado por turistas internacionais no Brasil, de acordo com dados da EMBRATUR, 2008.

Assim concluímos neste capítulo que esta breve caracterização nos permite entender como se apresentam a Região Nordeste e Sudeste a nível econômico, demográfico, geográfico, histórico-cultural, e no âmbito do turismo,

A partir desta caracterização concluímos que o turismo é um elemento importante no desenvolvimento econômico destes Estados, e que todos eles já têm bastante desenvolvida uma a atividade turística. Podemos destacar ainda que estas dos seus Estados apresentam-se como destinos de sol e praia, assim acreditamos que a partir deste ponto concluímos que o produto que vamos desenvolver deve ser complementar ao que estes destinos oferecem.

Capítulo 6 – Rotas turísticas no âmbito da gastronomia

A atividade turística tem diversificado a sua oferta de produtos para corresponder aos novos anseios e preferências dos turistas, neste contexto compreende-se uma maior preocupação com o turismo cultural e com a criação de diversos tipos de rotas turísticas gastronômicas ¹⁹.

Briedenham e Wickens, citados por Cañizares e Gúzman (2008:162), definem uma rota turística como a criação de um grupo de atividades e atrações que incentivam a cooperação entre diferentes áreas e que servem de veículo para estimular o desenvolvimento econômico precisamente através da atividade turística.

As rotas turísticas, de acordo com a UNESCO, têm a função de promover o conhecimento entre diferentes civilizações, culturas e religiões, mostrando suas inter-relações e influências recíprocas, conceito este que denominou de rotas de diálogo (Schluter, 2006:74):

as rotas se organizam em torno de um tipo de atividade industrial que caracteriza a rota e outorga seu nome. A rota deve oferecer a quem a ela recorre uma série de prazeres e atividades relacionadas com os elementos distintivos da mesma. Deve apresentar uma imagem integral a partir da complementaridade entre locais, serviços, atrativos e linguagem comunicacional (Fernández e Ramos, 2004:64).

No que toca ao desenho de uma rota turística, Cañizares e Gúzman (2008:162) destacam que esta deve basear-se na necessidade de sua construção e, posteriormente, da sua comercialização. Assim, sugerem quatro passos para este desenho:

em primeiro lugar, deve definir-se um objetivo concreto que explique que é o que se quer conseguir com a dita rota turística. Em segundo lugar, é necessário que os ofertantes destaquem quais são os valores e prioridades com os quais se vão iniciar a criação da rota e suas possíveis ampliações e modificações. Em terceiro lugar, e uma vez que o produto já está no mercado, se deve identificar se a demanda turística aceita o produto, e estabelecer as pautas de melhoras e modificações da rota. E em quarto lugar, os criadores da rota devem interpretar dados que, pouco a pouco, vão recebendo dos próprios turistas.

Tendo em conta que as rotas turísticas são um produto, ou seja, que passam por todo um processo de venda, estão sujeitas a uma série de variáveis, como o próprio

¹⁹ Nesta investigação trataremos rota turística, como um protudo turístico que tenha maior dimensão. Assim ainda trataremos por roteiros turísticos, produtos que tenha uma menor dimensão, sendo assim mais específicos.

marketing. De acordo com Fernández e Ramos (2008), destacam-se algumas destas variáveis:

- A rota deve ser construída sobre a base de uma atividade específica que a distinga e diferencie-a. Esta atividade pode ser muito variada, como, por exemplo, lugares onde viveu uma personagem famosa. Deve-se ter um nexo de coesão comum, que é o elemento-chave para que o turista se sinta atraído por este tipo de turismo;
- O itinerário turístico deve se desenvolver sobre uma base de rede viária ou sobre outro tipo de via de comunicação, já que este elemento é fundamental para o transporte dos próprios turistas. A não existência dessa rede viária implicará a necessidade, por parte dos criadores da rota, de determinar medidas de transporte alternativas para os turistas;
- O itinerário turístico deve iniciar em algum ponto, no qual a empresa organizadora da rota ofereça ao viajante todos os elementos necessários para um correto desenvolvimento do mesmo. Deste modo, e como resultado do elemento, a rota deve estar perfeitamente sinalizada ao longo de todo o percurso, mostrando, quando se considere necessário, mapas de informação que permitam aos demandantes desse produto fazer corretamente a rota.

Existem diversos tipos de rotas turísticas. Contudo, para esta investigação, serão estudadas apenas as rotas turísticas gastronômicas. Essas rotas, em sua essência, procuram envolver a história com culinária típica local ou ainda tratar de um produto relevante para o local.

Através da gastronomia, essas rotas turísticas permitem facilitar o diálogo intercultural e valorizar a culinária típica local:

a identidade da rota é o ponto de partida para a sua boa organização e funcionamento. Para definir o produto que identificará uma rota, é necessário levar em consideração a receita que cada produto na região alcança, a superfície que cobre e os postos de trabalho que gera. A escolha de um alimento como elemento principal da rota não exclui que este seja vinculado a outras cadeias produtivas, contanto que elas estejam relacionadas com a produção de gêneros tradicionais. Há rotas que têm como fio condutor pratos de cozinha tradicional, cujo elemento mais

importante é a preparação e apresentação dos alimentos (Fagliari, 2005:66).

Contudo, as rotas gastronômicas podem ser projetadas de diversas maneiras. Schluter (2006), baseada na criação de rotas desenvolvidas em cidades históricas mexicanas, apresentou a seguinte metodologia para se criar uma rota turística gastronômica:

- a) a criação de uma base de dados com todos os atrativos turísticos, culturais e gastronômicos;
- b) preparação de um mapa, onde se localizam os atrativos mais importantes;
- c) projeto de circuitos que combinem arte e gastronomia, assim como outros aspectos de interesse turístico;
- d) realização de visitas de campo para assegurar que os serviços oferecidos reúnam o mínimo de qualidade e o tempo estimado para as visitas seja correto;
- e) submissão das propostas a um painel de especialistas, composto por operadores de turismo e agentes de viagem das cidades onde se quer captar o fluxo turístico, para conhecer sua opinião.

A criação de uma rota gastronômica, para além desses aspectos citados, requer outros estudos complementares, como um estudo econômico, estudo de mercado, dentre outros. Estes estão fora do âmbito da proposta que constitui o presente trabalho, mas consideram-se tarefas essenciais para o posterior desenvolvimento do produto que propomos no âmbito desta investigação.

Em Portugal e no Brasil, países em análise nesta investigação, já foram desenvolvidos vários tipos de rotas gastronômicas. Com o objetivo de se conhecer como está implementado esse tipo de produto, considerou-se importante fazer um levantamento das rotas existentes nos dois países.

6.1.- Levantamento das boas práticas de Roteiros Gastronômicos no Brasil e em Portugal

No contexto atual, é possível encontrar, em alguns países, a gastronomia como um produto turístico bastante desenvolvido, quer seja ela o produto-chave do destino ou mesmo um produto complementar.

No âmbito de rotas gastronômicas, para se entender como funciona este produto em Portugal e no Brasil, fez-se um levantamento através de motores de busca na Internet, que proporcionou encontrar uma diversidade de roteiros desse gênero, evidenciados na tabela 6.1.

Tabela 6.1-Levantamento de boas práticas de roteiros gastronômicos no Brasil e em Portugal

ROTAS	BRASIL	PORTUGAL
Rotas temáticas	<ul style="list-style-type: none"> • Rota a civilização do açúcar • Rota a estrada do sabor • Caminho Farroupilha, cultura e tradição Gaúcha • Caminhos da agricultura familiar • Caminhos da colônia • Caminhos da produção • Delícias da colônia • Estrada dos imigrantes • Projeto Monjolo e Evaristo • Rota caminho dos tropeiros • Rota campos de cima da serra • Rota das cantinas • Rota Nostra colônia • Rota pelotas colonial • Rota sabores e saberes do Vale do Caí • Rota Turística e gastronômica de Santa Maria • Rota Vale do rio das antas • Caminhos do descobrimento • Rota de turismo gastronômico da Região do Seridó – Rio Grande do Norte 	<ul style="list-style-type: none"> • Sabores do Alentejo • Rota pela doçaria e tradições de Tentúgal • Rota Gourmet
Rotas de mono produtos	<ul style="list-style-type: none"> • Rota do sol e da moqueca • Rota da cachaça e da rapadura 	<ul style="list-style-type: none"> • Rota da vitela de Lafões • Rota da lampreia e da vitela • Rota do leitão e do espumante • Rota da sardinha salgada • Rota do bacalhau
Rotas do vinho	<ul style="list-style-type: none"> • Rota do vinho e da uva • Rota vinhos e Longevidade • Rota vinhos da montanha 	<ul style="list-style-type: none"> • Rota dos vinhos solares de Portugal • Rota do vinho do Porto • Rota da vinha e do vinho do oeste • Rota dos vinhos do Alentejo • Rota do vinho verde • Rota do vinho da Bairrada • Rotas do vinho do Dão • Rota do vinho de Bucelas, Colares e Carcavelos

Ainda sobre estas rotas, pode-se encontrar nos anexos 6.1 e 6.2, uma breve descrição mais detalhada de cada uma delas.

Antes de destacar as características mais relevantes das rotas encontradas em cada um dos países, deve-se levar em conta uma característica comum à maior parte das rotas. As rotas gastronômicas são realizadas em restaurantes, exceto algumas no âmbito da enologia, que acabam por se desenvolver em quintas ou adegas, mas que muitas vezes têm implantados uma estrutura de restauração.

Outro fator relevante a ser destacado é que não se encontram disponíveis informações sobre a dimensão e impacto econômico destas rotas.

Os roteiros gastronômicos em Portugal encontram-se mais direcionados a apreciar a relação da paisagem com a gastronomia, ou ainda enfocando a culinária produzida por gerações anteriores. Outra característica das rotas gastronômicas portuguesas é que boa parte é determinada por datas específicas, ou seja, não é um produto disponível por todo o ano, mas sazonal. Por se tratar de produtos que só estão disponíveis no período de colheita.

Em Portugal, percebe-se que grande parte das rotas de turismo gastronômico concentram-se na produção de vinho, o que se compreende, pois o país é um dos maiores produtores de vinho do mundo.

Quanto às rotas de vinho encontradas em Portugal, estas se diferenciam um pouco mais das rotas propriamente gastronômicas pelo local onde se desenvolvem, ou seja, é notável que para estas, o restaurante não seja o local mais indicado, mas uma diversidade de quintas e adegas que permitem ao turista vivenciar a colheita das uvas, a produção dos vinhos, etc. Apesar dessas rotas serem feitas por uma entidade privada e tratem apenas de um produto, não foi possível apresentar valores referentes ao seu uso, pois não se encontraram disponíveis nem acessíveis aos investigadores.

Deve-se ressaltar, ainda, que na busca feita por rotas de gastronomia portuguesa, foram encontrados diversos sítios na *web* que apresentavam receitas portuguesas e, na maior parte das vezes, denominavam o que lá continham como roteiro gastronômico de Portugal. Portanto, a partir do conhecimento obtido no Capítulo 3, em que apresentamos a gastronomia portuguesa, foi possível fazer uma busca mais aprofundada através de alimentos que são *ex-libris* desta cozinha e, a partir daí, conseguiu-se realmente encontrar as rotas gastronômicas, que são o objeto de estudo desta pesquisa.

No Brasil, pode-se encontrar uma grande diversidade de rotas, principalmente na região Sul, com maior força no Estado do Rio Grande do Sul. Contudo, existem vários

outros tipos de rotas encontrados em outros Estados, porém com menor representatividade.

Pode-se perceber que, no Brasil, as rotas gastronômicas desenvolvidas estão diretamente ligadas a fatos históricos. Inúmeras rotas fazem referência ao Brasil-Colônia, ou mesmo à influência de imigrantes, como é o caso da Rota Estrada do Imigrante que consiste em resgatar a trajetória do percurso realizado pelos primeiros colonizadores da serra gaúcha, por volta de 1870. Outra característica encontrada é que aquelas 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.

Diferentemente de Portugal, as rotas apresentadas no Brasil podem ser usufruídas durante todo o ano, e não são encontradas rotas de vinho em abundância. É no Rio Grande do Sul, Estado que têm clima favorável para o cultivo de uvas, que podem ser encontradas algumas rotas deste gênero.

Conclui-se, nesta busca, que os dois países desenvolvem o produto “rota turística gastronômica” com algumas diferenças, tal como foi sublinhado. No final deste levantamento concluímos que criar uma rota em 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 gênero. Por outro lado, o conceito de rota gastronômica com características histórico-culturais, não é estranha aos brasileiros, pelo que não nos parece que sua implementação se deparasse com demasissadas dificuldades.

Capítulo 7 – Metodologia e Investigação

Para o desenvolvimento desta investigação, definiu-se, inicialmente, como procedimento metodológico uma revisão de literatura, a qual foi fundamental para proporcionar um maior embasamento teórico e principalmente na aplicação do instrumento de coleta de dados.

Inicialmente, a revisão da literatura trata da relação que a alimentação tem com o turismo cultural e ainda apresenta a história da alimentação portuguesa e brasileira. Para tal foram referenciados alguns autores peritos nestas temáticas: Macedo (1998), Fagliari (2005), Flandrin & Montanarri (1996), Saramago (1997), Reis (2008), Cascudo (2004) e Freire (1941; 2005).

Na segunda parte da revisão da literatura, que trata da Comunicação Intercultural entre Brasil e Portugal, no âmbito da gastronomia e do turismo, destacam-se os seguintes autores: Fernandes (2005), Ramos (2001), Wainberg (2005) e Wolton (2006). Deve-se ainda destacar que, nesta parte do estudo, foram usados ainda dados secundários, provenientes do Instituto Brasileiro de Turismo (EMBRATUR), os quais foram apresentados recolhidos no documento anuário 2008, e que permitiu a este estudo delimitar os Estados com maior fluxo de turismo português.

Ainda na revisão da literatura, fez-se uma breve caracterização a nível geográfico, demográfico, econômico, histórico-cultural, e a nível turístico, referente às regiões brasileiras delimitadas no capítulo 5. Concluindo o enquadramento teórico no capítulo seis, apresenta-se uma breve síntese sobre roteiros gastronômicos, para o qual destacam-se como autores essenciais na sua construção: Gúzman e Cañizares (2008), Schluter (2006), Fernández e Ramos (2008). O capítulo seis apresenta ainda um levantamento sobre as rotas gastronômicas encontradas em Portugal e no Brasil. Este levantamento foi possível através de pesquisas de *motores de busca* na Internet.

Ao iniciarmos o nosso estudo empírico, como técnica de recolha de dados, optou-se pelo uso da técnica de grupo focal. Esta técnica proporciona a recolha de dados qualitativos. O grupo focal é uma entrevista baseada em uma discussão, que produz um tipo particular de dados qualitativos gerados pela interação de grupo (Berg, 2001).

O uso do Grupo Focal para esta investigação justifica-se por termos como objetivos revelar experiências, opiniões e idéias relacionadas com a experiência com a gastronomia brasileira, os quais pretende-se que venham a constituir-se como dados

importantes para a elaboração da “Rota Dos Portugueses”, em articulação com a revisão bibliográfica já realizada.

Esta técnica de recolha de dados tem como principal característica o fato de se trabalhar com a reflexão expressa através da “fala” dos participantes, permitindo que eles apresentem simultaneamente os seus conceitos, impressões e concepções sobre determinado tema (Cruz *et al.*, 2002).

O Grupo Focal, assim como outros métodos de investigação, pode ser usado em diversas situações, porém podemos aqui destacar algumas propostas por Lewis *et al* (2004):

- Descobrir o que impulsiona certos comportamentos, como certas ações tipo comprar, usar;
- Descobrir barreiras que impedem certos comportamentos;
- Produzir a idéia piloto, campanha, resumo, produtos, etc. O grupo focal pode ser usado para atingir reações a certos planos antes de gastar com grande quantidade de dinheiro;
- Entender como as pessoas pensam ou sentem a respeito de algo, como uma idéia, comportamento, produto ou serviço;
- Desenvolver outros instrumentos de pesquisa, como resumo e casos de estudo;
- Avaliar como produtos ou programas têm funcionado ou como podem ser implementados;
- Entender como as pessoas vêm determinadas necessidades na vida das comunidades e nas suas vidas.

Quando bem conduzida, a técnica de grupo focal é capaz de ser grande fonte de dados, mesmo tendo em conta que os resultados obtidos na discussão não podem ser usados para descrever uma população inteira.

Na verdade, não é propósito do grupo focal, criar dados generalizáveis a todo o universo estudado. Contudo, para o objetivo que propomos nesta investigação, amostragens aleatórias não são necessárias. Por outro lado, é importante empregar estratégias refletidas e sistemáticas durante a decisão da composição do grupo: os elementos do grupo a constituir, devem ser escolhidos com suportes teóricos, para refletir aqueles segmentos da população que irão fornecer as informações de maior significado e pertinentes aos objetivos do projeto (Berg, 2001).

Para definir o tamanho dos grupos focais, analisaram-se as propostas de diversos autores. Segundo Gondim (2002) os grupos focais devem conter de 4 a 10 pessoas; na visão de Krueger (2000) o grupo deve conter de 07 a 10 integrantes; Lewis *et al* (2004) propõe que um grupo focal deva ser composto de 10 a 12 participantes e Morgan (1997), entre 8 e 10. De acordo com um valor médio consensual de participantes apresentado por estes autores, optou-se nesta investigação, pelo número de 8 participantes para cada grupo, considerando este o número ideal, sobretudo tendo em conta que não é inferior a 4 participantes, número mínimo citado pela maioria dos autores e nem maior do que 12.

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).

7.1 -Seleção dos Sujeitos

De acordo com o objetivo da pesquisa fez-se a seleção dos sujeitos participantes de cada grupo. Como o nosso objetivo foi criar um produto de turismo gastronômico no Brasil, destacando a presença da culinária típica portuguesa, decidiu-se recrutar turistas portugueses que já visitaram o Brasil. Porém, existem no Brasil alguns destinos de maior fluxo de chegadas portuguesas, os quais foram identificados através de dados encontrados no Instituto Brasileiro de Turismo (EMBRATUR), que podem ser encontrados no capítulo 4. Assim, justifica-se que os sujeitos escolhidos tenham sido turistas portugueses que já visitaram no Brasil, designadamente os Estados da Bahia, Ceará, Pernambuco, Rio Grande do Norte, Rio de Janeiro e São Paulo.

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.

Assim, os sujeitos foram escolhidos de acordo com as variáveis determinadas. A escolha dos participantes deu-se em um restaurante que trabalha com uma ementa de comida portuguesa, no qual foi possível conhecer alguns clientes que já haviam visitado o Brasil, e ainda pelo boca-a-boca de pessoas que tivemos conhecimento de que já haviam visitado o Brasil.

Para escolha dos participantes, tivemos ainda em conta alguns critérios, entre os quais destacamos: a) os grupos devem ser, geralmente, compostos de pessoas estranhas umas às outras; b) as características do grupo devem ser, o quanto mais possível, homogêneas.

O primeiro aspecto objetiva evitar conversas paralelas no momento da discussão ou que os sujeitos se sintam reprimidos ao ter que expressar opiniões sobre temas polêmicos na frente de alguém conhecido.

O segundo aspecto explica-se pelo fato de que a diversidade nas características do grupo pode gerar muitas opiniões diferentes e conduzir o debate de uma maneira indesejada, gerando, assim, muitos problemas para a interpretação dos dados. Pode ser dado como exemplo de um grupo com características homogêneas a seguinte seqüência: participantes do mesmo sexo, idades iguais ou parecidas, mesmo nível de escolaridade, etc. (Diamond e Hennik, 1999).

Porém, a opinião de que um grupo deve ser o mais homogêneo possível, não é compartilhada por autores como, Berg (2001), Morgan (1997), Krueger (2000), Guerra (2008), justificando que o grau de heterogeneidade ou de homogeneidade vai depender do propósito da pesquisa.

Portanto, de acordo com Guerra (2008:41), a qual afirma que na pesquisa qualitativa procura-se a diversidade e não a homogeneidade, e para garantir que a investigação tenha abordado a realidade considerando as variações necessárias, optamos por procurar a presença da diversidade dos sujeitos ou das situações em estudo, assim decidiu-se recrutar sujeitos com características diferentes uns dos outros, nas variáveis referidas.

Tendo apresentado todo o contexto em que recrutamos os participantes da nossa pesquisa, passaremos a apresentar o modo como eles foram colocados nos grupos a partir das variáveis determinadas.

Quanto à variável sexo, pode se encontrar abaixo como foi constituído os dois grupos.

Tabela 7.1- Caracterização dos grupos por gênero

Grupo 1	Sujeitos	Total	Grupo 2	Sujeitos	Total
Feminino	4	8	Feminino	4	8
Masculino	4		Masculino	4	

O número de participantes do sexo feminino e do sexo masculino é igual nos dois grupos.

Quanto à variável idade, os grupos foram constituídos da seguinte forma:

Tabela 7.2- Caracterização dos grupos por idade

Grupo 1	Sujeitos	Total	Grupo 2	Sujeitos	Total
25 a 38 anos	5	8	25 a 38 anos	6	8
39 a 50 anos	3		39 a 50 anos o	2	

O número de participantes com idade de 25 a 38 anos tem maior representatividade, enquanto os participantes com idade de 39 a 50 anos tem menor representatividade.

No que toca à variável habilitação acadêmica, os dois grupos, constituíram-se como apresenta a tabela abaixo:

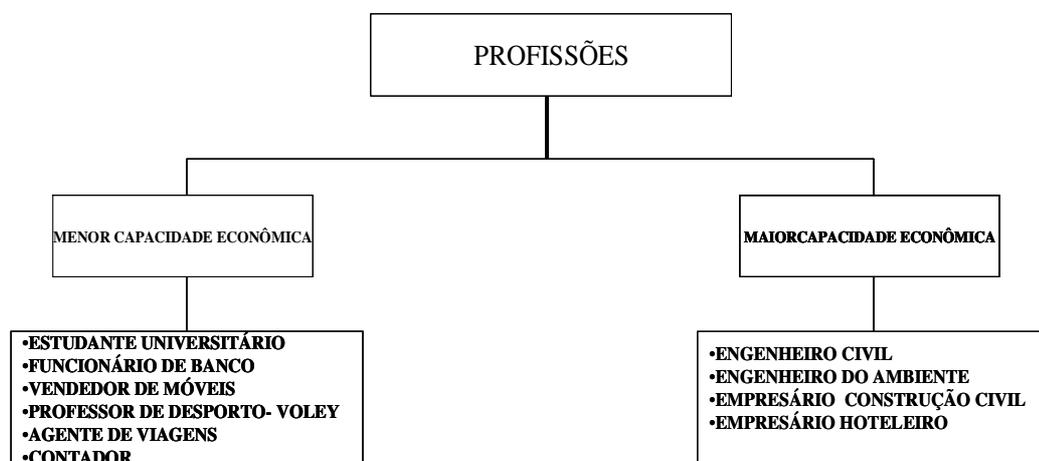
Tabela 7.3- Caracterização dos grupos por habilitações académicas

Grupo 1	Sujeitos	Total	Grupo 2	Sujeitos	Total
Ensino secundário e estudantes universitários	3	8	Ensino secundário e estudantes universitários	4	8
Licenciatura ou mais habilitações	5		Licenciatura ou mais habilitações	4	

O número de participantes com habilitações académicas com licenciatura ou mais habilitações, é superior ao de ensino secundário, entretanto essa diferença é de apenas um participante.

A variável profissão, após uma breve toca de impressões com os participantes em que referiram ter um rendimento inferior ou superior a 1500 euros, levou-nos a classificar os indivíduos em dois grupos: sujeitos com menor capacidade econômica e sujeitos com maior capacidade econômica. A figura 7.1 a seguir apresenta as profissões dos indivíduos selecionados e como as enquadrámos em cada uma dessas categorias.

Figura 7.1 – Profissões dos sujeitos do grupo focal



Tendo sido divididos os indivíduos desta forma, apresenta-se na tabela a seguir em cada um dos grupos o número de sujeitos com menor capacidade econômica e o número de sujeitos com maior capacidade econômica.

Tabela 7.4- Caracterização dos grupos por profissão

Grupo 1	Sujeitos	Total	Grupo 2	Sujeitos	Total
Menor capacidade econômica	5	8	Menor capacidade econômica	6	8
Maior capacidade econômica	3		Maior capacidade econômica	2	

O número de sujeitos com menor capacidade econômica tem maior representatividade nos dois grupos, enquanto o número de sujeitos com maior capacidade econômica tem menor representatividade.

Quanto à frequência de viagens, decidiu-se dividir os participantes de cada grupo em duas categorias, participantes que já viajaram ao Brasil, um número igual ou inferior a dois, e participantes com um número de viagens igual ou superior a três. As tabelas a seguir demonstram como estão divididos os sujeitos dentro dessas variáveis.

Tabela 7.5- Caracterização dos grupos pela frequência de viagem

Grupo1	Sujeitos	Total	Grupo2	Sujeitos	Total
Número de viagens igual ou inferior a 2	4	8	Número de viagens igual ou inferior a 2	5	8
Número de viagens igual ou superior a 3	4		Número de viagens igual ou superior a 3	3	

O número de sujeitos que com uma frequência de viagem igual ou inferior a dois, tem maior representatividade nos grupos, enquanto os sujeitos com frequência de viagem igual ou superior a três, tem menor representatividade.

Em síntese, ainda no que toca a apresentação dos indivíduos de acordo com as variáveis definidas, pode-se ter uma visão geral dos quadros descritos acima na tabela que apresentamos abaixo, o qual ainda nos permite ver quais os Estados visitados por cada participante. Deve-se destacar que por questão de privacidade, os participantes são tratados, neste quadro, por números.

Tabela 7.6- Descrição dos participantes do grupo focal

Nome	Sexo	Idade	Escolaridade	profissão	Viagens ao Brasil	Estados Visitados
P1	feminino	32	Nível superior/cursando Mestrado	engenheira do ambiente	2	Ceará, Pernambuco
P2	feminino	25	cursando graduação	Estudante	3	Ceará, Pernambuco e São Paulo
P3	feminino	36	Nível superior	Bancária	2	Ceará, São Paulo
P4	feminino	41	Nível Superior	Professor	2	Ceará, Rio Grande do Norte e Rio de Janeiro
P5	masculino	39	12ºano	empresário-civil	4	Recife, Ceará, Maceió e São Paulo
P6	masculino	37	Nível Superior	Engenheiro Civil	3	Bahia, Ceará e São Paulo
P7	masculino	35	12ºano	vendedor J.Moreira	2	Bahia, Rio de Janeiro
P8	masculino	40	Nível Superior	professor	4	Bahia Ceará e Rio de Janeiro
P9	feminino	35	Nível superior	professora de Voley	2	Ceará, Bahia e São Paulo
P10	feminino	32	12º	agente de viagens	1	Rio de Janeiro
P11	feminino	28	Nível superior/cursando mestrado	Estudante	2	Ceará e Rio de Janeiro
P12	feminino	26	cursando graduação	Estudante	1	Bahia
P13	masculino	50	12ºano	Empresário	4	Ceará, Recife, São Paulo, Maceió
P14	masculino	36	Nível Superior/Mestrado	Professor de desportos	3	Bahia, Ceará, Pernambuco e Rio de Janeiro
P15	masculino	29	Nível Superior	Contador	1	Ceará, Bahia
P16	masculino	42	12ºano	Empresário	4	Ceará, Pernambuco, Rio de Janeiro e Santa Catarina

7.2-Construção do roteiro de discussão do grupo focal

Para definir o roteiro de discussão, apropriamo-nos de alguns critérios sugeridos por Diamond e Hennink (1999). Para a construção das perguntas, buscou-se colocar questões abertas e não dirigidas, iniciando a discussão com questões gerais e depois passando para as mais específicas, evitando perguntas sobrecarregadas com aspectos de moralidade social. Procuramos ainda apresentar questões facilmente compreensíveis a todos os sujeitos e evitar questões de “porquê”.

A tabela 7.7, apresenta de forma detalhada, os tópicos abordados, as perguntas colocadas e as informações pretendidas em cada uma das questões:

Tabela 7.7- Grelha Estrutural para a condução das reuniões do grupo focal

Temáticas	Perguntas	Informação Pretendida
A alimentação como motivação na viagem ao Brasil	Quais as motivações para uma viagem no destino Brasil? Qual a relevância da alimentação na viagem ao Brasil?	- Identificar as motivações que levam turistas portugueses ao destino Brasil; - Identificar a relevância da alimentação na viagem ao Brasil.
Culinária típica Brasileira – gostos e opiniões	Qual a visão geral sobre a culinária típica brasileira? O que é diferente na culinária típica brasileira? Apreciam a culinária típica brasileira?	- Identificar a experiência vivida com a culinária típica brasileira; - Identificar a aceitação da culinária típica brasileira.
Preferência por pratos típicos da culinária brasileira	Quais os pratos típicos consumidos na viagem? Quais os pratos típicos que mais gostaram? Por quê?	- Identificar o consumo de pratos típicos na viagem; - Identificar os pratos típicos mais apreciados por estes turistas.
Percepção da presença da gastronomia portuguesa, na gastronomia brasileira	O que se conseguem perceber da presença da gastronomia portuguesa nos pratos típicos que consumiram?	- Perceber se os turistas têm sensibilidade para identificar a influência portuguesa na culinária típica brasileira.
Problemas encontrados na alimentação brasileira- restauração/ higiene/informações	O que não gostam na alimentação brasileira? O que o restaurantes deixam a desejar em termos de estrutura e higiene? Quais os tipos de informações não foram dadas sobre a culinária típica brasileira?	- Identificar o que estes turistas não apreciam na culinária portuguesa; - Identificar como para estes turistas se apresentam os restaurantes, quanto a estrutura externa e a higiene que oferecem; - Identificar problemas causados no consumo da culinária típica, pela falta de informações.
Roteiros gastronômicos no Brasil	Na viagem ao Brasil, participaram de algum roteiro gastronômico? Como obtiveram informações sobre a culinária típica brasileira?	- Identificar a participação em roteiros gastronômicos; - Identificar meios em que buscam informações sobre a culinária típica, como nos guias turísticos.
Rota gastronômica dos portugueses	Seriam capazes de participar de uma rota de turismo gastronômico que revelasse na culinária brasileira, a presença da gastronomia portuguesa?	Identificar o interesse na participação na proposta da rota gastronômica dos portugueses.

Esta tabela foi desenvolvida para que pudéssemos conduzir a discussão do grupo focal de maneira mais estruturada e ainda para evitar o esquecimento de algumas temáticas importantes para esta investigação

7.3- A escolha do local de realização do grupo focal

A escolha do local da realização do grupo focal é outro fator importante a ser definido, pois foi necessário criar um ambiente confortável para os participantes. Outros fatores determinantes na escolha do local devem ter em conta a neutralidade, o silêncio, e o fácil acesso para todos (Cruz, 2002:14).

Estes fatores são importantes para garantir a boa qualidade da gravação e que os participantes não se dispersem com qualquer outra situação.

Na investigação conduzida e para a realização das duas reuniões, solicitou-se aos Serviços Sociais da Universidade de Aveiro uma sala que estivesse disponível nos dias da realização das reuniões dos grupos, e que seguisse os critérios acima apresentados.

As reuniões decorreram nos dias 8 e 15 de março de 2009, ambos em domingos. Este dia da semana foi escolhido de acordo com a disponibilidade dos participantes. As reuniões tiveram uma duração média de uma hora, tempo reconhecido por Krueger (2000) como ideal, ou seja, que garante a obtenção de muitos dados, sem chegar a esgotar os participantes.

Antes do início da reunião fez-se necessário organizar a sala, e fazer alguns testes quanto à qualidade da gravação. Organizamos ainda um pequeno lanche para o convívio na chegada dos participantes. Assim entre a organização da reunião e a sua conclusão, esteve-se das 15 às 18 horas na sala. Deve-se ressaltar que o horário da reunião de grupo focal e respectiva discussão iniciou-se às 16 horas, tendo terminado pouco depois das 17 horas.

7.4-Condução das discussões do grupo focal

Antes de tratarmos da forma como conduzimos a discussão, devemos destacar que para a condução de um grupo focal, é necessária a participação de alguns colaboradores. Contudo, a quantidade de colaboradores necessária a pesquisa deve ser adequado ao

tema que está sendo analisado. Por exemplo, para além das respostas, é por vezes necessário observar as reações dos sujeitos, requerendo-se um colaborador-observador.

Outras funções a serem desempenhadas na realização de discussões em grupo focal são: moderador, relator, operador de gravação, transcritor de fitas e digitador (Cruz *et al* 2002). No entanto, vale ressaltar que um só investigador pode assumir mais de uma função e que o próprio investigador pode ser o moderador, observador e relator.

O moderador é a pessoa que conduz a discussão do grupo, podendo ser o próprio investigador ou não. A experiência deste sujeito é fundamental para que se consiga atingir todos os propósitos desejados e ainda permita uma boa interação do grupo, colaborando assim para remover barreiras de comunicação (Lewis *et al*, 2004).

Para este estudo pudemos assumir a função de moderador, operador de gravação de áudio, transcritor e digitador. Não houve nesta investigação, gravação de vídeo. Desde já se deve ressaltar que para transcrever uma gravação de no mínimo uma hora, leva-se muitas horas, ou mesmo dias. Isso vai depender da qualidade da gravação e da intimidade que o transcritor tem com ela. Porém, muitos investigadores preferem passar esta função para outras pessoas.

Portanto, acredita-se que a pessoa mais indicada para fazer uma transcrição seja o próprio moderador, pois habituou-se a voz dos sujeitos e ainda em caso de não entendimento de alguma parte da discussão, pode recordar daquele momento e ter mais facilidade para entender o que ali esteja sendo falado.

Para conduzir uma discussão de grupo focal, devem-se cumprir alguns critérios. Diamond e Hennink (1999) propõem uma lista dos principais a serem seguidos:

- Dar as boas vindas e agradecer aos participantes a presença;
- Apresentar o moderador (caso seja necessário);
- Explicar a pesquisa (em termos gerais);
- Dizer aos participantes porque razões foram escolhidos e a importância do seu contributo;
- Explicar porque razão a sessão está a ser gravada;
- Assegurar aos participantes a confidencialidade;
- Explicar as regras de uma discussão de Grupo Focal;
- Dizer aos participantes quanto tempo se prevê que a sessão demore.

Assim, seguindo os critérios acima apresentados, iniciámos a discussão. No momento de boas vindas aos participantes ofereceu-se um lanche, dos quais alguns alimentos faziam parte da culinária típica brasileira. Este momento teve como objetivo relacionar os participantes e quebrar futuras barreiras de comunicação no momento da discussão. Outro fator que considerou-se importante é que para uma reunião deste gênero em que se trata de alimentação, é necessário que, os sujeitos não fiquem ansiosos ou mesmo tenham fome despertada ou desejos que possam o desviar os objetivos pretendidos.

Ainda durante este convívio, apresentou-se um vídeo sobre a culinária típica brasileira, servida nos seis Estados delimitados na pesquisa. Desenvolvemos o vídeo utilizando imagens de pratos típicos e dos principais pontos turísticos dos Estados delimitados na pesquisa. A apresentação do vídeo teve uma duração de 8 minutos. O objetivo deste vídeo era suscitar antes do início da discussão, lembranças da experiência vivida com a culinária típica brasileira.

Terminado o momento do convívio dos participantes, foi dada uma breve explicação sobre a pesquisa, e a importância que eles tinham para tal. Explicou-se ainda e pediu-se permissão para gravar a discussão, garantido aos participantes privacidade e que os dados seriam usados somente neste estudo, ainda garantindo o sigilo absoluto dos nomes.

Quanto às regras de como seria desenvolvida a discussão, foi solicitado que todos participassem da fala de cada tópico a ser colocado e ainda que procurassem não fugir do foco de cada questão. Por último informou-se aos participantes o tempo de duração da reunião.

No final de cada uma das reuniões, agradeceu-se aos participantes, que ainda foram informados que futuramente poderiam ter acesso ao resultado deste trabalho, assistindo assim a sua apresentação pública, ou tendo mais tarde acesso a essa investigação na biblioteca da Universidade de Aveiro.

Após a recolha dos dados, a próxima etapa é a análise destes. Para se fazer a análise de dados obtidos do grupo focal, optou-se pelo uso da técnica de análise de conteúdo.

Apresentar-se-á a seguir como se conduziu todo o processo de análise de conteúdo do material.

7.5-Análise de Conteúdo

A análise de conteúdo é uma das formas de se analisar dados resultantes de pesquisas qualitativas nas Ciências Sociais e Humanas. No caso deste estudo em que usou-se como técnica de recolha de dados o grupo focal, escolheu-se a análise de conteúdo para a interpretação dos dados, por permitir a análise dos dados que foram veiculados e da própria comunicação, quer seja ela verbal ou não verbal (Ferreira,2006).

Sublinhe-se, entretanto a complexidade da análise dos dados: Walker (1985), citado por Diamond e Hennik (1999), apresenta dificuldades em dois níveis para esta análise. Primeiramente existem dificuldades práticas na determinação de como lidar com um grande volume de dados e ainda como fragmentar os dados em partes manejáveis para análise. Em segundo lugar, existem problemas interpretativos na extração do significado desses mesmos dados, do modo como eles se relacionam com os objetivos da pesquisa; dificuldades particulares advêm da análise dos dados de uma discussão de grupo e incluem: determinar se comentários feitos freqüentemente refletem os pontos de vista do grupo ou dos participantes individualmente, bem como monitorizar a influência das interações do grupo na mudança de opiniões dos participantes.

De uma maneira geral, a análise destes dados não tem o mesmo nível em todos os estudos: algumas análises podem ser mais rápidas do que outras, o que depende da clareza com que estes dados se apresentam (Lewis *et al*, 2004).

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 objetivos 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).

Assim, iniciámos a análise de conteúdo pela transcrição dos dados, que é uma tarefa mecânica em que requer bastante tempo e trabalho (Berg, 2001). A transcrição dos dados é a fase mais cansativa da pesquisa. Nesta investigação, a transcrição de cada grupo durou cerca de oito horas. Este momento requer bastante atenção e concentração do transcritor, para que não venham a prejudicar a pesquisa. Ouvindo-se a conversa pelo menos duas vezes.

Ainda quanto à etapa de transcrição, não encontramos muitas dificuldades na compreensão das discussões, pois tivemos uma gravação “limpa”. Outro importante fator que colaborou para isso foi a ausência de ruídos na sala de realização.

Realizamos a transcrição diretamente num computador. Posteriormente, reviu-se duas vezes a gravação, procurando fazer correções caso houvesse algum mal entendido.

O momento seguinte constitui a leitura das entrevistas. De acordo com o que propõe Guerra (2008), fizemos a leitura 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.

De acordo com os objetivos definidos na pesquisa, as categorias foram aplicadas tendo em conta as variáveis escolhidas: menores habilitações acadêmicas (secundário e estudante universitário), maiores habilitações acadêmicas (licenciados e pós-graduados), profissões com maior capacidade econômica, profissões com menor capacidade econômica, sujeitos com idade de 25 a 38 anos e sujeitos com idade de 39 a 50 anos, e por último, sujeitos com frequência de viagens ao Brasil igual ou inferior a 2 e sujeitos com frequência de viagem ao Brasil igual ou superior a 3.

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 heterogêneos, revelaram-se equivalentes no que respeita as variáveis consideradas e as opiniões globalmente expressas. Portanto, tal fato 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, que é o resumo dos dados mais importantes colhidos nas 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 apresentados pela discussão dos participantes no grupo focal.

Tabela 7.8- Sinopse dos Grupos focais: resultados dos sujeitos com maiores habilitações acadêmicas (licenciatura e pós-graduação)

TEMÁTICAS	PROBLEMÁTICA/ CATEGORIA
A ALIMENTAÇÃO COMO MOTIVAÇÃO DA VIAGEM, EM GERAL E NO BRASIL	<ul style="list-style-type: none"> • Insensíveis a alimentação • Viagem por pacote, menos tempo disponível • Viagem independente, maior tempo disponível
A CULINÁRIA TÍPICA BRASILEIRA/ GOSTOS E VISÕES	<ul style="list-style-type: none"> • Apreço por frutos tropicais • Pequeno almoço curto • Preferência por pratos salgados
PREFERÊNCIA POR PRATOS TÍPICOS	<ul style="list-style-type: none"> • Apreço por mariscos • Abertos a experimentarem a culinária típica • Apreço por bebidas típicas
PERCEPÇÃO DA PRESENÇA DA GASTRONOMIA PORTUGUESA, NA GASTRONOMIA BRASILEIRA	<ul style="list-style-type: none"> • Paladar sensível a pratos salgados • Paladar insensível a doce • Abertos a consumirem os alimentos confeccionados com ingredientes disponíveis
PROBLEMÁTICAS NA ALIMENTAÇÃO BRASILEIRA	<ul style="list-style-type: none"> • 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 • Pratos muito condimentados • Exigentes quanto à higiene
ROTEIROS GASTRONOMICOS EM GERAL E NO BRASIL	<ul style="list-style-type: none"> • Sensíveis a viverem novas experiências • Ausência de informação (exp.: hotéis) • Ausência de roteiros • Ausência de profissionais informados
A ROTA GASTRONOMICA DOS PORTUGUESES	<ul style="list-style-type: none"> • Interessados a fazer o roteiro • Preços acessíveis nacionalistas • Sensíveis a conhecer a historia

Os sujeitos desta investigação mostram-se interessados em participar de um produto como a Rota Gastronômica dos Portugueses, desde que haja disponibilidade ao nível do tempo de viagem. Sublinhe-se ainda, que são bastante exigentes no que toca à qualidade de confecção dos alimentos e que têm grande apreço pela culinária típica brasileira, em especial os pratos constituídos por mariscos.

Tabela 7.9- Sinopse dos Grupos focais: resultados dos sujeitos com menores habilitações acadêmicas (ensino secundário e estudantes universitários)

TEMÁTICAS	PROBLEMÁTICA/ CATEGORIA
A ALIMENTAÇÃO COMO MOTIVAÇÃO DA VIAGEM, EM GERAL E NO BRASIL	<ul style="list-style-type: none"> • Insensíveis a alimentação • Maior número de dias, de estada, conseguem desfrutar da alimentação
A CULINÁRIA TÍPICA BRASILEIRA	<ul style="list-style-type: none"> • Preferência por doces de frutas • Excesso de alimentos salgados • Apreciadores de carnes vermelhas
PREFERÊNCIA POR PRATOS TÍPICOS	<ul style="list-style-type: none"> • Apreço por mariscos • Sensíveis a fritos • Insensíveis a doces • Apreciadores de bebidas típica • Apreciadores de carnes vermelhas • Preferência por sumos de frutos tropicais
PERCEPÇÃO DA PRESENÇA DA GASTRONOMIA PORTUGUESA, NA GASTRONOMIA BRASILEIRA	<ul style="list-style-type: none"> • Paladar sensível a prato de peixe e carne • Pouco sensível reconhecer doces
PROBLEMÁTICAS NA ALIMENTAÇÃO BRASILEIRA	<ul style="list-style-type: none"> • Exigentes quanto ao ponto de cozimento dos alimentos • Ausência de informações sobre a combinação correto dos alimentos • Sensíveis ao paladar agridoce • Apreciadores do sabor natural dos alimentos
ROTEIROS GASTRONOMICOS EM GERAL E NO BRASIL	<ul style="list-style-type: none"> • Informações incompletas • Passa- palavra de amigos • Guias turísticos (livro) com informação inseguras • Ausência de roteiros • Preferência por roteiros de praia
A ROTA GASTRONOMICA DOS PORTUGUESES	<ul style="list-style-type: none"> • Roteiro complementar a outras atividades • Sensíveis a participação • Roteiros informativos de sabores

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

Tabela 7.10 - Sinopse dos Grupos focais: resultados dos sujeitos com profissões de maior capacidade econômica

TEMÁTICAS	PROBLEMÁTICA/ CATEGORIA
A ALIMENTAÇÃO COMO MOTIVAÇÃO DA VIAGEM, EM GERAL E NO BRASIL	<ul style="list-style-type: none"> • Insensíveis a alimentação • Turismo de Lazer permite desfrutar a alimentação • Turismo cultural ausência de tempo disponível • Maior número de dias de estada pode-se desfrutar mais da alimentação
A CULINÁRIA TÍPICA BRASILEIRA	<ul style="list-style-type: none"> • Apreciam o que é diferente • Pouco exigentes com a alimentação e sabores
PREFERÊNCIA POR PRATOS TÍPICOS	<ul style="list-style-type: none"> • Apreciadores de mariscos • Gosto por petiscos (casquinha de siri, isca de peixe e carne do sol) • Apreciadores de bebidas típicas • Preferência por pratos de carnes vermelhas
PERCEPÇÃO DA PRESENÇA DA GASTRONOMIA PORTUGUESA, NA GASTRONOMIA BRASILEIRA	<ul style="list-style-type: none"> • Identificam facilmente a presença da influencia portuguesa • Reconhecem apenas os pratos salgados • Assimilam maiores lembranças aos pratos de peixe
PROBLEMÁTICAS NA ALIMENTAÇÃO BRASILEIRA	<ul style="list-style-type: none"> • 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 a sabor agridoce • Ausência de informações sobre a combinação correto dos alimentos • Falta de informação sobre bons sítios para se comer • Exigentes quanto a preparação dos alimentos
ROTEIROS GASTRONOMICOS EM GERAL E NO BRASIL	<ul style="list-style-type: none"> • Abertos a experimentação de novos alimentos • Falta de informação sobre comidas típicas • Apreciadores de roteiros gastronômicos
A ROTA GASTRONOMICA DOS PORTUGUESES	<ul style="list-style-type: none"> • Sensíveis a preço • Exigentes na inclusão de praia no roteiro • Sensíveis a roteiros inclusos na viagem

Os sujeitos com maior capacidade econômica revelam que o tipo de turismo a ser praticado e o tempo são fatores determinantes para conhecerem a culinária típica do destino. No que toca os gostos na alimentação, são apreciadores de mariscos e carnes vermelhas e ainda tem grande apreço por pestiscos e bebidas típicas. Sublinha-se ainda

que sujeitos com profissões de maior capacidade econômica são interessados a fazerem uma rota do gênero da Rota dos Portugueses, desde que neste percurso, esteja incluso o cenário da praia

Tabela 7.11- Sinopse dos Grupos focais: resultados dos sujeitos com profissões de menor capacidade econômica

TEMÁTICAS	PROBLEMÁTICA/ CATEGORIA
A ALIMENTAÇÃO COMO MOTIVAÇÃO DA VIAGEM, EM GERAL E NO BRASIL	<ul style="list-style-type: none"> • Insensíveis a alimentação na viagem • Viagens de pacotes com pouco tempo para alimentação e incluem a alimentação no lazer
A CULINÁRIA TÍPICA BRASILEIRA	<ul style="list-style-type: none"> • Apreciadores de doces • Apreciam refeições simples • Apreciadores de mariscos • Gostam de convívio
PREFERÊNCIA POR PRATOS TÍPICOS	<ul style="list-style-type: none"> • Sensíveis a pratos típicos • Sensíveis a alimentos salgados e doces • Apreciadores de sumos de frutas naturais • Apreciadores de mariscos
PERCEPÇÃO DA PRESENÇA DA GASTRONOMIA PORTUGUESA, NA GASTRONOMIA BRASILEIRA	<ul style="list-style-type: none"> • Pouco sensíveis a reconhecer doces • Sensíveis a percepção da influencia portuguesa em pratos salgados
PROBLEMÁTICAS NA ALIMENTAÇÃO BRASILEIRA	<ul style="list-style-type: none"> • Exigentes quanto ao ponto de cozimento dos alimentos • Exigente com a higiene dos estabelecimentos • Exigentes as condições de estrutura de restaurantes • Sensíveis a mistura de sabores • Exigentes na aquisição de alimentos vendidos em locais abertos
ROTEIROS GASTRONOMICOS EM GERAL E NO BRASIL	<ul style="list-style-type: none"> • Ausência de informação • Falta de informações sobre bons sítios para alimentação • Falta de valorização de produtos típicos • Guias turísticos (Livro) com poucas informações sobre o assunto
A ROTA GASTRONOMICA DOS PORTUGUESES	<ul style="list-style-type: none"> • Sensíveis ao preço dos pratos • Nacionalistas • Sensíveis a participação de roteiros

Sublinha-se que para esta categoria, as viagens realizadas a partir de pacotes turísticos, não permitem desfrutar da alimentação, porém estes sujeitos apresentam

interesse em participar de um projeto como a Rota dos Portugueses. Destaca-se ainda que para além de serem apreciadores de mariscos, estes turistas tem grande apreço por doces.

Tabela 7.12- Sinopse dos Grupos focais: resultados dos sujeitos cujo número de viagens é igual ou superior a 3

TEMÁTICAS	PROBLEMÁTICA/ CATEGORIA
A ALIMENTAÇÃO COMO MOTIVAÇÃO DA VIAGEM, EM GERAL E NO BRASIL	<ul style="list-style-type: none"> • Insensíveis a alimentação na viagem • Possuem maior tempo para desfrutar da alimentação • Abertos a conhecer novos alimentos
A CULINÁRIA TÍPICA BRASILEIRA	<ul style="list-style-type: none"> • Apreço por pratos salgados
PREFERÊNCIA POR PRATOS TÍPICOS	<ul style="list-style-type: none"> • Pouco sensíveis a doces • Apreciadores de pratos salgados • Gosto por peixes • Apreciadores de bebidas típicas • Sensíveis a culinária • Apreciadores de carne vermelha
PERCEÇÃO DA PRESENÇA DA GASTRONOMIA PORTUGUESA, NA GASTRONOMIA BRASILEIRA	<ul style="list-style-type: none"> • Identificam facilmente pratos salgados • Pouca percepção a pratos doces • Identifica maior influencia em pratos de carne
PROBLEMÁTICAS NA ALIMENTAÇÃO BRASILEIRA	<ul style="list-style-type: none"> • 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 correta dos alimentos • Falta de informações sobre sítios que se comem bem • Sensíveis a mistura de alimentos • Apreço por sentir o sabor natural dos alimentos • Exigentes ao padrão de higiene dos alimentos
ROTEIROS GASTRONOMICOS EM GERAL E NO BRASIL	<ul style="list-style-type: none"> • Ausência de informações e profissionais • Ausência de roteiros • Problemas com informações de guias turísticos • Ausência de informações de pontos turísticos
A ROTA GASTRONOMICA DOS PORTUGUESES	<ul style="list-style-type: none"> • Sensíveis a participação de roteiros • Roteiro deve incluir praias • Nacionalistas

A tabela 7.12 apresenta que sujeitos que mais vezes visitaram o Brasil, são sensíveis a participação em roteiros gastronômicos 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. Deve-se destacar ainda como sugestão dos sujeitos, que os roteiros devem ser desenvolvidos incluindo o cenário da praia.

Tabela 7.13- Sinopse dos Grupos focais: resultados dos sujeitos cujo número de viagens é igual ou inferior a 2

TEMÁTICAS	PROBLEMÁTICA/ CATEGORIA
A ALIMENTAÇÃO COMO MOTIVAÇÃO DA VIAGEM, EM GERAL E NO BRASIL	<ul style="list-style-type: none"> • Insensíveis à alimentação na viagem • Tempo disponível pra alimentação em viagens independentes • Turismo de lazer permite desfrutar alimentação • Dependente do tipo de destino
A CULINÁRIA TÍPICA BRASILEIRA	<ul style="list-style-type: none"> • Gosto pelas comidas típicas • Preferência por alimentos simples • Apreço por mariscos • Abertos a experimentação de novos alimentos • Abertos a desfrutarem alimentação
PREFERÊNCIA POR PRATOS TÍPICOS	<ul style="list-style-type: none"> • Insensíveis a pratos doces • Preferência por mariscos • Sensíveis ao consumo de prato típico
PERCEPÇÃO DA PRESENÇA DA GASTRONOMIA PORTUGUESA, NA GASTRONOMIA BRASILEIRA	<ul style="list-style-type: none"> • Insensíveis à percepção de doces • Sensíveis à percepção de pratos salgados
PROBLEMÁTICAS NA ALIMENTAÇÃO BRASILEIRA	<ul style="list-style-type: none"> • Não apreciam sabores agridoceos • Serviços de gorjeta obrigatória • Mau estado de apresentação física dos restaurantes • Sensíveis ao excesso de condimentos
ROTEIROS GASTRONOMICOS EM GERAL E NO BRASIL	<ul style="list-style-type: none"> • Faltam informações sobre a existência de roteiros • Não há informações em guias turísticos • Ausência de roteiros • Mercado de turismo gastronômico pouco explorado
A ROTA GASTRONOMICA DOS PORTUGUESES	<ul style="list-style-type: none"> • Preços acessíveis e de boa qualidade • Interessados em participar nos roteiros • Nacionalistas

Sujeitos que menos viajaram para o Brasil revelam interesse pela alimentação de acordo com o destino visitado, destacando ainda que conseguem desfrutar da alimentação quando fazem viagens independentes ou seja sem pacotes. Estes turistas tem grande apreço por mariscos, porém não apreciam doces.

Tabela 7.14- Sinopse dos Grupos focais: resultados dos sujeitos cuja idade é de 25 a 38 anos

TEMÁTICAS	PROBLEMÁTICA/ CATEGORIA
A ALIMENTAÇÃO COMO MOTIVAÇÃO DA VIAGEM, EM GERAL E NO BRASIL	<ul style="list-style-type: none"> • Insensíveis à alimentação na viagem • Quando os destinos são culturais, não há tempo disponível para alimentação • Em destinos de lazer, pode-se desfrutar melhor a alimentação
A CULINÁRIA TÍPICA BRASILEIRA	<ul style="list-style-type: none"> • Apreciam mariscos • Sensíveis a doces • Apreciam frutos tropicais
PREFERÊNCIA POR PRATOS TÍPICOS	<ul style="list-style-type: none"> • Apreciam mariscos • Apreciam pratos típicos • Apreciam bebidas típicas • Pouco sensíveis a doces • Apreciadores de pratos salgados
PERCEPÇÃO DA PRESENÇA DA GASTRONOMIA PORTUGUESA, NA GASTRONOMIA BRASILEIRA	<ul style="list-style-type: none"> • Identificam facilmente pratos salgados • Pouco sensíveis à percepção de doces
PROBLEMÁTICAS NA ALIMENTAÇÃO BRASILEIRA	<ul style="list-style-type: none"> • Exigentes quanto ao ponto de cozimento dos alimentos • Exigentes na aquisição de alimentos vendidos em locais abertos • Não apreciam molhos agridoces • Serviço de gorjeta obrigatória • Ausência de informações sobre sítios onde se come bem • Sensíveis à mistura de alimentos • Exigentes com a higiene dos alimentos • Sensíveis a condimentos • Ausência de profissionais qualificados para dar informações
ROTEIROS GASTRONOMICOS EM GERAL E NO BRASIL	<ul style="list-style-type: none"> • Participantes de outros roteiros • Ausência de roteiros gastronômicos • Abertos a esse tipo de roteiros • Ausência de informações em estabelecimentos turísticos
A ROTA GASTRONOMICA DOS PORTUGUESES	<ul style="list-style-type: none"> • Abertos a esses tipos de atrativo • Exigentes com o preço • Curiosos • Nacionalistas

Para estes turistas é o destino que determina o desfrute da culinária típica. Sujeitos com idade de 25 a 38 anos tem apreço por pratos típicos, em especial os pratos a base de mariscos e pratos doces e bebidas típicas. Deve-se ressaltar ainda que o preço é um fator determinante para a participação destes sujeitos em um roteiro turístico e gastronômico.

Tabela 7.15- Sinopse dos Grupos focais: resultados dos sujeitos cuja idade é de 39 a 50 anos

TEMÁTICAS	PROBLEMÁTICA/ CATEGORIA
A ALIMENTAÇÃO COMO MOTIVAÇÃO DA VIAGEM, EM GERAL E NO BRASIL	<ul style="list-style-type: none"> • Pacotes determinam tempo e não permitem desfrutar a alimentação • Em viagens curtas não é possível desfrutar-se a culinária típica • Insensíveis à alimentação
A CULINÁRIA TÍPICA BRASILEIRA	<ul style="list-style-type: none"> • Apreciam pequeno almoço • Gostam de convívio • Apreciam o diferente • Gourmets internacionais • Apreciam carnes vermelhas
PREFERÊNCIA POR PRATOS TÍPICOS	<ul style="list-style-type: none"> • Apreciam pratos típicos • Apreciam bebidas alcoólicas • Preferência por pratos salgados
PERCEPÇÃO DA PRESENÇA DA GASTRONOMIA PORTUGUESA, NA GASTRONOMIA BRASILEIRA	<ul style="list-style-type: none"> • Sensíveis à percepção de pratos salgados • Insensíveis a percepção de pratos doces • Conseguem perceber apenas a troca dos ingredientes.
PROBLEMÁTICAS NA ALIMENTAÇÃO BRASILEIRA	<ul style="list-style-type: none"> • Exigentes quanto ao ponto de cozimento dos alimentos • Ausência de doces encontrados em Portugal (doces de ovos) • Mau estado de apresentação física dos restaurantes • Exigentes com a higiene dos alimentos • Falta de informação sobre a combinação correta dos alimentos • Sensíveis à mistura de alimentos • Não apreciam molhos agridoces • Ausência de profissionais qualificados para dar informações
ROTEIROS GASTRONOMICOS EM GERAL E NO BRASIL	<ul style="list-style-type: none"> • Ausência de roteiros gastronômicos • Profissionais de atendimento turístico, mal informados • Estabelecimentos que são indicados pó guias não são de boa qualidade
A ROTA GASTRONOMICA DOS PORTUGUESES	<ul style="list-style-type: none"> • Deve-se incluir o roteiro na praia • Abertos a este tipo de atrativo • Atrativo deve estar incluso em outros roteiros turísticos

De acordo com a tabela 7.14, para estes sujeitos o tempo é fator 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 a restauração, os quais proporcionem convívio.

Ao interpretarmos o que os sujeitos nos disseram, transformamos as suas afirmações em adjetivos que os identificaram em categorias, ou ainda em problemáticas que a partir das conversas se conseguiram detectar. (Guerra, 2008).

Em síntese, pudémos concluir a partir do nosso estudo que sujeitos com maiores habilitações académicas tendem a fazer depender a sua eventual participação num roteiro gastronómico do tempo disponível no decorrer da viagem. Os alimentos preferidos por estes sujeitos são os mariscos. Quanto aos sujeitos com menos habilitações académicas também detectamos que o número de dias de estada, quer seja em viagem de pacote ou não, é que vai determinar a participação destes em um roteiro turístico gastronómico; estes são ainda apreciadores de carnes vermelhas.

Sujeitos com maior capacidade económica revelam que é o tipo de turismo que estão a praticar que permite desfrutar da alimentação. Estes turistas são apreciadores de peixes, carnes e petiscos. No entanto, sujeitos com menor capacidade económica sublinham que nas viagens realizadas a partir de pacotes turísticos, torna-se difícil a participação em rotas gastronómicas por serem obrigados a seguir uma programação já estabelecida. Deve-se ressaltar ainda que estes turistas são apreciadores de pratos à base de mariscos e doces.

Quanto à frequência de viagem, sujeitos com maior número de viagens revelaram-se sensíveis a participação em roteiros gastronómicos, sendo este fator determinado por estes turistas dispor de mais tempo durante a estada. Os alimentos apreciados por estes turistas são pratos à base de peixes e carnes vermelhas. Turistas com menor frequência de viagens sublinham que o destino é que determina o apreço pela alimentação e consequentemente a participação em um roteiro gastronómico. Estes turistas têm grande apreço por mariscos, entretanto não apreciam doces.

Os sujeitos com idade entre os 25 e 38 anos revelaram-se interessados por desfrutar da alimentação, de acordo com o destino que estão a visitar. São apreciadores de pratos à base de mariscos e pratos doces e bebidas típicas. Outra característica importante revelada por estes turistas é que o preço é fator importante para a

participação de um roteiro turístico gastronômico. Por último, sujeitos com idade entre os 39 e 50 anos, destacam o tempo de estada como fator condicional para desfrutarem da culinária típica do destino. Estes turistas revelam-se apreciadores de pratos salgados em especial carne vermelha e bebidas típicas e ainda gostam de convívio nos meios de restauração.

Estes resultados nos permitiram, a partir do objetivo que determinamos definir no âmbito dos sujeitos estudados, perfis de turistas portugueses para cada tipo de rota e ainda algumas contribuições para a criação destas, principalmente no que diz respeito à criação da ementa de cada uma delas. O cruzamento destas preferências e perfis com os produtos gastronômicos em cada uma das regiões brasileiras consideradas permitiram-nos criar a Rota Gastronômica dos Portugueses e três roteiros específicos, os quais são apresentados no capítulo seguinte.

Capítulo 8 – Proposta de criação da Rota gastronômica e pequenos Roteiros para turistas Portugueses

Para se criar um produto, quer seja ele turístico ou não, faz-se necessário que esse produto passe por um processo de planejamento.

Segundo Cooper *et al* (2007), o conceito de planejamento está relacionado à organização de futuros eventos para atingir objetivos específicos de antemão. O planejamento não deve ser visto como um conceito estático: ele deve tentar produzir a melhor estratégia em um mundo de influências internas e externas, que estão em constante mudança.

Para que se entenda claramente como funciona o processo de planejamento turístico, Jonelle Nuckolls e Patrick Long, citados por Goeldner (2002), destacam algumas questões básicas, que proporcionam estruturar de modo mais adequado um plano. As questões colocadas pelos autores são as seguintes:

- Onde estamos hoje?
- Aonde queremos ir?
- Como chegaremos lá?

Tais questões permitiram aos autores criarem um quadro que apresenta detalhadamente todo o processo de planejamento turístico de um destino. Inspirando-se nas questões propostas pelos autores, criou-se a tabela 8.1 a seguir, que apresenta sinteticamente como planejamos a criação da Rota dos portugueses

Tabela 8.1- Planejamento da Rota dos Portugueses

<p>Onde estamos hoje?</p>	<p>Coleta de dados:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Levantamento Bibliográfico • Caracterização dos destinos turísticos • Levantamento de rotas por motores de busca na internet • Aplicação da técnica de Grupo focal a turistas portugueses e análise de conteúdo dos perfis e preferência por variáveis.
<p>Onde queremos ir?</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Criar um roteiro turístico e gastronômico para turistas Portugueses no Brasil
<p>Como chegaremos lá?</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Delimitar os Estados no Brasil com maior fluxo de chegadas de turistas portugueses • Perceber a extensão em que se dá o projeto, ou seja, delimitar a área que vai se desenvolver a Rota. • Dar um nome ao projeto • De acordo com a extensão do projeto, operacionalizar roteiros diversos • Analisar dados obtidos através da Técnica de Grupo Focal procurando perfis de turistas e preferências • Categorizar segmentos de turistas para cada tipo de roteiro apresentada • Criar o número de roteiros necessários para abranger os diversos perfis e preferências de turistas portugueses no Brasil • Criar ementas a partir do material recolhido no levantamento bibliográfico referente à história da alimentação portuguesa e brasileira.

A tabela 8.1 apresenta, o modo como desenvolvemos o projeto da Rota dos Portugueses. Pretendemos neste momento da investigação centrar-nos na terceira questão apresentada no quadro, a qual faz referência a todos os meios usados para criar e desenvolver este produto.

A escolha do nome dado ao projeto justifica-se por representar o objetivo geral que definimos no início da investigação. Contudo, pela extensão geográfica do fluxo de turistas portugueses no Brasil, e pelo tipo de turistas, seus perfis e preferências optou-se por dividir este projeto em três Roteiros. São eles: Roteiro “Brasil 500 anos”, Roteiro “Da Expedição Cabralina a D. João VI” e Roteiro “Redescobrimo o Brasil”.

Esses Roteiros foram divididas pelos Estados de maiores fluxos de turistas portugueses no Brasil, já apontados no capítulo 4. Contudo, não fará parte das rotas o Estado de São Paulo, apesar de ser um dos seis Estados que mais recebem turistas portugueses no Brasil. Este fato justifica-se por ser esse Estado um pólo gastronômico intercultural, sendo, assim, difícil de identificar uma culinária típica de caráter único.

Em São Paulo pode-se encontrar a reprodução perfeita do que se come em Portugal e este não é o objetivo determinado para esta investigação.

Para o trabalho, o importante não é identificar pratos iguais entre Brasil e Portugal, mas sim identificar influência e onde se encontra a presença portuguesa na culinária típica brasileira. Nas Rotas estão inclusos os Estados da Bahia, Ceará, Rio Grande do Norte, Pernambuco e Rio de Janeiro.

Assim, a tabela 8.2 apresenta-se estruturadas essas rotas, em nível de extensão, de duração e objetivos.

Tabela 8.2- Estrutura da Rota Gastronômica dos Portugueses, quanto à extensão, duração e objetivos

Temática	Roteiro Brasil 500 anos	Roteiro Da expedição cabralina a D.João VI	Roteiro Redescobrimdo o Brasil
Extensão (Estados)	<ul style="list-style-type: none"> • Bahia • Ceará • Pernambuco • Rio Grande do Norte 	<ul style="list-style-type: none"> • Bahia • Rio de Janeiro 	<ul style="list-style-type: none"> • Bahia
Duração da rota	Superior a 15 dias de estada	Até 15 dias de estada	Até 7 dias de estada
Objetivos	<ul style="list-style-type: none"> • Apresentar em cada Estado pratos que façam parte da culinária típica e que registem a presença da gastronomia portuguesa. • Desenvolver o roteiro a partir de escolas de hotelaria, hotéis e restaurantes locais • Apresentar a culinária típica brasileira, abordando de uma maneira geral a presença da gastronomia portuguesa desde os Descobrimtos até o contexto atual 	<ul style="list-style-type: none"> • Apresentar em cada Estado pratos que façam parte da culinária típica e que registem a presença da gastronomia portuguesa. • Desenvolver a roteiro a partir de escolas de hotelarias, hotéis e restaurantes locais • Apresentar a culinária típica brasileira, enfocando dois principais acontecimentos históricos comuns aos dois países, o Descobrimento e a chegada da família Real ao Brasil 	<ul style="list-style-type: none"> • Apresentar neste Estado pratos que façam parte da culinária típica e que registem a presença da gastronomia portuguesa • Desenvolver a roteiro a partir de escolas de hotelarias, hotéis e restaurantes locais • Apresentar a culinária típica brasileira, destacando o contexto histórico do Descobrimento do Brasil

O Roteiro “Brasil 500 anos” é um projeto direcionado para turistas com uma viagem de longa duração, ou seja, superior a quinze dias. Este é o mais completo Roteiro, pois inclui todos os Estados do Nordeste: Bahia, Ceará, Rio Grande do Norte e Pernambuco, possibilitando um maior conhecimento da história da alimentação brasileira. Contudo, isso não quer dizer que o turista que viaje somente para alguns desses Estados não tenha a possibilidade de fazer o Roteiro, podendo fazê-lo apenas numa parte em segmento.

A escolha de apenas contemplar nesse Roteiro os Estados da região Nordeste, justifica-se por encontrar-se nestes uma maior presença da gastronomia portuguesa, fato este já discutido nos capítulo 3.

O Roteiro “Da Expedição Cabralina a D. João VI” é direcionado a turistas que visitam os Estados da Bahia e Rio de Janeiro e tendo como objetivo retratar, com maior ênfase histórico-cultural, o Descobrimento do Brasil que se deu na Bahia e, ainda, a chegada da família real ao Brasil, acontecimento que transformou a cidade do Rio de Janeiro. Esse Roteiro é direcionado para turistas que tenham tempo de estada no Brasil até quinze dias, (período médio que nos parece suficiente para a sua realização). Nesse caso, os pratos típicos do Estado da Bahia ganham um acréscimo do que foi apresentado na rota Brasil 500 anos, tendo em conta que, para esse Roteiro, há mais tempo disponível, pois consideram-se sete dias para cada Estado.

O último Roteiro, “Redescobrimo o Brasil”, será desenvolvido na Bahia, local onde atracaram as primeiras caravelas portuguesas. O tempo necessário para a realização desse roteiro é de sete dias.

As rotas deverão ser desenvolvidas em restaurantes. Portanto, nesta investigação, não será apresentado um mapeamento referente a esses restaurantes em cada Estado, pois tratamos inicialmente de fazer um planejamento dos roteiros, e não a sua aplicação, o que ficará para futuros estudos.

Para Roteiros desse gênero, podem ser desenvolvidos diversos tipos de produtos, de acordo com a temática abordada, por exemplo, ementas, toalhas de mesa, decorações temáticas, dentre muitos outros. Sublinhe-se, no entanto que neste trabalho, desenvolvemos apenas o produto central: a ementa de cada roteiro.

Um aspecto a ser destacado nas ementas que vão ser apresentadas é que estas serão compostas pelos pratos ex-líbris de cada Estado tendo, no entanto que necessariamente, apresentar a presença da gastronomia portuguesa. Não se exclui aqui a possibilidade de haver pratos iguais em outros Estados, porém o que muda é a

representação que eles têm como parte mais importante da culinária de cada um desses locais. Por exemplo, a carne do sol que se come no Rio Grande do Norte é a mesma que se come no restante do Nordeste, no entanto, nesse Estado, a este alimento é dada uma ênfase maior, pois é comumente considerado a consideram que lá se come a melhor carne do sol do Brasil. No anexo 8.1, pode-se encontrar a ementa referente ao “Roteiro Brasil 500 anos”.

As ementas foram desenvolvidas de modo a articularem-se os dados obtidos na pesquisa de grupo focal, portanto, o que se encontra expresso nas ementas são pratos da culinária típica brasileira, que têm influência portuguesa e estão de acordo com o gosto dos turistas analisados, seguindo os diferentes perfis detectados.

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.

8.1 Rotas e apetências dos turistas portugueses.

A “Rota Gastronômica dos Portugueses” é um produto direcionado para turistas portugueses que visitam, no Brasil, os Estados delimitados na pesquisa. Partindo desse critério, decidiu-se usar a técnica de grupo focal com esses turistas, para que se explorasse algo que jamais nos seria dado pela revisão bibliográfica, ou seja, a experiência vivida por turistas portugueses com a alimentação brasileira e quais as suas opiniões, gostos e preferências a respeito da gastronomia e da viagem ao Brasil.

O tratamento dos dados feitos através da análise de conteúdo gerou uma sinopse em que se puderam revelar as problemáticas ou categorias encontradas por cada tipo de turistas, considerados a partir das variáveis já discutidas no capítulo 7.

Tendo em consideração a definição da ementa dos roteiros, de acordo com esta sinopse, procurou-se adequar cada às motivações e interesses apresentados por cada categoria de turista.

Refira-se que os dados não apresentaram apenas preferências de comidas ou percepções reveladas sobre a presença da gastronomia portuguesa na culinária típica, mas ainda revelaram muitos critérios de exigência desses turistas, e ainda o interesse que os mesmos têm sobre um produto do gênero da “Rota Gastronômica dos Portugueses”.

Um dos pontos gerais que fora discutido quanto à importância da alimentação na viagem, foi à falta de tempo disponível para que se pudesse desfrutar dela. Então o que é dito pelo turista é que se a viagem é feita por pacotes ou por um curto período não há tempo disponível para fazer este tipo de projeto:

“Depende do objetivo da viagem, se é uma viagem para descansar, tenta-se juntar o útil ao agradável, né?! Descanso, praia, lá está. Se é uma viagem para conhecer roteiros turísticos, mesmo ver museus, arquitetura, patrimônio, então uma pessoa anda ali e nem come, e aí a alimentação fica em último lugar, porque é marcado, tudo marcado às 7 da manhã e chega-se às 8 da noite. Com cansaço já não temos fome, assim, o comer fica em último lugar. Agora se uma pessoa vai para descanso, é tentar juntar o útil ao agradável. Eu sempre vejo se há alguma coisa típica do país a nível de comida, mas há países que não tem gastronomia nenhuma não é, e daí adotam tudo. No Brasil fiz questão de conhecer a comida, pronto”.

“Eu explico: é porque às vezes quando viajamos por pacotes temos o tempo programado e quase não paramos para comer. É sempre a visitar, e quando voltamos ao hotel já é noite e estamos muito cansados, já não sobra tempo pra apreciar muito a gastronomia”

Note-se, porém que o que estamos propondo é um produto complementar, independente de a viagem ser feita ou não por pacotes turísticos. A “Rota Gastronômica dos Portugueses” pode ser feita por qualquer turista que vá ao Brasil para fazer qualquer outro tipo de turismo, pois ela estará incluída no Turismo de Sol e Praia, no Turismo Cultural, no Turismo de Negócios, dentre outros. Deste modo todo o tipo de turista poderá ter acesso a este produto. O que deve ser feito é uma análise aprofundada de onde se desenvolve cada tipo de turismo e buscar dentro desta área turística parceria com os restaurantes interessados em desenvolver os Roteiros.

Partindo do princípio de que a alimentação é necessidade básica do homem, pensamos que o turista irá ter interesse em participar do projeto, tal como justificam as intervenções dos sujeitos, de acordo com a nossa proposta:

“eu pra mim sim, que eu adoro comer e experimentar tudo”.

“acho que assim seria bom, esse é um mercado que vocês não têm explorado”

“saber onde podemos comer bem e ainda saber que somos responsáveis por aquilo seria altamente”.

“realmente, se nos dizem que aquilo parece com a cozinha portuguesa, vamos comer mais tranquilos, e já sabendo que é algo parecido com o que comemos no nosso dia-a-dia”.

“eu gostaria muito, e ia ficar a perceber melhor essa influência que não percebi bem lá”.

“por acaso também gosto muito desta idéia, até mesmo porque as vezes não se sabe o que comer, e se pede pratos que as vezes não apreciamos o sabor, daí passamos a achar que a comida brasileira é ruim. Mas o que faltou foi informação sobre os sabores”.

Nota-se que aqueles mesmos turistas que no início da conversa, trataram a alimentação na atividade turística como indiferente, quando confrontados com uma proposta de um produto deste gênero, mudam de opinião, e principalmente por que traz o fator de explorar algo que os seus antepassados deixaram no Brasil. Assim sugere-se que toda e qualquer plano estratégico de marketing para divulgação e promoção do produto, busque através do nacionalismo atrair turistas portugueses.

Deve-se ressaltar que há alguns aspectos que são comuns a todo o grupo analisado, independente das variáveis consideradas. Registe-se que, para os nossos sujeitos foi unânime a idéia de que a alimentação não é a motivação principal da viagem e este é o primeiro problema que encontram estes roteiros. Para tal, devem-se tratar estes roteiros como um produto complementar deste destino e não como produto principal. E, é assim que queremos que a rota dos portugueses se desenvolva, como um produto complementar de um destino de sol e praia como o Ceará, ou mesmo de um destino que desenvolva o turismo cultural como a Bahia.

Assim, a partir dos dados obtidos na nossa investigação, apresentamos abaixo a síntese das principais recomendações gerais para a criação da Rota Gastronômica dos Portugueses:

Tabela 8.3- Recomendações gerais dos turistas portugueses quanto aos alimentos, restaurantes e à qualificação dos profissionais de hotelaria

--	--

	Recomendações dos Turistas Portugueses
Dos alimentos	<p>Os pontos de confecção dos alimentos em Portugal, são diferentes do Brasil, portanto os restaurantes devem fritar, cozer ou assar menos os alimentos.</p> <p>Alimentos que levem molhos agridoces devem conter menor quantidade do molho.</p> <p>Mariscos do gênero camarão, servidos ao natural, devem passar por um processo de calor e frio, para que fiquem no ponto certo, como se consome em Portugal.</p> <p>O pequeno almoço pode ser diversificado, mas o português tem preferência apenas pelo pão e o café.</p> <p>O almoço é a refeição mais recomendável para se explorar</p> <p>Deve-se moderar o excesso de condimentos na produção dos pratos</p>
Do ambiente físico do restaurante	<p>Estruturas de mesas e cadeiras em madeira(de preferência aos plásticos)</p> <p>Higiene tanto no salão das mesas, como dentro da cozinha</p> <p>Locais ao ar livre devem ter altos padrões de higiene</p>
Qualificação profissional	<p>Profissionais informados sobre a descrição dos pratos típicos(conteúdos e história)</p> <p>Profissionais informados sobre restaurantes típicos (para o caso de hotéis) ou mesmo de restaurantes que não produzam certos tipos de pratos.</p> <p>Profissionais informados sobre a rota</p> <p>Profissionais informados sobre a mistura de determinados alimentos</p>

Sublinhe-se que os nossos sujeitos se mostraram exigentes quanto ao ponto de confecção dos alimentos no Brasil, ou se coze a mais ou se frita demais, assim os estabelecimentos que se dispuserem a assumir a rota gastronômica dos portugueses, devem estar atentos a este ponto: o que para o brasileiro é “no ponto”, para o português, é demais. Esta problemática é controlável, e de maneira nenhuma alteraria as características da culinária típica brasileira, exigindo apenas tornar específico o modo de fazer

Outra informação geral, que consideramos bastante relevante, é a sensibilidade do turista português aos molhos agridoce. Para já o sabor ou é doce ou é salgado. Contudo na alimentação típica brasileira comumente usam-se sabores agridoces. Sugere-se, assim que não se retirem estes molhos dos alimentos: (assim estaríamos descaracterizando o prato típico), mas que se diminua a quantidade de uso.

Ainda sobre relevantes observações encontradas na generalidade dos sujeitos, sublinhe-se a falta de informações ao nível da culinária típica. No caso da aplicação destes roteiros um dos primeiros passos a serem dados é formação dos profissionais da respectiva atividade e população local de cada um destes Estados. Devendo-se iniciar esta qualificação por aquelas pessoas que estarão diretamente ligadas ao turismo, (garçons, recepcionistas de hotéis, informadores em aeroportos, taxistas, etc).

Outro aspecto que queremos destacar nesta conversa é a variável preço, que pode desviar muitos turistas do roteiro, visto que nem todo visitante tem poder aquisitivo para gastar com alimentação, e às vezes acaba por buscar os fast-food a outros estabelecimentos mais acessíveis. Para tal, sugerimos que os estabelecimentos que projetem aderir este produto possam dispor de preços especiais e condizentes para a ementa a ser servida. A idéia do projeto é de que um crescente número de turistas portugueses que visitem o Brasil nos Estados definidos possa ter acesso aos roteiros.

Ainda a partir de dados apresentados no grupo focal, sublinhe-se o apreço que os nossos sujeitos revelaram pelo convívio e animação que encontraram na restauração no Brasil. Ou seja, ir a um restaurante e encontrar shows de humor, música ao vivo, etc. parece constituir uma atração motivadora para a visita a determinados restaurantes. Sugere, assim que para os estabelecimentos que façam parte dos roteiros, incluam como produtos deste gênero, atrações que relembrem o tema dos roteiros, como apresentações artísticas referenciando o Descobrimento do Brasil e as relações histórico-culturais luso-brasileiras.

8.2 Roteiros, ementas e apetências de turistas portugueses no Brasil

As ementas dos roteiros foram desenvolvidas de acordo com o tempo de viagem, os gostos e perfis dos turistas e os produtos gastronômicos típicos de cada região que revelam as relações históricas entre portugueses e brasileiros. Quanto ao primeiro Roteiro “Brasil 500 anos”, que abrange quatro estados da região Nordeste procuramos uma ementa bastante diversificada, (que pode ser consultada em detalhe no anexo 8.1)

No que toca os pratos salgados, 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. Nada mais justo para a região que mais produziu açúcar no período colonial e que a partir das receitas trazidas pelas matronas portuguesas e das mãos negras, criaram os melhores doces do país.

O Roteiro “Da Expedição Cabralina a D.João VI”, aborda o contexto histórico das relações luso-brasileiras desde o Descobrimento do Brasil, a chegada e permanência da família Real no país, fato este que contribuiu para a influência da gastronomia portuguesa na culinária típica brasileira. A ementa deste roteiro pode ser consultada em detalhe no anexo 8.2. Nesta ementa apresenta-se maior diversidade de pratos a base de carnes vermelhas e algumas bebidas típicas, bem como uma pequena quantidade de doces.

No Roteiro “Redescobrimdo o Brasil” que enfoca o contexto histórico do Descobrimento do Brasil, apresenta-se a terceira ementa, a qual pode ser consultada com mais detalhe no anexo 8.3. Esta ementa traz mais pratos a base de peixes e mariscos, e uma diversidade de doces, inclusive a base de ovos.

De acordo com a investigação que conduzimos, concluímos que os sujeitos com habilitações acadêmicas (ao nível de licenciatura ou pós graduação), são apreciadores de mariscos, apreciadores de bebidas típicas, tal como justificam as intervenções dos sujeitos:

“ao nível de sapateira, camarão é melhor lá, não sei se é por causa das águas, não sei se é pelo grelhado em si”

“eu estive em dois lugares, mas não sei bem os nomes dos pratos, pronto, mas do que eu gostei foram os mariscos de Fortaleza realmente. Não recordo o nome do prato, mas aqui eram vários tipos, era cozido, era grelhado, era frio, com isso, com aquilo, não sei realmente não sei”

“ai, eu gosto daquelas coisinhas de caranguejo, aquelas que vocês têm muito lá.”

“outra coisa muito boa que tomei tanto em Salvador como em Fortaleza, foi a água de coco”

“caldo de cana”

Para estes sujeitos pode-se indicar o Roteiro “Brasil 500 anos”, onde vão encontrar maior quantidade de pratos a base de mariscos e bebidas típicas, ou mesmo o Roteiro “Redescobrimdo o Brasil”, em que maior parte dos pratos apresentados na ementa têm como ingredientes, mariscos.

Quanto aos sujeitos com menores habilitações acadêmicas, verificamos que eles são, sobretudo apreciadores de carnes vermelhas e bebidas típicas, tal como justificam as intervenções dos sujeitos:

“eu gosto do churrasco, se come muito bem lá”

“típico de Fortaleza é uma Skol, com iscas de peixe ou com carne do sol frita com cebola, esse tipo de petiscos, na praia”.

“eu gosto de carne do sol”

“no Rio também comi uma feijoada deliciosa, e uma caipirinha também.”

“dos frutos tropicais no Brasil, faz-se realmente sumos deliciosos”

Portanto, para este público, se indica o Roteiro “Brasil 500 anos”, mas escolhendo sobretudo pratos a base de carne e ainda a maior variedade de bebidas típicas. Para estes turistas, recomenda-se ainda fazer o Roteiro “Da Expedição Cabralina a D.João VI”, onde especialmente, na ementa do Rio de Janeiro disfrutará de muitos pratos à base de carnes vermelhas.

Nos nossos estudos os turistas com maior capacidade econômica tendem a apreciar carnes, mariscos, petiscos como iscas de peixe, caldo de peixe, etc e, têm preferência por pratos salgados, para além de serem apreciadores de bebidas típicas, tal como justificam as intervenções dos sujeitos:

“eu estive em dois lugares, mas não sei bem os nomes dos pratos, pronto, mas do que eu gostei foram os mariscos de Fortaleza realmente. Não recordo o nome do prato, mas aqui era vários tipos, era cozido, era grelhado, era frio, com isso, com aquilo, não sei realmente não sei”

“típico de Fortaleza é uma Skol, com iscas de peixe ou com carne do sol frita com cebola, esse tipo de petiscos, na praia”.

“agora me lembrei também das cascas de siri”

“eu também, por acaso a feijoada brasileira é muito boa, o feijão preto sabe muito bem.”

“dos frutos tropicais no Brasil, faz-se realmente sumos deliciosos”

No Roteiro “Brasil 500 anos” estes turistas podem também encontrar uma variedade larga de petiscos e ainda uma diversidade de pratos salgados. Contudo, como estes não se revelam apreciadores de doces, pode-se indicar ainda, outro roteiro, “Da Expedição Cabralina a D.João VI”, pois esta desfruta de maior número de pratos salgados e ainda de uma variedade de bebidas típicas.

Sujeitos com menor capacidade econômica revelaram-se nos nossos estudos particularmente apreciadores de mariscos, doces e sumos de frutos tropicais, tal como justificam as intervenções dos sujeitos:

eu reparei muito que vocês gostam muito mais de salgados do que nós, nós comemos muito mais doces, eu acho que sim”

“a nível de sapateira, camarão é melhor lá, não sei se é por causa das águas, não sei se é pelo grelhado em si”

“eu comi casquinha de siri lá em São Paulo eu adorei. Eu adorei aquilo”
“ai, eu gosto daquelas coisinhas de caranguejo, aquelas que vocês têm muito lá.”

“ah, tinham uns biscoitos muito bons, tipo amanteigado”

“ah, o rocambole que comi em Recife também era muito bom”

“outra coisa muito boa que tomei tanto em Salvador como em Fortaleza, foi a água de coco”

“gostei muito na Bahia do xinxim de galinha, de Fortaleza da tapioca, da carne do sol com cebola, da água de coco, dos sumos de fruta tropical.”

Para estes turistas indicamos o Roteiro “Brasil 500 nos”, que apresenta uma ementa com uma diversidade de doces e pratos a base de mariscos, e sumos, e ainda o roteiro “Redescobrimo o Brasil”, que apresenta uma das melhores ementas de doces incluindo também diversos pratos a base de mariscos.

Quanto aos sujeitos que já viajaram mais vezes para o Brasil, estes mostraram-se pouco sensíveis a pratos doces, apresentado preferência por mariscos, peixes e carnes vermelhas. Estes sujeitos são ainda apreciadores de bebidas típicas, tal como justificam as intervenções dos sujeitos:

“eu gosto do churrasco, se come muito bem lá”

“eu comi casquinha de siri lá em São Paulo. Eu adorei. Eu adorei aquilo”

“lembrei! Carne do sol.”

“no Rio também comi uma feijoada deliciosa, e uma caipirinha também

“dos frutos tropicais no Brasil, faz-se realmente sumos deliciosos”

Para este tipo de preferências pode-se indicar qualquer um dos três roteiros. No Roteiro “Brasil 500 anos”, por exemplo, podem-se encontrar mariscos, peixes e pratos à base de carnes vermelhas. Como estes sujeitos são pouco sensíveis a doces pode-se indicar ainda o Roteiro “Da Expedição Cabralina a D.João VI, que apresenta uma ementa com poucos doces. O Roteiro “Redescobrimo o Brasil”, também pode ser indicado, pois traz na ementa toda esta variedade, que cumpre com a exigência dos sujeitos: pratos de carne vermelha, pratos de peixe e pratos de mariscos.

Aqueles sujeitos que viajaram menos vezes ao Brasil, são, sobretudo apreciadores de mariscos e pouco sensíveis a pratos doces e ainda apreciam bebidas típicas, tal como justificam as intervenções dos sujeitos:

“ai, eu gosto daquelas coisinhas de caranguejo, aquelas que vocês têm muito lá.”

“á nível de sapateira, camarão é melhor lá, não sei se é por causa das águas, não sei se é pelo grelhado em si”

“outra coisa muito boa que tomei tanto em Salvador como em Fortaleza, foi a água de coco”

“em São Paulo, sem dúvida, os pastéis, na Bahia, o acarajé e em Fortaleza, os mariscos”

Para estes sujeitos, pode ser indicado o Roteiro “Redescobrimo o Brasil”, o qual possui na ementa diversos pratos a base de mariscos. Podemos ainda sugerir o Roteiro “Brasil 500 anos”, pois ainda mais do que o Roteiro Redescobrimo o Brasil, têm maior número de pratos a base de mariscos.

Sujeitos com idade de 25 a 38 anos, têm preferência por mariscos, pratos doces e apreciam frutos tropicais, tal como justificam as intervenções dos sujeitos:

“eu gosto muito de doces, lembro dos mouses, e o de maracujá que comi lá era uma delícia

“eu reparei muito que vocês gostam muito mais de salgados do que nós, nós comemos muito mais doces, eu acho que sim.

“a nível de sapateira, camarão é melhor lá, não sei se é por causa das águas, não sei se é pelo grelhado em si”

“eu comi casquinha de siri lá em São Paulo. Eu adorei. Eu adorei aquilo

“ah, o rocambole que comi em Recife também era muito bom”

“caldo de cana”

“ai, eu gosto daquelas coisinhas de caranguejo, aquelas que vocês têm muito lá.”
em São Paulo, sem dúvida, os pastéis, na Bahia, o acarajé e em Fortaleza, os mariscos”

“outra coisa muito boa que tomei tanto em Salvador como em Fortaleza, foi a água de coco”

“eu gostei muito da tapioca em Fortaleza e também do camarão.

Para estas categorias indicamos apenas o Roteiro “Redescobrimdo o Brasil”, e o Roteiro “Da Expedição Cabralina a D. João VI, por corresponderem a todos os aspectos apresentados.

Por ultimo, os nossos sujeitos com idade entre 39 e 50 anos são apreciadores de pratos salgados, carnes vermelhas, peixes, e mostraram-se pouco sensíveis a doces, tal como justificam as intervenções dos sujeitos:

“lembrei! carne do sol”

“típico de Fortaleza é uma Skol, com iscas de peixe ou com carne do sol frita com cebola, esse tipo de petiscos, na praia”.

“em Fortaleza tem uma feijoada muito boa, uma que comi mesmo no hotel onde fiquei”

“eu gosto do churrasco, se come muito bem lá”

Assim para estes o mais indicados Roteiros é o “Brasil 500 Anos”, por dispor de uma ementa com uma diversidade de pratos salgados, incluindo nele carnes e peixes, e ainda o Roteiro “Da expedição Cabralina a D. João VI”, por dispor de muitos pratos a base de carnes, principalmente encontrados no Estado do Rio de Janeiro.

A tabela 8.4 sintetiza para cada categoria de sujeitos qual o tipo de roteiros e mentas que nos parece mais adequados:

Tabela 8.4- Síntese das categorias dos sujeitos adequados aos roteiros

Roteiros	Sujeitos participantes
Brasil 500 Anos	<ul style="list-style-type: none">• sujeitos com qualquer habilitação acadêmica• sujeitos com qualquer nível de rendimento

	<ul style="list-style-type: none"> • sujeitos com qualquer frequência de viagem ao Brasil • sujeitos com idade entre 39 e 50 anos
Da Expedição Cabralina a D.João VI	<ul style="list-style-type: none"> • sujeitos com menores habilitações acadêmicas • sujeitos maior capacidade econômica • sujeitos que já viajaram mais vezes para o Brasil • sujeitos com idade entre os 25 e 50 anos
Redescobrimdo o Brasil	<ul style="list-style-type: none"> • sujeitos com qualquer frequência de viagem ao Brasil • sujeitos com habilitações acadêmicas (ao nível de licenciatura ou pós graduação) • sujeitos com menor capacidade econômica • Sujeitos com idade entre os 25 a 38 anos

Em síntese a tabela 8.4 revela que sujeitos mais jovens e com menos capacidade econômica prefeririam um roteiro mais rápido (as novas gerações gostam de tudo mais concentrado) e de menor custo, implicando também uma estadia no Brasil de menor impacto econômico. Entretanto, sujeitos mais velhos, com maior capacidade econômica e maior frequência de viagem preferem um roteiro com maior dimensão como é o Roteiro “Brasil 500 Anos”, turistas deste gênero tem mais tempo e rendimento disponível e ainda interesse cultural pelo destino. Estes sujeitos tendem a gastar mais e assim terem uma estadia no Brasil de maior impacto econômico

Sublinha-se ainda que sujeitos com maior frequência de viagem ao Brasil e maior capacidade econômica tendem a escolher roteiros mais específicos no que toca a alimentação ofertada como é o caso do Roteiro “Da Expedição Cabralina a D.João VI, fato este que se justifica pela experiência que estes turistas já têm com a alimentação brasileira.

Pode-se perceber ainda que sujeitos com menores habilitações acadêmicas tendem a preferir um roteiro intermediário, assim revelando pouco interesse pelo contexto histórico-cultural. Entretanto sujeitos com maiores habilitações acadêmicas também preferem roteiros com pouco contexto cultural, contudo estes turistas podem estar em início de carreira profissional e ainda não possuem grande capacidade econômica para fazerem uma viagem de mais dias.

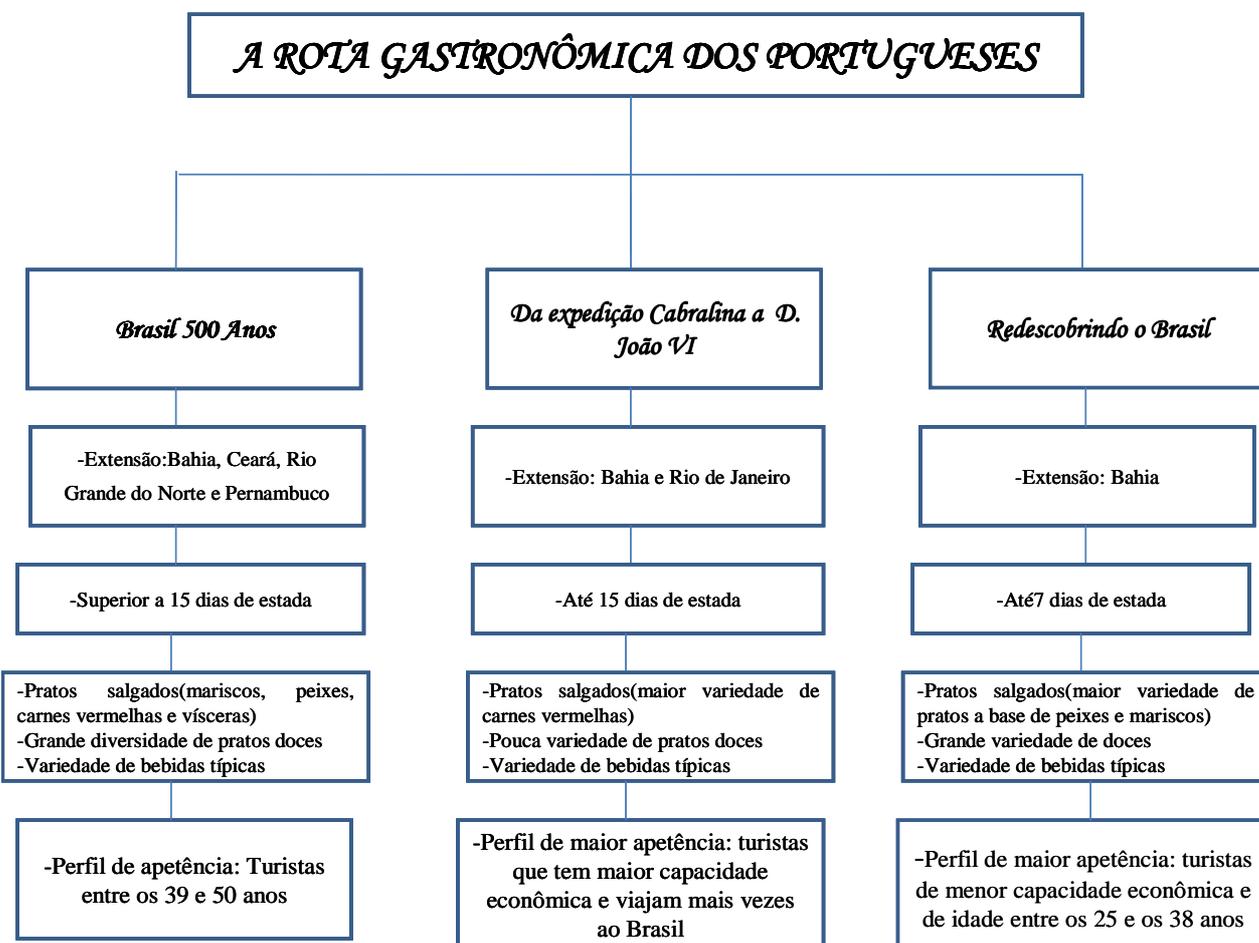
Para, além disso, gostaríamos de sublinhar ainda que no roteiro “Brasil 500 anos” o fato que mais determina a sua escolha é a idade, portanto este roteiro tende a ser mais visitados por participantes de 39 a 50anos, provavelmente mais interessados pelo contexto cultural e com mais tempo e rendimento disponível para viajar.

Quanto o Roteiro “Da Expedição Cabralina a D.João VI”, o fato que mais poderá determinar é a maior capacidade econômica dos sujeitos e a frequência de viagens, já realizadas no Brasil e, isto por que nos parece que tendo ido mais vezes ao Brasil, conseqüentemente conhecendo melhor este destino, começam a procurar por pratos mais específicos, sendo ainda mais exigentes.

E por ultimo o Roteiro “Redescobrimdo o Brasil”, tem como fatores determinantes de escolha a capacidade econômica e a idade entre 25 e 38 anos. Uma vez que estes sujeitos revelaram uma maior apetência por este Roteiro, tendem a ser turistas com menor capacidade econômica. Isso justifica-se em nossa opinião por ter este Roteiro o número mínimo de dias em que tendem a viajar estes sujeitos.

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

Figura 8.1- Perfis de Apetência de turistas portugueses por Roteiros gastronômicos no Brasil



Capítulo 9– Conclusões e Recomendações

O estudo que conduzimos nos levou a inicialmente compreender, como a cultura é um elemento que pode ser potenciador do desenvolvimento da atividade turística. Nesse contexto a culinária típica, revelou-se importante na promoção do turismo cultural, desenvolvendo produtos já existentes, normalmente com uma imagem forte e sedimentada, que é simultaneamente percebida pelo turista como marca distintiva de um destino.

De acordo com a temática deste estudo, propusemo-nos analisar tanto a gastronomia portuguesa quanto a brasileira, fazendo um levantamento bibliográfico que consistiu numa síntese histórica de cada uma das alimentações, onde se identificou a presença da culinária portuguesa, na culinária típica brasileira.

Concluimos ainda através da relação existente entre essas duas culturas no âmbito da alimentação, que muitos dos pratos levados para o Brasil por portugueses, chegaram a Portugal através de outros povos. Como no caso da açorda, deixada em terras lusas pelos árabes, que quando levada posteriormente aos trópicos deu origem ao vatapá. Assim, conseguimos ir mais além, rebuscando nos povos que deram origem à formação da gastronomia portuguesa a origem de alguns pratos brasileiros.

Identificou-se ainda que para além da relação histórica colonizador- colonizado, Portugal e Brasil comunicam, no presente constantemente através da atividade turística. Abordando a culinária típica como um atrativo turístico, demonstrámos como estas duas culturas podem comunicar também através dos alimentos. Partindo da relação que estes dois países têm especificamente a partir do turismo e da gastronomia, podemos concluir que, através da presença da gastronomia portuguesa na culinária típica brasileira, poderíamos criar um produto turístico gastronômico no destino Brasil, direcionado a turistas portugueses.

A delimitação dos Estados que constituem os destinos turísticos que mais turistas portugueses recebem no Brasil, levou-nos a apresentar uma breve caracterização a nível económico, demográfico, geográfico, histórico-cultural, e no âmbito do turismo, que nos possibilitou enxergar a situação em que estão enquadrados cada um dos Estados que compõe os Roteiros.

A partir desta caracterização concluímos que o turismo é um elemento importante no desenvolvimento económico destes Estados, e que todos eles já têm bastante desenvolvida uma estrutura turística. Percebemos ainda que estes Estados apresentam-se como destinos de sol e praia e a partir deste ponto concluímos que o produto que íamos desenvolver deveria ser complementar ao que estes destinos oferecem.

Para iniciarmos o desenho dos nossos Roteiros seguimos o que propõe os autores, Gúsman e Cañizares (2008). Como o nosso objetivo foi criar uma Rota gastronômica, achamos importante perceber, como este gênero de produto já estava desenvolvido no contexto dos dois países. Portanto fizemos um levantamento através de motores de busca na internet, que nos permitiu concluir que o tipo de produto que projetávamos, a Rota Gastronômica dos Portugueses, não existia em nenhum dos países. Na pesquisa de Rotas gastronômicas no Brasil, encontramos rotas, mais desenvolvidas na região Sul do país, o que nos levou a concluir que para a região Nordeste e Sudeste, a criação de um produto deste gênero e ainda mais relevante por se poder tornar um diferencial dos destinos turísticos em questão.

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.

Entendemos que para criar um produto turístico o levantamento que fizemos no que toca a relação turismo e alimentação entre Brasil e Portugal, não seria suficiente para criar um produto turístico de qualidade e adaptado as necessidades, desejos e preferências dos turistas portugueses no Brasil. Assim, a partir da aplicação da técnica de grupo focal a turistas portugueses, pode-se dispor de dados que nos permitiram criar uma rota de acordo com experiências e opiniões vividas por estes turistas.

De modo a adaptar os roteiros gastronômicos elaborados, aos perfis específicos dos nossos sujeitos, fizemos uma exaustiva análise de conteúdo, que nos permitiu identificar como a partir das variáveis definidas, se encontravam as categorias e perfis de turistas no que respeita a apetecia pela culinária típica brasileira.

Assim para a criação da rota, a partir dos dados obtidos nesta análise, apresentámos inicialmente um quadro de exigências destes turistas, no que toca a alimentação, bem como recomendações quanto a estrutura aos meios de restauração e à formação de profissionais.

Outro fator importante que para o estudo foi decisivo na estrutura da criação dos roteiros, foi a duração da viagem, ligada a disponibilidade de tempo, variável constantemente colocado pelos nossos sujeitos, como importante na tomada de decisão, no que toca a participação de um produto como a rota gastronômica dos portugueses. Concluiu-se assim que deveríamos criar não somente uma rota, mas sim três, roteiros os quais permitissem que turistas com mais tempo disponível conhecessem a culinária típica brasileira, com uma maior abrangência, enquanto turistas com disponibilidade média (que consideramos de quinze dias) pudessem conhecer a parte da culinária típica, ligada a fatos históricos mais importantes no que toca à relação colonizador-colonizado, e por último para aqueles turistas que tivessem pouco tempo disponível, um terceiro roteiro. Desta forma possibilitaríamos que todos os turistas portugueses que viajassem ao Brasil, desde o período mínimo, ao período máximo, poderiam participar de algum destes Roteiros, ou pelo menos de uma parte delas.

Entende-se que dentro de um produto do gênero da Rotas dos Portugueses, podem criar-se diversos subprodutos culturais para complementar a rota, por exemplo, folders, guias, mapas, ementas, entre outros.

Contudo, concluímos que para este estudo, poderíamos desenvolver uma ementa, como um dos primeiros subprodutos a serem oferecidos. A decisão de se desenvolver as três ementas como subprodutos destes roteiros, foi possível pelos dados

que recolhemos na revisão da literatura e principalmente aqueles que obtivemos na análise de conteúdo.

Assim, acreditamos que a melhor forma de se criar esta ementa, seria baseada nas apetências apresentadas pelos turistas, que determinaram a escolha dos pratos da culinária típica brasileira dentre outros que apresentavam influência da gastronomia portuguesa. Entretanto percebemos que uma ementa destinada a Rota Gastronômica dos Portugueses, poderia oferecer não somente a descrição dos pratos que selecionamos, mas ainda contar a história luso-brasileira dos fatos ou dos produtos que a envolve.

Portanto esta investigação deixa como primeiro contributo para o desenvolvimento desta rota, três ementas histórico-culturais, referentes a cada roteiro, os quais proporcionam o turista o conhecimento concreto do produto que está consumindo.

A criação de uma rota envolve uma dimensão muito maior do que esta aqui expressa. Não é necessário apenas ter a história, criar o produto e jogá-lo no mercado turístico. Para isso reconhecemos que podem ainda ser desenvolvidos, muitos outros estudos de modo a complementar e tornar mais eficaz a implementação da Rota Gastronômica dos Portugueses.

O primeiro deles seria um estudo do impacto econômico, de modo a analisar o investimento necessário para se por em prática este produto, determinando formas mais eficientes de proporcionar a desenvolvimento da rota. Ainda pode ser feito um estudo na área de marketing para se criar a melhor estratégia de divulgação do produto. Para além de desenvolver esta rota no âmbito da economia e do marketing é ainda objetivo para investigações futuras testar a validade deste produto, ou seja, verificar se realmente os resultados expressos pela pesquisa de grupo focal, são replicáveis as realidades em turistas portugueses que se encontram de visita ao Brasil.

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 permite criar hipóteses sólidas para futuras investigações a desenvolver de modo extensivo.

Assim, para futuras pesquisas sobre a implementação da Rota Gastronômica dos Portugueses, faz sentido pensar-se numa investigação quantitativa que possa abordar e

sedimentar algumas das conclusões que elegimos neste estudo. Restaria ainda testar os roteiros, implementá-los em pequenos mercados e avaliá-los

A criação de um projeto como a Rota Gastronômica dos Portugueses, vem de encontro com as 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. Deve-se ressaltar ainda que esta proposta tem um foco maior de desenvolvimento para Portugal, pela relação histórica dos dois países.

Neste contexto a proposta de investigação, pode constituir um contributo para a criação desta nova imagem do Brasil como destino turístico cultural que complemente o destino de praia e sol.

Acredita-se que a Rota Gastronômica dos portugueses pode tornar-se um potencial produto que faça parte das motivações dos turistas portugueses que visitam o Brasil.

Bibliografia Refencial

Turismo Cultural, Alimentação e Comunicação Intercultural

ABEL, Marília e CONSIGLIERE, Carlos, (2000), *Oh! Sardinha linda*. Sintra, Editora, Colares.

ABILNO, André, (2004), *A alimentação em Portugal- Culinária, Gastronomia, Restauração*. Lisboa, Editora Aresp.

ALZUGARAY, Cátia e ALZUGARAY, Domingo, (1983), *Vamos Cozinhar- A festiva Cozinha Brasileira*. São Paulo, Editora Três.

ARAÚJO, Wilma Maria, TENSER, Carla Maria Rodrigues, (2006). *Gastronomia – Cortes e Recortes*, Distrito Federal, Editora Senac.

BATISTA, Cláudio Magalhães (2005), “Memória e Identidade: Aspectos relevantes para o desenvolvimento do turismo cultural”, *Caderno Virtual de Turismo*, vol 5 N°3.

BENI, Mario, (1998), *Análise Estrutural do Turismo*, 1ª Edição, São Paulo – SP, SENAC.

- BOSISIO, Arthur, (2002), *Culinária Nordestina – Encontro do Mar e do Sertão*, Editora SENAC Nacional
- CASCUDO, Luis Da Câmara, (2004), *História da Alimentação no Brasil*, São Paulo, Editora Global.
- CAMINHA, Pero Vaz De, (2008), Carta A El-Rei D.Manuel. Lisboa, coleção grandes autores portugueses, coleção 120 anos do jornal de Noticias.
- CHAGAS, Carolina, (2006), “*Estilo Brasileiro de Comer*”, *Dia Mundial da Alimentação- Agricultura e Diálogo Intercultural*.
- CORNER, Dolores Martin Rodriguez, (2006), “A Gastronomia Como Atrativo no Turismo Cultural”, *IV Seminário de Pesquisa em Turismo do Mercosul. Turismo: Responsabilidade Social e Ambiental*, Caxias do Sul/RS, 7 e 8 de julho de.
- CORREIA, Cândida, (2000), *Gastronomia Regional Portuguesa*, Sintra, Impala editora.
- COTRIM, Gilberto, (1998), *História Global, Brasil e Geral*, São Paulo, Editora Saraiva
- COUTO, Jorge, (1995), *A Construção do Brasi*. Lisboa, Editora Cosmos.
- DUTRA, Rogéria Campos de Almeida, (2005). “Cozinha e Identidade Nacional: notas sobre a culinária na formação da cultura brasileira segundo Gilberto Freire e Luis Câmara Cascudo”. *Anais Seminário Gastronomia em Gilberto Freire*, Fundação Gilberto Freire, Recife.
- EMBRATUR, Instituto Brasileiro de Turismo, Ministério Do Turismo, (2008), *Anuário Estatístico EMBRATUR*. Volume 35, Consultado em <http://www.turismo.gov.br>.
- ERMIDA, Hernani, (2004), *Cozinha Algarvia*. Rio Mouro, Portugal.
- FERREIRA, Manuel, (2003), *A Cozinha Ideal*, Lisboa, Noticias Editorial.
- FLANDRIN, Jean Louis, MONTANARI, Massimo, (1996), *História da Alimentação*, São Paulo, Editora Estação Liberdade.
- FAGLIARI, Gabriela Scuta, (2005), *Turismo e Alimentação*, São Paulo, Editora Roca.
- FERNANDES, Caloca, (2005), *Viagem Gastronômica Através do Brasil*. São Paulo, Editora SENAC.
- FREIRE, Gilberto, (2005), *Casa Grande & Senzala*,. São Paulo, Editora Global.
- _____, (1941), *Região e Tradição*, Rio de Janeiro, Livraria José Olympio.

GARCÍA , Francisco Albuquerque, SÁNCHEZ, Antonio Garcia,(2003), “El Turismo Cultural y El de Sol y Palya: Substitutivos o complementarios?” *Cuadernos de Turismo.*, volumen 11, págs 97-105.

GIMENES, M. Henriqueta Sperandio, (2006), “Patrimônio Gastronômico, Patrimônio Turístico: uma reflexão introdutória sobre a valorização das comidas tradicionais pelo IPHAN e a atividade turística no Brasil”, Trabalho apresentado ao GT3 “ Gastronomia y Dessarollo Local”, *IV Seminário de Pesquisa em Turismo do MERCOSUL – Caxias do Sul*, 7 a 8 de julho de.

GOES, Antonia Maria, (2008). *Brasil Na Hora De Temperar*, Sintra /Portugal, Colares Editora.

GOUCHA, Manuel Luís, (1999), *Doçaria Uma Tradição Português.*, Lisboa, Texto Editora

HAMILTON, Cherie Ivonne, (2005), *Os Sabores da Lusofonia- Encontro de Culturas*, São Paulo, Editora SENAC.

LIMA, Claudia Maria de Assis Rocha,(2005). *Para Uma Antropologia da Alimentação Brasileira*. Anais Seminário Gastronomia em Gilberto Freire, Fundação Gilberto Freire, Recife.

LOUREIRO, Helio (2008), *O Cozinheiro do Rei Dom João VI*, Lisboa, A esfera dos livros.

LUCENA FILHO, Severino Alves, (2005), *A festa Junina em Campina Grande– Paraíba* .Rio Grande do Sul, Tese de Doutorado, Programa de Pós-Graduação em Comunicação Social. Pontifícia Universidade Católica do Rio Grande do Sul.

MACEDO, Maria Leonor de, (1998), *A História da Gastronomia*, Rio de Janeiro, Editora SENAC Nacional.

MADAHIL, Antonio Gomes da Rocha,(1966), “Doçaria e Cozinha Regionais Aveirenses”, *In Arquivo de Aveiro* págs 287 á 296, Aveiro.

MARTINS, Uíara Maria Oliveira, (2006), *A Culinária Derivada da Mandioca e Sua Utilização Para o Turismo*, Fortaleza, Monografia apresentada à Coordenação do Curso Superior de Tecnologia em Hospedagem, do Centro Federal de educação Tecnológica do Ceará (CEFET-CE).

MELO, Gladstone Chaves de, (1974), *Origem, Formação e Aspectos da Cultura Brasileira*. Lisboa, Centro do Livro Brasileiro, 1974.

MIRANDA, Ricardo, (2005). “Série Mesa Brasileira – Diga-me o que come que te direi quem és”, *Anais Seminário Gastronomia em Gilberto Freire*, Fundação Gilberto Freire, Recife.

PESSANHA, D. Sebastião, (1997), *Doçaria Popular Portuguesa*, Sintra Portugal, Colares Editora.

PHILLIPS, Edite Vieira, (1992), *Roteiro da Cozinha Portuguesa*, Lisboa, Editora Presença

QUINTAS, Fátima, (2005), A Culinária e a Negra, *Anais Seminário Gastronomia em Gilberto Freire*, Fundação Gilberto Freire, Recife.

QUITÉRIO, José, (1987), *Livro De Bem Comer – Crónicas de Gastronomia Portuguesa*. Lisboa, Editora Assírio & Alvim..

REBELO, Cláudia, (2003), “Alimentar os Turistas Também com Cultura”, *Escola Superior Agrária de Coimbra*.

REINHARDT, Juliana Cristina, (2006) “O pão nosso de cada dia: memória imigrante e o pão das gerações curitibanas”. *Estudos Ibero-Americanos*. PUCRS, v. XXXII, n. 2, p. 133-153, dezembro de.

REIS, José Pedro de Lima, (2008), *Algumas Notas Para a História da Alimentação em Portugal*, Porto, Editora Campo das Letras.

RIBEIRO, Emanuel, (1997), *O Doce Nunca Amargou*. Sintra, Portugal, Colares Editora.

ROCHA, Delfina, (2003), *Sabores E saberes do Ceará*. Fortaleza, Fundação Demócrito Rocha.

SARAMAGO, Alfredo, (1997), *Para Uma História da Alimentação no Alentejo*, Lisboa, Editora Assírio & Alvim.

_____, (2000), *Para a história da doçaria conventual portuguesa*, [fot.] Homem Cardoso, Lisboa , CTT correios.

SCHLUTER, Regina G, (2003), *Gastronomia e Turismo*, São Paulo, Editora Aleph.

SANTOS, Helio, (2001), *A Busca de Um Caminho Para o Brasil- A trilha do círculo vicioso*, São Paulo, Editora Senac.

SILVA, Paula Pinto, (2001), *Farinha, Feijão e Carne-Seca – Um Tripé Culinário no Brasil Colonial*, São Paulo, Editora Senac

TAVARES, Paulino Mota, (1999), *Mesa, Doces e Amores No Século XVII Português*, Sintra, Editora Colares.

TRIGO, Luiz Gonzaga Godói, (2000). *Viagem na Memória- Guia Histórico das Viagens e do Turismo no Brasil*, São Paulo, Editora Senac.

ZARVOS, Nick, (2000), *Multissabores – A Formação da Gastronomia Brasileira*, Rio de Janeiro, Editora Senac.

VALENTE, Maria Odette Cortes, (1997), *Cozinha de Portugal-Alentejo*, Editora Temas e Debates.

_____,(1998), *Cozinha de Portugal-Algarv*, Editora Temas e Debates.

Comunicação Intercultural e Destinos Turísticos no Brasil

BERLO, David K, (1999), *O Processo da Comunicação*, São Paulo, Martins Fontes.

COSTA, Antonio Gomes da, (2000), “*Brasil e Portugal 500 Anos de Enlaces e Desenlaces – Gilberto Freyre- Os Portugueses nos Trópicos*”, *Revista Convergência Lusíada*, 17-número especial, págs 58-61, Rio de Janeiro, Real Gabinete Português de Leitura.

FIGUEIREDO, A. Marcus Lima, RAMOS, Karen Vieira, (2008), “*Contatos Culturais no Turismo: uma reflexão sobre os processos de aculturação*”, Artigo apresentado *No XXXI Congresso brasileiro de ciências da comunicação*, Rio Grande do Norte – Natal, 2 a 6 de setembro.

GOELDNER, Charles, (2002), *Turismo: Princípios, Práticas e Filosofia*. 8ª Edição, Porto Alegre – RS, Bookman.

GRUPO CRIT, *Comunicación y Relaciones Interculturales y Transculturales*,(2006), *Culturas Cara a Cara*, Madrid, Ednumen.

Lody, Raúl(2002). *Culinária Nordestina – Encontro do Mar e do Sertão*- texto, ensaio antropológico Editora Senac Nacional.

MATIAS, Lindon Fonseca, MASCARENHAS, Rúbia Gisele Tramontin (2008), “ A *Culinária Tropeira e Suas Potencialidade No Turismo Dos Campos Geraisdo Paraná: Uma Análise nos Municípios de Castro, Lapa e Tibagi*”, Revista Cultura e Turismo- Ano 02, nº02- jul.

PIEROBON, Juliane Estela, (2006), *A Comunicação em Contextos Interculturais:A Excelência das Relações Públicas em Organizações Multinacionais*. Monografia defendida na Universidade Estadual de São Paulo.

RAMOS, Nathalia, (2001), “Comunicação, Cultura e Interculturalidade:para uma comunicação intercultural”, *Revista Portuguesa de Pedagogia*, volume 2 , nº35 págs 155-178, Coimbra.

SILVA, Paula Pinto, (2006), “ A Cozinha Colonial – sabores do Brasil”, *Revista nossa história*, ano3, nº29, março, PP 20-23.

WAINBERG, Jacques A, (2005). “Comunicação Internacional e Intercultural: A luta pelo imaginário social, o temor à segregação e o caso do terrorismo”. *Revista de Ciências Sociais- Civitas*, Volume 5, N°2, págs 275-295, Jul-dez, Porto Alegre-Brasil.

WARNIER, Jean Pierre, (2002), *A Mundialização da Cultura*, Lisboa, Editorial de Notícias.

WOLTON, Dominique, (2006), *È Preciso Salvar a Comunicação*. Casal de Cambra – Portugal, Caleidoscópio.

.

Rotas e Roteiros Turísticos

COOPER et al, Chris,(2007), *Turismo Princípios e Práticas*, São Paulo, Bookman

FERNÁNDEZ, Guilhermina, RAMOS , Aldo Gúzman, (2004). “El patrimonio industrial como recurso para crear rutas turísticas: algunas propuestas en Argentina.” *Caderno Virtual de Turismo* Vol. 4, N° 4.

GOELDNER, Charles R, et al,(2002) *Turismo- Princípios , Práticas e Filosofias*. São Paulo, Bookman

GÚZMAN, Tomás J.Lopez, CAÑIZARES, Sandra Maria S, (2008), “La creación de productos turísticos utilizando rutas enológicas “,Revista Passos-Turismo e patrimônio cultural, vol 6, nº2, págs 159-171.

Metodologia e Investigação

BERG, Bruce L, (2001), *Qualitative research methods for the social sciences*. Allyn and Bacon

CRUZ, Otavio, et al, (2002), “Grupos Focais e Pesquisa Social Qualitativa: o debate orientado como técnica de investigação”, Trabalho apresentado no *XIII Encontro da Associação Brasileira de Estudos Populacionais*, realizado em Ouro Preto, Minas Gerais, Brasil de 4 a 8 de novembro de 2002.

DIAMOND, Lan, HENNINK, Monique, (1999), *Using Focus Groups in Social Research*, In Memon, A. and Bull, R. *Psychology of Interviewing*, Cheschester: John Wiley and Sons.

FERREIRA, Berta Weil, “Análise de Conteúdo”, Pesquisado em <http://www.ulbra.br/psicologia/psi-dicas-art.htm>.

GONDIM. Sônia Maria Guedes, (2002), *Grupos Focais Como Técnica de Investigação Qualitativa: Desafios Metodológicos*.

GUERRA, Isabel Carvalho, (2008), *Pesquisa Qualitativa e Análise de Conteúdo – Sentidos e forma de uso*, Cascais, principia editora

KRUEGER, R.A., CASEY, M.A,(2000), *Focus groups. A practical guide for applied research*, California: Thousands Oaks.

LEWIS- BECK, M.S, *et al*, (2004), Focus Group, *The SAGE Encyclopedia of Social Science Research Methods*, Vol1 Thousand Oaks, California: SAGE.

MAYKUT, Pamela, MOREHOUSE, Richard, (1994), *Benning Qualitative Research- A Philosophic and Pratical Guide*, The Falmer Press, London, Washington, D.C.

MORGAN, D, (1997), *Focus group as qualitative research. Qualitative Research Methods Series*. 16.London: Sage Publications.

ANEXOS

Anexo 5.1-Vatapá –Receita da Família Gama Prado

700 gramas de bacalhau
1 cebola grande cortada em pedaços
2 dentes de alho
2 tomates grandes, sem pele e sementes, cortados em pedaços
1 pimentão vermelho médio sem sementes cortado em pedaços
¾ de xícara de folhas de coentro
2 pães de forma sem casca
1 xícara de água
3 xícaras de leite de coco
½ xícara de azeite de dendê
1 xícara de camarões secos defumados sem casca e cabeças
2 colheres(sopa) de gengibre fresco ralado
1 xícara de castanhas de caju picadas
Sal e pimenta-do-reino a gosto.

Ponha o bacalhau com a pele voltada para cima numa tigela, cubra com água fria e deixe de molho por 36 horas, trocando a água 3 a 4 vezes por dia (se o tempo estiver quente, deixe a tigela na geladeira). No dia do preparo, escorra o bacalhau e elimine a pele e as espinhas. Passe o bacalhau na máquina de moer ou no processador de alimentos junto com a cebola, os dentes de alho, os tomates, os pimentões e as folhas de coentro. Ponha a mistura numa tigela, cubra com papel-filme e deixe pegar gosto. Enquanto isso, numa tigela grande, esmigalhe o pão com as mãos. Umedeça com água e uma xícara de leite de coco e deixe de molho por, no mínimo, 30 minutos. Ponha o pão no copo do liquidificador, bata em velocidade alta até triturar bem e passe para uma tigela. Numa panela grande, deite o azeite-de-dendê, leve ao fogo alto, deixe aquecer e junte a mistura de bacalhau e os camarões secos defumados. Cozinhe , mexendo de vez em quando com uma colher de pau, por 15 a 20 minutos. Acrescente o pão e o leite de coco restante e continue a cozinhar, mexendo sempre, até surgirem bolhas na superfície da mistura. Junte o gengibre e as castanhas de caju, cozinhe por mais cinco minutos, verifique o tempero e acrescente sal e pimenta a gosto. Tire do fogo, passe para uma tigela de barro, de preferência, e leve à mesa.(Fernandes, 2005:113

Anexo 5.2-Açorda Portuguesa

500 gramas de bacalhau

1 pão de trigo duro

2 dentes de alho

Pimenta

Coentro

Azeite

sal

Miga-se pão de trigo duro, colocar num tacho a abeberar com a água, temperando com azeite, dentes de alho, cortados aos bocadinhos, sal e pimenta. Colocar bacalhau cortado em pequeninas lascas e colocar depois ao forno; vai-se mexendo o conteúdo com uma colher de pau, até formar uma massa compacta, mas não muito seca, tendo o cuidado de não a deixar pegar. Servir logo que esteja feito, bem quente.¹

¹ Pesquisado em: <http://www.livrodereceitas.com/bacalhau/baca1006.htm>

Anexo 5.3-Baião de Dois

3 colheres de sopa de manteiga
1 cebola grande picada
3 dentes de alho amassados
2 xícaras de feijão verde
1 xícara de arroz cru
2 xícaras de água fervente
150 gramas de queijo coalho
Sal pimenta de cheiro, nata e cheiro verde a gosto.

Aqueça a manteiga e doure a cebola e os alhos. Acrescente o feijão, sal e água suficiente para cobrir o feijão. Quando o feijão iniciar o cozimento, antes de amolecer completamente, acrescente a pimenta-de-cheiro, o arroz cru e a água fervente. Caso o feijão esteja com bastante líquido, reduza a quantidade de água fervente. Quando o líquido secar, acrescente o queijo em cubos e o cheiro-verde. A nata pode ser acrescentada ao servir. ..Em algumas regiões, ele leva lingüiça, carne de sol ou torresmo.(Rocha, 2003:92)

Anexo 5.4-Arroz de feijão

1 tigela de feijão vermelho cozido;
500 g de arroz;
1 cebola;
1 dl de azeite;
sal.

Tem-se o feijão já cozido e escorrido. Pica-se a cebola e aloura-se com o azeite. Junta-se o feijão e deixa-se também refogar um pouco. Tem-se o arroz medido; querendo o arroz seco, rega-se o refogado com água sendo a quantidade uma vez e meia o volume do arroz; querendo o arroz malandro, pode juntar-se até cinco vezes o volume do arroz. Tempera-se o caldo de sal e, quando ferver, adiciona-se o arroz. Deixa-se cozer e serve-se imediatamente.
Este arroz acompanha muito bem pataniscas de bacalhau, pastéis de bacalhau etc.²

² Pesquisado em: <http://www.gastronomias.com/receitas/rec0790.htm>

Anexo 5.5-Bolo Souza Leão

1 kg de mandioca cozida e feita em purê
7,5 dl de leite de coco
6 gemas
0,5 kg de açúcar
2dl de água
200g de manteiga
100g de castanhas de caju
50g de amêndoas

Põe-se o purê de mandioca cozida dentro de um saco de algodão e lava-se a torneira para perder a goma. Espreme-se e pesa 1kg. Juntam-se as gemas, uma a uma, e amassa-se bem. Deita-se o leite de coco e mistura-se. Com o açúcar e a água faz-se uma calda com pouco ponto. Junta-se a manteiga, mistura-se e deita-se ainda quente, sobre a massa de mandioca. Mexe-se até homogeneizar, tempera-se com sal e passa-se pelo passador. Misturam-se as amêndoas e as castanhas moídas e leva-se ao forno em forma untada, com buraco ao meio, durante cerca de uma hora. O forno deve estar quente a 200°. (Goes, 2008:166)

Anexo 5.6-Bolo de Rolo

Massa 2 xícaras e meia de manteiga sem sal

2 ¾ de xícara de açúcar

8 gemas

4 xícaras de farinha de trigo

8 claras em neve

Recheio

700g de goiabada picada

4 colheres(sopa) de água ou vinho branco

Cobertura

6 colheres (sopa) de açúcar cristal

Prepare o recheio: leve ao fogo brando a goiabada com água ou o vinho, mexendo até obter uma pasta. Retire do fogo, deixe esfriar e divida em 8 porções. Reserve. Bata a manteiga na batedeira até ficar clara. Junte o açúcar aos poucos e bata por 5 minutos. Acrescente as gemas, uma a uma e bata até obter um creme claro. Diminua a velocidade da batedeira e adicione a farinha, aos poucos até obter uma massa homogênea. Junte as claras em neve, delicadamente, sem bater, misturando com um batedor de varas ou uma espátula. Unte uma assadeira de 28 cm x 48 cm x 1 cm de altura e espalhe 1 xícara da massa, usando uma faca ou uma espátula, para a camada ficar uniforme. Leve ao forno preaquecido em temperatura quente(200°C) por 4 minutos. A massa não deve dourar. Desenforme sobre um pano seco polvilhado com açúcar cristal, com cuidado para a massa não quebrar. Espalhe uma parte da goiabada derretida sobre a massa e, com a ajuda do pano enrole como rocambole, deixando-o na beirada do pano. Povolhe o pano novamente com açúcar cristal e reserve. Lave a assadeira, enxugue bem e unte novamente. Espalhe uma xícara da massa, procedendo como da primeira vez. Asse e desenforme sobre o pano. Espalhe mais goiabada sobre a massa, procedendo da primeira vez. Asse e desenforme sobre o pano novamente com açúcar cristal e reserve. Lave a assadeira, enxugue bem e unte novamente. Espalhe mais goiabada sobre a massa e ponha o rocambole pronto na borda da massa. Enrole. Repita até terminar a massa. Deverá render 8 massa. Deixe o bolo esfriar, corte as pontas, passe-o para o prato de servir e polvilhe com açúcar.(Fernandes,2005)

Anexo 5.7-Bolo Enrolado:

250 gramas de açúcar

300 gramas de farinha

15 ovos

Vidrado de ½ limão ralado.

O modo de fazer esta receita é similar ao apresentado anteriormente, contudo destaca-se que o único ingrediente acrescentado na receita brasileira é a manteiga. Quanto aos recheios diferencia-se pois no Brasil é costume rechear-se com a goiabada, enquanto em Portugal os recheios são creme de pasteleiro, creme de manteiga, de ovos, de chocolate ou marmelada, Ferreira(2003:549). Outro bolo similar a estes é a bibinca, também criado pelo português em Goa.

Anexo 5.8-Escondidinho de Macaxeira e Carne Seca

- 1 kg de mandioca cozida
- 1 lata de creme de leite com o soro
- 2 colheres de margarina
- 1/2 kg de carne seca dessalgada e cozida
- 1 cebola média picadinha
- 4 dentes de alho esmagados
- 2 tomates sem casca picados
- Sal e pimenta a gosto

Esprema a mandioca ainda quente e leve em uma panela com a margarina e sal, depois que estiverem bem misturados, acrescente o creme de leite, reserve. Refogue a cebola e o alho em um pouco de azeite, acrescente a carne seca desfiada e deixe fritar um pouco, acrescente os tomates só pra dar uma murçada. Acerte o sal se achar necessário. Em um refratário untado com azeite coloque uma camada do purê de mandioca, a carne seca e termine com o restante do purê, polvilhe com queijo parmesão ralado e leve ao forno pra gratinar³

³ Pesquisado em <http://tudogostoso.uol.com.br/receita/20768-escondidinho-de-carne-seca.html>

Anexo 5.9-Empadão de carne:

500 grs. de carne de vitela picada
1 cebola média
2 dl de vinho branco
1 dente de alho
1 dl caldo de carne
2 colheres de sopa de margarina
1 colher de sopa de azeite
2 colheres de sopa de polpa de tomate
azeitonas pretas q.b.

Para o Puré:

1kg e 200 grs. de batatas
1,5 dl de leite
sal q.b.
pimenta em pó q.b.
1 pitada de noz-moscada
1 colher de sopa bem cheia de manteiga ou margarina
gema de ovo para pincelar q.b.

Leve um tachinho ao lume com a margarina, o azeite e a cebola e alho picados e deixe refogar até alourar, junte a carne picada, mexa bem, junte o vinho branco a polpa de tomate e o caldo de carne, tempere com sal e pimenta, deixe estufar cerca de 15 minutos em lume médio mexendo de vez em quando, depois de estufada reserve. O puré de batata: Descasque lave e coza as batatas, depois de cozidas passe-as no passe-vite, junte ao puré a manteiga ou margarina, o leite mexa muito bem. Tempere com sal pimenta e noz-moscada (o puré deve ficar fofo). Deite uma camada de puré num pirex e alise, por cima o estufado da carne, tape com o restante puré, pincele com gema de ovo e leve ao forno quente a alourar. Caso goste, antes de pincelar pode espetar algumas umas azeitonas pretas. Sirva acompanhado com uma salada verde ou mista⁴

⁴ <http://www.gastronomias.com/receitas/rec0994.htm>

Anexo 5.10-Feijoada Completa

1 kg de feijão preto
500g de carne seca
250g de lombo de porco salgado
250g de costelinhas salgadas
250g de língua fumada
1 orelha fumada
2 pés de porco salgado
2 rabos de porco salgados
1 paio brasileiro
200g de bacon
2 dentes de alho
2 cebolas
2 folhas de louro
Sal
500g de arroz
250g de farinha de mandioca torrada
8 folhas de couve verde
1 dúzia de laranjas

Põe-se o feijão e as carnes salgadas de molho separadamente na véspera, trocando a água várias vezes. Coze-se o feijão até ficar macio. Noutro tacho cozem-se as carnes por ordem de rigidez: primeiro a língua, depois a carne seca, as costelinhas, o pé, a orelha e o lombo. Noutro tacho refoga-se a cebola, o alho e o bacon e junta-se ao feijão. Acrescenta-se o louro, a lingüiça e o paio em rodela grossas. Juntam-se as carnes, que devem estar quase cozidas, ao feijão e água se necessário. Para engrossar o molho, retira-se uma concha de feijão para o lado e bate-se no copo misturador. Depois junta-se ao restante feijão. Serve-se com arroz branco, as laranjas descascadas e partidas ao meio, a farofa(farinha de mandioca levemente torrada num pouco de óleo) e a couve mineira(cortada em caldo verde, escaldada e salteada em azeite e alho pisado), acompanhando com o caldo do feijão, em molheira com pimentas, cebola picada e gotas de limão.Goes(2008:142-143)

Anexo 5.11-Feijoada a Transmontana:

1 Kg de feijão vermelho(ou branco)
500 g de orelha de porco
200 g de focinho de porco
1 pé de porco inteiro
1 lingüiça grande
100 g de salpicão
100 g de presunto
10 mL de azeite
1 cebola grande
1 ramo de salsa
1 folha de louro
1 dente de alho
pimenta branca, malagueta e colorau, cravo e sal a gosto.

Deixar o feijão vermelho de molho em água fria desde a véspera, lavado e assim como as carnes defumadas.Cozinhar o feijão na água em que ficou de molho e as carnes separadamente, com água nova. Depois de ambos bem cozidos cortar em pedaços as carnes, lingüiça e salpicão. Cortar em rodela a lingüiça (chouriço de carne) e o salpicão.Dourar a cebola no azeite e juntar feijão com a água em que foi cozida (não deve ser muita). Juntar as carnes e um pouco da água em que foram cozidas.Temperar com sal, salsa, louro, o dente de alho picado, a malagueta, o colorau e, o cravinho. Deixar apurar com a fogo bem brando.Acompanha-se com arroz-de-forno bem seco”.

Anexo 5.12-Cozido à Portuguesa:

1 ½ quilos de carnes, 1 galinha, 200g de presunto, 150 g de feijão verde, 1 chouriço de carne, 2 cebolas, 2 cenouras, 2 nabos, 1 ramo de hortelã, 1 couve-lombarda, 2 couves-portuguesas, 6 batatas.(Ferreira, 2003:268)

Anexo 6.1. – Quadro de levantamento de boas práticas de rotas gastronómicas em Portugal

Rotas	Breve Descrição das Rotas
<p>Rota de Sabores – Alentejo Rota Pela Doçaria e Tradições de Tentúgal</p>	<p>A rota apresenta uma lista de restaurantes encontrados na região do Alentejo e que pelo património cultural e gastronómico dos sabores, com costumes e tradições da vila de Tentúgal é a proposta da Confraria da</p>
Rota da Vitela de Lafões	<p>Doçaria Conventual para o dia 5 de Abril com a iniciativa Cânticos por Tentúgal segundo Olga Covilhã, da direcção da Confraria da Doçaria Conventual de Tentúgal a iniciativa vai ser Dia de Realização 14/06/09</p>
Rota da Lampreia e da Vitela	<p>“Ingressos mais emblemáticos” da vila do concelho de Mantença é tão velho, em que são também saberes da região que nos tempos da Idade Média servia igualmente como pagamento de impostos aos</p>
	<p>senhores feudais. É pois com esse objectivo que o Município e a SEMA – Associação Empresarial têm vindo a apostar na promoção das “tradições gastronómicas” do concelho, assim como seria de esperar, apresentam a edição deste ano da Festa da Lampreia, que nesta edição se junta a outra especialidade da região, a Vitela. Dia de Realização de 7 a 16 de Março, em Sever do Vouga.</p>
Rota do Leitão e do Espumante	<p>Esta rota se realiza em anadia e a sua ultima edição foi em 19 de outubro de 2008, sendo esta a sexta edição.</p>
A Rota da Sardinha Salgada	<p>A Rota da Sardinha Salgada tem a sua ligação histórica ao transporte de sardinhas salgadas que vinham da Galiza para os vales do Homem e do Cávado, com entrada entre as fronteiras da Madalena e Portela do Homem, transportadas por mulheres e por homens e que se destinavam à alimentação da população rural destas terras. O percurso pedestre desta rota tem partida e chegada em Santo António de Mixões da Serra, freguesia de Valdreu - Vila Verde com a duração de 5 horas.</p>

Rota de Vinhos-Solares de Portugal	Itinerário temático -Os Solares de Portugal constituem um património erigido, legados de antigas famílias, incluindo Casas Antigas, Quintas e Herdades e Casas Rústicas. Símbolos da gloriosa história e cultura portuguesas, permitem uma experiência única das vivências com um passado longínquo mas presente e acolhem com grande simplicidade e tradição
Rota do Vinho do Porto	Dentro da unidade geográfica da Região Demarcada do Douro, que engloba acentuadas assimetrias e uma diversidade física e natural, destaca-se a actividade vinícola, nomeadamente a produção do Vinho do Porto, que desde ao romanos, tem marcado a história desta região. No século XVIII, o Vinho do Porto adquire uma importância tal, que Marquês de Pombal decide criar, em 1756, a Região Demarcada do Douro, a primeira região demarcada do mundo, com o intuito de evitar a fraude de vinhos feitos com uvas de outras regiões. Esta Região Demarcada do Douro está dividida em três sub-regiões (o Baixo Corgo, o Cima Corgo e o Douro Superior) que compreendem os seguintes concelhos: Alfândega da Fé , Alijó, Armamar , Carraceda de Ansiães -, Figueira de Castelo Rodrigo , Freixo de Espada-à-Cinta-Lamego, Mêda - Mesão Frio, Mirandela , Murça, Peso da Régua, Resende, Sabrosa, Santa Marta de Penaguião, São João da Pesqueira, Tabuaço, Torre de Moncorvo, Vila Flor, Vila Nova de Foz Côa, Vila Real.
Rota da Vinha e do Vinho do oeste	A rota desenvolve-se em três cidades, Quinta de Alenquer, Obidos e Linhas de Torres, nas quais se encontram diversas quintas associadas.

Rota Dos Vinhos do Alentejo	Na Rota dos Vinhos do Alentejo são locais de paragem obrigatória: a Fundação Eugénio de Almeida, em Évora; a Herdade dos Coelheiros, em Igrejinha, Arraiolos; Roquevale, Monte Branco, Redondo; e a Herdade do Esporão, em Reguengos de Monsaraz.
A Rota do Vinho Verde	Esta rota se desenvolve por várias adegas, e através do site na internet é possível montar a rota que deseja fazer. Contudo alguns itinerários são sugeridos, como em Ave, Tâmega, Sousa, Cavado Nascente, Cavado Poente, Lima, Minho e Basto
A Rota do Vinho da Bairrada	.A Rota se desenvolve nas cidades que compõem a Bairrada; Águeda, Anádia, Luso, Mealhada, Catanhede, Oliveira do Bairro, Souselas. Para cada uma destas cidades estão associadas diversas quintas e adegas.
Rotas do Vinho do Dão	O percurso da viagem segue por serras e povoados, por caminhos de montanha ou por ruas de vilas históricas, pelas estreitas veredas dos montes ou pelas margens dos rios. Percorremos cidades e aldeias, vilas e lugares, ermos sem nome ou castros de nobreza antiga. Andamos por terras de Penalva, de Tábua, de Santa Comba; espreitamos os recantos de Aguiar da Beira, de Fornos de Algodres, de Gouveia; detemo-nos em Carregal do Sal, em Arganil, em Mangualde; vamos a Nelas, Oliveira do Hospital e a Tondela. Provamos o vinho em quintas ou adegas atrás de austeras fachadas entre brasões e cantarias. Depois, não há duas quintas iguais e cada uma é um universo definido. Por último existe Viseu, museu vivo, cidade de arte e cidade capital disto tudo. Isto tudo é o que cabe dentro das grandes serras envolventes que protegem, fecham e guardam os segredos.
Rota dos Vinhos de Bucelas, Colares e Carcavelos	a rota é desenvolvida no conselho de Loures e abrange várias quintas e adegas. Este roteiro pode ser encontrado como um produto turístico dentro do roteiro turístico de Loures, desenvolvido pela sua câmara municipal.

Anexo 6.2. – Quadro de levantamento de boas práticas de rotas gastronômicas no Brasil

Rotas	Breve Descrição das Rotas
Projeto Rotas Culturais do Turismo- a civilização do açúcar	<p>“civilização do açúcar” é a principal referência do “Projeto Rotas Culturais do Turismo”, desenvolvido pelo Sebrae e parceiros. O projeto está em fase de desenvolvimento e vai envolver 20 municípios de Pernambuco, Alagoas e Paraíba, onde estão as históricas fazendas de engenho, remanescentes do século XVIII.</p> <p>O objetivo do projeto é explorar a riqueza cultural dessa região, onde localizam-se as fazendas de engenho, e que abrange as fronteiras de Pernambuco, Alagoas e Paraíba.</p> <p>Em parte desta rota, irá se resgatar a culinária típica da época da civilização do açúcar, como por exemplo, Doces, licores, cachaça.</p>
Rota do Sol e da Moqueca	<p>Essa foi a primeira rota criada no Espírito Santo. Própria para quem curte praia, turismo náutico, turismo religioso, histórico/cultural e gastronomia. Na culinária capixaba destaca-se pela moqueca e pela torta capixaba, pratos típicos feitos a base de frutos do mar, servidos em panela de barro, artesanato ligado às tradições indígenas. Esta rota se desenvolve nos municípios de Vitória, Serra, Guarapari, Vila Velha e Anchieta.</p>
Rota do Vinho e da Uva- Rio Grande do Sul	<p>Essa região, localizada na parte sul do estado, é composta por três municípios da Serra Gaúcha: Bento Gonçalves, Garibaldi e Monte Belo do Sul que juntas somam 82 quilômetros quadrados de extensão, e representam mais de 50% de toda a produção vinícola do país. Ao participar de várias avaliações de sommeliers (conhecedores e críticos de vinho) nacionais e internacionais, e concursos em todo o mundo, as vinícolas do Vale dos Vinhedos têm recebido inúmeros prêmios.</p> <p>Para atender aos visitantes, foram montadas várias opções de atividades, assim, os turistas podem conhecer os vinhedos e adegas, colher uvas direto do pé, saborear sucos, geléias e vinhos diretamente de onde são produzidos, e ainda, aprender tudo sobre a produção da bebida. Um charme à parte é</p>

	contemplar a arquitetura colonial inspirada em construções do Veneto e da Calábria na Itália, fortemente presentes na região.
Rota turística e Gastronômica de Santa Maria	
A Estrada do sabor	vigor da colonização italiana sempre rendeu os melhores aromas, sabores, histórias e a paixão por conhecer a cultura que estabeleceu a atitude encantadora da Serra Gaúcha. E para oferecer aos visitantes o prazer de desfrutar a paixão pelas coisas da terra, que cinco comunidades - São Luiz e Santo Antônio do Araripe, Linha Araújo e Souza, São Jorge e Marcílio Dias - desenvolveram o projeto Estrada do Sabor, um passeio entre vinhas e vales, passando pela gruta, por capitéis, oradas e porões, temperado de aventura, histórias, trilhas, pescarias, locais para piqueniques e degustação de produtos coloniais e bom vinho.
Caminho Farroupilha, Cultura e Tradição Gaúcha	Um povo forjado pela história transformou esse pedaço de solo brasileiro em palco de lutas, crenças e tradições. A figura do gaúcho se confunde com um cenário único, da imensidão dos campos, águas fartas e muita, muita história para contar. Palco principal da Revolução Farroupilha, que por dez anos tingiu de bravura e determinação o horizonte do pampa, hoje empresta sua história para novas conquistas. Conquistas de olhares que se perdem num infinito horizonte, conquistas do tempo e das lendas que caracterizam um povo hospitaleiro e orgulhoso de seu passado, conquista de história, presente em museus, charqueadas e que permanece viva nas Estâncias Gaúchas, onde o Turismo Rural se perfuma com os cheiros característicos da culinária campeira. Conquistas de conversas junto ao fogo de chão, onde a tradição do chimarrão, passando de mão em mão, torna a todos um só povo.
Caminhos da Agricultura Familiar	Os turistas que percorrem os Caminhos da Agricultura Familiar poderão contemplar a natureza, observar as formas de produção próprias da agricultura familiar, conviver com a agricultura do Norte gaúcho marcada pela forte influência européia, degustar produtos característicos, conhecer a história da colonização da região, apreciar a gastronomia, adquirir produtos

	industrializados pelos próprios agricultores e, especialmente, conviver com as famílias e suas rotinas no meio rural.
Caminhos da Colônia - A Gastronomia Italiana	Roteiro que se desenvolve com a partida na cidade de Caxias do Sul, dirigindo-se a Sta. Justina, Otávio Rocha, Flores da Cunha e retorna a Caxias do Sul, pela RS 122, e passa pela Linha 40. São 35 km por estradas que misturam asfalto e chão batido percorrendo locais bucólicos e pitorescos ao encontro da cultura dos imigrantes italianos. Nas atividades da colônia há a oportunidade de provar produtos da região como pão, queijo, salame e vinho e também de conhecer o dialeto vênето, a arquitetura, a religiosidade, os costumes, o jeito simples e hospitaleiro dessa gente.
Caminhos da Produção	O Roteiro é uma opção para quem pretende apreciar a beleza da paisagem agrícola e desfrutar de uma cantina de vinho, de um bom café colonial, agroindústrias de cachaça, rapaduras e doces, além do artesanato.
Delícias da Colônia	O Roteiro é uma opção para quem pretende apreciar a beleza da paisagem agrícola e degustar cachaça e licores em alambique localizado numa casa centenária em enxaimel, onde é oportunizado o acompanhamento do processo da destilação da cachaça, vivenciando as instalações e o ambiente colonial. Para o almoço, restaurantes com cardápios variados e apetitosos, e, para sobremesa, chocolates produzidos de forma artesanal, onde o grande diferencial está na qualidade dos produtos e nas embalagens criadas para a comercialização do produto. Na antiga Estação do Trem fica a casa do Artesanato e produtos coloniais para comercialização.
Estrada do Imigrante	O roteiro resgata a trajetória do percurso realizado pelos primeiros colonizadores para a Serra Gaúcha por volta de 1870. Apresenta a arquitetura, costumes, artesanato, gastronomia e festas da colônia. É possível participar das atividades da colônia, saborear a gastronomia, visitar igrejas, conhecer a arquitetura, comprar artesanato e produtos coloniais e praticar modalidades esportivas.
Projeto Monjolo e Evaristo	Roteiro onde o visitante tem oportunidade de realizar caminhadas por trilhas

	ecológicas, degustar produtos coloniais e frutas da época, além de conhecer a Gruta Nossa Senhora da Saúde e a Igreja de São Paulo. O ponto forte é o Café Monjolo, restaurante decorado com objetos de época que serve culinária típica e também a Vinícola Zolin onde se produz vinhos tinto de mesa seco e bordô, com uvas provenientes de produção própria.
Rota Caminho dos Tropeiros	A Rota Caminho dos Tropeiros abrange seis propriedades agrícolas, que encontraram na atividade uma alternativa de diversificação, aproveitando seus potenciais, tanto histórico–culturais, como naturais para o desenvolvimento do segmento turístico em suas localidades. O roteiro segue pelo antigo caminho dos tropeiros, os quais deixaram suas marcas na região. As agroindústrias nas propriedades visitadas na rota, dão sabor ao roteiro, pois nelas poderemos provar das delícias coloniais deixadas como herança para seus descendentes que, hoje, resgatam parte de sua história neste roteiro.
Rota Campos de Cima da Serra	As nove cidades que compõem este fabuloso roteiro são o destino ideal para quem procura uma viagem diferente dentro do Brasil, com natureza exuberante, cercada de fazendas e pousadas rurais onde os turistas descansam tranquilos e com uma deliciosa gastronomia campeira que só a culinária gaúcha serrana tem. Neste roteiro você encontrará atividades variadas, como ecoturismo, cavalgada e turismo rural, prática de esportes radicais, bucólicos hotéis para sua lua-de-mel e programas para famílias com crianças e para grupos de terceira idade. Em cada recanto você encontra características únicas: cascatas de água límpida, festas típicas e as delícias da comida regional. A arquitetura e a cultura refletem a predominante colonização portuguesa, espanhola e italiana e o comércio é repleto de produtos locais.
Rota da Cachaça e da Rapadura	Roteiro onde o visitante tem oportunidade de realizar caminhadas por trilhas ecológicas, degustar produtos coloniais e frutas da época, além de conhecer um atelier de calçados e uma igreja. O ponto forte é o Café Monjolo, restaurante decorado com objetos de época que serve culinária típica.

Rota das Cantinas	<p>Vinhas, vinhos, história e gastronomia. A Rota das Cantinas é um convite que resgata histórias de famílias que herdaram a arte em fazer da uva o centro de toda uma cultura. Uma paisagem deslumbrante, emoldurada por vinhas e colinas, rodeada de aromas de uma arquitetura ímpar, que faz renascer as histórias de 'nono', o cheirinho da comida da 'nona' e as lembranças de um tempo ainda tão presente. Com o cuidado que alia amor e conhecimento pela terra onde se vive, a produção artesanal caminha lado a lado com a tecnologia, oferecendo produtos únicos que enaltecem o melhor de nossas videiras. A tradição e a hospitalidade da nossa gente irá conduzir você a passear em vinhedos, conhecer nossas cantinas, degustar nossos produtos e saborear uma gastronomia típica, em ambientes acolhedores, cercados de história e sensações únicas.</p>
Rota Nostra Colônia	<p>Rota turística colonial formada por nove pequenos empreendedores rurais da colônia jaguariense de origem italiana. A rota tem um percurso total de 30 Km no interior do município, passando pela localidade do Chapadão e Fontana Freda.</p> <p>O visitante passeia pelos parrerais, degusta vinhos, conhece o processo da lapidação da pedra gress, realiza passeio de reboque de trator até um mirante, com belíssimo visual do vale do Rio Jaguari, tem oportunidade de percorrer diversas trilhas ecológicas, adquire produtos caseiros, delicia-se com refeições características da culinária italiana.</p>
Rota pelotas Colonial	<p>Os caminhos da colônia de Pelotas levam você a paisagens pitorescas da encosta da serra do sudeste. A zona rural de Pelotas apresenta maior número de imigração em famílias alemãs, seguidas das italianas, e outras, o que a faz tornar-se uma fonte de culturas coloniais, de artesanato, de arquitetura, de gastronomia e atividades diversas segmentadas, além das mais exuberantes paisagens de corredeiras, cachoeiras, pousadas, cafés coloniais, campings, trilhas e programas ecológicos. A Rota Pelotas Colonial oferece: descanso,</p>

	entretenimento, conhecimento da história local e a gastronomia.
Rota Sabores e Saberes do Vale do Caí	Esta Rota apresenta opções para se conhecer um expressivo Rio Grande Colonial. São paisagens, cenários e eventos com sotaque característicos e sabores inigualáveis. O acesso é privilegiado pela curta distância da Capital e pela excelente malha viária. No cardápio caprichado encontramos delícias como cucas, pães, bolachas, bolos, citros ecológicos colhidos diretamente do pé, degustar a cachaça, licores variados, moranguinhos produzidos na estufa, queijos acompanhados de vinho e da história da formação do Estado.
Rota Turística e Gastronômica	ercorrer esta Rota entre Santa Maria e Silveira Martins é fazer um passeio inesquecível, através da natureza formada por belos vales e paisagens exuberantes, pela história preservada nas construções do início do século, por seu povo acolhedor e fiel as suas origens e pela deliciosa cozinha italiana que tempera o cardápio dos restaurantes da região. Destaque para o Roteiro Caminho da Uva e das Águas, em Silveira Martins.
Rota Vinhos e Longevidade	Vinho e longevidade são duas tradições que surgiram juntas em Veranópolis. Aqueles que guardavam segredos da produção de vinhos os passavam para seus filhos, netos e bisnetos. Várias gerações trabalham juntas, misturando sabedoria, inovação e modernidade. O resultado disto você pode ver e provar na Rota Vinhos e Longevidade.
Roteiro Vale do Rio das Antas	O Roteiro do Vale do Rio das Antas é um dos mais bonitos cenários naturais de Bento Gonçalves, o vale sempre serpenteado pelo Rio das Antas forma uma paisagem exuberante. Neste trajeto, encontram-se produtos de ótima qualidade como vinhos, espumantes, licores, cachaças, sucos, chimias e artesanato. Além disso, conta com museus que retratam os diferentes aspectos da colonização local. Outro diferencial é que, na maioria dos estabelecimentos, o atendimento é familiar. A 25 km de distância da cidade, está situada a Ponte Ernesto Dorneles, também conhecida como "Ponte do Rio das Antas" uma das maiores do

	<p>mundo em arcos paralelos suspensos. Outro ponto de visitação imperdível é o Mirante da Ferradura, local onde as águas do Rio das Antas formam uma enorme "ferradura" ao redor de uma montanha.</p>
Vinhos de Montanha	<p>Em um dos mais belos pontos da Serra Gaúcha, Pinto Bandeira oferece aos visitantes lindas paisagens, passeios, pousadas, vinhos e espumantes maravilhosos. Mais que um convite para experimentar os Vinhos de Montanha este é um convite para conhecer a beleza e a vida em sua forma mais pura.</p>
Caminhos do Descobrimento- Bahia	<p>Localizada no extremo sul da Bahia a 730 km de Salvador a Costa do Descobrimento é sede dos municípios de Porto Seguro, Santa Cruz Cabralia e Belmonte. Os distritos de Arraial D`Ajuda, Trancoso, Caraíva e Santo André dão a região um toque especial de charme e aventura. Considerada o berço da história e da cultura brasileira, a região foi tombada como patrimônio da humanidade e seus atrativos variam desde inúmeras atividades de Ecoturismo em áreas de preservação ambiental como: mata atlântica, restinga, recifes de corais a passeios náuticos a hospedagens em pousadas de charme. Muito agito quando o sol se põe, diversão nos centrinhos das vilas e cabanas de praias, os restaurantes são fantásticos e apresentam um verdadeiro festival gastronômico com Chefs renomados do mundo todo. São 150 km de litoral com lugares intactos como em 1500 quando chegaram os primeiros expedicionistas portugueses, venha descobrir o Brasil!</p>
Roteiro de Turismo Gastronômico da região do Seridó Rio Grande do Norte Natal.	<p>O roteiro é realizado durante três dias nas cidades de Caicó, Cerro Corá, Currais Novos e Jardim do Seridó. O roteiro se realiza desde os hotéis aos restaurantes da cidade.</p>

Anexo 7.1. – Quadro de sinopse do grupo focal tendo em conta as habilitações académicas de licenciamento e pós-graduação

TEMÁTICAS	DISCUSSÃO	PROBLEMÁTICA/ CATEGORIA
<p>A ALIMENTAÇÃO COMO MOTIVAÇÃO DA VIAGEM, EM GERAL E NO BRASIL</p>	<p>“a alimentação é uma das últimas coisas que penso quando faço uma viagem”.</p> <p>“Depende do objetivo da viagem, se é uma viagem para descansar, tenta-se juntar o útil ao agradável, né?! Descanso, praia, lá está. Se é uma viagem para conhecer roteiros turísticos, mesmo ver museus, arquitetura, património, então uma pessoa anda ali e nem come, e aí a alimentação fica em ultimo lugar, porque é marcado, tudo marcado às 7 da manhã e chega-se às 8 da noite. Com cansaço já não temos fome, assim, o comer fica em último lugar. Agora se uma pessoa vai para descanso, é tentar juntar o útil ao agradável. Eu sempre vejo se há alguma coisa típica do país á nível de comida, mas há países que não tem gastronomia nenhuma não é, e daí adotam tudo. No Brasil fiz questão de conhecer a comida, pronto”.</p> <p>“Eu explico, é porque às vezes quando viajamos por pacotes temos o tempo programado e quase não paramos para comer, é sempre a visitar, e quando voltamos ao hotel já é noite e estamos muito cansados, já não sobra tempo pra apreciar muito a gastronomia”</p> <p>“pois uma viagem curta não dá, tem que ter sorte de onde se comer, comer bem, porque senão fica aquela ma impressão.</p> <p>“eu também não ligo pra isso, o que se vai comer só se penso na hora da fome”</p> <p>“eu também não penso nada disso, procuro dependendo da viagem é claro, desfrutar de outras coisas, e acabo por comer o que é mais pratico. No caso do Brasil dá pra se juntar as duas coisas, descansar e comer, mas depende do sítio que se viaja.”</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Insensíveis a alimentação ● Viagem por pacote, menos tempo disponível ● Viagem independente, maior tempo disponível
<p>A CULINÁRIA TÍPICA BRASILEIRA/ GOSTOS E VISÕES</p>	<p>“eu gostei de tudo, mas ainda do pequeno almoço no hotel, por que tinha muita variedade. Gosto muito de fruta, e fruta tropical, então fiz questão, e depois era a tapioca com doce ou com queijo e fiambre,pronto era tudo. Eu vivia, eu acordava já a pensar no pequeno almoço. Lá esta, no hotel é diferente nê, mas mesmo em Recife estive uns dias na casa de parentes e era o pequeno almoço que eu queria,eu gostava mesmo era do pequeno almoço”.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Apreço por frutos tropicais ● Pequeno almoço curto ● Preferência por pratos salgados

	<p>“era engraçado que o pequeno almoço deles era enorme, eles comiam lá macaxeira cozida com ovos mexidos, cuscuz ao pequeno almoço, várias coisas assim, e eu quando via aquilo tudo só dizia, “eu quero um leite com café só e um pãozinho com manteiga. Mas era engraçado eles tinham a mesa cheia”.</p> <p>“nós é o café, o pão, cereais e já está. Mas eles fazem questão que a refeição principal deles seja o pequeno almoço”.</p> <p>“á nível de sapateira, camarão é melhor lá, não sei se é por causa das águas, não sei se é pelo grelhado em si”</p> <p>“lembrei! Carne do sol”</p> <p>“no Nordeste fui a restaurante típico nordestino, então provei galinha cabidela, varias coisas que agora não lembro do nome, pronto, e gostei muito, ah e também da tapioca de Fortaleza”.</p> <p>“o que achei bom é que eles apostam, em qualquer tipo de restaurantes, mesmo o mais simples, em espetáculos, e acho que isso é muito criativo, e nós podemos ter um melhor convívio”.</p> <p>“eu gostei por ser diferente, se fosse pra um país comer a mesma comida que como em Portugal, se calhar não iria gostar, eu sou assim.</p> <p>“eu não consigo ver muitas situações negativas, mas também não sou muito fresco para essas coisas”</p> <p>“eu gosto de quase tudo, pastéis queijos, sei lá”</p>	
<p>PREFERÊNCIA POR PRATOS TÍPICOS</p>	<p>“eu estive em dois lugares, mas não sei bem os nomes dos pratos, pronto, mas do que eu gostei foram os mariscos de Fortaleza realmente. Não recordo o nome do prato, mas aqui eram vários tipos, era cozido, era grelhado, era frio, com isso, com aquilo, não sei realmente não sei”</p> <p>“em relação a peixe acho que lá não se come muito bem, o peixe é muito grande para grelhar”</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Apreço por mariscos • Abertos a experimentarem a culinária típica • Apreço por bebidas típicas

	<p>“come-se tudo muito bem, qualquer prato que existe em Portugal, sei lá, come-se igual e muito bem em São Paulo. Bacalhau em Fortaleza nunca comi bem”.</p> <p>“aquela coisa o acarajé”</p> <p>“eu gostei dos espetos de queijo na praia”</p> <p>“ah, tinham uns biscoitos muito bons, tipo amanteigado”</p> <p>“caldo de cana”</p> <p>“eu gostei muito do acarajé da Bahia.”</p> <p>“gosto de pastéis”</p> <p>“ai, eu gosto daquelas coisinhas de caranguejo, aquelas que vocês têm muito lá.”</p> <p>“na Bahia é, sem dúvida, o acarajé”</p> <p>“em Fortaleza tem uma feijoada muito boa, uma que comi mesmo no hotel onde fiquei”</p> <p>“feijoada, mesmo, comi bem em todos os sítios que fui”</p> <p>“em São Paulo, sem dúvida, os pastéis, na Bahia, o acarajé e em Fortaleza, os mariscos”</p> <p>“outra coisa muito boa que tomei tanto em Salvador como em Fortaleza, foi a água de coco”</p> <p>“eu gostei muito da tapioca em Fortaleza e também do camarão.”</p> <p>“gostei muito na Bahia do xinxim de galinha, de Fortaleza da tapioca, da carne do sol com cebola, da água de coco, dos sumos de fruta tropical.”</p>	
--	--	--

<p>PERCEPÇÃO DA PRESENÇA DA GASTRONOMIA PORTUGUESA, NA GASTRONOMIA BRASILEIRA</p>	<p>“isso a galinha cabidela o sabor é muito parecido com o que se come em Portugal”</p> <p>“olha comi tipo um bolo de bacalhau ou bolo de batatas, mas era com macaxeira”.</p> <p>“eu sinceramente não noto muita influência. Em Angola notei muito mais”</p> <p>“e a feijoada? Tipo aqui também a gente tem feijoada, que é bem diferente da brasileira”.</p> <p>“na Bahia comi um prato que chama arrumadinho, aqui temos coisa parecida, só que é com o Feijão fradinho. É a salada de feijão fradinho. Feijão fradinho é aquele feijão castanho”.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Paladar sensível a prato de pratos salgados • Paladar insensível ao doce <p>Abertos a consumirem os alimentos pela troca dos ingredientes disponíveis</p> <p>Percepção apenas em pratos salgados</p>
<p>PROBLEMÁTICAS NA ALIMENTAÇÃO BRASILEIRA</p>	<p>“eu acho que vocês fritam muito as comidas”</p> <p>“quando pedíamos esse tipo de comida ou alguma carne que fosse grelhada ou coisa assim, tínhamos sempre que ter a preocupação de dizer que era muito pouco grelhado ou que era muito pouco frito. Tudo mal passado, basicamente tudo mal passado”.</p> <p>“eu gosto muito de comer o camarão frio”</p> <p>“olha, em Fortaleza, há um prato que salta a vista que é típico, que é o caranguejo, e que eu não gosto. Tem lá aquela coisa branca por cima, eu não gosto mesmo, pronto. Mas é uma coisa que salta muito a vista de quem vai lá. eles metem aquilo em uma bacia, colocam coentros por cima e aquele molho branco”.</p> <p>“pra já lá eles servem camarão quente, não tem o hábito de servir o camarão frio como nós temos aqui. Aqui normalmente coze-se e mete no gelo, lá não eles têm o hábito de fritar e depois não se pode comer frio, não sabe bem”.</p> <p>“eles gostam é muito de cozinhar tudo”</p> <p>“engraçado. Têm algumas coisas que se sabe que há no Brasil, mas normalmente não se come, por exemplo a buchada, que se vê muito por televisões, num sei o que, mas</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 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 • Pratos muito condimentados • Exigentes quanto a higiene

	<p>eu não vi por lá”</p> <p>“com pouco bacalhau? Isso eu reparei, as coisinhas que são feitas com bacalhau têm pouco bacalhau”.</p> <p>“o que também é complicado pelo calor, são alguns produtos vendidos expostos ao sol. Lá na praia eles vendem camarão em uma coisinha assim e levam por toda a praia, exposto ao sol. Imagina começar a vender o camarão na barra e terminar na costa, apanhavas uma intoxicação alimentar de certeza, né?!”.</p> <p>“eu tive uma experiência com relação à higiene muito má, uma vez em uma barraca de praia, os amigos me encarregaram de escolher o comer, eu entrei dentro da cozinha da barraca e era muito má. Eu pedi comida para todos mas eu não comi. Eu não consegui comer. Realmente naquela cozinha tinha muita falta de higiene”.</p> <p>“eu gostei de tudo, gosto de experimentar e respeito cada gastronomia, o que eu vejo é que misturam muito o doce ao salgado, em molhos não é? Eu como não aprecio o agridoce, não gosto muito, depois não conseguia comer”</p> <p>“há realmente molhos com leite de coco e natas que ficam muito doces”.</p> <p>“há uma coisa que eu não estava habituada, mas pronto, eram as gorjetas, porque a gorjeta já está incluída na conta, mas isso talvez é do próprio sistema não é, talvez o português já esteja mais habituado”</p> <p>“ai, uma coisa que eu detestei lá, é que nos restaurantes ou bares, todas as mesas e cadeiras eram tudo em plástico, assim com um aspecto muito velho e muito sujo e eu achava que tinham muitos lugares que não tinham cuidado com isso. Com o aspecto exterior. E mesmo os restaurantes não só bares, talvez por ser calor, eram muito abertos”.</p> <p>“acho que a higiene e segurança não estão bem implementadas”</p> <p>“eu já acho que o brasileiro não está muito preparado para dar informações. Quem nos levava assim para sítios diferentes em termos gastronômicos, eram amigos nossos portugueses que já lá tinham estado”.</p>	
--	--	--

	<p>“as comidas que são vendidas na rua também, mesmo na praia, naqueles cestos, como os marisco na praia, a lagosta e o camarão, que ficam quentinhos do sol”.</p> <p>“assim, eu estive em São Paulo, e em termos de comparação de higiene, não notei diferença nenhuma”</p> <p>“as comidas deviam ter menos condimentos”</p> <p>“nós aqui não usamos muito pimenta e vocês usam muito pimenta”</p> <p>“eu não tenho muito a dizer, pra mim comer na rua lá, é igual comer na rua cá”.</p>	
<p>ROTEIROS GASTRONOMICOS EM GERAL E NO BRASIL</p>	<p>“muito engraçado, eu não gosto de doces, mas em um dos roteiros o guia parou no meio de um caniçal e cortou, preparou a cana e comemos cana diretamente. Chupamos a cana de açúcar pronto. Achei fantástico”</p> <p>“no hotel também não havia nenhuma informação, a não ser sobre praias, mas de alimentação não me recordo de ver nada”</p> <p>“eu percebi uma coisa lá, que não sei se é o governo, mas as pessoas não apostam muito nos produtos genuínos, como, por exemplo, aqui a gente aposta nos ovos moles de Aveiro e tipo, tem várias coisas assim”</p> <p>“eu também no Brasil não vi nada de roteiros gastronômicos”</p> <p>“o que eu vi foi em um guia que comprei e que tinha uma lista de restaurantes. Mas por acaso não sei que critério era usado para selecionar aqueles restaurantes, pois nem tudo que havia ali era bom, fui a alguns e tive problemas. Deviam ter mais atenção a isso, a padronizar a qualidade dos restaurantes que metem ali informações”</p> <p>“no Brasil eu nem fui e nem ouvi falar de algum tipo de roteiro assim”.</p> <p>“eu também não encontrei nada de roteiros gastronômicos, lá, por acaso até gostaria”.</p> <p>“eu acho que isso de certa forma já existe, tu quando compras um pacote de viagem,</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Sensíveis a viverem novas experiências • Ausência de informação (exp.: hotéis) • Ausência de roteiros • Ausência de profissionais informados

	<p>lá já vem a falar de restaurantes, de sítios históricos”.</p> <p>“o problema é que nem tudo que esta lá nos guias é bom”</p> <p>“os roteiros que eu fiz onde os livros aconselhavam, foi onde eu comi pior”.</p> <p>“acho que podiam explorar mais, acho que está pouco explorado”</p> <p>“eu também no Brasil não vi nada disso”</p> <p>“o que vi no hotel foram alguns papeis de restaurantes, mas não tinha nada haver com roteiros”</p>	
<p>A ROTA GASTRONOMICA DOS PORTUGUESES</p>	<p>“eu pra mim sim, que eu adoro comer e experimentar tudo”.</p> <p>“acho que assim seria bom, esse é um mercado que vocês não têm explorado”</p> <p>“para viajar, quando eu digo alta, média. Mas há situações, não digo só no Brasil, que a gastronomia é boa, mas tem que se pagar por isso não é? Há restaurantes que tem realmente outra qualidade, outra higiene, mas tudo se paga. E quem não tem esse poder de compra, sujeita-se depois a outras condições”.</p> <p>“saber onde podemos comer bem e ainda saber que somos responsáveis por aquilo seria altamente”.</p> <p>“realmente, se nos dizem que aquilo parece com a cozinha portuguesa, vamos comer mais tranqüilos, e já sabendo que é algo parecido com o que comemos no nosso dia-a-dia”.</p> <p>“é sempre bom saber que fomos responsáveis por muito do que se tem ali”</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Interessados a fazer o roteiro ● Preços acessíveis nacionalistas ● Sensíveis a conhecer a historia

Anexo 7.2. – Quadro de sinopse do grupo focal tendo em conta as habilitações académicas de ensino secundário e estudantes universitários

TEMÁTICAS	DISCUSSÃO	PROBLEMÁTICA/ CATEGORIA
<p>A ALIMENTAÇÃO COMO MOTIVAÇÃO DA VIAGEM, EM GERAL E NO BRASIL</p>	<p>“no meu caso nem todas as viagens que fiz ao Brasil, fui como turista, fui por motivos de estudo... Mas os sítios que viajo para estudo ou históricos, nem penso em alimentação”</p> <p>“nós, digo eu e meus amigos, costumamos passar mais dias e aproveitamos o que podemos”.</p> <p>“a alimentação não interfere em nada da escolha”</p> <p>“a mim também não, é que eu não sou esquisito, eu como de tudo.”</p> <p>“penso em viagens tipo para o Brasil, somente em descansar.”</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Insensíveis a alimentação • Maior número de dias de estada
<p>A CULINÁRIA TÍPICA BRASILEIRA</p>	<p>“eu reparei muito que vocês gostam muito mais de salgados do que nós, nós comemos muito mais doces, eu acho que sim. Principalmente ao lanche, as vezes que procurava uma padaria eu queria escolher um doce e não tinha escolha de doces, só tinha salgados, salgados, salgados, e eu acabava por comer salgados porque doces tinham muito poucos ou então eram muito grandes e eu achei isso bem diferente”.</p> <p>“eu gosto muito de doces, lembro dos mouses, e o de maracujá que comi lá era uma delícia”</p> <p>“olha, do Brasil eu gosto de tudo, é tudo muito bom”</p> <p>“eu gosto do churrasco, se come muito bem lá”</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Preferência por doces de frutas • Excesso de alimentos salgados • Apreciadores de carnes vermelhas

<p>PREFERÊNCIA POR PRATOS TÍPICOS</p>	<p>“eu comi casquinha de siri lá em São Paulo. Eu adorei. Eu adorei aquilo.”</p> <p>“eh, pá! Em Paulo se come Pizza muito bem. Aliás, se come bem de tudo, em São Paulo”</p> <p>“é. falar nos pratos típicos de cada região, por exemplo, em São Paulo é difícil de escolher, porque se come muito bem de tudo, é incrível eu acho”.</p> <p>“eu provei acarajé em Recife, eu não fui a Bahia, só em Pernambuco e no Ceará, e provei e gostei muito. Foi na rua assim, uma senhora tava a vender na rua, e tava com um amigo meu de lá e ele disse que era muito bom e eu acreditei”.</p> <p>“típico de Fortaleza é uma Skol, com iscas de peixe ou com carne do sol frita com cebola, esse tipo de petiscos, na praia”.</p> <p>“ah, o rocambre que comi em Recife também era muito bom”</p> <p>“ai, agora me lembrei de outra coisa, o pastel da feira, o pastel de palmito da feira era muito bom. Ai, agora senti uma falta de palmito”.</p> <p>“eu não gosto de pratos com muito dendê”</p> <p>“ eu gosto de carne do sol”</p> <p>“agora me lembrei também das cascas de siri”</p> <p>“de cocada, eu gosto”</p> <p>“no Rio também comi uma feijoada deliciosa, e uma caipirinha também.”</p> <p>“eu também, por acaso a feijoada brasileira é muito boa, o feijão preto sabe muito bem.”</p> <p>“dos frutos tropicais no Brasil, faz-se realmente sumos deliciosos”</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Apreço por mariscos • Sensíveis a fritos • Insensíveis a doces • Apreciadores de bebidas típica • Apreciadores de carnes vermelhas • Preferência por sumos de frutos tropicais
--	--	---

<p>PERCEPÇÃO DA PRESENÇA DA GASTRONOMIA PORTUGUESA, NA GASTRONOMIA BRASILEIRA</p>	<p>“olha a galinha a cabidela”</p> <p>“a peixada parece muito com a caldeirada de peixe, e nós somos peritos na caldeirada de peixe não é?”</p> <p>“a peixada que comi tinham umas ervas, que fazem lembrar um bocadinho a sopa de cação alentejana.”</p> <p>“em Luanda come-se como se estivesse em Portugal. Comi lá uma sopa com osso com aquele saborzinho gordo”</p> <p>“ai, eu ainda gostei muito lá no Brasil, de doce de leite, daquelas coisinhas, em potinhos ou naquelas barrinhas, doce de leite eu gostava muito. E por acaso parece com caramelo, mas não é bem caramelo. Quando me perguntaram “já provaste doce de leite, eu disse não”, mas quando vi disse logo, a isto é caramelo, mas não é bem caramelo, é um pouco diferente. E isso aqui não há”.</p> <p>“No Brasil era engraçado quando alguém perguntava” então já provaste feijoada?”, e eu dizia que sim, desde pequenina que eu como feijoada”</p> <p>“e o escondidinho, faz lembrar muito o empadão”.</p> <p>“a feijoada é claro. A feijoada é portuguesa”.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Paladar sensível a prato de peixe e carne • Pouco sensível reconhecer doces
<p>PROBLEMÁTICAS NA ALIMENTAÇÃO BRASILEIRA</p>	<p>“eu achei que de certa forma cozinhavam as coisas demais, não estou a dizer que cozinhavam demais, mas que estava tempo demais para o nosso gosto”.</p> <p>“realmente não se vê doce de ovos”</p> <p>“o que não gosto muito é de cozinharem demais os alimentos”</p> <p>“das condições negativas nê, mesmo na feira claro não tinha condições de higiene nenhuma”</p> <p>“há somente um ponto negativo que quero ressaltar, não há instruções. Devia haver instruções sobre a mistura de comidas para evitar diarreia. Então acho que deveria</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Exigentes quanto ao ponto de cozimento dos alimentos • Ausência de informações sobre a combinação correta dos alimentos • Sensíveis ao paladar agri-doce • Apreciadores do sabor natural dos alimentos

	<p>haver qualquer esclarecimento a cerca do que não se pode misturar”.</p> <p>“eu não gosto de algumas comidas às vezes pelo paladar, por que têm muita mistura.”</p> <p>“é realmente diferente, não consegue se comer bem. Por exemplo, um peixe, aqui, fazemos caldeirada e não colocamos molho de coco e outras coisas, e mesmo assim sabe muito bem.”</p> <p>- “isso, a comida não tem má qualidade, mas as vezes alguns sabores, acho que pela mistura de muitos ingredientes, é que incomoda”.</p>	
<p>ROTEIROS GASTRONOMICOS EM GERAL E NO BRASIL</p>	<p>“as vezes que queríamos comer algo de típico, sempre perguntávamos para recepcionistas de hotel ou mesmo para os garçons, mas nem sempre a informação era completa”.</p> <p>“às vezes que eu também comi melhor foi também pela indicação de colegas portugueses”</p> <p>“realmente já tive alguns probleminhas com indicações por guias assim”.</p> <p>“só vi informações em um guia turístico, não sei se pode considerar isso um roteiro?”</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Informações incompletas • Passa-palavra de amigos • Guias turísticos (livro) com informação inseguras • Ausência de roteiros • Preferência por roteiros de praia

Anexo 7.3. – Quadro de sinopse grupo focal tendo em conta as Profissões com maior capacidade económica

TEMÁTICAS	DISCUSSÃO	PROBLEMÁTICA/ CATEGORIA
<p>A ALIMENTAÇÃO COMO MOTIVAÇÃO DA VIAGEM, EM GERAL E NO BRASIL</p>	<p>“a alimentação é uma das ultimas coisas que penso quando faço uma viagem”.</p> <p>“Depende do objetivo da viagem, se é uma viagem para descansar, tenta-se juntar o útil ao agradável, né?! Descanso, praia, lá está. Se é uma viagem para conhecer roteiros turísticos, mesmo ver museus, arquitetura, património, então uma pessoa anda ali e nem come, e aí a alimentação fica em ultimo lugar, porque é marcado, tudo marcado às 7 da manhã e chega-se às 8 da noite. Com cansaço já não temos fome, assim, o comer fica em último lugar. Agora se uma pessoa vai para descanso, é tentar juntar o útil ao agradável. Eu sempre vejo se há alguma coisa típica do país á nível de comida, mas há países que não tem gastronomia nenhuma não é, e daí adotam tudo. No Brasil fiz questão de conhecer a comida, pronto”.</p> <p>“nós, digo eu e meus amigos, costumamos passar mais dias e aproveitamos o que podemos”.</p> <p>“a alimentação não interfere em nada da escolha”</p> <p>“a mim também não, é que eu não sou esquisito, eu como de tudo.”</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Insensíveis a alimentação • Turismo de Lazer permite desfrutar a alimentação • Turismo cultural ausência de tempo disponível • Maior número de dias de estada pode-se desfrutar mais da alimentação
<p>A CULINÁRIA TÍPICA BRASILEIRA</p>	<p>“eu gostei de tudo, mas ainda do pequeno almoço no hotel, por que tinha muita variedade. Gosto muito de fruta, e fruta tropical, então fiz questão, e depois era a tapioca com doce ou com queijo e fiambre,pronto era tudo. Eu vivia, eu acordava já a pensar no pequeno almoço. Lá esta, no hotel é diferente nê, mas mesmo em Recife estive uns dias na casa de parentes e era o pequeno almoço que eu queria,eu gostava mesmo era do pequeno almoço”.</p> <p>“lembrei! Carne do sol”</p> <p>“eu gostei por ser diferente, se fosse pra um país comer a mesma comida que como em Portugal, se calhar não iria gostar, eu sou assim.”</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Apreciam o que é diferente • Pouco exigentes com a alimentação e sabores

	<p>“eu não consigo ver muitas situações negativas, mas também não sou muito fresco para essas coisas”</p> <p>“eu gosto do churrasco, se come muito bem lá”</p>	
<p>PREFERÊNCIA POR PRATOS TÍPICOS</p>	<p>“eh, pá! Em São Paulo se come Pizza muito bem, aliás se come bem de tudo em São Paulo”</p> <p>“eu estive em dois lugares, mas não sei bem os nomes dos pratos, pronto, mas do que eu gostei foram os mariscos de Fortaleza realmente. Não recordo o nome do prato, mas aqui era vários tipos, era cozido, era grelhado, era frio, com isso, com aquilo, não sei realmente não sei”</p> <p>“em relação a peixe acho que lá não se come muito bem, o peixe é muito grande para grelhar”</p> <p>“é. falar nos pratos típicos de cada região, por exemplo, em São Paulo é difícil de escolher, porque se come muito bem de tudo, é incrível eu acho”.</p> <p>“come-se tudo muito bem, qualquer prato que existe em Portugal, sei lá, come-se igual e muito bem em São Paulo. Bacalhau em Fortaleza nunca comi bem”.</p> <p>“típico de Fortaleza é uma Skol, com iscas de peixe ou com carne do sol frita com cebola, esse tipo de petiscos, na praia”.</p> <p>“eu não gosto de pratos com muito dendê”</p> <p>“ eu gosto de carne do sol”</p> <p>“agora me lembrei também das cascas de siri”</p> <p>“de cocada, eu gosto”</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Apreciadores de mariscos • Gosto por petiscos (casquinha de siri, isca de peixe e carne do sol) • Apreciadores de bebidas típicas • Preferência por pratos de carnes

	<p>“em Fortaleza tem uma feijoada muito boa, uma que comi mesmo no hotel onde fiquei”</p> <p>“eu também, por acaso a feijoada brasileira é muito boa, o feijão preto sabe muito bem.”</p> <p>“dos frutos tropicais no Brasil, faz-se realmente sumos deliciosos”</p>	
<p>PERCEPÇÃO DA PRESENÇA DA GASTRONOMIA PORTUGUESA, NA GASTRONOMIA BRASILEIRA</p>	<p>“a peixada parece muito com a caldeirada de peixe, e nós somos peritos na caldeirada de peixe não é?”</p> <p>“a peixada que comi tinham uma ervas, que fazem lembrar um bocado a sopa de cação alentejana.”</p> <p>“e o escondidinho, faz lembrar muito o empadão”.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Identificam facilmente a presença da influencia portuguesa • Reconhecem apenas os pratos salgados • Assimilam maiores lembranças aos pratos de peixe
<p>PROBLEMÁTICAS NA ALIMENTAÇÃO BRASILEIRA</p>	<p>“eu acho que vocês fritam muito as comidas”</p> <p>“quando pedíamos esse tipo de comida ou alguma carne que fosse grelhada ou coisa assim, tínhamos sempre que ter a preocupação de dizer que era muito pouco grelhado ou que era muito pouco frito. Tudo mal passado, basicamente tudo mal passado”.</p> <p>“eu achei que de certa forma cozinhavam as coisas demais, não estou a dizer que cozinhavam demais, mas que estava tempo demais para o nosso gosto”.</p> <p>“eu gosto muito de comer o camarão frio”</p> <p>“eles gostam é muito de cozinhar tudo”</p> <p>“engraçado, têm algumas coisas que se sabe que há no Brasil, mas normalmente não se come, por exemplo a buchada, que se vê muito por televisões,num sei o que, mas eu não vi por lá”</p> <p>“olha, em Fortaleza, há um prato que salta a vista que é típico, que é o</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 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 a sabor agridoce • Ausência de informações sobre a combinação correto dos alimentos • Falta de informação sobre bons sítios para se comer • Exigentes quanto a preparação dos alimentos

	<p>caranguejo, e que eu não gosto. Tem lá aquela coisa branca por cima, eu não gosto mesmo, pronto. Mas é uma coisa que salta muito a vista de quem vai lá. eles metem aquilo em uma bacia, colocam coentros por cima e aquele molho branco”.</p> <p>“realmente não se vê doce de ovos”</p> <p>“o que também é complicado pelo calor, são alguns produtos vendidos expostos ao sol. Lá na praia eles vendem camarão em uma coisinha assim e levam por toda a praia, exposto ao sol. Imagina começar a vender o camarão na barra e terminar na costa, apanhavas uma intoxicação alimentar de certeza, né?!”.</p> <p>“eu gostei de tudo, gosto de experimentar e respeito cada gastronomia, o que eu vejo é que misturam muito o doce ao salgado, em molhos não é? Eu como não aprecio o agridoce, não gosto muito, depois não conseguia comer”</p> <p>“há realmente molhos com leite de coco e natas que ficam muito doces”.</p> <p>“há uma coisa que eu não estava habituada, mas pronto, eram as gorjetas, porque a gorjeta já esta incluída na conta, mas isso talvez é do próprio sistema não é, talvez o português já esteja mais habituado”</p> <p>“há somente um ponto negativo que quero ressaltar, não há instruções. Devia haver instruções sobre a mistura de comidas para evitar diarreia. Então acho que deveria haver qualquer esclarecimento a cerca do que não se pode misturar”.</p> <p>“eu já acho que o brasileiro não está muito preparado para dar informações. Quem nos levava assim para sítios diferentes em termos gastronômicos, eram amigos nossos portugueses que já lá tinham estado”.</p> <p>“é realmente diferente, não consegue se comer bem. Por exemplo, um peixe, aqui, fazemos caldeirada e não colocamos molho de coco e</p>	
--	--	--

	<p>outras coisas, e mesmo assim sabe muito bem.”</p> <p>- “isso, a comida não tem má qualidade, mas as vezes alguns sabores, acho que pela mistura de muitos ingredientes, é que incomoda”.</p> <p>“em termo de higiene e afins, comparado com o padrão europeu, fica muito a desejar”</p>	
<p>ROTEIROS GASTRONOMICOS EM GERAL E NO BRASIL</p>	<p>“muito engraçado, eu não gosto de doces, mas em um dos roteiros o guia parou no meio de um caniçal e cortou, preparou a cana e comemos cana diretamente. Chupamos a cana de açúcar pronto. Achei fantástico”</p> <p>“às vezes que queríamos comer algo de típico, sempre perguntávamos para recepcionistas de hotel ou mesmo para os garçons, mas nem sempre a informação era completa”.</p> <p>“eu também não encontrei nada de roteiros gastronômicos, lá, por acaso até gostaria”.</p> <p>“realmente já tive alguns probleminhas com indicações por guias assim”.</p> <p>“acho que podiam explorar mais, acho que está pouco explorado”</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Abertos a experimentação de novos alimentos • Falta de informação sobre comidas típicas • Apreciadores de roteiros gastronômicos
<p>A ROTA GASTRONOMICA DOS PORTUGUESES</p>	<p>“eu pra mim sim, que eu adoro comer e experimentar tudo”.</p> <p>“acho que assim seria bom, esse é um mercado que vocês não têm explorado”</p> <p>“mas nunca se deve tirar a parte da praia”</p> <p>“fui a um restaurante porque queria comer rodízio, mas brasileiro, já estou farto daqui, queria mesmo no Brasil, e fui lá, mas havia opções e via-se que restaurantes com uma qualidade maior eram extremamente caros, e nem toda a gente podia comer lá”</p> <p>“mas de certeza não iríamos lá somente para isso”</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Sensíveis a preço • Exigentes na inclusão de praia no roteiro • Sensíveis a roteiros inclusos na viagem

Anexo 7.4. – Quadro de sinpse do grupo focal tendo em conta as Profissões com menor capacidade económica

TEMÁTICAS	DISCUSSÃO	PROBLEMÁTICA/ CATEGORIA
<p>A ALIMENTAÇÃO COMO MOTIVAÇÃO DA VIAGEM, EM GERAL E NO BRASIL</p>	<p>“no meu caso nem todas as viagens que fiz ao Brasil, fui como turista, fui por motivos de estudo... Mas os sítios que viajo para estudo ou históricos, nem penso em alimentação”.</p> <p>“Eu explico, é porque às vezes quando viajamos por pacotes temos o tempo programado e quase não paramos para comer, é sempre a visitar, e quando voltamos ao hotel já é noite e estamos muito cansados, já não sobra tempo pra apreciar muito a gastronomia”</p> <p>“pois uma viagem curta não dá tem que ter sorte de onde se comer, comer bem, porque senão fica aquela má impressão.”</p> <p>“eu também não ligo pra isso, o que se vai comer só se penso na hora da fome”</p> <p>“penso em viagens tipo para o Brasil, somente em descansar.”</p> <p>“eu também não penso nada disso, procuro dependendo da viagem é claro, desfrutar de outras coisas, e acabo por comer o que é mais pratico. No caso do Brasil dá pra se juntar as duas coisas, descansar e comer, mas depende do sítio que se viaja.”</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Insensíveis a alimentação na viagem • Viagens de pacotes com pouco tempo para alimentação e incluem a alimentação no lazer
<p>A CULINÁRIA TÍPICA BRASILEIRA</p>	<p>“eu reparei muito que vocês gostam muito mais de salgados do que nós, nós comemos muito mais doces, eu acho que sim. Principalmente ao lanche, as vezes que procurava uma padaria eu queria escolher um doce e não tinha escolha de doces, só tinha salgados, salgados, salgados, e eu acabava por comer salgados porque doces tinham muito poucos ou então eram muito grandes e eu achei isso bem diferente”.</p> <p>“era engraçado que o pequeno almoço deles era enorme, eles comiam lá macaxeira cozida com ovos mexidos, cuscuz ao pequeno almoço, várias coisas assim, e eu quando via aquilo tudo só dizia, “eu quero um leite com café só e um pãozinho com manteiga. Mas era engraçado, eles tinham a mesa cheia”</p> <p>“nós é o café, o pão, cereais e já está. Mas eles fazem questão que a refeição principal deles seja o pequeno almoço”.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Apreciadores de doces • Apreciam refeições simples • Apreciadores de mariscos • Gostam de convívio

	<p>“a nível de sapateira, camarão é melhor lá, não sei se é por causa das águas, não sei se é pelo grelhado em si”</p> <p>“o que achei bom é que eles apostam, em qualquer tipo de restaurantes, mesmo o mais simples, em espetáculos, e acho que isso é muito criativo, e nós podemos ter um melhor convívio”.</p> <p>“olha, do Brasil eu gosto de tudo, é tudo muito bom”</p> <p>“eu gosto de quase tudo, pastéis queijos, sei lá”</p>	
<p>PREFERÊNCIA POR PRATOS TÍPICOS</p>	<p>“eu comi casquinha de siri lá em São Paulo eu adorei. Eu adorei aquilo”</p> <p>“aquela coisa, o acarajé”</p> <p>“eu provei acarajé em Recife, eu não fui a Bahia, só em Pernambuco e no Ceará, e provei e gostei muito. Foi na rua assim, uma senhora tava a vender na rua, e tava com um amigo meu de lá e ele disse que era muito bom e eu acreditei”.</p> <p>“eu gostei dos espetos de queijo na praia”</p> <p>“no Nordeste fui a restaurante típico nordestino, então provei galinha cabidela, varias coisas que agora não lembro do nome, pronto, e gostei muito, ah e também da tapioca de Fortaleza”.</p> <p>“ah, tinham uns biscoitos muito bons, tipo amanteigado”</p> <p>“ah, o rocambole que comi em Recife também era muito bom”</p> <p>“ai, agora me lembrei de outra coisa, o pastel da feira, o pastel de palmito da feira era muito bom. Ai, agora senti uma falta de palmito”.</p> <p>“caldo de cana”</p> <p>“eu gostei muito do acarajé da Bahia.”</p> <p>“ai, eu gosto daquelas coisinhas de caranguejo, aquelas que vocês têm muito lá.”</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Sensíveis a pratos típicos • Sensíveis a alimentos salgados e doces • Apreciadores de sumos de frutas naturais <p>Apreciadores de mariscos</p>

	<p>“na Bahia é, sem dúvida, o acarajé”</p> <p>“no Rio também comi uma feijoada deliciosa, e uma caipirinha também.”</p> <p>“feijoada, mesmo, comi bem em todos os sítios que fui”</p> <p>“em São Paulo, sem dúvida, os pastéis, na Bahia, o acarajé e em Fortaleza, os mariscos”</p> <p>“outra coisa muito boa que tomei tanto em Salvador como em Fortaleza, foi a água de coco”</p> <p>“eu gostei muito da tapioca em Fortaleza e também do camarão.”</p> <p>“gostei muito na Bahia do xinxim de galinha, de Fortaleza da tapioca, da carne do sol com cebola, da água de coco, dos sumos de fruta tropical.”</p>	
<p>PERCEPÇÃO DA PRESENÇA DA GASTRONOMIA PORTUGUESA, NA GASTRONOMIA BRASILEIRA</p>	<p>“olha a galinha a cabidela”</p> <p>“isso, a galinha cabidela o sabor é muito parecido com o que se come em Portugal”</p> <p>“olha comi tipo um bolo de bacalhau ou bolo de batatas, mas era com macaxeira”.</p> <p>“eu sinceramente não noto muita influência. Em Angola notei muito mais. Em Luanda come-se como se estivesse em Portugal. Comi lá uma sopa com osso com aquele saborzinho gordo</p> <p>“ai, eu ainda gostei muito lá no Brasil, de doce de leite, daquelas coisinhas, em potinhos ou naquelas barrinhas, doce de leite eu gostava muito. E por acaso parece com caramelo, mas não é bem caramelo. Quando me perguntaram “ já provaste doce de leite, eu disse não”, mas quando vi disse logo, a isto é caramelo, mas não é bem caramelo, é um pouco diferente. E isso aqui não há”.</p> <p>“e a feijoada? Tipo aqui também a gente tem feijoada, que é bem diferente da brasileira”.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Pouco sensíveis a reconhecer doces • Sensíveis a percepção da influencia portuguesa em pratos salgados

	<p>“No Brasil era engraçado quando alguém perguntava” então já provaste feijoada?”, e eu dizia que sim, desde pequenina que eu como feijoada”</p> <p>“na Bahia comi um prato que chama arrumadinho, aqui temos coisa parecida, só que é com o Feijão fradinho. É a salada de feijão fradinho. Feijão fradinho é aquele feijão castanho”.</p> <p>“a feijoada é claro. A feijoada é portuguesa”.</p>	
<p>PROBLEMÁTICAS NA ALIMENTAÇÃO BRASILEIRA</p>	<p>“pra já lá eles servem camarão quente, não tem o hábito de servir o camarão frio como nós temos aqui. Aqui normalmente coze-se e mete no gelo, lá não eles têm o hábito de fritar e depois não se pode comer frio, não sabe bem”.</p> <p>“com pouco bacalhau? Isso eu reparei, as coisinhas que são feitas com bacalhau têm pouco bacalhau”.</p> <p>“eu tive uma experiência com relação a higiene muito má, uma vez em uma barraca de praia, os amigos me encarregaram de escolher o comer, eu entrei dentro da cozinha da barraca e era muito má. Eu pedi comida para todos mas eu não comi. Eu não consegui comer. Realmente naquela cozinha tinha muita falta de higiene”.</p> <p>“o que não gosto muito é de cozinharem demais os alimentos”</p> <p>“as condições negativas nê, mesmo na feira claro não tinha condições de higiene nenhuma”</p> <p>“ai, uma coisa que eu detestei lá, é que nos restaurantes ou bares, todas as mesas e cadeiras eram tudo em plástico, assim com um aspecto muito velho e muito sujo e eu achava que tinham muitos lugares que não tinham cuidado com isso. Com o aspecto exterior. E mesmo os restaurantes não só bares, talvez por ser calor, eram muito abertos”.</p> <p>“acho que a higiene e segurança não estão bem implementadas”</p> <p>“eu não gosto de algumas comidas às vezes pelo paladar, por que têm muita mistura.”</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Exigentes quanto ao ponto de cozimento dos alimentos <ul style="list-style-type: none"> • Exigente com a higiene dos estabelecimentos • Exigentes as condições de estrutura de restaurantes • Sensíveis a mistura de sabores • Exigentes na aquisição de alimentos vendidos em locais abertos

	<p>“as comidas que são vendidas na rua também, mesmo na praia, naqueles cestos, como os marisco na praia, a lagosta e o camarão, que ficam quentinhos do sol”.</p> <p>“as comidas deviam ter menos condimentos”</p> <p>“nós aqui não usamos muito pimenta e vocês usam muito pimenta”</p> <p>“eu não tenho muito a dizer, pra mim comer na rua lá, é igual comer na rua cá”.</p> <p>“eu também no Brasil não vi nada disso”</p>	
<p>ROTEIROS GASTRONOMICOS EM GERAL E NO BRASIL</p>	<p>“no hotel também não havia nenhuma informação, a não ser sobre praias, mas de alimentação não me recordo de ver nada”</p> <p>“às vezes que eu também comi melhor foi também pela indicação de colegas portugueses”</p> <p>“eu percebi uma coisa lá, que não sei se é o governo, mas as pessoas não apostam muito nos produtos genuínos, como, por exemplo, aqui a gente aposta nos ovos moles de Aveiro e tipo, tem várias coisas assim”</p> <p>“eu também no Brasil não vi nada de roteiros gastronômicos”</p> <p>“o que eu vi foi em um guia que comprei e que tinha uma lista de restaurantes. Mas por acaso não sei que critério era usado para selecionar aqueles restaurantes, pois nem tudo que havia ali era bom, fui a alguns tive problemas. Deviam ter mais atenção a isso, a padronizar a qualidade dos restaurantes que metem ali informações”</p> <p>“no Brasil eu nem fui e nem ouvi falar de algum tipo de roteiro assim”.</p> <p>“eu acho que isso de certa forma já existe, tu quando compras um pacote de viagem, lá já vem a falar de restaurantes, de sítios históricos”.</p> <p>“O problema é que nem tudo que esta lá nos guias é bom”</p> <p>“realmente já tive alguns probleminhas com indicações por guias assim”.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Ausência de informação • Falta de informações sobre bons sítios para alimentação • Falta de valorização de produtos típicos • Guias turísticos (Livro) com poucas informações sobre o assunto

	<p>“os roteiros que eu fiz onde os livros aconselhavam, foi onde eu comi pior”.</p> <p>“o que vi no hotel foram alguns papeis de restaurantes, mas não tinha nada haver com roteiros”</p> <p>“só vi informações em um guia turístico, não sei se pode considerar isso um roteiro?”</p>	
<p>A ROTA GASTRONOMICA DOS PORTUGUESES</p>	<p>“para viajar, quando eu digo alta, média. Mas há situações, não digo só no Brasil, que a gastronomia é boa, mas tem que se pagar por isso não é? Há restaurantes que tem realmente outra qualidade, outra higiene, mas tudo se paga. E quem não tem esse poder de compra, sujeita-se depois a outras condições”.</p> <p>“eu gostaria muito, e ia ficar a perceber melhor essa influência que não percebi bem lá”.</p> <p>“saber onde podemos comer bem e ainda saber que somos responsáveis por aquilo seria altamente”.</p> <p>“por acaso também gosto muito desta idéia, até mesmo porque as vezes não se sabe o que comer, e se pede pratos que as vezes não apreciamos o sabor, daí passamos a achar que a comida brasileira é ruim. Mas o que faltou foi informação sobre os sabores”.</p> <p>“realmente, se nos dizem que aquilo parece com a cozinha portuguesa, vamos comer mais tranqüilos, e já sabendo que é algo parecido com o que comemos no nosso dia-dia”.</p> <p>“é sempre bom saber que fomos responsáveis por muito do que se tem ali”</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Sensíveis ao preço dos pratos • Nacionalistas • Sensíveis a participação de roteiros

Anexo 7.5. – Quadro de sinopse do grupo focal tendo em conta o número de viagens igual ou superior a 3

TEMÁTICAS	DISCUSSÃO	PROBLEMÁTICA/ CATEGORIA
<p>A ALIMENTAÇÃO COMO MOTIVAÇÃO DA VIAGEM, EM GERAL E NO BRASIL</p>	<p>“a alimentação é uma das últimas coisas que penso quando faço uma viagem”.</p> <p>“no meu caso nem todas as viagens que fiz ao Brasil, fui como turista, fui por motivos de estudo... Mas os sítios que viajo para estudo ou históricos, nem penso em alimentação”</p> <p>“nós, digo eu e meus amigos, costumamos passar mais dias e aproveitamos o que podemos”.</p> <p>“pois uma viagem curta não dá tem que ter sorte de onde se comer, comer bem, porque senão fica aquela má impressão.”</p> <p>“a alimentação não interfere em nada da escolha”</p> <p>“a mim também não, é que eu não sou esquisito, eu como de tudo.”</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Insensíveis a alimentação na viagem • Possuem maior tempo para desfrutar da alimentação • Abertos a conhecer novos alimentos
<p>A CULINÁRIA TÍPICA BRASILEIRA</p>	<p>“eu reparei muito que vocês gostam muito mais de salgados do que nós, nós comemos muito mais doces, eu acho que sim. Principalmente ao lanche, as vezes que procurava uma padaria eu queria escolher um doce e não tinha escolha de doces, só tinha salgados, salgados, salgados, e eu acabava por comer salgados porque doces tinham muito poucos ou então eram muito grandes e eu achei isso bem diferente”.</p> <p>“o que achei bom é que eles apostam, em qualquer tipo de restaurantes, mesmo o mais simples, em espetáculos, e acho que isso é muito criativo, e nós podemos ter um melhor convívio”.</p> <p>“eu gosto do churrasco, se come muito bem lá”</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Apreço por pratos salgados
<p>PREFERÊNCIA POR PRATOS TÍPICOS</p>	<p>“eu comi casquinha de siri lá em São Paulo. Eu adorei. Eu adorei aquilo”</p> <p>“eh, pá! Em São Paulo se come Pizza muito bem. Aliás, se come bem de tudo em São Paulo”</p> <p>“em relação a peixe acho que lá não se come muito bem, o peixe é muito grande para</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Pouco sensíveis a doces • Apreciadores de pratos salgados

	<p>grelhar”</p> <p>“é. Falar nos pratos típicos de cada região, por exemplo, em São Paulo é difícil de escolher, porque se come muito bem de tudo, é incrível eu acho”.</p> <p>“come-se tudo muito bem, qualquer prato que existe em Portugal, sei lá, come-se igual e muito bem em São Paulo. Bacalhau, em Fortaleza, nunca comi bem”.</p> <p>“lembrei! Carne do sol.”</p> <p>“aquela coisa, o acarajé”</p> <p>“eu provei acarajé em Recife, eu não fui a Bahia, só em Pernambuco e no Ceará, e provei e gostei muito. Foi na rua assim, uma senhora tava a vender na rua, e tava com um amigo meu de lá e ele disse que era muito bom e eu acreditei”.</p> <p>“típico de Fortaleza é uma Skol, com iscas de peixe ou com carne do sol frita com cebola, esse tipo de petiscos, na praia”.</p> <p>“no Nordeste fui a restaurante típico nordestino, então provei galinha cabidela, varias coisas que agora não lembro do nome, pronto, e gostei muito, ah e também da tapioca de Fortaleza”.</p> <p>“ah, tinham uns biscoitos muito bons, tipo amanteigado”</p> <p>“ah, o rocambole que comi em Recife também era muito bom”</p> <p>“ai, agora me lembrei de outra coisa, o pastel da feira, o pastel de palmito da feira era muito bom. Ai, agora senti uma falta de palmito”.</p> <p>“eu não gosto de pratos com muito dendê”</p> <p>“eu gosto de carne do sol”</p> <p>“agora me lembrei também das cascas de siri”</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Gosto por peixes • Apreciadores de bebidas típicas • Sensíveis a culinária • Apreciadores de carne vermelha
--	--	--

	<p>“de cocada, eu gosto”</p> <p>“na Bahia é, sem dúvida, o acarajé”</p> <p>“em Fortaleza tem uma feijoada muito boa, uma que comi mesmo no hotel onde fiquei”</p> <p>“no Rio também comi uma feijoada deliciosa, e uma caipirinha também.”</p> <p>“feijoada, mesmo, comi bem em todos os sítios que fui”</p> <p>“eu também, por acaso a feijoada brasileira é muito boa, o feijão preto sabe muito bem.”</p> <p>“dos frutos tropicais no Brasil, faz-se realmente sumos deliciosos”</p>	
<p>PERCEPÇÃO DA PRESENÇA DA GASTRONOMIA PORTUGUESA, NA GASTRONOMIA BRASILEIRA</p>	<p>“olha a galinha a cabidela”</p> <p>“a peixada que comi tinham uma ervas, que fazem lembrar um bocado a sopa de cação alentejana”.</p> <p>“ai, eu ainda gostei muito lá no Brasil, de doce de leite, daquelas coisinhas, em potinhos ou naquelas barrinhas, doce de leite eu gostava muito. E por acaso parece com caramelo, mas não é bem caramelo. Quando me perguntaram “ já provaste doce de leite, eu disse não”, mas quando vi disse logo, a isto é caramelo, mas não é bem caramelo, é um pouco diferente. E isso aqui não há”.</p> <p>“No Brasil era engraçado quando alguém perguntava” então já provaste feijoada?”, e eu dizia que sim, desde pequenina que eu como feijoada”</p> <p>“na Bahia comi um prato que chama arrumadinho, aqui temos coisa parecida, só que é com o Feijão fradinho. É a salada de feijão fradinho. Feijão fradinho é aquele feijão castanho”.</p> <p>“e o escondidinho, faz lembrar muito o empadão”.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Identificam facilmente pratos salgados • Pouca percepção a pratos doces • Identificam maior influencia em pratos de carne

	<p>“a feijoada é claro. A feijoada é portuguesa”.</p>	
<p>PROBLEMÁTICAS NA ALIMENTAÇÃO BRASILEIRA</p>	<p>“eu acho que vocês fritam muito as comidas”</p> <p>“quando pedíamos esse tipo de comida ou alguma carne que fosse grelhada ou coisa assim, tínhamos sempre que ter a preocupação de dizer que era muito pouco grelhado ou que era muito pouco frito. Tudo mal passado, basicamente tudo mal passado”.</p> <p>“eu achei que de certa forma cozinhavam as coisas demais, não estou a dizer que cozinhavam demais, mas que estava tempo demais para o nosso gosto”.</p> <p>“pra já lá eles servem camarão quente, não tem o hábito de servir o camarão frio como nós temos aqui. Aqui normalmente coze-se e mete no gelo, lá não eles têm o hábito de fritar e depois não se pode comer frio, não sabe bem</p> <p>“eu gosto muito de comer o camarão frio”</p> <p>“eles gostam é muito de cozinhar tudo”</p> <p>“engraçado. Têm algumas coisas que se sabe que há no Brasil, mas normalmente não se come, por exemplo a buchada, que se vê muito por televisões, não sei o que, mas eu não vi por lá”</p> <p>“olha, em Fortaleza, há um prato que salta a vista, que é típico, que é o caranguejo, e que eu não gosto. Tem lá aquela coisa branca por cima, eu não gosto mesmo, pronto. Mas é uma coisa que salta muito a vista de quem vai lá. eles metem aquilo em uma bacia, colocam coentros por cima e aquele molho branco”.</p> <p>“com pouco bacalhau? Isso eu reparei, as coisinhas que são feitas com bacalhau têm pouco bacalhau”.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Exigentes quanto ao ponto de cozimento dos alimentos <ul style="list-style-type: none"> • Apreço por mariscos naturais • Falta de informação sobre produtos existentes • Insensíveis a molhos agriçoes • Ausência dos doces • Exigentes na aquisição de alimentos vendidos em locais abertos • Exigentes quanto a higiene dos estabelecimentos • Falta de informação sobre a combinação correta dos alimentos • Falta de informações sobre sítios que se comem bem

	<p>“realmente não se vê doce de ovos”</p> <p>“o que também é complicado pelo calor, são alguns produtos vendidos expostos ao sol. Lá na praia eles vendem camarão em uma coisinha assim e levam por toda a praia, exposto ao sol. Imagina começar a vender o camarão na barra e terminar na costa. Apanhavas uma intoxicação alimentar de certeza, né?!”</p> <p>“eu tive uma experiência com relação a higiene muito má, uma vez em uma barraca de praia, os amigos me encarregaram de escolher o comer, eu entrei dentro da cozinha da barraca e era muito má. Eu pedi comida para todos mas eu não comi. Eu não consegui comer. Realmente naquela cozinha tinha muita falta de higiene”.</p> <p>“das condições negativas né?! Mesmo na feira, claro, não tinha condições de higiene nenhuma”</p> <p>“acho que a higiene e segurança não estão bem implementadas”</p> <p>“há somente um ponto negativo que quero ressaltar, não há instruções. Devia haver instruções sobre a mistura de comidas para evitar diarreia. Então acho que deveria haver qualquer esclarecimento a cerca do que não se pode misturar”.</p> <p>“eu já acho que o brasileiro não está muito preparado para dar informações. Quem nos levava assim para sítios diferentes em termos gastronômicos, eram amigos nossos portugueses que já lá tinham estado”.</p> <p>“eu não gosto de algumas comidas às vezes pelo paladar, por que têm muita mistura.”</p> <p>“é realmente diferente, não consegue se comer bem. Por exemplo, um peixe, aqui, fazemos caldeirada e não colocamos molho de coco e outras coisas, e mesmo assim sabe muito bem.”</p> <p>“eu não tenho muito a dizer, pra mim comer na rua lá, é igual comer na rua cá”.</p> <p>- “isso, a comida não tem má qualidade, mas as vezes alguns sabores, acho que pela mistura de muitos ingredientes, é que incomoda”.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Sensíveis a mistura de alimentos • Apreço por sentir o sabor natural dos alimentos • Exigentes ao padrão de higiene dos alimentos
--	---	---

	<p>“em termo de higiene e afins, comparado com o padrão europeu, fica muito a desejar”</p> <p>“as comidas que são vendidas na rua também, mesmo na praia, naqueles cestos, como os marisco na praia, a lagosta e o camarão, que ficam quentinhos do sol”.</p> <p>“assim, eu estive em são Paulo, e em termos de comparação de higiene, não notei diferença nenhuma”</p>	
<p>ROTEIROS GASTRONOMICOS EM GERAL E NO BRASIL</p>	<p>“às vezes que queríamos comer algo de típico, sempre perguntávamos para recepcionistas de hotel ou mesmo para os garçons, mas nem sempre a informação era completa”.</p> <p>“eu também no Brasil não vi nada de roteiros gastronômicos”</p> <p>“eu acho que isso de certa forma já existe, tu quando compras um pacote de viagem, lá já vem a falar de restaurantes, de sítios históricos”.</p> <p>“realmente já tive alguns probleminhas com indicações por guias assim”.</p> <p>“o que vi no hotel foram alguns papeis de restaurantes, mas não tinha nada haver com roteiros”</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Ausência de informações e profissionais • Ausência de roteiros • Problemas com informações de guias turísticos • Ausência de informações de pontos turísticos
<p>A ROTA GASTRONOMICA DOS PORTUGUESES</p>	<p>“acho que assim seria bom, esse é um mercado que vocês não têm explorado”</p> <p>“mas nunca se deve tirar a parte da praia”</p> <p>“fui a um restaurante porque queria comer rodízio, mas brasileiro, já estou farto daqui, queria mesmo no Brasil, e fui lá, mas havia opções e via-se que restaurantes com uma qualidade maior eram extremamente caros, e nem toda a gente podia comer lá”</p> <p>“mas de certeza não iríamos lá somente para isso”</p> <p>“eu gostaria muito, e ia ficar a perceber melhor essa influência que não percebi bem</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Sensíveis a participação de roteiros • Roteiro deve incluir praias • Nacionalistas

	<p>lá”.</p> <p>“realmente, se nos dizem que aquilo parece com a cozinha portuguesa, vamos comer mais tranqüilos, e já sabendo que é algo parecido com o que comemos no nosso dia-a-dia”.</p> <p>“é sempre bom saber que fomos responsáveis por muito do que se tem ali”</p>	
--	---	--

Anexo 7.6. – Quadro de sinpose do grupo focal tendo em conta o número de viagens igual ou inferior a 2

TEMÁTICAS	DISCUSSÃO	PROBLEMÁTICA/ CATEGORIA
<p>A ALIMENTAÇÃO COMO MOTIVAÇÃO DA VIAGEM, EM GERAL E NO BRASIL</p>	<p>“Depende do objetivo da viagem, se é uma viagem para descansar, tenta-se juntar o útil ao agradável, né?! Descanso, praia, lá está. Se é uma viagem para conhecer roteiros turísticos, mesmo ver museus, arquitetura, patrimônio, então uma pessoa anda ali e nem come, e aí a alimentação fica em ultimo lugar, porque é marcado, tudo marcado às 7 da manhã e chega-se às 8 da noite. Com cansaço já não temos fome, assim, o comer fica em último lugar. Agora se uma pessoa vai para descanso, é tentar juntar o útil ao agradável. Eu sempre vejo se há alguma coisa típica do país á nível de comida, mas há países que não tem gastronomia nenhuma não é, e daí adotam tudo. No Brasil fiz questão de conhecer a comida, pronto”.</p> <p>“Eu explico, é porque às vezes quando viajamos por pacotes temos o tempo programado e quase não paramos para comer, é sempre a visitar, e quando voltamos ao hotel já é noite e estamos muito cansados, já não sobra tempo pra apreciar muito a gastronomia”</p> <p>“eu também não ligo pra isso, o que se vai comer só se penso na hora da fome”</p> <p>“penso em viagens tipo para o Brasil, somente em descansar.”</p> <p>“eu também não penso nada disso, procuro dependendo da viagem é claro, desfrutar de outras coisas, e acabo por comer o que é mais pratico. No caso do Brasil dá pra se juntar as duas coisas, descansar e comer, mas depende do sítio que se viaja.”</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Insensíveis à alimentação na viagem • Tempo disponível pra alimentação em viagens independentes • Turismo de lazer permite desfrutar alimentação • Dependente do tipo de destino
<p>A CULINÁRIA TÍPICA BRASILEIRA</p>	<p>“eu gostei de tudo, mas ainda do pequeno almoço no hotel, por que tinha muita variedade. Gosto muito de fruta, e fruta tropical, então fiz questão, e depois era a tapioca com doce ou com queijo e fiambre, pronto era tudo. Eu vivia, eu acordava já a pensar no pequeno almoço. Lá esta, no hotel é diferente nê, mas mesmo em Recife estive uns dias na casa de parentes e era o pequeno almoço que eu queria, eu gostava mesmo era do pequeno almoço”.</p> <p>“era engraçado que o pequeno almoço deles era enorme, eles comiam lá macaxeira cozida com ovos mexidos, cuscuz ao pequeno almoço, várias coisas assim, e eu quando via aquilo tudo só dizia, “eu quero um leite com café só e um pãozinho com manteiga. Mas era engraçado, eles tinham a mesa cheia”.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Gosto pelas comidas típicas • Preferência por alimentos simples • Apreço por mariscos • Abertos a experimentação de novos alimentos

	<p>“nós é o café, o pão, cereais e já está. Mas eles fazem questão que a refeição principal deles seja o pequeno almoço”.</p> <p>“á nível de sapateira, camarão é melhor lá, não sei se é por causa das águas, não sei se é pelo grelhado em si”</p> <p>“eu gostei dos espetos de queijo na praia”</p> <p>“eu gosto muito de doces, lembro dos mouses, e o de maracujá que comi lá era uma delícia”</p> <p>“eu gostei por ser diferente, se fosse pra um país comer a mesma comida que como em Portugal, se calhar não iria gostar, eu sou assim.</p> <p>“eu não consigo ver muitas situações negativas, mas também não sou muito fresco para essas coisas”</p> <p>“olha, do Brasil eu gosto de tudo, é tudo muito bom”</p> <p>“eu gosto de quase tudo, pastéis queijos, sei lá”</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Abertos a desfrutarem alimentação
<p>PREFERÊNCIA POR PRATOS TÍPICOS</p>	<p>“eu estive em dois lugares, mas não sei bem os nomes dos pratos, pronto, mas do que eu gostei foram os mariscos de Fortaleza realmente. Não recordo o nome do prato, mas aqui era vários tipos, era cozido, era grelhado, era frio, com isso, com aquilo, não sei realmente não sei”</p> <p>“caldo de cana”</p> <p>“eu gostei muito do acarajé da Bahia.”</p> <p>“gosto de pastéis”</p> <p>“ai, eu gosto daquelas coisinhas de caranguejo, aquelas que vocês têm muito lá.”</p> <p>“em São Paulo, sem dúvida, os pastéis, na Bahia, o acarajé e em Fortaleza, os mariscos”</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Insensíveis a pratos doces • Preferência por mariscos • Sensíveis ao consumo de prato típico • Apreciadores de bebidas típicas

	<p>“outra coisa muito boa que tomei tanto em Salvador como em Fortaleza, foi a água de coco”</p> <p>“eu gostei muito da tapioca em Fortaleza e também do camarão.”</p> <p>“gostei muito na Bahia do xinxim de galinha, de Fortaleza da tapioca, da carne do sol com cebola, da água de coco, dos sumos de fruta tropical.”</p>	
<p>PERCEPÇÃO DA PRESENÇA DA GASTRONOMIA PORTUGUESA, NA GASTRONOMIA BRASILEIRA</p>	<p>“isso, a galinha cabidela o sabor é muito parecido com o que se come em Portugal”</p> <p>“olha comi tipo um bolo de bacalhau ou bolo de batatas, mas era com macaxeira”.</p> <p>“a peixada parece muito com a caldeirada de peixe, e nós somos peritos na caldeirada de peixe, não é?”</p> <p>“eu sinceramente não noto muita influência. Em angola notei muito mais, em Luanda come-se como se estivesse em Portugal. Comi lá uma sopa com osso com aquele saborzinho gordo”</p> <p>“e a feijoada? Tipo aqui também a gente tem feijoada, que é bem diferente da brasileira”.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Insensíveis à percepção de doces • Sensíveis à percepção de pratos salgados
<p>PROBLEMÁTICAS NA ALIMENTAÇÃO BRASILEIRA</p>	<p>“eu gostei de tudo, gosto de experimentar e respeito cada gastronomia, o que eu vejo é que misturam muito o doce ao salgado, em molhos não é? Eu como não aprecio o agridoce, não gosto muito, depois não conseguia comer”</p> <p>“há realmente molhos com leite de coco e natas que ficam muito doces”.</p> <p>“há uma coisa que eu não estava habituada, mas pronto, eram as gorjetas, porque a gorjeta já está incluída na conta, mas isso talvez é do próprio sistema não é, talvez o português já esteja mais habituado”</p> <p>“ai, uma coisa que eu detestei lá, é que nos restaurantes ou bares, todas as mesas e cadeiras eram tudo em plástico, assim com um aspecto muito velho e muito sujo e eu achava que tinham muitos lugares que não tinham cuidado com isso. Com o aspecto exterior. E mesmo os restaurantes não só bares, talvez por ser calor, eram muito</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Não apreciam sabores agridoces • Serviços de gorjeta obrigatória • Mau estado de apresentação física dos restaurantes • Sensíveis ao excesso de condimentos

	<p>abertos”.</p> <p>“em termo de higiene e afins, comparado com o padrão europeu, fica muito a desejar”</p> <p>“assim, eu estive em são Paulo, e em termos de comparação de higiene, não notei diferença nenhuma”</p> <p>“as comidas deviam ter menos condimentos”</p> <p>“nós aqui não usamos muito pimenta e vocês usam muito pimenta”</p>	
<p>ROTEIROS GASTRONOMICOS EM GERAL E NO BRASIL</p>	<p>“muito engraçado, eu não gosto de doces, mas em um dos roteiros o guia parou no meio de um caniçal e cortou, preparou a cana e comemos cana diretamente. Chupamos a cana de açúcar pronto. Achei fantástico”</p> <p>“às vezes que eu também comi melhor foi também pela indicação de colegas portugueses”</p> <p>“eu percebi uma coisa lá, que não sei se é o governo, mas as pessoas não apostam muito nos produtos genuínos, como, por exemplo, aqui a gente aposta nos ovos moles de Aveiro e tipo, tem várias coisas assim”</p> <p>“o que eu vi foi em um guia que comprei e que tinha uma lista de restaurantes. Mas por acaso não sei que critério era usado para selecionar aqueles restaurantes, pois nem tudo que havia ali era bom, fui a alguns tive problemas. Deviam ter mais atenção a isso, a padronizar a qualidade dos restaurantes que metem ali informações”</p> <p>“no Brasil eu nem fui e nem ouvi falar de algum tipo de roteiro assim”.</p> <p>“eu também não encontrei nada de roteiros gastronômicos, lá, por acaso até gostaria”.</p> <p>“O problema é que nem tudo que esta lá nos guias é bom”</p> <p>“os roteiros que eu fiz onde os livros aconselhavam, foi onde eu comi pior”.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Faltam informações sobre a existência de roteiros • Não há informações em guias turísticos • Ausência de roteiros • Mercado de turismo gastronômico pouco explorado

	<p>“acho que podiam explorar mais, acho que está pouco explorado”</p> <p>“eu também no Brasil não vi nada disso”</p> <p>“só vi informações em um guia turístico, não sei se pode considerar isso um roteiro?”</p>	
<p>A ROTA GASTRONOMICA DOS PORTUGUESES</p>	<p>“eu pra mim sim, que eu adoro comer e experimentar tudo”.</p> <p>“para viajar, quando eu digo alta, média. Mas há situações, não digo só no Brasil, que a gastronomia é boa, mas tem que se pagar por isso não é? Há restaurantes que tem realmente outra qualidade, outra higiene, mas tudo se paga. E quem não tem esse poder de compra, sujeita-se depois a outras condições”.</p> <p>“saber onde podemos comer bem e ainda saber que somos responsáveis por aquilo seria altamente”.</p> <p>“por acaso também gosto muito desta idéia, até mesmo porque as vezes não se sabe o que comer, e se pede pratos que as vezes não apreciamos o sabor, daí passamos a achar que a comida brasileira é ruim. Mas o que faltou foi informação sobre os sabores”</p> <p>“realmente, se nos dizem que aquilo parece com a cozinha portuguesa, vamos comer mais tranqüilos, e já sabendo que é algo parecido com o que comemos no nosso dia-a-dia”..</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Preços acessíveis e de boa qualidade • Interessados em participar nos roteiros • Nacionalistas

Anexo 7.7. – Quadro de sinopse do grupo focal tendo em conta a idade entre 39 e 50 anos.

TEMÁTICAS	DISCUSSÃO	PROBLEMÁTICA/ CATEGORIA
<p>A ALIMENTAÇÃO COMO MOTIVAÇÃO DA VIAGEM, EM GERAL E NO BRASIL</p>	<p>“Eu explico, é porque as vezes quando viajamos por pacotes temos o tempo programado e quase não paramos para comer, é sempre a visitar, e quando voltamos ao hotel já é noite e estamos muito cansados, já não sobra tempo pra apreciar muito a gastronomia”</p> <p>“nós, digo eu e meus amigos, costumamos passar mais dias e aproveitamos o que podemos”.</p> <p>“pois uma viagem curta não dá tem que ter sorte de onde se comer, comer bem, porque senão fica aquela má impressão.”</p> <p>“eu gostei por ser diferente, se fosse pra um país comer a mesma comida que como em Portugal, se calhar não iria gostar, eu sou assim.</p> <p>“eu não consigo ver muitas situações negativas, mas também não sou muito fresco para essas coisas”</p> <p>“a alimentação não interfere em nada da escolha”</p> <p>“a mim também não, é que eu não sou esquisito, eu como de tudo.”</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Pacotes determinam tempo e não permitem desfrutar a alimentação • Em viagens curtas não é possível desfrutar-se a culinária típica • Insensíveis à alimentação
<p>A CULINÁRIA TÍPICA BRASILEIRA</p>	<p>“era engraçado que o pequeno almoço deles era enorme, eles comiam lá macaxeira cozida com ovos mexidos, cuscuz ao pequeno almoço, várias coisas assim, e eu quando via aquilo tudo só dizia, “eu quero um leite com café só e um pãozinho com manteiga. Mas era engraçado, eles tinham a mesa cheia”</p> <p>“o que achei bom é que eles apostam, em qualquer tipo de restaurantes, mesmo o mais simples, em espetáculos, e acho que isso é muito criativo, e nós podemos ter um melhor convívio”.</p> <p>“eu gostei por ser diferente, se fosse pra um país comer a mesma comida que como</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Apreciam pequeno almoço • Gostam de convívio • Apreciam o diferente • Gourmets internacionais • Apreciam carnes vermelhas

	<p>em Portugal, se calhar não iria gostar, eu sou assim.</p> <p>“eu não consigo ver muitas situações negativas, mas também não sou muito fresco para essas coisas”</p> <p>“eu gosto do churrasco, se come muito bem lá”</p>	
<p>PREFERÊNCIA POR PRATOS TÍPICOS</p>	<p>“eh, pá! Em São Paulo se come Pizza muito bem. Aliás, se come bem de tudo em São Paulo”</p> <p>“é. falar nos pratos típicos de cada região, por exemplo, em São Paulo é difícil de escolher, porque se come muito bem de tudo, é incrível eu acho”.</p> <p>“lembrei! carne do sol”</p> <p>“aquela coisa, o acarajé”</p> <p>“típico de Fortaleza é uma Skol, com iscas de peixe ou com carne do sol frita com cebola, esse tipo de petiscos, na praia”.</p> <p>“no Nordeste fui a restaurante típico nordestino, então provei galinha cabidela, varias coisas que agora não lembro do nome, pronto, e gostei muito, ah e também da tapioca de Fortaleza”.</p> <p>“ah, tinham uns biscoitos muito bons, tipo amanteigado”</p> <p>“eu não gosto de pratos com muito dendê”</p> <p>“ “agora me lembrei também das cascas de siri”</p> <p>“de cocada, eu gosto”</p> <p>“em Fortaleza tem uma feijoada muito boa, uma que comi mesmo no hotel onde fiquei”</p> <p>“eu também, por acaso a feijoada brasileira é muito boa, o feijão preto sabe muito bem.”</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Apreciam pratos típicos • Apreciam bebidas alcoólicas • Preferência por pratos salgados •

	<p>“dos frutos tropicais no Brasil, faz-se realmente sumos deliciosos”</p>	
<p>PERCEPÇÃO DA PRESENÇA DA GASTRONOMIA PORTUGUESA, NA GASTRONOMIA BRASILEIRA</p>	<p>“a peixada que comi tinham uma ervas, que fazem lembrar um bocado a sopa de cação alentejana.</p> <p>“eu sinceramente não noto muita influência. Em angola notei muito mais</p> <p>“e a feijoada? Tipo aqui também a gente tem feijoada, que é bem diferente da brasileira”.</p> <p>“e o escondidinho, faz lembrar muito o empadão”.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Sensíveis à percepção de pratos salgados • Insensíveis a percepção de pratos doces • Conseguem perceber apenas a troca dos ingredientes.
<p>PROBLEMÁTICAS NA ALIMENTAÇÃO BRASILEIRA</p>	<p>“pra já lá eles servem camarão quente, não tem o hábito de servir o camarão frio como nós temos aqui. Aqui normalmente coze-se e mete no gelo, lá não eles têm o hábito de fritar e depois não se pode comer frio, não sabe bem”.</p> <p>“com pouco bacalhau? Isso eu reparei, as coisinhas que são feitas com bacalhau têm pouco bacalhau”.</p> <p>“realmente não se vê doce de ovos”</p> <p>“eu tive uma experiência com relação a higiene muito má, uma vez em uma barraca de praia, os amigos me encarregaram de escolher o comer, eu entrei dentro da cozinha da barraca e era muito má. Eu pedi comida para todos mas eu não comi. Eu não consegui comer. Realmente naquela cozinha tinha muita falta de higiene”.</p> <p>“ai, uma coisa que eu detestei lá, é que nos restaurantes ou bares, todas as mesas e cadeiras eram tudo em plástico, assim com um aspecto muito velho e muito sujo e eu achava que tinham muitos lugares que não tinham cuidado com isso. Com o aspecto exterior. E mesmo os restaurantes não só bares, talvez por ser calor, eram muito abertos”.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Exigentes quanto ao ponto de cozimento dos alimentos • Ausência de doces encontrados em Portugal (doces de ovos) • Mau estado de apresentação física dos restaurantes • Exigentes com a higiene dos alimentos • Falta de informação sobre a combinação correta dos alimentos • Sensíveis à mistura de alimentos • Não apreciam molhos agridoces • Ausência de profissionais qualificados para dar

	<p>“acho que a higiene e segurança não estão bem implementadas</p> <p>“há somente um ponto negativo que quero ressaltar, não há instruções. Devia haver instruções sobre a mistura de comidas para evitar diarreia. Então acho que deveria haver qualquer esclarecimento a cerca do que não se pode misturar”.</p> <p>“é realmente diferente, não consegue se comer bem. Por exemplo, um peixe, aqui, fazemos caldeirada e não colocamos molho de coco e outras coisas, e mesmo assim sabe muito bem.”</p> <p>“isso, a comida não tem má qualidade, mas as vezes alguns sabores, acho que pela mistura de muitos ingredientes, é que incomoda”.</p>	<p>informações</p>
<p>ROTEIROS GASTRONOMICOS EM GERAL E NO BRASIL</p>	<p>“no hotel também não havia nenhuma informação, a não ser sobre praias, mas de alimentação não me recordo de ver nada”</p> <p>“às vezes que queríamos comer algo de típico, sempre perguntávamos para recepcionistas de hotel ou mesmo para os garçons, mas nem sempre a informação era completa”.</p> <p>“eu também no Brasil não vi nada de roteiros gastronômicos”</p> <p>“o que eu vi foi em um guia que comprei e que tinha uma lista de restaurantes. Mas por acaso não sei que critério era usado para selecionar aqueles restaurantes, pois nem tudo que havia ali era bom, fui a alguns tive problemas. Deviam ter mais atenção a isso, a padronizar a qualidade dos restaurantes que metem ali informações”</p> <p>“eu acho que isso de certa forma já existe, tu quando compras um pacote de viagem, lá já vem a falar de restaurantes, de sítios históricos”.</p> <p>“O problema é que nem tudo que esta lá nos guias é bom”</p> <p>“realmente já tive alguns probleminhas com indicações por guias assim”.</p> <p>“os roteiros que eu fiz onde os livros aconselhavam, foi onde eu comi pior”.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Ausência de roteiros gastronômicos • Profissionais de atendimento turístico, mal informados • Estabelecimentos que são indicados pó guias não são de boa qualidade

<p>A ROTA GASTRONOMICA DOS PORTUGUESES</p>	<p>“mas nunca se deve tirar a parte da praia”</p> <p>“fui a um restaurante porque queria comer rodízio, mas brasileiro, já estou farto daqui, queria mesmo no Brasil, e fui lá, mas haviam opções e via-se que restaurantes com uma qualidade maior eram extremamente caros, e nem toda a gente podia comer lá”</p> <p>“mas de certeza não iríamos lá somente para isso”</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Deve-se incluir o roteiro na praia • Abertos a este tipo de atrativo • Atrativo deve estar incluso em outros roteiros turísticos
---	--	--

Anexo 7.8. – Quadro de sinopse do grupo focal tendo em conta a idade entre 25- 38 anos

TEMÁTICAS	DISCUSSÃO	PROBLEMÁTICA/ CATEGORIA
<p>A ALIMENTAÇÃO COMO MOTIVAÇÃO DA VIAGEM, EM GERAL E NO BRASIL</p>	<p>“a alimentação é uma das últimas coisas que penso quando faço uma viagem.”</p> <p>“Depende do objetivo da viagem, se é uma viagem para descansar, tenta-se juntar o útil ao agradável, né?! Descanso, praia, lá está. Se é uma viagem para conhecer roteiros turísticos, mesmo ver museus, arquitetura, patrimônio, então uma pessoa anda ali e nem come, e aí a alimentação fica em ultimo lugar, porque é marcado, tudo marcado às 7 da manhã e chega-se às 8 da noite. Com cansaço já não temos fome, assim, o comer fica em último lugar. Agora se uma pessoa vai para descanso, é tentar juntar o útil ao agradável. Eu sempre vejo se há alguma coisa típica do país á nível de comida, mas há países que não tem gastronomia nenhuma não é, e daí adotam tudo. No Brasil fiz questão de conhecer a comida, pronto”.</p> <p>“no meu caso nem todas as viagens que fiz ao Brasil, fui como turista, fui por motivos de estudo... Mas os sítios que viajo para estudo ou históricos, nem penso em alimentação”</p> <p>“eu também não ligo pra isso, o que se vai comer só se penso na hora da fome”</p> <p>“penso em viagens tipo para o Brasil, somente em descansar.”</p> <p>“eu também não penso nada disso, procuro dependendo da viagem é claro, desfrutar de outras coisas, e acabo por comer o que é mais pratico. No caso do Brasil dá pra se juntar as duas coisas, descansar e comer, mas depende do sítio que se viaja.”</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Insensíveis à alimentação na viagem • Quando os destinos são culturais, não há tempo disponível para alimentação • Em destinos de lazer, pode-se desfrutar melhor a
<p>A CULINÁRIA TÍPICA BRASILEIRA</p>	<p>“eu gostei de tudo, mas ainda do pequeno almoço no hotel, por que tinha muita variedade. Gosto muito de fruta, e fruta tropical, então, fiz questão, e depois era a tapioca com doce ou com queijo e fiambre,pronto era tudo. Eu vivia, eu acordava já a pensar no pequeno almoço. Lá esta, no hotel é diferente nê, mas mesmo em Recife estive uns dias na casa de parentes e era o pequeno almoço que eu queria,eu gostava mesmo era do pequeno almoço”.</p> <p>“eu gosto muito de doces, lembro dos mouses, e o de maracujá que comi lá era uma delícia”</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Apreciam mariscos • Sensíveis a doces • Apreciam frutos tropicais

	<p>“eu reparei muito que vocês gostam muito mais de salgados do que nós, nós comemos muito mais doces, eu acho que sim. Principalmente ao lanche, as vezes que procurava uma padaria eu queria escolher um doce e não tinha escolha de doces, só tinha salgados, salgados, salgados, e eu acabava por comer salgados porque doces tinham muito poucos ou então eram muito grandes e eu achei isso bem diferente”.</p> <p>“nós é o café, o pão, cereais e já está. Mas eles fazem questão que a refeição principal deles seja o pequeno almoço”.</p> <p>“a nível de sapateira, camarão é melhor lá, não sei se é por causa das águas, não sei se é pelo grelhado em si”</p> <p>“eu gostei dos espetos de queijo na praia”</p> <p>“olha, do Brasil eu gosto de tudo, é tudo muito bom”</p> <p>“eu gosto de quase tudo, pastéis queijos, sei lá”</p>	
<p>PREFERÊNCIA POR PRATOS TÍPICOS</p>	<p>“quando pedíamos esse tipo de comida ou alguma carne que fosse grelhada ou coisa assim, tínhamos sempre que ter a preocupação de dizer que era muito pouco grelhado ou que era muito pouco frito. Tudo mal passado, basicamente tudo mal passado”.</p> <p>“eu comi casquinha de siri lá em São Paulo. Eu adorei. Eu adorei aquilo”</p> <p>“eu estive em dois lugares, mas não sei bem os nomes dos pratos, pronto, mas do que eu gostei foram os mariscos de Fortaleza realmente. Não recordo o nome do prato, mas aqui eram vários tipos, era cozido, era grelhado, era frio, com isso, com aquilo, não sei realmente não sei”</p> <p>“em relação a peixe acho que lá não se come muito bem, o peixe é muito grande para grelhar”</p> <p>“come-se tudo muito bem, qualquer prato que existe em Portugal, sei lá, come-se igual e muito bem em São Paulo. Bacalhau em Fortaleza nunca comi bem”.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Apreciam mariscos • Apreciam pratos típicos • Apreciam bebidas típicas • Pouco sensíveis a doces • Apreciadores de pratos salgados

	<p>“eu provei acarajé em Recife, eu não fui a Bahia, só em Pernambuco e no Ceará, e provei e gostei muito. Foi na rua assim, uma senhora tava a vender na rua, e tava com um amigo meu de lá e ele disse que era muito bom e eu acreditei”.</p> <p>“ah, o rocambolé que comi em Recife também era muito bom”</p> <p>“ai, agora me lembrei de outra coisa, o pastel da feira , o pastel de palmito da feira era muito bom. Ai agora senti uma falta de palmito”.</p> <p>“caldo de cana”</p> <p>“eu gostei muito do acarajé da Bahia.”</p> <p>“gosto de pastéis”</p> <p>“ai, eu gosto daquelas coisinhas de caranguejo, aquelas que vocês têm muito lá.”</p> <p>“na Bahia é, sem dúvida, o acarajé”</p> <p>“no Rio também comi uma feijoada deliciosa, e uma caipirinha também.”</p> <p>“feijoada, mesmo, comi bem em todos os sítios que fui”</p> <p>“em São Paulo, sem dúvida, os pastéis, na Bahia, o acarajé e em Fortaleza, os mariscos”</p> <p>“outra coisa muito boa que tomei tanto em Salvador como em Fortaleza, foi a água de coco”</p> <p>“eu gostei muito da tapioca em Fortaleza e também do camarão.”</p> <p>“gostei muito na Bahia do xinxim de galinha, de Fortaleza da tapioca, da carne do sol com cebola, da água de coco, dos sumos de fruta tropical.”</p>	
--	--	--

<p align="center">PERCEPÇÃO DA PRESENÇA DA GASTRONOMIA PORTUGUESA, NA GASTRONOMIA BRASILEIRA</p>	<p>“olha, a galinha a cabidela”</p> <p>“isso, a galinha cabidela o sabor é muito parecido com o que se come em Portugal”</p> <p>“olha comi tipo um bolo de bacalhau ou bolo de batatas, mas era com macaxeira”.</p> <p>“a peixada parece muito com a caldeirada de peixe, e nós somos peritos na caldeirada de peixe não é?”</p> <p>“em Luanda come-se como se estivesse em Portugal. Comi lá uma sopa com osso com aquele saborzinho gordo”.</p> <p>“ai, eu ainda gostei muito lá no Brasil, de doce de leite, daquelas coisinhas, em potinhos ou naquelas barrinhas, doce de leite eu gostava muito. E por acaso parece com caramelo, mas não é bem caramelo. Quando me perguntaram “ já provaste doce de leite, eu disse não”, mas quando vi disse logo, a isto é caramelo, mas não é bem caramelo, é um pouco diferente. E isso aqui não há”.</p> <p>“na Bahia comi um prato que chama arrumadinho, aqui temos coisa parecida, só que é com o Feijão fradinho. É a salada de feijão fradinho. Feijão fradinho é aquele feijão castanho”.</p> <p>“No Brasil era engraçado quando alguém perguntava” então já provaste feijoada?”, e eu dizia que sim, desde pequenina que eu como feijoada”</p> <p>“a feijoada é claro. A feijoada é portuguesa”.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Identificam facilmente pratos salgados • Pouco sensíveis à percepção de doces
<p align="center">PROBLEMÁTICAS NA ALIMENTAÇÃO BRASILEIRA</p>	<p>“eu acho que vocês fritam muito as comidas”</p> <p>“eu gosto muito de comer o camarão frio”</p> <p>“eles gostam é muito de cozinhar tudo”</p> <p>“engraçado, têm algumas coisas que se sabe que há no Brasil, mas normalmente não se come, por exemplo a buchada, que se vê muito por televisões,num sei o que, mas eu não vi por lá”</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Exigentes quanto ao ponto de cozimento dos alimentos • Exigentes na aquisição de alimentos vendidos em locais abertos

	<p>“olha, em Fortaleza, há um prato que salta a vista que é típico, que é o caranguejo, e que eu não gosto. Tem lá aquela coisa branca por cima, eu não gosto mesmo, pronto. Mas é uma coisa que salta muito a vista de quem vai lá. eles metem aquilo em uma bacia, colocam coentros por cima e aquele molho branco”.</p> <p>“o que também é complicado pelo calor, são alguns produtos vendidos expostos ao sol. Lá na praia eles vendem camarão em uma coisinha assim e levam por toda a praia, exposto ao sol. Imagina começar a vender o camarão na barra e terminar na costa, apanhavas uma intoxicação alimentar de certeza, né?!”.</p> <p>“eu gostei de tudo, gosto de experimentar e respeito cada gastronomia, o que eu vejo é que misturam muito o doce ao salgado, em molhos não é? Eu como não aprecio o agridoce, não gosto muito, depois não conseguia comer”</p> <p>“há realmente molhos com leite de coco e natas que ficam muito doces”.</p> <p>“há uma coisa que eu não estava habituada, mas pronto, eram as gorjetas, porque a gorjeta já esta incluída na conta, mas isso talvez é do próprio sistema não é, talvez o português já esteja mais habituado”</p> <p>“das condições negativas, né?! Mesmo na feira claro não tinha condições de higiene nenhuma”</p> <p>“eu já acho que o brasileiro não está muito preparado para dar informações. Quem nos levava assim para sítios diferentes em termos gastronômicos, eram amigos nossos portugueses que já lá tinham estado”.</p> <p>“eu não gosto de algumas comidas às vezes pelo paladar, por que têm muita mistura.”</p> <p>“em termo de higiene e afins, comparado com o padrão europeu, fica muito a desejar”</p> <p>“as comidas que são vendidas na rua também, mesmo na praia, naqueles cestos, como os marisco na praia, a lagosta e o camarão, que ficam quentinhos do sol”.</p> <p>“assim, eu estive em são Paulo, e em termos de comparação de higiene, não notei</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Não apreciam molhos agridoce • Serviço de gorjeta obrigatória • Ausência de informações sobre sítios onde se come bem • Sensíveis à mistura de alimentos • Exigentes com a higiene dos alimentos • Sensíveis a condimentos • Ausência de profissionais qualificados para dar informações
--	--	--

	<p>diferença nenhuma”</p> <p>“as comidas deviam ter menos condimentos”</p> <p>“nós aqui não usamos muito pimenta e vocês usam muito pimenta”</p> <p>“eu não tenho muito a dizer, pra mim comer na rua lá, é igual comer na rua cá”.</p>	
<p>ROTEIROS GASTRONOMICOS EM GERAL E NO BRASIL</p>	<p>“muito engraçado, eu não gosto de doces, mas em um dos roteiros o guia parou no meio de um caniçal e cortou, preparou a cana e comemos cana diretamente. Chupamos a cana de açúcar pronto. Achei fantástico”</p> <p>“às vezes que eu também comi melhor foi também pela indicação de colegas portugueses”</p> <p>“eu percebi uma coisa lá, que não sei se é o governo, mas as pessoas não apostam muito nos produtos genuínos, como, por exemplo, aqui a gente aposta nos ovos moles de Aveiro e tipo, tem várias coisas assim”</p> <p>“no Brasil eu nem fui e nem ouvi falar de algum tipo de roteiro assim”</p> <p>“eu também não encontrei nada de roteiros gastronômicos, lá, por acaso até gostaria”.</p> <p>“acho que podiam explorar mais, acho que está pouco explorado”</p> <p>“eu também no Brasil não vi nada disso”</p> <p>“o que vi no hotel foram alguns papeis de restaurantes, mas não tinha nada haver com roteiros”</p> <p>.</p> <p>“só vi informações em um guia turístico, não sei se pode considerar isso um roteiro?”</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Participantes de outros roteiros • Ausência de roteiros gastronômicos • Abertos a esse tipo de roteiros • Ausência de informações em estabelecimentos turísticos

<p style="text-align: center;">A ROTA GASTRONOMICA DOS PORTUGUESES</p>	<p>“eu pra mim sim, que eu adoro comer e experimentar tudo”.</p> <p>“acho que assim seria bom, esse é um mercado que vocês não têm explorado”</p> <p>“para viajar, quando eu digo alta, média. Mas há situações, não digo só no Brasil, que a gastronomia é boa, mas tem que se pagar por isso não é? Há restaurantes que tem realmente outra qualidade, outra higiene, mas tudo se paga. E quem não tem esse poder de compra, sujeita-se depois a outras condições”.</p> <p>“eu gostaria muito, e ia ficar a perceber melhor essa influência que não percebi bem lá”.</p> <p>“saber onde podemos comer bem e ainda saber que somos responsáveis por aquilo seria altamente”.</p> <p>“por acaso também gosto muito desta idéia, até mesmo porque as vezes não se sabe o que comer, e se pede pratos que as vezes não apreciamos o sabor, daí passamos a achar que a comida brasileira é ruim. Mas o que faltou foi informação sobre os sabores”.</p> <p>“realmente, se nos dizem que aquilo parece com a cozinha portuguesa, vamos comer mais tranquilos, e já sabendo que é algo parecido com o que comemos no nosso dia-a-dia”.</p> <p>“é sempre bom saber que fomos responsáveis por muito do que se tem ali”</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Abertos a esses tipos de atrativo • Exigentes com o preço • Curiosos • Nacionalistas
---	--	---

ROTEIRO BRASIL 500 ANOS



O Roteiro Brasil 500 anos conta através da alimentação brasileira, como durante cinco séculos, permanece a presença da gastronomia portuguesa, e como a mesma foi importante para a formação do que hoje apresenta – se como culinária típica brasileira. Através dos Estados da região nordeste far-se-á uma viagem através da alimentação, que permitira portugueses e brasileiros se alimentarem principalmente da história, que mantém intrínseca até os dias de hoje, a relação destas duas culturas.

A Bahia

PEIXES/ MARISCOS

Frigideira de Bacalhau

Esta receita tem sua origem das “tigeladas portuguesas”, entretanto ao chegar no Brasil recebe o acréscimo do leite de coco.

Moqueca de Peixe/ Camarão

A moqueca baiana não expressa diretamente a presença da gastronomia portuguesa, mas sim a ciência colonizadora do português que trouxe para o Brasil, da Índia, o coco, o qual faz-se o leite de coco, produto indispensável para produção desta receita.

Vatapá de Camarão

O modo de fazer o vatapá, assemelha-se ao preparo da “açorda portuguesa”, a qual foi herdada dos povos Árabes.

CARNES

Buchada

Buchos recheados com miúdos de carneiro. Este prato é originário da Zona das Beiras em Portugal e recebe em terras lusas o nome de maranhos. Na cozinha baiana os portugueses introduziram uso de vísceras.

Carne-seca com purê de jerimum e aipim palha

Carne de vitela salgada e seca ao sol. A técnica foi trazida pelos portugueses substituindo assim o moquém usado pelos índios que aqui habitavam. O jerimum é o mesmo em Portugal que denomina-se abóbora menina e o aipim é mais uma denominação dada a mandioca.

Panelada

Cozido de vísceras do boi. O preparo desta receita é de herança portuguesa, herança arqueológica, consumido nas feiras e nas casas portuguesas, assemelha-se as tripas a moda do porto sem acréscimo do feijão.

Sobremesas

Manjar Branco

Esta receita reproduz-se no Brasil com o mesmo preparo de Portugal, deve-se destacar que este doce está expresso na ementa portuguesa desde a primeira Obra de culinária deste país a “Arte de Cozinhar” de Domingo Rodrigues.

Doces de compotas de Frutos Tropicais

A doçaria brasileira começou a desenvolver-se a partir da colonização e principalmente com a produção açucareira. Foram as matronas portuguesas que desenvolveram estes doces no Brasil, porém usando os frutos que lhes eram disponíveis pelos trópicos

Pingo de Ovos

Influenciados pelos conventos portugueses, os conventos baianos também produziram doces a base de ovos. Este doce tem origem franciscana, do convento do Desterro.

Quindim

Doce a base de ovos, porém não é de origem conventual. O quindim é servido em Sintra onde ao invés do coco, usa-se amêndoas.

O Ceará

PEIXES/MARISCOS

Caldo de Peixe

Os caldo de peixe é produzido do mesmo modo português, sendo apenas acrescido do leite de coco no Brasil e diversificando o tipo de peixe usado

Peixada

A peixada cearense segue modo de fazer das caldeiradas de peixe portuguesas, recebendo o acréscimo do leite de coco e de diversos legumes e verduras

Caldeirada de Camarão

A caldeirada de camarão servida no Ceará é uma espécie de caldeirada portuguesa acrescida do leite de coco indiano e do dendê africano

CARNES

Carneiro Guizado

Costelas e espinhaço do carneiro cozido e guizado com batata inglesas em Portugal e no Ceará geralmente troca-se este produto pela macaxeira ou ainda a batata doce

Cozido a Cearense

Buchos recheados com miúdos de carneiro. Este prato é originário da Zona das Beiras em Portugal e recebe em terras lusas o nome de maranhos. Na cozinha baiana os portugueses introduziram uso de vísceras

Paçoca com Baião de Dois

A paçoca, mistura de farinha carne seca e cebola, apesar de ter origem indígena é feita de carne do sol, produto que existe hoje no Brasil pela ciência colonizadora do Português, que trouxe o gado para a colônia e ainda a técnica de conservar esta carne. O baião de dois é em muitas vezes o acompanhamento da paçoca, esta receita é semelhante ao arroz de feijão, contudo ainda é acrescida de queijo de coalho e maxixe, sendo ainda.

Sobremesas

Tapioca com leite de coco

Alimento de origem indígena, contudo aprimorado pelas matronas portuguesas no período colonial, recebendo acréscimo do açúcar e do leite de coco.

Doces de compotas de Frutos Tropicais

A doçaria brasileira começou a desenvolver-se a partir da colonização e principalmente com a produção açucareira. Foram as matronas portuguesas que desenvolveram estes doces no Brasil, porém usando os frutos que lhes eram disponíveis pelos trópicos

Cocada

Coco e açúcar, dois ingredientes trazidos para o Brasil pelos colonizadores portugueses

Bolo de Macaxeira

Doce a base de ovos, porém não é de origem conventual. O quindim é servido em Sintra onde ao invés do coco, usa-se amêndoas .

Rapadura

Sumo de cana de açúcar

Rio Grande do Norte

PEIXES/MARISCOS

Peixe frito

A herança de fritar o peixe é portuguesa, mas aqui frita-se com azeite de dendê e come-se acompanhado da tapioca

Peixada

Peixe cozidos com legumes e leite de coco

Sopa de Caranguejo

Semelhante as sopas de mariscos servidas em Portugal, sendo esta receita acrescida de azeite de dendê.

CARNES

Escondidinho de macaxeira com carne do sol

Em Portugal este prato é denominado de empadão, entretanto no Brasil passa por uma troca de ingredientes, a mandioca ao invés da batata e a carne seca que substitui a vitela picada

Carne do sol com pirão de queijo

Carne de vitela seca, servida com uma espécie de creme de queijo coalho e ainda acompanhada de baião de dois, prato este que assemelha-se ao arroz de feijão

Carne do Sol com Arrubação

Carne seca acompanhada com arrubação, que é uma receita similar ao arroz de feijão, no entanto no Rio Grande do Norte esta receita recebe o acréscimo do leite e do queijo de coalho

Sobremesas

Bolo de Milho

Bolo a base de milho, receita adaptada pelas matronas portuguesas na ausência do trigo.

]

Doces de compotas de Frutos Tropicais

A doçaria brasileira começou a desenvolver-se a partir da colonização e principalmente com a produção açucareira. Foram as matronas portuguesas que desenvolveram estes doces no Brasil, porém usando os frutos que lhes eram disponíveis pelos trópicos

Pudim de macaxeira

Semelhante ao pudim de leite, porém tem como principal ingrediente a macaxeira

Tapioca

Prato indígena o qual o português acrescentou o açúcar. Tem como principal ingrediente a goma da mandioca, que em Portugal é conhecida por polvilho doce, podendo ser consumida com diversos tipos de doces em compotas

Pernambuco

PEIXES/MARISCOS

Caldeirão de Peixe ou de camarão

Caldo de peixe ou de camarão acrescido de leite de coco

Caldeirada de mariscos

A caldeirada de mariscos pernambucana é de origem portuguesa, no entanto no Brasil recebe o acréscimo do leite de coco.

Peixada Pernambucana

Peixe cozido com legumes e servido com pirão de farinha de mandioca. Esta receita é a que mais se assemelha aos peixes cozidos em Portugal, pois não é acrescida de leite de coco.

CARNES

Arrumadinho

É composto de feijão verde cozido e escorrido, temperado com manteiga de garrafa e servido em prato ou travessa ao lado da carne de charque frita e desfiada. Receita semelhante a salada de feijão fradinho servida em Portugal.

Galinha Cabidela

A galinha é mais um alimento trazido pelos colonizadores portugueses. Este prato faz-se no Brasil da mesma forma que em Portugal, deve-se ressaltar que dependendo da região em que é confeccionada, acrescenta-se queijo coalho ralado.

Sarrabulho

Receita semelhante as papas de sarrabulho, prato típico do Minho,

Dobradinha

Consiste em bucho e tripas de boi; lingüiças cortadas em pequenos cubos, refogados e cozidos junto com feijão branco. Esta receita é um modelo português das tripas à moda do Porto.

Sarapatel

Prato feito com sangue avinagrado e miúdos de porco, picadinhos em pequenos cubos, refogados em temperos e cozidos. Em Portugal esta receita diferencia-se pelo o acréscimo de ingredientes como a amêndoa e as passas. O acompanhamento também é diferente, no Brasil serve-se com farinha de mandioca.

Sobremesas

Bolo Souza Leão

Bolo de receita secular. Esta receita nasceu no período de instalação dos engenhos em Pernambuco e traz o nome da família que a criou. Este bolo assemelha-se a aparência das queijadas

Bolo de frutas

Esta receita assemelha-se ao bolo rei e ao bolo rainha, ambos servidos especialmente no período natalino em Portugal

Doces de compotas de Frutos Tropicais

A doçaria brasileira começou a desenvolver-se a partir da colonização e principalmente com a produção açucareira. Foram as matronas portuguesas que desenvolveram estes doces no Brasil, porém usando os frutos que lhes eram disponíveis pelos trópicos

Rocambole

Conhecido em Portugal como bolo de rolo em Portugal. No Brasil o principal recheio deste bolo é o doce de goiaba

Arroz Doce

Esta receita reproduz-se da mesma forma em que se encontra em Portugal, tendo sido herdada desde o “Pernambuco açucareiro”, período onde se desenvolveram grande parte dos doces deste Estado.



Roteiro

Da Expedição Cabralina a D. João VI



*O Roteiro Da Expedição
Cabralina a D. João VI acolhe os
Estados da Bahia e do Rio de
Janeiro, os quais são palco de
dois dos principais
acontecimentos da história da
colonização brasileira; o
Descobrimento do Brasil na
Bahia e Vinda da Família Real
Portuguesa ao Rio de Janeiro.*

A Bahia

PEIXES/ MARISCOS

Frigideira de Bacalhau

Esta receita tem sua origem das “tigeladas portuguesas”, entretanto ao chegar no Brasil recebe o acréscimo do leite de coco.

Moqueca de Peixe/ Camarão

A moqueca baiana não expressa diretamente a presença da gastronomia portuguesa, mas sim a ciência colonizadora do português que trouxe para o Brasil, da Índia, o coco, o qual faz-se o leite de coco, produto indispensável para produção desta receita.

Vatapá de Camarão

O modo de fazer o vatapá, assemelha-se ao preparo da “açorda portuguesa”, a qual foi herdada dos povos Árabes.

Carnes

Carne-seca com purê de jerimum e aipim palha

Carne de vitela salgada e seca ao sol. A técnica foi trazida pelos portugueses substituindo assim o moquém usado pelos índios que aqui habitavam. O jerimum é o mesmo em Portugal que denomina-se abóbora menina e o aipim é mais uma denominação dada a mandioca.

Buchada

Buchos recheados com vísceras de carneiro. Este prato é originário da Zona das Beiras em Portugal e recebe em terras lusas o nome de maranhos. Na cozinha baiana os portugueses introduziram uso de vísceras

Panelada

Cozido de vísceras do boi. O preparo desta receita é de herança portuguesa, herança arqueológica, consumido nas feiras e nas casas portuguesas, assemelha-se as tripas a moda do porto sem acréscimo do feijão.

Sobremesas

Manjar Branco

Esta receita reproduz-se no Brasil com o mesmo preparo de Portugal, deve-se destacar que este doce está expresso na ementa portuguesa desde a primeira Obra de culinária deste país a “Arte de Cozinhar” de Domingo Rodrigues.

Doces de compotas de Frutos Tropicais

A doçaria brasileira começou a desenvolver-se a partir da colonização e principalmente com a produção açucareira. Foram as matronas portuguesas que desenvolveram estes doces no Brasil, porém usando os frutos que lhes eram disponíveis pelos trópicos

Pingo de Ovos

Influenciados pelos conventos portugueses, os conventos baianos também produziram doces a base de ovos. Este doce tem origem franciscana, do convento do Desterro.

Quindim

Doce a base de ovos, porém não é de origem conventual. O quindim é servido em Sintra onde ao invés do coco, usa-se amêndoas

Rio de Janeiro

Carnes

Feijoada Carioca

A feijoada servida no Brasil tem origem da feijoada transmontana. O que diferencia estes dois pratos é a troca dos produtos disponíveis; o feijão preto, enchidos como a calabresa e ainda a carne de vitela seca.

Isca com Elás

figado, acompanhado de batatas e cebolas, as quais recebem o título de Elás. Esta receita é tradicionalmente lisboeta.

Filet Oswaldo Aranha

Filet acompanhado com arroz farofa e batatas fritas. A influência portuguesa neste prato se encontra na carne de vitela, pois não havia gado doméstico no Brasil antes da colonização.

Picadinho

Carne de vitela estufada, acrescida de molho madeira

Acompanhamentos

Aipim Frito

Banana Frita

Farofa

Bolinho de Aipim



Roteiro

Redescobrendo o Brasil

[...]Terra a Vista! Foi a Bahia o primeiro solo brasileiro a ser pisado pelos portugueses. Neste Estado muito se foi deixado da herança da gastronomia portuguesa, principalmente em pratos do sertão baiano.

Peixes/Mariscos

Frigideira da Bacalhau

Esta receita tem sua origem das “tigeladas portuguesas”, entretanto ao chegar no Brasil recebe o acréscimo do leite de coco.

Moqueca de Peixe/ Camarão

A moqueca baiana não expressa diretamente a presença da gastronomia portuguesa, mas sim a ciência colonizadora do português que trouxe para o Brasil, da Índia, o coco, o qual faz-se o leite de coco, produto indispensável para produção desta receita.

Vatapá

O modo de fazer o vatapá, assemelha-se ao preparo da “açorda portuguesa”, a qual foi herdada dos povos Árabes.

Carnes

Buchada

Buchos recheados com vísceras de carneiro. Este prato é originário da Zona das Beiras em Portugal e recebe em terras lusas o nome de maranhos. Na cozinha baiana os portugueses introduziram uso de vísceras.

Carne Seca com Jerimum

Carne de vitela salgada e seca ao sol. A técnica foi trazida pelos portugueses substituindo assim o moquém usado pelos índios que aqui habitavam. O jerimum é o mesmo em Portugal que denomina-se abóbora menina e o aipim é mais uma denominação dada a mandioca.

Panelada

Cozido de vísceras do boi. O preparo desta receita é de herança portuguesa, herança arqueológica, consumido nas feiras e nas casas portuguesas, assemelha-se as tripas a moda do porto sem acréscimo do feijão.

Sarapatel

Prato feito com sangue avinagrado e miúdos de porco, picadinhos em pequenos cubos, refogados em temperos e cozidos. Em Portugal esta receita diferencia-se pelo o acréscimo de ingredientes como a amêndoa e as passas. O acompanhamento também é diferente, no Brasil serve-se com farinha de mandioca.

Sobremesas

Doce de Compotas

A doçaria brasileira começou a desenvolver-se a partir da colonização e principalmente com a produção açucareira. Foram as matronas portuguesas que desenvolveram estes doces no Brasil, porém usando os frutos que lhes eram disponíveis pelos trópicos

Manjar de Coco

O manjar de coco é uma forma de reproduzir o manjar branco sem o uso das carnes, sendo esta troca feita pelo coco.

Manjar Branco

Esta receita reproduz-se no Brasil com o mesmo preparo de Portugal, deve-se destacar que este doce está expresso na ementa portuguesa desde a primeira obra de culinária deste país a “Arte de Cozinhar” de Domingo Rodrigues.

Pingo de Ovos

Influenciados pelos conventos portugueses, os conventos baianos também produziram doces a base de ovos. Este doce tem origem franciscana, do convento do Desterro.

Quindim

Doce a base de ovos, porém não é de origem conventual. O quindim é servido em Sintra onde ao invés do coco, usa-se amêndoas.

Bolo de Carimã

Bolo feito a base de massa de mandioca, a qual no Brasil denomina-se de carimã.. Esta é mais uma receita em que bem souberam as senhoras portuguesas aproveitar os produtos disponíveis na colônia e assim continuarem a reproduzir os bolos portugueses de acordo com o que lhes era ofertado.