

TENHO FOME DE SABER: A IDENTIDADE CULTURA HISPÂNICA SOB O VIÉS ALIMENTAR

Alice Alves¹
Lara Passamani Merabet²
Fernanda Travassos de Castro³
Renato Pazos Vazquez⁴

INTRODUÇÃO

A gastronomia enquanto hábito alimentar de um povo é a maneira de satisfazer às necessidades básicas do ser humano, e assim ela surge como uma das necessidades mais elementares que cada pessoa tem que é saciar a fome. No entanto, o costume relacionado à arte de preparar alimentos de cada povo está relacionado à sua cultura vinculados à sua religiosidade, classe social, etnia, localização geográfica e o que cada lugar tem como alimento típico e influência sofrida. Com isso, a gastronomia é cada vez mais uma fonte de conhecer a cultura de um povo e através do turismo ela tem se tornado uma opção de atrativo turístico-cultural de determinados destinos favorecendo a atividade turística em vários lugares. Seja em território nacional ou internacional ela é cada vez mais utilizada como ferramenta turística no anseio de manter a identidade de uma comunidade por meio de seus costumes gastronômicos que são bem variados de uma região para outra. Assim, a gastronomia é um elemento que constitui a identidade cultural de um grupo, e essa construção é utilizada como produto de interesse turístico em diversas localidades. Portanto, tratar da temática gastronômica como produto turístico, especificamente neste trabalho, internacionalmente, torna-se relevante para o estudo do turismo gastronômico (ABAGA, 2005).

O tema do projeto é atravessado por diversos saberes que se materializam na interdisciplinaridade de Espanhol Técnico e Alimentos e Bebidas. Essa interseção justifica o recorte feito dentro do turismo gastronômico. Inicialmente, trabalharemos com a ideia de Hispanidade, visto que os diferentes tipos de interações entre a América Hispânica e a Espanha contribuíram para a construção de um ethos (MANGUENEAU, 1997) que será conhecido e revisitado durante a pesquisa. Portanto, os alimentos importados, exportados, materializados ou desmaterializados durante todo o processo de colonização até os dias de hoje contribuem para que se entenda o “quebra cabeça” na cozinha do latino-americano. Num segundo momento, na disciplina Alimentos e Bebidas, pretendemos recriar os pratos e descobrir nuances e matizes nos traços da preparação e manuseio do alimento no intuito de perceber a constituição do prato como um traço de identidade. Aqui, podemos citar exemplos ilustrativos como o da batata, do café e do chocolate que são originários da América Latina e

¹ Discente do Colégio Técnico da Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro – Curso de Hospedagem – CTUR/UFRRJ (duacilele@gmail.com)

² Professor do Colégio Técnico da Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro – CTUR/UFRRJ (larapassamani@yahoo.com.br)

³ Professor do Colégio Técnico da Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro – CTUR/UFRRJ (fertcastro@hotmail.com)

⁴ Professor do Colégio Técnico da Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro – CTUR/UFRRJ (renatopvazquez@gmail.com)

que, ao serem exportados em momentos históricos distintos, ganham valor em sua industrialização e voltam para terras latinas totalmente reconfigurados. Especificamente a batata, hoje em dia, compõe a dieta como principal legume do espanhol nativo. Dentro do currículo disposto no curso de hospedagem, o projeto, como foi dito, se idealizaria na junção das disciplinas de Alimentos e Bebidas, oferecida no 4º módulo e a disciplina Espanhol Técnico, oferecida no 2º módulo. Portanto, como critério de escolha dos bolsistas, seria necessário que este já tivesse cursado as duas ementas e o trabalho de pesquisa se daria na interface desses conteúdos curriculares. Procura-se discutir e ampliar as múltiplas possibilidades para pensar a alimentação no que tange suas relações com a atividade turística e de que forma esse binômio traz resultados e incrementa a indústria turística de determinados locais.

METODOLOGIA

Este trabalho, em forma embrionária ainda, busca um maior entendimento de alguns conceitos sobre gastronomia e alimentação que aprofundem a reflexão sobre o turismo gastronômico. A análise é de caráter interdisciplinar, através da observação, da exploração e análise sensorial sobre os alimentos como uma expressão da identidade cultural. Também se busca recuperar heranças alimentares dos nossos ancestrais e suas respectivas relações no processo de colonização para se reconstruir um mapa alimentar do Brasil e, finalmente, buscar evidências de como o turismo gastronômico funciona como um fator de extrema importância para o setor de bares e restaurantes.

O trabalho consiste, inicialmente, no mapeamento dos alimentos a partir de critérios do ABAGA de 2005 que são mais utilizados em receitas e procedimentos na elaboração de cardápios de pratos que são considerados patrimônios em localidades hispano-americanas. Em um segundo momento, simultaneamente, faremos a transposição dessas receitas para a cozinha brasileira e o estudo de como essas receitas se transformam patrimônios da humanidade e que impactos elas trazem para o turismo de suas regiões.



(Laboratório de alimentos – CTUR/UFRRJ)

O projeto será planejado para ser executado dentro do laboratório de Alimentos e Bebidas do Colégio Técnico da Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro (CTUR/UFRRJ), localizado no município de Seropédica, Rio de Janeiro.

DESENVOLVIMENTO

A partir dos postulados de Leal (2011), fazemos coro quando o autor defende que o turismo gastronômico

«...resulta en la actualidad como una de las mejores expresiones de la sociedad postindustrial en donde el hecho de ver, oler y degustar, se convierte en una actividad completamente experiencial que es generada por esas industrias (produtores, transformadores, restauradores) cuya principal finalidad o producto es poder otorgarle al turista una experiencia que pueda ser vivida a través de la comida o la bebida» (2011, 16)

Assim, o turismo gastronômico ou culinário deve inevitavelmente ser considerado a expressão de uma nova tendência cultural do consumidor. Visto que este está interessado uma experiêcia degustativa que vai além da comida e pratos típicos, ele deseja internalizar/vivenciar a fim de conhecer o quadro cultural que determina a historia do alimento e o que existe ao seu redor. Portanto, reconhecemos o turismo gastronômico como uma prática cultural e a culinária típica como um patrimônio sensorial e experiencial.

Durante uma viagem, a gastronomia é identificada como parte integrante da experiência turística, pois implica a possibilidade de saborear alimentos e pratos diferentes dos da nossa vida cotidiana ou, simplesmente, ensina uma nova maneira de apreciá-los. Dessa forma, a curiosidade gastronômica é considerada um fator motivacional a mais que leva os turistas a querer abordar novos estilos de vida e culinários (Dos Santos e Antonini, 2004). Se identifica, portanto, nesse aspecto o componente experimental da comida e da gastronomia como produto turístico e como principal atração de um destino. Dessa forma, os produtos alimentares, bem como os vinhos locais, frutas, preparos, cortes tornam-se um patrimônio extremamente importante.

A consciência no uso do alimento e sua origem são fundamentais neste trabalho, pois é ele que será o passaporte para o transporte a esse lugar –abstrato- do turismo gastronômico. Por se tratar de um projeto ainda em formação, estamos levando possibilidades de alimentos latino-americanos que são usualmente utilizados em cozinhas hispano falantes para buscar suas intersecções com o meio brasileiro.

Levantar essas possibilidades é também estreitar a identidade e reconhecimento do brasileiro como pertencente ao universo latino-americano, visto que segundo pesquisas da área da linguística por muitas vezes o brasileiro se exclui desse grupo indenitário.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

A Literatura identifica a gastronomia como fator determinante para o sucesso do turista de um destino, reconhecendo os abundantes benefícios advindos de uma identidade culinária consolidada no desenvolvimento de marketing do destino. No entanto, ainda existem poucos estudos com o objetivo de descobrir o peso da gastronomia na experiência turística dos viajantes e principalmente estudos de caráter científico.

A gastronomia é uma atividade complexa e interdisciplinar por natureza que aprofunda suas raízes nas culturas desde as civilizações clássicas. Assim, trabalhar este tema dentro do curso técnico de hospedagem é dar realce a este nicho tão pouco estudado academicamente e que já foi comprovadamente testado como influenciador de destinos.

Palavras-chave: Turismo; Gastronomia, Interdisciplinaridade, Espanhol.

REFERÊNCIAS

ABAGA - Associação Brasileira da Alta Gastronomia. Dicionário Gastronômico. Disponível em: ABAGA, <http://www.abaga.com.br/modules.php?name=Content&pa=showpage&pid=28 &page=2>.

BECKER, Fernando. A origem do conhecimento e a aprendizagem escolar. Porto Alegre: Artmed, 2003.

CANESQUI, A.M. & GARCIA, R.W.D. (org). Antropologia e Nutrição: um diálogo possível. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2005.

FAZENDA, Ivani. Integração e Interdisciplinaridade no Ensino Brasileiro: Efetividade ou ideologia? São Paulo: Loyola, 1992.

LÉVI- STRAUSS, C. O cru e o cozido. São Paulo: Cosac &Naify, 2004.

LEAL, M.P. La diversificación del destino turístico a través del turismo gastronómico: el caso de Vilanova i la Geltrú. Barcelona, Pasos, Revista de Turismo y Patrimonio Cultural, nº1, 15-24.

MAINGUENEAU, D. Novas tendências em Análise de Discurso. Trad. Freda Indurski. São Paulo: Pontes, 1997.

ORTEGA, F.J., SÁNCHEZ, J.M. y HERNÁNDEZ, J.M. La gastronomía de alta gama, de lujo o de calidad como eje potenciador del turismo cultural y de sensaciones en Extremadura. Cáceres. Fundación Caja Extremadura, 2012.

DOS SANTOS, R. J. y ANTONINI, B.O. La gastronomía típica de la Isla de Santa Catarina. Estudios y Perspectivas en Turismo, nº 13, 2014, 89-110.