

## ENTRE SABORES E VIVÊNCIAS: CULINÁRIA TÍPICA LOCAL E ECOTURISMO NO CENTRO-SUL DO BRASIL

Heros Augusto Santos Lobo<sup>1</sup>

### RESUMO

O ecoturismo é um segmento turístico que privilegia o contato dos turistas com a natureza conservada e com os elementos culturais das comunidades locais envolvidas. Partindo desse pressuposto, verificou-se de que forma alguns roteiros ecoturísticos têm utilizado em sua diferenciação os traços da culinária local de suas respectivas regiões. A pesquisa exploratória incluiu levantamentos bibliográficos e visitas de campo a dez pólos ecoturísticos brasileiros. Os resultados e discussões demonstraram que a inserção da culinária local no ecoturismo é diretamente proporcional à ruralidade, à manutenção das tradições culturais e ao interesse mercadológico em pratos classificados como típicos. As conclusões levantam questões relacionando: os limites da tipificação, da transformação cultural dos autóctones, do papel da culinária local na caracterização do ecoturismo e da aceitação dos ecoturistas aos produtos da culinária típica nos roteiros ecoturísticos.

**PALAVRAS-CHAVE:** Patrimônio cultural; Culinária local; Comidas típicas; Ecoturismo.

## BETWEEN TASTES AND EXPERIENCES: TYPICAL LOCAL CUISINE AND ECOTOURISM IN SOUTH-CENTER OF BRAZIL

### ABSTRACT

The ecotourism is a tourism segment characterized by the contact of tourists with wilderness nature and the cultural elements of the local communities involved. On this assumption, the present research found that the ecotourism have been using in their differentiation the marks of local cuisine in each respective region. The exploratory research included bibliographic and field surveys from ten brazilian ecotourist poles. The results and discussions demonstrated were that the insertion of the local cuisine in ecotourism is directly proportional to the maintenance of rural and cultural traditions and the tourism interest in foods classified as typical. The conclusions raise questions about: the limits of typical food in each region, the local people cultural changes, the role of local cuisine in ecotourism characterization and the ecotourists acceptance of the products from typical cuisine in the ecotourist tours.

**KEYWORDS:** Cultural heritage; Local cuisine; Typical foods; Ecotourism.

<sup>1</sup> Bacharel em Turismo (UAM). Especialista em Gestão e Manejo Ambiental em Sistemas Florestais (UFPA). Mestre em Geografia (UFMS). Doutorando em Geociências e Meio Ambiente (UNESP/Rio Claro). [heroslobo@hotmail.com](mailto:heroslobo@hotmail.com)



## INTRODUÇÃO

A compreensão sobre as práticas turísticas classificadas como ecoturismo vem se modificando gradativamente na contemporaneidade. Considerando a sua origem calcada em uma base motivacional de segmentação de viagens, que leva em conta as principais preferências de consumo dos turistas, o ecoturismo compreende uma gama variada de atividades recreativas e educacionais, com diversificado grau de dificuldade, que sempre teve as áreas naturais como sua principal base de existência e motivação.

No Brasil, o fortalecimento do ecoturismo de forma institucionalizada – na academia, nas políticas públicas e no mercado – ocorre no início dos anos noventa, com a realização da Conferência Mundial sobre o Meio Ambiente – Eco 92 – na cidade do Rio de Janeiro. Desde então, o segmento vem se popularizando e ganhando adeptos, bem como novos e inusitados destinos no país. A variedade de paisagens naturais brasileiras é ponto estratégico para este crescimento, contando com uma diversidade geomorfológica, geológica, climática e biológica que permite a criação de inúmeras identidades ecoturísticas regionais.

Este cenário inicial, permeado pela diversidade e pelo exotismo, se amplia de forma substancial ao se incluir as populações locais no bojo de fatores inerentes à atratividade turística. Neste sentido, o Brasil é igualmente variado, face à miscigenação formada ao longo de séculos de correntes imigratórias oriundas de diversos países. Aliam-se a este fator as muitas etnias indígenas que já existiam no continente sul-americano antes mesmo de sua colonização, e que contribuem substancialmente para a formação cultural do povo brasileiro.

De uma forma geral, os elementos culturais de um povo estão anexados nas definições de ecoturismo, com o patrimônio cultural sendo parte da atratividade turística a ser utilizada de forma sustentável (BRASIL, 1994). Além disso, autores como Wearing; Neil (2001) colocam que os ecoturistas apreciam a idéia de experimentar os elementos de culturas diferentes em seus roteiros – entre eles, a culinária local. Gimenes (2006) afirma que a culinária típica carrega simbologias locais, o que a torna inusitada aos olhos e ao paladar de quem é de fora. Barreto (2000) corrobora esta posição, lembrando que muitos produtos turísticos utilizam a culinária local de forma a ampliar a sua diferenciação.

Partindo destes princípios, buscou-se investigar de que forma alguns roteiros ecoturísticos em diferentes localidades do Brasil têm utilizado os traços da culinária local de suas respectivas regiões como pontos de atratividade e diferenciação. Optou-se por esta linha de investigação levando-se em conta a necessidade de revitalização dos produtos ecoturísticos de forma cíclica, considerando a possibilidade de diminuição de interesse dos ecoturistas nos roteiros oferecidos em médio intervalo de tempo. A necessidade de renovação do produto ecoturismo é, então, compreendida de forma mais ampla, não se concentrando na descoberta de novos atrativos naturais, mas sim, na inserção dos recortes culturais locais em sua composição. De La Rosa (2003) pontua que os anseios dos turistas mudam constantemente, havendo necessidade de adaptação dos destinos às novas preferências. A autora lembra ainda que os turistas surgidos pós-anos noventa podem ser classificados como alternativos, que buscam uma revalorização da natureza e da cultura dos locais visitados, se posicionando não somente como hedonistas, mas sim, como cidadãos em trânsito.

## REVISÃO TEÓRICA

### **Ecoturismo: natureza e cultura como atrativos**

O entendimento de natureza presente na atual sociedade é permeado por questões de caráter histórico-cultural. Para Diegues (2000), uma das raízes de sua influência é a concepção de *wilderness*, termo normalmente associado aos significados de natureza intocada e selvagem, propondo um isolamento do ser humano com a natureza. O ideário de natureza intocada e selvagem retoma, sobretudo, a concepção edênica, onde a natureza é subjugada ao ser humano e suas necessidades. Por outro lado, traz também o entendimento de que os seres humanos e os demais seres vivos não são compatíveis, tendo sempre uma essência predatória dos primeiros sobre os demais – que precisam, então, ser protegidos em espaços fisicamente delimitados, o que dá origem à idéia corrente de áreas naturais protegidas. Ao encontro deste ideário, cria-se em 1872, nos Estados Unidos, a primeira área natural protegida no mundo, o Parque Nacional de Yellowstone. Esta iniciativa se repete no Brasil anos mais tarde, em 1937, com o Parque Nacional de Itatiaia, no Estado do Rio de Janeiro.

Pires (2002) apresenta uma lista com diversas formas, modos e segmentos do turismo de natureza, como o ecoturismo, o turismo brando, o turismo em áreas naturais e o turismo responsável. O autor analisa os principais conceitos que os termos representam, no sentido de identificar qual a dimensão conceitual do ecoturismo. Outros autores, como Beni (2002), também ressaltam que as atividades turísticas realizadas na natureza não só recebem nomes distintos, mas possuem significativas diferenciações conceituais e práticas.

As identidades do turismo de natureza precisam levar em conta os impactos negativos que este pode causar, bem como as relações entre turistas, natureza e cultura. Diversas formas de turismo de natureza refletem a visão predominante no mercado turístico, não acrescentando contribuições para a conservação ambiental, para as comunidades receptoras locais e para o respeito às diferenças culturais entre turistas e autóctones.

Mas a identidade do ecoturismo aponta propostas diferenciadas em relação ao turismo de natureza como um todo. Isso porque o ecoturismo, ao que as definições apontam, vai além de um simples turismo desenvolvido em áreas naturais. Obviamente que, da mesma forma que não há um consenso para uma definição de turismo, também não há para o ecoturismo. Pires (2002) entende que o ecoturismo pode ser compreendido sob duas vias conceituais: a do turismo sustentável e a do turismo na natureza. Em ambos os casos, o ecoturismo se difere das demais formas de turismo – sustentável ou de natureza – por priorizar um compromisso maior com a conservação da natureza, e não somente com sua contemplação.

Além disso, para que uma atividade seja considerada como ecoturismo, ela deve levar o turista a se portar tal qual um elo entre o desenvolvimento e o respeito aos aspectos sociais, como a cultura das localidades turísticas (BRASIL, 1994). A inclusão da cultura pode ser encarada como um desafio para planejadores e gestores ecoturísticos. Na maioria dos casos o ecoturismo no Brasil está muito mais associado ao turismo de natureza ao invés do turismo cultural. Algumas raras exceções – onde a tipificação dos produtos ecoturísticos por meio da inserção de traços culturais pode ser percebida – ocorrem em diversas localidades do país. Dos elementos mais utilizados, ressaltam-se o artesanato, as danças típicas e a culinária – sendo esta última o objeto da presente investigação. Todavia, o ecoturismo também deve ser inserido na perspectiva do turismo

cultural, o qual segundo Smith (1995), é voltado para a busca de lugares pitorescos e sem a presença dos problemas urbanos comuns às grandes metrópoles. De fato, o ecoturista, que tem na natureza a sua principal motivação de viagem, também busca a vivência deste singular momento onde o tempo e o espaço são processados em escalas diferentes daquelas predominantes nos grandes centros urbanos.

### **Culinária típica regional no Brasil**

A culinária de um determinado local está inserida no conjunto de elementos culturais de seu saber e fazer. Desta forma, pertence também ao patrimônio cultural, definido no caso do Brasil no artigo 216, incisos I e II da *Constituição Federal*. Luca; Santiago (2007) enfatizam que não somente os elementos tangíveis – como as edificações – se inserem na noção de patrimônio, mas também os intangíveis, como hábitos, costumes e saberes. Também é importante compreender que o hábito de se alimentar transcende a questão fisiológica, já que a própria idéia de gosto, das preferências alimentares, recebe influências dos hábitos culturais de cada povo (GIMENES, 2006). A cultura alimentar é, então, o complexo emaranhado de técnicas e representações sobre o que, quando, como, onde, com quem e por que se come, considerando também as influências do ambiente onde se vive (ESPEITX, 2004).

No caso específico do turismo, a culinária tem sido normalmente associada ao segmento cultural, seja como atrativo principal em roteiros onde se ressalta a gastronomia de uma determinada região, seja de forma complementar em atividades de lazer e negócios. Algumas localidades no país são notoriamente conhecidas por suas tradições e variedades gastronômicas geradas pela colonização – como é o caso de comunidades típicas alemãs, holandesas, italianas e orientais – bem como pela heterogeneidade das grandes metrópoles – citando como exemplo a cidade de São Paulo, eleita em 1987 como uma, dentre as capitais mundiais da gastronomia, em função da representatividade das diversas culinárias típicas nacionais, internacionais e híbridas nela existentes.

A busca pelo típico está entre as muitas formas de diferenciação encontradas no turismo. A culinária brasileira é extremamente rica e variada, tanto em função da amplitude territorial do país quanto da miscigenação cultural. Oliveira et al. (2007) mencionam os índios, africanos e europeus como as principais raízes da culinária

brasileira. A estes, na contemporaneidade, pode-se acrescentar a influência oriental e o *fast food* como modificadores e re-criadores dos hábitos de consumo alimentar.

O feijão e a farinha – de milho e de mandioca – estão entre os elementos historicamente homogêneos dos hábitos alimentares em diversas regiões do país. Souza; Nascimento (2007) explicam que estes eram acompanhados pela carne ou o peixe, conforme a sua disponibilidade. A paçoca, composta basicamente de carne assada com farinha, foi a base alimentar de muitas correntes migratórias internas desde a época do desbravamento do interior do território nacional. Na contemporaneidade, acrescenta-se a esta lista de ingredientes que formam a identidade básica da culinária brasileira o arroz e as saladas, pratos comuns na mesa do brasileiro em diversas partes do país.

Ao longo dos tempos, algumas culinárias regionais foram se tornando mais tipificadas, criando pratos detentores de identidades próprias que, em maior ou menor grau, representam, identificam e até mesmo caracterizam determinadas regiões geográficas.

A permanência de determinados hábitos alimentares e práticas gastronômicas termina por criar um panorama gastronômico com certa coerência, desenhando as chamadas cozinhas regionais. Destas cozinhas muitas vezes emergem pratos que, por suas características de preparo e degustação, bem como por conta do significado que possuem para o grupo que os degustam, terminam por constituir símbolos locais, os chamados pratos típicos (GIMENES, 2006, p. 4).

Citando alguns exemplos, têm-se o barreado em Morretes (PR), o caldo de piranha no Pantanal e o acarajé na Bahia. As bebidas, parte do hábito de se alimentar, podem ser exemplificadas por meio do vinho no Vale dos Vinhedos, em Bento Gonçalves-RS ou da cachaça da região de Salinas (MG). Os pratos classificados como típicos exercem fascínio nos turistas, que buscam experimentar os sabores e aromas dos lugares onde visitam. Barreto (2000) lembra que diversos destinos utilizam a culinária típica para criar um produto turístico diferenciado e que vai além do convencional, do *souvenir*. Desta forma, a culinária está entre os fatores que motivam as viagens turísticas, sendo que o grau de importância a ela dado deve variar muito conforme as preferências de consumo e a disponibilidade de recursos dos turistas.

A maioria dos turistas, sobretudo os alternativos – grupo que inclui os ecoturistas – busca vivências diferenciadas daquelas vividas em seu cotidiano. Em sua busca incessante por novas experimentações, a culinária poderia assumir papel de destaque na ambientação do inusitado e do exótico, complementando as sensações proporcionadas

pelas paisagens naturais e pelo contato com outros povos. Mas é notável em diversos destinos a banalização do local em detrimento da globalização da experiência, de forma a tornar os lugares turísticos cada vez mais parecidos entre si, inclusive no que diz respeito à culinária.

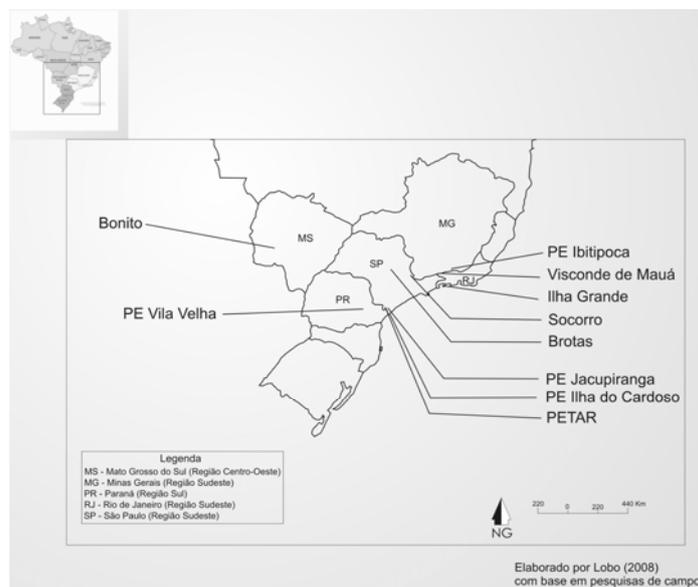
A idealização do autêntico parte do princípio básico de geração de identidade, uma forma de diferenciação. Reisinger; Steiner (2006) sugerem que o conceito de autêntico seja abandonado pelos pesquisadores de objetos turísticos, adotando a concepção dos turistas ao invés de tentar controlar o conceito. Nesse sentido, levanta-se uma questão para reflexões futuras: no âmbito da culinária, o que é autêntico ao olhar do turista? A pergunta toma um sentido ainda mais profundo ao se considerar o fato de que a maior parte dos turistas domésticos brasileiros são oriundos de cidades como São Paulo – grandes capitais com uma vasta rede gastronômica de alta qualidade. O que seria autêntico aos olhos deste paulistano, que pode vivenciar em sua própria cidade as mais diversas experiências culinárias nacionais e estrangeiras? E mais: até que ponto os lugares turísticos são dotados de uma ambientação que faça jus a esta idéia de típico, de autêntico? Estas questões contribuem para a percepção sobre os limites da autenticidade da culinária local, bem como de sua participação como atrativo e como suporte à sustentabilidade cultural no escopo das atividades ecoturísticas.

## **MATERIAIS E MÉTODOS**

Os métodos de investigação utilizados incluíram pesquisas documentais e visitas de campo em dez consagrados pólos ecoturísticos brasileiros: Parques Estaduais Jacupiranga, Turístico do Alto Ribeira (PETAR), Ilha do Cardoso (SP), Ibitipoca (MG) e Vila Velha (PR), bem como os municípios de Bonito, no Estado de Mato Grosso do Sul, Brotas e Socorro, no Estado de São Paulo e as vilas do Abraão, na Ilha Grande e Maromba e Maringá, na região de Visconde de Mauá, no Estado do Rio de Janeiro (Figura 01); escolhidos em função das experiências pessoais do autor.

Nos locais visitados, foi analisada a relação entre a concepção dos roteiros ecoturísticos e a inserção da culinária típica local nos estabelecimentos de alimentação voltados aos ecoturistas. Os aspectos identificados foram analisados por meio da técnica SWOT – *Strengths, Weaknesses, Opportunities, Threats* – para a identificação de seus pontos fortes, fracos, oportunidades e riscos. Dantas; Melo (2008) explicam que o método

SWOT é um sistema de análise de simples execução, aplicável a ambientes empresariais ou em sistemas mais complexos, como destinos turísticos.



**Figura 01:** Localização dos destinos ecoturísticos pesquisados. PE = Parque Estadual.

A análise SWOT divide o objeto pesquisado em dois ambientes: interno – o qual é intrínseco ao objeto analisado – e externo – que por sua vez, é extrínseco. Em ambos os casos, são analisadas as suas fraquezas e vantagens, tanto em suas próprias características quanto em relação aos objetos semelhantes e ao ambiente que os abriga.

## RESULTADOS E DISCUSSÃO

Para observar as ligações entre o ecoturismo e a culinária típica foram analisados alguns pólos ecoturísticos brasileiros. A princípio, foi feita uma caracterização das atividades ecoturísticas desenvolvidas nos locais pesquisados. Para tanto, optou-se por uma classificação operacional, deixando de lado a preocupação com o enquadramento teórico das atividades nas definições técnico-científicas de ecoturismo (Quadro 01).

**Quadro 01:** Atrativos ecoturísticos dos locais pesquisados.

DESTINO	PRINCIPAIS ATRATIVOS ECOTURÍSTICOS
Bonito – MS	Trilhas; Cavernas; Flutuação ( <i>snorkeling</i> ); Cachoeiras; Visualização de fauna; Mergulho e Espeleomergulho; Rapel; Bóia-Cross; Passeio de Bote.
PE Vila Velha, Ponta Grossa – PR	Trilhas; <i>Birdswatching</i> ; Furnas (cavidades naturais).
PETAR, Apiaí – SP	Trilhas; Cavernas; Rapel; Cachoeiras; Bóia-Cross; <i>Canyoning</i> ; Cavalgada.
PE Jacupiranga, Eldorado – SP	Trilhas; Cavernas; Rapel; Cachoeiras.
PE Ilha do Cardoso, Cananéia – SP	Trilhas; Praias; Visualização de fauna; Passeios de escuna; Sambaquis; Cachoeiras; Mergulho; <i>Surf</i> .
Brotas – SP	Trilhas; Cachoeiras; <i>Canyoning</i> ; <i>Cascading</i> ; <i>Rafting</i> ; Bóia-Cross;

	Cavalgada; Tirolesa; Arborismo ( <i>Canopy</i> ).
Socorro – SP	Trilhas; <i>Rafting</i> ; Bóia-Cross; Parques de Aventura.
PE Ibitipoca, Conceição de Ibitipoca – Lima Duarte – MG	Trilhas; Cavernas; Cachoeiras.
Vila do Abraão, Ilha Grande, Angra dos Reis – RJ	Trilhas; Cachoeiras; Praias; Passeios de escuna; Mergulho; Flutuação ( <i>snorkeling</i> ); Caverna.
Maromba, Visconde de Mauá – RJ; Maringá – MG	Trilhas; Cachoeiras; Rapel; <i>Rafting</i> ; Canoagem.

**Fonte:** Pesquisa do autor.

As atividades ecoturísticas mais presentes são as trilhas, realizadas em diversos níveis de dificuldade e propostas de utilização. O segundo tipo de atrativo mais mencionado são as cachoeiras, com oito menções, seguido das cavernas, com cinco menções. As atividades caracterizadas como aventura também são praticadas na maioria dos destinos pesquisados.

Posto isto, foi levantada a culinária considerada típica em cada localidade, em contraste com os principais alimentos disponibilizados aos ecoturistas (Quadro 02).

**Quadro 02:** Culinária típica e principais pratos servidos aos ecoturistas.

DESTINO	CULINÁRIA TÍPICA LOCAL/REGIONAL	CULINÁRIA TURÍSTICA
Bonito – MS	Influência indígena, paraguaia e gaúcha. Peixes, Churrasco com mandioca, Chipa, Sopa paraguaia, Guavira e Tereré.	Comida cosmopolita, churrascos, pratos à base de peixe e carnes exóticas (jacaré, javali etc). Churrasco com mandioca.
PE Vila Velha, Ponta Grossa – PR	Comida típica tropeira e alemã.	Dentro do parque, apenas uma lanchonete com salgadinhos, sucos e refrigerantes. Em Ponta Grossa, destaque à comida típica alemã.
PETAR, Apiaí – SP	Influência indígena e quilombola. Feijão; Milho e derivados (farinhas, pastéis, curau doce/salgado); Palmito Juçara; Banana; Farofa de banana; Peixes; Carne de gado; Pinhão; Saladas variadas.	Caracterizado como “comida caseira” na maioria das pousadas. Pratos de preparo simples com sabor marcante dos temperos locais. Pastéis. Lanches de trilha. Botecos bastante simples.
PE Jacupiranga, Eldorado – SP	Banana; Farofa de banana; Peixes; Carne de gado; Pinhão; Saladas variadas.	Restaurante com pratos executivos. Lanches em geral. Banana “chips” doce e salgada, bem como outros doces de banana.
PE Ilha do Cardoso, Cananéia – SP	Cozinha caiçara. Peixe; Frutos do mar; Banana; Pinga com <i>cattaya</i> .	Pratos preparados à base de peixe e frutos do mar. Destaque para as ostras frescas, produzidas na região.
Brotas – SP	Comida típica de fazenda (caipira). Carnes e peixes.	Comida cosmopolita “caipira”.
Socorro – SP		Comida cosmopolita “caipira”. Produção de cachaça artesanal.
PE Ibitipoca, Conceição de Ibitipoca – Lima Duarte – MG	Comida típica mineira. Cachaça. Compotas, com destaque para o doce de leite.	Dentro do parque, apenas uma lanchonete com petiscos, salgadinhos, lanches e pratos cosmopolitas. Comida típica mineira nas proximidades.
Vila do Abraão, Ilha Grande, Angra dos Reis – RJ	Cozinha caiçara. Peixe; Frutos do mar.	Pratos e porções preparados à base de peixe e frutos do mar, carnes vermelhas e brancas. Quiosques à beira-mar; Restaurantes de cozinha local (peixe com banana), internacional e cosmopolita.
Visconde de Mauá (Maromba), Itatiaia – RJ	Truta; Pinhão.	Destaque para as trutas preparadas em receitas diversas e para o pinhão.

**Fonte:** pesquisa do autor.

A variedade de comidas típicas identificadas nos diversos pólos ecoturísticos estudados é sobretudo impressionante. A maioria dos locais visitados apresenta algum prato típico e/ou tipificado para atender o turista, de forma a agregar valor cultural e diferenciação aos roteiros. Estes pratos aparecem em maior ou menor grau dentro da culinária utilizada no dia-a-dia destas comunidades, o que permite um questionamento sobre seu caráter eminentemente típico. Em outras palavras, pode-se questionar: estes pratos seriam realmente típicos, frutos do desenvolvimento e das relações das comunidades locais com o seu ambiente e com o seu modo de vida através dos tempos (cf. ESPEITX, 2004; GIMENES, 2006)? Ou teriam sido criados para atender os anseios da demanda ecoturística por novidades e adaptações nos produtos existentes (cf. DE LA ROSA, 2003; BUTLER, 1980 apud RUSCHMANN, 2004)? Afinal, de certa forma a manutenção ou criação destes pratos, ora chamados de típicos, muitas vezes se explica em função do papel, dos interesses e da função que deverão cumprir (ESPEITX, 2004).

A noção de típico também irá variar muito de turista para turista, conforme sua origem, grau de exigência e percepção das identidades locais. Para um turista estrangeiro, talvez grande parte da culinária brasileira venha a ser percebida como autêntica, independente do que é servido em cada lugar do país. Por outro lado, determinados pratos, vendidos como típicos, podem ser banais para um turista doméstico, o que diminui a sua perspectiva de autenticidade. Estas questões implicam de forma direta na concepção do típico e do autêntico, corroborando o que foi dito por Reisinger; Steiner (2006). Não se busca, assim, responder as questões levantadas, até porque qualquer resposta seria parcial. Todavia, busca-se questionar a legitimidade das transformações nos hábitos alimentares das comunidades locais para atender aos interesses dos ecoturistas – ou seja, aqueles que não vivem na comunidade.

Além disso, alguns aspectos observados merecem especial atenção e comentários mais detalhados. Dos dez pólos pesquisados, cinco eram áreas naturais protegidas, a maioria Parques Estaduais. O ponto comum observado nestes destinos foi a falta de uma estrutura de alimentação mais adequada e/ou inserida na idéia de culinária local no interior das áreas protegidas. Apenas os PEs Jacupiranga, Vila Velha e Ibitipoca contam com estrutura de restauração em seu interior. Todavia, nenhum deles explora de forma mais efetiva a culinária local, se limitando muitas vezes em vender salgadinhos convencionais – pastéis, bolinhos de carne e frango e outros –, lanches, petiscos e pratos executivos. No caso dos PEs Turístico do Alto Ribeira e Ilha do Cardoso, a alimentação é

oferecida em seu entorno imediato/próximo. No PETAR, a mesma situação se repete, já que o alimento mais consumido ao fim da realização das atividades ecoturísticas são os pastéis fritos. No caso da Ilha do Cardoso, o determinante ambiental lembrado por Espeitx (2004) se torna mais evidente, o que se comprova por meio dos peixes e frutos do mar servidos em diversos estabelecimentos de restauração.

A relação dos destinos com a cultura tradicional existente em alguns lugares também carece de uma atenção maior. Locais como o PE Jacupiranga possuem em suas proximidades comunidades remanescentes de quilombos e indígenas. Estas, por serem detentoras de traços culturais muito fortes, poderiam ser mais bem inseridas no desenvolvimento do ecoturismo. O mesmo ocorre em relação às culturas caiçaras, na Ilha do Cardoso e Ilha Grande; bem como a cultura caipira e tropeira, nos demais destinos.

Muitos dos destinos analisados oferecem lanches de trilha, para que os turistas possam se alimentar durante a execução das atividades em campo. Estes lanches tendem a ser pouco variados, compostos por sanduíches feitos em pão integral, frutas, sucos e barras de cereais. No entanto, é necessário compreender que o uso de alimentos “culturais” poderia se tornar um ponto delicado, dado que muitos deles são indigestos em curto espaço de tempo, por vezes mais difíceis de serem conservados, demasiadamente salgados e excessivamente calóricos. Desta forma, compreende-se o uso dos lanches quase que padronizados para os ecoturistas. Ainda assim, algumas exceções poderiam ser bem aproveitadas, como o uso da banana, outras frutas e alguns tubérculos e raízes, abundantes nos locais pesquisados, e que poderiam ser processados e/ou fritos/assados, se tornando adequados sob o ponto de vista nutricional e fisiológico. Com isso, acentua-se melhor a perspectiva de compreensão dos lanches – muito mais caracterizados como *fast food* – como parte da atratividade turística.

Tais modificações podem tornar os produtos ecoturísticos mais inusitados e atrativos, agregando sabor às experiências junto à natureza. Como lembra Santos (2007), os momentos, lugares e formas de servir os alimentos também geram significações diferentes. Em outras palavras, a oportunidade de comer um alimento diferenciado, marcado pelo imaginário de culinária local, em um ambiente como uma caverna, uma cachoeira, uma montanha ou um manguezal pode ser uma experiência ecoturística das mais marcantes em seu aspecto positivo.

## **Pontos fortes e oportunidades: ecoturismo com sabores típicos**

Alguns pontos fortes também devem ser ressaltados. Lugares como Visconde de Mauá exploram de forma mais caracterizada a truta, peixe disseminado na região em função da abundância de água de qualidade, clima e relevo favoráveis. Diversos pratos da culinária local, nomes de restaurantes e até o artesanato utilizam ou fazem alusão ao peixe em questão. Os destinos à beira-mar também fazem bom proveito dos frutos do mar e dos peixes, com especial destaque para os peixes com banana e/ou preparados em folhas vegetais, como a Bananeira e o Capim Assa-peixe, em Ilha Grande e as ostras de Cananéia, na Ilha do Cardoso. A infusão de pinga com folhas de *Cattaya*, árvore típica da região é também outro destaque curioso da cultura caiçara do litoral sul-paulista.

O pinhão aparece como uma oportunidade para agregar valor ao turismo, ainda pouco explorado na região do PETAR e de forma mais efetiva por meio de um festival de pratos preparados a partir da semente em Visconde de Mauá. O mesmo ocorre em Bonito, com o uso da guavira, fruta típica da região. A Festa da Guavira, um evento tradicional da comunidade, cada vez mais é divulgado junto ao *trade* turístico, incrementando a oferta da pré-temporada de verão. Estes destinos, por meio das iniciativas mencionadas, se inserem na perspectiva de diferenciação (cf. BARRETO, 2000; WEARING; NEIL, 2001). Também em Bonito, o tereré – bebida preparada com água gelada e erva mate, cercada de um ritual de preparo e consumo – aparece como um traço marcante da cultura regional, mas que ainda é pouco disseminado junto aos turistas.

Outra oportunidade evidente é a utilização da agricultura orgânica como diferencial (LOBO; MARTINS, 2004). Embora seja uma prática mais disseminada na contemporaneidade, a agricultura orgânica – sem o uso de agrotóxicos e adubos químicos – apregoa o retorno às formas mais primitivas de produção agropecuária. Esta re-valorização da cultura tradicional é oportuna para os lugares pesquisados, que em sua maioria, têm nas comunidades rurais o ponto de apoio para a hospedagem e alimentação dos ecoturistas. Além disso, em muitas destas comunidades a agricultura orgânica já é praticada, embora muitas vezes ainda não seja certificada. A sua inserção no ecoturismo poderia contribuir com o processo de valorização do local em detrimento do global – muito embora seja feito em função de uma nova prática global hábitos alimentares mais saudáveis. Outro benefício da agricultura orgânica é o uso de mais mão-de-obra –

gerando maior distribuição de renda – proporcional à diminuição no uso de agrotóxicos – compatível com a realidade de conservação da natureza vivenciada nestes locais.

Os pratos típicos relacionados a correntes colonizadoras também merecem destaque. A comida mineira, marcada pela ruralidade do interior do Brasil, de sabor característico e rusticidade latente é um diferencial nas imediações do PE Ibitipoca. Na mesma linha, destacam-se como oportunidades a serem mais bem exploradas: a comida tropeira na região do PE Vila Velha, PR, em Brotas e em Socorro, SP; a miscigenação cultural entre gaúchos, guaranis e outras tribos indígenas na Serra da Bodoquena; a culinária quilombola no Vale do Ribeira e a forte influência indígena com o milho na região do PETAR, com destaque para Apiaí, SP, onde alguns pratos já foram transformados em Patrimônio Cultural do município. Os cinco casos compõem uma gama de culinárias de base rural e tradicional, pautada em alimentos disponíveis em suas regiões e em costumes mantidos através dos tempos.

Uma última oportunidade foi observada no uso dos frutos da palmeira juçara (*Euterpe edulis*), típica da Mata Atlântica brasileira e ameaçada de extinção em alguns lugares face à extração clandestina para a produção de palmito. Por outro lado, uma série de subprodutos a base de seu fruto já foram testados e aprovados, como bolos, doces, salgados e até mesmo a sua polpa na forma do “juçaraí”, com nome fazendo alusão ao açai. Neste caso, tratam-se de opções de uso mais sustentável – já que a supressão da palmeira não é necessária para a obtenção dos frutos – e que pode se reverter na geração de emprego e renda para as populações locais, bem como reverter em oportunidades de conservação da Mata Atlântica.

### **Pontos fracos e ameaças: a cultura cosmopolita e o *fast food* no ecoturismo**

O maior ponto fraco identificado foi o uso de pratos cosmopolitas, muitas vezes caracterizados como comida caipira ou da fazenda. Alimentos como as carnes – de frango, porco ou gado –, arroz, feijão, batata, saladas, doces e compotas, aparecem indistintamente nos destinos dos cinco Estados pesquisados: Paraná, São Paulo, Minas Gerais, Mato Grosso do Sul e Rio de Janeiro. Muitas vezes, são caracterizados como comida caipira, da fazenda, mineira ou tropeira, mas sem apresentar grandes diferenciais ou características muito particulares. Certamente, esta presença massificada de

determinados pratos, que se insiste em chamar de típicos, culmina por transformar as culturas locais e descaracterizar culturalmente os roteiros ecoturísticos.

Este aspecto é também analisado sob o âmbito das ameaças, considerando a invasão do *fast food* e a banalização das culturas e culinárias tradicionais locais. Em se tratando de destinos caracterizados e/ou que se esforçam para serem vendidos como ecoturismo, esta iniciativa vai de encontro ao que se espera para um produto ecoturístico, uma vez que Krippendorf (2006) lembra que os ecoturistas estão em busca de estruturas e oportunidades que não se assemelhem àquelas procuradas por turistas convencionais. Graburn (1995) afirma que os turistas estão em busca de uma realidade diferente daquela vivenciada em seu cotidiano, buscando com isso a vivência de um momento extraordinário em suas vidas. Isto não implica em uma visão folclórica e purista dos costumes locais, já que o interesse dos turistas “se concentra mais em ‘ver’ os costumes que já ‘perderam’ do que em descobrir realmente o que já foram as comunidades receptoras, agora ‘empacotadas’ em produtos turísticos” (DE LA ROSA, 2003, p. 159).

Desta forma, existe a necessidade de se buscar um equilíbrio entre a tradição culinária, a vontade das comunidades em se adequar a novos hábitos alimentares e as expectativas dos turistas. Certamente, isto não implica em sua descaracterização total ou na adoção de insumos, modos de preparo e de servir que sejam idênticos aos dos locais de origem dos ecoturistas – muito mais marcados pela praticidade do que pelo prazer de se ingerir um alimento carregado de impressões visuais, olfativas e gustativas que o tornem uma experiência marcante e inesquecível.

## CONCLUSÕES

O ecoturismo está em crescente expansão no Brasil, se firmando cada vez mais como uma alternativa viável de mercado, como um campo profícuo de estudos e como uma forma menos predatória de manutenção das comunidades locais a ele envolvidas. Notoriamente analisado sob a ótica dos atrativos naturais, o ecoturismo inclui também a perspectiva cultural, por meio dos costumes, modos de produção e de expressão dos autóctones.

Estudos como os feitos por Barreto (2000), De La Rosa (2003), Espeitx (2004) e Wearing; Neil (2001) demonstram, sob diferentes ângulos e prismas de análise, as

possibilidades de aproveitamento da culinária local – esta compreendida de forma geral como parte do patrimônio cultural – como diferencial para o ecoturismo. Tais possibilidades podem ser empreendidas sob a justificativa da ampliação da sustentabilidade cultural, bem como sob a ótica dos anseios e padrões de consumo dos ecoturistas.

Nos casos estudados no Brasil, percebeu-se que a culinária local é mais bem aproveitada nos destinos ecoturísticos onde as características de sua formação cultural e de sua população são menos cosmopolitas, com traços culturais tradicionais mais marcantes e onde o meio ambiente ainda é determinante de certos padrões de produção e comportamento. Considerando os aspectos levantados durante os resultados e discussões apresentados, o Quadro 3 sintetiza a análise realizada nos dez pólos ecoturísticos pesquisados.

Por outro lado, fica também evidente a necessidade de ampliar essa inserção cultural nos roteiros ecoturísticos. Isto perpassa duas vertentes: a compreensão de planejadores, gestores e operadores do mercado ecoturístico sobre a real representatividade do ecoturismo, indo além da natureza em suas diversas formas como atrativo; bem como a revalorização dos hábitos e costumes locais em detrimento das práticas globais de consumo que, em maior ou menor grau, tendem a invadir e a massificar a culinária local.

**Quadro 03:** Síntese da Análise SWOT da culinária local nos destinos ecoturísticos

PONTOS FORTES	OPORTUNIDADES
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Trutas (Visconde de Mauá-RJ);</li> <li>• Ostras (Ilha do Cardoso-SP);</li> <li>• Churrasco com mandioca e tereré (Bonito-MS);</li> <li>• Comida mineira (PE Ibitipoca-MG).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Guavira (Bonito-MS);</li> <li>• Pinhão (Visconde de Mauá-RJ; PETAR-SP);</li> <li>• Derivados do milho: curau doce e salgado, farinhas, bolo, pastel, encapotado (PETAR-SP);</li> <li>• Comida tropeira (PE Vila Velha-PR, Brotas e Socorro-SP) e quilombola (PE Jacupiranga-SP);</li> <li>• Produtos orgânicos;</li> <li>• Derivados do fruto da palmeira juçara – bolos, doces, salgados, “juçaraí” (destinos ecoturísticos da Mata Atlântica).</li> </ul>
PONTOS FRACOS	RISCOS
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Culinária cosmopolita, salgadinhos e lanches em diversos destinos.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Invasão do <i>fast food</i> nos pólos ecoturísticos e banalização da cultura e culinária tradicional local.</li> </ul>

**Fonte:** Elaborado pelo autor.

Por fim, levantam-se novas questões para fomentar as pesquisas que relacionam o ecoturismo à culinária local:

- Como se dá a relação entre a culinária local e o ecoturismo em regiões como o Norte e o Nordeste do Brasil, onde determinados padrões culturais transcendem a massificação cosmopolita dos costumes e hábitos alimentares?
- Qual seria a reação dos ecoturistas face à inserção de alimentos mais “regionais” nos lanches servidos durante as atividades ecoturísticas? Isto ampliaria a sua satisfação e percepção de qualidade? E que implicações esta inserção traria no campo da fisiologia alimentar das atividades físicas em meio à natureza?
- Qual é o limite da tipificação da culinária local? Até que ponto ela deve atender o resgate às suas raízes e a partir de quando deve atender aos anseios dos turistas? E a comunidade autóctone, como deve se posicionar diante deste embate de forças e interesses distintos?
- Se determinados alimentos, bebidas e rituais de consumo são característicos das populações autóctones dos locais pesquisados, representando muitas vezes a comunhão e a identidade locais, qual seria o limite de apropriação destes elementos pelo mercado ecoturístico?

Espera-se que a busca pela discussão destas questões contribua para a compreensão do significado real do ecoturismo, bem como na ampliação do respeito aos costumes e tradições alimentares daqueles que vivem nos pólos ecoturísticos do Brasil e do mundo.

## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BARRETO, M. **Turismo e legado cultural**. Campinas: Papyrus, 2000.

BENI, M.C. Conceituando turismo rural, agroturismo, turismo ecológico e ecoturismo. In: BARRETO, M.; TAMANINI, E. **Redescobrimo a ecologia no turismo**. Caxias do Sul: EDUCS, 2002.

BRASIL. **Constituição da República Federativa do Brasil de 1988**. Brasília: Câmara dos Deputados, 1988.

BRASIL. MINISTÉRIO DO MEIO AMBIENTE. MINISTÉRIO DA INDÚSTRIA, COMÉRCIO E TURISMO. IBAMA. EMBRATUR. **Diretrizes para uma política nacional de ecoturismo**. Brasília: Embratur, 1994.

DANTAS, N.G. de S.; MELO, R. de S. O método de análise SWOT como ferramenta para promover o diagnóstico turístico de um local: o caso do município de Itabaiana, PB. **Caderno Virtual de Turismo**, Rio de Janeiro, v.8, n.1, p.118-130, 2008.

DE LA ROSA, B.M. Nuevos turistas en busca de un nuevo producto: el patrimonio cultural. **Pasos Revista de Turismo y Patrimonio Cultural**, v.1, n.2, p.155-160, 2003.

DIEGUES, A.C.S. **O mito moderno da natureza intocada**. São Paulo: Hucitec, 2000.

ESPEITX, H. Patrimonio alimentario y turismo: una relación singular. **Pasos Revista de Turismo y Patrimonio Cultural**, v.2, n.2, p.193-213, 2004.

- GIMENES, M.H.S.G. Patrimônio gastronômico, patrimônio turístico: uma reflexão introdutória sobre a valorização das comidas tradicionais pelo IPHAN e a atividade turística no Brasil. In: SEMINÁRIO DE PESQUISA EM TURISMO NO MERCOSUL, 4, Caxias do Sul, 2006. **Anais**. Caxias do Sul: UCS, 2006. p.1-15. Impresso.
- GRABURN, N.H.H. Tourism: the sacred journey. In: SMITH, V. **Hosts and guests: the anthropology of tourism**. Philadelphia: University of Pennsylvania, 1995.
- KRIPPENDORF, J. **Sociologia do turismo**: para uma nova compreensão do lazer e das viagens. 3 ed. São Paulo: Aleph, 2006.
- LOBO, H.A.S.; MARTINS, P.C.S. Diferenciais qualitativos para o turismo rural. **Arandu**, v.28, n.2, p.48-54, 2004.
- LUCA, V.G.; SANTIAGO, A.G. O patrimônio cultural como produto turístico. In: ENCONTRO NACIONAL DE TURISMO EM BASE LOCAL, 10, João Pessoa, 2007. **Anais**. João Pessoa: ENTBL, 2007.
- OLIVEIRA, C.R.; BUTUHY, J.C.; FONSECA, M.T. Comunidade, iniciativa privada e governo municipal: uma aliança pela cultura de Silveiras, SP. In: ENCONTRO NACIONAL DE TURISMO EM BASE LOCAL, 10, João Pessoa, 2007. **Anais**. João Pessoa: ENTBL, 2007.
- PIRES, P.S. **Dimensões do ecoturismo**. São Paulo: Senac, 2004.
- REISINGER, Y.; STEINER, C.J. Reconceptualizing object authenticity. **Annals of Tourism Research**, v.33, n.1, p.65-86, 2006.
- RUSCHMANN, D. M. **Turismo e planejamento sustentável**: a proteção do meio ambiente. 11 ed. Campinas: Papirus, 2004.
- SANTOS, C.N. Somos lo que comemos: identidad cultural y hábitos alimenticios. **Estudios y Perspectivas en Turismo**, v.16, n.2, p.234-242, 2007.
- SOUZA, A.L.B.; NASCIMENTO, L.M.T. Projeto feira livre com turismo: o caso da feira do Bairro das Rocas, Natal, RN. In: ENCONTRO NACIONAL DE TURISMO EM BASE LOCAL, 10, João Pessoa, 2007. **Anais**. João Pessoa: ENTBL, 2007.
- SMITH, V. Introducion. In: SMITH, V. **Hosts and guests: the anthropology of tourism**. Philadelphia: University of Pennsylvania, 1995.
- WEARING, S.; NEIL, J. **Ecoturismo**: impactos, potencialidades e possibilidades. Barueri: Manole, 2001.