

e-book

Turismo gastronômico pelo Nordeste brasileiro



SEBRAE



Introdução

Gastronomia e turismo são duas riquezas do Brasil que se relacionam muito bem. Parte do tempo dos viajantes é dedicado ao consumo de alimentos, entretanto, é preciso entender que o turismo gastronômico vai muito além da necessidade básica do ser humano de se alimentar. O segmento, na verdade, propõe ao viajante uma experiência diferente, estabelecendo uma conexão com a identidade da cultura local através do compartilhamento de valores e costumes de um povo.

Analisando a partir da perspectiva histórico-cultural, o turismo gastronômico é um importante aliado na geração de oportunidades para posicionar produtos e destinos no mercado turístico utilizando elementos da cultura local e a culinária típica.

Serviços e produtos relacionados às práticas gastronômicas de uma localidade podem ser considerados um diferencial de mercado suscetível de proporcionar experiências únicas para o turista e dinamizar o desenvolvimento do turismo, não só em um destino específico, mas em toda uma região onde há locais com características que podem ser complementares ao destino principal. O turista, por exemplo, pode ter como objetivo principal conhecer a gastronomia de um destino e interesse complementar nas demais atividades turísticas.



O turista do turismo gastronômico

O turista deste segmento tem buscado novas vivências e ter contato com estilos de vida diferente do seu. Assim, a identidade gastronômica, enquanto elemento da cultura de um povo, pode ser considerada e trabalhada como

um atrativo turístico ao proporcionar ao turista, além de experimentar os pratos típicos do destino, conhecer o cotidiano, a cultura da comunidade e, até mesmo, participar ou acompanhar o processo de produção de algum produto típico.

Os locais onde as atividades turísticas são realizadas, por sua vez, veem a oportunidade de revigorar sua identidade cultural através da preservação e do fortalecimento de seus bens culturais, ao mesmo tempo que criam meios para o desenvolvimento sustentável do turismo.

Dessa forma, para fomentar o turismo gastronômico, os recursos disponíveis em uma região devem ser tratados como potenciais geradores de desenvolvimento, através da valorização da produção rural, da visita a essas propriedades ou por meio da degustação de alimentos.



Raízes da gastronomia

Diversidade é uma das palavras que representam a gastronomia brasileira. A influência de várias etnias está presente em pratos típicos de todas as regiões do país. As culinárias indígena, africana, portuguesa, alemã, entre outras, emprestam suas tradições e hábitos alimentares à cozinha brasileira, o que a torna rica e cheia de delícias.

Do preparo da comida à apresentação do prato, todo o processo é um verdadeiro ritual cheio de tradições, símbolos e valores que nos contam histórias vividas pelos povos locais. Implícito ao ato de comer, estão diversos aspectos como cultivo, hábitos, significados e tradições próprios de um determinado local e que variam

conforme sua história, cultura, geografia e situação socioeconômica. Tudo isso contribui para sua identidade gastronômica.

Para proteger esses saberes e tradições, o Iphan (Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional), atua hoje na defesa de oito bens imateriais de identidades gastronômicas:

- Ofício das Paneleiras de Goiabeiras – ES;
- Ofício das Baianas de Acarajé – BA;
- Modo Artesanal de Fazer Queijo de Minas – MG;
- Sistema Agrícola Tradicional do Rio Negro – AM;
- Produção Tradicional e práticas socioculturais associadas à Cajuína – PI;
- Modos de Fazer Cuias do Baixo Amazonas – PA;
- Tradições Doceiras da Região de Pelotas – Arroio do Padre, Capão do Leão, Morro Redondo, Turuçu – RS;
- Sistema Agrícola Tradicional de Comunidades Quilombolas do Vale do Ribeira – SP.

É notório que a gastronomia típica, junto com a história de um povo e seu contexto cultural, faz de cada prato um símbolo do lugar.



Tradições culinárias nordestinas e turismo gastronômico

Nota-se que dois dos oito bens mencionados acima estão localizados no Nordeste, o que contribui para que a região esteja entre os principais polos gastronômicos do país e ressalta o potencial da sua culinária como motor para o turismo.

A culinária nordestina é marcada pela influência da cultura dos escravos negros que trabalhavam nas fazendas de cana-de-açúcar e consumiam as partes que não eram consideradas nobres do gado bovino, do porco e do frango. Os índios também deixaram sua marca, no hábito de comer raízes como o inhame e a mandioca (ou macaxeira).

Acrescenta-se, ainda, os peixes e frutos do mar, abundantes nas cidades costeiras, as frutas típicas, como a graviola, a mangaba e o taperabá ou cajá, que se transformam em doces e sobremesas deliciosas muito tradicionais e que fazem sucesso entre os turistas. Com tudo isso, roteiros gastronômicos não faltam na região.



Roteiros gastronômicos da Bahia:

Na Bahia, tudo é bem temperado e lá, existem pratos que não se encontram em nenhuma outra parte do Brasil. A importante influência negra na culinária baiana está marcada no uso do azeite de dendê, vindo da África. Outros sabores presentes na culinária baiana são originários de países como Nigéria, Costa do Marfim, Congo, Moçambique e Angola.

Salvador:

A cidade representa os hábitos culinários comuns a toda Bahia, como o vatapá, carurus, moqueca baiana, feijoada de frutos do mar, abará (bolinho de feijão fradinho moído embrulhado em folha de bananeira) e acarajé.

Prado:

O *Festival Gastronômico e Cultural de Prado*, que ocorre anualmente, é uma ótima opção para os turistas amantes da culinária e já se consolidou como um dos principais atrativos da Costa das Baleias e da Bahia. Vários estabelecimentos participantes oferecem um prato, especialmente criado para o evento, valorizando ingredientes regionais. Além do festival em si, o evento conta com passeios, concursos gastronômicos, oficinas de culinária, cozinha show em feira livre, treinamento e apresentações culturais de grupos locais, feira de artesanato, entre outras atividades.

Praia do Forte:

Ótimo local para comprar cachaças artesanais, manteigas de garrafa, pimentas, licores de frutas locais (jambo, cajá, jenipapo) e as famosas cocadas.

Porto Seguro

O Roteiro Terra Mãe do Brasil, seus caminhos, segredos

e sabores é um dos oito roteiros estruturados na 1ª Edição do projeto Experiências do Brasil Rural, do Programa Nacional de Turismo Gastronômico do Ministério do Turismo. Criado em 2021, é muito interessante para os apreciadores da paisagem rural e das tradições da culinária autêntica.

Neste roteiro, o turista pode contemplar e interagir com a terra, os animais, a vegetação e até mesmo fazer cicloturismo entre sítios e fazendas. Entre as experiências únicas, o visitante tem como opções a visita ao Celeiro Orgânico e Sítio Santiago - Opção pela vida saudável; Trevo dos Búfalos - Entre queijos e búfalos; Hotel Sparvati - Jantar no Sparvati; Bahia Active - Cicloviagem pelo mundo rural da Terra Mãe do Brasil, muito além das belas praias da Costa do Descobrimento.

Roteiros gastronômicos do Ceará:

Fortaleza:

Na região central de Fortaleza, está localizado o bairro da Varjota, um pequeno reduto do que há de melhor na culinária da cidade. Com mais de 100 estabelecimentos gastronômicos, o Pólo Gastronômico da Varjota tem opções para todos os gostos.

Juazeiro do Norte:

Cidade famosa por sua carne de sol com macaxeira, queijo da terra e mugunzá de charque, mocotó de boi, feijão e milho.

Cascavel:

O *Festival da Sardinha* realizado na praia do Caponga é um evento com shows, apresentações culturais e muitas delícias gastronômicas. A sardinha, é claro, entra como prato principal desde os mais simples aos mais requintados. A praia do Caponga é o maior porto pesqueiro de velas de pano do Ceará e um dos locais preferidos para pesca da sardinha, que é consumida nos restaurantes e barracas de praia.

Roteiros gastronômicos de Alagoas:

Por toda Alagoas, o caldinho de sururu é bem diferente dos outros estados do Nordeste, tanto pela sua consistência como por conter menos caldo, levando bastante cebola, alho e pimentão, além do leite de coco.

Costa dos corais:

Além de moquecas e lagostas, há especialidades bastante particulares, como o maçunim (mais conhecido como vôngole) ao leite de coco. O bolinho de goma, ou sequilho, tem forma de concha e é muito consumido na região.

Lagoas e Mares do Sul:

O sururu de capote é o mais tradicional, feito a partir do molusco retirado das lagoas e servido com casca e tudo. Seu caldo dá origem ao pirão. Outras especialidades do local são: fritadas de siri, carapeba frita, patinha de uçá e agulhinha frita. Uma curiosidade: este peixe, o agulhinha, só consegue ser capturado em noites sem lua.

Maceió:

O *Festival Quilombola* traz as iguarias tradicionais dos quilombos e conta com uma programação variada com apresentações culturais. Durante o evento, são ofertadas oficinas gratuitas por nomes de peso do artesanato alagoano, como Dona Irineia, Patrimônio Vivo de Alagoas, que ministra oficinas de cabeças de barro.

Roteiros gastronômicos do Maranhão:

Com pratos bem menos gordurosos que no restante da região nordeste, o Maranhão tem muito presente o arroz em muitos dos seus pratos, como o arroz de toucinho, de carne, de caranguejo, de jaçanã e o típico arroz-de-cuxá acompanhado de peixes e camarões fritos e torta de caranguejo.

Outro ingrediente muito presente no estado é o açaí, ou juçara, e é utilizado de forma bem original: acompanha farinha, carne de sol, camarões e peixes.

Raposa:

Vizinha dos municípios de Sucupira do Norte, Pastos Bons e Paraibano, Raposa se situa a aproximadamente 28 km da capital São Luís e atrai muitos turistas por seu arroz de camarão.

Alcântara:

Localizada a 22 km de São Luís, a cidade é famosa por seus deliciosos doces de espécie. Semelhante a um bombocado, o doce em formato de tartaruga leva uma cobertura de coco ralado.

São Luís:

A capital maranhense tem um pouco de todas essas tradições. Em São Luís é ainda mais fácil encontrar o folclórico Guaraná Jesus, refrigerante de cor rosada e com leve paladar de cravo e canela; e a tiquira, aguardente de mandioca.

Roteiros gastronômicos da Paraíba:

O estado da Paraíba vem investindo cada vez mais em qualidade de produtos, variedade e na valorização da culinária local, o que vem contribuindo para consolidar o estado no segmento do turismo gastronômico.

A gastronomia característica da Paraíba é muito associada à gastronomia do sertanejo. De acordo com o Guia Brasil in Santiago et al (2019):

“O sertanejo é, antes de tudo, um apreciador de comida forte. Como no sertão se acorda cedo e trabalha-se muito, a culinária é vigorosa e calórica, principalmente nas refeições feitas pela manhã e ao cair da noite. O cardápio é extenso: carne de sol, feijão-verde, galinha caipira, arroz de leite, feijão-de-corda com carne de bode, rubacão (feijão, arroz, charque, queijo e legumes), baião de dois (arroz, feijão e queijo coalho), paçoca (carne de sol assada e desfiada, socada no pilão com farinha), fava, buchada de bode e sarapatel (refogado de miúdos de porco ou de bode). Para a sobremesa, uma caprichada alquimia de doces, como a pamonha, a tapioca, o queijo coalho assado com mel de engenho (caldo de cana cozido) e a coalhada com rapadura e alfenim (massa clara feita com mel de engenho).”

Areia:

No município de Areia, a 48km de Campina Grande, é realizado o *Festival Gastronômico Sabores da Terra*. O festival promove a qualificação dos serviços e divulga os empreendimentos do ramo de alimentação do Brejo Paraibano, desde os produtores rurais, artesãos, supermercados e outros distribuidores, até os estabelecimentos como bares, lanchonetes e restaurantes, valorizando a gastronomia regional e toda a sua potencialidade, resgatando e divulgando os valores culturais locais.

Outro festival realizado em Areia é o *Festival Nacional da Cachaça, da Rapadura e do Açúcar Mascavo*, com opção de visitas aos engenhos de bebidas.

Campina Grande

Nas comemorações de São João, a presença dos quitutes a base de milho: pamonhas, canjicas, mungunzás e outros são o deleite de moradores e turistas.

Roteiros gastronômicos do Pernambuco:

As iguarias do estado pernambucano como o milho, frutos-do-mar, peixes e carne-de-sol dão origem a pratos típicos como: dobradinha, mão-de-vaca, macaxeira com charque, carne-seca com jerimum, sarapatel, canjica e pamonha. Sem falar nas tradicionais sobremesas, como: bolo-de-rolo (massa enrolada com uma camada de goiabada derretida), o bolo Souza Leão (com massa de mandioca e leite de coco) e a famosa cartola (banana frita com queijo, canela e açúcar).

Dos frutos do mar do litoral à comida regional sertaneja, passando pelas rotas do vinho, da cachaça e dos cafés, o Estado serve aos visitantes uma variedade bem extensa de alternativas de turismo gastronômico.

Gravatá, Bezerros e Caruaru:

A tapioca junto com rapadura, mel de engenho e acompanhada de queijo coalho são as atrações destas cidades, além das receitas derivadas do milho, como a canjica e a pamonha.

Essas três cidades sediam, entre os meses de novembro e dezembro, o *Festival Gastronômico do Agreste*.

Olinda:

Comer tapioca apreciando o pôr-do-sol em Olinda é a maior atração para moradores e visitantes.

Roteiros gastronômicos do Piauí:

Cheiro-verde, colorau ou urucum, açafraão e a cajuína, bebida típica do estado à base de caju, que já é considerada Patrimônio Imaterial do Piauí, são algumas das iguarias da culinária piauiense.

A *Rota das Emoções* é a melhor opção para quem quer apreciar a gastronomia não só do Piauí, mas de Fortaleza e Maranhão. É um projeto criado pelo Sebrae e o Ministério do Turismo que envolve, também, prestadores de serviços turísticos de Lençóis Maranhenses, Delta do Parnaíba e Jericoacoara.

Além da gastronomia, o turista pode apreciar paisagens maravilhosas com mares de águas cristalinas, dunas de areias douradas e trilhas ecológicas durante os 8 a 12 dias de duração do roteiro.

Teresina:

O clássico da capital do Piauí é a Maria Isabel, mistura de carne seca de gado com arroz. O arroz, juntamente com a mandioca ou mesmo a farofa, também é o acompanhamento dos pratos com carne de pato e galinha.

Região de Picos:

A cozinha sertaneja é bem presente na região de Picos, como o bode assado, o mungunzá (mistura de feijão com orelha de porco), o feijão com pequi e o arroz com abóbora.

Raimundo Nonato:

O prato típico nesta cidade é o cuscuz com carne de sol e o beiju com bode assado.

Barras, Campo Maior e Piripiri:

Os pratos mais apreciados nestas cidades são o capote, ou galinha caipira com arroz e paçoca e a batata com arroz.

Roteiros gastronômicos do Rio Grande do Norte:

A cozinha do Rio Grande do Norte se divide entre os sabores do litoral e do sertão. No litoral, iguarias como peixe e frutos do mar são os destaques. Já no interior, as preferidas são o queijo de manteiga, coalhada, feijão de corda, galinha caipira, carne de sol, paçoca e outros.

Natal:

A gíngua com tapioca é um dos orgulhos gastronômicos de Natal. O prato combina diferentes pequenos peixes fritos como recheio para a tapioca e é consumido diariamente nas praias da capital potiguar.

Pipa:

As delícias da cozinha litorânea podem ser apreciadas no *Sabores da Pipa Festival Gastronômico*. O festival busca valorizar a gastronomia, a cultura e os negócios locais, convidando turistas e público em geral a conhecer pratos especialmente preparados para a ocasião. Além da gastronomia, o evento conta também com manifestações artístico-culturais, oficinas de capacitação de mão de obra, rodas de conversa, curiosidades sobre culinária regional, entre outras atrações.

Serra de São Bento:

Nesta cidade, acontece o *Festival de Inverno de Serra de São Bento*. O Festival é considerado o maior evento do gênero no Rio Grande do Norte. O evento busca agregar cultura, gastronomia e artesanato, com uma proposta de valorização turística da Serra de São Bento no período do ano em que as temperaturas ficam mais baixas. No ano de 2019, o evento recebeu um público de 50 mil pessoas.

Roteiros gastronômicos de Sergipe:

A paixão do menor estado brasileiro é o caranguejo, a mangaba e o amendoim verde cozido. A cultura gastronômica sergipense pode ser percebida nos restaurantes, mercados e nas barraquinhas onde os costumes indígenas e sertanistas estão muito presentes.

Os principais pratos sergipanos levam muito peixe, crustáceos e frutas do Cerrado e da Caatinga. As particularidades do estado ficam por conta do cuscuz de milho, ovo de capoeira, o mingau de puba (farinha d'água) e o guaiamum (espécie de caranguejo).

Outros pratos típicos da culinária sergipana também estão presentes em outros estados do Nordeste, como o sarapatel, galinha de cabidela, a buchada, a carne-de-sol e muito camarão com leite de coco.

Estância e Itaporanga D´Ajuda:

Base da gastronomia sergipana, o aratu é um crustáceo da família do caranguejo, extremamente saboroso e utilizado em vários pratos típicos não só destas cidades, mas como em todo estado.

Barra dos Coqueiros, Indiaroba, Japaratuba e Estância:

A mangaba, fruta típica da região, é utilizada em várias receitas da culinária sergipana. É bastante utilizada na fabricação de sucos, sorvetes, doces e bebidas.

Aracaju:

Em Aracaju, o *Festival do Caranguejo* reúne restaurantes de todo o estado que criam pratos em que o caranguejo é a base da receita. A apresentação das criações ocorre na orla de Atalaia, principal praia de Aracaju.

Nossa Senhora da Glória:

Na região de Nossa Senhora da Glória, a maior bacia leiteira do estado, o destaque fica por conta dos queijos e laticínios locais produzidos por cooperativas especializadas na produção de alimentos a partir do leite de cabra, incluindo doce de leite.

Entre Nossa Senhora da Glória e Monte Verde, pode-se adquirir os famosos doces de Dona Nena, com cerca de

25 tipos diferentes. Só de cocada, estima-se uma venda diária de 10 quilos.



Conclusão

Os alimentos e os saberes culinários de um povo expressam a cultura de um território e podem alcançar o status de atrativo turístico e produto turístico. Desta forma, a associação entre o universo da gastronomia nordestina e do turismo, quando bem estruturados, podem se consolidar como o principal atrativo turístico de um destino.

Por meio da gastronomia de uma região, o turista tem a oportunidade de entender e compartilhar novas expressões culturais e, a combinação de sabores, aromas, cores,

texturas e a memória do local cria um laço harmônico e duradouro entre o turista e a comunidade que o recebe.

Referências bibliográficas

COCCARELLI, Joana. [Turismo gastronômico: Região Nordeste parte I](#). Fazfacil, 2019.

COCCARELLI, Joana. [Turismo gastronômico: Região Nordeste parte II](#). Fazfacil, 2019.

MINISTÉRIO DO TURISMO. [Turismo gastronômico. Boletim de Inteligência de Mercado no Turismo](#), 9^a ed., junho de 2022.

SANTIAGO, Marina; MEDINA, Julio César; BRASILEIRO, Maria Dilma. [Saberes e sabores do turismo na Paraíba: uma análise de um Guia de Viagem](#). Universidade Federal do Rio de Janeiro. Caderno Virtual de Turismo, vol. 9, n. 3, 2019.

SEBRAE. [Plano estratégico Rota das Emoções](#). Brasília/DF, 2022.

[TURISMO GASTRONÔMICO DE SERGIPE: VEJA PRATOS IMPERDÍVEIS](#). **Todos Destinos**.

[TURISMO GASTRONÔMICO: PRINCIPAIS DESTINOS NO BRASIL E NO MUNDO](#). **Passagenspromo**, 2022.



/sebrae



/tvsebrae



@sebrae



@sebrae