

UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CEARÁ - UECE
MESTRADO PROFISSIONAL EM GESTÃO DE NEGÓCIOS
TURÍSTICOS – MPGNT



EVELINE PORTO SALES AGUIAR

CORES E SABORES DA GASTRONOMIA NO CEARÁ: A COZINHA
INTERNACIONAL DOS RESTAURANTES DA PRAIA DE CANOA QUEBRADA/CE

FORTALEZA – CEARÁ
2015

EVELINE PORTO SALES AGUIAR

**CORES E SABORES DA GASTRONOMIA NO CEARÁ: A COZINHA
INTERNACIONAL DOS RESTAURANTES DA PRAIA DE CANOA QUEBRADA/CE**

Dissertação apresentada ao Curso de Mestrado em Gestão de Negócios Turísticos da Universidade Estadual do Ceará (UECE), como requisito para obtenção do título de Mestre em Gestão de Negócios Turísticos.

Orientadora: Prof.^a Dr.^a Keila Cristina Nicolau Mota.

FORTALEZA – CEARÁ

2015

EVELINE PORTO SALES AGUIAR

**CORES E SABORES DA GASTRONOMIA NO CEARÁ: A COZINHA
INTERNACIONAL DOS RESTAURANTES DA PRAIA DE CANOA QUEBRADA/CE**

Dissertação apresentada ao Curso de Mestrado em Gestão de Negócios Turísticos da Universidade Estadual do Ceará (UECE), como requisito para obtenção do título de Mestre em Gestão de Negócios Turísticos.

Aprovada em:

BANCA EXAMINADORA

Prof.^a Dr.^a Keila Cristina Nicolau Mota (orientadora)
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará – IFCE

Prof.^a Dr.^a Laura Mary Marques Fernandes
Universidade Estadual do Ceará – UECE

Prof. Dr. José Solon Sales e Silva
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará – IFCE

Dedico aos meus filhos Gabriel Porto Sales Aguiar e Letícia Porto Sales Aguiar e ao meu marido Márcio dos Santos Aguiar.

“A descoberta de uma nova receita faz mais pela felicidade do gênero humano do que a descoberta de uma estrela”.

(Brillat-Savarin)

RESUMO

Esta dissertação teve como objetivo analisar a composição dos pratos típicos da cozinha internacional oferecidos nos cardápios dos restaurantes étnicos de Canoa Quebrada/CE, em 2015. A pesquisa tem relevância para a área gastronômica do município de Aracati, com foco em um de seus principais destinos turísticos – a praia de Canoa Quebrada. A intenção deste trabalho é apresentar a cozinha internacional praticada na localidade, com foco na composição dos pratos do cardápio, destacando aspectos da cozinha internacional como um atrativo para os clientes, turistas e autóctones. Foram pesquisados cinco restaurantes: Restaurante A - cozinha mediterrânea (mesclado entre a comida espanhola e italiana); Restaurante B - cozinha espanhola; Restaurante C - cozinha portuguesa; Restaurante D – cozinha francesa e italiana e Restaurante E – cozinha italiana. Os restaurantes selecionados deveriam atender aos seguintes critérios: serem restaurantes étnicos; possuírem serviço *à la carte*; e estarem catalogados como opção de restaurante no *website TripAdvisor* (2014-2015). A coleta de dados foi feita por meio da realização de entrevista estruturada com finalidade exploratória e de conhecimento e registro fotográfico do cardápio. Como resultados, observou-se a utilização de ingredientes regionais na composição de pratos internacionais, como leite de coco, coentro, cheiro verde; pimenta sem, contudo, descaracterizá-los. Assim, os ingredientes utilizados nas preparações dos restaurantes étnicos são semelhantes aos mesmos utilizados na cozinha brasileira, regional e local, diferenciando-se o modo de preparo e nomenclatura dos pratos.

Palavras-chave: Cozinha. Gastronomia. Restaurantes. Cardápio.

ABSTRACT

The research entitled "Colours and Flavours of Cearense Gastronomy: international cuisine restaurants of Canoa Quebrada / CE" aimed to analyze how the menus of ethnic restaurants of Canoa Quebrada reveal the authentic international cuisine, assuming the combination with ingredients typically regional of Ceara. The research has relevance to the dining area of the municipality of Aracati, focused on one of its main tourist destinations - the beach of Canoa Quebrada. The intention of this work is to present the international cuisine practiced in the locality, with focus on the composition of the menu, highlighting aspects of international cuisine as an attraction for tourists and natives. Were surveyed five restaurants: Restaurant - Mediterranean cuisine; Restaurant B - Spanish cuisine; Restaurant C - portuguese cuisine; Restaurant D - French cuisine and Restaurant - Italian cuisine. The restaurants selected should meet the following criteria: are ethnic restaurants; have a la carte service; and being cataloged as an option of restaurant on the website TripAdvisor (2015). The data collection was performed by means of a structured interview with exploratory purpose and knowledge and photographic record of the menu. As a result, it was observed that the use of regional ingredients in the composition of international dishes, without, however, void them. So, the ingredients used in the preparations of ethnic restaurants are practically the same as those used in Brazilian cuisine, regional and local, differentiating in the preparation, and the nomenclature of the dishes.

Key-words: Kitchen. Gastronomy. Restaurants. Menu.

SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO.....	9
2. GASTRONOMIA, ESPAÇOS DE RESTAURAÇÃO E CARDÁPIO.....	15
2.1. Alimentação, Cozinha e Gastronomia	16
2.2. Meios de Restauração.....	28
2.3. Cardápios como Instrumento de Vendas nos Restaurantes.....	33
3. COZINHA: TRAJETÓRIA E TIPOLOGIAS.....	53
3.1. A Cozinha Internacional e Regional.....	53
3.2. A Cozinha Brasileira e Étnica.....	57
3.3. A Cozinha do Século XX e XXI.....	63
4. CORES E SABORES NA GASTRONOMIA DE CANOA QUEBRADA.....	67
4.1. O Turismo e a Cozinha Regional de Canoa Quebrada.....	67
4.2. Análise da Cozinha dos Restaurantes Étnicos.....	77
4.3. Análise Comparativa dos Restaurantes Étnicos.....	99
5. CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	103
REFERÊNCIAS.....	106
GLOSSÁRIO.....	114
APÊNDICES.....	116

1. INTRODUÇÃO

O estudo intitulado “Cores e Sabores da Gastronomia no Ceará: A Cozinha Internacional dos Restaurantes da Praia de Canoa Quebrada/CE”; vincula-se ao Curso de Mestrado em Gestão de Negócios Turísticos da Universidade Estadual do Ceará (UECE), tendo como objeto de estudo os ingredientes utilizados na elaboração desses pratos dos restaurantes étnicos¹.

A gastronomia de uma sociedade é parte do costume de seu povo, revelando aspectos da sua geografia como também suas particularidades humanas, econômicas, sociais e culturais. É dinâmica e elaborada por meio da influência de diferentes grupos sociais que se relacionaram através do tempo.

Nesse sentido, os restaurantes são o espaço onde a gastronomia ganha visibilidade, sendo por isso lugares de representação social, oferecendo ambientes de descontração, lazer, manifestação de *status* social e que essencialmente devem proporcionar a satisfação das necessidades fisiológicas e o prazer intrínseco de comer. São ambientes de convivência e sociabilidade, onde as pessoas podem vivenciar plenamente os cinco sentidos: a visão, o olfato, o paladar, a audição e o tato.

Depois de vislumbrar o ambiente de um restaurante, o contato do cliente com o estabelecimento dar-se-á pelo contato com um recepcionista e/ou garçom, e, em seguida, pelo conhecimento da essência da casa, o cardápio. Este representa o instrumento de vendas de uma unidade de serviço de alimentação: é o cartão de visitas do estabelecimento e a ferramenta mais importante para o sucesso de um restaurante, por isso deve harmonizar-se com o conceito adotado, que por sua vez, deve exceder as expectativas do público alvo.

Assim, justifica-se a importância dessa pesquisa, cujo foco é o estudo da cozinha internacional que compõe os cardápios dos restaurantes étnicos da praia de Canoa Quebrada - uma temática ainda pouco estudada nas áreas de gastronomia e restauração. Trata-se de um estudo relevante para o mercado de Canoa Quebrada, uma vez que instiga os empreendedores dos espaços de restauração pesquisados para a valorização da cozinha regional, à medida que esta possa ser incorporada à

¹ Adota-se nesse estudo a referência à restaurantes étnicos, caracterizando cozinhas típicas de países como Itália, França, Portugal e outros.

cozinha internacional existente. Por fim, o estudo é de interesse da autora por caracterizar sua área de trabalho docente.

Esta investigação proporciona relevância para a área gastronômica do município de Aracati com foco em um de seus principais destinos turísticos – a praia de Canoa Quebrada, com abordagem na cozinha internacional exercida na localidade, considerando-se a composição dos cardápios.

O trabalho foi feito com restaurantes de categoria comercial classificados como restaurantes de especialidade, que por sua vez delimita-se aos restaurantes étnicos típicos com serviço *à la carte*, que oferecem à sua clientela comidas típicas de uma cultura diferente da praia de Canoa Quebrada, atraindo diferentes tipos de comensais.

Essa localidade, enquanto núcleo receptor de turistas, oferta sabores da cozinha regional (especialmente as barracas de praia), com predominância de frutos do mar como camarão, lagosta, peixe, arraia, búzio, ostra e sururu. Todavia, ressalta-se também a influência da cozinha internacional, destacando-se restaurantes contemporâneos argentinos, franceses, italianos, portugueses e espanhóis localizados na Rua Dragão do Mar, mais conhecida por *Broadway*.

No entanto, pouco se sabe sobre a origem e a formação desses restaurantes, prevalecendo a incerteza quanto à presença de uma autêntica cozinha internacional ou de uma combinação de características e ingredientes típicos do Ceará com os de outros países.

A problemática que norteia esse estudo é: Como são compostos os pratos típicos da cozinha internacional oferecidos nos cardápios dos restaurantes étnicos de Canoa Quebrada/CE?

Assim, a partir desse principal questionamento também se levantaram as seguintes perguntas de trabalho:

- a) Quais são os pratos tipicamente internacionais ofertados nos cardápios dos restaurantes étnicos em Canoa Quebrada?

b) Existem pratos tipicamente internacionais com ingredientes ou adaptações regionais² nos cardápios dos restaurantes étnicos em Canoa Quebrada?

Assim, este estudo propõe as seguintes hipóteses de trabalho:

Hipótese 01: Os restaurantes étnicos de Canoa Quebrada apresentam pratos nos cardápios da autêntica cozinha internacional, revelando traços da cozinha regional ao serem incorporados ingredientes típicos³ do Ceará. Apresentam pratos típicos dos países com os quais se identificam (portugueses, espanhóis, franceses entre outros), destacando-se pratos à base de camarão, peixes e lagosta, o que de certa forma coincide com os pratos brasileiros; a diferença, no entanto, está na nomenclatura dos pratos.

Hipótese 02: Os restaurantes étnicos apresentam pratos tipicamente internacionais com ingredientes ou adaptações regionais na composição das preparações, no modo de preparo, nos ingredientes, nas ervas, nas especiarias e nos temperos utilizados. Os temperos e especiarias unem o regional ao internacional, proporcionando aos turistas de origem nacional e internacional uma experiência com a cozinha de seus países ou uma oportunidade de conhecimento e degustação. Em Canoa Quebrada, a cozinha internacional e regional está presente na elaboração de cardápios dos restaurantes étnicos, por meio de uma mistura de etnias, combinando ingredientes, ervas, especiarias e temperos de diferentes países.

Dessa forma, esta dissertação tem como objetivo analisar a composição dos pratos típicos da cozinha internacional oferecidos nos cardápios dos restaurantes étnicos de Canoa Quebrada/CE, em 2015.

² Adaptações regionais ora apresentada nesse estudo, refere-se ao que no ambiente gastronômico convencionou-se chamar de releituras de pratos adaptando-os à realidade local. Admitindo-se a troca de determinados ingredientes por outros, sem que isso descaracterize o prato.

³ Nesse estudo, entende-se como ingredientes típicos aqueles reveladores de costumes alimentares e de produção locais.

Apresenta como objetivos específicos: identificar os pratos tipicamente internacionais ofertados nos cardápios dos restaurantes étnicos da referida região e reconhecer os pratos tipicamente internacionais com ingredientes ou adaptações regionais nos restaurantes étnicos.

No Brasil, o tema em questão é pouco pesquisado, e os estudos existentes publicados referem-se ao planejamento e engenharia de cardápio, aos assuntos mais específicos da área de nutrição; estudos mais específicos referindo-se a ingredientes, cardápio e cozinha internacional deixa a desejar. Todavia, no estado do Ceará, raros trabalhos foram publicados com foco nos serviços de alimentação da *Broadway*, o estudo existente refere-se as oportunidades e desafios que o setor de restauração de Canoa Quebrada almejava para a Copa do Mundo de 2014, encontrando como resultados uma realidade de falta de visão empreendedora e inovadora.

Esta pesquisa é exploratória, descritiva - explicativa e aplicada, tratando-se de um estudo teórico e prático, com técnica de tratamento qualitativa e estratégia de pesquisa por meio de estudos de casos múltiplos. Para a coleta de dados foram utilizadas fontes primárias e secundárias. A pesquisa em fontes primárias fundamenta-se em documentos originais, que não foram utilizados em nenhuma pesquisa, pois foram coletados pela primeira vez pela pesquisadora por meio de entrevistas, questionários e observação *in locu*.

Por sua vez, os dados secundários referem-se à revisão da literatura, fundamentada em teóricos da gastronomia e turismo, tornando possível compreender a realidade dessa necessidade de Canoa Quebrada por meio de comparações e cruzamentos do tema, fundamentado nos principais teóricos da gastronomia. As categorias de análise são: gastronomia (FREIXAS e CHAVES, 2001; FRANCO, 2004; LAEAL, 2007); cozinha (FERNANDES, 2005; BRILLAT-SAVARIN, 1995; COLLAÇO, 2008); restaurantes (SPANG, 2003; PACHECO, 2005; CASTELLI, 2003); cardápios (TEICHMANN, 2007; VASCONCELLOS, CAVALCANTI E BARBOSA (2002) e turismo (MOTA, 2013; BARRETO, 1991; OMT, 2001; ANDRADE, 2001). Esses autores apresentam referências teóricas que ajudaram na compreensão da gastronomia pela ótica histórica, entrelaçada pela cozinha como principal caminho para a elaboração de pratos e cardápios, bem como o uso de ingredientes e modos de preparo.

A coleta de dados inicialmente ocorreu pela escolha dos restaurantes, os quais deveriam atender aos seguintes critérios: serem restaurantes étnicos; possuírem serviço *à la carte*; e estarem catalogados como opção de restaurante no website *TripAdvisor* (2014-2015)⁴. Dessa maneira, foram pesquisados cinco restaurantes, correspondendo a um universo de 100%; onde este universo atende aos requisitos de restaurantes de categoria étnica, com serviço *à la carte* e catalogado no site que estão localizados na *Broadway* e Rua Nascer do Sol de Canoa Quebrada.

Os restaurantes foram selecionados no período de outubro de 2014, atendendo os critérios referidos, sendo eles: Restaurante A - cozinha mediterrânea com destaque para a comida espanhola; Restaurante B - cozinha espanhola; Restaurante C - cozinha portuguesa; localizados na *Broadway*; além do Restaurante D – cozinha francesa e italiana e Restaurante E – cozinha italiana, localizados em rua paralela à *Broadway* – Rua Nascer do Sol.

As visitas aconteceram no período compreendido entre outubro de 2014 e março de 2015. A fase de pesquisa de campo foi organizada em duas etapas:

1ª Etapa: Inicialmente a forma de coleta de dados aconteceu por meio da realização de entrevista estruturada com finalidade exploratória e de conhecimento, utilizando um roteiro com perguntas abertas, gravadas pela autora, dirigidas ao gerente do restaurante. Para a realização da entrevista foi registrado o consentimento livre e esclarecido dos sujeitos que manifestaram a sua anuência em participar da pesquisa, com a assinatura de um Termo de Consentimento Livre e Esclarecido, o qual foi elaborado em duas vias, sendo uma retida pelo sujeito da pesquisa e uma arquivada pelo pesquisador.

Assim, a entrevista teve como foco a contextualização da origem e histórico dos restaurantes e, também, o conhecimento sobre as preparações dos cardápios. Os dados coletados foram gravados e transcritos, para evitar erros, evitar respostas induzidas e para reavaliar o direcionamento da investigação (ALBERTI, 1990).

2ª Etapa: Foi feita a observação do cardápio com registro fotográfico, levando-se em consideração apenas os pratos principais da casa. Foram

⁴ A proposta do website *TripAdvisor* é oferecer aos turistas e clientes em geral, uma relação de hotéis e restaurantes com indicativos de preços e avaliações de satisfação de clientes.

identificados os ingredientes dos pratos do cardápio com características da cozinha internacional e regional do Ceará, sob o enfoque da adaptação às possibilidades regionais. Os ingredientes dos pratos foram observados por meio do cardápio e pela entrevista. Por falta de ficha técnica não foi possível utilizar este instrumento de análise, visto que pelo porte dos empreendimentos, os proprietários dispensam. Do ponto de vista da cozinha internacional convém mencionar que ela não é apenas um livro de receitas de diversas origens, mas também técnicas e princípios que admitem adaptação às possibilidades locais. É cozinha internacional pelo talento e habilidade do *chef* que usa os fundamentos da cozinha clássica para reinterpretar e fazer releituras de receitas transformando a comida clássica e tradicional em novos sabores e fusões. Assim “a mola mestra da cozinha internacional é a inventividade e o interesse pelo inédito, ao contrário da cozinha regional, que resiste à novidade e tende a considerar inaceitável tudo o que desconhece” (FRANCO, 2004, p.256).

Este estudo possibilita, então, refletir sobre a composição dos pratos contidos nos cardápios dos restaurantes étnicos pesquisados. Considerando-se como público alvo os próprios empreendedores dos restaurantes étnicos de Canoa Quebrada, além dos pesquisadores do turismo, hotelaria, gastronomia e pessoas que tenham interesse na temática.

A pesquisa foi estruturada em cinco partes, compreendidas: Seção I - Introdução; apresenta a justificativa, problema, objetivos e metodologia. Seção II - Gastronomia, espaços de restauração e cardápio; propõe uma reflexão sobre o uso do termo gastronomia; restauração, e cardápio. Seção III - Cozinha: trajetória e tipologias; mescla as cozinhas, dos tempos mais remotos até os dias contemporâneos, destacando-se e diferenciando-se as cozinhas internacionais e regionais das cozinhas brasileira e étnicas. Seção IV - Cores e sabores na gastronomia de Canoa Quebrada; focando nos resultados da pesquisa de campo abordando a restauração, enfatizando a cozinha internacional e regional dos restaurantes e os seus respectivos cardápios. E por fim a Seção V - Considerações finais; constatando se as hipóteses iniciais levantadas, foram confirmadas ou refutadas e se os objetivos foram atingidos.

2. GASTRONOMIA, ESPAÇOS DE RESTAURAÇÃO E CARDÁPIO

Esta seção propõe uma reflexão sobre o uso do termo gastronomia; apresenta os meios de restauração, como forma de atender a um desejo e necessidade dos comensais. Direciona-se a compreender como a alimentação, cozinha e gastronomia se relacionam e como cada uma desempenhou e desempenha um papel social na vida do homem, enquanto elemento integrante e classificador da sociedade. Logo, será apresentado como a alimentação surgiu e, a partir disso, como se originou a cozinha e posteriormente a gastronomia de uma forma mais ampla e diversificada.

Serão abordados também os meios de restauração e as suas tipologias, onde esses espaços representam desde a sua origem lugares de descontração, lazer, entretenimento e prazer. Traça-se a sua evolução, partindo-se do século XVIII até os dias da contemporaneidade, onde se pode encontrar diversos tipos de restaurantes para atender aos públicos mais exigentes e seletivos.

Por fim, aborda-se como o cardápio pode ser um instrumento de vendas de um restaurante, numa perspectiva tanto de apresentação quanto de *layout*, como a sequência de pratos no cardápio. A finalidade nesse tópico será discorrer sobre o histórico e o significado do cardápio, em que serão apresentados os elementos fundamentais para a construção e apresentação adequada desse menu, destacando-se aspectos como formas de sequência; fatores determinantes para a sua elaboração e planejamento; características visuais de um menu; tipos deles e formatos de cartas.

O cardápio deve conceber a montagem do restaurante, pois deve-se levar em consideração o tipo de ambiente, a decoração, o tipo de cozinha a ser montada, a matéria-prima a ser utilizada e até mesmo a mão de obra a ser recrutada. Pode parecer que tal relação de comidas e bebidas oferecidas não tenha essa influência abrangente sobre o ambiente da restauração, porém mais adiante essas incertezas serão esclarecidas.

2.1. Alimentação, Cozinha e Gastronomia

A necessidade de se alimentar parte de uma necessidade que o ser humano possui para que possa sobreviver e poder realizar as atividades básicas da sua rotina diária. Pensando assim, Schlüter (2003, p. 13) afirma que “a alimentação cumpre com uma função biológica ao fornecer ao corpo as substâncias indispensáveis para sua subsistência”. Logo, a comida está ligada intrinsecamente à alimentação, como uma necessidade fisiológica.

A partir dessa reflexão, a alimentação cumpre no ser humano uma função vital, visto que o homem necessita da comida para sobreviver e para saciar as necessidades nutricionais do corpo, de forma que possa desenvolver atividades básicas do cotidiano como andar, correr, dormir, trabalhar entre outras.

Nessa linha de raciocínio, as necessidades do ser humano são diversas, e Maslow (1943), estudou as necessidades do homem e as identificou como fisiológicas, de segurança, sociais, de estima e de realização, e as hierarquizou em uma pirâmide, chamada pirâmide das necessidades humanas, como se pode observar na Figura 1:

Figura 1 - Pirâmide das Necessidades Humanas



Fonte: Adaptado de Maslow (1943).

Estas são necessidades inerentes ao ser humano: elas se fazem presente na história da humanidade por serem componentes inatos das pessoas. As necessidades fisiológicas são as necessidades que devem ser satisfeitas em primeira ordem e, por isso, estão localizadas na base da pirâmide – são necessidades como comer, dormir, higienizar-se, entre outras.

Castelli (2010) ainda afirma que as necessidades não sofrem alterações; o que muda é o desejo. Exemplo disso é a necessidade de saciar a sede. Para algumas pessoas a sede pode ser saciada apenas com água, mas outras podem considerar um suco ou refrigerante.

De igual modo, na análise da teoria das motivações de Maslow, Schlüter (2003, p. 23) propõe-se uma releitura da pirâmide tradicional e aplica-se às necessidades da alimentação, conforme a Figura 2 a seguir:

Figura 2 – Pirâmide das necessidades humanas aplicada aos hábitos alimentares

Tipo de Necessidade Humana	Características
Necessidades básicas	Caracteriza-se pela etapa mais básica e relaciona-se à aquisição de alimentos.
Necessidade de segurança	Uma vez que seja satisfeita as necessidades básicas, pode-se avaliar a possibilidade de armazenar comida para o futuro.
Necessidade de pertinência	É aquela comida que indica fazer parte de um grupo.
Necessidade de status	Alguns alimentos transmitem a imagem de ascensão para um grupo, a exemplo da lagosta e caviar.
Necessidade de auto realização	São aquelas pessoas que por um padrão econômico financeiro alto podem consumir qualquer tipo de alimento e estão sempre em busca de novos sabores.

Fonte: Adaptado de Schlüter (2003, p. 23).

Essas necessidades são inerentes ao ser humano e a comida perpassa a todas as necessidades básicas, de segurança, de pertinência, de status e de auto realização, onde também pode ser elemento diferenciador de classes sociais, uma vez que o poder aquisitivo é o meio para tornar acessível certos alimentos para a classe social dominante. Visser (1998, p. 2) completa que:

A necessidade básica que nossos estômagos sentem de comida continua a proporcionar boa quantidade de energia que impulsiona semeá-la e esperar que esteja pronta; então precisamos transportá-la e distribuí-la, antes que apodreça (VISSER, 1998, p. 2).

A comida tem na sua essencialidade a característica inata de oferecer o aporte necessário dos nutrientes para que o indivíduo desfrute de boa saúde. Entretanto, infelizmente o acesso ao alimento não está disponível para boa parcela da população, tendo como causa as desigualdades econômicas e sociais. É também fator revelador de um problema de saúde pública, uma vez que a abundância ou falta do alimento pode ocasionar enfermidades.

Como ver-se, a alimentação é uma necessidade que precisa ser satisfeita constantemente e, como reforça Aguilera (2001, p. 7), “a fome já se encontra na atividade dos primeiros hominídeos e tem continuado sob diversas formas até os nossos dias; produz-se num encadeamento vertical, em que surge no fundo como motor de atividade”.

A fome foi aspecto intensamente discutido nos programas de políticas públicas especialmente em épocas de eleições. Soluções foram buscadas e amenizadas, por meio dos programas de bolsas famílias, porém ainda é uma questão que exige investimentos, cautela e solidariedade. De tal modo, a fome relaciona-se com a questão econômica, atrelada diretamente à pobreza e miséria do povo.

Carneiro (2003, p. 24) enfatiza o conceito de fome, afirmando que ela “não é apenas a sensação universal que todos possuímos antes de comer, mais bem chamada de apetite, mas o estado crônico de carências nutricionais que podem levar à morte por inanição ou às doenças da desnutrição”.

Assim, pode-se dizer que o homem tem a sua história de vida marcada em grande parte pela luta contra a fome e pela necessidade de saciá-la em determinadas horas.

Cascudo (2004, p.446), referindo-se à feijoada, menciona que “o paladar não é tão universal quanto a fome. Há distinções, resistências, peculiaridades, imposições misteriosas para o entendimento”.

Conseqüentemente, alguns alimentos exigem a capacidade do comensal livrar-se de certos preconceitos e tradicionalismo para experimentar algo novo, de

forma a surpreender o paladar. Assim, pode-se afirmar que as necessidades fisiológicas descritas por Maslow, principalmente o ato de matar a fome, tem-se constituído em elemento fundamental para o estudo da alimentação, visto que a mesma é um ato inato e essencial ao ser humano.

Discutiu-se até aqui sobre a alimentação como uma necessidade fisiológica e a relação do homem com o alimento, gerando múltiplas relações, com caráter diferenciador e segregador da sociedade. Além dessas questões elencadas, outras merecem destaque, quando se pondera que o mesmo alimento que marginaliza é também aquele que une e possibilita relações de afeição, comunhão e alegria.

Nas palavras de Castelli (2006, p. 271) “a refeição tem sido uma ocasião ímpar para a prática da sociabilidade e da convivência na longa caminhada do homem para chegar até a sociedade contemporânea”. A refeição sempre esteve presente nos momentos de rotina habitual e de confraternização da sociedade.

A refeição, ora mencionada, denota momentos de convívio com pessoas em tempo e espaços diferentes, gerando múltiplas relações desde os tempos remotos, potencializando e integrando os vínculos afetivos até os dias contemporâneos.

Outrossim, o prazer pela boa mesa retratada por Franco (2001, p. 23):

(...) advém de várias circunstâncias, fatos, lugares, coisas e pessoas que acompanham a refeição. É prazer peculiar à espécie humana. Pressupõe cuidados com o preparo da refeição, com a arrumação do local onde será servida e com o número e tipo de convivas (FRANCO, 2001, p. 23).

De igual modo, a refeição traduz-se em uma peculiaridade expressa pelo ato da boa mesa, de receber e ser bem recebido, do status social e muitas vezes político revelado pela recepção preparada aos convidados.

Ressaltando, Braune e Franco (2007, p.13) quando mencionam o dramaturgo irlandês Bernard Shaw “não há amor mais sincero do que o amor à comida”. Esse amor à comida na Idade Média e Moderna traduzia-se por excessos alimentares das elites, comia-se por gula ou desperdício e ainda por um ato heroico representando uma forma de comportamento, considerando-se a qualidade do sabor dos alimentos como uma consequência enaltecida (FERNÁNDEZ-ARMESTO, 2010).

A comida tanto tem a função de saciar a fome quanto de levar prazer ao paladar. Muitas vezes é em uma mesa de bar, ao redor da comida e bebida que são geradas grandes ideias. Por esse motivo, muitas empresas têm o costume de marcar *happy hour* nos finais de tarde para tomar decisões com objetivo de unir as pessoas, fortalecendo os laços de amizade e de profissionalismo.

A função do comer, a comensalidade, como um papel social faz parte do cotidiano humano a partir do início do terceiro milênio na Suméria, apontado por Flandrin e Montanari (1998, p.33):

Comer e beber juntos já servia para fortalecer a amizade entre os iguais, para reforçar as relações entre senhor e vassallos, seus tributários, seus servidores e, e até os servidores de seus servidores. Da mesma forma, em um nível social mais baixo, os mercadores selavam seus acordos comerciais na taberna, diante de uma “panela” (FLANDRIN; MONTANARI 1998, p.33).

Salienta-se, entretanto, a importância do ato de receber o conviva, aquele indivíduo que participa de um banquete, jantar, festa ou algum tipo de evento gastronômico, como convidado. A ação de comer em conjunto transformou uma função corporal necessária em algo muito mais significativo, um evento social. A função de comer juntos é uma prática social prazerosa e significa desempenhar a hospitalidade (STRONG, 2004).

A alimentação permite que esses atos do comer juntos unam as pessoas, especialmente em eventos sociais, onde se mostra a sociedade o poder aquisitivo de uma refeição bem preparada e servida aos comensais, ao mesmo tempo que se esbanja riqueza, fartura e influência social.

Então, a função social do comer juntos é um ato representativo da identidade de um grupo, o qual se reúne à frente de uma mesa em comum. Há ainda que se acrescentar o banquete como força expressiva da comunidade, que representa as fortes relações de poder e hierarquias sociais. É comum a realização de banquetes pelo poder público, com o objetivo de reunir e integrar diversas autoridades políticas (FLANDRIN; MONTANARI,1998).

O alimento, pode-se dizer, norteia as relações sócio-políticas motivando a prática da hospitalidade por parte de quem recebe e de quem é recebido. Traduzindo-se em momentos satisfatórios, uma vez que atende e permeia a saciedade e o deleite fisiológico.

Igualmente, Castelli (2010, p. 4) define a refeição como “receber, abrigar, alimentar e cuidar do visitante”. O ato de repartir a comida e a bebida é uma prática do processo de hospitalidade. Isto pode ser observado na área de estudo dessa pesquisa – Canoa Quebrada, onde é um lugar considerado de expressividade do bem receber, onde as pessoas são hospitaleiras e tem empatia pelo outro, prestando boa acolhida e produzindo um serviço de qualidade.

O princípio da prática da hospitalidade parte da boa acolhida, da simpatia e da capacidade dos colaboradores em ouvir e satisfazer aos clientes de forma eficaz. A hospitalidade no turismo é formada pela estrutura física dos estabelecimentos, proporcionando conforto ao cliente, assim como também por meio da organização de serviços que se propõe a atender a demanda turística, formada especialmente pela demanda de lazer e de eventos, principalmente nos segmentos da hotelaria e da gastronomia.

Nessa reflexão, pode-se pensar no alimento como preceito da hospitalidade, onde é possível satisfazer o prazer das necessidades dos outros, sendo explicado por teorias psicológicas, gerando recompensas emocionais intrinsecamente relacionadas à condição humana (PAULA, 2002).

Assim, convém chamar a atenção para o alimento como um meio para o exercício da hospitalidade, quando além dele proporcionar prazer, oferece limpeza e higiene, valorizando o produto por meio das boas práticas nos serviços de alimentação.

Conseqüentemente o alimento citado por Fernández-Armesto (2010, p.94) gera relações interpessoais em que “estamos sempre descobrindo meios de utilizar o alimento socialmente: para formar laços com os semelhantes, que comem as mesmas coisas; para nos diferenciar dos estranhos que ignoram nossos tabus alimentares”. E essas descobertas também se relacionam com a proximidade, afetividade e afinidade entre os convivas, sendo a antipatia rejeitada entre os comensais, os quais preferem um momento de festividade agradável com pessoas agradáveis e simpáticas do que pessoas com energia negativa e antipatizada.

Portanto, a alimentação é uma necessidade fundamental para a sobrevivência da espécie humana e desde o princípio ela é um ato de união e partilha, fazendo parte do convívio familiar como uma marca nas relações entre seus membros. Afinal, a alimentação está presente nos almoços em família, na ceia de natal, nos hábitos alimentares e, principalmente, quando há uma comemoração,

reunião ou evento, ocasiões em que é possível perceber as pessoas reunidas ao redor de uma mesa compartilhando o alimento.

Partindo da reflexão do ato de se alimentar como forma de proporcionar à sociedade as necessidades fisiológicas do ser humano, bem como o ato de convivência e prazeres à mesa, faz-se necessário pensar na arte de cozinhar como oriunda juntamente com o homem pré-histórico, quando este descobriu o fogo, concomitantemente desenvolveu armas para caçar animais, capturando-os e prendendo-os sem que necessariamente tivessem que sair para caçar novamente, o que conseqüentemente, levou-os a fixar acampamento por mais tempo (LEAL, 2007).

Esses homens são parte importante da formação da cozinha, qualificados pelo esforço empregado para sobreviver e buscando o alimento na sua essência mais simples e pura que se podia ter para saciar a sua fome, e que tempos depois iria culminar na essência da cozinha com suas cores e sabores.

Com o passar do tempo, o homem utilizando e desenvolvendo seu cérebro criou utensílios de cerâmica que serviam para armazenar, conservar e cozinhar alimentos. Surgia assim, a culinária propriamente dita, utilizando-se ervas e sementes aromáticas para atenuar o sabor dos alimentos. Mais adiante, com a expansão marítima, os ingredientes foram combinados e novas técnicas foram desvendadas. Cozinhar revelou-se mais do que apenas uma combinação desorganizada de ingredientes e sabores, passou a ser um ato pensado antecipadamente (LEAL, 2007).

Percebe-se que o homem sempre foi um ser dotado de inteligência, capaz de ter criatividade para desenvolver técnicas e habilidades que os ajudariam a superar a fome e a ociosidade, criando e aperfeiçoando armas para prender as suas presas e isso os diferenciaria dos animais irracionais.

Assim, quando citados cozinha⁵ e culinária, ambos os termos constituem-se de palavras sinônimas, referindo-se ao conjunto de utensílios, ingredientes e pratos típicos de um país ou de uma região. Logo, cozinha e culinária denotam a arte de preparar as iguarias e os métodos e técnicas empregados para esta finalidade (FREIXA; CHAVES, 2012).

⁵ Optou-se por adotar nesse trabalho a referência do termo cozinha, já que culinária e cozinha são palavras sinônimas.

A cozinha institui-se da manifestação da vida social, como forma de comunhão, de partilhar a comida e de revelar os costumes e crenças de um povo. A exemplo disso, tem-se como costume o uso de condimentos ou ingredientes como elemento diferenciador na elaboração de pratos, caracterizando-os como de uma região ou de outra, como o caldo verde de Portugal que tem como ingredientes principais a couve portuguesa e o chouriço de carne, contudo no Brasil usa-se comumente a calabresa.

Numa cozinha, além dos ingredientes utilizados, evidenciam-se formas de condimentação, processos culinários, conjunto de normas, habilidades, técnicas, além dos aspectos culturais e higiênicos que devem fazer parte da produção de alimentos como fatores de promoção da saúde.

Partindo da reflexão entre os termos cozinha e culinária, convém também chamar atenção para o vocábulo gastronomia com uma definição mais ampla e a cozinha contida em uma das partes da gastronomia, referindo-se ao ato da cocção, que quer dizer cozinhar. Consequentemente, “a palavra culinária vem do latim *culinarius*, que deriva da palavra *culina*, que quer dizer cozinha. Diz respeito à arte de cozinhar e pode ser caracterizada por um conjunto de aromas e sabores peculiares a uma dada cultura” (GARCIA; CASTRO, 2011, p.92).

Dessa maneira, a cozinha compõe o sistema alimentar, sendo composta pelo agrupamento de alimentos e condimentos, técnicas e comportamentos concernentes aos costumes de fazer o alimento transformando-o em comida que ganha sabor, cor e aroma.

Demeterco (2003) em sua tese de doutorado pesquisou sobre o “Sabor e Saber: livros de cozinha, arte culinária e hábitos alimentares”, em que apresenta as definições e conceitos de culinária, o que ressalta-se nesse estudo a compreensão da autora quanto à arte culinária:

Entende-se a arte culinária como o conjunto das práticas e técnicas culinárias através das quais se transforma o alimento em comida, e que exige um certo talento para sua execução, com o objetivo de alcançar determinado resultado: uma iguaria que tenha uma boa apresentação, seja saborosa e desperte sensações agradáveis em quem a experimente (DEMETERCO, 2003, p. 52).

Entende-se que a arte de cozinhar combina e remete às habilidades inatas das pessoas, visto que há pessoas que revelam aptidão e vocação para

executar receitas sem a mínima dificuldade, enquanto a mesma receita por outra pessoa pode gerar um transtorno pela falta de compreensão e execução da mesma.

Além dos termos cozinha e culinária, as receitas mais antigas nasceram na Mesopotâmia datando do segundo milênio a.c.. Logo, os mesopotâmicos e os egípcios elaboraram as primeiras receitas e registraram-nas em algumas tumbas (FLANDRIN e MONTANARI, 1998).

As receitas utilizadas na cozinha são representativas na cocção de alimentos, visto ser um manual de instruções e sequências para se elaborar uma comida. São elas que orientam o devido preparo, utilizando-se técnicas de cozimento e temperaturas precisas, sendo possível a substituição de um ingrediente ou outro dependendo do tipo de preparação.

Por conseguinte, as receitas nasceram com a arte de cozinhar e representam um compêndio escrito com diversas instruções e sequências do modo de preparo dos alimentos. O primeiro livro remonta à idade medieval, do *chef* Taillevent que prestou serviços à corte francesa. O livro denominado *Le Viandier* apresenta técnicas da cozinha profissional francesa, com o emprego de molhos e especiarias (FREIXA; CHAVES, 2012).

É importante ressaltar nesse trabalho que as receitas são gêneros textuais as quais exibem dois elementos significantes – os ingredientes e o modo de preparo, precedidas por títulos. Inicialmente uma lista de ingredientes é apresentada relacionando medidas exatas dos alimentos, enquanto que no modo de preparo, são exibidos verbos no imperativo, indicando ordem, execução. Pode conter ainda tempo de preparo e rendimento de porções.

Dessa maneira, as receitas culinárias, reúnem instruções para a execução de determinados pratos, constituindo-se de ensinamentos que visam fundamentalmente o benefício do executor (CASANOVA, 1996). Portanto, a cozinha na sua singeleza e mistério, conduz o homem a uma experiência de criatividade, inventividade e transformação do alimento.

Na compreensão de que o homem aprendeu a cultivar o alimento, caçar, pescar e com o uso do fogo passou a cozinhá-lo, surgindo a cozinha propriamente dita e as técnicas de conceder sabores do seu estado cru para o cozido, é que então, o mundo passa a conceber a gastronomia como parte da história de um povo, despertando sensações e inspirando a vontade e o desejo por novas percepções culinárias, integrando alimentos, cozinha, receitas e sabores.

Nessa concepção, entende-se a gastronomia como o somatório de história, cultura, arte e religião, por fazer parte de diferentes etapas da história do povo e do mundo. Falar em gastronomia é notoriamente refletir sobre a história da humanidade, em que as receitas e as formas de preparo são traços da cultura.

Para esclarecer melhor, destaca-se um prato típico, símbolo da gastronomia brasileira: a feijoada. Esta surgiu no Brasil colônia (1500-1530), nessa época os colonizadores portugueses controlavam as terras e o poder. Os colonizadores trouxeram porcos vindos da Europa, pois no Brasil não existia. Esses porcos eram abatidos e levados para a casa grande, que era sede da fazenda. As melhores partes do animal destinavam-se aos colonizadores e as sobras aos escravos africanos que ocupavam as senzalas. Os escravos tinham o mesmo tratamento que os animais, assim todo o alimento que os colonizadores rejeitavam era entregue aos escravos, inclusive o feijão preto (PINTO, 2009).

Assim, com os ingredientes rejeitados, tanto as sobras de carne de porco, quanto o feijão preto passavam por um processo de cocção e servia-se com farinha de mandioca e frutas tropicais. A feijoada foi rejeitada por colonizadores e indígenas, e hoje é um prato consumido por diferentes classes sociais e conhecida em nível mundial (PINTO, 2009).

Outra versão da feijoada é relatada por Câmara Cascudo evidenciando que a feijoada completa, como se tem na contemporaneidade somente surgiu no século XX, onde a cocção em água com temperos parte de uma técnica portuguesa, que combina com a tradição indígena da farinha de mandioca, por isso, o autor assegura que o que denominamos feijoada, na verdade é uma técnica portuguesa com a matéria-prima brasileira (CASCUDO, 2004).

Não se pretende aqui, discutir a origem da feijoada, visto que mereceria um capítulo à parte. A questão é mencionar a gastronomia como algo mais amplo do que culinária, cozinha, receitas e ingredientes. Mesmo surgindo tempos depois, a gastronomia demonstra que trata-se da influência da comida com a história de um povo, relacionando cultura e fenômenos sociais.

Ademais, Freixas e Chaves (2012, p.20) evidenciam que “a gastronomia também está ligada às técnicas de cocção e ao preparo dos alimentos, ao serviço, às maneiras à mesa e ao ritual da refeição”. A cozinha está inserida na gastronomia, sendo o alimento e a cozinha precedentes à gastronomia.

Compreende -se a gastronomia como um hábito alimentar de um nação, a qual satisfaz às necessidades básicas do ser humano, como o ato de saciar a fome. Entretanto a gastronomia também relaciona-se ao costume de preparar alimentos vinculando-se à cultura e religiosidade, à localização geográfica, à etnia e à classe social.

Sendo assim, para Reinhardt (2002, p.8) “através do alimento podemos identificar uma sociedade, uma cultura, uma religião, um estilo de vida, uma classe social, um acontecimento ou uma época”. Percebe-se, então, que a gastronomia não é simplesmente a receita e o seu modo de execução, mas os valores históricos e culturais presente no prato, podendo, desse modo, descrever a história de qualquer povo falando de gastronomia.

Assim, é peculiar observar em vários estados brasileiros a predominância de alimentos que identificam as culturas. No nordeste é comum os frutos do mar e peixes; a farinha de mandioca, que faz a tapioca ou beiju; os doces em compotas; os alimentos à base de milho, como canjica, pamonha, bolo de milho, mungunzá; macaxeira, carne do sol entre outros. Cada alimento pode facilmente identificar uma região do país, seus costumes e tradições.

Nesse sentido, é que se pode discutir o sentido da gastronomia, a sua etimologia e significado, para se ter uma visão ainda mais ampla desse termo tão usual na contemporaneidade. A palavra gastronomia foi citada pela primeira vez pelo poeta e viajante grego Arquestratus, no século IV a.c, este foi um apreciador da boa mesa e degustava as especialidades das cozinhas locais em suas viagens. A evolução sistemática desses estudos determinou a abrangência de outros aspectos, como é o caso dos preceitos do comer, beber e da arte de preparar os alimentos para deles tirar o máximo deleite (LEAL, 2007).

Conforme assinalam Freixa e Chaves (2012), a origem da palavra gastronomia vem do grego *gaster* (ventre, estômago) e *nomos* (lei), seria “as leis do estômago”. Na verdade, são as leis que regem o princípio da fome e da saciedade.

No entanto, contemporaneamente gastronomia não rege somente a fome e saciedade, isto porque ela vai muito mais além do que receitas e panelas, uma vez que possui um sentido muito mais amplo ao reportar-se à arte de cozinhar e comprazer-se da comida. Então pode-se garantir que a gastronomia deva ter a finalidade de proporcionar o prazer a quem come, o oposto do que outrora ela foi.

Franco (2004, p.36) também conceitua a palavra gastronomia significando “(...) etimologicamente, estudo ou observância das leis do estômago.” Resumindo a etimologia desses significados encontrados nos dicionários, concebe-se a gastronomia maior que a cozinha, uma vez que esta direciona-se ao ato de cozinhar reproduzindo receitas.

Complementando, a gastronomia é uma arte de preparar uma iguaria, de forma a proporcionar o maior prazer a quem come, assim como comer mais pelo prazer do que pela necessidade fisiológica (ALGRANTI, 2000). É muito comum as pessoas viajarem não só para conhecerem atrativos turísticos, naturais ou culturais, mas viajar pelo prazer de apreciar um restaurante reconhecido pela sua gastronomia, um *chef* de cozinha de renome, tornando a experiência turística muito mais enriquecedora.

Dessa forma, as autoras Braune e Franco (2007, p. 14) apontam a gastronomia como “a arte de cozinhar bem ou a de se regalar com boa comida. Ela é bem mais do que qualquer outra, uma disciplina que exige arte não somente de quem executa, mas também de quem a consome ou usufrui”. Assim, é preciso ter técnica, habilidade e conhecimento de quem executa a arte culinária, bem como é necessário que o comensal desenvolva o bom paladar gastronômico para extrair as melhores sensações gustativas

O autor Brillat-Savarin, que em 1825 escreveu a sua obra intitulada “A Filosofia do Gosto”, conceitua gastronomia como:

...o conhecimento fundamentado de tudo o que se refere ao homem na medida em que ele se alimenta. Assim, é ela, a bem dizer, que move os lavradores, os vinhateiros, os pescadores, os caçadores e a numerosa família de cozinheiros, seja qual for o título ou a qualificação sob qual disfarçam sua tarefa de preparar alimentos... a gastronomia governa a vida inteira do homem (BRILLAT-SAVARIN, 1995, p. 57).

O autor ainda chama atenção da gastronomia encontrar-se presente em diversas áreas do conhecimento, estabelecendo relações comparativas entre as ciências e o senso comum, de tal forma que se compara à história natural, por meio das substâncias alimentares: à física, pela análise de seus elementos e de suas qualidades; à química, pelas diversas avaliações e experimentos a que se submete tais substâncias; à culinária, pela arte de preparar as guloseimas e torná-las

agradáveis ao paladar; ao comércio, pela pesquisa do menor preço e ainda à economia política, pelas fontes de renda geradas.

Nessa reflexão da gastronomia se afeiçoar com as diversas áreas do conhecimento, registra-se que na virada para o século XIX, a gastronomia, juntamente com a alimentação, livram-se da imagem alusiva do alimento ligado às imposições dietéticas e medicinais e da moralidade, para assumir no conhecimento científico, a literatura, em que a gastronomia relaciona-se às dádivas do pecado capital da gula. E eis que surgem os termos *gourmets* e *gastronomes*, para identificar os amantes da boa mesa, apontado pelo esteta do gosto, Grimond de La Reynière (CARNEIRO, 2003).

Portanto, a gastronomia perpassa a religião, a política, a filosofia, a economia e a fisiologia, uma vez que, é uma consequência do ato de se alimentar e reunir conhecimentos, fatos e pessoas ao redor de uma mesa, destacando em sua especificidade a característica de promover o prazer ao paladar.

2.2. Meios de Restauração

Os restaurantes constituem-se de espaços para as práticas gastronômicas, reunindo pessoas para saciar a fome e conseqüentemente proporcionar sensações agradáveis ao comensal. Eles surgiram na segunda metade do século XVIII, há 250 anos e são relativamente recentes, frutos do capitalismo e do desenvolvimento da tecnologia (CASTELLI, 2003).

Desse modo, pelo senso comum o restaurante é um lugar com a finalidade de saciar a fome e inserir o homem como um ser social em vivências com diversas pessoas. Dessa maneira, antes do século XIX, o termo *restaurant* (traduzido para a língua portuguesa como restaurante) remetia a um caldo regenerativo, com o objetivo de “restaurar as forças”, por meio de um *consomé* (um caldo ralo, temperado com pedras preciosas, se o médico recomendasse), o que durou até o início do século XIX, quando o “*restaurant*” surgiu como sendo um espaço social urbano (SPANG, 2003).

Mas, antes disso, as pessoas tinham o costume de almoçar e jantar em casa, pois as suas residências eram próximas dos seus locais de trabalho. Porém, com o advento da revolução industrial, as pessoas mudaram do campo para a

cidade e passaram a trabalhar nas indústrias, precisando de um local para se alimentar.

Em concordância, Davies (2007) também faz menção que no século XIX as pessoas não tinham costume de frequentar restaurantes, as refeições eram realizadas em casa. A dona de casa orientava o empregado doméstico a formular um cardápio de alimentos e bebidas para todas as refeições do dia, inclusive para datas e momentos especiais.

Naquele período (século XIX), as pessoas não tinham o hábito de ir a restaurantes como contemporaneamente, aos poucos é que os caldos regenerativos tomados por aquela população tornou-se um hábito, porém acredita-se que de forma gradual e progressiva.

Esses caldos regenerativos surgiram em 1765, no início da revolução industrial. Em Paris o primeiro restaurante se destacou, o “*Boulangier debite dès restaurant divins*”, que servia sopas quentes, anunciadas como “*restaurants*” (PINTO, 2009). Isso era bem novo para aqueles indivíduos, visto que não fazia parte do costume sair de casa para tomar sopas em restaurantes.

O inventor desse restaurante do século XVIII, foi Mathurin Roze de Chantoiseau, sendo conhecido como *Boulangier*, abriu seu *restaurant* com a seguinte frase na porta: “vinde a mim, vós que trabalhais, e restaurarei vosso estômago”. Seu caldo, um *ragoût* tinha o poder de restaurar as forças das pessoas debilitadas e essa receita diferia dos demais *restaurateurs* (SPANG, 2003).

Consequentemente, o restaurante como espaço social, surgiu do caldo, sopa, consome (ambas palavras sinônimas), pois entrava-se em um restaurante para beber caldos restaurativos, destinados principalmente às pessoas que tinham o estômago sensível. A palavra “restaurante” era utilizada como um “termo médico” e servia-se conhaque, grão de bico e chocolate como substâncias restaurativas.

Freixa e Chaves (2012) complementam que a palavra “restauração” teve a sua origem na expressão *bouillon restaurant*, que significava um caldo restaurador, servido na França no século XVIII, e logo após o estabelecimento que servia os caldos restaurativos passou a ser chamado de restaurante. Este se aperfeiçoou e começou a ser frequentado por pessoas que desejavam ver e serem vistas, ou seja, as pessoas desejavam ter status social, sendo reconhecidas pela sociedade da época.

De igual modo, esse comportamento de comer em casa começou a mudar na cidade de Nova Iorque no ano de 1827, quando os irmãos Delmonico abriram uma casa para comercialização de doces, salgados e café. A partir daí as pessoas passaram a valorizar a degustação de alimentos e bebidas e procuravam frequentar ambientes com aspecto atraente e que ofertasse um bom serviço (WALKER, 2002).

Entende-se que os restaurantes foram espaços de alimentação importantes nos séculos XVIII e XIX, pois isso impulsionou a gastronomia e a arte de apreciar um alimento, que não fosse somente dentro das residências.

No século XX ocorreu um boom de restaurantes de todo tipo, impulsionado pelo aumento do segmento da sociedade, crescimento das cidades e o desenvolvimento do turismo e hotelaria, conforme Davies (2007, p.10):

Mesmo nas operações de *fast food*, o detalhe será proporcionar ao cliente aquilo que ele ou ela gostariam de encontrar em restaurantes de melhor nível, a gerência treinará cada vez mais os *maitres*, garçons e *commis* para que satisfaçam ao máximo cada cliente nos diversos aspectos no ato de comer (DAVIES, 2007, p.10).

Apesar das operações de *fast food* não se constituírem em operações de restaurante na sua essencialidade, essas podem ser inclusas na história da restauração quanto ao cenário que esse *boom* levou os restaurantes a se difundirem por vários países.

Desse modo, os restaurantes são estabelecimentos que fornecem ao público alimentação mediante pagamento. Esse conceito engloba os mais variados tipos de estabelecimentos. Cada um deles, contudo, possui características específicas, em função das quais são mais precisamente definidas (CASTELLI, 2003) na Figura 3:

Figura 3 – Tipologias de Restaurantes

Tipologia	Características
a) Restaurante clássico ou internacional	Oferece um serviço requintado e serve pratos da cozinha internacional, incluindo alguns pratos da cozinha brasileira de amplo consumo no mercado.
b) Restaurante regional	Caracteriza-se por sua decoração típica e pelos pratos que oferece. Geralmente é originário de uma região ou de um país de características bem acentuadas.
c) Restaurante comercial	Distingue-se por possuir instalações simples e cardápios de pratos rápidos e baratos adequados à clientela, composta de pessoas que trabalham no comércio e em escritórios.
d) Restaurante de empresa	Está situado dentro da empresa para servir a comida dos funcionários. O serviço funciona pelo método <i>self-service</i> e é necessariamente simples e rápido.
e) Restaurante do hotel	Destina-se a servir os clientes instalados no hotel (hóspedes), podendo também servir clientes passantes.
f) Restaurante gastronômico	Requintado e sofisticado, servindo a cozinha franco – italiana, apresentados na forma de <i>menu</i> (entrada, prato principal e sobremesa).
g) Restaurante de especialidade	Pode ser de diversas categorias, o que os diferencia é a sua especificidade de seus produtos ou preparações, como a cozinha vegetariana, frutos do mar entre outros.
h) Restaurante de auto estrada	Serviços simples e rápidos, situados à beira de rodovias.
i) Churrascaria	Especializados em churrasco, podendo ser simples ou requintado e serve carnes variadas na forma <i>à la carte</i> , rodízio, espeto corrido e <i>self service</i> .
j) Pizzaria	São casas especializadas em pizzas, mas que em outros turnos do dia pode funcionar como churrascarias e <i>self service</i> .
k) Cantina italiana	Restaurante típico italiano, com móveis, equipamentos de produção e venda de alimentos e bebidas, tomando como referência as cantinas típicas italianas do sul do país, destacando Nápoles, Bari, Veneza e Roma.
l) Brasserie e coffee shop	Localizadas em grandes hotéis onde servem pratos e lanches rápidos, além de bebidas e cafés.
m) Casa de chá	Casa especializada em chá e café, servindo também bolachas, biscoitos e salgados.

Fonte: Adaptado de Castelli (2003) e Pacheco (2005).

Muitos desses restaurantes elencados, são facilmente encontrados nas grandes capitais do país, especialmente em São Paulo – SP, por concentrar um grande número de restaurantes e tipologias. Facilitando ou até dificultando a escolha de um restaurante pelos turistas, devido a vasta oferta.

Além dos restaurantes destacados, essa pesquisa está focada nos restaurantes étnicos. O termo é uma forma muito usual de referir-se à cozinha típica de países como Itália, França, Portugal e outros (MONTEBELLO; COLLAÇO, 2007).

Os restaurantes étnicos destacam-se pela diferenciação na comida elaborada e servida, pelos ingredientes utilizados e por tratar-se de uma cozinha de um determinado país, comumente encontrados a etnia francesa, espanhola e italiana.

O restaurante étnico é uma cozinha que oferece uma vivência de ‘fuga’, pela elaboração de comida especializada e ambiente acolhedor, sendo os mais populares as cozinhas mexicana, italiana e chinesa (POWERS, 2004). Essa fuga retratada pelo autor diz respeito à experimentação do novo.

Acredita-se que as pessoas que frequentam restaurantes étnicos não são necessariamente pertencentes a equivalente etnia, porém pessoas que desejam ter um contato diferente com a comida, cultura e costumes de determinados países. A exemplo disso, seria conhecer um restaurante de etnia espanhola, sendo servida uma típica *paella*, um prato a base de arroz com açafrão e frutos do mar.

Ademais os restaurantes da contemporaneidade se diversificam cada vez mais, oferecendo comida diferenciadas para atender aos desejos de um mercado consumidor exigente. Os estabelecimentos de alimentação atendem tanto os gostos como os bolsos, podendo ser encontrado os empreendimentos superespecializados como vegetarianos, casa de sopas, *grill*, iogurterias, tapiocarias, *browneria*, creperias, chocolaterias, *delicatessen*, panquecaria, petiscaria, *temakeria* etc.

Assim, existem os mais variados tipos de restaurantes, para atender a uma clientela diferenciada e exigente, que sempre busca algo novo para satisfazer as suas necessidades e desejos, além de buscar uma alimentação com sabor agradável, saudável e com um atendimento cortês.

Dessa maneira, o cenário dos restaurantes do século XVIII, foram fatores impulsionadores para a imagem construída dos restaurantes da contemporaneidade, razão pela qual construiu-se um espaço de sociabilidade e prazer à mesa, tornando o paladar mais refinado.

2.3. Cardápio como Instrumento de Vendas do Restaurante

O ambiente do restaurante é traduzido pela chegada do cliente, sendo este recebido pelo *maître* ou *hostess* (dependendo do porte do restaurante) ou ainda pelo garçom. Um dos primeiros contatos do cliente com a filosofia do restaurante é conhecer a sua essência, o cardápio, o qual listará a ordem e relação das comidas preparadas no estabelecimento.

Os vocábulos cardápio e menu tem o mesmo significado, pois apresentam a ordem de pratos a serem servidos. Os franceses costumam identificar o cardápio como *Carte de Mets* (Carta de Comidas), entretanto no Brasil quando se refere à Carta entende-se como uma lista de bebidas ou vinho (TEICHMANN, 2007).

A palavra menu deriva do francês, tendo a sua origem latina e o seu significado como uma lista detalhada ou minuciosa. Logo, o seu objetivo essencial é listar os pratos servidos pelo estabelecimento de alimentação, de forma que o cliente monte a sua refeição (VASCONCELLOS; CAVALCANTI; BARBOSA, 2002).

Os autores fazem uma distinção clara entre carta de comidas (*carte de mets*) e os termos “cardápio”, “menu” ou “carta”; para os autores o menu revela um conjunto de pratos, antecipadamente definidos e dispostos em sequência para compor uma refeição completa. Trata-se de uma sequência que inicia com os pratos mais leves, evoluindo para os mais consistentes e concluindo com os mais delicados e/ou finos. A *carte de mets* trata-se de uma listagem de comidas, em que se apresentam as preparações culinárias elaboradas pelo estabelecimento, mas que não seguem a uma ordem pré-determinada e nem considera os detalhamentos de cada prato.

A origem da palavra menu data do século XVIII em Paris, em uma época que existia as confrarias, da qual originou os sindicatos. Nesses estavam relacionados os diversos segmentos da brigada de restaurante como os *rôtisseurs* (responsável pelas carnes), *charcutiers* (responsável por carne à base de porco), *vinaigriers* (responsável por preparações à base de vinagre), *sauciers* (responsável pelos molhos), *moutardiers* (responsável por preparações à base de mostarda), *pâtissiers* (responsável por bolos e doces), *traiteurs* (responsável por comidas preparadas ou pré-preparadas para serem consumidas em casa ou no trabalho entre outros) e *restaurateurs* (BARRETO, 2005).

Conforme Pelaez (2008, p. 49) em sua pesquisa sobre o planejamento de cardápio em um restaurante em Balneário do Camboriú a autora chama a atenção para os entraves entre os autores já citados quanto ao significado de cardápio:

Percebe-se que os próprios autores relativizam sua lógica de distinção entre os termos, de acordo com o nível de significação em questão, num determinado nível semântico, Carta, Menu e Cardápio se aproximam; em outro, se distanciam. Sem pretender buscar as causas da ambiguidade em torno dessas terminologias que possivelmente devem ter se originado no processo de tradução das mesmas nas diferentes línguas faladas, importa aqui apontar a polissemia do termo Cardápio em seus diferentes níveis de significação (PELAEZ, 2008, p.49).

Acrescenta-se, ainda, que o cardápio deve ser uma lista variada de pratos com receitas equilibradas, com alimentos de qualidade e de caráter estético admirável (MEDONÇA, 2004). Independente das contradições entre os autores quanto ao significado de cardápio, fica evidente que trata-se de uma listagem de alimentos em uma ordem pré-definida, destacando os alimentos que são servidos e preparados em um restaurante. É importante que esses cardápios primem pela qualidade e higiene tanto das preparações quanto do próprio cardápio em si, demonstrando-se zelo e cuidado com este instrumento de vendas.

Historicamente, o cardápio surge no século XVII na França, em que os ambulantes vendiam grandes peças de carnes, para a produção de um sopão feito em panelas de ferro, em que se aproveitavam carcaças, aparas, miúdos e todas as peças que sobravam das carnes (TEICHMANN, 2007).

Nota-se que o cardápio surge no século XVII na França, entretanto foi mencionado a origem da palavra menu data do século XVIII em Paris. O cardápio utilizado pelos ambulantes no século XVII ainda não era um instrumento utilizado em restaurantes, mas relacionava-se a um pacote de compra de carnes, como se fosse um açougue, no qual as pessoas comprassem os pedaços de carne. Como já mencionado em 1765, Boulanger inaugurou a sua casa conhecida por *Boulanger débit dès restaurant divins* servindo sopas restaurativas preparada com variadas carnes, vegetais aromáticos e raízes, sendo esse fato causador de discordância com a classe de açougueiros, pois o menu pertencia a essa corporação, contudo Boulanger utilizando os poderes da justiça conseguiu o direito de vender esses

menus. A caracterização desse menu consistia na apresentação de um cartaz na frente do estabelecimento descrevendo as sopas do dia.

Então, a partir do reinado de Luís XV (1715 – 1774) as festas ao redor da mesa começaram a ter mais frequência e requinte e numa dessas comemorações um grupo de franceses com alto poder aquisitivo ofereceu um jantar ao rei e foi elaborado um menu com 48 pratos para serem servidos em uma ordem específica. Essa foi a primeira lista impressa e mais antiga, datada de 1751, a qual incluía ilustrações de caça, flores e frutos, assim como uma programação musical, passando a ideia de que ocorreria no evento (TEICHMANN, 2007).

Na mesma época o nobre Grimond de la Reynière, responsável pela organização de banquetes defendia que a ordem dos alimentos deveria seguir uma sequência, sendo os alimentos divididos em serviços, pois o menu era extenso, sendo dinheiro e tempo disponíveis para aqueles eventos, no qual as pessoas viviam para cometer os excessos à mesa e esbanjar poder e luxo.

Os primeiros restaurantes da história não detinham de cardápios escritos, assim os garçons gravavam na memória os pratos do dia, pois os estabelecimentos de alimentação diversificavam as opções de menu diariamente. Muitas vezes os garçons passavam por situações embaraçosas, pois os proprietários dos restaurantes insistiam que os seus garçons demonstrassem os produtos do cardápio de uma forma teatral, mas que muitas vezes os clientes consideravam ridículo (VASCONCELLOS; CAVALCANTI; BARBOSA, 2002).

Consequentemente, os restaurantes de Paris começaram a apresentar os seus cardápios pendurados na parede para que o cliente pudesse escolher o seu pedido. Com o tempo, alguns estabelecimentos descobriram que o atendimento junto às mesas indicava um diferencial o qual agradava o cliente e com isso passaram a produzir cardápios menores gravados em madeira, entretanto estes ficavam no poder dos garçons para consultar em caso de dúvida de algum ingrediente de um prato, os quais eram carregados nos bolsos e consultados de cabeça para baixo para que somente o garçom pudesse ler a lista.

Para exemplificar, o cardápio de Paris do século XIX era tão fascinante e um item novo nos restaurantes, que este chegava a ser mais surpreendente do que a própria refeição. O cliente degustava em torno de cinco pratos, mas era impossível experimentar tudo o que havia no cardápio, pois apenas uma fonte de carboidrato como a vitela, possuía vinte e duas variações. Quanto ao formato do cardápio, esse

era tão impressionante visualmente por suas bordas de couro ou afixados em uma madeira; outros mais lembrados por sua forma e tamanho – um jornal.

Por conseguinte, os clientes começaram a cobrar dos garçons que gostariam de visualizar o cardápio que estava pendurado na cintura do garçom, de modo que escolhessem melhor os seus pratos. Assim, o cardápio que inicialmente era esculpido na madeira, passou a ser impresso em papel, tendo o cuidado com o aspecto visual e possibilitando a alteração de pratos e do preço.

No século XXI os cardápios deixaram de ser uma longa e cansativa lista de preparações, assumindo o aspecto enxuto e com poucas opções. Em Paris é comum encontrar restaurantes servindo como única fonte de proteína o pato em diferentes cocções. Isso facilita o trabalho e o custo x benefício do restaurante e das pessoas envolvidas com a compra e produção dos insumos.

Logo, os clientes do século XXI usufruem do cardápio escrito, sem depender dos garçons para listar os alimentos. Portanto, os cardápios contemporâneos estão mais simples e reduzidos por aspetos socioeconômicos, mas não deixando de ser elegante e atrativo, com o objetivo de agradar o consumidor.

Quanto aos aspectos relativos às formas de sequências dos cardápios se dividem em três formatos básicos. A primeira forma trata-se da clássica (Figura 4), período situado na Idade Moderna (1453-1789), sendo composta por treze serviços, com duração de cinco ou seis horas. Este cardápio baseia-se na culinária francesa, se consagrando internacionalmente e utilizado até a contemporaneidade. Os serviços são:

Figura 4 – Forma Clássica de Sequência de Cardápio

a) <i>Hors-d'oeuvre froid</i>	Entradas frias
b) <i>Potages</i>	Sopas
c) <i>Hors-d'oeuvre chaud</i>	Entradas quentes
d) <i>Poissons</i>	Pescados
e) <i>Grosses pièces</i>	Pedaços inteiros de carnes
f) <i>Entrées</i>	Pedaços de carnes porcionados, com pratos à base de miúdos, sangue, embutidos e carnes de animais de criação ou caça)
g) <i>Sorbets</i>	Sorvete de frutas
h) <i>Rôtis chauds, salades</i>	Assados quentes, saladas)
i) <i>Légumes</i>	Legumes
j) <i>Entremets</i>	Produtos de confeitaria
k) <i>Savories</i>	Especialidades apimentadas
l) <i>Desserts</i>	Sobremesas

Fonte: Adaptado de Vasconcellos, Cavalcanti e Barbosa (2002)

Naquela época (Idade Moderna), era comum o rei e a nobreza “comer até não aguentar mais, vomitar e voltar a comer, pois se apreciava a quantidade em detrimento da qualidade da comida” (*Ibid*, 2002, p.4). Com o passar do tempo, esse costume passou a ser falta de educação.

Na sequência Moderna (Figura 5), o cardápio derivou da forma Clássica, porém, com uma quantidade menor de serviços elencadas a seguir:

Figura 5 – Forma Moderna de Sequência de Cardápio

a) <i>Hors-d'oeuvre froid</i>	Entradas frias
b) <i>Potages</i>	Sopas
c) <i>Hors-d'oeuvre chaud</i>	Entradas quentes
d) <i>Poissons</i>	Pescados
e) <i>Entrées</i>	Pedaços de carnes porcionados, com pratos à base de miúdos, sangue, embutidos e carnes de animais de criação ou caça
f) <i>Plats Du jour</i>	Pratos do dia
g) <i>Rôtis</i>	Assados
h) <i>Légumes</i>	Legumes
i) <i>Entremets</i>	Produtos de confeitaria
j) <i>Desserts</i>	Sobremesas

Fonte: Adaptado de Vasconcellos, Cavalcanti e Barbosa (2002)

Nessa sequência moderna, alguns itens foram suprimidos como a *savouries* que era apimentada e não mais apreciada pelo paladar francês; os assados frios e quentes passaram a compor uma única sequência, o *rôtis*; ademais o sorvete de frutas cítricas, preparado sem leite, contendo pouca bebida alcoólica, o *sobert* passou a integrar a lista de sobremesas. Por fim, os *Grosses pièces* (pedaços inteiros de carnes) deixou de compor o cardápio, mesmo porque já era considerado falta de refinamento comer com as mãos.

Na contemporaneidade se observa um estilo diferenciado de sequência de serviços, sendo que a refeição passou a agrupar no máximo seis serviços e deixou de se utilizar os termos franceses, o que facilitou o trabalho dos restaurantes. Dessa forma, se utiliza a formação de:

- a) Entradas frias
- b) Sopas
- c) Entradas quentes ou massas e ovos
- d) Pescados / Aves / Carnes
- e) Queijos
- f) Sobremesas

Convém notar, que os pratos principais (pescados / aves / carnes) são listados dentro de um grupo sempre do mais leve para o mais sólido. Já os queijos, apesar de seguir após o prato principal, poderão ser servidos em quaisquer etapas da sequência do serviço. Outra opção de cardápio seria entrada fria; entrada quente; prato intermediário; *sorbet*; prato principal e sobremesa. O prato intermediário é composto de uma proteína animal; o *sorbet* tem a finalidade de limpar o paladar antes de ser servido o prato principal. Entretanto, a cultura brasileira apresenta uma forma diferenciada na sua refeição, sendo oferecido, basicamente, uma entrada (ou até duas entradas, fria ou quente); prato principal e sobremesa.

A sequência de pratos apresentados no cardápio é significativa para uma ordem lógica de pedidos efetuados pelo cliente, afinal ele não pedirá como entrada uma sobremesa, nem como prato principal uma entrada. A partir disso, convém refletir na elaboração de um cardápio, dependente de uma série de fatores, que o transformarão em uma carta elogiada, comentada e admirada pelos clientes, pois a intenção do cardápio deve ser despertar o desejo pelas preparações do restaurante.

Desse modo, compete ao gerente ou proprietário desenvolver um modelo de cardápio coerente e vendável.

Dessa maneira, Vasconcellos, Cavalcanti e Barbosa (2002, p. 22) visualizam o cardápio como “(...) o cartão de visitas do restaurante, praticamente o primeiro contato do cliente com a casa e responsável pela primeira impressão, boa ou má, que esse cliente vai desenvolver”. Logo, o cardápio é um instrumento de marketing com a finalidade de atrair o seu público alvo.

O cardápio deve preceder a montagem do restaurante e principalmente da cozinha, pois é a partir do que se pretende oferecer e vender que será definida a compra de móveis e utensílios e a decoração do ambiente (MARICATO, 2005).

Ressalta-se que se o cardápio não for bem elaborado e planejado ele pode correr o risco de não ser bem visto pelo olhar exigente do cliente. Se isso acontece dificilmente ele retorna, todavia se o cardápio tem a função de despertar o apetite com os olhos, ele atingiu o seu objetivo e será bem agradável ao cliente, que imediatamente utiliza as redes sociais para divulgar um bom lugar para se comer e beber, pois para um bom cardápio pode ser que se tenha uma boa comida.

Barreto (2005) adverte para alguns cuidados especiais que o empresário deve ter ao elaborar o cardápio, conforme Figura 6 a seguir:

Figura 6 - Cuidados Especiais na Elaboração do Cardápio

a) Conhecimentos culinários	O cardápio deve apresentar uma variedade de formas de cocção.
b) Conhecimento de serviços de restaurante	Dependendo do tipo de prato existirá também um tipo de serviços e <i>mise en place</i> .
c) Análise da clientela	Quem irá comprar? O cliente vai querer comer o quê?
d) Análise de vendas	Estudar quais são os pratos mais rentáveis e os que devem ser retirados do cardápio.
e) Definição de cor	A sua cor /estilo/ estética deverá ter harmonia com o ambiente do restaurante.
f) Definição do tipo de letra	Deve-se levar em consideração a iluminação do restaurante, o tamanho e o tipo de letra.
g) Definição sobre ilustrações	As ilustrações que o cardápio comporta e são agradáveis.
h) Distribuição de pratos no cardápio	A localização do nome do prato influencia na venda.
i) Definição de colocação dos preços	Os alimentos devem ser listados por ordem crescente de preços.
j) Elaboração de um “boneco” de cardápio	Trata-se de um modelo para a execução para os serviços de artes finais.
k) Acompanhamento na execução da arte final	Deve ser feito uma minuciosa revisão de texto, conferência de tamanho, dobra e tonalidade de cor.
l) Fichas técnicas	As receitas devem ser testadas e sendo aprovadas, serem passadas para uma ficha técnica para consulta rápida e padronização dos pratos.
m) Estatística de vendas	São os elementos essenciais para a elaboração do cardápio.
n) Pesquisa de novos pratos	Ousar com novos pratos para agradar os clientes.
o) Mercado abastecedor	O mercado que abastece o restaurante deve ofertar determinados ingredientes.
p) Custo	A escolha de um prato está diretamente ligada à relação de custo x benefício.
q) Sazonalidade	Utilizar produtos da estação.
r) Ofertas de mercado	Estudar o que a concorrência fornece para o mercado consumidor.
s) Planejar para um período	Atualizar o cardápio de tempos em tempos para não saturar.

Fonte: Adaptado de Barreto (2005, p. 31-32).

Conforme Figura 6 convêm alguns apontamentos mais importantes nos cuidados que se deve ter na elaboração do cardápio. Deverá ficar bastante claro para o consumidor a forma de cocção das iguarias, as quais podem ser assadas, cozidas, grelhadas, fritas, salteadas, refogadas e ensopadas. É muito relevante o *layout* do cardápio, tendo o cuidado com o tipo de letra e cor que será utilizado, tendo em vista principalmente a iluminação do ambiente, pois um cardápio de cor escura com letras douradas não cairia bem em um ambiente com iluminação escura e sombria.

Para acrescentar, alguns fatores determinantes para elaboração de um cardápio devem merecida atenção, listados a seguir na Figura 7:

Figura 7 – Fatores Determinantes para Elaboração de Cardápio

a) Consumidores	É necessário conhecer o público alvo (poder aquisitivo, idade, sexo, tempo disponível, tipo de comemoração, atividade entre outros)
b) Preferências regionais	Cada localidade tem as suas preferências alimentares. Assim é preciso oferecer alimentos que possam ser incorporados na rotina do cliente para que não haja maiores rejeições.
c) Períodos turísticos definidos	Devido à localização e por vezes o abastecimento de alimentos ser precário, os restaurantes devem dar ênfase aos produtos da própria região.
d) Variação climática	Quando a localidade em que o restaurante se encontra for fria, o restaurante deve oferecer alimentos que aqueçam o corpo e na época dos dias mais quentes oferecer saladas e bebidas refrescantes.
e) Localização Geográfica	O menu vai depender da localização do restaurante. Se é um restaurante no centro da cidade para servir almoço para pessoas com tempo reduzido, por estarem a trabalho ou se é um restaurante mais afastado, em um bairro residencial, em que a pessoa tem mais tempo para a refeição, logo, o

	restaurante deve pensar seus cardápios para as duas extremidades de públicos.
f) Espaço físico do restaurante, da cozinha e dos anexos	O cardápio deve ser elaborado em concomitância com a área de produção, ao espaço que se tem disponível para elaborar a comida.
g) Ambiente	O cardápio deverá ser oferecido de acordo com as peculiaridades da casa. Um exemplo incoerente seria uma pizzaria tipo rodízio com um piso de carpete.
h) Orçamento	O alimento preparado deve ser proporcional ao poder aquisitivo do cliente.
i) Tipo de serviço	A escolha de um cardápio depende do tipo de serviço: <i>à la carte</i> , <i>Buffet</i> , <i>à francesa</i> e <i>empratado</i> .
j) Número de refeições	O número de <i>couverts</i> influencia no número de refeições a serem oferecidas pelo restaurante.
k) Horário de atendimento	O horário disponível para atendimento também é fator determinante para a escolha do cardápio, já que um serviço de <i>Buffet</i> seria inapropriado as comidas expostas por longas 4 horas.
l) Equipamentos, utensílios e mão de obra	O restaurante não pode ter um cardápio bonito e saboroso se não tem estrutura de serviço que permita a execução.
m) Sistema de compras e estocagem	Deve-se ter conhecimento da política de compras do restaurante (por dia, semanal, quinzenal, mensal) para que se possa ter alimentos disponíveis neste espaço de tempo.

Fonte: Adaptado de Teichmann (2007).

Para tanto, participam do processo de elaboração do cardápio quatro profissionais da área de alimentos e bebidas, responsáveis pela montagem do menu. O *chef* de cozinha necessita informar os equipamentos e utensílios que a cozinha disponibiliza, bem como a disponibilidade dos cozinheiros e saber a execução dos pratos. O *maître* tem a função de verificar a brigada disponível e os equipamentos e utensílios dos pratos propostos. O gestor financeiro avalia se o

orçamento será compatível com a nova proposta de cardápio e o comprador informa se os produtos das novas receitas estão disponíveis nos fornecedores e principalmente identifica os produtos sazonais (safra e entressafra dos produtos).

Quando se menciona a sazonalidade dos produtos, o restaurante precisa estar atento que um cardápio não deve ser sempre eterno e imutável, o que se poderia chamar de tradicionalismo. Ele precisa ser alterado com certa frequência para atender à sazonalidade das frutas e legumes, caças e frutos do mar que possuem uma época definida de consumo (BRAGA, 2008).

Vasconcellos, Cavalcanti e Barbosa (2002, p.23) salientam que “para planejar o cardápio, precisa-se saber combinar os aspectos visuais, de paladar e de aroma dos pratos, além de fazer combinações interessantes entre alimentos e bebidas, o que muitos encaram como alquimia ou mesmo arte”. Neste sentido, é importante elaborar um menu que torne o prato interessante e desperte o “comer com os olhos” dos clientes, sendo este fator determinante para abrir o apetite.

Por conseguinte, o restaurante deve apostar em um menu que favoreça o aspecto visual do prato e também valorize o sabor e textura do alimento. Desse modo, é conveniente não misturar alimentos de mesma cor e/ou consistência. Exemplificando, um filé grelhado, guarnecido com arroz branco escorrido e batata palha não será atrativo para o cliente, uma vez que, esses alimentos predominam a mesma consistência, ou seja, a combinação deles não será de bom grado. De igual modo, um frango ao molho de maracujá guarnecido de arroz com açafrão e batatas gratinadas não comporão uma boa formatação do prato, posto que exibirão a mesma coloração, ou seja, a cor amarela.

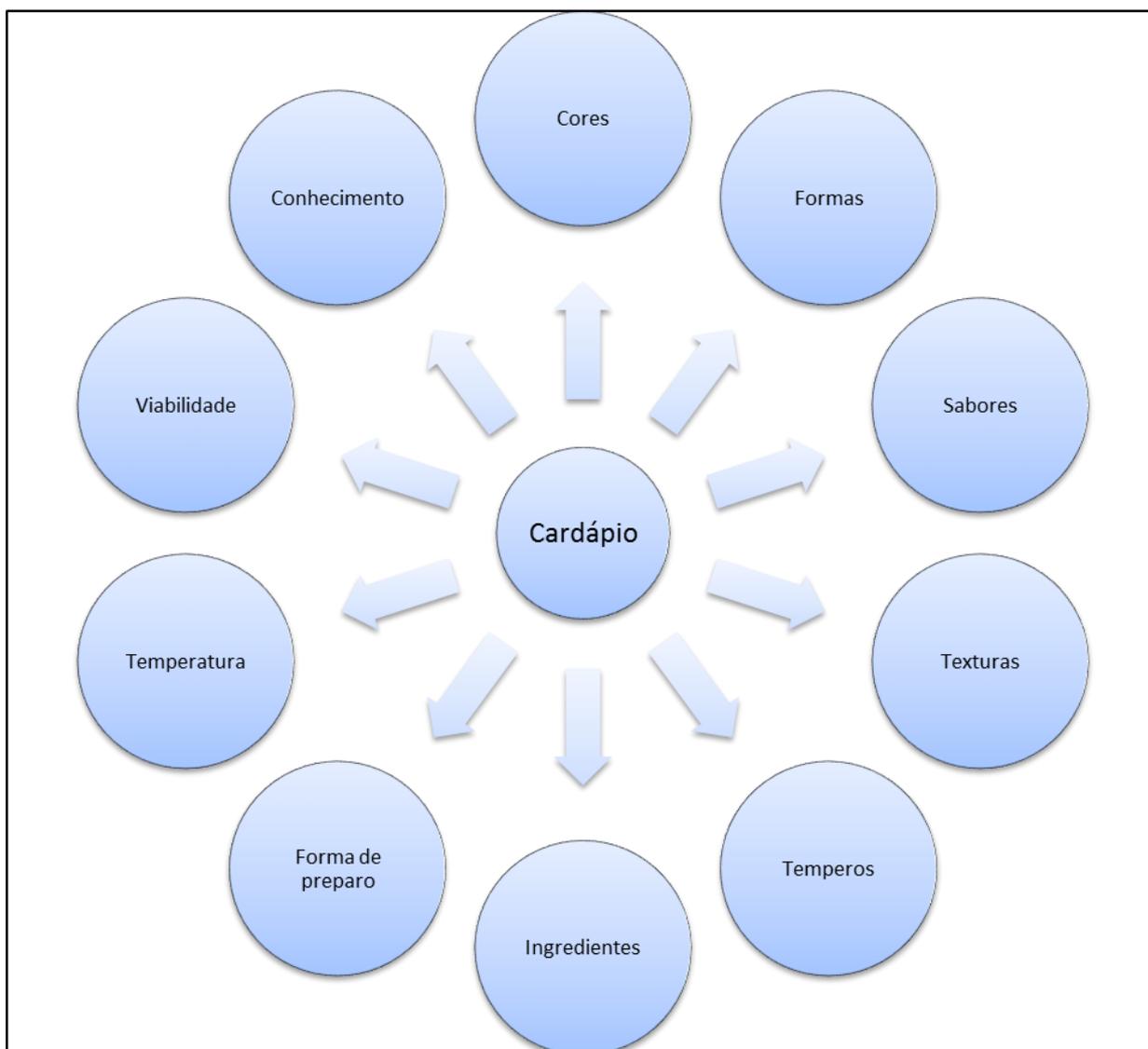
Vasconcellos, Cavalcanti e Barbosa (2002) mencionam que os cardápios devem conter uma descrição do que o cliente está solicitando, pois o mesmo pode ter alguma restrição alimentar. A exemplo disso seria Medalhões Diplomata (Medalhões de filé grelhados, envoltos em fatias de bacon, com molho madeira, guarnecido com arroz e fritas). Tomando este prato como modelo, se faz necessário uma descrição sequencial e lógica do prato, primeiramente coloca-se a proteína animal, em seguida a forma de cocção, o tipo de molho e por fim as guarnições e acompanhamentos.

Antes do menu ser elaborado definitivamente, o mesmo deve passar por uma aprovação, sendo confeccionado inicialmente o seu rascunho. Assim, deve ser levado em consideração a ficha técnica; o plano de *marketing*; os menus anteriores

revisados; os históricos de menu servidos e os inventários; a preferência dos clientes; as novas ideias para compor o menu e a listagem de alimentos sazonais.

Vale ressaltar que o menu deve ser experimentado antes de entrar em uso definitivo, pois desta forma, pode ser revisado com a equipe; ser impresso e custeado; ter os seus itens estocados e brigada preparada, assim como haver tempo para a produção. Assim, um bom planejamento deve considerar os seguintes aspectos que são ilustrados pela Figura 8:

Figura 8 - Aspectos do Planejamento de Cardápio



Fonte: Adaptado de Teichmann (2007, p. 38-39)

Conforme Figura 8, pode-se constatar os elementos fundamentais a serem levados em consideração na hora de planejar um cardápio, pois o próprio alimento deve revelar as cores, que devem ser contrastantes e vivas para despertar o desejo do consumidor. Também a forma que o alimento é apresentado é importante, uma vez que pode ser em tiras, cubos, em rodela, em bastão, em fatias, em postas, em trouxinhas, em escalopes, em bolinhos entre outros.

Os sabores devem ficar definidos no cardápio, pois os mesmos podem ser ácido, salgado, apimentado, azedo, amargo, doce, picante ou suave. A textura dos alimentos podem apresentar-se como líquida, macia, cremosa, áspera, crocante, úmida, seca, dura, fibrosa. Já, os temperos dão ao prato características definidas, podendo ser picante, apimentado, suave ou temperos que identificam determinadas cozinhas: orégano (cozinha italiana), hortelã (cozinha árabe), *curry* (cozinha asiática, mostrada (cozinha alemã).

Quanto aos Ingredientes, eles proporcionam uma diversificação ao longo de uma refeição com um variado tipo de preparo, sendo crus, assados, fritos, ensopados, à milanesa entre outros. Quanto às temperaturas, os alimentos devem ser servidos de forma adequada, tais como, sopa bem quente, suco bem gelado e sorvete jamais derretido. Deve-se, ainda, ser estudada a viabilidade da aquisição dos insumos, uma vez que, dependendo das estações do ano, os produtos podem limitar o cardápio.

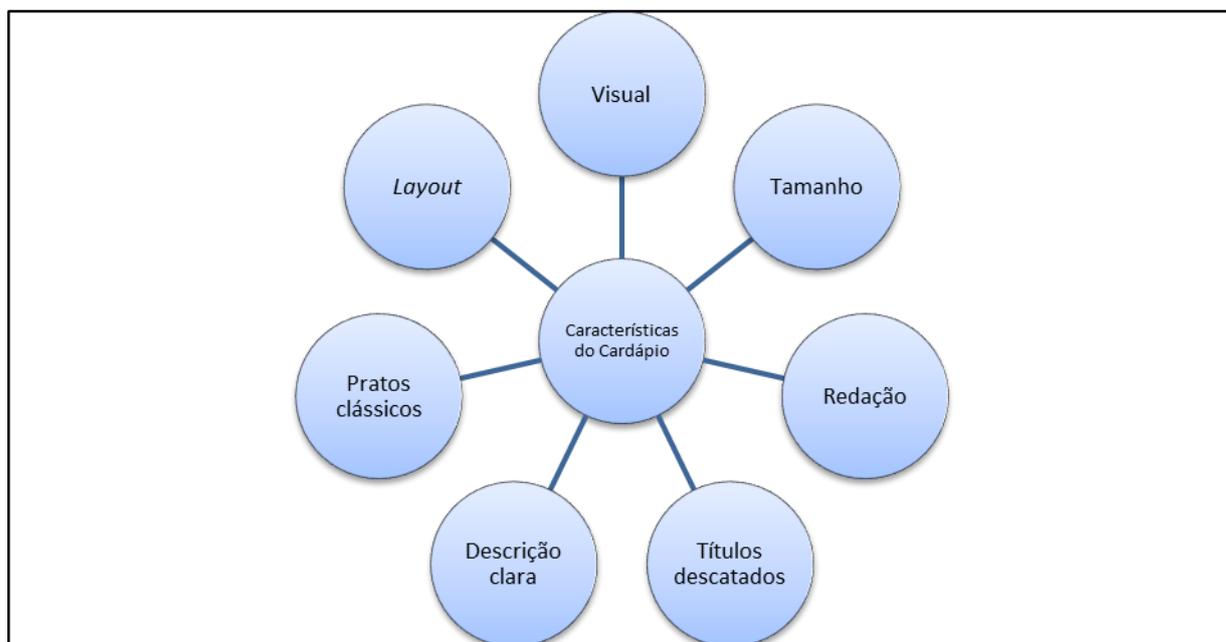
Por fim, é de fundamental importância conhecer as preparações básicas e nomenclatura clássica, pois o responsável pela elaboração do cardápio deve conhecer os ingredientes utilizados nas preparações e a nomenclatura clássica, para que saiba identificar ingredientes nas preparações.

Aspectos no planejamento do cardápio como etnia e cultura, são fatores importantes para um restaurante de tipologia étnica. Neste caso o cardápio deveria primar em conhecer o perfil do cliente e adaptar os pratos conforme as necessidades dos comensais.

Então, o planejamento de cardápio se faz necessário, uma vez que o empreendedor do mercado de alimentação precisa ser inovador e buscar o diferencial competitivo. Uma empresa bem organizada a partir do cardápio tem grandes chances de prosperar e ter sucesso, encantando e fidelizando os seus clientes.

Além de um bom planejamento é necessário conhecer as características visuais do cardápio. Entende-se que ele tem a finalidade de vendas das preparações culinárias e estimula o desejo do cliente na escolha do serviço oferecido. Para descrever isso observa-se as características fundamentais na Figura 9 que devem estar presentes da sua elaboração.

Figura 9 - Aspectos Visuais do Cardápio



Fonte: Adaptado de Teichmann (2007, p. 51-53)

Compreendendo a Figura 9, o cardápio deve atender aos aspectos visuais, em que este deve estar de acordo com o nome do estabelecimento, a decoração do local, o tipo de cozinha, o cliente e o tipo de serviço. Depois do contato com o ambiente do restaurante, este instrumento passa a ser um dos primeiros contatos com a empresa. Já o tamanho deve estar adequado ao espaço físico do lugar, permitindo um fácil manuseio.

Assim, para apreciação da sua leitura, é conveniente o cardápio apresentar uma grafia correta. Devendo-se também atentar para o uso de outro idioma, sendo de extremo mau gosto o uso de superlativos (melhor, insuperável, impecável). Quanto aos títulos, devem ser destacados e seguir uma ordem: entradas frias, sopas, entradas quentes, pescados, aves, carnes, bebidas e sobremesas (TEICHMANN, 2007).

A descrição dos pratos deve ser feita da forma mais clara possível, evitando que o garçom transmita informações repetidas e detalhadas aos comensais. Os nomes clássicos dos pratos devem constar de sua correta composição, não devendo omitir ou acrescentar ingredientes. O material impresso deve dispor de boa facilidade de leitura, sendo indispensável a utilização de tipo, tamanho de fonte e cor do fundo cuidadosamente testados, observando-se com atenção a luminosidade do local.

O cardápio deverá ser apresentado essencialmente limpo, sem rasuras, correções com caneta, remendos com fitas adesivas, preços alterados e superpostos. Deve-se escolher uma boa gráfica para a elaboração artística e de impressão dos menus, os quais devem ser impressos em número suficiente para um determinado tempo, sendo possível reposição em caso de rasuras, manchas e outras razões que justifiquem.

Os preços dos pratos devem ser dispostos com bastante clareza para evitar aborrecimentos. Enquanto, o número de exemplares do cardápio deve ser proporcional ao número de comensais que o restaurante comporta. A capa e sobrecapa do cardápio jamais devem ter o patrocínio de nenhuma empresa.

Assim, o cardápio deve apontar a sua identificação: finalidade, local, endereço, impressos conforme o *layout* escolhido. Para tanto, cada tipo de restaurante deve ter o seu cardápio com características específicas dependendo do atendimento, ambiente e adequando-se ao local.

Por fim, os cardápios podem apresentar um *layout* específico, compondo a sua caracterização física e visual. Conforme os cardápios podem ser apresentados em diversos formatos, entre os mais utilizados estão o quadro negro ou lousa expostos geralmente na entrada do restaurante; tabelas fixadas nas paredes, comumente utilizadas em estabelecimentos de alimentação do tipo *fast food* (comida rápida). Há estabelecimentos que utilizam as duas formas e ainda o cardápio impresso (VASCONCELLOS; CAVALCANTI; BARBOSA, 2002).

No estilo de cardápio *à la carte*, os quais são impressos para o cliente escolher as suas iguarias, pode-se encontrar no mercado variados tipos de formatos, como no formato de flores e coração, porém o mais utilizado é o retangular, entre os quais podem ser observados na Figura 10 a seguir:

Figura 10 - Formatos de Cardápios

Estilo de Cardápio	Características
Simples 	Uma folha com 02 páginas
Uma dobra 	04 páginas com 01 dobra central
Duas dobras 	01 folha grande dobrada 02 vezes

Fonte: Adaptado de Vasconcellos, Cavalcanti e Barbosa (2002)

Observa-se, ainda, na Figura 10, o destaque para o tracejado, em que foca o ponto em que as pessoas logo olham ao manusear panfletos, folders, jornais, revistas e cardápios. Logo, o cardápio pode assumir diferentes estilos de formatos e designer para melhor atender as expectativas dos clientes, pois conforme Soriano (2002) o melhor caminho para os clientes dimensionarem a qualidade da comida é por meio de uma boa apresentação do cardápio, focando na qualidade e em seu estilo.

A relevância dos aspectos visuais do cardápio conforme fora apresentado, demonstra zelo do proprietário pelo restaurante. Para isso os restaurantes quando do planejamento operacional objetiva definir o tipo de cardápio que será adotado como plano de vendas. Todos esses aspectos convergem para o tipo específico de cardápio a ser confeccionado, conforme exemplificação na Figura 11.

Figura 11 - Tipos de Cardápios

Tipo de Cardápio	Especificações
a) Cardápio <i>à La Carte</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Os itens alimentares recebem o preço separadamente; • O cliente pode escolher os itens desejados; • Popular, já que vender itens separados gera mais capital.
b) <i>Table d'hôte</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Teve início nos velhos hotéis de beira de estrada; • Traduzindo-se “mesa do anfitrião”; • Oferece uma refeição completa com preço fixo; • Entrada, prato principal e sobremesa.
c) <i>Du Jour</i>	<ul style="list-style-type: none"> • A expressão significa “do dia”; • O cardápio deverá ser escrito diariamente; • Trata-se de uma maneira de fazer uso das sobras (alimentos não consumidos, que sobraram); • Vantagem – flexibilidade; • Costuma oferecer refeições originais e para uma clientela limitada.
d) Limitado	<ul style="list-style-type: none"> • Oferece alimentos mais tradicionais; • Podendo ou não ser ofertado diariamente; • Costumam apresentar-se entre 6 e 12 itens; • São populares, pois tem redução de mão de obra e menos desperdício; • Feitos para consumidores específicos; • Ex: <i>Fast food</i> e churrascarias.
e) Infantil	<ul style="list-style-type: none"> • Pratos infantis que usem as cores para despertar o apetite das crianças.
f) Cíclico	<ul style="list-style-type: none"> • Faz escalas de alimentos para vários dias em certos períodos; • Repete as seleções a cada 2 a 6 semanas; • Troca os ciclos a cada temporada; • Realiza ofertas especiais em certos dias; • Pode ter 4 cardápios diferentes durante 4 temporadas;

	<ul style="list-style-type: none"> • Cardápio flexível; • Reduz o tempo de elaboração de cardápio e tempo de trabalho.
--	--

Fonte: Adaptado de Knight (2005, p.52)

A Figura 11 apresenta uma tipologia distinta, clara e descritiva de cardápio. Essa proposta refere-se à tipologia do restaurante que será empreendido ou revitalizado. Exemplificando-se, um restaurante que tem em sua filosofia manter um cardápio variado e que a cada dia ofereça novas opções aos clientes, o ideal seria optar por um cardápio *Du Jour* – Do dia, uma vez que as sobras (alimentos que não foram consumidos no dia anterior) podem se transformar em uma nova preparação, como a sobra de frango no molho, pode ser servido no dia seguinte como uma panqueca de frango.

O plano operacional de planejamento de marketing do menu deve estar pautado em um plano de menu fixo, variável (rotativo) ou cíclico sob a responsabilidade do gerente de A&B. Deverá ser estudado de forma em que os itens do menu agradem os clientes (DAVIES, 2007).

Em vista disso e de acordo com o autor o menu cíclico apresenta vantagens como redução da mão de obra; pequena redução no inventário; menos treinamento; grande transparência e controle na produção e aproveitamento efetivo das sobras e como desvantagens cansaço ou tédio do menu; grande número de itens deverá constar no inventário e a necessidade de mão de obra especializada.

O menu rotativo apresenta como vantagens a eliminação do tédio; criatividade em criar novos itens e possibilita mudanças sazonais diárias, semanais ou mensais. Porém, as desvantagens são o aumento das sobras; aumento do inventário; menor controle; aumento e necessidade de mão de obra especializada.

O menu fixo oferece como vantagens a redução da mão de obra e do inventário; proporciona melhor controle; não necessita de tanto treinamento; habilita a obtenção de qualidade em todos os itens do menu; possibilita a identificação dos produtos; reduz as sobras e torna mais barato o custo dos alimentos. Contudo as desvantagens é o tédio do mesmo menu sempre; a falta de flexibilidade para os ajustes sazonais e a limitação de mercado, segmentando a clientela.

O cardápio fixo tem uma listagem de pratos que são preparados e vendidos pelo restaurante, em que esse tipo proporciona um trabalho de pré-preparo

e armazenamento, de forma que seja servido ao cliente com rapidez, a exemplo dos *fast foods*. O autor também aponta os cardápios do tipo *à la carte*, significando uma escolha livre pois o cliente pode ter a liberdade de montar o seu prato. Esse modelo é mais extenso que o fixo e oferece mais itens no cardápio (DAVIS, 2012).

Sendo assim, o tipo de cardápio escolhido para se utilizar em um restaurante vai depender do público alvo, do tempo destinado à refeição, da quantidade disponível para se gastar e da inovação e originalidade do empreendedor.

Portanto, conclui-se que a elaboração de um cardápio não é algo tão simples quanto parece ser, uma vez que envolve uma série de fatores determinantes, definitivos para o bom planejamento, em que se deve observar a sequência dos pratos, plano e idealização, cuidados especiais, características visuais e tipos de cardápios.

3. COZINHA: TRAJETÓRIA E TIPOLOGIAS

Aqui nesta seção objetiva-se apresentar uma retrospectiva de como a cozinha internacional, entre a Idade Média e a Idade Moderna, originou-se na cozinha francesa e passou a ser conhecida internacionalmente. Também se destacam as cozinhas brasileira e étnicas, além das cozinhas que surgiram a partir do século XX, ressaltando-se diversas tipologias.

3.1. A Cozinha Internacional e Regional

A cozinha tem em sua essencialidade a expressão da arte, representada e praticada pelos cozinheiros, que transformam a matéria prima do estado cru para as formas de cocção cozida, assada, frita entre outros, despertando ao comensal a sensação de prazer e contentamento.

Numa concepção da arte de cozinhar, na cozinha todas as intervenções realizadas transformam significativamente a matéria prima, como destaca Bona (2007, p. 53):

Desenformar, corar, assar, fritar, escaldar, dourar, grelhar, ferver, abafar, flambar, é agir sobre a questão do tempo. Cortar, picar, rasgar, amarrar, enfarinhar é agir no terreno da forma. Moer, furar, ligar, conservar é interferir nas texturas. Refogar, aferventar, condimentar, temperar, marinar é intervir no campo da cor, da luz (BONA, 2007, p. 53).

A arte de cozinhar situa-se no processo histórico da Idade Antiga à Idade Moderna. Dessa forma, a cozinha como expressão de um povo foi muito destacada nos grandes banquetes da Idade Média, todavia já na Idade Antiga a cozinha foi marcada pelo consumo do pão, representando o sustento e a alimentação cotidiana do povo egípcio. Essa idade foi marcada pelo surgimento do pão ázimo (feito sem fermento, pois esse representava o pecado e a corrupção), quando o povo hebreu foi expulso do Egito e ficou vagando pelo deserto por mais de 40 anos.

Com o aumento da classe aristocrática da Idade Antiga, os gregos apreciaram a arte de comer, surgindo os grandes e exagerados banquetes. Assim, a comida era preparada por escravos, que depois passou a ser preparada por padeiros (muitas vezes escravos). Depois de certo tempo, os escravos passaram a ser padeiros e em seguida evoluíram para chefes de cozinha e essa evolução levou

os gregos a compartilharem a sua cozinha com os romanos. Os romanos, por sua vez, acabaram criando uma cozinha variada e refinada, ultrapassando os gregos.

Com a decadência do império romano, surgia a Idade Média (época marcada pelo feudalismo), marcada pelas tradições gastronômicas dos mosteiros, destacando-se o vinho, o qual já era produzido por vários povos da antiguidade, entretanto foi nos mosteiros da Idade Média que ele se aprimorou com qualidade, devido ao desenvolvimento de videiras nobres, sendo utilizado nas eucaristias e nas mesas de monges e de seus hóspedes.

A cozinha da Idade Média baseava-se no consumo de peixe, muito valorizado, por ser barato, popular e a base da dieta dos cristãos. Havia também abuso exagerado de temperos e especiarias como noz moscada, gengibre, canela, cravo, cominho, hortelã e cebolinha. A noz moscada e pimenta eram consideradas produtos de primeira necessidade nas mesas dos ricos, assim como o açúcar.

A Idade Moderna foi marcada pelas grandes navegações e descobertas em busca de especiarias com preços mais vantajosos. Assim, a expansão marítima propiciou a troca de especiarias entre diversos países, proporcionando o preparo de um mesmo alimento de maneiras diferentes, com o uso de novos temperos e a combinação de diversos sabores.

Dessa maneira, a sociedade europeia se tornou mais refinada, opondo-se à ostentação da Idade Média, em que foram introduzidas as boas maneiras à mesa, o uso de temperos com mais moderação e a preparação de geléias, compotas e doces de frutas.

Nesse período, a cozinha francesa sofreu influência dos italianos, quando Henrique II da França casou-se com Catarina de Medici da Itália, levando consigo uma comitiva de pasteleiros e chefs italianos, marcando o início da mais complexa e refinada cozinha do mundo ocidental: a Cozinha Francesa.

No Final do Séc. XVII – reinado de Luís XIV, o serviço era posto à mesa ao mesmo tempo, sendo composto de mais de um prato, no qual era servido sopas, em seguida entradas, assados, saladas e sobremesas. Assim, o rei consumia em uma refeição 04 sopas; 02 perdizes; ½ frango; várias fatias de pernil, carneiro, cordeiro, cabrito, sendo tudo muito condimentado e apimentado.

Ainda na Idade Moderna, a França inaugurou uma cozinha elegante e mais discreta. Foi nesse período que a verdadeira cozinha francesa se afirmou com inteligência, inventividade e interesse pela boa mesa no governo do rei Luís XV.

Esse governante tinha pouco brilho, mas gostava de brincar de cozinheiro desde 6 anos de idade e tinha o hábito de beber café diariamente.

A Idade Contemporânea marca a época do aperfeiçoamento da cozinha, tornando-a mais elegante e sofisticada. Desse modo, os menus tornaram-se mais artísticos e luxuosos, se espalhando pelos restaurantes da Europa durante a Restauração Francesa. Logo, os restaurantes franceses passaram a ter um *chef* que desenvolvia os deleites da boa mesa, atraindo a classe média, surgindo a cozinha burguesa, que combinava aromas do campo com o requinte da alta gastronomia.

Após a Restauração Francesa, a França foi governada por Luis Filipe, conhecido como amante da boa mesa, entretanto, seu governo ocasionou o fechamento de muitos cafés e pequenos restaurantes. Mesmo assim, o seu governo marcou o surgimento de restaurantes finos e elegantes, com evidência ao *chef* Grimon de *La Reynière* – o qual implantou o serviço à francesa. Outro destaque foi Brillat-Savarin, advogado, político e cozinheiro francês e um dos mais famosos gastrônomos franceses de todos os tempos que escreveu a obra a “Filosofia do Gosto”.

Com a saída de Luís Filipe do governo e liderança de Luís Napoleão as cozinhas passaram a ser equipadas com fogões de ferro fundido, aquecidos com carvão vegetal e um tempo depois com geladeiras. O fogão a gás já havia sido lançado, mas só mais tarde se espalharia pelos lares da Europa. Também foi inaugurada a escola de culinária *Le Cordon Bleu* – a primeira escola destinada ao ensino da cozinha francesa para as filhas das famílias ricas. Contemporaneamente essa escola ainda existe e capacita pessoas maiores de 18 anos nas técnicas e produções culinárias francesa. Também está presente no México, Estados Unidos, Inglaterra entre outros.

Com isso, as receitas francesas percorreram o mundo todo, sendo conhecida e executada na cozinha de diversos países. Na hotelaria o sucesso na cozinha foi no reconhecido Hotel de César Ritz, o Grand Hotel de Monte Carlo e o Hotel Savoy de Londres, pelo chef Auguste Escoffier, o qual proporcionou à gastronomia o respeito como profissão. Foi responsável também pelo sistema de brigadas, onde cada setor da cozinha era administrado por um *chef de partie*. Ele também substituiu a prática do serviço à francesa (servindo todos os pratos de uma única vez) pelo serviço à russa (um prato por vez, na ordem disposta do cardápio).

Dessa forma, a cozinha francesa passou a ser reconhecida internacionalmente, assim como as demais cozinhas de outros países foram se afirmando por meio dos inúmeros restaurantes e livros de receitas especializadas em cozinha francesa, italiana, chinesa, japonesa, alemã, portuguesa que se espalharam pelo mundo, denominando-se de cozinha internacional.

Desse modo, Franco (2004, p. 257) pontua sobre a cozinha internacional, como:

[...] um conjunto de técnicas e princípios que permitem adaptação às possibilidades locais. É internacional graças ao talento de chefs que, dominando os fundamentos da cozinha clássica e usando de flexibilidade, podem reinterpretar receitas de diferentes origens (FRANCO, 2004, p. 257).

A cozinha internacional atrai os comensais motivados pela curiosidade em conhecer outra cultura, sendo envolvidos pela comida e costumes apresentados nesses restaurantes, destacando-se o uso de temperos, ervas e ingredientes distintos do seu país de origem.

A conhecida “cozinha internacional” tem raízes antigas, remontando-se às culinárias romana “mediterrânea” e medieval “europeia”, as quais mantinham-se abertas à totalidade do mundo conhecido e frequentado. Assim, os ingredientes de origem estrangeira sempre foram bem requisitados, conhecidos como marca de prestígio social, porém na condição de que os “pratos” elaborados com base nos recursos locais sempre existiram. (MONTANARI, 2008).

Todavia, a questão da comensalidade perpassa o ato de saborear um bom prato em um restaurante, tornando-se uma opção de lazer, onde o mercado de cozinha internacional está em franca expansão, principalmente devido à globalização, aos intercâmbios culturais, às divulgações das culturas do mundo, o que permite e facilita possibilidades de experimentar pratos típicos de várias regiões do mundo (GERDES FILHO; LOPES, 2009).

Quanto à cozinha regional, esta relaciona-se com a história, a geografia do lugar e com uma maior facilidade na busca pelos ingredientes, sendo mais sustentável econômica, ambiental e socialmente, devido à agilidade da rede de fornecedores locais para aquisição dos ingredientes básicos (MURTA; SOUZA; CARRIERI, 2010).

Esse regionalismo depende da valorização da matéria prima local produzida e destinada à cozinha em foco. É muito presente as raízes locais e a tipicidade das comidas, o que as conferem características próprias dos diversos lugares.

Esse regionalismo que conseqüentemente produz as comidas típicas está imbuído de sabores e saberes do imaginário das pessoas, principalmente as pessoas com mais idade, concebendo receitas que são passada de geração a geração. Onde cada região do Brasil tem receitas específicas e ingredientes muitas vezes encontrados somente *in locu*, assim como preferências e gostos diversos. São comidas que têm representatividade a exemplo do acarajé da Bahia, do pão de queijo de Minas Gerais, dos croquetes do Rio de Janeiro entre outros.

Segundo Franco (2004, p. 256), “a cozinha regional é geralmente auto-suficiente em termos de ingredientes”, mas, “se esse fato lhe confere algumas virtudes, condiciona também sua monotonia e dificuldade em assimilar produtos, técnicas e ideias novas”.

Logo, para que a cozinha regional se mantenha viva na memória das pessoas é necessário que os produtos típicos e a matéria prima original continuem sendo cultivados e ensinados para que não se perca o valor na história. É preciso manter os ingredientes, cultura e tradição.

3.2. Cozinha Brasileira e Cozinha Étnica

Os tipos de pratos e de bebidas mudam de região para região, não somente os ingredientes, mas as técnicas de preparo, de cocção, a apresentação do prato, os utensílios utilizados, dentre outros aspectos.

E é devido à ampla extensão do País, sua variação climática, de relevo e solos, bem como as diferenças de povoamento de suas diferentes regiões, que pode-se afirmar as marcas da cozinha brasileira como diversificada, a qual se expressa, geograficamente, por meio dos “pratos típicos” regionais e acrescentando-se a diversidade estrangeira que compõe os pratos brasileiros (BOTELHO, 2012).

Logo, a cozinha brasileira sofreu influência desde o período colonial, em que o Brasil recebeu influências dos portugueses, africanos e dos índios. A contribuição africana se deu com o uso do coco, do azeite de dendê e da pimenta

malagueta. Dos portugueses vieram o azeite de oliva, o trigo e as frutas cítricas e dos índios (habitantes dessa terra) a mandioca, o mingau, a batata doce, o feijão, o palmito e o cacau (FREIXAS; CHAVES, 2012).

É interessante notar como o Brasil é um país privilegiado pela sua extensão territorial e principalmente pelo seu litoral, adequado para as boas práticas no cultivo de pescados e frutos do mar. Além da produção de frutas e cultivo de verduras e leguminosas que são exportadas constantemente, busca-se contemporaneamente uma forma menos abusiva no uso de agrotóxicos, sendo usual a procura pelos produtos de origem orgânica, aqueles que não fazem uso de pesticidas.

O Brasil se apropriava da cozinha e a aperfeiçoava cada vez mais, especialmente os pratos típicos de cada região, conforme o que cada localidade oferecia de melhor para plantar, colher, cozinhar e experimentar. A história da gastronomia no Brasil inicia-se com a descoberta do país na expedição de Pedro Álvares Cabral, em que o escrivão Pero Vaz de Caminha relata por meio de uma carta reportagem emitida ao rei de Portugal o primeiro contato do índio com a comida europeia, conforme Leal (2007, p. 64):

Deram-lhes ali de comer; pão e peixe cozido, confeito, fartéis e figos passados. Não quiseram comer quase nada daquilo; se alguma coisa provavam, logo a lançavam fora. Trouxeram-lhe vinho numa taça; mal lhe puseram a boca; não gostaram de nada, nem quiseram mais. Trouxeram-lhe água numa albarrada. Não beberam. Mal a tomaram na boca, que lavavam, e logo a lançavam fora (LEAL, 2007, p. 64).

De fato, os primeiros habitantes do Brasil que se tem registro são os índios, os quais retiravam da natureza o alimento para a sua subsistência. Não costumava plantar nem lavrar, na visão dos portugueses. Alimentavam-se de frutos e sementes e do inhame que os portugueses identificaram em abundância na terra, mas que na verdade não era inhame e sim mandioca, pois esses são semelhantes pelas raízes. Logo, a mandioca era o alimento predileto dos índios, destinada a fazer o beiju e a farinha.

Com o beiju preparavam-se farnéis de guerra, de caça ou de pesca. Com a farinha preparava-se a comida de volume, para saciar e alimentar. A farinha acompanhava tudo o que comiam: carnes, peixes, frutas, caldo de carne ou de

peixe. Com a farinha e um caldo gordo os índios preparavam um pirão escaldado, antes mesmo do descobrimento do Brasil.

Com a convivência com os portugueses, esses perceberam que a alimentação dos índios não consistia somente na mandioca e seus derivados, observaram que os índios também plantavam e comiam batata, abóbora, milho, feijão, fava, amendoim e cará (um tubérculo semelhante ao inhame).

Quanto às frutas, não era costume dos índios plantá-las, somente colhiam os frutos da natureza como: abacaxi, goiaba, cajá, maracujá, umbu, mamão, mangaba e caju. Quanto ao tipo de proteína consumida pelos índios, esses possuíam um favoritismo pelo consumo de peixes, sendo cozidos ou assados. Da mesma forma que o homem pré-histórico os índios não tinham uma rotina de horários para comer, alimentavam-se quando sentissem fome, preferindo alimentos assados ou tostados, não apreciavam o alimento cozido e não conheciam a fritura e o condimento essencial era a pimenta.

A cozinha brasileira também tem as suas raízes portuguesas, iniciando essa relação quando o português trouxe para o Brasil como preparar, como dosear, como confeccionar, temperar e conservar os alimentos. Com a chegada dos escravos negros a cozinha passa por um processo de transformação, em que se une os sabores e saberes de portugueses e escravos negros. Já em fins do século XVIII a cozinha brasileira acentua as características europeias, com o cultivo de café, plantações e chegada de cozinheiros franceses (FERNANDES, 2005).

De fato a chegada do negro no Brasil contribui para acentuar a gastronomia do país, por meio de alguns ingredientes diferenciados como leite de coco-da-baía, o azeite de dendê e a pimenta malagueta.

O nordeste brasileiro descreve uma região que reúne os componentes étnicos da cozinha brasileira, onde os escravos negros deixaram na Bahia a comida de santo, de procedência africana, como exemplo o quiabo e também as pimentas da África (CARNEIRO, 2003).

Apesar dos negros terem sofrido muito com a escravidão, o que marca a história do Brasil, é indubitável reconhecer as heranças culturais que foram agregadas na trajetória gastronômica com novas técnicas de preparos e temperos.

Citando Beluzzo (2004, p.242), o autor menciona a cozinha brasileira como uma mistura de várias etnias “de norte a sul do país encontramos uma riqueza culinária com influências indígenas, portuguesas e africanas somadas as diversas

outras etnias que imigraram para o Brasil e contribuíram para a formação da culinária brasileira”. Essas etnias formam as características peculiares de cada região desse país.

Nessa reflexão é impossível pensar a cozinha brasileira de forma isolada, até porque ela faz parte de uma fusão de sabores e fazeres de uma população heterogênea que desenvolveu o que contemporaneamente se tem por cozinha brasileira assinala Maciel (2004, p.29):

O que se chama hoje de “cozinha brasileira” é o resultado de um processo histórico, o qual traz em si elementos das mais diversas procedências que aqui foram modificados, mesclados e adaptados. Não é possível pensar em uma “cozinha brasileira” sem pensar em uma miscigenação (MACIEL, 2004, p.29).

Além das contribuições das raças distintas composta pelos portugueses, índios e os negros, os árabes também tem destaque, uma vez que, colonizaram a Península Ibérica por 700 anos, contribuindo significativamente na formação cultural de espanhóis e portugueses. Indicando que, a cozinha brasileira também possui raízes árabes (JACOB, 2006).

A miscigenação e as contribuições das raças são aspectos significativos na construção do sabor brasileiro, visto que derivou de um processo de conquistas e conquistados e povos oriundos de outros países formando a comida e o paladar brasileiro.

A cozinha brasileira, diferentemente da europeia foi estudada a partir do início do século XX. Os estudos pioneiros sobre esse assunto foram pesquisados e retratados inicialmente na obra Casa-Grande&Senzala e no livro Açúcar do sociólogo Gilberto Freyre em 1933. Freyre em sua obra Casa-Grande&Senzala retrata a imagem de uma cozinha com cores e sabores, com características abundante e suntuosa, o que contemporaneamente costuma-se chamar, principalmente no Nordeste brasileiro, de cozinha exótica. Em sua obra, Freyre (1980, p. 10-18) destaca:

Pode-se sugerir ter sido principalmente à sombra das casas grandes patriarcais dos primeiros engenhos brasileiros de açúcar que se iniciou o aproveitamento, para o que se constituiria no Brasil, em Portugal e na Espanha, com transbordamentos noutras áreas, numa opulenta culinária e numa opulenta e variada gastronomia eurotropical da mandioca, do milho, da banana, do tomate, do feijão de corda, do peru, além dos peixes e

crustáceos novos e, para europeus, exóticos – deliciosamente exóticos – sabores (FREYRE, 1980, p. 10-18).

Outro contributo importante na história da alimentação brasileira são os estudos por Cascudo concebendo as obras Nordeste (1951); Cozinha Africana no Brasil (1964); a obra mais completa da alimentação no Brasil, intitulada História da Alimentação no Brasil (1967); Prelúdio da Cachaça (1968); Sociologia do Açúcar (1971) e Antropologia da Alimentação (1977).

O estudo da cozinha brasileira aperfeiçoou-se no sentido de pesquisar as formas de alimentação das regiões do Brasil, como Amazônia, zona litorânea, zona sertaneja, zona agrícola e zona do Pampa, em que diversos autores destacaram a comida típica e os mesmo ingredientes utilizados de forma diferenciada de região para região.

A cozinha étnica, foco também desse estudo tem influência na cozinha internacional (apresentada anteriormente), representada por diversas etnias. No Brasil é comum a representação da etnia italiana, em que os brasileiros acolheram essa cozinha de norte a sul do país e as demais cozinhas étnicas apenas elaboradas pelas próprias colônias, como se não tivessem saído de casa (FERNANDES, 2005).

Deste modo, a cozinha étnica pode ser comparada fazendo-se menção à Brillat-Savarin (1995), em que o autor em 1825 comparou a cozinha de um banquete organizado, com a cozinha do mundo, onde cada membro comparecia por intermédio do seu representante, ou seja, o seu país com seus costumes e peculiaridades, inclusive a cozinha. Na época os alimentos já possuíam origens diversificadas.

Essas influências de etnias permitem que em diversos lugares sejam provados sabores de outros países. No estudo em foco, a área pesquisada foi Canoa Quebrada, onde na *Broadway* e adjacências concentram-se diversos restaurantes de origens étnicas, principalmente italiano e espanhóis.

Rekovsky (2013, p.76) ao pesquisar a geografia dos restaurantes alemães de Porto Alegre - RS menciona:

[...] a comida étnica é desterritorializada, os comensais também se deslocam no tempo e no espaço, tendo a oportunidade de experimentar sabores locais em viagens, passeios e excursões. Os restaurantes regionais promovem os costumes da terra, possibilitando a turistas e visitantes

encontrar referências aos hábitos alimentares locais. Os mercados também são bons meios para se conhecer os produtos de consumo regional (REKOVVSKY, 2013, p.76).

Dessa forma, é natural aos comensais ao efetuarem deslocamentos dos seus locais de origem para outro, experienciarem a cozinha local e também ter contato com a cozinha de suas regiões de origem, podendo estabelecer comparativos e sentir-se acolhidos pela comida.

Assim, utiliza-se o termo “regionalismo da mesa” em que a comida étnica é encontrada nos restaurantes étnicos, dos quais advém das grandes migrações europeias dos Séculos XIX e XX. Esses restaurantes foram, primeiramente, inaugurados pelos imigrantes reterritorializados, os quais disseminavam os hábitos alimentares da terra natal (BOLAFFI, 2006).

As cozinhas étnicas representam uma função fundamental na solidificação de laços e geram uma consciência entre as partes de uma mesma comunidade, sucedendo um intercâmbio de fronteiras entre sabores e povos.

Desse modo, os restaurantes étnicos citados por Schlüter (2003 p. 44-45) localizados “em um mundo globalizado, encontra-se em franco crescimento o interesse por restaurantes étnicos”, em que são servidas comidas as quais integram a tradição local.

O mercado de cozinha étnica tem se tornado influente, onde comer em restaurantes étnicos tornou-se mais valorizado dentro do setor de *food service* (mercado de alimentação fora do lar).

Assim, focando na identidade étnica dos restaurantes da capital São Paulo, Collaço, (2008, p.17) aponta:

Um novo uso étnico da cozinha que surge de maneira instrumental a fim de reverter uma condição desfavorável em função da pluralidade de cozinhas disponíveis na cidade. Não se trata mais de valorizar uma comida exótica como instrumento de etnicidade aos olhos locais, mas ao contrário, fortalecer a presença de uma cozinha de fora apropriada com elementos que a construíram com uma aparência fortemente paulistana (COLLAÇO, 2008, p.17).

A cozinha étnica surge não apenas para destacar a comida de uma determinada etnia, mas para somar com a cozinha local e regional como forma de oferecer ao comensal uma gama de opções, na qual a comida da sua etnia está

disposta no cardápio, porém, com um toque do restaurante conforme os ingredientes disponíveis da região, o que não causa uma descaracterização mas sim uma unificação.

3.3. A Cozinha do Século XX e XXI

Na segunda metade do século XX, em meados dos anos 70, surgiu o movimento chamado *nouvelle cuisine* que significa nova culinária, em que os chefes e gastrônomos passaram a defender uma culinária que realçasse o sabor natural dos alimentos, com cozimento rápido, temperos e molhos mais leves e menos gordurosos.

Jarocki (2009) em seu artigo “Circuito Delícias de Pernambuco: a gastronomia como potencial produto Turístico” publicado na Revista Turismo em Análise menciona que a *nouvelle cuisine* tem como preceitos a valorização dos produtos locais, a oposição às técnicas complicadas de preparo, a redução dos tempos de cocção, o uso de ingredientes frescos, a rejeição de menus extensos, o interesse pelas cozinhas regionais, a receptividade com relação às novas técnicas e equipamentos, a criatividade e a valorização estética na apresentação dos pratos.

Nesse contexto, surgiu o *fast food*, lançado pelos norte americanos com o conceito de comida rápida e descomplicada, com cardápio a base de hambúrgueres, batatas fritas e *hot dogs* com preços acessíveis. Em oposição a essa prática de alimentação, surgiu na Itália o *slow food*, que opõe-se à tendência de padronização do alimento no mundo.

O movimento *slow food* é uma organização sem fins lucrativos que tem como filosofia de vida a noção de que comer é fundamental para viver. Assim, importa-se com a forma que o homem se alimenta, refletindo profundamente na paisagem, na biodiversidade da terra e nas suas tradições. Os adeptos ao movimento defendem que para ser um verdadeiro gastrônomo é impossível ignorar as fortes relações entre prato e planeta, melhorando a qualidade da alimentação e dedicando tempo para saboreá-la sem pressa, de forma prazerosa (<http://www.slowfoodbrasil.com/>).

Além dessas formas de alimentação como a *nouvelle cuisine*, o *fast food* e o *slow food*, o século XXI também surge com o conceito da *fusion cuisine*, *cuisine de terroir*, *comfort food*, cozinha molecular ou cozinha de vanguarda, cozinha

mediterrânea, cozinha asiática, cozinha *kappo*, dentre outras; todas cozinhas contemporâneas com diferentes técnicas inovadoras atraindo o público gourmet.

A *fusion cuisine*, conhecida também como cozinha de fusão ou *fusion cook* mistura técnicas culinárias de várias partes do mundo, fazendo permutas de ingredientes, revelando sabores surpreendentes com bom senso e equilíbrio (FREIXAS; GUTA, 2012).

Esse tipo de fusão mistura ingredientes, técnicas e modo de preparo. Em São Paulo, no restaurante de Alex Atala, um dos *chefs* mais conhecidos do Brasil, costuma-se usar açai, jambu e tucupi com o objetivo de se propor novas experiências gastronômica, mesclando os sabores da cozinha brasileira sob o enfoque contemporâneo.

A *fusion cuisine* não somente busca a surpresa dos produtos, mas as combinações de produtos e de culturas, a autora cita que os cardápios de *fusion cuisine* podem conter combinações de crepe de jerimum nordestino com mascarpone italiano, ou um creme *brûlée* francês com toques das frutas brasileiras (JAROCKI, 2009).

Paralelo a *fusion cuisine*, na década de 1980, se fortaleceu a *cuisine de terroir* (cozinha regional) a qual logra êxito ao resgatar as receitas tradicionais ajustando-se ao uso de tecnologias contemporâneas como o forno microondas, à medida em que os grandes *chefs* prestigiaram os produtos locais e as antigas receitas brasileiras foram resgatadas (NASCIMENTO, 2007).

A *comfort food* fundamenta-se nas percepções e sentimentos expressados pela comida, por meio de pratos que remetem à infância e às boas lembranças gustativas, porém, em estilo contemporâneo. A finalidade da “comida que conforta” é despertar as lembranças gustativas e olfativas, utilizando ingredientes simples, com a valorização dos alimentos naturais e orgânicos, com originalidade e criatividade na elaboração dos pratos.

Assim, é possível transformar um prato clássico e recriá-lo de forma a surpreender e emocionar o comensal. A exemplo, pode-se citar o bolo de fubá da vovó, o picadinho de carne da mamãe, a canjica de milho da tia, sendo exibidos de modo novo, mas remetendo às classificações sensoriais criadas em momentos anteriores (LOCHER, 2005).

Na década de 1990 surgia o trabalho do *chef* espanhol, Ferran Adrià, *chef*-proprietário do restaurante *El Bulli* na Espanha. Ferran Adrià descobriu novas

sensações e emoções, ao utilizar novas tecnologias e técnicas de suporte à criatividade na cozinha. Essa nova cozinha já recebeu várias denominações - “Cozinha de Vanguarda”, “Hipermoderna”, “Molecular”, “Criativa/Multissensorial” e “Tecno-emocional”.

A cozinha molecular está em alta na contemporaneidade, onde os *chefs* brasileiros tem explorado o estudo da química nos componentes dos alimentos, permitindo-se novos conhecimentos, busca e originalidade nas apresentações. O chef Felipe Bronze, mais conhecido como o Mago da cozinha, ficou muito conhecido após exposições de suas experiências laboratoriais em um quadro no programa Fantástico da Tv Globo.

A cozinha mediterrânea envolve países banhados pelo mesmo mar Mediterrâneo, envolvendo as regiões da Europa, África e Oriente Médio, especificamente os países como Espanha, França, Itália, Grécia, Turquia, Israel, Líbano, Marrocos, Argélia e Tunísia. Essa cozinha tem como objetivo despertar no mundo uma cozinha de base leve e saudável, a base de legumes, verduras, grãos, ervas aromáticas, peixes, carne de cordeiro, cabrito, azeite e vinho tinto. Logo, não existe apenas uma cozinha mediterrânea, mas várias, exemplo disso é o cuscuz do Marrocos, a *paella* da Espanha, o *falafel* do Egito, a coalhada seca do Líbano, a *caponata* da Itália etc. (FREIXA; CHAVES, 2012).

Já a cozinha asiática agrupa a cozinha dos países da Ásia ocidental e Sudoeste asiático. A China utiliza uma variedade de ingredientes e modos de confecção, harmonizando sabores básicos: doce, salgado, azedo e amargo. A Coreia abusa na pimenta, na alimentação coreana não podem faltar três cores: o branco (arroz), o vermelho (pimenta) e o verde (verduras). Na Índia a cozinha é basicamente vegetariana e especiarias, com destaque ao culto das especiarias em que incorpora nas receitas produtos inusitados. A Indonésia exibe cores, aromas e sabores, sendo o arroz comum em todos os pratos, mas temperado de forma diferente em cada momento. Por fim, o Japão também tem sua cozinha reconhecida pelo sushi, sendo o maior acontecimento de internacionalização de um prato étnico (DIÁRIO DO NORDESTE, 2012).

Por fim, dentre as cozinhas referenciadas nesta pesquisa, reconhecidas como contemporâneas e do século XXI, está a *kappo cuisine*, em que não existe uma definição clara do termo, mas refere-se a cozinha japonesa oriental com sofisticação e requinte, sendo servido peixe cru e marisco, legumes, peixe e

legumes cozidos com molho de soja, peixe assado e legumes, todos ingredientes frescos e sazonais, todos preparados pelo chef na frente do cliente e servido imediatamente para não perder aroma, cor e sabor.

4. CORES E SABORES DA GASTRONOMIA DE CANOA QUEBRADA

Esta seção tem como finalidade apresentar de forma sucinta o turismo do litoral leste cearense, com foco em Canoa Quebrada, apresentando traços da cozinha regional cearense, composta por peixes e frutos do mar.

Expõe-se os resultados da pesquisa de campo abordando a restauração em Canoa Quebrada e o surgimento dos restaurantes étnicos, além de avaliar a cozinha internacional e regional dos restaurantes e os seus respectivos cardápios.

4.1. O Turismo e a Cozinha Regional de Canoa Quebrada

O turismo envolve necessariamente deslocamento do *habitat* natural: é motivado pelo desejo de viajar e entendido como uma atividade em busca do prazer e lazer, podendo ter ainda motivos religiosos, de negócios, eventos, estudos, saúde, entre outros.

Dessa forma Mota, Vianna e Anjos (2013, p.19) conceituam turismo como:

[...] deslocamento voluntário e temporário, por um período inferior a 1 ano consecutivo, de um ou mais indivíduos, que por uma complexidade de fatores que envolvem a motivação humana, saem de seu local de residência habitual para outro, gerando múltiplas inter-relações de importância econômica, sociocultural, ambiental e política entre os núcleos emissores e receptores (MOTA; VIANNA; ANJOS, 2013, p.19).

O turismo relaciona-se aos aspectos econômicos, financeiros, políticos, sociais e culturais, que são provocados pela presença temporária de pessoas que se deslocam de seu local habitual de residência para outros de forma espontânea. No turismo o caráter temporário é considerável, pois implica ida e volta. Ressalta-se ainda a espontaneidade de se realizar a viagem, visto que turismo não é uma viagem feita por obrigação, mas sim por livre vontade e desejo.

O turismo constitui os serviços focados no planejamento, na promoção e na execução de viagens, bem como nos serviços de recepção, hospedagem e atendimento aos indivíduos e aos grupos que estão fora de suas residências

habituais. Acrescenta-se ainda que turismo depende de três fatores essenciais: a hospedagem, a alimentação e o transporte (ANDRADE, 2001).

A definição de turismo, como formalização dos aspectos da atividade turística, foi adotada pela Organização Mundial do Turismo (OMT) em 1994 com a seguinte definição: “o turismo compreende as atividades que realizam as pessoas durante suas viagens e estadas em lugares diferentes ao seu entorno habitual, por um período consecutivo inferior a um ano, com finalidade de lazer, negócio ou outras” (OMT, 2001, p. 38).

Entre as várias definições expostas por diversos autores, alguns elementos são comuns: o movimento físico dos turistas fora do seu lugar de residência; a estada no destino por um período não permanente; atividades realizadas durante a estada e independente do motivo da viagem; e, ainda, os serviços e produtos criados para satisfazer as necessidades dos turistas (LIMA, 2004).

Assim, entende-se o turismo como uma atividade socioeconômica, multidisciplinar, transversal, que permite várias possibilidades. Igualmente, o turismo pode ser realizado fora do local de origem, com motivações de lazer, saúde, eventos, religiosidade, entre outros. É, ainda, uma atividade que proporciona às pessoas uma oportunidade de deixar o tempo cronometrado da rotina para se dedicarem a atividades prazerosas de lazer, de conhecimento, de experiência e de vivência de ócio ou de tempo livre.

De tal modo, existe uma relação de afinidade entre turismo e cozinha, pois o turista necessita utilizar da oferta turística do lugar visitado, fazendo uso principalmente dos estabelecimentos de alimentação. Conseqüentemente, o papel da alimentação no turismo brasileiro, enquanto elemento que qualifica e diferencia a oferta, apresenta um crescimento acelerado, pois a alimentação (ou a cozinha) é um aspecto gerador de percepção e escolha de destinos para aquisição do produto que já se faz mensurar no mercado turístico.

O papel da alimentação, assim como os demais diferenciais da viagem, está diretamente ligado ao prazer e à sensação de bem-estar, portanto, a comida não está mais sendo tratada como secundária na escolha de destinos turísticos (PIZZO, 2006).

Observa-se que as pessoas viajam por prazer, para conhecer e saborear a cozinha de um determinado local, e a principal motivação turística da viagem tem

sido muitas vezes o elemento de diferencial que é a comida local, o sabor, o tempero e a ligação da comida com a cultura local. E diante disso, é que as agências de viagens e turismo, as redes de hotéis, os espaços de lazer, os cruzeiros marítimos e até mesmo a aviação tem utilizado em seu produto de *marketing* a possibilidade de novas experiências aliadas aos seus roteiros turísticos.

Dessa maneira, a cozinha cearense se expressa por meio de sabores tipicamente intenso e singular, com temperos característicos, os quais priorizam satisfazer aos mais exigentes paladares. Os pratos cearenses são compostos de marcas das manifestações da cultura regional popular e da influência herdada dos colonizadores europeus, da influência direta dos hábitos alimentares dos índios e da influência negra, marcante na região Nordeste. Assim, a cozinha cearense é uma mistura de sabores que se sobressaltam ao fundir essas misturas negras, europeias e, principalmente, indígenas, os primeiros moradores efetivos do Brasil.

Sendo retratada pelos frutos do mar, encontrados no litoral, sendo achados em toda a extensão do litoral cearense. No litoral leste, que compreende a capital até o município de Icapuí é possível encontrar uma variedade de oferta alimentar de frutos do mar, destacando o peixe, caranguejo, siri, camarão, ostra, sururu os quais compõem o menu dos restaurantes, que os servem de diferentes formas e sabores especiais.

O gosto do turista pelo peixe à moda cearense pode ser apreciado em porções generosas ao leite de coco, na carcaça ao forno ou cozido apenas com sal; a peixada cearense é feita em geral com robalo, pargo ou bejupirá, em postas, com limão, alho e ainda pedaços de cebola, batata, tomate e ovos inteiros, acrescida de leite de coco (FREIXAS; CHAVES, 2012).

Desse modo, a cozinha regional aliada ao turismo representa um importante elo na cadeia produtiva do turismo, visto que a prática de se alimentar produz renda que circula dentro e fora do núcleo turístico.

Assim, o foco desse estudo é a região de Aracati, localizada no litoral leste do estado do Ceará, no Nordeste brasileiro, distando aproximadamente 148,3km da capital cearense, com tempo estimado de viagem de 2 horas e 7 minutos, com acesso pelas rodovias estadual CE-040 e rodovia federal BR-116 e BR-304, com população estimada em 2014 de 72.248 habitantes (IBGE, 2015).

O município de Aracati, conforme Figura 12 faz limite ao norte, com o oceano Atlântico; ao sul com os municípios de Itaiçaba, Palhano e Jaguaruana; a

leste com o município de Icapuí e o Estado do Rio Grande do Norte e a oeste com os municípios de Beberibe e Fortim.

Sua geografia delimita-se a uma área de 1.338,74 km²; latitude: 5° 31' 15"; longitude: 38° 16' 18"; clima de característica tropical quente semi-árido com chuvas de fevereiro a abril. O relevo está configurado pela Chapada do Apodi, planície fluvial e depressões sertanejas. A vegetação é de caatinga arbustiva aberta, caatinga arbustiva densa, floresta caducifólia espinhosa e floresta mista dicotillo-palmácea (CEARÁ, 2015).

Aracati é, assim, famosa por conservar os casarios daquela época, notadamente na Rua Coronel Alexanzito, mais conhecida como Rua Grande, que é ponto referencial de orientação para as demais ruas da cidade. Essa rua é caracterizada por um conjunto de casarões e sobrados dotados com azulejos originalmente portugueses.

Nesses casarões é possível identificar personagens famosos da cultura aracatiense, como a casa do escritor Adolfo Caminha, a casa do pianista Jacques Klein e a casa do escritor e jurista Beni Carvalho. Também se observa a residência que abrigou as tropas de Tristão Gonçalves por consequência da Confederação do Equador. E ainda um casarão que abriga o Instituto Museu Jaguaribano, onde residiu o Barão de Aracati. Assim, no ano 2000, o núcleo urbano de Aracati foi tombado pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN) e reconhecido como Patrimônio Nacional (GALVÃO, 2006).

O município de Aracati tem como atrativos o patrimônio turístico natural composto pela praia de Canoa Quebrada, que conta com uma paisagem natural, composta por dunas, falésias e lagoas, que se configuram como um forte apelo turístico; além desta, outras também compõe este cenário como Quixaba, Majorlândia, Fontainha, Retiro Grande, Retirinho e Cumbe.

Com a elaboração do Plano de Desenvolvimento Turístico de Aracati em 1999, o município foi dividido em seis zonas turísticas, onde se identificou a vocação turística de cada região conforme a semelhança relacionada ao poder de atratividade das comunidades envolvidas. São elas: zona do Distrito Sede (ZDS), que cinge toda a sede do Município e adjacências; Zona de Canoa Quebrada (ZCQ), que abrange as localidades de Canoa Quebrada, Beirada, Estevão e dunas; Zona de Majorlândia e Litoral (ZML), abrangendo as praias de Majorlândia, Quixaba, Lagoa do Mato e Retirinho; Zona do Rio Jaguaribe (ZRJ), que abrange as

localidades de Vila da Volta, Cumbe, Pedra Redonda e Cabreiro; Zona das Lagoas (ZL), que abarca o distrito de Santa Tereza e localidades vizinhas; e Zona de Turismo Rural e de Aventura(ZRA), compreendendo a localidade de Cajazeiras e interior ao leste do município (PREFEITURA MUNICIPAL DE ARACATI, 1999).

Figura 12 - Mapa Básico do Município de Aracati



Fonte: Nascimento (2012).

Dessa maneira, Canoa Quebrada é uma praia pertencente ao município de Aracati, onde a atividade turística desenvolvida caracteriza-se por atividades ligadas ao binômio sol e praia, marcado por atividades turísticas preferencialmente aos finais de semana, quando a praia recebe uma grande quantidade de turistas.

Conforme vivência na localidade estudada, observa-se que há uma grande quantidade de excursionistas (visitantes de um dia) que provém de diversas localidades do entorno de Aracati, assim como também turistas da capital cearense, Fortaleza.

Os excursionistas costumam visitar a praia preferencialmente aos domingos, causando de certa forma uma lotação nas barracas de praia e na faixa litorânea. Muitos consomem a comida produzida nas barracas de praia; entretanto, é

comum acontecerem piqueniques, o que de certa forma é um ponto negativo para os empreendedores, pois deixa de gerar renda na localidade. Existem espaços na praia destinados ao piquenique, onde os turistas podem alugar o espaço com mesas e cadeiras com guarda sol.

Assim, Canoa Quebrada concentra uma atividade turística que compreende uma atividade econômica, multidisciplinar e transversal, de caráter humano, com diversas possibilidades de atividades, gerando renda para a comunidade local.

Canoa Quebrada, na década de 1970, era apenas uma vila de pescadores pertencente ao município de Aracati e distando aproximadamente 12km do centro da sede e tem como atrativos turísticos o símbolo da lua e estrela esculpido por um artista nas falésias; Lagoa do Oasis; Duna da Tirolesa; encontro do Rio Jaguaribe com o mar; parque eólico e como entretenimento os passeios de *buggy*, de ultraleve, jangada, a sua gastronomia e a agitada noite de Canoa Quebrada.

A história desse ponto turístico cearense importante, foco deste estudo, foi descoberta por Francisco Ayres da Cunha em 1650. Esse navegador pretendia parar em Aracati para reparar seu barco, e no caminho encontrou a pequena vila habitada por pescadores nativos, como viu que o barco não tinha mais jeito, fez a doação para um morador da vila (DIÁRIO DO NORDESTE, 2003).

A economia do vilarejo resumia-se pelas atividades da pesca artesanal e agricultura de subsistência para os pescadores e seus familiares. Também era fonte de renda o artesanato em tecidos, renda-de-bilro (entrançado de fios com a ajuda de agulha e a almofada que se chama bilro), labirinto (uma espécie de bordado) e cestaria. Atividades econômicas que ainda perduram no século XXI, sendo comercializadas principalmente para os banhistas da praia de Canoa Quebrada.

Além da fonte econômica do vilarejo, ressalta-se a família Estevão, que no ano de 1932, vinda da colônia de Fontainha se instalou há duzentos metros a leste do núcleo principal de Canoa Quebrada. Seus membros deram início a uma comunidade social, objetivando preservar as características originais. Após algum tempo, esse núcleo cresceu e deu origem à comunidade da Vila do Estevão, tida como um bairro de Canoa Quebrada (SILVA, 2013).

Então, passou a ser conhecida internacionalmente após gravações de um filme coordenado por uma equipe francesa, que avistou o lugar como paradisíaco,

consequentemente produzindo a propaganda nos meios internacionais, colocando Canoa Quebrada nos destinos nacionais e internacionais, conforme Silva (2013, p. 76):

Nos primeiros meses do ano de 1968, uma equipe francesa dirigida por Paul Fregosi chegou a Majorlândia, uma das praias do município de Aracati, para filmar Operação Tumulto. Ao chegar a Canoa Quebrada, encontrou Fátima, uma menina que, com o consentimento dos pais, ajudou na filmagem e terminou por ser adotada pelo cineasta francês. Viajou para a Europa, estudou na Inglaterra, França, Espanha e Itália. Depois de alguns anos, retornou para o Ceará e, por intermédio do trabalho na Empresa Cearense de Turismo (EMCETUR) e da Revista de Turismo (TURISFAT), divulgou Canoa Quebrada (SILVA, 2013, p. 76).

Outros relatos também situam as décadas entre 1960 e 1970 como o período em que a praia foi descoberta por mochileiros que buscavam aventura e tranquilidade. Anos depois Canoa foi habitada pelos paulistas, mineiros e turistas de todas as partes de diversas nacionalidades (FORTALEZA BEACHES, 2015).

Além da convivência dos hippies com a comunidade de Canoa Quebrada, o turismo propriamente dito coloca essa localidade na rota do turismo na década de 1980, com a construção de estradas que facilitou o deslocamento dos turistas citado por Esmeraldo (2002, p. 87):

A década de 80 é certamente o grande “divisor de águas” para a atividade turística. Com o acesso por estrada de piçarra no início desta década, a aldeia passa a receber turistas em progressão geométrica. É nesse período que surge o primeiro loteamento (“Paraíso Canoa”) liderado pela visão imobiliária (ESMERALDO, 2002, p. 87).

Esse fato provocou a especulação imobiliária e impactou fortemente na população local, que passou a vender suas casas e terrenos, principalmente na orla marítima, passando a morar longe das faixas litorâneas e longe da especulação imobiliária.

Naquele período, um morador da localidade chamado Adolfo Alves dos Santos foi o primeiro a abrir as portas da sua residência para hospedar turistas, em que agradava os seus clientes com pratos tradicionais preparados em forno a lenha, sendo registrado na história de Canoa Quebrada como o primeiro nativo a hospedar e alimentar os turistas. Com o passar dos anos, os turistas passaram a ficar mais exigentes e surgiu o sistema de mercantilização, ou seja, a comunidade deixou de

receber os turistas em suas casas para, então, acomodá-los em hotéis e pousadas, os quais foram construídos ao longo do tempo por não nativos.

Dessa forma, o turismo em Canoa Quebrada é de característica comum ao turismo de sol e praia, onde as pessoas são movidas pelo desejo de descanso, práticas esportivas, diversão, novas experiências e busca de vivência e interação com a comunidade local.

O turista encontra uma diversidade de pratos regionais à base de frutos do mar, além da típica cozinha internacional. A oferta alimentar é composta por restaurantes, dos mais místicos aos mais sofisticados, bem como as barracas de praia, oferecem opções como peixes, camarões, lagostas e caranguejos.

Canoa Quebrada atrai também interessados na típica cozinha litorânea, composta principalmente por peixes e frutos do mar ou pelas suas cozinhas étnicas, representadas por diversos países como Portugal, Itália, Espanha e França.

Entre os produtos de maior importância neste seguimento está a cozinha, com destaque especial aos pratos compostos de pescado e frutos do mar, iguaria mais procuradas pelos turistas de sol e praia. Assim, a cozinha representa uma experiência para o turista, pois ele pode encontrar tanto nas barracas de praia quanto nos restaurantes da principal rua de Canoa Quebrada, Rua Dragão do Mar, mas conhecida por Broadway uma vasta oferta alimentar, agradando a todos os paladares, conforme cita Silva (2013, p.104):

A transmutação dessa região praiana, em um espaço do turismo nacional e internacional, trouxe um número cada vez mais elevado de empreendimentos comerciais como hotéis, pousadas e restaurantes administrados por não nativos – brasileiros e estrangeiros, principalmente argentinos, italianos, portugueses, holandeses, franceses e alemães (SILVA, 2013, p.104).

Desse modo, Canoa Quebrada caracteriza-se como um destino turístico, em que citando Vera (1997) a autora aponta o destino turístico ou o espaço geográfico, formado por elementos básicos: os atrativos turísticos tanto os naturais quanto os culturais; a comunidade local; a oferta central de serviços e as infraestruturas e equipamentos de acessibilidade.

Para a OMT (2001, p, 47) “o destino turístico é o lugar para onde tem que se deslocar a demanda, a fim de consumir o produto turístico. O deslocamento é um dos elementos determinantes da experiência turística”. Esse produto turístico

caracteriza-se pela oferta do lugar composto por hospedagem, alimentação, transportes, passeios, entre outros.

A demanda turística de Canoa Quebrada é formada basicamente por excursões turísticas do Nordeste, por vezes do Sudeste e na maioria das vezes turistas provenientes da capital Fortaleza. O período de maior lotação é durante os finais de semana, não existindo mais período de baixa estação, pois a procura pelo destino cresceu vertiginosamente com a oferta de pacotes turísticos ou hospedagens com preços acessíveis pelos websites de compras coletivas.

Ritchie e Ritchie (1997) associam o destino turístico à imagem que esse lugar suscita na mente dos turistas, em que esse destino deve possuir uma marca, um símbolo ou outro elemento que provoque a sensação de se realizar a viagem. Assim, sabe-se que Canoa Quebrada transmite a sensação da imagem atrelada ao lugar, em que o símbolo representativo desse destino se configura pelas simbologias da meia lua e da estrela, fortemente utilizada como ferramenta promocional de *marketing*.

Outras marcas do destino são as práticas de *kitesurf* nos períodos de agosto a dezembro devido aos fortes ventos da região e de parapente nos finais de tarde, aglomerando uma boa parte dos turistas interessados pela prática desse esporte.

O destino turístico Canoa Quebrada está organizada por meio de associações da comunidade e do trade turístico, composta pela Associação dos Moradores de Canoa Quebrada; Associação dos Empresários de Canoa Quebrada (ASDECQ); Associação Cultural Canoa Criança; Associação dos Bugueiros de Canoa Quebrada (ABCQ) e Associação dos Transportes Alternativos de Canoa Quebrada que estão concentradas em um espaço bastante competitivo, com um número significativo de organizações disputando os turistas.

Ademais, em um ambiente de grande competição, impera a busca acirrada de quem vai ficar com o turista, muito comum essa disputa entre as barracas de praia, onde é perceptível o direcionamento dos turistas para apenas duas barracas específicas. Assim, a competitividade das destinações turísticas está relacionada ao que Mota, Vianna e Anjos (2013, p. 31) indicam:

A capacidade dos destinos em prover bens e serviços que satisfaçam às necessidades de seus visitantes, por um preço justo, promovendo sua manutenção no mercado, através da contribuição com a sustentabilidade (econômica, ambiental, sociocultural e política) e com a melhoria da qualidade de vida da população local (MOTA; VIANNA; ANJOS, 2013, p. 31).

Em se tratando em competitividade de destinos turísticos, em 2007, o Governo Federal lançou o Plano Nacional de Turismo (PNT 2007-2010), em que o documento apresentava como proposta estruturar 65 destinos turísticos brasileiros classificados como “Destinos Indutores” por disporem de infraestrutura básica e turística capazes de atrair e distribuir o fluxo turístico, impactando na economia através do efeito multiplicador.

Ao analisar essa competência de atração, o Ministério do Turismo (MTur), em parceria com o Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (SEBRAE) e a Fundação Getúlio Vargas (FGV) iniciaram uma pesquisa de avaliação para apontar o nível de competitividade, destacando a capacidade crescente de gerar negócios, do destino Canoa Quebrada, por meio do julgamento dos aspectos econômicos, sociais e ambientais.

Assim, o município foi indicado como destino indutor através da realização de um estudo de competitividade realizado no ano de 2008, o qual analisou diversas características como: infraestrutura geral; acesso; serviços e equipamentos turísticos; atrativos turísticos; *marketing*; políticas públicas; cooperação regional; monitoramento; economia local; capacidade empresarial; aspectos sociais; aspectos ambientais e aspectos culturais (MTUR, 2008).

Portanto, Canoa Quebrada é um destino turístico com forte vocação para o turismo de sol e praia, pelas práticas esportivas e pela cozinha composta pela variedade de frutos do mar.

4.2. Análise das Cozinhas dos Restaurantes Étnicos

Esta dissertação teve como objetivo analisar como os cardápios dos restaurantes étnicos de Canoa Quebrada revelam a autêntica cozinha internacional, admitindo-se a combinação com ingredientes tipicamente regionais do Ceará. Os objetivos específicos foram: identificar os pratos tipicamente internacionais ofertados pelos restaurantes étnicos em Canoa Quebrada e reconhecer os pratos tipicamente internacionais com ingredientes ou adaptações regionais nos restaurantes étnicos de Canoa Quebrada.

Esta pesquisa é exploratória, descritiva - explicativa e aplicada, que trata de um estudo teórico e prático, com técnica de tratamento qualitativa e estratégia de pesquisa por meio de estudos de casos múltiplos.

Os restaurantes pesquisados nesse trabalho classificam-se mediante os seguintes critérios: serem localizados na Rua Dragão do Mar de Canoa Quebrada, mais conhecida por *Broadway*, e também na Rua Nascer do sol; serem restaurantes étnicos; possuírem serviço *à la carte*; e estarem catalogados como opção de restaurante no website *Tripadvisor* (2014-2015).

As visitas de campo aconteceram no período compreendido entre outubro de 2014 a março de 2015. Onde foram pesquisados cinco restaurantes: Restaurante A - cozinha mediterrânea (mesclado entre o espanhol e italiano); Restaurante B - cozinha espanhola; Restaurante C - cozinha portuguesa, estes localizados na *Broadway*. Enquanto a 50 metros da *Broadway* foram pesquisados os restaurantes D – cozinha francesa e italiana e Restaurante E – cozinha italiana. Os demais restaurantes que poderiam fazer parte da coleta de dados como o Restaurante F - culinária argentina, não se interessou pela pesquisa; o Restaurante G - culinária italiana, sempre estava fechado; e o Restaurante H - culinária regional e internacional não mostrou interesse pela pesquisa. Não há registros de restaurantes representando especificamente a etnia brasileira na *Broadway*, em Canoa Quebrada. A Figura 13 (A) mostra a vista da Rua Dragão do Mar e Rua Nascer do Sol, onde os restaurantes pesquisados estão localizados e a Figura 13 (B) mostra a localização dos restaurantes, destacando a sua proximidade.

Figura 13 - Vista via Satélite da *Broadway* de Canoa Quebrada e Rua Nascer do Sol



Fonte: Google Earth (2015)

Restaurante A

O Restaurante A, conforme Figura 14 é de etnia mediterrânea e tem como proprietário um espanhol, da região da Catalunha, com experiência no setor de restaurantes. A família era dona de uma barraca de praia na Espanha, entretanto o período de alta estação é de apenas 6 meses, inviabilizando o negócio. Desta forma, a família catalã, já conhecendo o Brasil resolveu se mudar, em busca de maior estabilidade financeira. Assim, em uma lua de mel no nordeste brasileiro o proprietário se enamorou pela região, visualizando boas possibilidades de negócios.

Figura 14 – Salão de Atendimento Restaurante A



Fonte: Autora (2015)

A localização do restaurante na *Broadway* se deu por ser a rua de maior movimentação. O ponto do restaurante estava fechado por dois anos e o aluguel de custo elevado, em que muitas pessoas desacreditavam no local, por se encontrar no início da *Broadway*. As dificuldades encontradas foram com suprimentos, energia insuficiente, quedas de energia em Canoa Quebrada e problemas com quebra de encanamento de água.

O restaurante serve comida mediterrânea, uma cozinha de origem meridional, das ilhas da Sicília e Sardenha, a qual é conhecida pelos italianos como cozinha sadia, rica em carboidratos, frutas, verduras, peixes, pouca carne e muito óleo de oliva.

Conforme o proprietário, optou-se por comidas que em Canoa Quebrada as pessoas não têm o costume de explorar, como o pimentão amarelo e vermelho, salsinha, vinho branco nos peixes e os caldos de peixe com fundo de verduras. As receitas são da cozinha espanhola, mas também se explora a cozinha italiana (molho de tomate e molho bolonhesa).

Todos os pratos são mediterrâneos, mesclados entre o espanhol e o italiano, conforme Figura 15. Destaca-se o *Frango la vino* um prato típico da Espanha, composto de alho, alecrim, salsinha, vinho branco e vinagre; *Polvo à galega*, polvo cozido com batata cozida, páprica doce e páprica picante; *Robalo à marinera*, feito à base de molho - os pescadores costumam fazer a base de tomate, pimentão, cebola, vinho branco e caldo de peixe; *Suquet*, um prato parecido com a panelada brasileira, sendo feito com peixe; *Morcilla*, linguiça com sangue do porco, algumas recheadas com cebolas ou batatas, cebola um pouco de alho e ovo. *Peixada mediterrânea*, feita com abobrinha, abóbora, batata, pimentão, cenoura, cebola e coentro; *Frango ao curry*, Frango na chapa, estrogonofe e etc.

Figura 15 – Pratos Principais Restaurante A

(A) Peixada Medierrânea; (B) Robalo à Vasca; (C) *Suquet* de Frutos do Mar; (D) Robalo ao Mousse de Alho e Óleo



Fonte: Cedidas pela Gerência ao *website TripAdvisor* (2015)

Quando questionado sobre os pratos com ingredientes regionais, o proprietário menciona:

Eu tenho pouco ou nenhum, porque é restaurante diferenciado, aqui em Canoa todos os restaurantes seguem um padrão, o que muda é o preço e a variedade. Camarão alho e óleo e Lagosta são pratos que todos (restaurantes) fazem aqui, eu faço camarão e coloco vinho branco para ter gosto. Aqui (Canoa) as pessoas torram o camarão, aqui não.

Entretanto, conforme a Figura 16, observa-se que muitos pratos são à base de carne, como o filé mignon; frango e frutos do mar como camarão e o peixe, portanto assemelha-se muito com a cozinha regional cearense, o que diferencia é a nomenclatura do prato.

Figura16 – Cardápio Restaurante A
(A) Pratos principais a base de peixe e frutos do mar; (B) Pratos principais a base de carne

(A)	(B)
PEIXES E FRUTOS DO MAR	CARNES
Tempura de Robalo (iscas de robalo com salada e arroz)..... R\$ 25,00	Filé Mignon (com batatas fritas naturais e arroz)..... R\$ 30,00
Robalo na chapa (posta de robalo com salada e arroz)..... R\$ 26,00	Filé Mignon Acebolado (com arroz e batatas fritas naturais)..... R\$ 30,00
Robalo ao vinho branco (com salada e arroz)..... R\$ 30,00	Stroganoff de Filé Mignon (2p) com arroz e batatas fritas naturais..... R\$ 40,00
Robalo ao mousse de alho e óleo..... R\$ 30,00	Filé Mignon com Molho de Mostarda (com arroz e batatas fritas naturais)..... R\$ 32,00
Robalo à moda do chefe..... R\$ 34,00	Filé Mignon Parmegiana (2p) com arroz e batatas fritas naturais..... R\$ 46,00
Posta de peixe com verduras ao forno (com arroz e salada)..... R\$ 34,00	Tacos Mexicanos de Frango (2p): frango trinchado, cebola, tomate, pimentões verdes e vermelhos. Com 4 panquecas mexicanas e arroz..... R\$ 30,00
Isca de Robalo com Bacon (com arroz e salada) Molho shoyu e Tártaro..... R\$ 30,00	Frango na Chapa (peito de frango com molho chutney de manga e salada)..... R\$ 20,00
Peixe com molho de camarão (com arroz e salada)..... R\$ 34,00	Frango ao Curry e creme de leite (com arroz)..... R\$ 28,00
Polvo à galega (polvo, batatas cozidas, sal grossa, paprika doce e picante..... R\$ 26,00 azeite de oliva)	Mini Hambúrgueres caseiros (com batatas fritas naturais) *Prato especial p/ crianças R\$ 18,00
Polvo ao curry e leite de coco (com arroz)..... R\$ 30,00	
Camarão do mar (350g, 2p) com arroz e pão..... R\$ 30,00	
Peixe vermelho à moda da casa (2p) com arroz e salada..... R\$ 46,00	
Lagosta com alho e óleo (com arroz e salada)..... R\$ 42,00	
Lagosta à moda do chefe (com arroz e salada)..... R\$ 48,00	
Suquet com Frutos do Mar (Lagosta, camarão, robalo, batata em caldo de peixe. Arroz e salada - 2p) R\$ 70,00	

Fonte: Arquivo em pdf disponibilizado pela gerente do restaurante (2015)

Assim, o Restaurante A, de cozinha mediterrânea, caracterizada por envolver países banhados pelo mesmo mar Mediterrâneo, especialmente neste estudo, países como França e Itália. Uma cozinha de base leve e saudável, composta de legumes, verduras, grãos, ervas aromáticas, peixes, carne de cordeiro, cabrito, azeite e vinho tinto.

Identificou-se que poucas são as especiarias de origem internacional, somente a páprica doce e páprica picante que é trazida da Espanha e também caldo de peixe como o Knorr (caldo em cubo). Quanto às adaptações aos ingredientes regionais o peixe robalo é um exemplo, pois não se utiliza o peixe robalo na Espanha. Utiliza-se um peixe de qualidade semelhante para as receitas. Além disso, é comum o uso de leite de coco e o coentro.

Restaurante B

O Restaurante B, mediante Figura 17 tem como proprietário, um espanhol catalão. Ele ficou sabendo de Canoa Quebrada por meio de amigos que fizeram a propaganda boca a boca, despertando o desejo e curiosidade em conhecer a localidade, que chamava a atenção inclusive pelo nome. Antes de abrir de fato o restaurante, o proprietário conheceu Pipa - RN e a praia de Ponta Negra em Natal – RN, mas resolveu abrir o negócio em Canoa Quebrada. A ideia foi incorporar a cozinha espanhola aos cearenses e turistas estrangeiros, resultando em 15 anos de empreendimento. Pois anterior a esse período os cearenses não estavam acostumados com a cozinha espanhola, era novidade e aos poucos a cozinha foi se adaptando ao local e ao gosto da clientela.

Figura 17 – Salão de Atendimento Restaurante B



Fonte: Pesquisa direta, (2015). Fotógrafa: Eveline Porto.

A escolha do ponto comercial se deu por ser o único lugar comercial de Canoa Quebrada, lugar de muita concorrência, também. As dificuldades se apresentaram fortemente no começo da implantação do restaurante, especificamente nos três primeiros anos, pois o restaurante não gerava lucro.

Dificuldades em obter clientela fixa no estabelecimento foi marcante, pois as pessoas não tinham conhecimento da cozinha espanhola, elas estavam muito acostumadas com a comida cearense e entrar com comida nova foi complicado. Mas, à medida que foram provando, foram gostando e aceitaram. Depois desses anos a clientela foi aumentando e fidelizando, com uma diversidade de clientes, como advogados, juízes, doutores e outros.

“Outras dificuldades como a falta de água e energia nas altas estações limita a qualidade no atendimento aos clientes, sendo necessário contratar um contabilista para resolver as questões burocráticas do restaurante” (Informação verbal)⁶. Isso, devido à falta de tempo do proprietário, optou por contratar o profissional, uma vez que essa pessoa tomou conta de resolver situações do problema de energia, assim como a legalização formal do restaurante.

Restaurante de cozinha espanhola, o proprietário afirma que quase todos os pratos são de origem internacional, sendo os mais conhecidos e pedidos: *Paella de Mariscos* feita com arroz, lula, camarão e lagosta; *Gazpacho Andaluz*, uma sopa fria de tomate, pimentão e alho; *Supremo de Robalo Real*, filé de robalo assado no forno com alho, bacon e cheiro de vinagre de modena e Mariscada de lagosta, camarão e filé de robalo na chapa com arroz e salada.

Dentre os pratos em que utiliza-se ingredientes regionais, o proprietário relata:

Nós não produzimos comida cearense, nada de farofa, feijão, baião essas comidas, sabe. Mas, alguns pratos são praticamente iguais, pois a culinária espanhola utiliza os mesmo insumos para produção de determinadas comidas. Um exemplo é o Camarão ao alho e óleo; Camarões na chapa; Lagosta e Peixe inteiro no forno.

A Figura 18 ilustra os pratos principais mais pedidos e apreciados pelos turistas, conforme pesquisa e postagem de fotos pelos próprios consumidores no *website TripAdvisor* (2015). Já a Figura 19 descreve os pratos que o chef do restaurante indica para duas pessoas; os pratos de especialidades da casa e à base de frutos do mar e por fim os pratos feitos com a proteína à base de carne de gado.

⁶ Entrevista concedida pelo proprietário. [Fev 2015]. Entrevistador: Eveline Porto. Aracati, 2015. 1 arquivo .mp3 (7 min e 47 segundos). A entrevista na íntegra encontra-se transcrita no Apêndice A desta dissertação.

Figura 18 – Pratos Principais Restaurante B

(A) Caldereta de lagosta ; (B) *Spaghetti* com frutos do mar; (C) *Paella* de mariscos;(D) *Paella* de cego



Fonte: Fotos dos clientes postadas no *website* *TripAdvisor* (2015)

Figura 19 – Cardápio Restaurante B

O CHEF SUGERÊ PARA DUAS PESSOAS	
1 MONTADITOS DE LOMBO.....	18.00
12 litas de lombo misto montados sobre pão com tomate	
2 SALADA INTERCONTINENTAL.....	26.00
(Alface, pimentão, azeitona, tomate, cebola, cenoura, beterraba, palmito, ervilhas, milho verde, alcaparras, ovo cozido, atum, tomate cereja, vinagrete)	
3 SALADA INTER. DE FRUTOS DO MAR.....	52.00
A salada intercontinental com 300 gr. de camarões, lulas e lagostas ao vapor	
4 ESPAGUETTI DE FRUTOS DO MAR.....	58.00
250gr de pasta, 250 gr. de camarões, lagosta e lulas refogados com tomate	
5 YAKISSOBA DE FILE E LEGUMES.....	42.00
250gr de pasta, 250 gr. de file mignon refogado com legumes	
6 CARPACCIO DE FILE MIGNONE.....	30.00
O coração do file mignon fatiado, parmesão, azeite de oliva e torrada	
7 FILE MIGNON MOLHO MADEIRA.....	42.00
O file ao molho madeira, acompanhado de refogado de legumes e arroz	
77 FILE À PARMEGIANA.....	52.00
300g de file mignon, empanado e gratinado no forno	
8 CAMARÕES ALHO E ÓLEO.....	48.00
300 gr de camarões refogados com alho e flocos de brandy	
9 CAMARÕES COSTA BRAVA.....	58.00
450 gr de camarões grandes, sobre um leito de batata, pimentão e cebola, ao forno, acompanha arroz	
10 SETE CAPAS DE LAGOSTA E CAMARÕES.....	48.00
220gr de camarões e 120 gr. de calda de lagosta montados em capas com batata, com molho branco, gratinado. Acompanha arroz	
11 STROGONOF DE CAMARÃO.....	44.00
300 gr de camarões com arroz branco e batata frita	
12 PAELLA TERRA, MAR E AR (descascada).....	56.00
Arroz, lula, costela suína, linguça, frango e camarões cozinhados com caldo de peixe	
13 FILE DE ROBALO MOLHO CAMARÕES.....	62.00
300gr file de robalo sobre leito de batata cozida e molho de camarões	
133 FILE DE ROBALO GRELHADO NA CHAPA.....	54.00
300g file de robalo sobre leito de batata cozida e salada	
14 PARRILHADA DE CARNES NOBRES.....	64.00
230 gr de picanha argentina, file mignon e linguça toscana na chapa, batata frita natural, salada ou arroz	
15 LAGOSTA COSTA BRAVA.....	70.00
600 gr de lagosta cortada na diagonal, refogada com molho de tomate, e batatas/acompanha arroz	
16 BACALHAU DA PORTUGUESA.....	72.00
450 gr de lombo de bacalhau de excelente qualidade, assados no forno com batata, tomate, cebola, ovo e acompanha arroz	
17 BACALHAU A CATALANA.....	68.00
450 gr de lombo de bacalhau de excelente qualidade, torrado com óleo espanhol e coberto com molho de tomate natural e acompanha arroz	
18 FRANGO A MODA DA CASA.....	38.00
300 gr. De file de frango, assado com mozzarella e creme de leite no forno, arroz	

ESPECIALIDADE DA CASA	
Os nossos camarões e lagostas são do mar	
FIDEUÀ.....	401 PEQUENA (1-2 pessoas).....40.00
Massa de cabelo de anjo, lula e camarões	402 MÈDIA (2-4 pessoas).....68.00
Fine pasta with calamari and shrimps	403 GRANDE (4-6 pessoas).....90.00
PAELLA DE MARISCOS.....	410 PEQUENA (1-2 pessoas).....66.00
Arroz, lula, camarões e uma lagosta inteira	411 MÈDIA (2-4 pessoas).....108.00
PAELLA DE MARISCOS.....	412 GRANDE (4-6 pessoas).....150.00
Arroz, lula, camarões e duas lagostas inteiras	
PAELLA DE MARISCOS.....	420 PEQUENA (1-2 pessoas).....44.00
Arroz, lula, camarões e 3 lagostas inteiras	421 MÈDIA (2-4 pessoas).....86.00
Rice, calamari, shrimps and 1,2 or 3 lobsters.	422 GRANDE (4-6 pessoas).....108.00
PAELLA DE CAMARÕES.....	430 PEQUENA (1-2 pessoas).....54.00
Arroz, lula e camarões	431 MÈDIA (2-4 pessoas).....112.00
Rice, calamari and shrimps	432 GRANDE (4-6 pessoas).....144.00
PAELLA TERRA - MAR.....	440 PEQUENA (1-2 pessoas).....64.00
Os mesmos ingredientes da paella de camarões junto com linguça e costela suína	441 MÈDIA (2-4 pessoas).....104.00
Rice and sea fruits mixed with porc meat	442 GRANDE (4-6 pessoas).....144.00
PAELLA DE CEGO.....	450 PEQUENA (1-2 pessoas).....68.00
Os mesmos ingredientes da paella de mariscos, tudo descascado. Para comer de olhos fechados.	451 MÈDIA (2-4 pessoas).....94.00
The same ingredients of paella de mariscos with the shrimps and lobsters file	452 GRANDE (4-6 pessoas).....154.00
PAELLA COSTA BRAVA.....	
A melhor de todas, paella de mariscos mais terra e mar. Uma delícia!	
The Queen of paellas, mariscos and terra-mar	
CALDERETA DE LAGOSTA***.....	460 PEQUENA (1-2 pessoas).....66
ARROZ CALDOSO.....	461 MÈDIA (2-4 pessoas).....11
Os mariscos da paella de cego para comer com colher, tipo sopa, TRY-IT	462 GRANDE (4-6 pessoas).....15
PAELLA VEGETARIANA.....	470 PEQUENA.....3
Vagem, pimentão, cenoura, ervilha, alho, cebola, tomate e caldo de peixe para cozinhar o arroz	471 MÈDIA.....6

CARNES (200 a 230 grs) MEAT	
61 TOURNEDO COM COGUMELOS.....	34.00
File Mignon com pão frito e molho de champinhões, arroz no purê de batata	
Filet mignon with mushrooms salsa, rice and mashed potatoes	
62 SOLOMILLO A PIMENTA.....	34.00
File Mignon molho branco, arroz, purê de batata	
Filet mignon with white sauce, rice, mashed potatoes	
63 SOLOMILLO COM BACON NA CHAPA.....	34.00
File Mignon com bacon, batatas fritas e salada	
Filet mignon with bacon, french fries and salad	
64 SOLOMILLO AO VINHO ***.....	34.00
File Mignon ao molho de vinho ao forno servido com arroz e purê de batata	
Filet mignon baked in wine sauce, with rice and mashed potatoes	
65 SOLOMILO NA CHAPA.....	32.00
File Mignon com batata fritas naturais e salada	
filet mignon in iron planch with french fries and salad	
66 PICANHA NA CHAPA (Argentina).....	34.00
Picanha importada, batata fritas naturais, salada	
Entrecot without bone in iron planch, french fries, salad	
67 PICANHA VINAGRETE (Argentina).....	34.00
Picanha fatiada, arroz e batata fritas naturais	
Sliced entrecot without bone in vinegar sauce, rice and french fries	
68 BROCHETTE SOLOMILLO.....	32.00
Espeto de File Mignon, tomate, pimentão, cebola acompanhado de fritas naturais e salada *	
file mignon in steaks with tomato, greenpepper, onion, french fries and salad	

Fonte: Pesquisa direta, (2015). Fotógrafa: Eveline Porto.

Especialista em comida espanhola, os ingredientes são regionais como alecrim, salsinha e alho, da própria região. Quanto às adaptações aos ingredientes regionais do Ceará, o proprietário já fez uma tentativa de mesclar a cozinha internacional com a cozinha regional. Entre os anos 2006, 2007 e 2008 o restaurante participou do Sabor Brasil, criando um prato composto por Lulinhas e Feijão Branco ao Cheiro de Caju. A lulinha é muito comum na Espanha, mas o caju é só em alguns períodos e no Brasil. Apesar desta experiência, o restaurante optou pelas comidas tradicionais da Espanha, visto que o proprietário tem preferência pela sua tradicional cozinha.

Restaurante C

O Restaurante C (Figura 20) existia quando o atual proprietário, de nacionalidade portuguesa, mas natural de Moçambique assumiu em 2014. Este comprou o restaurante de um amigo, permanecendo com a marca por retratar com fidelidade a cozinha portuguesa.

Figura 20 – Salão de Atendimento Restaurante C



Fonte: Pesquisa direta, (2015). Fotografia: Eveline Porto.

O proprietário resolveu sair de Portugal, pois a Europa estava passando por uma forte crise, assim desembarcou no Brasil e procurou os amigos em Canoa Quebrada, onde acabou optando por comprar um negócio de um amigo. A parte documental da empresa foi muito difícil, mesmo com os acordos entre Portugal e Brasil. Muita Burocracia e pouca vontade das pessoas em resolver os problemas, eles não se importam muito, relatou o proprietário. A mão de obra é muito difícil, todos os proprietários de restaurantes enfrentam muita dificuldade em contratar profissionais qualificados. O proprietário frisa que não seria nem a qualificação e sim profissionais comprometidos. Outras dificuldades encontradas com o estabelecimento foram as constantes falta de energia e o retorno moroso da mesma, decorrendo em perda de alimentos.

De cozinha portuguesa, o principal prato de característica internacional é o bacalhau, em que o restaurante oferece quatro pratos à base desta proteína,

envolvendo batata, cebola e creme de leite. Outros pratos também merecem destaque para a cozinha internacional como, por exemplo, a Salada de Polvo, polvo cozido com vinagrete, Bolinho de Portugal, que na verdade o nome usado em Portugal é croquete de bacalhau, ou pastéis de bacalhau. A Figura 21 é o exemplo de cardápio escrito em quadro a giz, muito utilizado na *Broadway* de Canoa Quebrada, como forma de chamar a atenção dos comensais.

Figura 21 – Cardápio Restaurante C



Fonte: Pesquisa direta, (2015). Fotógrafa: Eveline Porto.

Quanto aos pratos com características da cozinha regional, destacam-se os mais conhecidos e tradicionais como a picanha, a maminha e o cupim, assim como o espaguete de camarão e espaguete de frutos do mar. “Não trabalhamos tanto com pratos daqui, meu restaurante está mais direcionado para a cozinha internacional até por causa da estratégia na *Broadway*” (informação verbal)⁷. Apesar do proprietário focar os pratos na cozinha portuguesa, fica evidente os pratos da cozinha regional cearense.

⁷ Entrevista concedida pelo proprietário. [Fev 2015]. Entrevistador: Eveline Porto. Aracati, 2015. 1 arquivo .mp3 (19 min e 47 segundos). A entrevista na íntegra encontra-se transcrita no Apêndice A desta dissertação.

Figura 22 – Pratos Principais Restaurante C
(A) Bacalhau à Gomes de Sá IP; (B) Camarão ao alho e óleo; (C) Filé de robalo ao camarão



Fonte: Fotos do facebook.com/adegadosportugueses (2015)

A Figura 22 ilustra os pratos feitos a partir de bacalhau, camarão e peixe. Entretanto o prato mais especializado na cozinha de origem, é o bacalhau, típico de Portugal.

Especializado na cozinha portuguesa, os ingredientes regionais utilizados nas preparações são o cheiro verde, hortelã, pimenta do reino, o louro, o alho e a cebola. As especiarias de origem internacional são o pimentão em pó, pimenta em grão negra, o orégano (produtos trazidos da Europa). Ao ser questionado quanto às adaptações locais, como no modo de preparo, nos ingredientes, nas ervas, nas especiarias e nos temperos utilizados, o proprietário enfatiza que Todos os pratos são de característica internacional e seguem a receita original. Algumas vezes os clientes pedem para fazer uma modificação e são atendidos, por exemplo, um cliente pede bacalhau acompanhando arroz e feijão e são atendidos para não

contrariar o pedido do cliente, mas os pratos vão à mesa com característica tipicamente de Portugal.

Restaurante D

Na Rua Nascido do Sol encontra-se o Restaurante D (Figura 23), constituído por duas proprietárias que são irmãs, uma é chefe de cozinha e outra é contadora, ambas de nacionalidade francesa e naturais de Paris. O restaurante existe desde 2012, servindo a cozinha francesa e italiana. Uma das proprietárias conhecia Canoa Quebrada há 9 anos, quando estava na faculdade de comércio exterior e precisava fazer um estágio em um país que não conhecia, assim por meio das amigas, descobriu Canoa Quebrada. Dessa forma, o restaurante surgiu de um sonho das irmãs, em que os pais já tinham um mesmo restaurante na França, em Paris, com o mesmo nome e a partir disso abriram uma filial em Canoa Quebrada.

Figura 23 – Salão de Atendimento D



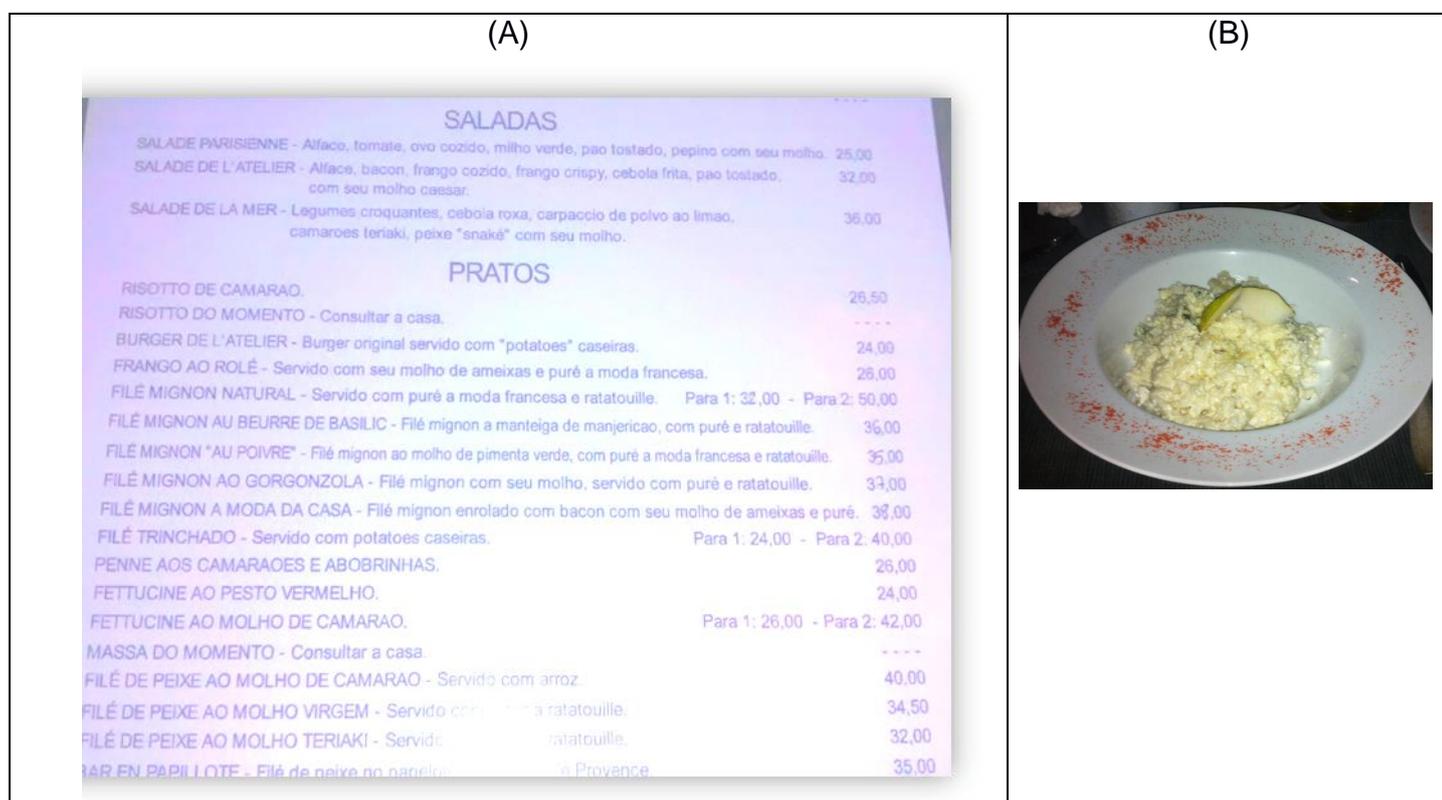
Fonte: Pesquisa direta, (2015). Fotógrafa: Eveline Porto.

A localização do estabelecimento, conforme mencionado pelas proprietárias, é bem melhor com relação ao barulho da *Broadway*, onde se pode aproveitar um ambiente mais tranquilo. Quanto às dificuldades encontradas, resumem-se pelo lugar não ser na rua principal, sendo no momento inicial difícil fazer a clientela, dificuldades em se adaptar, dificuldades em adaptar o cardápio francês com os ingredientes locais, mas a essencialidade do restaurante é a cozinha francesa. Outra dificuldade encontrada foi também com falta de energia e água.

Os pratos com características internacionais são o *Blanquette de La Mer*, feito com lagosta, camarão e peixe, cozido no vinho branco e limão. “No acompanhamento fazemos legumes cozidos, é o *ratatouille* que ninguém come” (informação verbal)⁸. Como prato com característica regional é citado o Camarão ao Molho e Filé de Peixe ao Molho de Camarão.

A Figura 24 (A) aponta os pratos em que se utiliza abundantemente a proteína da carne de gado, representada pelo filé *mignon*, risotos e massas em geral. A Figura 24 (B) revela a delicadeza de um prato francês representado pelo risoto de pera com gorgonzola.

Figura 24 – Cardápio e Pratos Principais Restaurante D
(A) Pratos principais do cardápio; (B) Risoto de pera com gorgonzola.



Fonte: (A) Autora (2015); (B) Fotos do *website TripAdvisor* (2015).

Para o restaurante não foi fácil adaptar o cardápio francês com os ingredientes locais de Canoa Quebrada, pois muitos não existem na localidade,

⁸ Entrevista concedida pela proprietária. [Fev 2015]. Entrevistador: Eveline Porto. Aracati, 2015. 1 arquivo .mp3 (11 min e 55 segundos). A entrevista na íntegra encontra-se transcrita no Apêndice A desta dissertação.

somente na capital Fortaleza, ficando inviável essa compra em um lugar mais distante. As especiarias e temperos com características da cozinha internacional são as ervas de *provençe*, vinho branco e tinto, molho de soja e temperos italianos que os próprios familiares trazem da França.

Os pratos adaptados à cozinha regional foi a feijoada francesa, uma carne cozida no vinho tinto, um prato bem típico francês que teve que ser adaptado, mas na maioria, é possível adaptar o cardápio com os ingredientes locais.

Restaurante E

O Restaurante E (Figura 25), também localizado na Rua Nascer do Sol possui 2 anos e meio de funcionamento e pelo menos 20 anos que o proprietário reside em Canoa Quebrada. Ele declara que já teve os dois maiores hotéis de Canoa Quebrada e esses estão também com restaurantes. A decisão de abrir o restaurante se deve ao fato do proprietário ter um hotel que não tem condições de possuir um restaurante, como o proprietário desejava, então este decidiu abrir próximo à *Broadway*, com uma visão de oferecer uma proposta nova ao público. O nome surgiu devido a estrutura física do restaurante não ser própria, assim com uma visão de refazer o lugar sem gastar muito, optou-se por algumas reformas que se assemelha a um toca de bicho, um lugar pequeno, escondido e baixo, atendendo não só o público europeu, mas a todas as demandas nacionais e internacionais.

Figura 25 – Salão de Atendimento Restaurante E



Fonte: Pesquisa direta, (2015). Fotógrafa: Eveline Porto.

O proprietário do Restaurante E, é Italiano, natural de uma ilha do Mediterrâneo chamada Sardenha. O restaurante retrata a cozinha mediterrânea, principalmente pratos italianos, em que o proprietário frisa a cozinha italiana e brasileira como semelhantes. O seu ponto comercial localiza-se na Rua Nascer do Sol por não haver pontos comerciais na *Broadway*, com poucas facilidades de

retorno financeiro pela localização do empreendimento. Como nos outros empreendimentos citados nessa pesquisa, esse último também se queixa da falta de água e energia.

Apresenta como pratos internacionais massas frescas feitas à mão, como o Talharim de frutos do mar; além do *Carpaccio* de peixe, *Carpaccio* de carne e o conforme Figura 26. Quanto aos pratos de características regionais, o proprietário é enfático ao responder que “não tem comida regional aqui. Temos pratos brasileiros como a picanha, maminha, essas carnes. Trabalhamos com camarão ao alho e óleo, lagosta também” (informação verbal)⁹.

Figura 26 – Cardápio Restaurante E

1º PRATO MASSA CASEIRA RAVIOLI			Peixes		Carnes	
	1 PESSOA	2 PESSOAS				
CARBONARA	R\$ 35,00	R\$ 55,00	LULA À MODA DO SERGIO	R\$ 32,00	FRANGO AO VINHO	R\$ 30,00
ALHO E AZEITE	R\$ 26,00	R\$ 41,00	(feito com azeite extra virgem)		PICANHA IMPORTADA 300g	R\$ 36,00
TOMATE BASILICO	R\$ 31,00	R\$ 51,00	CAMARÃO GRELHADO	R\$ 35,00	(Argentina)	
BOLONHESA	R\$ 35,00	R\$ 55,00	CAMARÃO ALHO E ÓLEO	R\$ 32,00	MAMINHA IMPORTADA 300g	R\$ 30,00
PESTO GENOVESE	R\$ 35,00	R\$ 55,00	FILÉ ROBALO A MILANEZA	R\$ 34,00	(Argentina)	
4 QUEIJOS	R\$ 37,00	R\$ 57,00	FILÉ PARGO NA BRASA	R\$ 34,00	FILET MIGNON DE BOI 300g	R\$ 34,00
CAMARÃO E ABOBRINHA	R\$ 39,00	R\$ 63,00	FILÉ ROBALO A LIVORNESE	R\$ 38,00	SCALOPPINE	R\$ 26,00
CAMARÃO, RUCULA, CURRY	R\$ 39,00	R\$ 63,00			(limão ou vinho branco)	
FRUTOS DO MAR	R\$ 42,00	R\$ 66,00			LINGUIÇA CASEIRA DE PORCO 300g	R\$ 26,00
LAGOSTA	R\$ 42,00	R\$ 71,00			(Picante)	
CAMARÃO E PESTO	R\$ 39,00	R\$ 63,00			LINGUIÇA CASEIRA DE PORCO 300g	R\$ 26,00
SORRENTINA	R\$ 37,00	R\$ 57,00			(Com Queijo)	
					COSTELINHA DE PORCO	R\$ 24,00

Fonte: Pesquisa direta, (2015). Fotógrafa: Eveline Porto.

⁹ Entrevista concedida pelo proprietário. [Fev 2015]. Entrevistador: Eveline Porto. Aracati, 2015. 1 arquivo .mp3 (14 min e 42 segundos). A entrevista na íntegra encontra-se transcrita no Apêndice A desta dissertação.

Os pratos característicos do restaurante são como destaque as massas, que são preparadas pelo próprio *chef* italiano, onde o cliente pode escolher entre talharim, ravióli e nhoque e a partir disso, indicar o molho que mais lhe agrada, entre os quais evidenciam-se: carbonara, feito com bacon; alho e azeite; tomate basilico, feito com alho, tomate, cebola e manjericão; pesto genovese, característico de Genova na Itália preparado com alho, manjericão italiano de folha larga, queijo, azeite e *pinoli*, semente que lembra amêndoa, mas no Brasil a receita pode ser substituída por castanha do Pará e o molho sorrentina, tomate sem pele e manjericão de folha larga. A Figura 27 ilustra um talharim ao molho sorrentina e um nhoque 4 queijos.

Figura 27 – Cardápio Restaurante E



Fonte: Pesquisa direta, (2015). Fotógrafa: Eveline Porto.

Por fim, os principais temperos que usam na Itália e no Brasil são a salsinha, manjericão e alho. O mais característico da cozinha internacional é o basilico, um manjericão de folha larga, ingrediente italiano. Quanto às adaptações

regionais o restaurante faz uma espécie de doce com massa de pastel, em que é colocado ricota como recheio.

4.3. Análise Comparativa dos Restaurantes Étnicos

Esta parte aborda as características das cozinhas pesquisadas nos restaurantes étnicos de Canoa Quebrada, destacando os pratos do cardápio com característica tipicamente internacional e os pratos do cardápio com característica da cozinha regional, enfatizando os principais pratos comercializados pelos restaurantes e os principais ingredientes utilizados. Compara-se os restaurantes a partir dos pratos internacionais com ingredientes ou adaptações aos ingredientes regionais, pela adição de ervas, temperos e especiarias utilizadas na preparação do cardápio.

Analisando-se a Figura 28, os restaurantes são relativamente recentes quanto ao tempo de existência, localizados em sua maioria na *Broadway*. São ainda, restaurantes étnicos, afirmado por Powers (2004) como restaurantes que representam uma cozinha que oferece uma vivência de ‘fuga’, pela elaboração de comida especializada e ambiente acolhedor. São também conhecidos e classificados como restaurantes étnicos, citando Montebello e Collaço (2007) por referir-se à cozinha típica de países como Itália, França, Portugal entre outros.

Figura 28 – Quadro Demonstrativo dos Restaurantes Étnicos de Canoa Quebrada/CE em 2015.

Identificação do Restaurante	Etnia do Restaurante	Nacionalidade do Proprietário	Localização do Restaurante	Tempo de Existência do Restaurante
Restaurante A	Espanhola e italiana	Espanhol	<i>Broadway</i>	3 anos
Restaurante B	Espanhola	Espanhol	<i>Broadway</i>	15 anos
Restaurante C	Portuguesa	Português	<i>Broadway</i>	1 ano
Restaurante D	Francesa e italiana	Francesa	Rua Nascer do Sol	3 anos
Restaurante E	Italiana	Italiano	Rua Nascer do Sol	2 anos e meio

Fonte: Autora (2015)

Na Figura 28, observa-se a cozinha dos restaurantes pesquisados em Canoa Quebrada, em sua maioria, relacionados à etnia italiana e espanhola, destacando a cozinha italiana como uma das mais ricas do mundo, especialmente

em referência aos ingredientes característicos da cozinha típica e regional, com forte influência dos espanhóis e árabes (SIMON; SCHUCK, 2009).

A Figura 29 apresenta um quadro resumo dos pratos em destaque indicados por cada proprietário de restaurante em entrevista e os ingredientes mais utilizados, visualizados em cada cardápio. A seguir, apresentam-se características gerais das cozinhas internacionais dos restaurantes étnicos, citando o que a literatura descreve sobre estas cozinhas.

Figura 29 – Quadro dos Pratos Internacionais dos Restaurantes Pesquisados

Identificação do Restaurante	Etnia do Restaurante	Pratos em destaque	Ingredientes utilizados
Restaurante A	Espanhola e italiana	<ul style="list-style-type: none"> • Frango la vino; • Polvo à galega; • Robalo à marinera; • Suquet; • Morcilla; • Peixada mediterrânea; • Frango ao curry. 	<ul style="list-style-type: none"> • Alho; • Alecrim; • Salsinha; • Vinho branco; • Vinagre; • Batata; • Páprica • Doce • Páprica • Picante; <ul style="list-style-type: none"> • Tomate; • Pimentão; • Cebola; • Ovo; • Abobrinha; • Abóbora; • Cenoura; • Coentro.
Restaurante B	Espanhola	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Paella de Mariscos</i>; • <i>Gazpacho</i> ; • Filé de robalo assado no forno; • <i>Mariscada</i>. 	<ul style="list-style-type: none"> • Arroz; • Camarão; • Lagosta; • Tomate; • Pimentão; <ul style="list-style-type: none"> • Alho; • Robalo; • Bacon; • Vinagre.
Restaurante C	Portuguesa	<ul style="list-style-type: none"> • Bacalhau; • Salada de Polvo; • Bolinho de Portugal. 	<ul style="list-style-type: none"> • Creme de leite; • Polvo; • Vinagrete.
Restaurante D	Francesa e italiana	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Blanquette de La Mer</i>; • Camarão ao Molho; • Filé de Peixe ao Molho de Camarão. 	<ul style="list-style-type: none"> • Lagosta; • Camarão; • Peixe; • Vinho branco; • Limão; • Legumes.
Restaurante E	Italiana	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Carpaccio</i> de peixe; • <i>Carpaccio</i> de carne; • Talharim de frutos do mar. 	<ul style="list-style-type: none"> • Peixe; • Carne; • Frutos do mar; • Azeite; • Tomate; <ul style="list-style-type: none"> • Manjeriçã; • Limão; • Vinho branco; • Queijo.

Na cozinha espanhola não se encontram receitas utilizando-se as proteínas da carne bovina, porco, cordeiro ou até mesmo aves. Ao contrário, utiliza-se em abundância os peixes e frutos do mar, com destaque ao prato mais conhecido internacionalmente da cozinha espanhola, representado pela *Paella*, composto basicamente de arroz, frutos do mar, temperado com açafrão. Os peixes frutos do mar mais utilizados na cozinha espanhola são o bacalhau, cação, camarão, lagosta, linguado, lula, mexilhão, robalo, salmão, sardinha, truta, vieira, entre outros (WALDMAN, 2005).

A cozinha portuguesa destaca-se pela abundância de peixes e frutos do mar, como o bacalhau sendo o mais consumido e apreciado. Embora seja comum o consumo de galinhas e porcos (CASTRO, 2002). Em Canoa Quebrada é mais comum o uso do Bacalhau nos pratos elaborados.

A cozinha italiana é composta principalmente de polenta e de macarrão, já que são carboidratos que compõe uma refeição equilibrada, além de frutas, verduras e legumes. Geralmente a refeição dos italianos segue de uma pasta cozida al dente; carne, ave ou peixe acompanhada de legumes e queijos (FREITAS, 2005).

Nos restaurantes pesquisados observou-se que a opção da comercialização pela cozinha italiana serve-se de massas e risotos. É uma cozinha em que o paladar dos comensais é agrado mais pelas suas cores e sabores.

A cozinha francesa é composta por uma variedade de preparações e alimentos, mediante as regiões que compõe o país. Da região de Provença é comum o uso de berinjelas, abobrinhas e tomates, os quais são refogados em cebola e azeite, temperados com louro, tomilho, alecrim e manjerona. Da Normandia vem o creme de leite, a manteiga, a nata, os peixes do mar e as aves. Da Bretanha, os mariscos, crustáceos e os peixes, sendo reconhecida por seus legumes: ervilhas, repolhos, couve flor, alcachofras e cebolas. Da região da Champagne vêm a Champagne, as trutas e as caldeiradas. Da Borgonha os vinhos tintos mais famosos, e os vinhos brancos, os legumes, a caça abundante, os peixes de rio, o gado de primeira qualidade, as frutas e a mostarda de Dijon (COELHO, 2013).

A Figura 30 resume os principais ingredientes regionais e adaptações locais realizadas pelos restaurantes pesquisados em Canoa Quebrada. É notável o uso dos ingredientes regionais e locais na preparação das iguarias internacionais dos restaurantes étnicos, destacando-se ingredientes com particularidades bem regionais como o leite de coco, coentro e cheiro verde que proporcionam um sabor

diferenciado aos pratos em questão, transmitindo o mínimo da cozinha regional e local do Ceará.

Figura 30 – Quadro dos Ingredientes Regionais

Identificação do Restaurante	Etnia do Restaurante	Ingredientes Regionais	Adaptação
Restaurante A	Espanhola e italiana	<ul style="list-style-type: none"> • Leite de coco; • Coentro. 	Utiliza o peixe robalo
Restaurante B	Espanhola	<ul style="list-style-type: none"> • Alecrim; • Salsinha; • Alho. 	Não se aplica.
Restaurante C	Portuguesa	<ul style="list-style-type: none"> • Cheiro verde; • Hortelã; • Pimenta do reino; • Louro; • Alho; • Cebola. 	Não se aplica.
Restaurante D	Francesa e italiana	<ul style="list-style-type: none"> • Não se aplica. 	Feijoada francesa
Restaurante E	Italiana	<ul style="list-style-type: none"> • Salsinha; • Manjeriçã; • Alho. 	Doce com massa de pastel

Fonte: Autora (2015)

Logo, verifica-se que é possível adaptar a cozinha internacional à cozinha regional e local, tendo em vista que Franco (2004) defende que a cozinha internacional não é apenas um livro de receitas de diversas origens, mas sim de técnicas e princípios que admitem adaptação às possibilidades locais.

Assim, dentre as etnias dos restaurantes pesquisados constatou-se a etnia predominante italiana e espanhola. Portanto, os cardápios são bem similares aos cardápios de cozinha brasileira e cearense, uma vez que as proteínas utilizadas são praticamente as mesmas: peixes, linguiça, frango, camarão e lagosta, picanha, maminha, cupim e filé mignon. O que os diferencia é o modo de preparo, as ervas que são utilizadas e a utilização de vinho no processo de cocção. Também observa-se uma notável diferença na escrita dos pratos, tendendo à predominância da linguagem internacional.

5. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Esta dissertação permite compreender a cozinha internacional, enquanto concebida pelos restaurantes de etnia estrangeira encontrados na praia de Canoa Quebrada, na qual insere-se em sua filosofia a realidade étnica condizente ao seu país de origem, valorizando-se traços culturais gastronômicos, sobressaindo-se uma cozinha com elementos de fusão ao se inserir fora do contexto do *habitat* natural.

Esta pesquisa fez análise nos cardápios dos restaurantes étnicos de Canoa Quebrada que revelaram a autêntica cozinha internacional, admitindo-se a combinação com ingredientes regionais do Ceará; permitiu conhecer os pratos ofertados no cardápio e verificou que são de fato pratos tipicamente internacionais, embora alguns bem parecidos com a cozinha regional, já que boa parte da matéria prima relaciona-se com os peixes e frutos do mar da costa cearense.

O estudo quanto aos seus objetivos específicos identificou os pratos tipicamente internacionais ofertados pelos restaurantes étnicos em Canoa Quebrada e reconheceu os pratos tipicamente internacionais com ingredientes ou adaptações regionais nos restaurantes étnicos em Canoa Quebrada. Foram também identificados os pratos tipicamente internacionais como a famosa e conhecida *Paella*, um prato Espanhol; o Bacalhau de Portugal; os risotos e carnes francesas e as massas e *carpaccio* italiano. Identificou-se, ainda, os pratos tipicamente internacionais com ingredientes ou adaptações regionais, como a utilização do peixe robalo e o uso de ervas, temperos e especiarias como o leite de coco, coentro e cheiro verde.

Assim, quanto às hipóteses deste estudo a Hipótese 01: “Os restaurantes étnicos de Canoa Quebrada apresentam pratos nos cardápios da autêntica cozinha internacional, revelando traços da cozinha regional ao serem incorporados ingredientes típicos¹⁰ do Ceará. Os restaurantes étnicos apresentam pratos típicos dos países com os quais se identificam (portugueses, espanhóis, franceses entre outros), destacando-se pratos à base de camarão, peixes e lagosta, o que de certa forma coincide com os pratos brasileiros; a diferença, no entanto, está na

¹⁰ Nesse estudo, entende-se como ingredientes típicos aqueles reveladores de costumes alimentares e de produção locais.

nomenclatura dos pratos”. A hipótese é verdadeira, uma vez que os restaurantes revelam a autêntica cozinha referente às suas etnias ao oferecerem aos seus clientes pratos típicos dos países da Espanha, Itália, França e Portugal, ressaltando-se que não se tratam de misturas de ingredientes entre a etnia estrangeira com a etnia brasileira, o que se sobressai são suas origens. As proteínas utilizadas na elaboração dos pratos constituem-se na sua essencialidade em camarão, peixes, lagosta e outros frutos do mar.

A Hipótese 02 desse trabalho aponta: “Os restaurantes étnicos apresentam pratos tipicamente internacionais com ingredientes ou adaptações regionais na composição das preparações, no modo de preparo, nos ingredientes, nas ervas, nas especiarias e nos temperos utilizados. Os temperos e especiarias unem o regional ao internacional, proporcionando aos turistas de origem nacional e internacional uma experiência com a cozinha de seus países ou uma oportunidade de conhecimento e degustação. Em Canoa Quebrada, a cozinha internacional e regional está presente na elaboração de cardápios dos restaurantes étnicos, por meio de uma mistura de etnias, combinando ingredientes, ervas, especiarias e temperos de diferentes países, além de utilizar os nomes clássicos na elaboração do texto descritivo do prato em um único cardápio”.

Essa hipótese é verdadeira, já que os ingredientes são praticamente os mesmos, com a diferença nas técnicas e nos modos de preparo, os quais seguem à moda das etnias específicas. Pois as ervas, temperos e especiarias utilizadas são na sua maioria de origem regional, como salsinha, alho, cheiro verde, coentro, hortelã, pimenta do reino, louro, cebola e manjeriço. As que tem mais influência internacional e trazida do exterior são: páprica doce e picante, caldo de peixe, vinho branco e tinto, molho de soja e temperos italianos e o basílico, uma espécie de manjeriço de folha larga. As adaptações à cozinha regional em sua maioria são referentes à utilização do peixe da região, o robalo; leite de coco e coentro nas preparações, permanecendo as mesmas técnicas de preparo de uma cozinha internacional.

Dessa maneira, é preciso perceber que a cozinha regional, só pode se manter viva a partir da valorização da própria população que conhece e prepara os seus alimentos de modo diferenciado e característico de um lugar para outro. De igual modo, essa cozinha representa os hábitos alimentares de um povo, conservando seus produtos típicos, modos de preparo e temperos peculiares.

De fato, é notável a percepção de uma pesquisa que constatou a cozinha de fusão, a qual consiste em introduzir novas técnicas, novas leituras para o preparo de determinados pratos do cardápio, permuta de ingredientes, agregando a ela adaptações de um lugar para outro, colaborando com as cores, sabores, temperos, história e cultura.

Os aspectos positivos desse trabalho permitiram compreender como os restaurantes étnicos surgiram em Canoa Quebrada, a partir do momento que os empreendedores enxergaram uma oportunidade de negócio lucrativo e de ter uma boa qualidade de vida, morando e trabalhando em uma praia de paisagem de grandes belezas. Conhecer o cardápio e a cultura de um lugar diferente ao ambiente cearense possibilitou ampliar o conhecimento teórico e prático do campo docente da pesquisadora.

Como pontos negativos estão a falta de interesse de alguns restaurantes em participar da pesquisa, destacando a falta de atenção e crédito ao estudo e saber que os restaurantes étnicos se distanciam em fundir a cozinha internacional com a regional cearense, a partir dos ingredientes. O que se viu foram substituições ou finalizações de pratos utilizando insumos locais como cheiro verde, leite de coco e peixe.

Assim, convém refletir acerca do regionalismo presente no prato, representado pelos ingredientes regionais e locais, não só como uma preocupação do espaço gastronômico, mas como uma representação para a cultura e para a comunidade de Canoa Quebrada, uma vez que é totalmente aceitável um restaurante étnico conceber pratos internacionais com características regional cearense. Todavia a cultura local tem desaparecido frente aos empreendimentos de alimentação com característica étnica internacional. Logo, para estudos futuros pode-se refletir sobre a questão das raízes culturais em relação à cozinha local, como forma de manter preservada a cozinha local cearense.

REFERÊNCIAS

- A História de Canoa Quebrada. Disponível em <http://www.fortalezabeaches.com/historia-de-canoa-quebrada.html> Acesso em 22/07/14. Acesso em 23 de jul de 2014.
- ABRASEL. **Brasil Sabor: Descubra o Brasil pelo Paladar**. Disponível em: <<http://www.brasilsabor.com.br/por/>>. Acesso em 05 fevereiro 2015.
- ARACATI, Governo Municipal. História. Disponível em <<http://www.aracati.ce.gov.br/aracati/historia/> > Acesso em 09 fevereiro 2015.
- AGUILERA, C. **História da Alimentação Mediterrânea**. Lisboa: Terramar, 2001.
- ALBERTI, V. **História oral: a experiência do CPDOC**. Rio de Janeiro: Fundação
- ALGRANTI, M. **Pequeno dicionário da gula**. Rio de Janeiro, Record, 2000.
- ANDRADE, José Vicente de. **Turismo: fundamentos e dimensões**. 8.ed. São Paulo: Ática, 2001.
- ARAUJO, W.M.C. **Alimentos, nutrição, gastronomia e qualidade de vida**. Higiene Alimentar. São Paulo, v.15, n. 80,81, p.49-56, 2001.
- BARRETO, Ronaldo Lopes Pontes. **Passaporte para o Sabor: tecnologias para elaboração de cardápios**. 6ª Ed. São Paulo: Senac, 2005.
- BRAUNE, Renata; FRANCO, Silvia Cintra. O que é gastronomia. São Paulo: Brasiliense, 2007.
- BELUZZO, Rosa. **A Valorização da Cozinha Regional**. In: I Congresso Brasileiro em segurança alimentar. Brasília: 2004.
- BERGHE, Pierre van den. **Ethnic Cuisine: culture in nature**. In: Ethnic and Racial Studies, volume 7, número 3, 1984.
- BOLAFFI, Gabriel. **A saga da Comida**. In: ARAUJO, Wilma Maria Coelho; TENSER, Carla Marcia Rodrigues (Org.) **Gastronomia: cortes & recortes**, v. 1, Brasília: Senac Distrito Federal, 2006.
- BONA, Fabiano Dalla. **Comida como obra de arte: da revolução futurista à *nouvelle cuisine***. Revista X – Vol.2 (2007). Curitiba: Universidade Federal do Paraná, 2007.
- BOTELHO, Adriana. **Geografia dos sabores: Ensaio sobre a dinâmica da cozinha brasileira**. Revista Textos do Brasil - Edição nº 13 - Sabores do Brasil, 2012.
- BRAGA, Roberto M. M. **Gestão da Gastronomia: custos, formação de preços, gerenciamento e planejamento do lucro**. São Paulo: Senac SP, 2008.

BRASIL. Ministério do Turismo (MTur). Coordenação Geral de Regionalização. Programa de Regionalização do Turismo — Roteiros do Brasil: Módulo Operacional 7 – Roteirização Turística / Brasília: Ministério do Turismo, Secretaria Nacional de Políticas de Turismo, 2007.

BRASIL. Ministério do Turismo (MTur). **Estudo de Competitividade dos 65 Destinos Indutores do Desenvolvimento Turístico Regional**. Brasília: MTur, 2008.

BRILLAT-SAVARIN, J. A. *A Filosofia do Gosto*. São Paulo: Cia. das Letras, 1995.

CARNEIRO, H. **Comida e Sociedade: Uma História da Alimentação**. Rio de Janeiro: Campus, 2003.

CARVALHO, Stella Maria Sousa; AGUIAR, Eveline Porto Sales; LIMA, Iane Sampaio Moreira (*in memoriam*). **Oportunidades e Desafios para a Copa do Mundo de Futebol de 2014: uma análise das unidades de alimentação da praia Canoa Quebrada – Aracati/Ceará**. São Paulo: ANPTUR, 2012.

CASANOVA, I. **A força ilocutória dos actos directivos**. In FARIA, I. H e al. – Introdução à Linguística Geral e Portuguesa. Lisboa, Editorial Caminho, 1996.

CASCUDO, Luís de Câmara. **História da Alimentação no Brasil**. 3ª Ed. São Paulo: Global, 2004.

CASTELLI, G. **Administração Hoteleira**. São Paulo: Saraiva, 2003.

_____, G. *Gestão Hoteleira*. São Paulo: Saraiva, 2006.

_____, G. *Hospitalidade: a inovação na gestão das organizações prestadoras de serviços*. São Paulo: Saraiva, 2010.

CASTRO, Maria das Graças. **A Cozinha Portuguesa**. São Paulo: Editora Melhoramentos, 2002.

CEARÁ, Governo do Estado. **Gastronomia**. Disponível em <<http://www.ceara.gov.br/gastronomia>> Acesso em 17/07/2014.

_____, Governo do Estado. **Municípios**. Disponível em <<http://www.ceara.gov.br/municipios-cearenses/780-municipios-com-a-letra-a#munic-pio-aracati>> Acesso em 09 fevereiro 2015.

COELHO, Ricardo Corrêa. **Os Franceses**. São Paulo: Editora Contexto, 2013.

COLLAÇO, Janine Helfst Leicht. **O Uso de Identidades Étnicas na Capital Mundial da Gastronomia: O caso da cidade de São Paulo**. In: IV ENEC – ENCONTRO NACIONAL DE ESTUDOS DE CONSUMO. Rio de Janeiro/RJ, 2008.

COOPER, Chris; HALL, C. Michael; TRIGO, Luiz Gonzaga Godoi. **Turismo Contemporâneo**. Rio de Janeiro: Elsevier, 2011,

DANTAS, E. W. Corrêa. **Sistemas de cidades em terra semi-árida**. In: ALMEIDA, Maria G. de; RATTIS, Alecsandro JP. (orgs). **Geografia: leituras culturais**. Goiânia, 2003. p.207-236.

DAVIES, Carlos Alberto. **Alimentos e Bebidas**. 3ª Ed, Caxias do Sul, RS: Educ, 2007.

DAVIS, Bernanrd. LOCKWOOD, Andrew e STONE, Sally. **Food and Beverage Management**. 3ª Ed. Oxford, Butterworth-Heinemann, 1998.

_____, Bernard; et al. **Gestão de Alimentos e Bebidas**. [Tradução Gabriela Cuzzuol]. Ed. Compacta, Rio de Janeiro: Elsevier, 2012.

DEMETERCO, Solange Menezes da Silva. **Sabor e Saber: livros de cozinha, arte culinária e hábitos alimentares**. CURITIBA: 1902 – 1950. Tese de Doutorado em História – Setor de Ciências Humanas, Letras e Artes, Universidade Federal do Paraná. Curitiba, 2003.

DENCKER, Ada de Freitas Maneti. **Pesquisa em Turismo: planejamento, métodos e técnicas**. São Paulo: Futura, 1998.

DIÁRIO DO NORDESTE. **Uma nova Canoa Quebrada**. Outubro de 2003. Disponível em: < <http://diariodonordeste.verdesmares.com.br/suplementos/tur/uma-nova-canoa-quebrada-1.669480>>. Acesso em 29/08/15.

_____. **A Fascinante Cozinha Asiática**. Novembro de 2012. Disponível em: < <http://www.opovo.com.br/app/colunas/gastronomia/2012/11/03/noticiasgastronomia,2946654/a-fascinante-cozinha-asiatica.shtml>>. Acesso em 26/01/15.

ESMERALDO, Luiz Régis Azevedo. **Jangadeiros e pescadores: os dilemas do turismo em Canoa Quebrada, Aracati – Ceará**. Fortaleza: SENAC. Ce/ SEBRAE/ CE, 2002.

FERNANDES, Caloca. **Viagem Gastronômica Através do Brasil**. 7ª Ed. São Paulo: Editora Senac SP: Editora Estúdio Sonia Robatto, 2005.

FERNÁNDEZ-ARMESTO, Felipe. **Comida: uma história**. Trad. Vera Joscelyn. Rio de Janeiro: Record, 2004.

FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. **História da Alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

FRANCO, Ariovaldo. **De caçador a gourmet: uma história da gastronomia**. São Paulo: Senac, 2004.

FREITAS, Cyanéa T. de. **A Cozinha Italiana**. São Paulo: Editora Melhoramentos, 2005.

FREIXA, D.; CHAVES, G. **Gastronomia no Brasil e no Mundo**. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2012.

FREYRE, Gilberto. **Casa-Grande & Senzala: formação da família brasileira sob o regime da economia patriarcal**. Rio de Janeiro, Livraria José Olympio Editora, 1980.

FORTALEZA BEACHES. História de Canoa Quebrada. Disponível em <<http://www.fortalezabeaches.com/history-of-canoa-quebrada.html>> Acesso em 12 fevereiro 2015.

GALVÃO, Roberto. Aracati: labirintos de sonho e luz. Fortaleza: Sebrae, 2006.

GARCIA, ROSA WANDA DIEZ; CASTRO, INÊS RUGANI RIBEIRO. **A culinária como objeto de estudo e de intervenção no campo da Alimentação e Nutrição**. Ciência e Saúde Coletiva, Rio de Janeiro, v.16, n.1. 2011. 92p. Getúlio Vargas, 1990.

GERDES FILHO, Rosny; LOPES, José Demerval Saraiva. **Curso de Cozinha Internacional: parte I**. Viçosa, MG, CPT, 2009.

IBGE. **Economia do Turismo: Uma Perspectiva Macroeconômica 2003-2007**. Rio de Janeiro, 2007.

IBGE. Ceará – Aracati. Disponível em <<http://cidades.ibge.gov.br/xtras/perfil.php?codmun=230110>> Acesso em 09 fevereiro 2015.

In: Dias, C/M/M. **Hospitalidade, Reflexões e Perspectivas**. São Paulo: Manole, 2002.

JACOB, Helena Maria Afonso. **Comer Com os Olhos: estudos das imagens da cozinha brasileira a partir da revista Cláudia Cozinha**. 2006. 126f. Dissertação (Mestrado) – Programa de Estudo Pós – Graduação em Comunicação e Semiótica, Pontifícia Universidade Católica de São Paulo, São Paulo, 2006. Disponível em: <http://www.sapientia.pucsp.br/tde_arquivos/1/TDE-2006-05-16T08:42:48Z-2101/Publico/mestrado%20puc.pdf>. Acesso em 04 fevereiro 2015.

KNIGHT, Jonh Barton. **Gestão, Planejamento e Operação De Restaurantes**. São Paulo: Roca, 2005.

KOTLER, P.: **Administração de Marketing**. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2000.

LEAL, Maria Leonor de Macedo Soares. **A História da Gastronomia**. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2007.

LINASSI, Rossano. **Engenharia de Cardápios e Custeio Baseado em Atividades: uma aplicação em restaurante oriental**. Dissertação de Mestrado em Turismo e Hotelaria. Universidade do Vale do Itajaí, Balneário do Camburiú, 2009.

LOCHER, J.L.; YOELS, W.C.; MAURER, D.; ELLS, J. Comfort foods: An exploratory journey into the social and emotional significance of food. *Food and Foodways*, Vol 13, 2005.

MACIEL, Maria Eunice. **Uma Cozinha à Brasileira**. Estudos Históricos, Rio de Janeiro, 2004.

MASLOW, A. H. **A theory of human motivation**. 1943. Disponível <<http://psychclassics.yorku.ca/Maslow/motivation.htm>>. Acesso em 21 de agosto de 2015.

MARICATO, Percival. **Como Montar e Administrar Bares e Restaurantes**. 6ª Ed. São Paulo: Senac SP, 2005.

MENDONÇA, Rejane Teixeira. **Cardápio: técnicas e planejamento**. Rio de Janeiro: Rubio, 2004.

MÖHRING, Maren. **Transnational food migration and the internalization of food consumption: ethnic cuisine in West Germany**. *Food and globalization: consumption, markets and politics in the modern world*, p. 129-150, 2008.

MONTEBELLO, Nancy de Pilla; COLLAÇO, Janine Helfst Leicht. **Gastronomia: cortes & recortes**. 2ª Ed. Brasília: Senac, DF, 2007.

MONTANARI, Massimo. **Comida como Cultura**. São Paulo: editora SENAC São Paulo, 2008.

MOTA, Keila Cristina Nicolau; VIANNA, Silvio Luiz Gonçalves; ANJOS, Francisco Antonio dos. **Competitividade das Destinações Turísticas: estudo de casos brasileiros**. São Paulo: Atlas, 2013.

MURTA, Ivana Benevides Dutra; SOUZA, Mariana Mayumi Pereira DE; CARRIERI, Alexandre de Pádua. **Práticas Discursivas na Construção de uma Gastronomia Polifônica**. RAM – Revista de Administração Mackenzie, V. 11, N. 1 • São Paulo, SP, 2010, ISSN 1678-6971.

NASCIMENTO, Angelina de Aragão Bulcão Soares. **Comida: prazeres, gozos e transgressões**. 2. ed. rev. e ampl. - Salvador : EDUFBA, 2007.

NASCIMENTO, Cláudia Regina Tavares do. **A participação dos residentes no processo de produção do território turístico em Canoa Quebrada, CE**. Mossoró: UERN, 2012.

OMT. **Introdução ao turismo**. São Paulo: Roca, 2001.

ONLY NATIVE JAPAN. “Kappo”, **The Traditional Japanese Ceremonial Dishes**. Junho de 2013. Disponível em: <<http://onlynativejapan.com/2013/06/15/kappo-the-traditional-japanese-ceremonial-dishes/3088>>. Acesso em 26/01/15.

PACHECO, Aristides de Oliveira. **Manual do Maître d’Hôtel**. 5ª Ed. São Paulo: Senac SP, 2005.

PAULA, Nilma Morcerf de. **Introdução aos conceitos de hospitalidade em serviços de alimentação**. In Dias, Célia M. De M. (org.). Hospitalidade: reflexões e perspectivas. Barueri: Manole, 2002.

PELAEZ, Nicole. **Processo de Planejamento de Cardápio: um estudo de caso num restaurante de Balneário Camburiú**. Dissertação de Mestrado em Turismo e Hotelaria. Universidade do Vale do Itajaí, Balneário do Camburiú, 2008.

PINTO, Débora Regina Garcia. **Introdução a Alimentos e Bebidas**. Fortaleza: UAB/IFCE, 2009.

_____, Débora Regina Garcia. **Sistemas e Técnicas de Sala-bar**. Fortaleza: UAB/IFCE, 2009.

PITTE, J.R. (1993). **A gastronomia francesa: história e geografia de uma paixão**. Porto Alegre: L&PM.

PIZZO, R.; STEFFANELO, M. H. **O Papel da Gastronomia como Diferencial Competitivo no Turismo**. Disponível em: <<http://www.etur.com.br/conteudocompleto.asp?idconteudo=10746>>. Acesso em 05 fevereiro 2015.

Portal Morro Branco. **Onde Comer: Morro Branco e Praia das Fontes – Beberibe**. Disponível em <http://www.portalmorrobranco.com/onde_comer_morro_branco_praia_das_fontes.html>. Acesso em 04/10/2014.

POWERS, Tom. **Administração no Setor de Hospitalidade: turismo, hotelaria, restaurant**. Tradução Ailtom Bomfim Brandão. São Paulo: Atlas, 2004.

RAMASWAMY, R.: **Design and management of service processes: Keeping customers for life**. Reading: Addison-Wesley, 1996.

REINHARDT, J. C. **O pão nosso de cada dia - a Padaria América e o pão das gerações curitibanas**. Curitiba, 2002. Dissertação (Mestrado em História) - Setor de Ciências Humanas, Letras e Artes, Universidade Federal do Paraná.

REKOVVSKY, Carmen Janete. **A Geografia dos Restaurantes Alemães de Porto Alegre – RS**. 2013. 216f. Dissertação (Mestrado) – Programa de Pós-Graduação em Geografia, Universidade Estadual Paulista. Presidente Prudente, 2013. Disponível em: <http://www.athena.biblioteca.unesp.br/exlibris/bd/bpp/33004129042P3/2013/rekovvsky_cj_me_prud.pdf> Acesso em 05 fevereiro 2015.

Ritchie, J. R. Brent, e Robin J. B. Ritchie (1998), “The Branding of Tourism Destinations: Past Achievements and Future Challenges”. Proceedings of the 1998 Annual Congress of the International Association of Scientific Experts in Tourism, Destination Marketing: Scopes and Limitations, editado por Peter Keller. Marraquexe, Morocos: International Association of Scientific Experts in Tourism, pp. 89–116.

SCHLÜTER, Regina G. **Gastronomia e Turismo**. São Paulo: Aleph, 2003.

SILVA, Lígia Gomes de Menezes. **A Vila do Estevão e a dinâmica do turismo em Canoa Quebrada**. 2013. 215f. Tese (doutorado) - Universidade Estadual Paulista, Instituto de Geociências e Ciências Exatas – Rio Claro, 2013.

Disponível em <<http://base.repositorio.unesp.br/bitstream/handle/11449/104304/000760759.pdf?sequence=1&isAllowed=y>> Acesso 09 fevereiro 2015.

SILVEIRA, Ana Maria Valias Andrade. **Análise das Práticas de Gestão Ambiental**. Monografia Graduação Universidade do Estado do Mato Grosso do Sul. f.60-62. 2011- Disponível em <http://www.uems.br/portal/biblioteca/repositorio/2011-09-01_15-26-29.pdf> Acesso em 10/06/2014.

SIMON, Everton; SCHUCK, Marisa. **História gastronômica mundial - Culinária Italiana**. Outubro de 2009. Disponível em: <<http://diariodedoischefesdecozinha.blogspot.com.br/2009/10/historia-gastronomica-mundial-culinaria.html>> Acesso em 03/05/2015.

SLOW FOOD. **O Movimento Slow Food**. Disponível em: <<http://www.slowfoodbrasil.com/slowfood/o-movimento>>. Acesso em 25/01/15.

SOLMUCCI, P. Plano Nacional de Turismo. **A Inserção na Mesa do turismo Brasileiro**. Entrevista em setembro, 2007. Disponível em: <<http://www.abrasel.com.br/index.php/atualidade/item/2121/>> Acesso em 05 fevereiro 2015.

SORIANO, D. R. **Customers Expectations Factors em Restaurants: the situation in Spain**. The International Journal of Quality e Reliability Management. Valencia, 2002. Emerald, vol 19, nº8/9, 2002.

SPANG, Rebeca L. **A Invenção do Restaurante**. Rio de Janeiro: Record, 2003.

STRONG, A. **Nice Menu you got there**. Restaurant Business. New York. Abr, 2006, vol. 105, nº 4.

STRONG, R. Banquete: **Uma História Ilustrada da Culinária, dos Costumes e da Fartura à Mesa**. Rio de Janeiro. Jorge Zahar, 2004

SUPER INTERESSANTE. Cozinha Com Ciência e Arte. Dezembro de 2011. Disponível em: <http://www.superinteressante.pt/index.php?option=com_content&view=article&id=1078:cozinha-com-ciencia-e-arte&catid=31:livros&Itemid=109>. Acesso em 26/01/15.

TEICHMANN, Ione T. Mendes. **CARDÁPIOS: técnicas e criatividade**. 6ª Ed, Caxias do Sul, RS: Educs, 2007.

TRIPADVISOR. Melhores Restaurantes em Canoa Quebrada. Disponível em: <http://www.tripadvisor.com.br/Restaurantsg635974Canoa_Quebrada_State_of_Ceara.html> Acesso em 01 de junho de 2014.

VALLS, Josep-Francesc. *Gestão integral de destinos turísticos sustentáveis*. Tradução: Cristiano Vasques e Liana Wang. Rio de Janeiro: Editora FGV, 2006.

VASCONCELLOS, Frederico; CAVALCANTI, Eudemar; BARBOSA, Lourdes. **Menu: como montar um cardápio eficiente**. São Paulo: Roca, 2002.

Veja Fortaleza. **Centro das Tapioqueiras**. Fortaleza: Editora Abril, 2014. Disponível em <http://vejabrasil.abril.com.br/fortaleza/comidinhas/centro-das-tapioqueiras-28764>>. Acesso em 04/10/2014.

VERA, J.F.et al. **Análisis territorial del turismo**. Barcelona: Ariel 1997.

VISSER, M. **O Ritual do jantar: as origens, evolução, excentricidade e significado das boas maneiras à mesa**. Rio de Janeiro: Campus, 1998.

WALDMAN, Marta. *A Cozinha Espanhola*. São Paulo: Editora Melhoramentos, 2005.

WALKER, John. **Introdução à Hospitalidade**. [Tradução Élcio de Gusmão Verçosa Filho] – Barueri, SP: Manole, 2002.

WAYNE, Gisslen. **Culinária Profissional**. [Tradução Lorecy Scavarazzini, Maria Augusta R; TEDESCO, Marlene Deboni]. Barueri, SP: Manole, 2012.

GLOSSÁRIO

A

Alimentação: Função biológica ao fornecer ao corpo as substâncias indispensáveis para sua subsistência.

C

Cardápio: Ordem e relação das comidas preparadas no estabelecimento.

Cocção: O ato de cozinhar.

Comensal: Pessoa que se alimenta com algo.

Comfort food: Fundamenta-se nas percepções e sentimentos expressados pela comida, por meio de pratos que remetem à infância e às boas lembranças gustativas, porém, em estilo contemporâneo.

Cozinha asiática: Agrupa a cozinha dos países da Ásia ocidental e Sudoeste asiático.

Cozinha de Vanguarda: Uma cozinha de emoções, de diversão e prazer, em que se valoriza o aspeto visual, as texturas e as temperaturas, as quais despertam sentimentos, memórias, nostalgia, conforto, euforia, ou seja, emoções.

Cozinha mediterrânea envolve países banhados pelo mesmo mar Mediterrâneo, envolvendo as regiões da Europa, África e Oriente Médio, especificamente os países como Espanha, França, Itália, Grécia, Turquia, Israel, Líbano, Marrocos, Argélia e Tunísia.

Culinária e Cozinha: cozinha e culinária denotam a arte de preparar as iguarias, os métodos e técnicas empregadas para esta finalidade.

F

Fusion Cuisine: Mistura técnicas culinárias de várias partes do mundo, fazendo permutas de ingredientes, revelando sabores surpreendentes com bom senso e equilíbrio.

G

Gastronomia: Técnicas de cocção e ao preparo dos alimentos, ao serviço, às maneiras à mesa e ao ritual da refeição.

I

Iguaria: Comida apetitosa.

K

kappo cuisine: Refere-se à cozinha japonesa oriental com sofisticação e requinte, sendo servido peixe cru e marisco, legumes, peixe e legumes cozidos com molho de soja, peixe assado e legumes, todos ingredientes frescos e sazonais, todos preparados pelo chef na frente do cliente e servido imediatamente para não perder aroma, cor e sabor.

R

Receitas culinárias: Reúnem instruções para a execução de determinados pratos.

Restaurante étnico: Cozinha típica de países como Itália, França, Portugal e outros.

Restaurantes: Constituem-se de espaços para as práticas gastronômicas, reunindo pessoas para saciar a fome e conseqüentemente proporcionar sensações agradáveis ao comensal.

T

Turismo: Consiste no deslocamento voluntário e temporário, por um período inferior a um ano consecutivo, de um ou mais indivíduos, que por sua complexidade de fatores que envolvem a motivação humana, saem de seu local de residência habitual para outro, gerando múltiplas inter-relações de importância econômica, sociocultural, ambiental e política entre os núcleos emissores e receptores

APÊNDICE A

CORES E SABORES DA GASTRONOMIA DO CEARÁ: A COZINHA INTERNACIONAL DOS RESTAURANTES DA PRAIA DE CANOA QUEBRADA/CE

Roteiro de Entrevista - Restaurante A

- 1) Fale sobre a origem e história do seu empreendimento até o atual momento.

Nós já tínhamos experiência no setor de restaurantes, nós tínhamos uma barraca de praia lá na Espanha, mas o período de trabalho “lá” é de apenas 6 meses...então a gente já conhecia o Brasil e resolvemos (Toni e família) mudar de vida. Conhecemos o Brasil na lua-de-mel por de amigos que fizeram um tour pelo nordeste. “Ficamos namorados do Brasil, sobretudo do nordeste.”

- 2) Qual a nacionalidade e naturalidade do proprietário do restaurante?

Sou Espanhol e Catalão (da região de Catalunha).

- 3) Por que razão o (a) senhor (a) se instalou na Broadway de Canoa Quebrada? Quais foram as facilidades e dificuldades encontradas?

Rua mais movimentada de Canoa. Muitas facilidades encontrei por aqui, o local (ponto) era um restaurante que estava fechado há dois anos, era caro e se encontrava no início da Broadway, muitos não acreditaram não ser um local de trabalho que iria dá certo. Dificuldades... para começar a trabalhar poucas, depois com o crescimento eles(problemas) começar vim. Tive dificuldades como suprimentos, energia insuficiente (quedas de energia em Canoa), problemas com quebra de encanamento de água (por ser um local com falta de encanamento com água). Burocracia.

- 4) Quais são os pratos do cardápio com característica tipicamente internacional?

Nós trabalhamos com comidas mediterrâneas. Temos o costume de trabalhar comidas que aqui (Canoa) as pessoas não têm o costume de trabalhar. Como são: Pimentão amarelo e vermelho, salsinha, trabalhamos muito com vinho branco nos peixes, os caldos de peixe que fazemos levam fundo de verduras. As receitas são da culinária Espanhola, mas fazemos culinária italiana (molho de tomate, molho bolonhesa). Todos os pratos são mediterrâneos, espanhol e italiano são muito parecidos ficam todos na mesma linha. Frango la vino um prato típico da Espanha (alho, alecrim, salsinha, vinho branco, vinagre). Polvo à galega (polvo cozido com batata cozida, páprica doce e páprica picante). Robalo à marinera (molho que fazem os pescadores leva tomate, pimentão, cebola, vinho branco e caldo de peixe). Suquet é como se fosse uma panelada daqui com peixada mais com ingredientes de lá. Morcilla (linguiça de sangue do porco, algumas são recheadas com cebolas ou batatas), eu

faço ela do meu jeito coloco batata, cebola um pouco de alho e ovo. Peixada mediterrânea (abobrinha, abobora e batata, pimentão, batata, cenoura, cebola e coentro). Frango ao curry, Frango na chapa, estrogonofe e etc.

- 5) Quais são os pratos do cardápio com característica da cozinha regional?

Eu tenho pouco ou nenhum, porque é restaurante (Baobab) diferenciado, aqui em Canoa todos os restaurantes seguem um padrão, o que muda é o preço e a variedade. Camarão alho e óleo e Lagosta são pratos que todos (restaurantes) fazem aqui, eu faço camarão e coloco vinho branco para ter gosto. Aqui (Canoa) as pessoas torram o camarão, aqui (Baobab) não.

- 6) Quais são as principais ervas temperos e especiarias utilizadas na preparação do cardápio? Alguma em especial é de característica internacional ou regional?

Poucas, somente a Páprica doce e páprica picante que trago da Espanha e também caldo de peixe como o Knorr (caldo em cubo).

- 7) Existem pratos tipicamente internacionais com ingredientes ou adaptações regionais, seja na composição das preparações, no modo de preparo, nos ingredientes, nas ervas, nas especiarias e nos temperos utilizados?

Sim. Robalo é um exemplo, nós não temos robalo na Espanha. Utilizamos um peixe de qualidade semelhante para as receitas. Tem também o Leite de coco e o coentro, eu jamais tinha provado leite de coco.

Roteiro de Entrevista – Restaurante B

1) Fale sobre a origem e história do seu empreendimento até o atual momento.

Conheci Canoa através de um amigo que veio pra cá alguns anos atrás, antes da minha vinda. Gostei muito também do nome da Praia. Cheguei, gostei e vi que aqui poderia ser um ótimo local para o restaurante. Antes eu tinha ido a Pipa (RN) e Ponta Negra de Natal (RN) mas resolvi ficar por aqui em Canoa. Tive a ideia de trazer a culinária espanhola aos cearenses e turistas estrangeiros que chegam aqui... e deu certo. São 15 anos de empreendimento.

2) Qual a nacionalidade e naturalidade do proprietário do restaurante?

Sou Espanhol da região da Catalunha.

3) Por que razão o (a) senhor (a) se instalou na Broadway de Canoa Quebrada? Quais foram as facilidades e dificuldades encontradas?

Melhor lugar. Por ser o Único lugar comercial. Única rua comercial de Canoa Quebra, infelizmente (...) muita concorrência, também. As dificuldades foram mais no começo do restaurante, especificamente nos três primeiros anos de existência eu não conseguia ter lucro. Obter uma clientela fixa no estabelecimento foi difícil as pessoas não tinham conhecimento da culinária espanhola, elas estavam muito acostumada com a comida cearense e entrar com comida nova foi complicado. Mas, a medida que foram provando, foram gostando e aceitaram. Depois desses anos a nossa clientela foi aumentando e hoje recebemos muitos clientes, temos clientes advogados, juizes, doutores e outros mais. Existem também problemas como a falta de água e energia nas altas estações. Em relação a burocracia contratei um contabilista eficiente para poder resolver essas questões.

4) Quais são os pratos do cardápio com característica tipicamente internacional?

São muitos, na verdade quase todos os pratos são de origem internacional, mas os mais conhecidos e pedidos são *Paella* de Mariscos, *Gazpacho* andaluz, Supremo de Robalo Real e Mariscado.

5) Quais são os pratos do cardápio com característica da cozinha regional?

Nós do Costa Brava não produzimos comida cearense nada de farofa, feijão, baião essas comidas, sabe. Mas, alguns pratos são praticamente iguais, pois a culinária Espanhola utiliza os mesmo insumos para produção de determinadas comidas. Um exemplo são o Camarão ao alho e óleo, camarões na chapa, Lagosta e peixe inteiro no forno.

6) Quais são as principais ervas, temperos e especiarias utilizadas na preparação do cardápio? Alguma em especial é de característica internacional ou regional?

Alecrim, Salsinha e alho. Todos os ingredientes são daqui.

7) Existem pratos tipicamente internacionais com ingredientes ou adaptações regionais, seja na composição das preparações, no modo de preparo, nos ingredientes, nas ervas, nas especiarias e nos temperos utilizados?

No ano mais ou menos de 2006,2007, 2008 participamos do Sabor Brasil e criamos um prato composto por Lulinhas e Feijão Branco ao Cheiro de Caju. A lulinha é muito comum na Espanha, mas o caju é só em alguns períodos e no Brasil. Fiz esta experiência... depois disso nunca mais.

Agradecemos a sua participação!

Roteiro de Entrevista - Restaurante C

1) Fale sobre a origem e história do seu empreendimento até o atual momento.

Esta empresa já estava construída por um amigo e fiquei com esse negócio em 2014. Comprei de um amigo meu o nome já existia e optei por deixa-lo, pois cita bem a culinária portuguesa. São seis meses de trabalho.

2) Qual a nacionalidade e naturalidade do proprietário do restaurante?
Minha nacionalidade é portuguesa, mas sou natural de Moçambique.

3) Por que razão o (a) senhor (a) se instalou na Broadway de Canoa Quebrada? Quais foram as facilidades e dificuldades encontradas?

Bom eu resolvi sair do meu país, porque como todo mundo sabe Portugal, Europa está passando por uma forte crise. Optei tirar umas férias da crise, vim para Brasil eu tinha alguns amigos aqui, optei por comprar um negócio, meu amigo tinha um negócio e por brincadeira comprei o negócio. A parte da documentação foi muito difícil, mesmo com os acordos entre Portugal e Brasil. Muita Burocracia, pouca vontade das pessoas em resolver os problemas, eles não se importam muito. A mão de obra é muito difícil, todos os proprietários de restaurantes enfrentam muita dificuldade em contratar profissionais qualificados, eu nem diria qualificado mas compromissado. Tenho problemas com falta de energia, existe uma demora na volta da energia. Já tive problemas com perdas de alimentos que estavam no Freezer.

4) Quais são os pratos do cardápio com característica tipicamente internacional?

O principal é o bacalhau, temos quatro pratos com bacalhau. Temos outros como, por exemplo, a salada de polvo (polvo cozido com vinagre), bolinho de Portugal (na verdade o nome certo que é usado em Portugal pode ser o croquete de bacalhau, ou pastéis de bacalhau).

5) Quais são os pratos do cardápio com característica da cozinha regional?

Os pratos que eu tenho mais conhecidos daqui são: Picanha, Maminha e o Cupim. Nós temos também o esparguete de camarão, esparguete frutos do mar. Não trabalhamos tanto com pratos daqui, meu restaurante está mais virado para a culinária internacional até por causa da estratégia na Broadway.

6) Quais são as principais ervas, temperos e especiarias utilizadas na preparação do cardápio? Alguma em especial é de característica internacional ou regional?

Cheiro verde, hortelã, pimenta do reino, pimentão em pó (PORTUGAL), pimenta em grão negra. Trabalhamos com uma erva que vem de Portugal como o orégano (ORIUNDO DA EUROPA), o louro, o alho e a cebola.

7) Existem pratos tipicamente internacionais com ingredientes ou adaptações regionais, seja na composição das preparações, no modo de preparo, nos ingredientes, nas ervas, nas especiarias e nos temperos utilizados?

Todos os meus pratos de característica internacional seguem a receita original. Algumas vezes os clientes pedem para fazermos uma modificação e fazemos, por exemplo, um cliente pede para um bacalhau acompanhado com arroz e feijão nós do restaurante não iremos contrariar o pedido do cliente, mas nosso prato sai da mesa com característica tipicamente de Portugal.

Agradecemos a sua participação!

Roteiro de Entrevista- Restaurante D

- 1) Fale sobre a origem e história do seu empreendimento até o atual momento.

Eu (Laura, chefe de cozinha) e minha irmã (Marina, contabilidade) somos donas do restaurante. Somos francesas. Abrimos o restaurante a 3 anos atrás. Nós temos uma culinária Francesa e Italiana. Conhece Canoa Quebrada a 9 anos atrás quando estava na faculdade de comércio exterior e tinha que fazer um estágio em um país que eu não conhecia, aí eu tinha uma amiga dos meus pais que me convidaram para vim, aí pronto... descobri Canoa. Os nossos pais tinha um mesmo restaurante na França, em Paris, que tem o mesmo nome daqui. Meu sonho era morar em Canoa e alugar um local para o estabelecimento.

- 2) Qual a nacionalidade e naturalidade do proprietário do restaurante?
Francesas, naturais de Paris.

- 3) Por que razão o (a) senhor (a) se instalou na Broadway de Canoa Quebrada?
Quais foram as facilidades e dificuldades encontradas?

A localidade é bem melhor com relação ao barulho da Broadway, aqui podemos fazer um ambiente mais tranquilo. As dificuldades... Por não ser a rua principal foi difícil fazer uma clientela, dificuldade em se adaptar, adaptar o cardápio francês com os ingredientes que temos aqui em Canoa. Dificuldade também com falta de energia e água, hoje em dia é bem melhor. Facilidades no início não deve muita não, os clientes gostam daqui (restaurante) por que é tranquilo.

- 4) Quais são os pratos do cardápio com característica tipicamente internacional?

Blanc ou Blanc-.(Lagosta, camarão e peixe, cozido no vinho branco e limão). No acompanhamento fazemos legumes cozidos é o ratatouille que ninguém come.

- 5) Quais são os pratos do cardápio com característica da cozinha regional?

Camarão ao molho e Filé ao peixe de molho camarão.

- 6) Quais são as principais ervas, temperos e especiarias utilizadas na preparação do cardápio? Alguma em especial é de característica internacional ou regional?

7)

Erva de provençe, vinho branco, molho de soja e salsinha.

- 8) Existem pratos tipicamente internacionais com ingredientes ou adaptações regionais, seja na composição das preparações, no modo de preparo, nos ingredientes, nas ervas, nas especiarias e nos temperos utilizados?

Não.

Agradecemos a sua participação!

Roteiro de Entrevista – Restaurante E

- 1) Fale sobre a origem e história do seu empreendimento até o atual momento.

Bom são 20 anos que moro aqui, então, o empreendimento é novo (2 ANOS E MEIO). Já tive os 2 maiores hotéis daqui eles estão também com restaurantes. A decisão de pegar o restaurante é porque eu tenho outro hotel que não tem condições de fazer um restaurante, como eu quero, então decidi fazer aqui na rua principal. Também gosto de culinária, queria dá algo novo ao público. O nome A Toca é porque como não é meu o prédio e queria refazer o local sem gastar muito, fiz algumas reformas, e ele parece um toca de bicho. Um lugar pequeno, escondido e baixo. O antigo restaurante era o El Argentino e cada um tem seu estilo de restaurante.

- 2) Qual a nacionalidade e naturalidade do proprietário do restaurante?

Eu sou Italiano. Mas sou nativo de uma ilha do Mediterrâneo chamada Sardenha. Culinária muito mediterrânea, claro que temos também pratos italianos. A culinária italiana e brasileira é bem semelhante.

- 3) Por que razão o (a) senhor (a) se instalou na Broadway de Canoa Quebrada? Quais foram as facilidades e dificuldades encontradas?

A facilidade é porque o local estava livre (prédio) e não tinha como se instalar na rua principal (*Broadway*), então, era esse ou esse. A facilidade é nada (retorno financeiro), se fosse fácil todos estariam aqui. Todos nós temos problemas com água e energia, normal em todo local.

- 4) Quais são os pratos do cardápio com característica tipicamente internacional?

Massas. Nós temos massas feitas a mão. Temos o carpaccio de peixe, carpaccio de carne. Nós fazemos muito o Talharim. O mais pedido é o Talharim fruto do mar.

- 5) Quais são os pratos do cardápio com característica da cozinha regional?

Não tem comida regional aqui. Temos pratos brasileiros como a picanha, maminha essas carnes. Trabalhamos com camarão ao alho e óleo, lagosta também.

- 6) Quais são as principais ervas, temperos e especiarias utilizadas na preparação do cardápio? Alguma em especial é de característica internacional ou regional?

Os principais temperos que usam na Itália e aqui são a salsinha, manjeriço, alho e só. O mais característico é o basílico.

- 7) Existem pratos tipicamente internacionais com ingredientes ou adaptações regionais, seja na composição das preparações, no modo de preparo, nos ingredientes, nas ervas, nas especiarias e nos temperos utilizados?

Tem um doce que fazemos aqui é um doce com massa de pastel só que coloquei um ingrediente dentro, ricota. É diferente. Usa-se massa de pastel para outra finalidade. No lugar de ser salgado é doce.

Agradecemos a sua participação!