



**UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CEARÁ
CENTRO DE CIÊNCIAS E TECNOLOGIAS
CENTRO DE ESTUDOS SOCIAIS APLICADOS
MESTRADO PROFISSIONAL EM GESTÃO DE NEGÓCIOS TURÍSTICOS**

VALÔNIA DE ARAÚJO OLIVEIRA

**A GASTRONOMIA DAS BARRACAS DA PRAIA DO FUTURO COMO ATRATIVO
TURÍSTICO EM FORTALEZA-CE**

FORTALEZA-CE

2015

VALÔNIA DE ARAÚJO OLIVEIRA

A GASTRONOMIA DAS BARRACAS DA PRAIA DO FUTURO COMO ATRATIVO
TURÍSTICO EM FORTALEZA-CE

Dissertação apresentada ao Curso de Mestrado Profissional em Gestão de Negócios Turísticos do Centro de Estudos Sociais Aplicados e Centro de Ciências e Tecnologia da Universidade Estadual do Ceará, como requisito parcial à obtenção do título de mestre em Gestão de Negócios Turísticos.

Área de Concentração: Gestão de Negócios Turísticos.

Orientadora: Dr. Fábio Perdigão
Vasconcelos

FORTALEZA - CE

2015

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação

Universidade Estadual do Ceará

Sistema de Bibliotecas

Oliveira, Valônia de Araújo.

A gastronomia das barracas da praia do Futuro como atrativo turístico em Fortaleza-CE [recurso eletrônico] / Valônia de Araújo Oliveira. - 2015.

1 CD-ROM: il.; 4 ¼ pol.

CD-ROM contendo o arquivo no formato PDF do trabalho acadêmico com 121 folhas, acondicionado em caixa de DVD Slim (19 x 14 cm x 7 mm).

Dissertação (mestrado profissional) - Universidade Estadual do Ceará, Centro de Estudos Sociais Aplicados, Mestrado Profissional em Gestão de Negócios Turísticos, Fortaleza, 2015.

Área de concentração: Gestão de Negócios Turísticos.
Orientação: Prof. Ph.D. Fábio Perdigão Vasconcelos.

1. Gastronomia. . 2. Barracas da Praia do Futuro.. 3. Atrativo turístico-cultural.. I. Título.

VALÔNIA DE ARAÚJO OLIVEIRA

**A GASTRONOMIA DAS BARRACAS DA PRAIA DO FUTURO COMO
ATRATIVO TURÍSTICO DE FORTALEZA**

Dissertação apresentada ao Curso de Mestrado Profissional em Gestão de Negócios Turísticos – MPGNT do Centro de Estudos Sociais Aplicados da Universidade Estadual do Ceará – UECE, como requisito parcial à obtenção do título de mestre em Gestão de Negócios Turísticos. Área de Concentração: Gestão de Negócios Turísticos.

Aprovado em: 23 de março de 2015.

BANCA EXAMINADORA



Prof. Dr. Fábio Perdigão Vasconcelos
Universidade Estadual do Ceará - UECE



Prof.ª Dra. Angela Quezado de Figueiredo Cavalcante
Instituto Federal de Educação do Ceará - IFCE



Prof.ª Dra. Maria Socorro Figueiredo dos Santos
Instituto Federal de Educação do Ceará - IFCE

“O homem põe tanto do seu caráter e da sua individualidade nas invenções da cozinha, como nas da arte”.

(Eça de Queiroz)

À minha família!

AGRADECIMENTOS

A minha mãe e a minha avó,

Pela dedicação e compreensão em meus momentos de ausência em família.

A meu marido e meu filho, por todo amor, dedicação, cumplicidade e companheirismo.

Aos meus amigos, pela força e encorajamento nos momentos mais difíceis.

Ao professor Fábio Perdigão, orientador da dissertação, que foi paciente e deu todo apoio durante a realização do trabalho.

À professora Luzia Neide Coriolano, por todo incentivo e apoio durante a realização do trabalho.

RESUMO

A costa cearense, principalmente a orla marítima de Fortaleza, possui uma privilegiada e notória rede de restaurantes que oferece aos turistas uma diversidade gastronômica que vai desde iguarias internacionais a pratos típicos da região. Nesse contexto, a Praia do Futuro, localizada na costa leste de Fortaleza, destaca-se como um dos principais espaços de lazer e pontos turísticos da cidade, com uma relevante oferta gastronômica, que atrai um grande público interessado em apreciar as iguarias típicas da culinária dita do mar. Esta dissertação tem como objetivo geral analisar o potencial da gastronomia ofertada nas barracas da Praia do Futuro enquanto atrativo turístico de Fortaleza. Como objetivos específicos, o trabalho pretende: Estudar o patrimônio gastronômico do Ceará, analisar a oferta gastronômica das barracas da Praia do Futuro e identificar as preferências culinárias nessas barracas. Este tema é relevante uma vez que poderá contribuir, de forma significativa, para a pesquisa científica nesse campo, contribuindo para a construção da identidade gastronômica do mar em Fortaleza, bem como ser utilizado como instrumento teórico para a valorização da gastronomia enquanto atrativo turístico da cidade. A metodologia empregada para o desenvolvimento deste trabalho foi documental e de campo. O método de abordagem adotado para a realização da dissertação é o indutivo dialético, partindo-se da revisão bibliográfica. A pesquisa leva a afirmar que a gastronomia ofertada nas barracas da Praia do Futuro atua como um complemento da oferta turística local, mas que, devidamente planejada e organizada, poderá se transformar em produto turístico efetivo, fortalecendo esse nicho de mercado, além de promover a valorização e a promoção da cultura cearense por meio da gastronomia, pela formatação de roteiros e/ou eventos gastronômicos.

Palavras-chave: Gastronomia. Barracas da Praia do Futuro. Atrativo Turístico-cultural.

ABSTRACT

The coast of Ceará and especially the seafront of Fortaleza has a privileged and well-known restaurant chain that offers tourists a gastronomic diversity ranging from international delicacies to regional dishes. In this context, the Praia do Futuro located on the east coast of Fortaleza stands out as one of its leading leisure and tourist attraction, with an important gastronomic offer that attracts a large audience interested in enjoying the typical delicacies of sea food. This work has as main objective to analyze the potential of Gastronomy offered on the restaurants beach in Praia do Futuro as a tourist attraction in Fortaleza. Its specific objectives intend to: study the Gastronomic Heritage of Ceará, analyze the Gastronomic offer of the restaurants beach in Praia do Futuro and identify their culinary preferences. This theme is relevant since it can contribute significantly to the scientific research in this field, contributing to the construction of the sea gastronomic identity in Fortaleza, as well as serve as a theoretical tool for the development of the gastronomy as a tourist attraction of the city. The methodology used to develop this work was document and field research. The approach method adopted for the realization of this work is the dialectical inductive, starting from a bibliographic review. The research leads to assert that the cuisine offered in beach restaurants of Praia do Futuro, acts as a supplement of the local tourist offer, but that properly planned and organized can become an effective tourism product, strengthening this market niche, and promote the recovery and the promotion of Ceará culture through its food, either by formatting tours and / or gastronomic events.

Keywords: Gastronomy. Beach Restaurants. Tourist attraction.

LISTA DE FIGURAS

Figura 1 - Praia de Iracema na década de 1930	20
Figura 2 - Ceará no mapa-múndi	25
Figura 3 - Orla do Litoral Leste do Ceará	27
Figura 4 - Orla do Litoral Oeste do Ceará	28
Figura 5 - Beira Mar de Fortaleza.....	34
Figura 6 - Vista da Praia do Futuro	35
Figura 7 - Restaurante Colher de Pau na Varjota	46
Figura 8 - La famille de Gazon	53
Figura 9 - Mandioca natural, uma das heranças da cultura indígena.....	58
Figura 10 - Sarapatel feito com sangue, miúdos e toucinho	59
Figura 11 - Feijoada brasileira.....	62
Figura 12: Banana prata.....	62
Figura 13 - Mapa do Sertão Central do Ceará	66
Figura 14 - Panelada.....	68
Figura 15 - Paçoca típica cearense.....	71
Figura 16 - Carneiro cozido com legumes.....	72
Figura 17 - Ova de curimatã.....	73
Figura 18 - Baião de dois	77
Figura 19 - Galinha à Cabidela.....	79
Figura 20 - Feijão verde com nata.....	80
Figura 21 - Cozido cearense	81
Figura 22 - Peixada cearense	85
Figura 23 - Lagosta ao thermidor	87
Figura 24 - Camarão ao alho e óleo.....	88
Figura 25 - Peixe à delícia.....	90
Figura 26 - Barracas da Praia do Futuro	91
Figura 27 - Praia do Futuro na década de 1970.....	93
Figura 28 - Parque aquático que garante a diversão das crianças	94
Figura 29 - Espaço de massagem – uma opção de relaxamento para os clientes ...	95
Figura 30 - Peixe pargo.....	102
Figura 31 - Peixe na telha	104
Figura 32 - Tilápia frita	105
Figura 33 - Casquinha de caranguejo	106

LISTA DE QUADROS

Quadro 1 - Principais mercados emissores nacionais para o Ceará.....	23
Quadro 2 - Ingredientes e suas origens	56
Quadro 3 - Ingredientes Sarapatel	60
Quadro 4 - Ingredientes Receita Feijoada.....	61
Quadro 5 – Receita de panelada.....	69
Quadro 6 – Receita de paçoca	70
Quadro 7 - Carneiro cozido com legumes e pirão	71
Quadro 8 – Receita ova de curimatã	74
Quadro 9 - Baião de dois	76
Quadro 10 – Receita de galinha à cabidela	78
Quadro 11 – Feijão verde com nata	79
Quadro 12 – Receita de cozido cearense	80
Quadro 13 - Peixada cearense.....	84
Quadro 14 - Lagosta ao thermidor	85
Quadro 15 - Camarão ao alho e óleo	87
Quadro 16 - Peixe à delícia	88
Quadro 17 – Entradas mais recorrentes nos cardápios das barracas de praia.....	96
Quadro 18 - Pratos à base de peixes e frutos do mar mais recorrentes nos cardápios	97
Quadro 19 - Pratos à base de carnes e aves mais recorrentes nos cardápios	98
Quadro 20 - Guarnições mais recorrentes nos cardápios	99
Quadro 21 – Receita de peixe na telha	103
Quadro 22 - Receita: Casquinha de caranguejo	106

LISTA DE SIGLAS

AEPF	Associação dos Empresários da Praia do Futuro
CAPES	Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior
CEART	Central de Artesanato do Ceará
FIPE	Instituto de Pesquisas Econômicas
IBGE	Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística
IPHAN	Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional
Mtur	Ministério do Turismo
OMT	Organização Mundial de Turismo
PIB	Produto Interno Bruto
PRODETUR	Programa de Desenvolvimento do Turismo no Estado do Ceará
PRODETURIS	Programa de Desenvolvimento do Turismo no Litoral do Ceará
RMF	Região Metropolitana de Fortaleza
SETUR	Secretaria de Turismo do Estado
UNESCO	Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e Cultura
WTTC	World Travel & Tourism Council

SUMÁRIO

1	INTRODUÇÃO	13
2	TURISMO: CONCEITOS E REFLEXÕES.....	16
2.1	O LITORAL CEARENSE COMO VITRINE DO TURISMO	17
2.2	FORTALEZA: UMA METRÓPOLE TURISTIFICADA	29
2.2.1	A cidade de Fortaleza como espaço turístico	31
2.2.2	Turismo gastronômico.....	37
2.2.3	A gastronomia enquanto atrativo turístico em Fortaleza.....	42
3	A IMPORTÂNCIA DA GASTRONOMIA COMO PATRIMÔNIO CULTURAL	48
3.1	GASTRONOMIA BRASILEIRA E A EXOTICIDADE PARA O TURISMO...55	
3.2	PATRIMÔNIO GASTRONÔMICO DO CEARÁ	63
3.2.1	Os sabores do sertão	65
3.2.2	A culinária das serras cearenses	74
3.2.3	As especificidades da comida litorânea.....	82
4	AS BARRACAS DA PRAIA DO FUTURO COMO ESPAÇO DE LAZER E POLO GASTRONÔMICO	91
4.1	ESTUDO DA OFERTA GASTRONÔMICA DAS BARRACAS DA PRAIA DO FUTURO: ANÁLISES E RESULTADOS.....	96
4.1.1	A gastronomia nas barracas da Praia do Futuro	96
4.1.2	As preferências na culinária das barracas	101
4.1.3	A potencialidade da gastronomia ofertada nas barracas como atrativo turístico-cultural	107
5	CONSIDERAÇÕES FINAIS	111
	REFERÊNCIAS.....	113

1 INTRODUÇÃO

A costa cearense, principalmente a orla marítima de Fortaleza, possui uma privilegiada e notória rede de restaurantes que oferecem aos turistas uma diversidade de gastronomia que vai desde iguarias internacionais a pratos típicos da região.

A Praia do Futuro, localizada na costa leste de Fortaleza, destaca-se como um dos principais espaços de lazer e pontos turísticos da cidade, com uma relevante oferta gastronômica, que atrai um grande público interessado em apreciar as iguarias típicas da culinária do mar.

É importante ressaltarmos que a gastronomia pode ser utilizada como um atrativo turístico, por meio da elaboração de roteiros gastronômicos, divulgando, por meio da alimentação, a identidade local, a tradição e história de uma determinada cultura, uma vez que a cultura gastronômica é considerada um patrimônio intangível e pode colaborar para o aumento do fluxo da atividade turística da cidade.

Dessa forma, este tema é relevante uma vez que poderá contribuir, de forma significativa, para a pesquisa científica nesse campo, colaborando com a construção da identidade gastronômica do mar em Fortaleza, além de poder ser utilizado como instrumento teórico para a valorização da gastronomia enquanto atrativo turístico da cidade.

A gastronomia enquanto cultura revela a identidade de um lugar através de costumes e tradições que dizem respeito ao modo de preparar os pratos com técnicas próprias e ingredientes específicos da região. Dessa forma, a cultura gastronômica pode ser um importante instrumento de expressão e valorização da identidade de uma comunidade.

Assim, ressaltamos a importância da gastronomia como atrativo turístico-cultural, visto que ela não atende somente à necessidade humana de se alimentar, mas também age como instrumento de integração entre os povos através da socialização dos traços culturais específicos de cada comunidade.

Esta dissertação tem como objetivo geral analisar o potencial da gastronomia ofertada nas barracas da Praia do Futuro enquanto atrativo turístico de Fortaleza. Os objetivos específicos são: estudar o patrimônio gastronômico do Ceará, analisar a oferta gastronômica das barracas da Praia do Futuro, identificar as

preferências culinárias nas barracas e verificar de que forma essa gastronomia pode contribuir para a valorização da identidade local.

Assim, questiona-se: Como podemos caracterizar a gastronomia do Ceará? Como se caracteriza a gastronomia ofertada nas barracas da Praia do Futuro? Quais as preferências culinárias nas barracas de praia e de que forma essa gastronomia pode contribuir para a valorização da identidade local?

O método de abordagem adotado para a realização da dissertação é o hipotético-dedutivo, partindo-se da revisão bibliográfica, com autores que abordam os assuntos pertinentes ao nosso objeto de estudo, ou seja, definições de litoral, turismo, cultura, patrimônio e gastronomia, fundamentais para a teorização do empírico.

Foram realizadas consultas em *sites* de periódicos, artigos científicos, dissertações e teses, nos portais da Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior – CAPES, da Secretaria de Turismo do Ceará e do Ministério do Turismo.

Na pesquisa de campo, adotou-se o método quanti-qualitativo e objetivou-se obter informações mais específicas acerca da oferta gastronômica das barracas de praia. Dessa forma, a coleta de dados foi realizada por meio de duas etapas: análise dos cardápios de oito (08) barracas escolhidas aleatoriamente, o que corresponde a uma amostra de 10% das barracas de praias filiadas à Associação das Barracas da Praia do Futuro, bem como a aplicação de um breve formulário aos gerentes e/ou proprietários das mesmas barracas de praia entre o período de dezembro de 2014 e janeiro de 2015.

Dessa maneira, a análise e discussão dos resultados, juntamente com o referencial teórico, contribuem para a explanação do objeto de estudo segundo os objetivos.

Este trabalho apresenta um sumário dividido em cinco partes. Primeiramente, a introdução apresenta os objetivos, contextualização do objeto, justificativa, metodologia e questionamentos acerca do objeto.

Na segunda parte, ressaltam-se algumas reflexões acerca do litoral como vitrine para o turismo; estuda-se a cidade de Fortaleza como metrópole turistificada; analisa-se Fortaleza como espaço turístico, aborda-se o turismo gastronômico e, finalmente, reflete-se sobre a gastronomia enquanto atrativo turístico em Fortaleza.

A terceira parte aborda a importância da gastronomia como patrimônio cultural, destacando-se alguns pressupostos teóricos acerca do assunto. Tecem-se alguns dos principais aspectos históricos e geográficos do patrimônio gastronômico cearense, ressaltando as especificidades da culinária da serra, sertão e litoral.

O quarto tópico é dedicado propriamente ao objeto de estudo, ou seja, a gastronomia ofertada nas barracas da Praia do Futuro. Destacam-se algumas considerações sobre as barracas de praia enquanto espaço de lazer, identificam-se a oferta gastronômica e as preferências na culinária das barracas, bem como analisa-se a potencialidade da gastronomia ofertada nas barracas como atrativo turístico-cultural.

Por fim, nas considerações finais, serão mencionadas algumas observações e respondidos os questionamentos mencionados na introdução da dissertação.

2 TURISMO: CONCEITOS E REFLEXÕES

O turismo vem, cada vez mais, consolidando-se como uma das principais atividades econômicas no país e no mundo, uma vez que proporciona oportunidades de emprego e geração de renda, promovendo o desenvolvimento socioeconômico da região em que é desenvolvido.

A participação do turismo na economia brasileira já representa 3,7% do Produto Interno Bruto – PIB. Para World Travel & Tourism Council – WTTC (2013a), no ano de 2011, cerca de 2,74 milhões de empregos diretos foram gerados pelo turismo e com estimativa de crescimento de 7,7% para o ano de 2012, totalizando 2,95 milhões de empregos.¹

Conforme a Organização Mundial de Turismo (OMT, 2001), “turismo é uma modalidade de deslocamento espacial, que envolve a utilização de algum meio de transporte e ao menos um pernoite no destino; este deslocamento deve ser motivado pelas mais diversas razões, como lazer, congressos, negócios, saúde etc.”.

Já Coriolano (1998) define o turismo como:

“Uma forma elitizada de lazer, uma modalidade do uso e do tempo livre que exige viagens, deslocamentos, uma infraestrutura urbana e de serviços, transportes e hotéis. Assim, para que haja turismo, pressupõe-se a implantação de infraestrutura turística, além do diferencial que o lugar oferece aos turistas”. (CORIOLANO, 1998, p.29).

Em outra definição sobre turismo Coriolano (1998, p.21) menciona a importância científica e social desta atividade, ao afirmar que o turismo:

“É uma atividade que se desenvolve por meio de elementos do espaço geográfico e torna-se objeto de saber científico, pois utiliza como atrativo turístico a natureza, os equipamentos urbanos como infraestrutura, os territórios de origem do turista e as comunidades receptoras, promovendo práticas sociais decorrentes deste encontro”.

Pode-se salientar que o turismo não deve ser visto como uma atividade puramente econômica, mas também como uma atividade que promove interação entre turistas e moradores, valorizando e respeitando os aspectos histórico-culturais locais. Além disso, é importante realçar que, para ocorrer o correto desenvolvimento turístico em uma região, é preciso, antes de tudo, que se proporcione à comunidade qualidade de vida e condições adequadas para o recebimento de visitantes.

¹ Disponível em: <http://www.turismo.gov.br>. Acesso em 20 de janeiro de 2015.

Entre os benefícios que o turismo promove dentro de uma comunidade em que a atividade é desenvolvida, o efeito multiplicador na economia é bastante notório, visto que movimentam os demais setores da economia, além de gerar um grande contingente de postos de trabalho, sejam eles diretos (profissionais que trabalham diretamente com turistas) ou indiretos (profissionais que prestam serviços ou fornecem produtos para as organizações turísticas).

Logo, ao falar em desenvolvimento, é preciso considerar também a distribuição justa e igualitária dos recursos entre a população, além do bem-estar e atendimento das necessidades básicas da comunidade.

Que a atividade turística causa impactos positivos e negativos todos sabem, porém é fundamental estar consciente de que, para que essa atividade econômica possa se desenvolver, deve haver um planejamento prévio antes da recepção dos visitantes, pois poderá haver um desequilíbrio e sobrecarga de pessoas no local, causando mais impactos negativos que positivos, visto que não ocorreu um controle da capacidade de carga nem o suporte de uma infraestrutura adequada para atender a demanda turística.

2.1 O LITORAL CEARENSE COMO VITRINE DO TURISMO

No que diz respeito à preferência pela região litorânea, Vasconcelos (2005, p. 25) relata que “aproximadamente 2/3 da população mundial vive atualmente a menos de 50 km do mar. Agrupadas em centros urbanos, cerca de quatro bilhões de pessoas vivem em terras litorâneas que ocupam menos de 2% do território terrestre”.

No que se refere à definição de litoral, o autor Moraes (1996) o define como uma faixa de terra adjacente à costa, que:

“[...] compreende os ecossistemas formados pelas faixas praias, cordões litorâneos, dunas, antedunas, planície litorânea, planícies flúvio-marinhas, planície de marés, pântanos salgados, estuários, zonas deltáticas e regiões de plataforma continental interna até 10-20 metros de profundidade”. (MORAES, 1996, p. 3, *apud* MATOS, p.44)

Quanto à zona costeira brasileira, a Lei 7.661/88 estabelece a referida área como sendo “o espaço geográfico de interação do ar, do mar e da terra, incluindo seus recursos renováveis ou não, abrangendo uma faixa marítima e outra terrestre” (art. 02, § único, da Lei 7.661/88).

Ainda conforme a referida lei, “entende-se por praia a área coberta e descoberta periodicamente pelas águas, acrescida da faixa subsequente de material detrítico, tal como areias, cascalhos, seixos e pedregulhos, até o limite onde se inicie a vegetação natural, ou, em sua ausência, onde comece um outro ecossistema” (art. 10, 3º §, da Lei 7.661/88).

Outra definição importante a ser mencionada é a de orla marítima. O Projeto Orla² define essa área como “unidade geográfica inclusa na zona costeira, delimitada pela faixa de interface entre a terra firme e o mar”.

Após mencionarmos alguns conceitos sobre a zona costeira, faz-se necessário então estudarmos a relação e a importância desse espaço para o desenvolvimento da atividade turística.

Araújo (2011, p. 59) discorre sobre as diversas funções do espaço litoral na sociedade, apontando as variadas atividades desenvolvidas nessa área, afirmando que:

“Desde a Antiguidade, o litoral é um espaço com várias funções na sociedade: desde as atividades extrativistas, a pesca e a coleta de alimentos, o escoamento de mercadorias, até o uso contemporâneo de novas práticas de lazer, como o turismo e a vilegiatura”.

O litoral, além de ser valorizado como espaço de lazer, foi também utilizado como local para tratamento de saúde, uma vez que os médicos acreditavam que os banhos de mar eram benéficos e coadjuvantes no tratamento de algumas enfermidades. Sobre esse assunto, Corbin (1989) afirma que:

“A função balneária aparece na Europa em meados do século XVIII, primeiramente sob os princípios terapêuticos do banho de mar, receitado por médicos para aquelas pessoas que sofriam de algum mal e que tinham no ambiente das cidades um lugar insalubre. O mar, a salinidade da água, o sol, a brisa e a paisagem marítima, mesmo que ainda timidamente, surgem nesse período como uma fuga para o restabelecimento físico e mental das populações mais nobres” (CORBIN, 1989 *apud* MINISTÉRIO DO TURISMO, 2010, p.15).

Schossler (2010, p.02) menciona a prática dos banhos termais e sua importância para a cura de algumas enfermidades na Europa do século XVIII, ressaltando que “ir às curas era uma prática difundida entre enfermos com o propósito de tratar uma variedade de doenças”.

² Ação do governo federal cujo objetivo primeiro é compatibilizar as políticas ambiental e patrimonial do governo federal no trato dos espaços litorâneos sob propriedade ou guarda da União (Projeto Orla, 2002, p.05).

Essa prática estende-se até hoje em várias localidades que se tornaram grandes destinos para o chamado turismo de saúde, atraindo milhares de pessoas que viajam em busca de tratamento, principalmente para doenças relativas ao aparelho respiratório e reumatismo.

O tratamento dessas doenças e de outras é realizado por meio da fangoterapia, isto é, terapia por meio da lama medicinal, chamada de “fango”, e a hidroterapia, terapia com água termal. A região “Colli Euganei”, na Itália, destaca-se internacionalmente como um desses centros. Já no Brasil, Mossoró (Rio Grande do Norte) e Caldas Novas (Goiás) são duas referências no “turismo de saúde”.

No que diz respeito ao espaço litorâneo cearense, Araújo e Pereira (2011, p.04) relatam que a área “sofreu algumas modificações no que diz respeito ao seu uso e ocupação, e o século XIX marca essa transição, pois os valores culturais europeus, em especial dos ingleses e franceses, fazem com que as classes mais favorecidas valorizem a beira-mar”.

Já o autor Dantas (2002, p.25-6) menciona que “o desenvolvimento das primeiras práticas marítimas no Ceará (os tratamentos terapêuticos, os banhos de mar e as caminhadas na praia) respondia a demandas de uma sociedade de lazer e se justifica na construção da capital do sertão, imagem resultante da simbiose entre sertão e litoral”.

Ainda conforme Dantas (2002, p.48), “é na capital que essas práticas surgem, com os banhos de mar de caráter terapêutico, substituídos, com o tempo, por práticas vinculadas à sociedade de lazer em emergência (sobretudo os banhos de mar e o veraneio)”.

Um dos primeiros bairros a receber essa nova configuração enquanto espaço de lazer foi a Praia de Iracema, sendo, durante muitos anos, caracterizada como residencial e habitada, principalmente, por uma população de classe média baixa.

Na Figura 01 observam-se as classes abastadas que procuravam deleitar-se com o desenvolvimento de novas práticas marítimas, notadamente os banhos de mar e as caminhadas na Praia de Iracema.

Figura 1 - Praia de Iracema na década de 1930



Fonte: Museu da Imagem e do Som.

Após a urbanização das praias de Iracema e do Meireles, a cidade volta-se para o mar. As políticas públicas que referendam as ações privadas – com a construção de hotéis, de pousadas e de restaurantes, de barracas e de estações aquáticas, bem como os loteamentos e arranha-céus que suscitam a verticalização da zona leste de Fortaleza – constroem uma cidade litorânea capaz de responder à demanda crescente por espaços de lazer e turístico (DANTAS, 2002, p.65).

A atividade turística se intensificou no Ceará, ganhando cada vez mais espaço dentro do mercado econômico, suscitando investimentos na referida região e, conseqüentemente, proporcionando fluxos turísticos, principalmente nos espaços litorâneos.

Nessa perspectiva, políticas públicas direcionadas ao turismo foram implementadas na região, a fim de planejar e desenvolver a atividade de forma coerente.

Araújo (2011, p.05) aponta a primeira política pública destinada à atividade turística no estado do Ceará:

“O primeiro programa turístico no Ceará, o Programa de Desenvolvimento do Turismo no Litoral do Ceará (PRODETURIS), que foi iniciado em 1989, instituindo zonas turísticas em todo o litoral cearense, refletindo a prioridade do turismo no governo estadual como atividade norteadora de desenvolvimento econômico do Estado”.

Conforme Dantas (2002), o Programa de Desenvolvimento do Turismo no Estado do Ceará (PRODETUR-CE) foi a maior dessas políticas. Trata-se de política baseada em ações públicas de planejamento do território e do turismo em escala regional (PRODETUR-CE), cuja base de recursos é, de um lado, o Bando Interamericano de Desenvolvimento (BID) e, de outro lado, o Banco do Nordeste e os governos locais, em uma parceria em que cada um contribui com 50% do financiamento (DANTAS, 2002, p.84-5).

De acordo com Coriolano e Martins (2009, p.05):

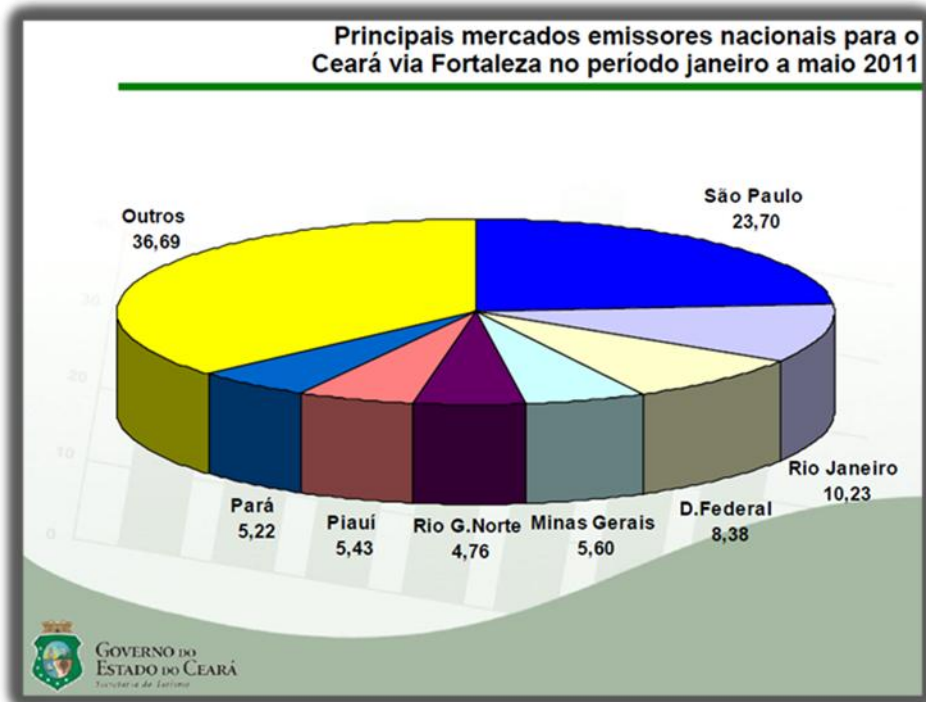
“[...] o território cearense passa a receber mais efetivamente, nesse período, tratamento dos governos estaduais, de empreendedores e gestores municipais para fazê-lo emergir como espaço urbano e, sobretudo, como polo receptor de turismo no contexto do País e do mercado mundial”.

A identidade cearense é refeita ou ressignificada, justificando novos interesses políticos e institucionais, e, assim, a indústria e os serviços, especialmente o turismo, entram na composição dessa nova imagem do estado.

Como consequência de um vasto investimento e um novo olhar econômico sobre o estado, o Ceará ganhou um importante espaço no mercado turístico nacional e internacional.

Como exemplo, podemos destacar no Gráfico 1, dados de uma pesquisa realizada pela Secretaria de Turismo do Estado (SETUR) destacando os principais mercados emissores nacionais para o Ceará no período de janeiro a maio de 2011.

Gráfico 1 - Principais mercados emissores nacionais para o Ceará

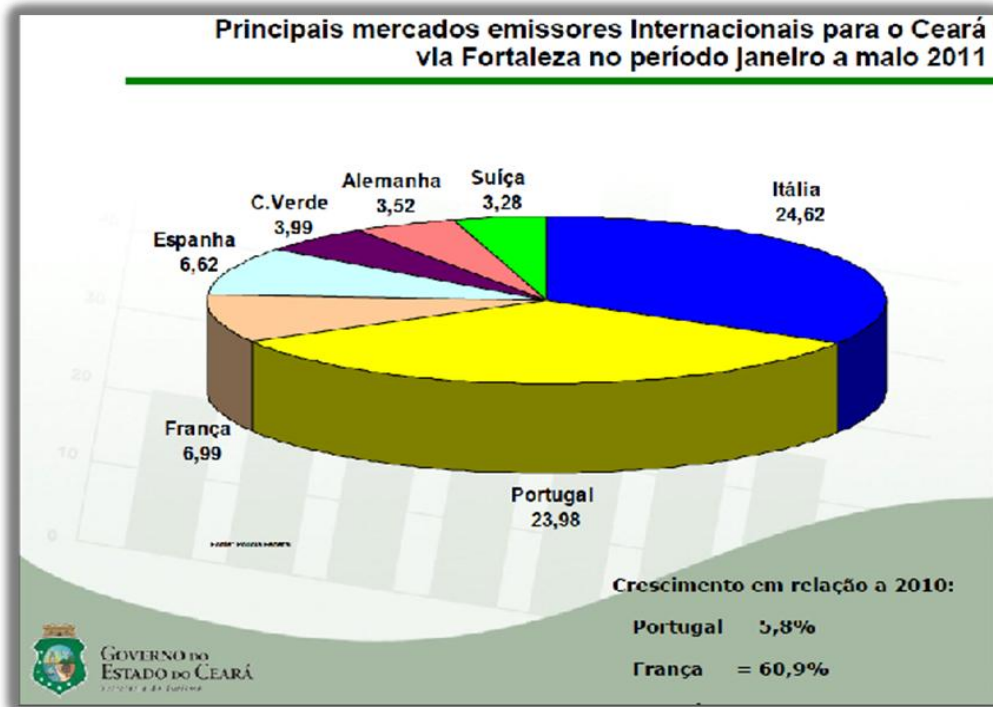


Fonte: Polícia Federal, 2011.

A referida pesquisa aponta São Paulo com 23,70%, Rio de Janeiro com 10,23%, Distrito Federal com 8,38%, Minas Gerais com 5,60%, Rio Grande do Norte com 4,76%, Piauí com 5,43% e Pará com 5,22%.

No que diz respeito aos principais mercados emissores internacionais para o Ceará (Gráfico 2), a pesquisa destacou a Itália com 24,62%, Portugal com 23,98%, França com 6,99%, Espanha com 6,62%, Cabo Verde com 3,99%, Alemanha com 3,52% e Suíça com 3,28%.

Gráfico 2 - Principais mercados emissores internacionais para o Ceará



Fonte: Polícia Federal, 2011.

Observa-se, na pesquisa, uma predominância dos estados do Nordeste e Sudeste entre os emissores nacionais, revelando São Paulo como principal mercado emissor de turistas. Quanto aos principais emissores do turismo internacional, destacam-se os países europeus, principalmente a Itália.

Em uma conjuntura econômica, a atividade turística no estado tem contribuído de forma significativa para a geração de renda e oportunidades de empregos diretos e indiretos, como podemos observar no Quadro 1.

Quadro 1 - Principais mercados emissores nacionais para o Ceará

Agregados	Janeiro a Maio		Var (%)
	2010	2011	2011/10
Demanda Turística via Fortaleza	1.043.029	1.140.589	9,4
Receita Turística Direta (R\$ milhões)	1.564,5	1.779,3	13,7

Renda Gerada (R\$ milhões)	2.738,0	3.113,8	13,7
Impacto no Setor Serviços (PIB)*	9,9	10,4	5,0
Oferta Hoteleira no Ceará (UHs)	25.779	26.468	2,7
Taxa de Ocupação via Fortaleza (%)	63,5	66,9	5,4
Demanda Hoteleira de Fortaleza	565.671	620.545	9,7

Fonte: SETUR/CE, 2011.

Observa-se, a partir dos dados do quadro anterior, que, no período 2010/2011, o fluxo turístico via Fortaleza gerou o ingresso médio anual de recursos para o Ceará na ordem de R\$ 2.925,90 milhões e gerou um impacto médio no PIB do estado na ordem de 10,15% no referido período.

Observa-se ainda a ocorrência de um crescimento expressivo do fluxo turístico via Fortaleza no período de 2010/2011, uma vez que saltou de 1.043.029 mil em 2010 para 1.140.589 mil turistas em 2011, bem como o crescimento na ordem de 5,4% da oferta hoteleira de Fortaleza, o que comprova o quanto a atividade tem se desenvolvido e apresentado resultados positivos em termos de desenvolvimento econômico.

Gândara e Ramos (2008) destacam a regionalização como principal objetivo da política de estratégia para o desenvolvimento da atividade turística no estado do Ceará:

“A política estratégica do turismo no estado do Ceará tem por objetivo a regionalização, no sentido de ampliar a oferta turística, estruturar produtos mais competitivos, integrar o planejamento e a gestão da atividade turística, bem como fortalecer a identidade das regiões priorizadas. Essa regionalização se desenvolveu a partir das vertentes do litoral, das serras e do sertão, na perspectiva da geração de oportunidades de empregos e negócios, ao tempo que resgata e preserva o patrimônio histórico, cultural e ambiental” (GÂNDARA; RAMOS, 2008, p.09).

O Ceará é um dos 26 estados do Brasil e está situado ao norte da região Nordeste. Seus limites são: ao norte, o oceano Atlântico; ao sul, o estado de Pernambuco; ao leste, os estados do Rio Grande do Norte e da Paraíba e, ao oeste,

o estado do Piauí. De acordo com o IBGE (2013) o Ceará tem 148.920,472 km² de extensão, 184 municípios e conta com uma população de aproximadamente 8.778.576.

Do ponto de vista estratégico, podemos observar, no mapa-múndi (Figura 2), que o estado do Ceará ocupa uma posição privilegiada no contexto mundial, uma vez que ele se localiza na fachada norte oriental do Atlântico sul, tendo, assim, maior proximidade com os importantes emissores de fluxos turísticos internacionais, como a Europa, a Ásia, a África e a América do Norte.

Figura 2 - Ceará no mapa-múndi



Fonte: Brazil escape, 2014.

O clima predominante é o semiárido quente, no qual as médias de temperatura variam conforme cada região do estado, sendo que, no litoral, o clima é quente semiúmido com temperatura média de 27°C; as serras são caracterizadas pelo frio e pela alta umidade relativa do ar, a temperatura média é de 22°C; o sertão é marcado pelo clima semiárido, a temperatura média é de 29°C³.

³ Disponível em: <http://www.brasilecola.com>. Acesso em 10 de março de 2015.

Apesar da característica do clima, podemos encontrar, no Ceará, temperaturas diferenciadas, dependendo da unidade geoambiental, visto que o Estado apresenta uma área de grande diversidade de espaços naturais, destacando-se três zonas geográficas: litoral, serras e sertão, em que a zona litorânea é a mais frequentada e de maior relevância para a atividade turística (grifo meu).

O litoral cearense é constituído por 573 km de praias; a faixa litorânea estende-se de Fortaleza até a fronteira do Rio Grande do Norte, chamada de costa leste ou costa do sol nascente, e a faixa que vai de Fortaleza até a fronteira com o Piauí é chamada de costa oeste ou costa do sol poente⁴.

O litoral leste é caracterizado geograficamente em toda sua extensão por escarpas íngremes à beira-mar, ou seja, falésias. Essa área abrange os municípios de Aquiraz, Pindoretama, Cascavel, Beberibe, Fortim, Aracati e Icapuí (grifo meu).

As praias mais conhecidas são Porto das Dunas, Prainha e Iguape (Aquiraz), Caponga (Pindoretama), Águas Belas (Cascavel), Morro Branco e Praia das Fontes (Beberibe), Pontal do Maceió (Fortim), Canoa Quebrada (Aracati), Redonda e Ponta Grossa (Icapuí) (grifo meu).

Na Figura 3, a seguir, podemos observar a orla do litoral leste, com as principais praias dessa região.

⁴ Disponível em: <http://www.jeri-brazil.org/ceara.html>. Acesso em 20 de fevereiro de 2015.

Figura 3 - Orla do Litoral Leste do Ceará



Fonte: Secretaria de Turismo do Ceará, 2015.

O litoral oeste, também conhecido como costa do sol poente, é caracterizado por enseadas, dunas, falésias e lagoas. Algumas praias dessa costa ainda permanecem em seu estado primitivo, ou seja, povoadas por pescadores, entretanto, em outras, a atividade turística já se consolidou (grifo meu).

Entre as praias mais conhecidas, podemos citar: Cumbuco (Caucaia), Taíba e Pecém (São Gonçalo do Amarante), Paracuru e Lagoinha (Paraipaba), Mundaú e Flecheiras (Trairi), Baleia (Itapipoca), Icarai de Amontada (Amontada), Almofala (Itarema), Jericoacoara (Jijoca de Jericoacoara) e Camocim (grifo meu).

A seguir podemos observar, na Figura 4, o mapa do litoral oeste, destacando as principais praias da referida orla.

Figura 4 - Orla do Litoral Oeste do Ceará



Fonte: Secretaria de Turismo do Ceará, 2015.

Como podemos constatar por meio das várias pesquisas realizadas pelos organismos oficiais do turismo, seja da esfera municipal, estadual ou federal, o turismo de sol e praia é a modalidade que mais se destaca no Nordeste brasileiro, especificamente no Ceará.

Em termos gerais, o turismo de sol e praia é o tipo de turismo que ocorre na região do litoral, explorando os recursos presentes nessa região. O litoral é uma área que atrai muitos turistas (nacionais e internacionais), que buscam sol, calor, belas praias, paisagens naturais e um clima tropical.

De acordo com o Ministério do Turismo, várias acepções têm sido utilizadas para o segmento de sol e praia, tais como turismo de sol e mar, turismo litorâneo, turismo de praia, turismo de balneário, turismo costeiro, entre outros. Diante disso e para fins de formulação de políticas públicas, considera-se que o “turismo de sol e praia constitui-se das atividades turísticas relacionadas à recreação, entretenimento ou descanso em praias, em função da presença conjunta de água, sol e calor”. (MINISTÉRIO DO TURISMO, 2010, 14).

Ainda de acordo com o Ministério do Turismo (2010, p.17):

“[...] o termo turismo de sol e praia passou a ser empregado para uma variedade de ambientes, considerando-se como praia a área situada ao longo de um corpo de água, constituída comumente de areia, lama ou diferentes tipos de pedras, abrangendo as praias marítimas, fluviais e lacustres (margens de rios, lagoas e outros corpos de água doce) e praias artificiais (construções similares às praias naturais à beira de lagos, represas e outros corpos d’ água)”.

As pesquisas intituladas Hábitos de Consumo do Turismo do Brasileiro (FIPE/MTur, 2007-2008)⁵, citadas em Ministério do Turismo (2010, p. 36), apontam que os turistas têm preferências por destinos cuja atração principal sejam as praias:

“No Brasil, segundo as pesquisas de Hábitos de Consumo do Turismo do Brasileiro (FIPE/MTur), a predileção por roteiros de praias foi destaque dentre as principais opiniões sobre a escolha de serviços e produtos turísticos. Dentre os clientes atuais – aqueles que compraram serviços de turismo em pacotes ou em partes nos últimos dois anos – 64% e 64,9% elegeram como roteiro preferido as praias brasileiras, em 2007 e 2009, respectivamente”.

Assim, nota-se que o turismo de sol e praia é um dos mais fortes do Brasil, em virtude das praias que possuímos em nosso extenso litoral. Outro fator que favorece o turismo litorâneo no Brasil é o fato de grande parte de nosso litoral estar situado em zona tropical.

2.2 FORTALEZA: UMA METRÓPOLE TURISTIFICADA

Antes de analisarmos a cidade de Fortaleza enquanto metrópole turistificada, é importante mencionarmos o conceito do termo metrópole. Sobre essa temática, ressaltamos a opinião de Fresca (2011):

“O conceito de metrópole é polissêmico, apresentando diferentes interpretações ao longo dos últimos 120 anos, denotando-se tratar de um objeto que é fluido no tempo e espaço. No entanto, verifica-se que nesta evolução conceitual não houve mudanças abruptas, pois no avanço do modo de produção capitalista criou-se raízes ao longo do tempo, permitindo que conceitos se consolidassem sem rupturas essenciais....Nas distintas interpretações identifica-se que elas congregam ideias semelhantes e diferentes entre si e de modo geral, há dois enfoques predominantes: 1) os que analisam funcionalidade metropolitana, isto é, as atividades econômicas em suas diversas escalas de atuação, e 2) os que analisam os mais distintos aspectos da complexa produção do espaço urbano metropolitano”. (FRESCA, 2011, p. 32)

⁵BRASIL, Ministério do Turismo; FIPE. **Hábitos de Consumo do Turismo do Brasileiro**. Brasília, 2007 e 2009. Disponível em <http://www.turismo.gov.br>

Observa-se, no conceito anterior, a diversidade de conceitos construídos ao longo da história, entretanto, afirma-se que não houve modificações radicais que atingissem a essência conceitual, apontado os enfoques predominantes nos distintos conceitos.

Já Santos (2011) realiza uma reflexão acerca da metrópole enquanto espaço de desenvolvimento econômico:

“Durante muito tempo, a metrópole foi definida, nos países subdesenvolvidos pelo menos, como o lugar em que se concentravam os recursos da Nação e a densidade capitalista era mais alta. [...] Hoje, graças ao fenômeno das redes e à difusão da modernidade no território, sabemos que o capital novo se difunde mais largamente, mais profundamente, e mais rapidamente, no campo do que na cidade. Graças à sua configuração geográfica, a cidade, sobretudo a grande, aparece como diversidade socioespacial a comparar vantajosamente com a biodiversidade hoje tão prezada pelo movimento ecológico. Palco da atividade de todos os capitais e de todos os trabalhos, ela pode atrair e acolher as multidões de pobres expulsos do campo e das cidades médias pela modernização da agricultura e dos serviços. [...] Com isso, aliás, tanto se ampliam a necessidade e as formas da divisão do trabalho, como as possibilidades e as vias da intersubjetividade e da interação. É por aí que a cidade encontra o seu caminho para o futuro”. (SANTOS, 2006, p.219).

Sobre a relação entre o turismo e a metrópole de Fortaleza, Paiva (2011, p. 123) fala sobre a inserção do turismo no estado do Ceará ao relatar que “[...] o papel do turismo no processo de reestruturação socioespacial se explica pela tentativa de inserção do Ceará nos fluxos globais da atividade [...]”.

O autor ressalta ainda que, para a captação de investimentos para o desenvolvimento do turismo, “uma das principais estratégias utilizadas para a atração de investimentos foi a promoção da imagem do Ceará, que se entrelaça com a construção da imagem turística [...]” (PAIVA,2011, p.123).

Já Araújo (2013, p. 3) menciona em que época a atividade do turismo no estado do Ceará tornou-se significativa e proporcionou mudanças políticas e econômicas. O autor afirma que:

“apesar de alguns esforços para o desenvolvimento da atividade turística e para a implantação de infraestrutura na Região Metropolitana de Fortaleza nos anos 1980, é somente no governo do governador Tasso Jereissati que o turismo terá um papel relevante no planejamento e no desenvolvimento econômico do estado do Ceará” (ARAÚJO, 2013, p. 3).

Nesse contexto, o turismo surge como uma atividade com caráter metropolitano, destacando a cidade de Fortaleza como um dos principais destinos mundiais, proporcionando a conexão com outras atividades econômicas, além de

suscitar a distribuição de renda e proporcionar outras possibilidades econômicas para as comunidades mais necessitadas.

Entende-se, portanto, que a atividade turística sobressai-se na Região Metropolitana, interligando-se com outras atividades econômicas, como a indústria e o comércio. Entretanto, é nas zonas litorâneas que se nota a maioria dos fluxos turísticos.

Outrossim, sabe-se que, na capital do estado, centraliza-se grande parte dos serviços e deliberações turísticas do Ceará e da Região Metropolitana de Fortaleza, proporcionando várias atividades descentralizadas direcionadas, sobretudo, à costa metropolitana.

2.2.1 A cidade de Fortaleza como espaço turístico

Fortaleza, a capital do Ceará, possui uma área de 314,930 km² e tem, aproximadamente, 2.452.185 habitantes (IBGE, 2010). A cidade está localizada no litoral norte do estado e limita-se: ao norte e ao leste, com o Oceano Atlântico e com os municípios de Eusébio e Aquiraz; ao sul, com os municípios de Pacatuba e Itaitinga e, a oeste, com os municípios de Caucaia e Maranguape.

Araújo (2011, p.68) aponta algumas características peculiares de Fortaleza enquanto território turístico:

- Apesar de não existirem resorts, os meios de hospedagem em Fortaleza são consolidados, com grande capacidade de leitos. Esses meios de hospedagem integram-se à dinâmica da cidade, estando a maioria deles localizada nas imediações da Avenida Beira Mar, Aldeota, Meireles, com algumas poucas exceções na Praia do Futuro e em alguns bairros comerciais.
- A maioria dos agentes turísticos localiza-se em Fortaleza (nos planos internacional, nacional e local) e faz estratégias privilegiando o turismo na cidade.
- A cidade de Fortaleza não é exclusivamente turística; tem uma dinâmica de capital cearense e, assim, possui estabelecimentos de diversas demandas e peculiaridades, além do restrito patrimônio histórico e cultural, mas suficientes para formar pacotes turísticos no Centro e adjacências: museus, centros históricos, mercados e centros, ou seja, alternativas de atrativos para eventuais passeios turísticos.
- Os governos em suas diversas escalas investem consideravelmente em infraestrutura na cidade, aliando ao turismo uma política de planejamento da Região Metropolitana de Fortaleza.
- O marketing e a propaganda de Fortaleza é uma variável relevante no planejamento turístico do Ceará, sendo consolidado ao longo dos governos estaduais, com destaque também para as praias de Cumbuco (na RMF) e Jijoca de Jericoacoara.

Fortaleza tem se destacado cada vez mais como destino nacional e internacional. Todavia, para que seja denominada como espaço turístico, a região deve conter alguns outros aspectos, como uma oferta turística relevante, infraestrutura básica e de apoio, bem como equipamentos turísticos, ou seja, hotéis, restaurantes, operadores turísticos, agências de receptivo etc. Além disso, para que a atividade turística seja bem desenvolvida, é necessário que haja um prévio planejamento por parte dos órgãos competentes de governo, sejam municipais, estaduais ou federais, responsáveis pela promoção da atividade, é o que denominamos de superestrutura turística.

Boullón (2002), em sua definição de espaço turístico, ressalta o que seria a matéria-prima da atividade turística:

O espaço turístico é consequência da presença e distribuição territorial dos atrativos turísticos que, não devemos esquecer, são matéria-prima do turismo. Este elemento do patrimônio turístico, mais o empreendimento e a infraestrutura turística, são suficientes para definir o espaço turístico de qualquer país. (BOULLÓN, 2002, p.79)

Cruz (2006) ressalta as características peculiares do turismo que o diferenciam de outras atividades, entre elas a função do espaço para essa atividade, como se observa a seguir:

Duas características intrínsecas ao turismo o diferenciam, fundamentalmente, de outras atividades econômicas ou produtivas. Uma delas é o fato de o turismo ser, antes de qualquer coisa, uma prática social. A outra é o fato de ser o espaço seu principal objeto de consumo. [...] Considerando que a matéria-prima do turismo é o espaço, reconhecemos desde já um diferencial entre a atividade econômica do turismo e outras atividades econômicas, ou seja, teoricamente, todos os lugares são potencialmente turísticos já que a atratividade turística dos lugares é uma construção cultural e histórica. (CRUZ, 2006, p.338-9).

Nesse sentido, passemos a estudar a cidade de Fortaleza enquanto espaço turístico, relacionando, de uma forma geral, a oferta turística local.

Fortaleza é o principal portão de entrada para os fluxos turísticos, entretanto, sabe-se que grande parte dos visitantes vem ao Ceará para visitar a região metropolitana, onde se concentra a zona litorânea, seja no litoral leste ou oeste. Apesar dessa realidade, a cidade ainda continua sendo o polo centralizador dos fluxos, pois, uma vez em Fortaleza, o turista pode realizar várias excursões para praias mais próximas, retornando no mesmo dia, exceto quando o deslocamento é feito para cidades mais distantes, como Jericoacoara e Canoa Quebrada, que demandam mais tempo.

Todavia, o Ceará não oferece ao visitante somente a costa, visto que a capital apresenta também uma grande oferta turística diferenciada, composta por diversos atrativos naturais e culturais.

No que diz respeito aos atrativos naturais da cidade, não temos dúvida de que a principal atração em Fortaleza é a zona litorânea, sobressaindo-se, principalmente, a Praia de Iracema, a Beira Mar e a Praia do Futuro.

A Praia de Iracema se destaca em Fortaleza como um espaço que guarda a memória da cidade, devido às grandes transformações já ocorridas na ocupação do seu território.

Costa (2003) destaca alguns aspectos históricos do bairro ao mencionar que:

Até o início do século XX, a Praia de Iracema era chamada de Prainha, tinha como atividade econômica a pesca desenvolvida pelos jangadeiros da região, além da exportação de algodão, café, couro e cera de carnaúba [...]. Em meados da década de 20, a área começou a despertar o interesse das classes mais altas. A praia do Peixe, área litorânea mais a leste da praia de Iracema, marcada por um vasto coqueiral, passou a ser vista como espaço de lazer da elite fortalezense. (COSTA, 2003, p.94).

Com a busca de revitalização da Praia de Iracema, a atividade turística se desenvolveu no bairro e o consolidou como mais um espaço turístico da capital. Dessa forma, alguns pontos do bairro começaram a ser valorizados como atrativos turísticos do local, dentre os quais: a Ponte dos Ingleses, o Pirata Bar, o Estoril, a estátua de Iracema e o mais recente atrativo, o Centro Dragão do Mar de Arte e Cultura.

Alguns atrativos culturais do bairro, que não fazem parte dos roteiros turísticos comercializados pelas agências de receptivo, também possuem uma importância histórico-cultural para a região. São eles: a Casa Boris, a Alfândega, a antiga Ponte Metálica e a casa Largo do Mincharia (grifo meu).

A Avenida Beira Mar, um dos principais atrativos de Fortaleza, destaca-se como cartão-postal da cidade (Figura 5). Nela se concentra a rede hoteleira da cidade, bem como um disputado calçadão, onde moradores e turistas caminham todos os dias. A avenida possui uma diversidade de restaurantes, bares e muitas outras opções de lazer, como o Jardim Japonês, passeios de barco pela costa da cidade e opções de compra na famosa Feira de Artesanato (grifo meu).

Figura 5 - Beira Mar de Fortaleza



Fonte: Skyscrapercity (2014)

A Praia do Futuro se destaca como um dos principais cartões-postais de Fortaleza e como um dos mais importantes espaços de lazer para a população local. Além de ter um fácil acesso, a praia apresenta características naturais relevantes, como uma grande faixa de praia e belezas cênicas, o que se pode observar na Figura 6.

Figura 6 - Vista da Praia do Futuro



Fonte: Secretaria de Turismo do Ceará, 2013⁶.

A área se destaca ainda por uma excelente infraestrutura de barracas de praia com grande diversidade de serviços de lazer e gastronomia, além de ser considerada a principal praia urbana da cidade e a mais apropriada para banhos.

É especificamente nesse espaço que o nosso objeto de estudo se insere, ou seja, a gastronomia ofertada nas barracas da referida praia, a fim de analisarmos essa culinária enquanto atrativo turístico-cultural de Fortaleza.

Entretanto, outros pontos que também compõem a oferta turística natural da cidade merecem destaque, como a Barra do Ceará, berço da colonização do estado, a Praia de Caça e Pesca, além do Parque do Cocó, Sapiranga e algumas lagoas.

No que se refere a atrativos culturais, observa-se, em Fortaleza, um rico patrimônio histórico-cultural composto de igrejas, teatros, museus, conjuntos de edificações históricas de grande importância na memória dessa importante capital.

O centro histórico da capital tem grande destaque, reunindo edifícios de grande importância histórica. Entre eles, podem ser destacados: a Praça do Ferreira, o Forte de Nossa Senhora da Assunção, a Catedral Metropolitana, o Theatro José de Alencar, a Praça José de Alencar, a Estação Ferroviária João Felipe, a Praça dos

⁶ Disponível em: <http://www.fortaleza.ce.gov.br/turismo/barracas-praia-do-futuro>. Acesso em 23 de dezembro de 2014.

Mártires (Passeio Público), o Museu do Ceará, o Teatro São José, o Museu das Secas, a Igreja do Patrocínio e a Praça da Lagoinha.

Outros pontos que não estão dentro dos principais circuitos turísticos de Fortaleza, mas que merecem destaque são a Casa de José de Alencar, o Mausoléu Castelo Branco, o Museu da Imagem e do som, o Museu do Maracatu e o Museu do Automóvel.

A cidade também oferece variados *shoppings centers* e outras áreas comerciais, como o centro da cidade, além dos mercados São Sebastião, São José e dos Pinhões.

Os centros de artesanato também são espaços de grande atratividade, onde são comercializados rendas, labirintos e outros produtos típicos do estado. A produção de artesanato no Ceará é bastante relevante. Entre os principais centros de comercialização de artesanato em Fortaleza, destacamos: o Mercado Central, a EMCETUR, CEART, na Praça Luiza Távora, e a Feirinha da Beira Mar.

Já como opções de lazer e entretenimento, a cidade oferece a opção de variados bares, danceterias, boates e casas de shows, além de parques aquáticos, com o Beach Park.

Em termos de infraestrutura para o turismo, a cidade possui um importante aeroporto internacional, Pinto Martins, que disponibiliza voos regulares e *charters* nacionais e internacionais. No que diz respeito ao acesso rodoviário, identificamos algumas rodovias em estado precário, entretanto, o fato não compromete o deslocamento dos turistas dentro do estado. Vale ressaltar ainda o Porto do Mucuripe, com terminal de passageiros, possibilitando alternativas de acesso à capital.

Os serviços de agência de receptivo em Fortaleza são bem organizados e de fácil acesso aos turistas. A presença, na capital, das agências que comercializam excursões para as praias próximas é marcante e positiva ao desenvolvimento da atividade turística.

No que diz respeito aos meios de hospedagem e alimentação, nota-se que Fortaleza apresenta uma rede hoteleira bem equipada, bem como restaurantes com oferta gastronômica diversificada, que vai desde pratos típicos a pratos internacionais.

Fortaleza se destaca ainda como portão internacional aéreo e marítimo da América do Sul para turismo, negócios e eventos⁷.

Quanto à infraestrutura para a realização de eventos, a cidade oferece dois grandes centros de feiras e eventos, além dos diversos espaços disponibilizados na hotelaria.

2.2.2 Turismo gastronômico

Com o desenvolvimento da atividade turística no decorrer dos anos, suscitado pela ascensão do nível de renda da população, pelo aumento do tempo livre, incomplexidade da locomoção, avanços tecnológicos e pelo interesse em conhecer novos lugares e culturas, acompanhamos uma diversidade de produtos turísticos que objetivam atender a demanda crescente de visitantes.

Torna-se necessário, portanto, uma segmentação do turismo como forma de diferenciar e satisfazer necessidades específicas dos turistas. A segmentação do turismo é uma técnica caracterizada pela divisão do mercado turístico em grupos com características semelhantes e consequentes esforços para atingir tais nichos de mercado, adequando os produtos e serviços às necessidades específicas. (LAGE e MILONE, 2000, apud GRECHINSK; CARDOZO, 2008, p.363).

Beni (1998, p.149) também ressalta que a melhor maneira de se estudar o mercado turístico é por meio da sua segmentação, visto que “é a técnica que permite decompor a população em grupos homogêneos, e também a política de marketing, que divide o mercado em partes homogêneas, cada uma com seus próprios canais de distribuição, motivações diferentes e outros fatores”.

Nesse contexto, a gastronomia faz parte das novas tendências de nichos dentro do mercado turístico nacional. Toda essa valorização da gastronomia é possível graças à capacidade do produto de reagir positivamente junto às mudanças no mercado globalizado.

Sobre esse assunto, Fagliari (2005, apud GRECHINSK; CARDOZO, 2008, p. 363), de forma generalizada, ressalta que:

“os maiores segmentos de mercado, são: turismo de lazer, turismo de negócios, de compras, de eventos, terceira idade, ou melhor idade, desportivo, ecológico, rural, de aventura, religioso, cultural, científico,

⁷ Disponível em: <http://www.fortaleza.com.br>. Acesso em 24 de março de 2015.

estudantil, familiar, de saúde ou médico-terapêutico, e acrescenta o turismo gastronômico”.

Os autores Jones e Jenkis (2002) abordam a relação da alimentação e do turismo, identificando a importância que os alimentos passaram a representar para a promoção da atividade turística, bem como instrumento de valorização cultural:

“O conceito de alimentação incorporado ao turismo evoluiu desde suas raízes históricas e mais gerais, associadas à indústria da hospitalidade, até o significado mais amplo de turismo de alimentos- food tourism, a ponto de converter os produtos alimentícios em uma importante ferramenta para a promoção de destinos. Os alimentos são agora utilizados para desenvolver nichos de mercado. Sustentar identidades regionais, desenvolver um turismo de qualidade e um turismo sustentável” (JONES e JENKINS, 2002, apud CAMARGO, p.259).

Antes de aprofundarmos o nosso estudo acerca da gastronomia, faz-se necessário salientarmos algumas reflexões sobre a diferenciação entre alimentação, cozinha, culinária e gastronomia.

Conforme a autora Schlüter (2003, p. 13) alimentação: “[...] implica tanto os processos nutritivos e a regulação e o controle dietéticos como o marco cultural e social em que se localizam esses comportamentos e normas alimentares”.

Em concordância com a autora anterior, Maciel (2004) também reforça a ideia de que a alimentação, além da função biológica, também tem um papel sociocultural, ao relatar que:

“[...] A alimentação refere-se a um conjunto de substâncias que uma pessoa ou grupo costuma ingerir, implicando a produção e o consumo, técnicas e formas de provisão, de transformação e de ingestão de alimentos. Deste modo, a alimentação vai além do biológico, relacionando-se com o social e o cultural”. (MACIEL, 2004, p. 26)

No que diz respeito à cozinha, Maciel (2004, p. 26) afirma que, ela “faz parte de um sistema alimentar – ou seja, de um conjunto de alimentos, produtos, técnicas, hábitos e comportamentos relativos à alimentação, o que inclui a culinária, que se refere às maneiras de fazer o alimento transformando-o em comida”.

Cláude Lévi-Strauss (1968: 411), apud Maciel (2003, p.26), ressalta que a cozinha é uma linguagem que traduz inconscientemente sua estrutura: “*La cuisine d'une société est un langage dans lequel elle traduit inconsciemment sa structure, à moins que, sans le savoir davantage, elle ne se résigne à y dévoiler ses contradictions*”⁸.

⁸ Tradução realizada pela autora, 2015.

Já sobre cozinha e culinária, Freixa e Chaves (2012, p. 21) relatam que são sinônimos, uma vez que “ambos os termos se referem ao conjunto de utensílios, ingredientes e pratos característicos de um país ou de determinada região”. Acrescentam ainda que “cozinha e culinária dizem respeito também à arte de preparar alimentos e às práticas e técnicas usadas para esse fim”.

Acerca da origem da palavra gastronomia, Freixa e Chaves (2012) ressaltam a explicação a seguir:

“O termo gastronomia vem do grego *gaster* (ventre, estômago) e *nomos* (lei). Traduzindo, literalmente, “as leis do estômago”. Quem criou o termo foi o poeta e viajante grego Arquestratus, no século IV a.C. Apreciador da boa mesa, ele percorreu vários territórios, observando e provando as especialidades das cozinhas locais. O resultado de suas experiências foi compilado no *Hehyatheia*, um tratado dos prazeres da comida, com conselhos de como comer bem e a primeira definição de gastronomia” (FREIXA; CHAVES, 2012, p. 20).

Elucidadas algumas das principais diferenças entre as terminologias utilizadas no contexto da alimentação, passemos então à discussão mais detalhada acerca das definições sobre gastronomia.

O conceito de Braune e Franco (2007, p. 14), por exemplo, define a gastronomia como “uma disciplina que exige arte não somente de quem executa, mas também de quem a consome ou usufrui. É artesanato, porque exige de quem a faz conhecimento, habilidade e técnica. É uma arte ou ciência que exige conhecimento e técnica de quem a executa e formação do paladar de quem a aprecia”.

Cherini (2007) também compartilha a ideia de Braune e Franco ao destacar a importância da apreciação da alimentação enquanto arte, bem como ressalta a sua importância para a vida humana:

“A gastronomia representa o conhecimento de tudo o que se refere à cozinha, à arte de comer e beber, isto é, de apreciar os prazeres da mesa e saboreá-los com paladar requintado, é “o conhecimento de tudo o que se refere ao homem, na medida em que se alimenta. Seu objetivo é zelar pela conservação dos homens, por meio da melhor alimentação possível” (CHERINI, 2007, p. 85).

Não diferente dos conceitos mencionados anteriormente, Brillat-Savarin (1995, p.57-58, apud FREIXA; CHAVES, 2012, p.20) também reforça a importância da gastronomia para o ser humano quando menciona que:

“a gastronomia é 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 a qual disfarçam sua tarefa de preparar alimentos [...] a gastronomia governa a vida inteira do homem”.

Gimenes-Minasse (2003, *apud* GRECHINSK; CARDOZO, 2008, p. 364), aponta a gastronomia como elemento diferenciador para a atividade turística, uma vez que “a gastronomia e suas atividades correlatas como peças fundamentais para a atividade turística atuam como serviço indispensável à estadia e bem-estar do turista, inclusive caracterizando-se enquanto atrativo turístico em diversas localidades”.

E, de fato, a gastronomia é um importante instrumento de identidade cultural local, bem como colabora para a diversificação da oferta turística de um destino, uma vez que o mercado turístico está cada vez mais competitivo, em virtude da grande exigência dos turistas em termo de qualidade e diversificação dos serviços.

A relação entre a gastronomia e o turismo acontece em decorrência das mais variadas formas de atrativos para a sua realização. Todos eles irão, de uma maneira ou de outra, atrair esses turistas para determinados destinos turísticos. A necessidade de se alimentar é básica e indispensável, independente do tipo de atrativo e, ao mesmo tempo, a busca por novos sabores e aromas acaba favorecendo a atividade turística.

Sobre a relação entre a gastronomia (incluindo o vinho) e o turismo, o autor Tikkanem (2007, *apud* GUZMÁN; CAÑIZARES, 2012, p. 576), apresenta uma visão bastante interessante, abordando alguns aspectos que estabelecem a sinergia entre esses elementos:

- **Como atração:** o que significa dizer que o turismo pode utilizar este elemento para promover este lugar;
- **Como componente do produto:** onde se investiga o desenho de rotas gastronômicas (ou enológicas);
- **Como experiência:** abordando a existência de um ou vários lugares onde a gastronomia adquire um nível diferente e se converte em uma atração por si mesma, sendo um exemplo de cozinha realizada por grandes mestres;
- **Como fenômeno cultural:** sustentando-se na existência de diferentes festivais gastronômicos”.

O autor ainda ressalta que poderíamos agrupar a relação entre a gastronomia, o turismo e a motivação em cinco propostas: a gastronomia como atração turística; a gastronomia como parte do produto turístico; a gastronomia como parte da experiência no turismo; a gastronomia como parte da cultura; a relação e

produção de alimentos (TIKKANEM, 2007 apud GUZMÁN; CAÑIZARES, 2012, p. 577).

Nesse contexto, o turismo gastronômico surge como uma nova segmentação no mercado em que a principal motivação do visitante é a busca por novos sabores, novas experiências gastronômicas e conhecimento da cultura e história de um povo.

A partir das considerações realizadas a respeito da relação entre gastronomia e turismo, podemos citar alguns conceitos a respeito desse novo segmento turístico que vem ganhando cada vez mais importância, que é o turismo gastronômico.

De acordo com Gimenes-Minasse (2003, *apud* GRECHINSK; CARDOZO, 2008, p. 366), o turismo gastronômico, pode ser considerado “como uma forma de utilizar o patrimônio de uma comunidade como vetor para o desenvolvimento do turismo, objetivando a recuperação de antigas tradições e valorização dos produtos locais”.

O conceito de Antonioli Corigliano (2002) também aborda a importância da gastronomia enquanto instrumento de valorização da identidade local ao ressaltar que:

“O turista gastronômico permite tanto entrar em contato com a natureza como com a cultura da região, estabelecendo laços com o passado, suas tradições e seu patrimônio histórico-cultural que se expressa em sua agricultura, no entorno, nos padrões sociais e nas tradições de lavoura” (ANTONIOLI CORIGLIANO, 2002, *apud* CAMARGO, p.273).

Scarpato (2002 *apud* CAMARGO, p.273) revela que o turismo gastronômico reflete os aspectos de sustentabilidade do turismo em geral, mas que existe um conjunto de elementos adicionais que também são importantes, tais como:

- Sobrevivência da produção local de alimentos, pontos de venda e mercados de produtos frescos;
- A viabilidade de preparação de comidas caseiras;
- A transmissão de conhecimentos culinários e a educação do paladar das crianças;
- O direito ao prazer e à diversidade;
- O impacto do turismo sobre a autenticidade gastronômica e o bem-estar comunitário.

Fridgen, Mitchell e Hall (2003, p.77), elaboraram uma tipologia do comportamento dos diferentes segmentos do turismo gastronômico. As fases da conceituação são as seguintes:

- Comer em casa (antes da viagem);

- Comer fora (antes da viagem) - considerando uma exploração indireta, que é diferente de comer em casa;
- Comida no destino;
- Experiência de férias no destino, sendo que a experiência culinária pode ser considerada como uma importante influência na visita;
- Comida (depois da viagem).

No que diz respeito ao desenvolvimento do turismo gastronômico no Brasil, pode-se dizer que surge como coadjuvante, pois ainda não gera uma demanda específica para esse segmento. Na realidade, essa modalidade surge como forma complementar e agregada às outras modalidades de turismo, pois, indiretamente, o turista é levado a experimentar as iguarias de uma comunidade, mesmo que a sua motivação principal para aquele destino não tenha sido essa.

É importante compreender que a gastronomia pode se tornar um atrativo turístico diferencial de um núcleo turístico, atuando como instrumento de valorização e difusão da cultura local.

2.2.3 A gastronomia enquanto atrativo turístico em Fortaleza

Antes de discutirmos acerca da gastronomia enquanto atrativo turístico faz-se necessário destacarmos algumas terminologias e conceitos turísticos que nos permitirão um entendimento mais claro deste tópico.

De uma forma geral, entende-se por oferta turística o conjunto de atrativos que um núcleo receptor pode oferecer aos seus visitantes. No que diz respeito à sua caracterização, podemos identificar diferentes classificações na literatura, como se observa a seguir.

Lage e Milone (2000) explicam os elementos de oferta que compõem a estrutura turística:

“Atrativos turísticos entendidos como lugares, objetos ou acontecimentos turísticos que motivam o deslocamento de pessoas para conhecimento; equipamentos e serviços, edificações, instalações e serviços indispensáveis ao desenvolvimento da atividade turística no local; infraestrutura de apoio, formada pelo conjunto de obras e instalações básicas que proporcionam deslocamento e permanência dos turistas no destino. São recursos utilizados também pelos residentes, assim, o turismo contribui para a melhoria das condições de vida da comunidade” (LAGE e MILONE, 2000, p. 28-29).

Já de acordo com Bahl (2004, apud GRECHINSK; CARDOZO, 2008, p. 365), a oferta turística é definida como: “[...] bens e serviços oriundos da estrutura de

atrativos, utilidade pública, geral e turística de uma localidade que [...] permitem conformar produtos turísticos”.

Os conceitos mencionados anteriormente especificam de forma clara os principais componentes da oferta turística, destacando os atrativos como um dos elementos fundamentais para definir se uma localidade tem potencialidade turística, bem como determinar a tipologia de turismo a ser desenvolvido naquela área.

Acrescentam-se, ainda, os equipamentos e serviços turísticos essenciais para dar suporte à atividade turística, como os hotéis, restaurantes, agências de receptivo, operadoras e outros, e, finalmente, a infraestrutura de apoio, que, na realidade, não beneficia somente os visitantes, mas, antes de tudo, toda a população inserida naquela localidade, como hospitais, mercados, bancos etc.

Já na definição de Tomazzoni (2009), observamos a preocupação, principalmente, com os aspectos culturais da região em que a atividade turística é desenvolvida, valorizando a cultura e a identidade local:

“Para produção da oferta turística é preciso definir claramente a identidade da região, considerando as origens étnicas das comunidades, a fim de analisar a coerência entre às raízes históricas e as manifestações culturais. Essa identidade é definida em função de hábitos, costumes, tradições e se expressa por elementos como dialetos, estilos de vestir, crenças, religiões, métodos de trabalho e valores morais” (TOMAZZONI, 2009, p. 74).

Dada a importância dos atrativos turísticos enquanto componente da oferta turística de uma região, ressaltaremos, então, algumas considerações sobre esse assunto, visto que realizaremos uma análise da gastronomia enquanto atrativo turístico-cultural.

Ignarra (1999, p.47) ressalta que “o conceito de atrativo turístico é complexo, dado que a atratividade de certos elementos varia de forma acentuada de turista para turista”. O autor ainda menciona que os atrativos podem ser divididos em naturais e culturais, destacando para cada categoria diversos tipos e subtipos de atrativos.

O referido autor destaca também que atratividade de determinado componente turístico está interligada diretamente com a motivação de viagens dos turistas, ou seja, a apreciação desses componentes vai depender do principal motivo que o fez visitar determinado local.

O autor Bahl (2004, *apud* GRECHINSK; CARDOZO, 2008, p.365) entra em concordância com Ignarra (1999) ao definir os atrativos turísticos como “todos os

elementos naturais ou culturais que compõem o patrimônio turístico e despertam a curiosidade dos turistas, motivando-os a viajar”.

O atrativo é o elemento que desencadeia o processo turístico. Qualquer ativo, recurso ou elemento territorial, patrimonial infraestrutural ou de qualquer outra índole apresentado em seu estado natural com maior ou menor grau de tangibilidade, que aparece em um território determinado, convenientemente tratado e agrupado em uma série de elementos, é capaz de se pôr a serviço da satisfação turística (VALLS, 2006, p.14).

Nas definições mencionadas anteriormente, pode-se observar que todas ressaltam como parte integrante da oferta turística os atrativos ou recursos turísticos, que, de uma maneira geral, são divididos em atrativos naturais e culturais.

Entretanto, a nossa atenção está direcionada para os atrativos culturais, uma vez que o nosso objeto de estudo, a gastronomia, está inserida nesse contexto, conforme a visão de muitos autores.

Grechinsk e Cardozo (2008) afirmam que a gastronomia geralmente é considerada por muitos estudiosos como parte do turismo cultural de uma localidade, uma vez que:

[...] Geralmente é associado ao turismo cultural pelo fato de que a gastronomia possibilita o conhecimento de hábitos e costumes da comunidade visitada. Considera-se, portanto, a gastronomia como parte do patrimônio cultural de uma localidade, por ser uma forma de demonstrar características e o modo de vida da mesma”. (GRECHINSK e CARDOZO, 2008, p.363).

A gastronomia já se destaca como um atrativo em potencial na oferta turística no Ceará, entretanto, ainda não é caracterizada como produto turístico efetivo. Para que a gastronomia seja consagrada como atrativo ou produto turístico, é necessário que haja uma mobilização para que esse segmento seja inserido no plano de desenvolvimento turístico da região.

De acordo com uma pesquisa realizada pelo Ministério do Turismo (2012) sobre o turismo doméstico⁹, “a gastronomia está cada vez mais presente no turismo brasileiro, onde o número de viajantes que arrumam as malas com destino a um dos mais de duzentos festivais gastronômicos que ocorrem todo ano pelo país é cada vez maior. Os gastos com alimentação estão entre as principais despesas dos turistas brasileiros, atrás apenas do transporte”.

⁹ Disponível em: http://www.turismo.gov.br/turismo/noticias/todas_noticias/20130814.html. Acesso em: 20 de janeiro de 2015.

Sobre a gastronomia ofertada nos restaurantes de Fortaleza, podemos ressaltar a grande diversidade e as especialidades de pratos comercializados nos polos¹⁰ gastronômicos da cidade. As iguarias comercializadas variam de pratos regionais a internacionais, a fim de atender uma demanda cada vez mais exigente em termos de diversificação e qualidade. Esse processo, podemos dizer, é decorrente da globalização, que promove, de forma eficiente, a difusão de conhecimento, novas tecnologias e da cultura.

De acordo com Sasahara (2007, p.66):

“[...] a culinária cearense destaca-se como atrativo turístico, sendo reflexo direto dos costumes alimentares dos primitivos índios e dos colonizadores europeus. Peixes, camarões, caranguejos, ostras, lagostas — tudo tem um gosto especial e único quando preparado à moda do fortalezense”.

Na Figura 7, podemos observar o tradicional restaurante “Colher de Pau”, reconhecido pela oferta de iguarias regionais que valorizam as raízes da culinária cearense.

¹⁰Ressalta-se que os vocábulos “polo” e “centro” são utilizados, nesta dissertação, designando espaço que concentra a comercialização de um produto, no caso, a gastronomia. Portanto, nesse contexto, as palavras são sinônimas. Ratifica-se ainda essa opinião por meio das definições desses termos no dicionário Aurélio:

Centro: lugar de maior movimento e onde de ordinário se tratam certos negócios.

Polo: local que funciona como centro de uma atividade ou núcleo dinamizador de algo.

Figura 7 - Restaurante Colher de Pau na Varjota



Fonte: CNEWS (2014)

Ainda conforme Sasahara (2007, p.68), “os restaurantes da cozinha regional cearense exploram comidas características do sertão nordestino e da região litorânea”. A referida autora destaca, em sua dissertação, três principais centros gastronômicos em Fortaleza, caracterizando-os da seguinte forma:

- O centro gastronômico da Beira Mar destina-se, predominantemente, a especialidades relacionadas à culinária com peixadas, que mantêm a tradição do local;
- O centro gastronômico da Praia de Iracema, que apresenta um perfil interessante, pois, além de restaurantes voltados para os pratos regionais, a região recentemente vem sendo ocupada por empresários de diferentes nacionalidades, caracterizando-se pela variedade gastronômica. Preocupamos, contudo, que os espaços onde antes havia estabelecimentos com culinária cearense, agora estão ficando mais restritos devido aos investimentos estrangeiros;
- O centro gastronômico da Varjota, a autora o caracteriza pelo predomínio da comida regional, constituindo-se um atrativo turístico da cidade, mas servindo especialmente ao paladar da população local. (SASAHARA, 2007, p.68)

Dos três espaços mencionados, o Polo Gastronômico da Varjota se destaca na cidade de Fortaleza pela oferta de uma gastronomia regional. E em virtude desse destaque e importância, durante a Gestão da Prefeita Luizianne Lins

foi sancionada a lei Lei nº 9.563, de 28 de dezembro de 2009¹¹, que criou o Corredor Gastronômico da Varjota.

Conforme estabelecido pela referida Lei, o Corredor Gastronômico da Varjota fica delimitado pelo quadrilátero compreendido entre as avenidas Santos Dumont, Senador Virgílio Távora e Abolição e a Rua Manoel Jesuíno. A criação do Corredor apresenta os seguintes objetivos:

- promover o desenvolvimento sustentável da atividade econômica ali espontaneamente já instalada;
- atrair novos investimentos dentro do perfil vocacional da área;
- assegurar o controle urbano e o ordenamento do uso do solo, com ênfase ao combate às poluições sonora, visual e do ar;
- favorecer o trânsito de pedestres na área e melhorias da circulação de veículos;
- otimizar o uso coletivo de estacionamentos, bem como a ampliação da oferta de vagas no entorno;
- realizar campanhas publicitárias objetivando a divulgação do referido corredor;
- patrocinar festivais e encontros gastronômicos e culturais. (Art. 3º da Lei nº 9.563 de 28 de Dezembro de 2009)

Além desses três centros gastronômicos ressaltados pela autora, existem outras áreas em Fortaleza que possuem grandes estruturas cujo objetivo é a oferta de alimentação e bebidas, como a Praia do Futuro, onde se concentram barracas bem equipadas, que oferecem serviços de alimentação e bebidas de grande qualidade, além de agregarem serviços de lazer e entretenimento aos clientes.

Todavia, a gastronomia atua como um complemento da oferta turística local, mas que, devidamente planejada e organizada, poderá se transformar em produto turístico efetivo, criando um novo nicho de mercado e atraindo uma demanda específica através de eventos gastronômicos e rotas gastronômicas, como acontece em outros núcleos turísticos já consolidados no Brasil e no mundo.

¹¹ Disponível em: <http://www.fortaleza.ce.gov.br>. Acesso em: 25 de janeiro de 2015.

3 A IMPORTÂNCIA DA GASTRONOMIA COMO PATRIMÔNIO CULTURAL

Essa parte da dissertação está dividida em quatro tópicos: no primeiro, discute-se a respeito do patrimônio gastronômico do Ceará por meio da contextualização das influências na formação da gastronomia no Brasil e, especificamente, no Nordeste; em seguida, aborda-se a gastronomia do sertão; posteriormente, abordaremos a culinária das serras cearenses e, finalmente, analisaremos as especificidades da comida litorânea.

Todavia, inicialmente, realizaremos uma breve abordagem sobre alguns conceitos que permeiam essa discussão, tais como turismo cultural e patrimônio cultural.

No que diz respeito ao turismo cultural, Costa e Santos (2011) ressaltam que a viagem é uma das principais maneiras de conhecer a cultura local de um povo:

“O turismo cultural compreende as viagens em busca de conhecimento por meio do legado cultural; interação com comunidades e lugares; das curiosidades de um povo (como lendas, mitologia, costumes, receitas típicas), que mostram a identidade cultural do local”. (COSTA; SANTOS, 2011, p. 124).

Em concordância com o conceito mencionado anteriormente, a autora Margarita Barretto (2006) também menciona a importância da viagem ao afirmar que turismo cultural é:

“[...] aquele que tem por finalidade o enriquecimento da personalidade humana, através de informações, conhecimentos e contatos oriundos da experiência da viagem, quando turistas entram em contato com as comunidades receptoras, assim como com suas formas de agir, sentir e de expressar a vivência do seu cotidiano” (BARRETTO, 2006, p.46).

De posse desses conceitos sobre turismo cultural, passemos, então, a outra definição importante no contexto do nosso trabalho, a de patrimônio e sua classificação, a fim de contextualizarmos em que categoria a gastronomia se inclui.

De uma forma geral, o patrimônio cultural é entendido também como matéria-prima de um lugar e desperta cada vez mais a atenção de turistas para esse segmento de turismo. O turismo cultural permite que o visitante conheça a história, a cultura e o modo de viver de uma comunidade.

No que concerne ao patrimônio cultural, o art. 216 da Constituição Federal ressalta que:

“Constituem patrimônio cultural brasileiro os bens de natureza material e imaterial, tomados individualmente ou em conjunto, portadores de referência à identidade, à ação, à memória dos diferentes grupos formadores da sociedade brasileira, nos quais se incluem: as formas de expressão, os modos de criar, fazer e viver, as criações científicas, artísticas e tecnológicas, as obras, objetos, documentos, edificações e demais espaços destinados às manifestações artístico-culturais e os conjuntos urbanos e sítios de valor histórico, paisagístico, artístico, arqueológico, paleontológico, ecológico e científico”.

Dos itens citados na legislação mencionada anteriormente, podemos dizer que a gastronomia se enquadra no item “modos de criar e fazer”, pois a culinária é uma arte que envolve criatividade, técnicas próprias e tradições específicas de cada cultura local. Esses traços revelam as peculiaridades de uma cozinha composta por ingredientes, receitas e modos de fazer importantes para a formação de um legado gastronômico, importante para a formação da identidade cultural de uma sociedade.

O patrimônio material, protegido pelo IPHAN, com base em legislações específicas, é composto por um conjunto de bens culturais classificados, segundo sua natureza, nos quatro Livros do Tombo: arqueológico, paisagístico e etnográfico; histórico; belas artes; das artes aplicadas. Eles estão divididos em bens imóveis, como os núcleos urbanos, sítios arqueológicos e paisagísticos e bens individuais; bens móveis, como coleções arqueológicas, acervos museológicos, documentais, bibliográficos, arquivísticos, videográficos, fotográficos e cinematográficos (IPHAN)¹².

Conforme a UNESCO (2006), entende-se por patrimônio cultural imaterial:

“As práticas, representações, expressões, conhecimentos e técnicas - junto com os instrumentos, objetos, artefatos e lugares culturais que lhes são associados - que as comunidades, os grupos e, em alguns casos, os indivíduos reconhecem como parte integrante de seu patrimônio cultural. Este patrimônio cultural imaterial, que se transmite de geração em geração, é constantemente recriado pelas comunidades e grupos em função de seu ambiente, de sua interação com a natureza e de sua história, gerando um sentimento de identidade e continuidade e contribuindo assim para promover o respeito à diversidade cultural e à criatividade humana” (UNESCO, 2006, p.04 e 05).

Ao analisarmos as definições proporcionadas pelos dois organismos de referência para a cultura, ou seja, o IPHAN e a UNESCO, podemos concluir que a gastronomia está inserida no contexto do patrimônio cultural imaterial ou intangível.

¹² Disponível em: <http://portal.iphan.gov.br>, acesso em: 29 de janeiro de 2015.

Pode-se considerar a cultura alimentar de um povo como patrimônio imaterial, que, inserida de bens, pode agregar significados à sua identidade cultural, preservando as suas raízes, heranças, saberes e sabores passados por gerações e que poderão fazer parte de novas histórias, de novos hábitos (AZEVEDO, 2010, p.93).

No que diz respeito à relação entre a alimentação e cultura, Flandrin e Montanari (1998, p. 56-7) ressaltam que:

“Todo acordo algo solene que reúna indivíduos e, sobretudo, grupos familiares concretiza-se pela realização de uma refeição em comum. Ela simboliza o acordo, a partilha da bebida e da comida, que constitui a contrapartida material da redação de um contrato. Portanto, é sobretudo a partilha que importa, mais do que a própria composição da refeição, uma vez que se trata, no presente caso, dos alimentos e bebidas mais elementares. O que funda a refeição ou o banquete é esta comensalidade entre os participantes, que remete a uma das expressões da solidariedade básica do grupo familiar ou da comunidade”.

Para Franco (2001), a alimentação atribui uma grande importância às relações sociais. Além disso, o autor ressalta que alimentar-se não se reduz somente ao ato de atender a uma necessidade básica do ser humano, mas também possui uma grande relevância no que diz respeito a aspectos históricos, geográficos e sociais de uma região, como se observa na citação a seguir:

“A comensalidade, entretanto, tanto do ponto de vista religioso como profano, foi sempre vista como maneira importante de promover a solidariedade e de reforçar laços entre membros de um grupo. Entre os que comem e bebem juntos há, em geral, vínculos de amizade e obrigações mútuas, pois a fraternidade e a afinidade são inerentes à comensalidade. Esta não só existe entre os que, por uma questão de crença ou de status, não são considerados afins” (FRANCO, 2001, p.19).

Azevedo (2010, p.91) relata que a cozinha de um povo constitui um traço marcante de sua cultura, pois resulta das características físicas do local onde ele vive, da sua formação étnica e de suas crenças religiosas e políticas.

Ainda segundo a referida autora, a gastronomia tem como principal preocupação proporcionar o máximo de prazer a quem come, permitindo ao comensal identificar as características organolépticas (aparência, aroma, cor, sabor, textura). Diríamos que proporciona esse prazer a quem prepara também. (AZEVEDO, 2010, P.92)

Tão importantes são os sentidos dentro do universo da gastronomia, que determinados aromas e sons nos conduzem a momentos marcantes de nossa vida

por meio de *flashbacks* capazes de nos fazer reviver todas as lembranças que aquele sabor ou som provocam.

Um exemplo que explana de forma bastante clara esse contexto é uma cena do filme *Ratatouille*¹³, em que um rato (Rémy) é o cozinheiro. A cena passa-se no restaurante Gasteau e o crítico Antò Egor solicita um prato de origem camponesa, o “ratatouille”, desafiando o *chef*. Entretanto, ao provar o prato, os sabores fazem-no retornar ao passado e o remetem a uma imagem de sua infância, quando sua mãe preparava a iguaria. Pode-se dizer que é uma das cenas mais interessantes e ricas do filme, uma vez que ressalta toda a importância da gastronomia enquanto legado cultural.

Muito mais que um ato biológico, a alimentação humana é um ato social e cultural. Mais que um elemento da chamada “cultura material”, a alimentação implica representações e imaginários, envolve escolhas, classificações, símbolos que organizam as diversas visões de mundo no tempo e no espaço (MACIEL, 2004, p. 25).

Schlüter (2003) ressalta a grande mudança que a sociedade está passando no que diz respeito à valorização da gastronomia enquanto instrumento de valorização da cultura quando salienta que a gastronomia está assumindo cada vez maior importância como mais um produto para o turismo cultural e que a cozinha genuína está se sobressaindo em detrimento da cozinha *standard*, como podemos observar na citação a seguir:

“[...] As motivações principais encontram-se na busca pelo prazer através da alimentação e da viagem, mas deixando de lado o *standard* para favorecer o genuíno. A busca pelas raízes culinárias e a forma de entender a cultura de um lugar por meio de sua gastronomia está adquirindo importância cada vez maior. A cozinha tradicional está sendo reconhecida cada vez mais como componente valioso do patrimônio intangível dos povos. Ainda que o prato esteja à vista, sua forma de preparação e o significado para cada sociedade constituem os aspectos que não se veem, mas que lhe dão seu caráter diferenciado” (SCHLÜTER, 2003, p.11).

O patrimônio gastronômico colabora para a disseminação da identidade e memória de um local e sua valorização pode proporcionar a sua conservação e propagação da cultura.

¹³Ratatouille é um filme estado-unidense do gênero animação, produzido pela Pixar e lançado em 2007. Conta a história de Rémy, um rato vivendo em Paris que sonha em se tornar um chef de cozinha. O filme foi dirigido por Brad Bird. Disponível em: [http://pt.wikipedia.org/wiki/Ratatouille_\(filme\)](http://pt.wikipedia.org/wiki/Ratatouille_(filme)). Acesso em: 06 de março de 2015.

Sobre a relação da gastronomia com a atividade turística, Schluter (2003) declara que “a dimensão social e cultural da gastronomia determinou incorporá-la ao complexo emaranhado das políticas de patrimônio cultural”. O uso que o turismo faz desse patrimônio vem determinando que a gastronomia adquira cada vez maior importância para promover um destino e para captar correntes turísticas (SCHLÜTER, 2003, p.69).

Entretanto, para incentivar o desenvolvimento do turismo gastronômico, é fundamental a conscientização da comunidade onde o nicho será instalado, é preciso que o desenvolvimento da atividade turística seja organizado e planejado por meio de políticas públicas adequadas e eficientes. Essa ação deve envolver a comunidade, os empreendedores, o governo e entidades responsáveis pela promoção e organização do turismo.

Como bem ressalta Barretto (2003):

“No turismo, o papel das Políticas Públicas deveria ser o de propiciar o desenvolvimento harmônico dessa atividade. Cabe ao Estado construir a infraestrutura de acesso e a infraestrutura urbana, que também atende à população local e prover uma superestrutura jurídico-administrativa (secretarias e similares) cujo papel é planejar e controlar os investimentos que o Estado realiza”. (BARRETTO, 2003, p.33).

O planejamento é uma atividade, não é algo estático, é um devir, um acontecer de muitos fatores concomitantes que têm que ser coordenados para se alcançar um objetivo que está em outro tempo. Sendo um processo dinâmico, é lícita a permanente revisão, a correção de rumos, pois exige um repensar constante, mesmo após a concretização dos objetivos (BARRETTO, 1991, p.12).

Um exemplo bastante relevante de planejamento bem-sucedido são as rotas enogastronômicas da Itália e da França, onde existe toda uma organização dos organismos públicos e privados, associações e comunidade local em prol do desenvolvimento da atividade turística, incluindo a gastronomia e o enoturismo.

No Brasil, podemos verificar diversas rotas gastronômicas e enogastronômicas que promovem a valorização dos produtos típicos locais, bem como a divulgação da cultura local, por meio de um minucioso planejamento, que envolve organismos públicos e privados, associações e, é claro, a comunidade.

Dentre as várias cidades com planejamentos exemplares no Brasil, podemos citar o caso de Gramado, que já possui um turismo gastronômico consolidado e organizado, que garante milhares de visitantes ao ano. Essa tipologia

de turismo proporciona a degustação de iguarias e produtos típicos locais, permitindo ao turista o contato com a história, costumes e hábitos locais. É uma forma de conhecer e vivenciar as tradições de uma determinada comunidade de forma mais real, possibilitando, assim, que o turista se aproprie melhor da cultura local.

Na Figura 8 podemos observar uma das mais tradicionais casas de *fondue* de Gramado, o *La famille de Gazon*, que oferece uma das iguarias mais consumidas na região, o *fondue*.

Figura 8 - La famille de Gazon



Fonte: bemcasadasrs.blogspot, 2012.

A respeito de tradição, Azevedo (2010) explica a importância que esta tem com a criação ao relatar que:

“A tradição está no saber do povo, está ligada a terra, ao lugar onde ele vive, à exploração dos produtos da região e das estações; a criação está relacionada à invenção, à renovação e às experimentações. Mas na gastronomia, tanto quem cozinha como quem come deve saber combinar tradição e criação” (AZEVEDO, 2010, p.92).

Já Schlüter (2003, p.19-20), faz a diferença entre dois sistemas alimentares distintos: “o primeiro caracterizava-se pelo consumo de produtos básicos que podiam ser obtidos durante todo o ano, quer fossem frescos, quer preparados de maneira tal que pudessem servir como alimento [...]. O sistema tradicional

complementava-se com produtos de estação ou secundários, como legumes, frutas e verduras”.

Além da oferta gastronômica especial tradicional, que é a sequência de *fondue* (queijo, carne e chocolate), o estabelecimento tem uma arquitetura diferenciada.

Um conceito bastante difundido atualmente na Europa e que colabora para a valorização do território e promoção do destino turístico é a do *marketing* territorial.

A identidade territorial é um conceito inovador e complexo, centrado na originalidade e singularidade das realidades geográficas e humanas de localidade e regiões, que, ultimamente, tem sido reconhecido como um instrumento de competitividade diante da globalização econômica e cultural.

O *marketing* territorial, além de desenvolver atividades que estimulam a promoção e comunicação do território, dá origem aos benefícios específicos socioeconômicos nos quais o território é considerado como recurso e produto.

Nessa perspectiva, o *marketing* territorial surge como instrumento de promoção do território e estímulo ao desenvolvimento local através de recursos existentes em um determinado âmbito geográfico e sociocultural.

Diante dessas definições, ressalta-se que, em termos dinâmicos, os territórios podem promover a valorização, através de uma inserção competitiva e bem-sucedida nas novas e dinâmicas relações socioeconômicas, culturais e políticas em uma escala global.

Uma relevante forma de divulgação dos produtos locais e valorização da região é a realização de eventos gastronômicos, nos quais os visitantes têm a oportunidade de apreciar e degustar os produtos locais, valorizando, assim, a cultural e a identidade local.

Além disso, a promoção de eventos é importante instrumento para a divulgação do município, pois contribui para o aumento dos fluxos turísticos para a localidade e entorno, movimentando, conseqüentemente, as economias locais.

No Ceará, essa tipologia de eventos vem se destacando cada vez mais, colocando em foco nossos produtos típicos locais e consolidando novos destinos turísticos. Entre os festivais gastronômicos realizados no estado, temos: o Festival do Camarão, que ocorre em Acaraú; o Festival da Lagosta, em Icapuí; o Festival do Scargot, em Taíba (São Gonçalo do Amarante); o Festival da Sardinha, em

Caponga, Tejubode (Tejuçuoca), Cajumel (Ocara); o Festival da Galinha Caipira (Cascavel); o Festival Mel, Chorinho e Cachaça, em Viçosa do Ceará, entre outros.

Dessa forma, podemos afirmar que o turismo gastronômico, realizado seja por meio de rotas gastronômicas seja por meio de eventos, pode ser um importante instrumento de valorização do território por meio de várias estratégias de desenvolvimento.

Essa tipologia de turismo valoriza o lugar enquanto atrativo turístico, divulga a cultura local, por meio da história e das tradições locais, favorece a promoção dos produtos locais e de suas formas de produção, facilita a comercialização destes, incentiva o investimento em estruturas receptoras na região, bem como promove a cooperação entre empresas de diferentes setores, fortalecendo a cadeia produtiva do turismo e promovendo, dessa forma, o desenvolvimento local.

3.1 GASTRONOMIA BRASILEIRA E A EXOTICIDADE PARA O TURISMO

A gastronomia no Brasil é resultado da heterogeneidade cultural, em virtude da junção de hábitos alimentares de várias etnias, o que proporcionou uma rica variedade na culinária em cada região, cada qual com sua especificidade de aromas e sabores, formando um expressivo patrimônio gastronômico capaz de despertar o interesse de turistas que desejam degustar algo inédito.

Cada região brasileira possui uma variada culinária, bem específica. Chagas (2006) *apud* Martins e Baptista (2010, p.537), afirma que “um país com as dimensões continentais como o Brasil apresenta significativa diversidade regional, derivada não apenas de seus aspectos físicos, mas também de variadas condições históricas e de apropriação e colonização do território”.

Em se tratando dos povos que influenciaram a formação da gastronomia brasileira, há um consenso entre a maioria dos autores, quando afirmam que a culinária brasileira sofreu influências principalmente de três povos: portugueses, índios e africanos.

Freixa e Chaves (2012, p. 164) explicam como foi a chegada dos portugueses no Brasil e como ocorreu a dinamização cultural entre os lusitanos e os indígenas:

“Os portugueses ao chegarem ao Brasil em 1500, encontraram populações indígenas com ricos saberes alimentares, além de uma exuberante oferta de frutas e outros tantos produtos, mais tarde incorporados à refeição básica do brasileiro. Os colonizadores lusitanos, por sua vez trouxeram sua culinária milenar, os legumes, as verduras e os animais de criação (o porco, a vaca e a galinha). Para incrementar a economia da cana-de-açúcar, no século XVII foram trazidos os africanos para o trabalho escravo nas lavouras e nos engenhos” (FREIXA; CHAVES, 2012, p. 164).

No Quadro 2 podemos identificar alguns dos ingredientes que compõem o universo gastronômico dos índios, negros e portugueses, que colaboraram para a formação da gastronomia brasileira, de acordo com as referidas autoras:

Quadro 2 - Ingredientes e suas origens

HERANÇAS	INGREDIENTES
NATIVA	Abacaxi, açaí, amendoim, araçá, bacuri, banana da terra (pacova), batata-doce, buriti (palmeira), cacau, cajá, caju, castanha-do-pará, cupuaçu, erva-mate, feijão de corda, goiaba, graviola, guaraná, guariroba, jenipapo, mamão, mandioca, farinha de mandioca, mangaba, maracujá, milho, pequi, pimenta capsicup, pitanga, pitomba, umbu, urucum.
ÁFRICA	Banana, jió, inhame, quiabo, coco, melancia, dendê, pimenta malagueta, galinha d'angola.
PORTUGUESA	Alface, arroz, alho, azeite de oliva, azeitona, chá, carneiro, cabra, couve, coentro, canela, cenoura, cana de açúcar, cebola, cebolinha, cravo da índia, carambola, farinha de trigo, figo, galinha, laranja, limão, lima, marmelo, manjeriçã, pimenta do reino, porco, pato, pepino, salsa, tangerina, sal, uva, vaca, vinho.

Fonte: Freixa e Chaves, 2012, p.165.

Ainda sobre a formação da gastronomia brasileira, Fagliari (2005, p.111) ressalta que “apesar de a culinária brasileira ter sido influenciada por tantos povos, é inegável que os hábitos alimentares brasileiros se embasaram, primordialmente, na interação de três povos – índio, português e africano”. Complementa ainda sua teoria afirmando que:

“Quando os portugueses desembarcaram no Brasil, já eram conhecedores de técnicas bastante avançadas [...] os produtos utilizados eram bastante diversificados, havendo grande consumo de peixes, trigo, pão, mel, queijo, manteiga e alho, entre outros. [...] A alimentação dos índios tinha como base mandioca, peixe, frutas, carne de caça, milho e alguns outros legumes e tubérculos. O alimento preferido dos índios era a mandioca, com a qual faziam farinha e beiju. [...] e os alimentos provenientes da África, são: quiabo, inhame, erva-doce, gengibre, coco e banana” (FAGLIARI, 2005, p.112-15).

Leal (2004, p. 123, *apud* OLIVEIRA, 2013, p. 25), relata que a maior, mais forte e definitiva influência sobre a culinária brasileira é a portuguesa, “cuja marca está na maneira de preparar os alimentos, no uso do doce e do sal, na fritura, nos refogados, nos cozidos e sopa”. Ressalta ainda que “[...] dos indígenas, a maior herança foi a farinha de mandioca, até hoje predominante em nossas mesas. Já dos negros tivemos o inhame, o azeite-de-dendê, o quiabo, o cuscuz, a galinha-d’angola e a melancia”.

O livro *Multissabores – a formação da gastronomia brasileira*, publicado pelo SENAC (2000), descreve, de maneira minuciosa, como foi a chegada dos portugueses no país e o primeiro contato com os indígenas que aqui já residiam, bem como a relação de trocas culturais entre os dois povos:

“A gastronomia tornou a marcar presença tão logo os portugueses desembarcaram e entraram em contato com os habitantes da nova terra, a quem chamaram de “índios”. Após as iniciais trocas de regalos, os forasteiros convidaram alguns nativos para que os acompanhassem a um dos navios, onde lhes foi servida uma ceia constituída por alimentos que jamais tinham visto: presunto, vinho, pão de trigo, figos em passa, confeitos de açúcar e massa folheada. Apenas o mel não era estranho aos nativos. Desconfiados, os indígenas provaram os acepipes, mas os rejeitaram. Dias depois, ao provar de novo as iguarias... comeram. Logo os exploradores se deram conta de que as especiarias indianas não existiam no Velho Mundo. Em compensação, os portugueses acharam animais, plantas e peixes que não lhes eram familiares, apesar da semelhança que guardavam com os de outras terras. Esses primeiros contatos entre nativos e exploradores deram partida a uma troca de conhecimentos culinários que serviu de base para a formação da gastronomia que se pratica, hoje, no Brasil”. (SENAC, 2000, p.10-11).

Já Cascudo (2004) discorre sobre a contribuição da culinária indígena e sua relevância para a formação da gastronomia brasileira:

“[...] Herdamos do indígena a base da nutrição popular, os complexos alimentares da mandioca, do milho, da batata e do feijão, decisivos na predileção cotidiana brasileira. ‘Acompanhantes’ indispensáveis. Ou constituindo, sozinhos, a refeição humilde. [...] Devemos aos indígenas as caças, peixes, crustáceos e moluscos que o português aprendeu a saborear, obter e julgar inarredáveis do passado normal no Brasil. Todos os nossos refrescos, garapas, ‘geladas’, ‘ponches’, os cups nacionais, com base em sumos de frutas, tiveram velocidade inicial nos vinhos festivos

indígenas, amansados com açúcar e gelo e dispensando a fermentação inebriante. Deixou-nos a pimenta. Abóboras. Palmitos. Óleos vegetais. Fez, quando o sol nascia na Ilha de Vera Cruz, o pirão, o mingau, o caldo de peixe. Fundou com o beiju a dinastia dos bolos nacionais. [...] A carne assada no moquém. O churrasco. Moqueca. Caruru”. (CASCUDO, 2004, 155-56).

Na Figura 9, a seguir, podemos observar a mandioca, que, conforme Freixa e Chaves (2012, p. 169), era a base da alimentação indígena. Os índios eram habilidosos no manejo desse tubérculo e sempre souberam diferenciar os dois tipos existentes: a brava e a mansa. A primeira precisa passar por um tratamento para ser consumida, dela se extrai a farinha e a goma, com a qual se faz a tapioca e o beiju. Já para a mandioca mansa não se faz necessário nenhum tratamento; ela também é chamada de macaxeira ou aipim (FREIXA e CHAVES, 2012, p.169).

Figura 9 - Mandioca natural, uma das heranças da cultura indígena



Fonte: Gastronomia Lusofona, 2013.

Ainda sobre as contribuições culinárias, Chagas (2006), *apud* Martins e Baptista (2010, p. 536-7), relata que “na tentativa de reproduzir a cultura alimentar europeia, os lusos trouxeram diversos produtos e animais que não existiam no Brasil. Porém, também adaptaram os alimentos ofertados pelos trópicos”. Entre esses alimentos, a principal substituição foi a do trigo pela mandioca, que constituía a principal base da alimentação indígena.

No que diz respeito à colaboração da culinária portuguesa, Freixa e Chaves (2012, p.73) relatam que “entre as contribuições mais importantes estão as técnicas culinárias portuguesas que foram incorporadas à nossa nacional. Refogar cebola e alho, por exemplo, é herança portuguesa, como também a fritura, que era desconhecida pelos índios e africanos”.

Martins (2004, p.44-5) menciona que:

“a doçaria identifica a culinária portuguesa. A ocupação da Península Ibérica pelos mouros influenciou a confecção destes pratos e principalmente o gosto pelo sabor do doce e o açúcar conquistou o paladar dos nativos e dos escravos. A rapadura associada à farinha de mandioca até hoje é tradição na culinária sertaneja”.

Um prato tipicamente português é o cozido, geralmente de carnes com legumes. Assim como o sarapatel (Figura 10), a buchada é receita portuguesa que se incorporou à cultura nordestina (FREIXA E CHAVES, 2012, p.173).

O autor Cândido Filho, em seu livro *Temperos do Sol – Culinária Cearense* (2004, p. 39) destaca uma versão da receita do sarapatel:

Figura 10 - Sarapatel feito com sangue, miúdos e toucinho



Fonte: Blog: Nordestinos na cozinha, 2009.

Quadro 3 - Ingredientes Sarapatel

Ingrediente	Quantidade líquida	Unidade de medida
Miúdos de porco e mais as tripas cortadas em pequenos pedaços	02	Litros
Sangue de porco	02	Litros
Pimenta vermelha picada	01	Unidade
Alhos amassados	06	Dentes
Cebola	04	Unidades
Cravo-da-índia	04	Unidades
Cominho, sal e limão	Quanto baste	

Fonte: Cândido Filho, 2004.

Receita: Sarapatel

Tipo de Produção: Prato principal/ Rendimento 4 porções

Modo de preparo

Lave muito os miúdos e as tripas e afervente em água, limão e sal. Depois, escorra e reserve. Moa todos os temperos juntos no liquidificador, junte-os aos miúdos e acrescente os cravos-da-índia. Deixe assim por uma noite, na parte de baixo da geladeira. No outro dia, ferva o sangue do porco. Depois de frio, esfarele-o com as mãos. Agora misture os miúdos temperados com o sangue e deixe em fogo baixo por cerca de 4 horas. Pode ser feito de véspera. Servir com arroz branco, muita farinha e pimenta.

Ainda acerca da influência da culinária africana, Couto Filho (2004) destaca grandes contribuições, como o cultivo de determinadas plantas – quiabo, dendezeiro, pimenta de vários tipos – e a criação de animais destinados à obtenção de nutrientes, como galinha-d'angola – o nosso capote – e vários utensílios de cozinha fabricados com barro e madeira, que muito contribuíram para a nossa alimentação. Além disso, a influência africana foi decisiva na criação dos nossos pratos típicos, como canjica, feijoada, panelada, entre outros (COUTO FILHO, 2004, p.22).

O autor mencionado no parágrafo anterior, em seu livro *Temperos do Sol* – *Culinária Cearense* (p.47), destaca uma versão da receita da feijoada (Quadro 4):

Quadro 4 - Ingredientes Receita Feijoada

Ingrediente	Quantidade líquida	Unidade de medida
Feijão preto ou mulatinho	1/2	Kg
Jabá e toucinho	200	Gramas
Orelhas de porco	02	Unidade
Pés de porco	02	Unidade
Linguiça de porco	100	Gramas
Costelinha	100	Gramas
Cebolas	02	Unidade
Cheiro verde	01	Parelha
Alho, sal, pimenta, louro e couve	Quanto baste	

Fonte: Cândido Filho, 2004.

Receita: Feijoada

Tipo de Produção: Prato principal/ Rendimento 4 porções

Modo de preparo

Limpe bem o mocotó e a dobradinha, coloque em panelas separadas com água e limão e deixe ferver por 5 minutos. Escorra, adicione água fervente e repita o processo. Escorra novamente, passe para duas panelas de pressão, coloque outra água fervente e cozinhe por 40 minutos a 1 hora, até que fiquem macios. Ao mesmo tempo, cozinhe o feijão, sem temperos. Junte, em uma panela grande, o feijão e a dobradinha, escorridos, o mocotó, com seu caldo, os legumes picados e deixe cozinhar por mais 10 minutos. Prove o sal e sirva.

Figura 11 - Feijoada brasileira



Fonte: Buffet Sabor 10, 2015.

Outro produto incrementado pelos portugueses foi a banana (Figura 13), que, segundo as autoras Freixa e Chaves (2012, p.175), “é a fruta mais popular do Brasil. Conforme as autoras, nossos índios já conheciam a banana-da-terra, mas os africanos nos contemplaram com outras variedades, como a nanica, a maçã, a prata e a ouro”.

Figura 12: Banana prata



Fonte: Abanorte, 2015.

Entre os imigrantes, é possível afirmar que os italianos foram aqueles que mais influenciaram os hábitos alimentares brasileiros. A cozinha italiana foi a única cozinha imigrante, além da negra e da portuguesa, aceita e assimilada em todo o Brasil. A maior herança deixada pelos italianos foi no campo das massas, as quais foram adaptadas ao gosto brasileiro, tornando-se muito populares no país (FAGLIARI, 2005, p.116).

De fato, comprovando a opinião do referido autor, observa-se a forte influência da gastronomia italiana em todas as regiões brasileiras, com uma grande quantidade de pizzarias e restaurantes típicos ou mesmo a oferta de massas em restaurantes tradicionais.

Existem as mais variadas opções de pizzas e pratos adaptados com os produtos típicos da região, valorizando, assim, a cultura local e garantindo uma particularidade da culinária, por exemplo, a pizza com banana, com castanha de caju, de tapioca, com carne de sol e muitos outros sabores típicos regionais.

3.2 PATRIMÔNIO GASTRONÔMICO DO CEARÁ

De acordo com Leal (2004, p.125, *apud* OLIVEIRA, 2013, p.25), para entender a culinária nordestina, “é necessário compreender que, no Brasil, não existe um Nordeste, mas sim vários, cada um com a sua cultura, a cultura da heroica resistência, ou da fartura do litoral com praias sem fim”.

O Ceará possui uma gastronomia bem diversificada, geralmente dividida pelos especialistas em três categorias: gastronomia do sertão, do litoral e da serra. Essa tipologia ocorre em virtude das diferentes características geográficas e especificidades de produtos que cada região apresenta.

Rocha (2003) menciona a grande influência que a culinária indígena teve na gastronomia cearense ao comentar que:

“A influência da culinária indígena perpassa todo o bordado afetivo e gastronômico da cultura culinária cearense, produzindo assim uma cadeia de memória, que nos une aos nossos antepassados ainda tribalizados. É a união da nossa identidade indígena com a complexidade da vida pós-moderna e urbana, na qual Fortaleza se encontra imersa” (ROCHA, 2003, p.112).

Ainda sobre a culinária cearense, Couto Filho (2004, 15) destaca as especificidades culinárias em cada espaço geográfico do estado, ressaltando que “a

comida do cearense tem no sabor do sertão, na carne de carneiro ou de cabra, a base maior da sua alimentação. Nas comidas serranas sobressaem a carne de gado e a utilização do trigo e do açúcar e, nas terras do litoral, os peixes e mariscos, misturados com os sabores do sertão e da serra completam a nossa culinária”.

A gastronomia no Ceará já vem ganhando importância dentro das políticas públicas direcionadas para o Estado. Exemplo disso é o Plano Estadual da Cultura¹⁴, criado pela Secretaria da Cultura na administração do Governador Lúcio Alcântara (2003- 2006).

Esse documento buscou estabelecer as bases de uma política cultural para o Estado, sendo a gastronomia contemplada em um dos subprogramas propostos pelo referido plano.

O subprograma de valorização da gastronomia toma como base a memória da culinária cearense, partindo de procedimentos de pesquisa que consistem em identificar e convidar, nos municípios e redondezas das regiões do estado, as cozinheiras e cozinheiros apontados pelas comunidades para executar receitas tradicionais.

A gastronomia enquanto cultura revela a identidade de um lugar através de costumes e tradições no que diz respeito ao modo de preparar os pratos com técnicas próprias e ingredientes específicos da região. Dessa forma, a cultura gastronômica pode ser um importante instrumento de expressão e valorização da identidade de uma comunidade.

A grande realidade é que podemos dizer que a gastronomia cearense ainda está em processo de definição de identidade, entretanto, todos os autores que discorrem sobre o referido tema defendem que a gastronomia cearense se utiliza de contribuições indígenas, europeias e africanas para a sua formação.

O Ceará já possui grandes *chefs* de cozinha renomados, que fazem da cozinha cearense uma das mais diferenciadas e especiais no que diz respeito a sabor, qualidade e variedade.

Por outro lado, a gastronomia também vem sendo abordada cientificamente por faculdades particulares, como a Universidade Federal do Ceará e o Instituto Federal do Ceará, com o intuito de contribuir para a formação de uma identidade da culinária cearense, identificando, por exemplo, quais iguarias são

¹⁴ Disponível em: <http://www.cultura.gov.br/>. Acesso em 10 de janeiro de 2015.

típicas do Ceará e quais pertencem ao legado gastronômico nordestino em geral. Isso porque o que observamos no Nordeste é essa grande homogeneização de produtos típicos e iguarias presentes em todos os estados do Nordeste, como o caju, a mandioca, a rapadura, o baião de dois, entre outros.

É claro que alguns *chefs* e estudiosos defendem já uma cozinha regional cearense, definindo pratos específicos do litoral, serra e sertão. Entretanto, observamos ainda certa confusão ao definir o que é “comida do sertão” e o que é “comida da serra”. Por outro lado, a culinária do litoral é mais bem definida, baseada em uma grande diversidade de peixes e frutos do mar.

Nesse contexto, basearemos-nos em alguns autores que discorreram e caracterizam a cozinha cearense, para que possamos nos embasar e analisar melhor o nosso objeto de estudo, que é a gastronomia ofertada nas barracas da Praia do Futuro.

Assim, nesta parte da dissertação, trataremos das particularidades da gastronomia cearense, abordando os seguintes tópicos: os sabores do sertão, a culinária das serras cearenses e as especificidades da comida litorânea do Ceará.

3.2.1 Os sabores do sertão

Ao se falar em sertão, normalmente as pessoas remetem à seca, fome e falta de água. São poucas as pessoas que enxergam o grande potencial que essa região possui e o importante legado cultural enraizado nesse espaço. Nesse contexto, destaca-se a gastronomia como um desses elementos importantes, uma vez que a culinária dessa área é repleta de sabores exóticos, que surpreendem os paladares e que revelam a identidade de uma área tão rica culturalmente.

De acordo com a Secretaria de Turismo do Ceará, a região sertaneja, que representa 57% do território cearense, corresponde à área em que as médias pluviométricas situam-se entre 500 e 700 mm¹⁵. Na Figura 13 podemos verificar o mapa que aponta o sertão do Ceará.

¹⁵ Disponível em: <http://www.recantodasletras.com.br/artigos>. Acesso em 20 de janeiro de 2015.

Figura 13 - Mapa do Sertão Central do Ceará



Fonte: História de Boa Viagem, 2014.

Para a Geografia, o sertão, no Brasil, corresponde à vastíssima zona interiorana que começou a ser penetrada ainda no século XVI, logo depois da chegada dos colonizadores, quando as fazendas de gado foram separadas das fazendas agrícolas, particularmente na região Nordeste. Enquanto a produção agrícola, principalmente a cana-de-açúcar, ficava basicamente restrita à faixa litorânea, a criação de gado se estendia para as remotas paragens do interior do continente [...]. No Nordeste brasileiro, o sertão corresponde à região de semiárido que suporta o maior contingente populacional do mundo, e apresenta um nítido contraste com o agreste e a Zona da Mata (ANTONIO FILHO, 2011, p.85-6).

A culinária sertaneja no Ceará está estritamente ligada à pecuária, uma vez que essa atividade foi de extrema importância para o povoamento e desenvolvimento econômico do estado. Dessa forma, o boi é considerado um elemento fundamental na caracterização da culinária cearense.

A importância desse animal para a cultura é ratificada pela autora Delfina Rocha, ao relatar que:

“A cultura do gado e tudo o que a circunscreve, como a alimentação que dele deriva (leite, queijo de coalho, coalhada, manteiga, nata, carne assada, cozida, panelada) são odores e sabores que povoam a cozinha, a mesa e a boca dos cearenses” (ROCHA, 2003, p.30).

Barroso (2000) tece comentários a respeito da formação da cozinha cearense, destacando como principais influências a doçaria lusitana e alguns produtos cultivados pelos indígenas:

“A cozinha sertaneja, a exemplo da cearense em geral, é a fusão do tempero antigo de Portugal, dos seus modos tradicionais de fazer doces e conservas (que inclui a herança moura, sarracena e árabe), com a alimentação indígena, os frutos da terra, a mandioca, o milho e as batatas, além de elementos vários de origem negro-africana”. (BARROSO, 2000, p.12)

O autor defende ainda que há uma sazonalidade, dividindo-se em uma culinária da estação chuvosa e uma culinária do verão, e que os elementos culinários predominantes no sertão são a carne e o leite, embora apareçam também o milho, a mandioca, o feijão e o arroz (que, juntos, viram baião de dois).

Já Fagliari (2005) faz uma descrição minuciosa a respeito da base da gastronomia do sertão nordestino, ressaltando que ela possui uma maior aproximação com a culinária portuguesa:

“A cozinha do sertanejo nordestino é considerada a mais isenta de influencia índia e negra, ou seja, a cozinha que mais se assemelha à cozinha colonial portuguesa. No sertão o consumo de mandioca, principalmente na forma de farinha, inhame e outras raízes é bastante comum. Além disso, a culinária baseia-se em ingredientes mais secos, como feijão, carne seca e de sol, farinha, rapadura e queijos, com os quais se produz pirão de leite, ensopados, buchadas, escaldados e outros pratos cuja durabilidade é grande” (FAGLIARI, 2005, p.122).

Podemos encontrar vários restaurantes temáticos e tipicamente regionais principalmente no Polo Gastronômico da Varjota, considerado um dos principais corredores gastronômicos da capital do Ceará.

Além dos restaurantes considerados regionais em Fortaleza, podemos citar o Polo Gastronômico do Mercado São Sebastião, onde são comercializados pratos tipicamente sertanejos.

O projeto do Polo Gastronômico do Mercado São Sebastião foi iniciado pela Secretaria do Meio Ambiente da Prefeitura de Fortaleza em 2012, com o

objetivo de dar visibilidade à gastronomia cearense, valorizando a cultura local e típica¹⁶.

As iguarias mais vendidas no Polo Gastronômico do Mercado São Sebastião são classificadas como comidas do sertão. Entre as iguarias consideradas típicas do sertão, geralmente mais calóricas e condimentadas, temos: panelada, buchada, carneiro, língua, sarrabulho, ova de curimatã, carne de sol, paçoca e cuscuz. Neste trabalho estudam-se a panelada, a paçoca, o carneiro e a ova de curimatã.

De acordo com Rocha (2003, p. 56), a panelada (Figura 14) é um cozido de vísceras do boi. Seu preparo é herança da cultura portuguesa. É um prato da cozinha “arqueológica” consumido há séculos nas feiras e nas casas portuguesas e tem seus segredos. Deve ser ritualmente limpo na água de limão e as tripas devem ser viradas com um pau de marmeleiro, comumente chamado de pau de virar tripa. É um prato próprio de almoço, pesado, gorduroso e é servido com pirão escaldado, feito do próprio caldo.

Figura 14 - Panelada



Fonte: Rocha, 2003.

¹⁶ Disponível em: <http://www.portalsabores.com.br>. Acesso em 10 de março de 2015.

Receita: Panelada**Tipo de Produção: Prato principal****Quadro 5 – Receita de panelada**

Ingrediente	Quantidade líquida	Unidade de medida
Azeite	02	Colheres de sopa
Cebola picada	02	Unidade
Alho amassados	06	Dentes de alho
Pimentão picado	01	Unidade
Tomate picado	02	Unidade
Louro	02	Folhas
Bucho de boi (livro, dobradinha, casinha de abelha)	½	Kg
Tripa de boi	½	kg
Linguiça calabresa ou paio	200	Gramas
Sal, pimenta-do-reino e colorau, cheiro-verde e pimenta-de-cheiro	Quanto baste	

Fonte: Cândido Filho, 2004.

Modo de preparo

Corte o bucho e as tripas em anéis de dois dedos de largura. Lave bem e tempere com um pouco de sal. Leve ao fogo numa panela com água e folhas de louro e cozinhe até começar a amolecer. Apague o fogo, deixe esfriar e retire a gordura que se acumula por cima do caldo, desprezando todo o líquido do cozimento. Tempere então com a metade do alho, o sal, a pimenta-do-reino e o colorau. Numa panela, aqueça o azeite e doure as cebolas. Coloque o restante do alho, pimentão e depois os tomates. Acrescente a linguiça calabresa (opcional) em rodelas e água o suficiente para cozinhar. Misture o cheiro-verde e sirva.

Outro prato bastante consumido é a paçoca (Figura 16), considerada um dos pratos da cozinha cearense de herança indígena. Trata-se de uma mistura de carne-seca e farinha de mandioca, podendo também ser acompanhada por pedaços de rapadura. *“É o elemento preparado com carne de sol assada e farinha, piladas*

conjuntamente, constituindo isso uma espécie de conserva muito própria para as viagens do sertão” (Teodoro Sampaio. O Tupi na Geografia Nacional, apud ROCHA, 2003, p.54). O Quadro 6 apresenta a receita:

Receita: Paçoca

Tipo de produção: acompanhamento

Quadro 6 – Receita de paçoca

Ingrediente	Quantidade líquida	Unidade de medida
Carne de sol	01	kg
Óleo	05	Colheres de sopa
Cebola	07	Unidade
Farinha de mandioca	½	kg

Fonte: Cândido Filho, 2004.

Modo de Preparo

Deixe a carne de sol cortada em cubos de molho em água até retirar o excesso de sal. Aqueça o óleo e frite a carne. Num pilão, coloque uma parte da carne frita, uma parte de cebolas e um pouco de farinha, pilando até que a carne fique rasgada e agregada à farinha e à cebola. A farinha é colocada aos poucos, para que não fique muito seca. Para usar o processador, repita o procedimento anterior, processando porções pequenas e utilizando a tecla pulsar. Não se esqueça de que nem textura, nem aroma e nem sabor se comparam à verdadeira paçoca feita pelas batidas ritmadas do pilão.

Figura 15 - Paçoca típica cearense

Fonte: Guia culinária (2014)

Outra iguaria também bastante apreciada é o carneiro. Aqui, no Ceará, temos o carneiro de Morada Nova. Conforme Couto Filho (2004, p.36), esse carneiro é uma raça típica cearense de carneiro deslanado. O referido carneiro vem da cidade de Morada Nova e foi batizado pelo zootecnista Otávio Domingues.

Diversas receitas são elaboradas à base de carneiro, entre elas a buchada, o guisado de carneiro, o carneiro assado, o carneiro ao forno e outros. A seguir, uma receita típica do carneiro cozido¹⁷:

Receita: Carneiro cozido com legumes e pirão (Figura 16)

Tipo de Produção: Prato principal

Quadro 7 - Carneiro cozido com legumes e pirão

Ingrediente	Quantidade líquida	Unidade de medida
Carne de carneiro	1/2	kg
Caldo de carne pronto	01	Litro
Azeite	03	Colheres de sopa
Cebola picada	02	Unidade

¹⁷ Disponível em: (<http://g1.globo.com/ceara/noticia/2012/05/chefe-de-cozinha-ensina-receita-de-carneiro-cozido-com-legumes-e-pirao.html>). Acesso em 28 de janeiro de 2015.

Alho	1/2	Cabeça
Pimenta de cheiro picada	60	Gramas
Pimentão	1/2	Unidade
Farinha de mandioca	02	Xícaras
Cenoura cozida	01	Unidade
Chuchu cozido	01	Unidade
Batata cozida	01	Unidade
Maxixe cozido	03	Unidade
Repolho cozido	100	Gramas
Pimenta do reino, coentro e cebolinha picados	Quanto baste	

Fonte: Cândido Filho, 2004.

Figura 16 - Carneiro cozido com legumes



Fonte: Blog Nina Cozinha (2014)

Modo de preparar

Coloque a carne de carneiro para cozinhar no caldo de carne já pronto. A carne precisa de uma hora no fogo para ficar no ponto certo. Refogue e adicione os

legumes e verduras. Em seguida, deixe o carneiro apurar o gosto por mais dez minutos. Está pronto o carneiro. Com o caldo que restou prepare o pirão, adicionando a farinha de mandioca no caldo.

Dentre os peixes de água doce, a tilápia e a curimatã são destaques na mesa do cearense. A curimatã é um peixe de água doce que se reproduz nos açudes das fazendas do sertão. A ova é a parte mais apreciada desse cuja desova acontece no período do inverno nordestino, que se dá nos meses de fevereiro, março e abril. Muito embora a curimatã tenha preço acessível, ao comprarmos somente sua ova, o custo fica bastante elevado. (ROCHA, 2003, p. 68)

Receita: Ova de curimatã (Figura 17)

Tipo de Produção: Prato principal

Figura 17 - Ova de curimatã



Fonte: Blog Meu bem comer (2015)

Quadro 8 – Receita ova de curimatã

Ingrediente	Quantidade líquida	Unidade de medida
Ova de curimatã	01	kg
Leite	01	Litro
Azeite	03	Colheres de sopa
Cebola picada	01	Unidade
Pimentão	½	Unidade
Tomate em cubos mínimos	01	Unidade
Colorau	01	Pitada
Leite de coco	200	ml
Sal	Quanto baste	

Fonte: Rocha, 2003.

Modo de preparo

Ferva rapidamente as ovas com o leite e uma pitada de sal, escorra e reserve. Numa panela, aqueça o azeite e doure a cebola, depois o pimentão e os tomates. Refogue bastante e coloque o colorau e o leite de coco. Mexa até ferver e acrescente a ova reservada. Cozinhe lentamente em fogo baixo. Sirva acompanhada de torradas, com arroz ou como recheio de quiches.

Todas essas iguarias e outras, que não foram mencionadas, fazem parte de um vasto legado gastronômico do povo pertencente ao sertão cearense, refletindo importantes traços da cultura local, por meio das técnicas, ingredientes, utensílios e modos de fazer dessa culinária.

3.2.2 A culinária nas serras cearenses

Sabe-se que o tipo de turismo mais praticado no Ceará é o “turismo de sol e praia”; o litoral cearense ainda é o principal produto comercializado no mercado turístico. Dessa forma, muitos turistas desconhecem a diversidade de serras que temos no estado, bem como vários atrativos que nelas podemos apreciar.

Entre as principais serras no Ceará temos: Serra de Baturité, Serra da Ibiapaba, Serra da Meruoca, Serra do Araripe, Serra da Aratanha, Serra de Uruburetama e Serra do Maranguape. Todas essas serras são compostas por municípios que apresentam suas especificidades no que diz respeito às suas características físicas e naturais, incluindo aqui os atrativos turísticos.

No que diz respeito às serras cearenses, Barroso (2000) tece alguns comentários:

“Encravadas no sertão semiárido, as serras não se constituem de toda uma região cultural à parte, no Ceará. Suas vegetações de mata, seus climas temperados, suas divisões em pequenas propriedades, entretanto, junto com outros fatores, fazem decorrer variações culturais, não de todo insignificantes” (BARROSO, 2000, p. 16).

O autor ressalta que, nas serras, há uma incidência mais numerosa de engenhos de rapadura e alambiques de aguardente. Isso é notório, principalmente na Serra do Araripe, mas também na Ibiapaba e nas serras de Aratanha e Baturité. Ao mesmo tempo, observa-se, em algumas delas, a permanência marcante de traços indígenas, notadamente na arquitetura popular, no mobiliário e acervo de utensílios domésticos, na Ibiapaba, mas também na Serra da Meruoca, próximo a Sobral.

Além do clima ameno, das paisagens diferenciadas, as serras cearenses apresentam uma culinária rica de produtos derivados da cana-de-açúcar como o alfenim, a batida, a rapadura, a aguardente, o caldo de cana, o rolete de cana¹⁸ etc., além de uma grande variedade de frutas, que também são utilizadas para a fabricação de doces.

Importante ressaltarmos que algumas iguarias estão presentes nas serras e no sertão, não havendo uma definição exata sobre a região a que o prato pertence de forma exclusiva. Todavia, adota-se, nesse momento, a opinião da estudiosa Delfina Rocha (2003), que menciona, em seu livro *Sabores e Saberes do Ceará*, algumas receitas e suas respectivas regiões. Entretanto, a própria autora, ao mencionar o prato baião de dois, ressalta que esse é um prato universal, podendo estar presente na serra, sertão ou litoral.

¹⁸Diz-se de um pedaço de cana-de-açúcar que é raspada e cortada em fatias, muito utilizada em festas no interior do Nordeste e que é vendida em cachos espetados num fragmento de bambu e são chamados roletes de cana. Fonte: <http://www.dicionarioinformal.com.br>. Acesso em: 09 de março de 2015.

Entre os pratos considerados pela autora Delfina Rocha (2003), destacam-se o baião de dois, a galinha caipira, o feijão verde com nata, o mungunzá salgado, a piquizada, o cozido cearense, a costeleta de porco guisada e a galinha à cabidela. A seguir, teceremos alguns comentários acerca de quatro pratos: baião de dois, galinha à cabidela, feijão com nata e cozido cearense, de acordo com a autora citada anteriormente.

O baião de dois (Figura 18) é um dos pratos universais da cozinha cearense. Seja na serra, sertão ou praia, ele é coadjuvante da carne de sol, peixe, galinha, carne de porco e carneiro. Historicamente, esse prato é de origem portuguesa. Era comum, na região do norte de Portugal, comer arroz com feijão ou fava. O feijão que acompanha o arroz pode ser verde ou feijão de corda, e há também quem use o mulatinho.

Receita: Baião de dois (Rocha, 2003, p.92)

Tipo de Produção: Prato principal

Quadro 9 - Baião de dois

Ingrediente	Quantidade líquida	Unidade de medida
Manteiga da terra ou óleo	03	Colheres de sopa
Cebola	01	Unidade
Alho amassado	03	Dentes
Feijão verde	02	Xícaras
Arroz cru	01	Xícara
Água fervente	02	Xícaras
Queijo coalho	150	Gramas
Sal, pimenta-de-cheiro, nata e cheiro-verde.	Quanto baste	

Fonte: Rocha, 2003

Modo de preparo

Aqueça a manteiga e doure a cebola e os alhos. Acrescente o feijão. Quando o feijão iniciar o cozimento, antes de amolecer completamente, acrescente a pimenta-de-cheiro, o arroz cru e água fervente. Caso o feijão esteja com bastante

líquido, reduza a quantidade de água fervente. Quando o líquido secar, acrescente o queijo em cubos e o cheiro verde. A nata pode ser acrescentada ao servir.

Figura 18 - Baião de dois



Fonte: Tribuna do Ceará (2014)

Ainda sobre o baião de dois, Virgílio Gomes¹⁹, especialista em história da alimentação, em entrevista ao portal do “Projeto Sapoti”, chama de nordestino o prato que os cearenses defendem como prato típico da região. Entretanto, segundo ele, já encontrou em outros estados preparações similares ao baião de dois.

A autora Raquel de Queiroz também tece comentários a respeito do baião de dois, salientando que essa é uma iguaria típica da região nordestina, falando, ainda, que “não se trata de uma simples mistura de feijão com arroz cozido, pois requer um procedimento específico”. O feijão sem tempero e em determinado ponto de cocção recebe o arroz, que cozinha naquele caldo de feijão enriquecido. (QUEIROZ, 2004, apud BOTELHO, 2006, p.85).

A galinha à cabidela (Figura 19) é preparada por cozimento e, depois, regada com o molho feito de seu sangue. A galinha caipira do sertão ou galinha pé duro, é costumeiramente criada nos terreiros das casas, recebe alimentação à base de milho, restos de comida e de detritos que encontra nos ciscados que faz na areia do quintal.

¹⁹GOMES, Virgílio. Arroz de Feijão e Baião-de-dois. In: Projeto Sapoti, 2013. Disponível em: www.projetosapoti.com.br. Acesso em 20 de março de 2015.

Receita: Galinha à cabidela (Rocha, 2003, p.104)

Tipo de Produção: Prato principal

Quadro 10 – Receita de galinha à cabidela

Ingrediente	Quantidade líquida	Unidade de medida
Galinha cortada pelas juntas	01	Unidade
Óleo	03	Colheres de sopa
Cebola picada	01	Unidade
Alho picado	03	Dentes
Pimentão	01	Unidade
Tomate sem pele picado	02	Unidade
Sangue de galinha	100	ml
Sal, colorau, pimenta-do-reino e cominho	Quanto baste	

Fonte: Rocha, 2003.

Modo de preparo

Corte a galinha pelas juntas e tempere com sal, colorau, pimenta e cominho. Aqueça o óleo e doure a cebola e o alho. Acrescente o pimentão, o tomate e refogue bem. Coloque o frango temperado e água suficiente para cozinhar, mas não em excesso. Quando o frango estiver cozido e o molho resumido, misture o sangue e mexa até ferver. Retire do fogo e sirva.

Figura 19 - Galinha à Cabidela

Fonte: Receitas de Comida (2014)

Receita: Feijão verde com nata (Rocha, 2003, p.94)

Tipo de Produção: Acompanhamento

Quadro 11 – Feijão verde com nata

Ingrediente	Quantidade líquida	Unidade de medida
Manteiga da terra	03	Colheres de sopa
Cebola picada	01	Unidade
Alho	03	Dentes
Feijão verde	01	kg
Nata	02	Colheres de sopa
Queijo coalho em cubos	200	Gramas
Cheiro-verde	Quanto baste	

Fonte: Rocha, 2003.

Modo de preparo

Aqueça a manteiga da terra e doure a cebola e o alho. Coloque o feijão verde e a água até cobrir levemente o feijão. Adicione uma pitada de sal. Deixe cozinhar. Ao apagar o fogo, coloque a nata, o queijo e o cheiro-verde. Sirva a seguir.

Figura 20 - Feijão verde com nata

Fonte: Blog Cearastate (2011)

Receita: Cozido cearense (Rocha, 2003, p.100)

Tipo de Produção: Prato principal

Os cozidos cearenses são pratos de grande influência portuguesa, pela forma de seu tempero e utilização das verduras. Em algumas regiões, costumam ser servidos com ovos cozidos e acompanhados de pirão, arroz branco ou baião de dois.

Quadro 12 – Receita de cozido cearense

Ingrediente	Quantidade líquida	Unidade de medida
Óleo	05	Colheres de sopa
Cebola picada	02	Unidade
Pimentão	02	Unidade
Tomate picado	03	Unidade
Peito e costela de boi	01	KG
Linguiça calabresa em rodela	200	Gramas
Batatas inglesas	04	Unidade
Cenoura	02	Unidade

Chuchu	01	Unidade
Jerimum	01	Fatia
Macaxeira	01	Unidade
Maxixe	06	Unidade
Espiga de milho	02	Unidade
Folhas de couve	04	Unidade
Ovos cozidos	03	Unidade
Sal, pimenta-do-reino e cheiro-verde	Quanto baste	

Fonte: Rocha, 2003.

Figura 21 - Cozido cearense



Fonte: Portal Liquigás (2015)

Modo de preparo

Corte as carnes frescas em cubos grandes e tempere com pimenta-do-reino e colorau. Em seguida, em uma frigideira, coloque parte do óleo, frite, rapidamente, a carne fresca e reserve. Numa panela grande, aqueça o restante do óleo e doure as cebolas, os pimentões e, depois, os tomates. Refogue bem e coloque as carnes reservadas, acrescentando água quente o suficiente para cobri-las. Deixe cozinhar até que a carne esteja levemente macia. Acrescente as linguiças em rodelas (opcional) e as espigas de milho cortadas em três pedaços cada uma.

Vá colocando os legumes, começando pelos mais resistentes ao cozimento: maxixe, macaxeira, cenoura, chuchu, batata e couve. Se precisar, acrescente água quente. Ao servir, passe para uma travessa e coloque ovos cozidos. Separa parte do caldo para preparar o pirão.

3.2.3 As especificidades da comida litorânea

Entre as regiões geográficas características do Ceará, o litoral é área cuja gastronomia é mais bem identificada, uma vez que é promovida juntamente com outros atrativos turísticos da região, como podemos observar em *folders* de divulgação do estado como destino turístico. Dessa forma, em virtude da notória preferência dos turistas por esse espaço, o cardápio do litoral é bastante conhecido.

O Ceará, com seus 573 quilômetros de extensão, possui vários restaurantes por toda orla marítima que ofertam uma grande variedade de peixes e mariscos, destacando-se tradicionais e inovadoras receitas com produtos locais que encantam os paladares nacionais e internacionais.

A literatura também ressalta a importância dessa gastronomia litorânea cearense. Por exemplo, Barroso (2000) especifica bem a variedade de alimentos característicos da região ressaltando as principais receitas típicas da região, bem como a importância do caju e sua variedade de tipos de receitas:

“Na alimentação tradicional da população praiana, domina o pescado e o caju. Os peixes e crustáceos aparecem na forma de vários pratos, dentre eles a peixada, o peixe frito passado na farinha, o peixe na água grande, o peixe à delícia, a lagosta ao natural, os casquinhos de sirí, a sopa de cabeça de peixe, o peixe cozido com caju azedo, a caranguejada, etc. O caju é aproveitado ao natural, ou como: caju cristalizado, carne de caju, doce de caju em calda e em massa, mocoioró, cajuína, suco de caju, castanha assada, tijolinho de castanha, batida de caju etc. Há ainda a fruta do murici, com sua apreciada cambica” (BARROSO, 2000, p.14).

Em concordância com o autor citado anteriormente, Bosisio (2002), *apud* Martins e Batista (2010, p. 537), também discorre sobre o *menu* do litoral nordestino ao mencionar que “o cardápio é marcado pelo uso de peixes, camarões frescos, feitos com coco, com pirão, em caldeiradas, peixadas, moqueca, dentre muitos outros pratos”.

Fagliari (2005) faz a descrição da base da gastronomia do litoral nordestino e uma comparação com o sertão, bem como o surgimento da “arte da doçaria”:

“No litoral, observa-se um amplo consumo de pratos preparados com frutos do mar, pela proximidade do mar e a abundância de ingredientes obtidos dele. O uso de frutas e verduras é mais amplo no litoral do que no sertão em virtude, principalmente, das condições climáticas dessa última região. O uso de frutas, unido à existência dos engenhos de açúcar, fez surgir nessa região do nordeste a “arte” da doçaria, a qual se popularizou consideravelmente por todo país”. (FAGLIARI, 2005, p. 122).

Não diferente dos outros autores, Couto Filho (2004, p. 51) também aborda a variedade de peixes pertencentes ao cardápio cearense: “[...] Dentre os peixes do nosso litoral se sobressaem: a Agulha, o Tucunaré, o Beijupirá, o Cangulo (porco), a Cavala, a Cioba, o Pargo, a Garopa, e a Arraia, Sanhoá, Biquara, Carapeba, Lagosta, Arabaiana, Cioba e Bicuda”.

Além da tradicional peixada cearense, Rocha (2003) aponta outras iguarias bastante conhecidas e apreciadas na gastronomia do litoral cearense: peixe na telha, peixe à delícia, peixe ao molho de camarão, camarão ao alho e óleo, lagosta ao alho e óleo, lagosta *thermidor*, moqueca de arraia, caranguejo, caranguejada, casquinha de caranguejo, atolado de caranguejo, patinha de caranguejo e ostra.

Nesse universo das mais variadas receitas, ressaltaremos comentários e mencionaremos as receitas dos seguintes pratos: peixada cearense, lagosta ao *thermidor*, camarão ao alho e óleo e peixe à delícia.

A peixada cearense (Figura 22), em suas mais diferentes formas, é um dos pratos mais servidos nos restaurantes das beiras de praia. A seguir, a receita do referido prato conforme Couto Filho (2004, p.68).

Receita: Peixada cearense

Tipo de Produção: Prato principal/Rendimento: 04 porções

Quadro 13 - Peixada cearense

Ingrediente	Quantidade líquida	Unidade de medida
Peixe fresco (pargo, cavala ou serra)	02	kg
Cheiro-verde	01	Parelha
Tomate (sem semente e talo)	01	Unidade
Pimentão (sem semente e talo)	01	Unidade
Limão	01	Unidade
Óleo	02	Colheres de sopa
Repolho cortado em cruz	01	Unidade
Cebolas inteiras	02	Unidades
Batatas inteiras	02	Unidades
Cenouras (partidas ao meio ao comprido)	02	Unidades
Chuchus (partidos em cruz ao comprido)	02	Unidades
Ovos cozidos inteiros	02	Unidades
Farinha de mandioca	02	Xícaras
Sal, alho e colorau	Quanto baste	

Fonte: Couto Filho (2004).

Modo de preparo

Limpar, cortar e lavar o peixe do modo convencional. Esfregá-lo com sal, limão e alho e deixá-lo em descanso durante uma meia hora, para tomar os temperos. Enxugá-lo em pano limpo e seco e reservar. Refogar os ingredientes de tempero com óleo e o colorau. Adicionar o repolho, a cebola, a cenoura, a batata, o chuchu e os ovos, cada um em seu tempo, para cozinhar. Quando tudo estiver praticamente cozido, juntar o peixe e, em seguida, água fervente, o bastante para cobri-lo. Tampar a panela e esperar que atinja o ponto de cozimento desejado.

Figura 22 - Peixada cearense



Fonte: Portal Guia do sabor – Verdes Mares (2010)

A lagosta *thermidor* (Figura 23) é considerada uma sofisticada iguaria, servida em pedaços dentro de sua carapaça e fartamente regada com molho branco. A seguir, a receita do prato, de acordo com Rocha (2003, p.136).

Receita: Lagosta ao *thermidor*

Tipo de Produção: Prato principal

Quadro 14 - Lagosta ao thermidor

Ingrediente	Quantidade líquida	Unidade de medida
Lagosta	01	KG
Azeite	05	Colheres de sopa
Cebola picada	01	Unidade
Alho amassado	02	Dentes
Pimentão em cubinhos	½	Unidade
Tomates sem sementes picados	02	Unidades
Leite de coco	200	ML

<i>Catchup</i>	02	Colheres de sopa
Farinha de trigo	03	Colheres de sopa
Creme de leite	05	Colheres de sopa
Parmesão ralado ou queijo mussarela	05	Colheres de sopa ou fatias
Sal, pimenta-do-reino e colorau	Quanto baste	

Fonte: Rocha, 2003.

Modo de preparo

Ferva as lagostas até ficarem macias, retire-as da casca, com cuidado, para que as cascas não se danifiquem, e corte a carne em cubos médios. Tempere a lagosta com sal, pimenta e colorau. Numa panela, aqueça o azeite e doure a cebola e o alho. Coloque o pimentão e os tomates e deixe refogar bem. Logo em seguida, coloque o leite de coco, o *catchup* e mexa até ferver. Acrescente a carne de lagosta já temperada e cozinhe até amaciar. Se necessário, acrescente um pouco de água quente, mas o molho não deverá ficar abundante. Quando a lagosta estiver cozida, dissolva a farinha de trigo em um pouco de água e coloque no molho, mexendo sempre, até ferver. Apague o fogo e acrescente o creme de leite. Agora, com o creme, coloque a lagosta de volta nas cascas, que devem ter ficado com a parte superior inteira. Polvilhe queijo ralado e leve ao forno para gratinar. Se preferir, use um recipiente refratário untado com azeite, arrume os pedaços de lagosta e coloque o molho, polvilhe o queijo ralado e leve ao forno para gratinar.

Figura 23 - Lagosta ao thermidor



Fonte: Blog Alquimia da cozinha (2011)

O camarão é um marisco fartamente encontrado no litoral brasileiro. No Ceará, desenvolvem-se, hoje, criatórios de camarão em cativeiro para exportação. Os índios brasileiros preparavam-no de diversas formas: cozido, assado, salgado e moqueado. A seguir, a receita, de acordo com Rocha (2003, p.132).

Receita: Camarão ao alho e óleo

Tipo de Produção: Prato principal ou Petisco

Quadro 15 - Camarão ao alho e óleo

Ingrediente	Quantidade líquida	Unidade de medida
Camarão	01	kg
Azeite	05	Colheres de sopa
Alho picado	05	Dentes
Sal, pimenta-do-reino e colorau	Quanto baste	

Fonte: Rocha, 2003.

Modo de preparo

Lave o camarão. Se for de sua preferência, elimine a cabeça e a casca, retirando também o intestino com um pequeno corte no dorso – alguns preferem prepará-los inteiros. Aqueça o azeite e frite rapidamente o camarão, servindo-o a seguir.

Figura 24 - Camarão ao alho e óleo



Fonte: Portal cozinha brasileira (2014)

O peixe à delícia é composto de filé de peixe frito, bananas fritas e molho branco, fartamente coberto por queijo ralado (Rocha, 2003, p.128).

Receita: Peixe à delícia (figura 25)

Tipo de Produção: Prato principal

Quadro 16 - Peixe à delícia

Ingrediente	Quantidade líquida	Unidade de medida
Filé de peixe	800	Gramas
Azeite	02	Colheres de sopa
Alho amassado	03	Dentes
Farinha de trigo	01	Xícara

Banana	04	Unidade
Margarina	05	Colheres de sopa
Farinha de trigo	05	Colheres de sopa
Leite quente	01	Litro
Creme de leite	01	Lata
Queijo mussarela fatiado ou queijo parmesão	200 50	Gramas
Sal, noz moscada, colorau e óleo para fritura	Quanto baste	

Fonte: Rocha, 2003.

Modo de preparo

Aqueça bem o óleo em uma frigideira e frite os filés na farinha de trigo. Corte as bananas em quatro pedaços, divida cada banana no sentido da largura e do comprimento e frite-as, passando também pela farinha de trigo. Reserve e, em uma panela, derreta a margarina e acrescente as 05 colheres de sopa de farinha de trigo. Despeje delicadamente o leite quente, mexendo vigorosamente, para não criar grumos. Tempere com sal e noz moscada. Ao ferver, apague o fogo e acrescente o creme de leite. Para a montagem, unte um refratário com azeite e arrume os pedaços de peixe, em seguida as bananas fritas. Despeje o molho por cima das bananas e cubra tudo com queijo em fatias ou ralado. Leve ao forno para gratinar.

Figura 25 - Peixe à delícia



Fonte: Blog cybercook (2015)

O que realizamos, até aqui, foi uma breve contextualização acerca da gastronomia litorânea, de acordo com alguns teóricos que discorrem sobre o assunto. Entretanto, a partir da pesquisa de campo realizada, obtivemos uma visão mais específica das receitas ditas do litoral que são comercializadas nas barracas de praia. Esse resultado será apresentado no próximo item deste trabalho.

Mesmo que seja um estudo realizado em uma área específica de Fortaleza, que é a orla da Praia do Futuro, teremos uma ideia geral da gastronomia ofertada na costa cearense, uma vez que a oferta das iguarias é semelhante nos restaurantes, barracas e bares de toda a orla, seja na Beira Mar, Praia do Futuro, no litoral leste ou litoral oeste.

4 AS BARRACAS DA PRAIA DO FUTURO COMO ESPAÇO DE LAZER E POLO GASTRONÔMICO

Neste tópico, será realizada, primeiramente, uma breve consideração sobre o lazer nas barracas da Praia do Futuro. Em seguida, abordar-se-á um breve resumo no que diz respeito à oferta gastronômica, em geral, das barracas de praia, analisando a sua relação com a cultura cearense e verificando se ela é, essencialmente, uma gastronomia típica do mar.

O próximo tópico trata das preferências culinárias nas barracas de praia; finalmente, um tópico que ressalta um estudo sobre a potencialidade da gastronomia ofertada nas barracas como atrativo turístico-cultural.

A Praia do Futuro destaca-se como um dos mais importantes espaços de lazer para os habitantes de Fortaleza, bem como um dos principais atrativos naturais da cidade para visitantes e turistas. Na Figura 26 observa-se, ao longo da Praia do Futuro, as barracas, que se destacam como espaço de lazer para os fortalezenses e turistas.

Figura 26 - Barracas da Praia do Futuro



Fonte: Foto cedida pela Barraca Crocobeach (2010)

Na Avenida Zezé Diogo concentram-se as numerosas barracas de praia, de diferentes portes – pequeno, médio e grande – caracterizadas, de uma forma geral, pela oferta de gastronomia do mar e infraestrutura de lazer diversificada, como parques aquáticos, *shows* de humor, *shows* de bandas de forró, *reggae*, *axé* e outros estilos musicais.

Sobre o surgimento das barracas na Praia do Futuro, a Câmara Municipal de Fortaleza (2011, p.09-10), afirma que “as primeiras instalações datam da década de 1960. Nessa época, as barracas eram em formato de palhoças de madeira e palha de carnaúba. Com a construção da Avenida Zezé Diogo, os estabelecimentos foram deslocados para mais próximo do mar, segundo a AEPF (Associação dos Empresários da Praia do Futuro), mediante acordo formal entre Prefeitura, União e barraqueiros”. No entanto, foi da década de 80 que as barracas da Praia do Futuro se consolidaram como atrativo turístico na cidade, período em que Fortaleza já se destacava como destino turístico.

Todavia, nosso foco não é propriamente a ocupação das barracas de praia, portanto não enfatizaremos esse assunto, destacando somente o nosso objeto de estudo, que diz respeito à oferta gastronômica comercializadas nesses estabelecimentos.

Nas barracas de praia encontramos uma grande diversidade de iguarias e variedades de preços que atendem a diferentes públicos. Observa-se desde grandes complexos de lazer, com uma diversidade de serviços, a pequenas barracas, que oferecem iguarias de forma simples, porém, original.

A Praia do Futuro está entre os pontos turísticos mais apreciados pelos fortalezenses, visitantes e turistas. Essa atratividade deve-se ao fato de essa praia ser uma das poucas dentro da capital propícias ao banho, além de concentrar um grande número de barracas de praia, que oferecem inúmeras opções lazer, além de uma diversidade gastronômica.

Sobre a Praia do Futuro como espaço de lazer na cidade de Fortaleza, Silva (2006, p.88) discorre que: “[...] As atividades de lazer foram aos poucos se ampliando até a Praia do Futuro, consolidando-a como nova área de lazer para a cidade. De esquecida faixa de praia [...], passa a ser o alvo central da especulação imobiliária quando o fluxo de pessoas se intensifica”.

Donegan (2011) especifica duas fases para a valorização da Praia do Futuro enquanto espaço de lazer:

“Partindo da dinâmica de formação do espaço da Praia do Futuro e a sua vocação como espaço de lazer para os fortalezenses, duas fases da ocupação da Praia do Futuro serão traçadas: (I) 1960- 1995, com início da ocupação da área até mudanças operadas com a implantação de PRODETUR-NE (na sua fase II);(II) 1995 até os dias atuais, após com o desenvolvimento das barracas de praia e turismo” (DONEGAN, 2011, p. 72).

A Figura 27 apresenta a Praia do Futuro na década de 1970. Já se observa uma pequena frequência de banhistas, entretanto, não há uma infraestrutura tão notável quanto à de hoje.

Figura 27 - Praia do Futuro na década de 1970



Fonte: Fortaleza Nobre (2010)

Sobre as barracas de praia, Coriolano e Freire (2010) discutem sua instalação no bairro, bem como realizam uma breve caracterização física destas:

“Entre as décadas de 1970 e início de 1980, as barracas eram palhoças de madeira e palha de carnaúba, rústicas como ainda existem poucas. Serviam de apoio aos banhistas e ofereciam somente sombra e água. Porém, com o decorrer do tempo as barracas à beira-mar, foram transformadas em empreendimentos urbanos para o lazer, e oferecem uma variedade de serviços como shows de humor, piscinas para recreação de crianças, dentre outros serviços” (CORIOLANO; FREIRE, 2010, p.03).

O fato é que, a partir de então, a Praia do Futuro se tornou cada vez mais prestigiada, seja por moradores ou visitantes, o que ocasionou uma especulação imobiliária e valorização do espaço enquanto área de lazer.

A identificação da referida oferta foi realizada por dois meios de pesquisa: em sites próprios das barracas e através de dados colhidos na pesquisa de campo.

Percebe-se que as barracas de praia têm investido e diversificado cada vez mais em opções de lazer para as crianças. Dessa forma, é possível que o cliente permaneça mais no estabelecimento, uma vez que seu filho está em uma atividade lúdica. Na Figura 28, a seguir, podemos observar um parque aquático bastante equipado de umas das barracas de praia mais conceituadas da Praia do Futuro.

Figura 28 - Parque aquático que garante a diversão das crianças



Fonte: Chico do Caranguejo (2015)

A partir pesquisa de campo realizada, bem como da análise de sites oficiais das barracas, pode-se afirmar que as opções de lazer principais são piscinas e *playgrounds* para crianças e, para adultos, *shows* com música ao vivo e *shows* de humor.

Além disso, nas barracas com uma grande infraestrutura, podemos encontrar outras opções de lazer, como sauna, massagens terapêuticas (Figura 29), *lan house*, salão de beleza, sorveteria, bar molhado e serviços de *wi-fi*.

Figura 29 - Espaço de massagem – uma opção de relaxamento para os clientes



Fonte: Chico do Caranguejo (2015)

A Praia do Futuro é conhecida também pela famosa “Quinta do Caranguejo”, uma das mais expressivas tradições locais, quando várias pessoas se reúnem para apreciar essa iguaria, ao som de uma banda, seja de estilo pop rock, MPB, forró ou outros gêneros musicais.

A barraca Chico do Caranguejo é conhecida por transformar a quinta-feira no dia especial e tradicional para apreciar o caranguejo, hábito que se espalhou para outras barracas e estabelecimentos na capital. O proprietário, Francisco Querino Lourenço, o *Chico do Caranguejo*, compra 40 mil caranguejos todo mês, da área de mangue do Delta do Rio Parnaíba, nos estados do Piauí e Maranhão. Dessa quantidade ele repassa, todo mês, cerca de 20 mil crustáceos a 166 pontos comerciais da capital cearense, entre bares e restaurantes²⁰.

Dessa forma, podemos dizer que a tradição gastronômica já é consolidada em torno da chamada caranguejada, fator que colabora para a valorização dessa iguaria como um produto típico local, bem como da cultura cearense.

²⁰ Disponível em: <http://ideiaweb.org>. Acesso em 24 de março de 2015.

4.1 ESTUDO DA OFERTA GASTRONÔMICA DAS BARRACAS DA PRAIA DO FUTURO: ANÁLISE E RESULTADOS

Abordam-se três itens, a seguir, que responderão aos questionamentos sobre nosso objeto de estudo. No primeiro tópico, realizaremos um breve resumo no que diz respeito à oferta gastronômica, em geral, das barracas de praia, analisando a sua relação com a cultura cearense e verificando se ela é essencialmente uma gastronomia típica do mar.

O próximo tópico trata das preferências culinárias dos clientes nas barracas de praia e o terceiro tópico aborda um estudo sobre a potencialidade da gastronomia ofertada nas barracas como atrativo turístico-cultural.

4.1.1 A gastronomia nas barracas da Praia do Futuro

O estudo da oferta gastronômica nas barracas da Praia do Futuro por meio da análise dos cardápios foi realizado considerando as seguintes categorias de pratos: Entradas/Petiscos, Peixes/ Frutos do mar; Carnes/ Aves; Guarnições.

O objetivo deste tópico é apresentar as iguarias mais frequentes nos cardápios das barracas da Praia do Futuro, observar se essa oferta é essencialmente uma culinária pertencente à zona litorânea e verificar a presença de pratos pertinentes a outras zonas geográficas, isto é, do sertão ou da serra. Realiza-se, ainda, um contraponto com a teoria utilizada neste trabalho para caracterizarmos a culinária cearense.

Dessa forma, apresentamos no Quadro 17 os pratos mais recorrentes nos cardápios no que diz respeito a entradas e petiscos.

Quadro 17 – Entradas mais recorrentes nos cardápios das barracas de praia

ENTRADAS MAIS RECORRENTES NOS CARDÁPIOS	
Arrumadinho	Frango à passarinho
Batata frita	Isca de peixe
Bolinhas (queijo, carne, peixe, frango, carne de sol, mista, camarão e outros)	Linguiça calabresa
Caldo de peixe	Lula à dorê

Camarão ao alho e óleo	Macaxeira frita
Camarão à milanesa	Patinha de caranguejo
Caranguejo	Pastéis (camarão, arraia, queijo, frango, carne, carne de sol e outros)
Carne de sol	Piaba Frita
Casquinha de caranguejo	Ostra natural
Feijão verde	Queijo à milanesa ou grelhado
Filé trinchado	Tilápia Frita

Fonte: Elaborado pela autora (2015)

Dos itens citados no quadro anterior, dez (10) estão presentes nos oito cardápios analisados. São eles: Batata frita, bolinhas, caldo de peixe, camarão ao alho e óleo, caranguejo, frango à passarinho, isca de peixe, macaxeira frita, pastéis e patinha de caranguejo.

Observa-se, na referida oferta, que algumas entradas ou petiscos não possuem nenhuma relação com a gastronomia do mar: arrumadinho, batata frita, carne de sol, feijão verde, filé trinchado, frango à passarinho, linguiça calabresa, macaxeira frita e queijo. Verifica-se também a presença de dois peixes que não são provenientes da zona litorânea, e sim de água doce: a tilápia e a piaba.

As bolinhas e pastéis, apesar de não serem iguarias típicas da região litorânea, de alguma forma, possuem uma aproximação com a gastronomia do mar, uma vez que podem ser preparadas com recheios de carne de caranguejo, camarão, peixe e arraia.

No que diz respeito aos pratos com peixes e frutos do mar, a pesquisa revelou os itens a seguir, no Quadro 18:

Quadro 18 - Pratos à base de peixes e frutos do mar mais recorrentes nos cardápios

PRATOS PRINCIPAIS - PEIXES E FRUTOS DO MAR	
Arroz de camarão	Filé de peixe à delícia
Bobó de camarão	Filé de peixe grelhado
Camarão no abacaxi	Lagosta grelhada

Peixe inteiro frito	Moqueca de arraia
Peixada	Posta de cavala
Escondidinho de camarão	Peixe inteiro frito ao molho de camarão
Filé de peixe à moda do <i>chef</i>	Trio de mariscos
Filé de peixe ao molho de camarão	Tilápia frita

Fonte: Elaborado pela autora (2015)

Vale ressaltar ainda que, entre os itens mencionados no quadro 04, as iguarias arroz de camarão, peixe inteiro frito, peixada e filé de peixe ao molho de camarão estão presentes nos cardápios de 100% das barracas pesquisadas.

Entre os peixes mais utilizados na cozinha das barracas estão os peixes pargo, principalmente, a cioba, a gaiúba, a pescada amarela, o ariacó, a cavala e os provenientes de água doce, como a tilápia.

No que diz respeito à oferta de carnes e aves nas barracas de praia, destacam-se a presença, principalmente, das iguarias mencionadas no Quadro 19:

Quadro 19 - Pratos à base de carnes e aves mais recorrentes nos cardápios

PRATOS PRINCIPAIS - CARNES E AVES	
Carne de sol	Filé à <i>parmegiana</i>
Escondidinho de carne de sol	Frango grelhado
Filé <i>mignon</i> grelhado	Maminha grelhada

Fonte: Elaborado pela autora (2015)

Entre os pratos citados no quadro anterior, a carne de sol é a iguaria que está presente em todos os cardápios das barracas analisadas. Vale ressaltar ainda a presença de iguarias tipicamente ditas do sertão e ditas “de sustância”, como a panelada, carneiro e língua ao molho, além da feijoada, que é uma iguaria que representa bem a gastronomia brasileira.

Pergunta-se, então, por que um cliente pode buscar na praia pratos que não são essencialmente característicos do mar. O visitante pode frequentar o ambiente não somente pelo alimento diferenciado que o local proporciona, no caso, alimentos provenientes do mar, ou seja, peixes e mariscos. Logo, o banho de mar, a

maresia, as opções de lazer que a praia proporciona podem ser outros fatores que impulsionam o visitante/turista a ir à barraca de praia apreciar outras iguarias diferentes daquelas normalmente consumidas nesse espaço.

O fato é que pratos à base de carne estão presentes em quase todos os estabelecimentos na praia. Entretanto, verifica-se que essas opções de pratos foram incorporadas em virtude de uma demanda específica, portanto, são inseridas no cardápio para atender o gosto de clientes que não são adeptos de peixes e frutos do mar.

Sobre as guarnições, destacam-se as mencionadas no Quadro 20, sendo o arroz branco, o baião, a macaxeira frita, a batata frita, o pirão, o purê de batata e a farofa os mais recorrentes nos cardápios.

Quadro 20 - Guarnições mais recorrentes nos cardápios

GUARNIÇÕES	
Arroz branco	Legumes
Arroz à grega	Ovos cozidos
Arroz de camarão	Paçoca
Baião de dois	Pirão de peixe
Batata frita	Purê de batatas
Batata <i>sauté</i>	Purê de macaxeira
Farofa	Salada
Macaxeira frita	Vinagrete

Fonte: Elaborado pela autora (2015)

Algumas iguarias que estão como entrada ou petiscos aparecem também como pratos principais, como camarão, caranguejo, tilápia e arroz de camarão.

De uma forma geral, observou-se, por meio da pesquisa, a recorrência dos seguintes pratos em termos de gastronomia tipicamente litorânea: peixe frito (pargo), peixada, caranguejo. Entretanto, não podemos generalizar e determinar que essas iguarias representem nosso estado como todo, uma vez que são típicos da região litorânea e nossa pesquisa não abrangeu as outras regiões cearenses, ou seja, serra e sertão.

O resultado da pesquisa confirma a percepção do autor Bosisio (2002) que afirma ser o cardápio do litoral nordestino marcado pelo uso de peixes, camarões frescos, feitos com coco, com pirão, em caldeiradas, peixadas, moqueca, entre muitos outros pratos.

Não diferente do autor, Barroso (2000, p.14) também ressalta que:

“[...] na alimentação tradicional da população praiana, domina o pescado. Os peixes e crustáceos aparecem na forma de vários pratos, entre eles a peixada, o peixe frito, o peixe à delícia, a lagosta ao natural, os casquinhos de siri, a sopa de cabeça de peixe, a caranguejada [...]”.

Essa afirmação legítima e ratifica o resultado da pesquisa realizada. Alguns autores defendem a existência de uma gastronomia típica do litoral e o do sertão, contudo, aborda-se, neste trabalho, como embasamento teórico, a posição da autora Delmira Rocha (2003), que propõe uma divisão de receitas pertinentes a três regiões geográficas distintas: serra, sertão e litoral.

Apesar dos pratos pertinentes à zona costeira prevalecerem nos cardápios das barracas pesquisadas, os pratos preparados à base de carne, que não são típicos da zona litorânea, possuem um espaço importante nos cardápios das barracas da Praia do Futuro.

A carne de sol e o baião de dois destacam-se como iguarias presentes em todos os cardápios das barracas da Praia do Futuro pesquisadas.

Ainda segundo Rocha (2003), a carne de sol pertence à gastronomia típica da região sertaneja, enquanto que o baião de dois é referente à culinária das áreas serranas.

Dessa forma, teríamos, em um único espaço, a possibilidade de apreciarmos iguarias pertencentes às três áreas geográficas. Contudo, nosso objetivo é identificar se a gastronomia ofertada nas barracas da Praia do Futuro tem potencial para ser um atrativo turístico-cultural de Fortaleza, o que já podemos confirmar de forma positiva, pois essa culinária destaca-se como instrumento de valorização da cultura e identidade local, bem como atrai turistas e visitantes para o referido espaço.

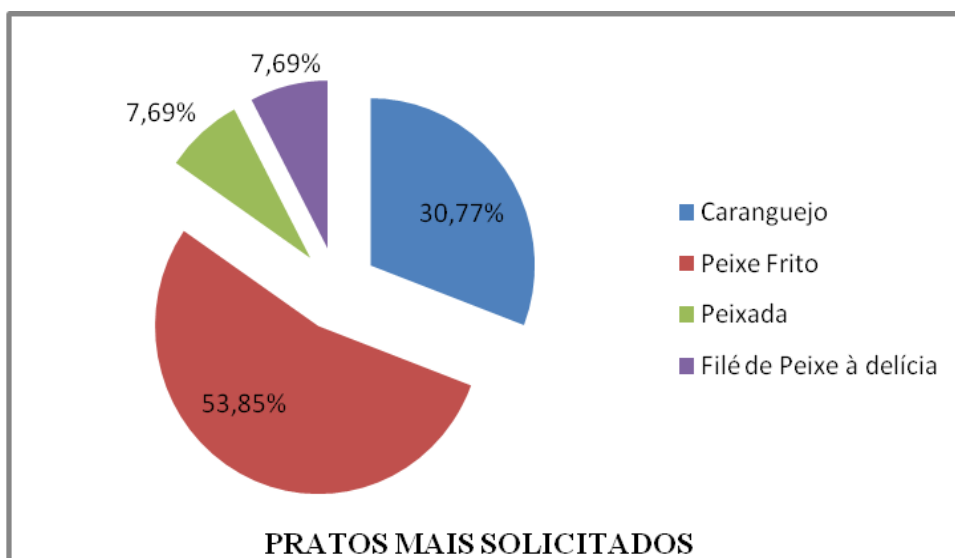
Assim, podemos ressaltar que a hipótese acerca de a tipologia dessa oferta ser essencialmente pertencente à costa é verdadeira, pois, mesmo apresentando elementos ditos oriundos da serra ou do sertão, os pratos que

compõem a oferta nos estabelecimentos são provenientes, em sua maioria, da zona costeira.

4.1.2 As preferências na culinária das barracas

No que diz respeito aos pratos mais solicitados nas barracas analisadas da Praia do Futuro, a pesquisa revelou quatro iguarias que se destacam como preferências. São elas: o peixe frito, com percentual de 53,85%; o caranguejo, com 30,77%, e, logo após, temos a peixada e o filé de peixe à delícia, com 7,69% cada. A seguir, podemos observar o Gráfico 3, que retrata essas preferências na culinária nas barracas da Praia do Futuro.

Gráfico 3 - Preferências na culinária nas barracas da Praia do Futuro



Fonte: Elaborado pela autora (2015)

Importante ressaltarmos que o prato com maior percentual de votos coincide com o mais apontado pelos entrevistados como uma iguaria que representaria bem a gastronomia do litoral cearense, o peixe frito.

O peixe mais utilizado para a elaboração dos pratos nas barracas é o pargo (Figura 30). Entretanto, no período de defeso, que vai da metade de dezembro até meados de maio, a pesca do referido peixe é proibida, sendo necessário o uso de peixes similares, que não prejudicam e nem alteram a

especificidade dos pratos. Entre os peixes mais utilizados para substituir o pargo temos a cioba, a guaiúba e o ariacó.

Figura 30 - Peixe pargo



Fonte: MF Rural (2014)

O pargo, conhecido vulgarmente como pargo colorado, é uma espécie demersal da família *Lutjanidae*, que, em geral, ocorre em águas costeiras de mares tropicais e subtropicais. Espécies da família podem ser ainda encontradas em regiões estuarinas e em águas oceânicas, em profundidades de até 650 metros (MENEZES & FIGUEIREDO, 1980 apud SOUZA, 2002, p.19) A distribuição geográfica do pargo estende-se do sul de Cuba ao nordeste do Brasil, através do mar do Caribe (AIZAWA, 1983 apud SOUZA, 2002, p.19). No Norte e Nordeste do Brasil, é capturado na plataforma continental e nos bancos oceânicos (IVO e HANSON, 1982 apud SOUZA, 2002, p.19).

No que diz respeito às receitas elaboradas com o pargo, temos o “peixe na telha”. O peixe é feito dentro de uma telha (figura 31), que tem as suas pontas vedadas, impedindo assim que o molho do peixe derrame. Para vedar essa lateral das telhas, usa-se uma pasta grossa de farinha de mandioca e água. No Quadro 21 a receita, de acordo com Rocha (2003, p. 126).

Receita: Peixe na telha

Tipo de Produção: Prato principal

Quadro 21 – Receita de peixe na telha

Ingrediente	Quantidade líquida	Unidade de medida
Peixe inteiro (pargo ou cioba)	01 e ½ ou 2	kg
Azeite	03	Colheres de sopa
Alho picado	03	Dentes
Ricota	01	Xícara
Castanha de caju	20 a 30	Unidades
Gengibre ralado	01	Colher de café
Vinho branco seco	01	Xícara
Leite de coco	01	Xícara
Requeijão	01	Copo
Sal e colorau	Quanto baste	

Fonte: Rocha, 2003.

Modo de preparo

Tempere o peixe com azeite, sal e colorau. Reserve. Misture a ricota, passada por uma peneira, com a metade das castanhas trituradas e o gengibre e, em seguida, recheie o interior do peixe, costurando a abertura. Arrume o peixe na telha e regue-o com vinho musturado ao leite de coco. Cubra a telha com papel alumínio e leve ao forno por, aproximadamente, 20 minutos ou até que o peixe cozinhe ligeiramente. Retire o papel alumínio e espalhe o requeijão e as castanhas de caju restantes. Leve ao forno alto por dez minutos, para gratinar.

Figura 31 - Peixe na telha



Fonte: Tripadvisor (2015)

Um fator diferenciado identificado em alguns dos cardápios pesquisados foi a presença de peixes como a tilápia e a piaba, oriundos de água doce, encontrados normalmente em açudes, no interior, ou em criadouros.

A tilápia (Figura 32) vem ganhando um notório destaque nos cardápios das barracas da Praia do Futuro. Esse é um peixe com corpo um pouco alto e comprimido. Possui coloração verde-oliva prateada, com sobras verticais negras. A cor da nadadeira dorsal também é verde-oliva, com uma linha vermelha e branca até cinza-escuro, com pontos oblíquos. Já a nadadeira caudal é pontuada na porção dorsal, vermelha ou amarela na porção ventral. Pode atingir 45 cm de comprimento e 2,5 kg de peso²¹.

²¹Texto disponível em: <http://www.cpt.com.br/cursos-criacaodepeixes/artigos/peixes-de-agua-doce-do-brasil-tilapia-tilapia-rendalli>.

Figura 32 - Tilápia frita



Fonte: Receita Brasil (2012)

Sobre o caranguejo, Rocha (2003) destaca:

“O nicho natural onde moram os caranguejos é a lama dos mangues. Os catadores de caranguejo são verdadeiros caçadores de toca, onde enfiam seus braços para retirar com a mão esse animal. A hora da cata do caranguejo é na maré vazante: o caranguejo é identificado por um pequeno buraco, que denuncia a sua morada” (ROCHA, 2003, p.140-1).

É importante ressaltarmos que o caranguejo consumido no Ceará é proveniente principalmente do Piauí, do Maranhão e do Rio Grande do Norte, sendo também uma parte vinda do município de Chaval. Todavia, ele é pouco valorizado, por ser menor.

O fato é que o caranguejo conquistou os paladares de fortalezenses e turistas que apreciam as tradicionais quintas-feiras do caranguejo nas diversas barracas da Praia do Futuro, em Fortaleza.

Do caranguejo nasce uma rica culinária, da qual podemos destacar, como os pratos mais conhecidos: as casquinhas, as patinhas de caranguejo, o atolado e o caranguejo cozido (ROCHA, 2003, p.140).

Ainda conforme a autora, a caranguejada é o cozido do caranguejo inteiro e, hoje, pode-se dizer que é um sabor arquetipo da cozinha cearense. A seguir, a

receita da casquinha de caranguejo (Figura 33), bastante apreciada como entrada nas barracas de praia.

Receita: Casquinha de caranguejo

Tipo de Produção: Petisco

Quadro 22 - Receita: Casquinha de caranguejo

Ingrediente	Quantidade líquida	Unidade de medida
Carne de caranguejo	500	Gramas
Azeite	03	Colheres de sopa
Alho picado	03	Dentes
Cebola picada	01	Unidade
Pimentão picado	01	Unidade
Tomate sem sementes picado	02	Unidades
Leite de coco	200	ml
Manteiga	03	Colheres de sopa
Farinha de mandioca	01	Xícara
Sal, colorau e pimenta-do-reino	Quanto baste	

Fonte: Rocha, 2003.

Figura 33 - Casquinha de caranguejo



Fonte: Receitas Típicas (2012)

Modo de preparo

Tempere a carne do caranguejo com pouco sal, além de colorau e pimenta-do-reino a gosto. Reserve. Numa panela, aqueça o azeite e doure as cebolas e o alho. Acrescente o pimentão e os tomates e refogue bastante. Coloque o leite de coco e a carne de caranguejo temperada. Mexa e deixe cozinhar por cinco a dez minutos. Passe a carne para as casquinhas vazias, muito bem lavadas e fervidas.

Em outra panelinha, derreta a manteiga e doure a farinha de mandioca. Espalhe uma camadinha de farofa por cima da carne de caranguejo e enfeite com um raminho de coentro e uma azeitona.

4.1.3 A potencialidade da gastronomia ofertada nas barracas como atrativo turístico-cultural

A Praia do Futuro, por si só, já se destaca como atrativo turístico de Fortaleza, seja em virtude de suas águas propícias ao banho, seja por espaço para a prática de esportes ou pelas opções de lazer nas diversas barracas de praia distribuídas ao longo da orla.

Entretanto, é a culinária que merece um tratamento com mais atenção, visto que esta pode se transformar em um importante atrativo turístico-cultural, como se observa na definição a seguir:

“A culinária é um dos modos pelos quais as identidades assumem materialidade. A comida típica não é qualquer comida; representa experiências vividas, representa o passado e, ao fazê-lo, o coloca em relação com os que vivenciam o presente” (GIMENES-MINASSE; MORAIS, 2012, p. 05).

Nesse contexto, questionamos se a gastronomia ofertada nas barracas da Praia do Futuro tem potencial para ser um atrativo turístico-cultural da cidade de Fortaleza.

A gastronomia já se destaca como um atrativo em potencial na oferta turística no Ceará, entretanto, ainda não é caracterizado como produto turístico efetivo. Para que a gastronomia seja consagrada como atrativo ou produto turístico, é necessário que haja uma mobilização para que esse segmento seja inserido no plano de desenvolvimento turístico da região.

Nesse contexto, a gastronomia litorânea na orla marítima da Praia do Futuro pode ser considerada como um produto turístico em potencial, uma vez que ainda não é, isoladamente, considerada como elemento de motivação principal de um fluxo turístico.

Na pesquisa realizada nas barracas da Praia do Futuro selecionadas, constatou-se que a gastronomia ofertada nesses estabelecimentos é prevalentemente uma culinária do mar, sendo, portanto, um elemento diferencial para compor a oferta turística da capital.

Esse reconhecimento poderia ser feito, por exemplo, por meio da determinação de um polo específico de oferta de gastronomia do mar, como acontece em outros locais já consagrados como corredores gastronômicos em Fortaleza, como o bairro Varjota, a Praia de Iracema, a Beira Mar e o Polo Gastronômico do Mercado São Sebastião.

Todavia, para que isso ocorra, é necessário um planejamento e organização das esferas públicas e privadas, bem como da comunidade e *trade*, a fim de que essa culinária seja transformada em um produto turístico específico, capaz de despertar o interesse em turistas e visitantes que buscam novas experiências gastronômicas.

Enquanto atrativo cultural, a gastronomia ofertada nos referidos estabelecimentos pode ser um instrumento de valorização da cultura local, uma vez que revela traços da cultura cearense pertinentes ao litoral.

É possível afirmar que a culinária ofertada nas barracas da Praia do Futuro revela traços da identidade local, visto que o litoral destacou-se como palco de grandes transformações na sociedade cearense desde a colonização, pelos europeus, deixando um forte legado cultural resultado da interação com outros povos, que influenciaram, de forma significativa, a formação de uma identidade cearense.

Sobre identidade, Schulter (2003, p. 33) ressalta que esta é “a expressa pelas pessoas através da gastronomia, que reflete suas preferências e aversões, identificações e discriminações, e, quando imigram, a levam consigo, reforçando seu sentido de pertencimento ao lugar de origem”.

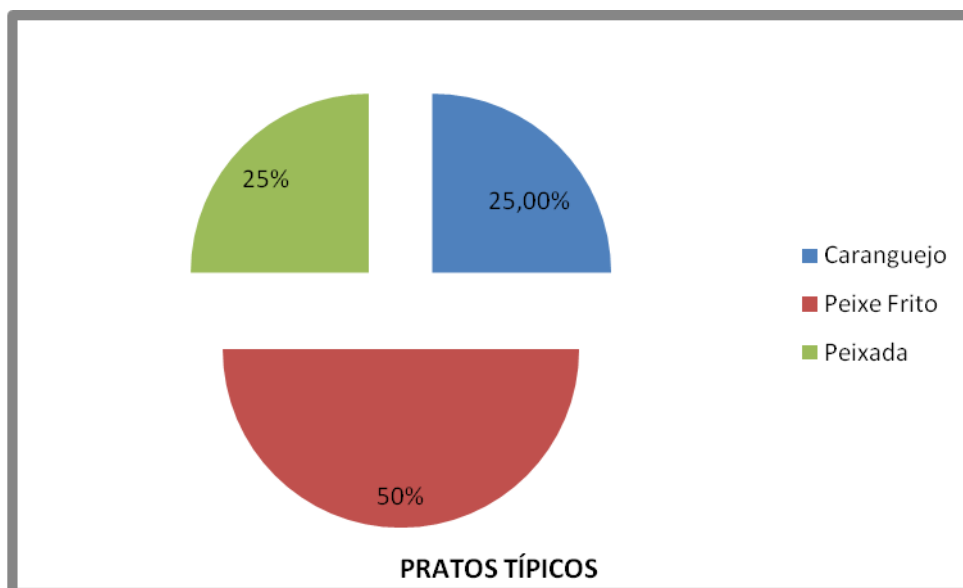
Um dos questionamentos da pesquisa realizada às barracas de praia foi a respeito de um prato típico que representaria bem a gastronomia do litoral do Ceará.

Sobre prato típico, Gimenes-Minasse (2006) ressalta que é:

“[...] designa uma iguaria gastronômica tradicionalmente preparada e degustada em uma região, que possui ligação com a história do grupo que a degusta e integra um panorama cultural que extrapola o prato em si. Esta iguaria, por reforçar a identidade de uma localidade e de seu povo, se torna muitas vezes uma espécie de insígnia local, fato que ganha importância dentro do contexto turístico” (GIMENES-MINASSE, 2006, p. 04).

No Gráfico 4, que demonstra um dos resultados da pesquisa com os gerentes e/ou proprietários, pode-se observar que 50% dos entrevistados apontam o peixe frito como o prato típico que representa a gastronomia do mar cearense, seguido de outros dois pratos, que se destacam com um percentual de 25% cada. São eles: peixada e caranguejo.

Gráfico 4 - Pratos típicos da gastronomia do mar



Fonte: Elaborado pela autora (2015)

É importante ressaltarmos que a pesquisa considerou somente os pratos ofertados nas barracas da Praia do Futuro, portanto, uma gastronomia litorânea. Nesse contexto, não podemos generalizar e considerar que esses pratos representem a gastronomia do estado. Contudo, por outro lado, ratifica-se que os pratos destacados representam a culinária marítima cearense.

Diante desse resultado, por que não pensarmos na utilização dessa gastronomia como recurso para a valorização de uma identidade gastronômica cearense? Como bem menciona Gimenes-Minasse (2012), “os pratos que compõem a gastronomia de uma região são associados à sua história e aos antepassados da gente do lugar”.

Dessa forma, o turista e/ou visitante é convidado a conhecer, por meio da gastronomia, alguns aspectos culturais e históricos daquela região, colaborando para a valorização do território e seus produtos locais.

5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Nota-se que a gastronomia ainda é um atrativo complementar da oferta turística de Fortaleza, não sendo ainda essencialmente a motivação principal para turistas se deslocarem até a cidade.

Todavia, é importante ressaltarmos que a gastronomia tradicional deve ser valorizada, principalmente sob a perspectiva do turismo cultural, proporcionando ao turista uma oportunidade de realizar um intercâmbio cultural por meio dos costumes, tradições e hábitos alimentares da comunidade visitada. Além disso, a gastronomia é um instrumento de atração de fluxos turísticos, possibilitando o desenvolvimento da atividade turística na localidade.

A gastronomia pode ser um instrumento de grande importância na difusão das tradições culturais, de forma que os turistas, além de apreciarem as iguarias, possam entender toda a simbologia e identidade que aquela gastronomia engloba. Além disso, enquanto atrativo turístico, a gastronomia pode se destacar dentro de um destino como um fator diferencial em sua oferta turística.

As barracas da Praia do Futuro ofertam uma gastronomia bem variada e diversificada, comercializando não somente iguarias tipicamente do mar, mas também pratos considerados, pela autora Delmira Rocha, como tipicamente pertencentes ao sertão ou serra cearenses, entre eles o baião de dois e a carne de sol. Entretanto, ainda assim, os pratos pertencentes à gastronomia litorânea são os que mais se sobressaem nos cardápios das barracas de praia.

Identificou-se, por meio da pesquisa, que o peixe pargo frito é o prato que melhor representaria a gastronomia do litoral cearense, juntamente com outros dois pratos: o caranguejo e a peixada.

Apesar de não podermos afirmar que os referidos pratos representem, de forma unânime, a gastronomia cearense, tendo em vista a diversidade de regiões do estado, ressaltamos que, com a comunicação globalizada e a rede de transportes mais facilitada, a difusão da gastronomia em todo território cearense se tornou mais fácil.

Dessa forma, é comum encontrarmos, nos cardápios de restaurantes da serra ou do sertão, pratos que não são típicos dessas regiões, como o pargo frito ou, ainda, uma massa. Isso porque os donos dos restaurantes têm maior acesso a

capital para compra de insumos diferenciados e possibilitam uma oferta gastronômica mais variada, além dos pratos tradicionais comercializados.

Entende-se, então, que essa gastronomia ofertada nas barracas da Praia do Futuro atua como um complemento da oferta turística local, mas, se devidamente planejada e organizada, poderá se transformar em produto turístico efetivo, fortalecendo esse nicho de mercado, além de promovendo a valorização e a promoção da cultura cearense, talvez por meio da formatação de roteiros e/ou eventos gastronômicos.

Espera-se que este trabalho seja fonte de pesquisa em termos de culinária cearense e colabore com informações acerca da gastronomia do mar – visto que essa temática vem ganhando cada vez mais espaço no mundo acadêmico – com o intuito de construir uma identidade gastronômica do Ceará que promova nossos produtos e valorize a cultura local.

REFERÊNCIAS

- AIZAWA, M.; MATSUURA, K.; FUJII, E. **Fishes Trawled Off Suriname and French Guiana**. Tokio, National Science Museum. 1983, 519p.
- ANTONIO FILHO, Fadel David. **Sobre a Palavra “Sertão”: origens, significados e usos no Brasil-** (Do ponto de vista da Ciência Geográfica). In: Ciência Geográfica - Bauru - XV - Vol. XV - (1): Janeiro/Dezembro – 2011
- ANTONIOLI CORIGLIANO, M; (2002), **The route to quality: Italian gastronomy networks in operation**. En Hjalager, A. M. y Richards, G. (editors), Tourism and gastronomy. London, Routledge, pp. 166-185.
- ARAÚJO, Enos Feitosa; PEREIRA, Alexandre Queiroz. O Turismo e a valorização do Litoral Metropolitano: Espacialidade Turística em Caucaia-Ce. In: **RA' EGA- O Espaço Geográfico em análise**, 2011.
- _____. As políticas públicas e o turismo litorâneo no Ceará: o papel da Região Metropolitana de Fortaleza. In: **Sociedade e Território**, Natal, v. 23, nº 2, p. 57 - 73, jul./dez. 2011.
- _____. **Turismo e metropolização: políticas públicas e dinâmicas espaciais em Fortaleza – Ceará-** Universidade Estadual Vale do Acaraú UERJ, Rio de Janeiro, 2013.
- AZEVEDO, Guerra Azevedo. A Gastronomia como Marca Identitária da Cultura Sanfranciscana. In: **RDE - Revista de Desenvolvimento Econômico**. Salvador, 2010.
- BAHL, Miguel. **Legados Étnicos e Oferta Turística**. Curitiba: Juruá, 2004.
- BARRERA, E. Las rutas alimentarias argentinas. Un aporte para la construcción de las rutas alimentarias americanas. Ponencia presentada en el **Seminario sobre Turismo Rural y su Contribución a la Creación de Empleo y la Conservación del Patrimonio**. 2003, Asunción,Paraguay 12 al 13 de mayo
- BARRETTO, Margarita. **Planejamento e Organização em Turismo**. 1. ed. Campinas: Papyrus, 1991.
- _____. **Manual de Iniciação ao Estudo do Turismo**. Campinas: Papyrus, 1995.
- _____. **Turismo e Legado Cultural: as possibilidades do planejamento**. 5. ed. Campinas – SP: Papyrus, 2000.
- _____. **Turismo, políticas públicas e relações internacionais**. Campinas, SP: Papyrus, 2003.
- _____. **Turismo, cultura e sociedade**. Caxias do Sul, RS: Educs, 2006.
- BARROSO, Osvald. Texto publicado no Atlas Escolar do Ceará, Cap. **Ceará: Uma Cultura Mestiça**. João Pessoa, Editora Grafser, 2000.
- BENI, M.C. **Análise estrutural do turismo**. São Paulo: SENAC, 1998.

BOSISIO, A. **Culinária Nordestina** – Encontro do Mar e do Sertão, Senac Nacional, 2002.

BOUDOU, Jean-Louis. Em favor da Talassografia. **Geografares**. Vitória, Espírito Santo, v. 02, p. 71-75, 2001.

BOULLON, R.C. **Planejamento do Espaço Turístico**, tradução de: Jocely Viana Baptista. Bauru, SP: Educs, 2002.

BRASIL. IBGE. Ceará. Disponível em:
<http://www.ibge.gov.br/estadosat/perfil.php?sigla=ce>. Acesso em: 31 maio 2014.

_____. _____. Cidades@. **Fortaleza**. Disponível em:
<http://cidades.ibge.gov.br/xtras/perfil.php?lang=&codmun=230440&search=||infograficos:-informacoes-completas>. Acesso em: 16 jun. 2014.

_____. IPHAN. **Patrimônio Imaterial**. Disponível em:
<http://portal.iphan.gov.br/portal/montarPaginaSecao.do?id=10852&retorno=paginaIphan>. Acesso em: 20 out. 2014.

_____. **LEI Nº 7.661, DE 16 DE MAIO DE 1988**. Disponível em:
http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l7661.htm. Acesso em: 13 ago. 2014.

_____. Ministério do Turismo - MTur. **Segmentação do Turismo: Marcos Conceituais**. Brasília: Ministério do Turismo, 2006.

_____. _____. **Sol e Praia: Orientações básicas**, 2ª ed. Brasília, Ministério do Turismo, 2010.

_____. _____. **A importância da gastronomia para o turismo brasileiro**. Disponível em:
http://www.turismo.gov.br/turismo/noticias/todas_noticias/20130814.html
Acesso em: 20 out. 2014.

BRAUNE, R; FRANCO, S. **O que é Gastronomia**. São Paulo (SP): Brasiliense, Col. 322, primeiros passos, 1ª edição, 2007.

BRILLAT-SAVARIN, 1995. In: FREIXA, Dolores; CHAVES, Guta. **Gastronomia no Brasil e no Mundo**. 2ª ed. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2012.

CÂMARA MUNICIPAL DE FORTALEZA. **Imagem das Barracas da Praia do Futuro em Fortaleza**. Instituto de Pesquisas Américo Barreira – IPAB. Fortaleza, 2011.

CASCUDO, Luis da Câmara. **História da Alimentação no Brasil**. São Paulo: Editora Global, 2004.

CASTRO A., Consuelo e MORALES C., Estaban. **La Zona Costera: medio natural y ordenación integrada**. Santiago de Chile: 2006.

CATRIB, Lucas. Mais de 70% da orla de Fortaleza está própria para banho. **Tribuna do Ceará**. 2013. Disponível em:
<http://tribunadoceara.uol.com.br/noticias/fortaleza/mais-de-70-da-orla-de-fortaleza-esta-propria-para-banho/>. Acesso em: 14 set. 2014.

CEARÁ. IPECE. **Perfil básico municipal 2011 Fortaleza**. Disponível em: http://www.ipece.ce.gov.br/publicacoes/perfil_basico/pbm-2011/Fortaleza.pdf. Acesso em: 17 jun. 2014.

_____. **Anuário Estatístico do Ceará 2012**. Disponível em: <http://www2.ipece.ce.gov.br/publicacoes/anuario/anuario2012/fisiografia/divisao.htm>. Acesso em: 17 jun. 2014.

CEARÁ. Secretaria Estadual do Turismo - SETUR. **Evolução do Turismo no Ceará. Estudos Turísticos da SETUR**, Fortaleza, SETUR, nº 17, 2ª edição, 2006.

CHAGAS, C., 2006, **Estilo Brasileiro de Comer, Dia Mundial da Alimentação-Agricultura e Diálogo Intercultural**. In: MARTINS, Uíara e BAPTISTA, Maria Manuel. **A Gastronomia Portuguesa no Brasil – um Roteiro de Turismo Cultural**. RT&D, 2010.

CHERINI, Claudinéia Passarelli. **A prática social da culinária: algumas reflexões na construção curricular da matemática na educação de jovens e adultos**. São Paulo: Universidade de São Francisco, Dissertação de Mestrado, 2007.

COHEN, e. Y AVIELI, N; (2004), Food in tourism: attraction and impediment. *Annals of Tourism Research* 31(4):755-778 Torres Bernier, E; (2003) Del turista que se alimenta al que busca comida. Reflexionessobre las relaciones entre gastronomía y turismo. En *Gastronomía y Turismo*. Vol. 2 Cultura al Plato. Lacanau, G. y Norrild, J. (coordinadoras); Buenos Aires, CIET pp. 305-316 *WTO – CTO, (2003), Local Food & Tourism International Conference, Madrid, UNOMT

CONTI, J.B.A. **A geografia física e as relações de sociedade natureza no mundo tropical**. In: CARLOS, A.F.A et al. *Novos caminhos da Geografia*. São Paulo: Contexto, 1999.

CORBIN, Alain. **O território do vazio: a praia e o imaginário ocidental**. São Paulo: Companhia das Letras, 1989.

CORIOLOANO, Luzia Neide M. T. e FREIRE, Débora Ferreira. **As Barracas Da Praia do Futuro em Fortaleza e a Dinâmica de Vendedores Ambulantes**. In: *Anais XVI Encontro Nacional de Geógrafo. Crise, práxis e autonomia: espaços de resistência e de esperanças. Espaço de Diálogos e Prática: Porto Alegre*, 2010.

_____. **Lazer e turismo em busca de uma sociedade sustentável**. In: CORIOLOANO, L.N.M.T. **Turismo com ética**. Fortaleza: UECE, 1998.

CORIOLOANO, Luzia Neide; MARTINS, José Clerton de O. **Ceará turístico: identidades e identificações entre o sertão e o mar**. In: *Caderno Virtual de Turismo Vol. 9º* (2009).

_____. **Do local ao global: o turismo litorâneo cearense**. 2ª ed. Campinas, SP: Papius, 1998.

_____. **O Turismo de inclusão e responsabilidade socioambiental**. Fortaleza: Eduece, 2003.

CÓRNER, Dolores Martin Rodrigues. **A Gastronomia como atrativo no Turismo Cultural**. *Anais ... IV Seminário de Pesquisa em Turismo do Mercosul*. Universidade de Caxias do Sul, 2006.

- COSTA, Ewerton Reubens Coelho; SANTOS, Maria Socorro Figueiredo dos. **Gastronomia: Do cotidiano para o Turismo.** In: MOTA, Keila Cristina Nicolau e ARAGÃO, Antônio Roberto Ferreira. **Educação Tecnológica: Teoria e Prática do Turismo, da Hospitalidade e do Lazer.** Fortaleza: Expressão Gráfica e Editora, 2011.
- COSTA, Flávia Roberta. **Turismo e Patrimônio Cultural: interpretação e qualificação.** São Paulo: Editora Senac São Paulo: Edições SESC SP, 2009.
- COSTA, Sabrina Studart Fontenele. Dissertação: **Intervenções na cidade sobre o Centro Dragão do Mar e a Praia de Iracema.** São Paulo, 2003
- COUTO, Filho Cândido **Tempero do Sol- História da Culinária Cearense.** Fortaleza: Editora CCF Ltda, 2004.
- CRUZ, R.C. Planejamento governamental do turismo: convergências e contradições na produção do espaço. In: LEMOS, A.I.G [et al] (Orgs.). **América Latina: cidade, campo e turismo.** CLASCO, São Paulo, 2006.
- CUNHA, Kênia Braz; OLIVEIRA, Leidemar da Veiga. **A Gastronomia enquanto atrativo turístico cultural.** Artigo para conclusão de Curso de Pós-Graduação, Goiás: Universidade Estadual de Goiás, 2009.
- DA MATTA, Roberto. **Relativizando: uma introdução à Antropologia Social.** Rio de Janeiro: Ed. Rocco, 1997. 5ª edição.
- DANTAS, Eustógio Wanderley Correia. **Mar à vista: estudo da maritimidade em Fortaleza.** Fortaleza: Museu do Ceará/ Secretaria da Cultura e Desporto do Ceará, 2002.
- DANTAS, E. W. C.; PEREIRA, A. Q.; PANIZA, A. Urbanização litorânea e vilegiatura marítima nas metrópoles nordestinas brasileiras. **Cidades** (Presidente Prudente), v. 5, p. 14-34, 2008.
- DIAS, R. **Introdução ao turismo.** São Paulo: Atlas, 2005.
- DONEGAN, Lucy. **Barracas de Praia, Praia de Barracas: Configuração, Tipo e Usos na Praia do Futuro.** Dissertação (Mestrado). Fortaleza, Ce. Natal/RN, 2011. EMBRATUR. **Plano Aquarela - Marketing Turístico Internacional do Brasil 2007-2010.** Brasília: EMBRATUR, 2010:107. Brasil. Ministério do Turismo.
- FAGLIARI, Gabriela Scuta. **Turismo e Alimentação: análises introdutórias.** São Paulo: Rocca, 2005
- FLANDRIN, Jean-Louis e MONTANARI, Massimo.(Orgs.). **História da Alimentação.** Tradução: Luciano Vieira Machado e Guilherme J.F. Teixeira. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.
- FRANCO, A. de. **Pobreza e Desenvolvimento local.** Brasília: ARCA, 2002.
- FRANCO, Ariovaldo. **De caçador à gourmet: uma história da gastronomia.** São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2001.
- FREIXA, Dolores; CHAVES, Guta. **Gastronomia no Brasil e no Mundo.** 2ª ed. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2012.
- FRESCA, T.M. Uma discussão sobre o conceito de metrópole. **Revista da Anpege.** V.7,n 8,p.31-52, 2011.

FREYRE, Gilberto. **Região e Tradição**. Rio de Janeiro: Livraria José Olympio, 1941.

GANDARA, José Manoel e RAMOS, Simone Eloísa Villanueva. **Estudo sobre o Desenvolvimento do Turismo no Ceará e seus Possíveis Impactos na Costa do Sol**. V Seminário de Pesquisa em Turismo do MERCOSUL - SeminTUR *Turismo: Inovações da Pesquisa na América Latina* Universidade de Caxias do Sul – UCS, 2008.

GRECHINSK, Paula Turra e CARDOZO, Poliana Fabíula. **A gastronomia eslava em Irati como possibilidade de atrativo turístico**. In: PASOS. Revista de Turismo y Patrimonio Cultural. Vol. 6 Nº 2 págs. 361-375. 2008

GIMENES-MINASSE, Maria H. S. Garcia. **Patrimônio gastronômico, patrimônio turístico: uma introdução sobre a valorização das comidas tradicionais pelo IPHAN e a atividade turística no Brasil**. *Anais IV Seminário de Pesquisa em Turismo do Mercosul*. Caxias do Sul, 2006.

_____; MORAIS, Luciana de Moraes. **Os Lugares da Tradição e da Inovação na Culinária Regional**. In: Ateliê Geográfico-Seminário sobre alimentos e manifestações culturais tradicionais Universidade Federal de Sergipe, São Cristóvão, SE – 21 a 23 de maio de 2012.

GONDIM, Linda. **Desenho Urbano e Imaginação sócio-espacial da cidade: A produção de imagens da “moderna” Fortaleza no Centro Dragão do Mar de Arte e Pesquisa**. Relatório de pesquisa submetido à Fundação Cearense de Amparo à Pesquisa). Fortaleza: Mimeo, 2000.

IGNARRA, Luiz Renato. *Fundamentos do Turismo*. São Paulo: Pioneira, 2000.

IPLANCE. Programa de ação para o desenvolvimento do turismo no Nordeste: estudo de mercado turístico potencial para o Estado do Ceará. Fortaleza, 1994.
IVO, C.T.C. **Estudo sobre a biologia da pesca do pargo *Lutjanus purpureus* Poey, no nordeste brasileiro – dados de 1973**. Arquivo de Ciências do Mar. 13 (2): 113-116, 1973. & HANSON, A. J. Aspectos da Biologia e Dinâmica Populacional do Pargo, *Lutjanus purpureus* Poey, no Norte e Nordeste do Brasil. Arquivo de Ciências do Mar. 22 (1/2): 1-41, 1982.

JONES, Andrews. y JENKINS, Ian; (2002), **“A taste of Wales – Blas Ar Gymru”**: **institutional malaise in promoting Welsh food tourism products**. En HJALAGER, Anne- Mette. y Richards, Greg. (editors), *Tourism and Gastronomy*. London, Routledge.

JÚNIOR, Antonio Tadeu Pinto Soares. **As Transformações recentes da Vilegiatura Marítima especializada no Litoral de Fortaleza, Ceará**. In: Seminário Nacional Governança Urbana e Desenvolvimento Metropolitano, RN, 2010.

LAGE, B. H. G.; MILONE, P. C. **Turismo: teoria e prática**. São Paulo: Atlas, 2000.

LEITÃO, J. *Turismo é aqui: entre a casa é sua*. Anuário do Ceará, Fortaleza, 1996/1997.

LINHARES, Paulo. **Cidade de água e sal: por uma Antropologia do Litoral Nordeste sem cana e sem açúcar**.

LITORAL LESTE. Disponível em: <http://www.ceara-turismo.com/mapas/litoral-leste.htm>. Acesso em: 14 set. 2014.

LOHMANN, Guilherme; PANOSSO NETTO, Alexandre. **Teoria do turismo: conceitos, modelos e sistemas**. São Paulo: Aleph, 2008.

MACIEL, Maria Eunice. Uma cozinha à brasileira. In: **Estudos Históricos**, Rio de Janeiro, nº 33, janeiro-junho de 2004, p.25-39. Disponível em: <http://virtualbib.fgv.br/ojs/index.php/reh/article/viewFile/2217/1356>. Acesso em: 11 mar. 2011.

MACIEL, Wellington. **O Aeroporto e a Cidade: usos e significados do espaço urbano na Fortaleza turística**. Fortaleza: EdUECE, 2010.

MARTINS, Fernanda Ramos. **Diga-me o que comes e eu te direi quem és: como a gastronomia, na feira do Guará, revela-se locus de identidade**. Monografia de especialização em turismo e hospitalidade. Universidade de Brasília, Centro de excelência em turismo. Brasília, 2004.

MARTINS,Uiara; BAPTISTA, Maria Manuel. A Gastronomia Portuguesa no Brasil- um Roteiro de Turismo Cultural. In: **RT& D**, nº. 13, 2010, págs. 535-546.

MATOS, Fábio de Oliveira. **A cidade de papel: fotografia e cartografia na formação do espaço litorâneo de Fortaleza-Ceará**. Fortaleza, 2009.

MENEZES, N.A.; FIGUEIREDO, J.L. **Manual de Peixes do Sudeste do Brasil**, São Paulo, 1980. 96 p.

MIRANDA, Ricardo, (2005). **“Série Mesa Brasileira – Diga-me o que come que te direi quem és”**, Anais Seminário Gastronomia em Gilberto Freire, Fundação Gilberto Freire, Recife.

MONTEJANO, Jordi M. **Estrutura do Mercado turístico**. 2 ed. Roca. São Paulo, 2001

MONTANARI, Massimo. **Comida como Cultura**. São Paulo (SP): Senac, 2006.1ª edição. Traduzido por Letícia Martins Andrade.

MORAES, A. C. Robert de. **Os Impactos da Política Urbana Sobre a Zona Costeira**. Programa Nacional do Meio Ambiente. Brasília. 1995.

NAKANO, Kazuo (coord.). **Projeto Orla: Implementação em Territórios com Urbanização Consolidada**. São Paulo: Instituto Plis; Brasília: Ministério do Planejamento e Gestão, 2006.

NUNES, Cristiane. dos Santos. **Somos lo que comemos. Identidad cultural, hábitos alimenticios y turismo**.Estudios y Perspectivas en Turismo, 2007. Disponível em: <http://www.scielo.org.ar/pdf/eypt/v16n2/v16n2a06.pdf>.

PRAIA DO FUTURO. Disponível em: <http://www.fortalezanobre.com.br/2010/06/praiadofuturo.html>. Acesso em: 11 de janeiro de 2015.

OMT - ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DO TURISMO. **Introdução ao turismo**. São Paulo, Roca, 2001.

OLIVEIRA, Bianca Rafaella de. **A Gastronomia como produto turístico: uma análise do potencial gastronômico da cidade de Natal/ RN**. Natal, RN, 2013.

OLIVEIRA, S. La importancia de la gastronomía en el turismo. Un ejemplo de Mealhada, Portugal. **Estudios y Perspectivas en Turismo**, 16:261-282, 2007.

PAIVA, R.A. **A metrópole híbrida: o papel do turismo no processo de urbanização da Região Metropolitana de Fortaleza**. Tese de Doutorado da Universidade de São Paulo, São Paulo, 2011.

PEARCE, D.G. **Geografia do turismo: fluxos e regiões no mercado de viagens**. São Paulo: Aleph, 2000.

PONTES, Albertina Mirtes de Freitas. **Dissertação a cidade dos clubes, Modernidade e “Glamour” na Fortaleza 1950/1970**. UFC, 2003.

PORTUGUEZ, Anderson P. **Agroturismo e desenvolvimento regional**. São Paulo: Hucitec, 2002.

PROJETO ORLA. Fundamentos para Gestão Integrada. MMA/SQA. Brasília: MP/SPU, 2002.

QUEIRÓZ, M. I. P. **Relatos orais: do “indivizível” ao “dizível”**. Ciência e Cultura, 1987.

QUEIROZ, R. **O não me deixes: suas histórias e sua cozinha**. São Paulo: ARX, 2004. In: BOTELHO, Raquel Braz Assunção. **Cultura alimentar e Alimentação saudável**. Tese de doutorado. Universidade de Brasília. Brasília, 2006.

QUINTELA, M. M. **Saberes e práticas termais: uma perspectiva comparada em Portugal (Termas de S. Pedro do Sul) e no Brasil (Caldas da Imperatriz)**. In: História, Ciências, Saúde- Manguinhos, vol. 11 (suplemento 1): 239- 60, 2004.

RODRIGUES, Adyr Balastrieri de. **Turismo e Geografia: Reflexões teóricas e enfoques regionais**. 2º edição. São Paulo: Hucitec, 1999.

ROCHA JR., Antônio Martins. **O turismo globalizado e as transformações urbanas do litoral de Fortaleza**. Arquitetura e estetização da praia de Iracema. 2000. Dissertação (Mestrado) – Universidade Federal do Ceará. Fortaleza, 2000.
ROCHA, Delfina. **Sabores e Saberes do Ceará: Arte Culinária e Fotografia**. Fortaleza: editora D. M. Rocha, 2003. 1º Edição.

RUSCHMANN, D. **Turismo e planejamento sustentável: a proteção do meio ambiente**. Campinas: Papirus, 1997.

SANTOS, Milton. **Natureza do Espaço: Técnica e Tempo, Razão e Emoção**. 4. ed. São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo, 2006.

SASAHARA, Maria do Socorro Abreu. **Percurso Gastronômico pela Fortaleza Turística: Um Estudo sobre o “Gosto” do Lugar**. 2007. Dissertação (Mestrado em Gestão de Negócios Turísticos), Universidade Estadual do Ceará – UECE, Fortaleza, 2007.

SCARPATO, R; (2002), Sustainable gastronomy as a tourist product. En HJALAGER, Anne- Mette. y Richards, Greg. (editors), **Tourism and Gastronomy**. London, Routledge, pp. 132-152

SCHRAMM, Solange Maria de Oliveira. **Território livre de Iracema: só o nome ficou? Memórias coletivas e a produção do espaço na Praia de Iracema.** 2001. Dissertação (Mestrado em Sociologia) – Universidade Federal do Ceará – UFC, Fortaleza, 2001.

SCHOSSLER, Joana Carolina. “Ir às Curas”: Discurso Terapêutico versus Práticas de Lazer”. In: **Oficina do Historiador**, Porto Alegre, EDIPUCRS, v.1, n.1, junho-2010

SCHLUTER, R. **Gastronomia e Turismo**: Aleph, São Paulo, 2003.

SECRETARIA DE CULTURA DO ESTADO DO CEARÁ. **Plano Estadual da Cultura, quadriênio (2003-2006)**: Valorizando a diversidade e promovendo a cidadania cultural.

SEGALA, Luiziane Viana. (2003). **Gastronomia e turismo cultural**. *Revista Turismo*. <<http://www.revistaturismo.com.br/materiaisespeciais/hastronomia.html>>. Acesso em: 21/05/2012

SENAC.DN. **Multissabores. A formação da gastronomia brasileira.**/ Nick Zarvos; Carlos Augusto da Silva Ditadi. Rio de Janeiro: Ed. Senac Nacional, 2000.

SILVA, Ângela Maria Falcão. **A cidade e o mar: as práticas modernas e a construção do espaço da Praia do Futuro** (Fortaleza-Ce- Brasil). Dissertação (Mestrado). Universidade Federal do Ceará, Fortaleza, 2006.

SIMON, François. **Comer é um sentimento**. São Paulo (SP): Senac. Traduzido por: Eric Roland René Henault, 2006. Edição 1.

SOUZA, Rosália Furtado Cutrim. **Dinâmica Populacional do Pargo, *Lutjanus Purpureus* Poey, 1875 (Pisces: Lutjanidae) na plataforma norte do Brasil.** Dissertação (Mestrado em Ciência Animal) – Universidade Federal do Pará, 2002.

TEMPORADA NO CEARÁ. Disponível em: <http://www.temporadanoceara.com.br>. Acesso em: 08 jul. 2014.

TIKKANEM, Irma. Maslow's hierarchy and food tourist in Finland: five cases. *British Food Journal*, 2000. In: GUZMÁN T.L e CANÁIZARES, S.M.S. **La gastronomía como motivación para viajar**. Um estudio sobre el turismo culinario en Córdoba. *Passos Revista de Turismo y Patrimonio Cultural*. Vol. 10, 2012.

TOLEDO, S. Francisco. **A questão do patrimônio cultural**. Disponível em: <http://www.valedoparaiba.com.>> Disponível: 10 set. 2003.

TOMAZZONI, E. L. **Turismo e desenvolvimento regional**: dimensões, elementos e indicadores: EDUCS. Caxias do Sul, 2009

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

VASCONCELOS, Fábio Perdigão. Popularização x Litorização. In: *Cadernos SBPC: Olhando o mar e o meio ambiente*. **57º Reunião anual SBPC**, 2005.