



Potencial do Bode Como Propulsor do Turismo Gastronômico no Cariri Paraibano

André Luiz Mendonça Nascimento
Arlane Nascimento Santos
Fabiana Gomes Sousa
Luana Beatriz Lima Silva

Resumo: A caprinocultura é uma das principais atividades econômicas do Nordeste brasileiro, o estado da Paraíba é responsável por 67% de todo o rebanho caprino do país. Pratos a base de caprinos como a buchada de bode, o bode guisado, queijo de cabra, hambúrguer de bode, entre outros, vem ganhando espaço no ramo gastronômico e conquistando o gosto do público sendo cada vez mais apreciados. O turismo baseado na gastronomia de qualidade e produtos locais com identidade de território pode constituir uma fórmula adequada para atrair turistas e melhorar economia local. Através de revisão de literatura e visitas técnicas a estabelecimentos alimentícios do Cariri Paraibano o presente trabalho teve o objetivo de demonstrar o potencial do turismo gastronômico na região propondo melhorias no que diz respeito a gastronomia a base do bode como uma oportunidade de preservar a sustentabilidade e promover uma identidade gastronômica única.

Palavras-chave: turismo gastronômico; caprinocultura; sustentabilidade

Abstract: The Goat breeding is one of the main economical activities in Brazilian Northeast, the Paraíba state holds 67% of all Brazilian goats herd. Goat based dishes like goat buchada, stewed goat, goat cheese, goat hamburger, among others, has been gaining space in the gastronomic field attracting the taste of the public and being increasingly appreciated. Therefore, quality gastronomy based tourism and local products with territory identity can be suitable to attract tourists and improve local economy. Through a literature review and technical visits the food establishments to Cariri region of the Paraíba the present work aims to demonstrate the potential of gastronomic tourism for this region proposing improvements in the gastronomy, based on the goat as an opportunity to preserve the sustainability and promote an unique gastronomic identity.

Key Words: Gastronomic Tourism; Goat Breeding Brazilian Northeast Cariri region; sustainability

Introdução

De acordo com Garcia et al. (2014), a criação de caprinos já é uma importante atividade econômica em muitos países, em especial na França, Itália, Espanha e Grécia.

No Brasil, dados da FAO (2014), mostram o país como o maior produtor de cabra da América do Sul, sendo que a maior parte do rebanho de caprinos do Brasil situa-se na região Nordeste. Nessa região, a caprinocultura tornou-se a principal atividade agropecuária e econômica, concentrando-se a maior parte dos programas de industrialização e distribuição de produtos caprinos por parte dos governos estaduais. O estado da Paraíba é responsável por 67% de toda produção de caprinos do país e desta forma, beneficiando os pequenos



produtores e promovendo uma economia sustentável (OLIVEIRA et al., 2012; RIET-CORREA et al., 2013; SILVA et al., 2012).

O Turismo baseado na gastronomia de qualidade e produtos locais com identidade de território, pode constituir uma fórmula adequada para atrair turistas e melhorar a economia local. Esse tipo de turismo está fortemente ligada à experiência, desfrutar preparações genuína no lugar onde é produzido. Também implica um oportunidade de preservar a sustentabilidade na região (SIMS, 2009). Assim, a comida pode se tornar um atrativo diferencial para os turistas, permitindo aos mesmos desfrutar de uma experiência única (SMITH, S.; COSTELLO, C., 2009).

Para o presente trabalho foram visitadas três municípios do Cariri Paraibano (Ribeira, Taperoá e Cabaceiras) que tem atividades relacionadas à caprinocultura como uma de suas principais fontes de renda. Nessas cidades foram visitados 16 estabelecimentos de alimentação localizados nos três municípios e verificou-se dos 16 estabelecimentos 12 vendiam preparações à base de bode sendo os mais encontrados a buchada de bode e o bode guisado, foi observado que ainda há pouco incentivo com relação ao desenvolvimento da gastronomia a base do bode na região, sendo a cidade de Cabaceiras a que oferece a maior variedade de preparações a base do bode. Objetivou-se então a partir do presente trabalho demonstrar o potencial do turismo gastronômico na região do cariri paraibano, propondo melhorias no que diz respeito a gastronomia a base do bode como uma oportunidade de promover uma identidade gastronômica única.

Gastronomia a Base do Bode no Cariri Paraibano

O distrito de Ribeira, situado a 14 km do centro do município de Cabaceiras atualmente tem como sua principal fonte de renda a venda de produtos de couro de cabra, a venda dos diversos artefatos confeccionados manualmente por artesãos locais se destaca em toda a região do Cariri Paraibano. Na localidade, estes profissionais, se mobilizam através da Arteza [Cooperativa dos Curtidores e Artesãos em Couro] para comercialização dos produtos e contato com entidades gestoras, como o SEBRAE (LEITE, P. L,



2015), Em Ribeira foram visitados quatro estabelecimentos alimentícios onde três deles ofertavam preparações à base de bode, nessa cidade as preparações ofertadas foram buchada de bode e bode guisado.

Já o município de Taperoá–PB o a caprinocultura se destaca na produção leiteira, nesse município é produzido queijo de cabra que tem como principal destino de venda grandes centros como São Paulo, apesar de ser produzido no cariri paraibano sua comercialização em estabelecimentos da região ainda é pouco explorada. Derivados lácteos de cabra é um produto característico da região nordeste do Brasil, possui uma alta aceitação entre os consumidores devido ao seu sabor e alto valor nutricional. (CAVALCANTE, 2007; OLIVEIRA et al., 2012). No município de Taperoá foram visitados cinco estabelecimentos alimentícios dos quais três ofereciam preparações com base na caprinocultura, foi observado a venda de bode guisado, buchada de bode e queijo de cabra, apesar da produção de queijo caprino ser uma importante atividade econômica no município apenas um dos cinco estabelecimentos alimentícios visitados na cidade ofertava o queijo de cabra como um produto de venda.

A cidade que mais se destaca quando o assunto é caprinocultura é Cabaceiras, com pouco mais que 5 mil habitantes, Cabaceiras já se transformou numa rota procurada por aqueles que buscam o contato com a natureza. O município, que fica a 199 km da capital da Paraíba, João Pessoa. Cabaceiras é um dos principais destinos turísticos no interior da Paraíba, com destaque para o fluxo de turistas estrangeiros, baseado no turismo rural e ecológico, caso do Lajedo de Pai Matheus; e no turismo cultural (SOUZA, L. A. O. V.; SILVA, M. J. V., 2016). A Festa do Bode Rei que acontece na cidade atrai mais de 50 mil visitantes durante o período da festa de acordo com o Departamento Municipal de Turismo. O festival envolve a comercialização de produtos e serviços ligados à produção dos caprinos e ovinos. Nessa cidade foram visitados sete estabelecimentos alimentícios dos quais seis ofereciam preparações à base de bode, Cabaceiras também foi o município que mais ofertou variedades de preparações preparadas com bode, foram encontrados além da tradicional buchada de bode e do bode guisado a tapioca de bode e o bode assado.



Neste contexto podemos observar que há uma pequena variedade de preparações a base de bode ofertada nos municípios visitados, sendo importante para o desenvolvimento do turismo gastronômico na região uma maior oferta de produtos diferenciado por parte dos estabelecimentos alimentícios. Tendo em vista que a culinária local é uma parte importante da identidade de um destino turístico, sendo um recurso turístico para o desenvolvimento regional (HENDERSON, 2009).

Considerações finais

É notório que a região do cariri paraibano tem um potencial de desenvolver um turismo gastronômico com base na cultura do bode, em visita a estabelecimentos alimentícios da região foi observado que doze dos dezesseis estabelecimentos visitados vendiam preparações a base de bode, porém foi encontrado poucas variedades de preparações, Sendo uma alternativa a interação entre instituições que trabalho com gastronomia na Paraíba como SEBRAE- PB, SENAC- PB e a Universidade Federal Da Paraíba trabalhar junto aos estabelecimentos alimentícios do Cariri afim de desenvolver novas receitas a base de bode para as empresas locais, visando atrair mais visitantes para a área, utilizando a comida como veículo para promover rotas de turismo gastronômico na região contribuindo progresso econômico.

Referências

CAVALCANTE, J. F. M.; ANDRADE, N. J.; FURTADO, M. M.; FERREIRA, C. L. L. F.; PINTO, C. L. O.; ELARD, Processamento do queijo coalho regional empregando leite pasteurizado e cultura láctica endógena. **Ciência e Tecnologia de Alimentos**, Campinas, v. 27(1), p. 205-214, 2007.

FAO. Food and Agricultural Organization. Faostat. Disponível em: <http://www.fao.org/waicent/portal/statistics_en.asp> Acesso em: 2 maio. 2017.

GARCÍA, V.; et al. Improvements in goat milk quality: A review. **Small Ruminant Research**, v. 121, p. 51–57, 2014.

HENDERSON, J. C. Food tourism reviewed. **British Food Journal**, v.11, n.4, p. 317-326, 2009.



LEITE, P. L. **Turismo e qualidade de vida no cariri paraibano: uma região em busca do desenvolvimento.** Dissertação. (Programa de pós-graduação em desenvolvimento regional). Universidade Estadual Da Paraíba. Campina Grande, 2015.

OLIVEIRA, E. M. G.; GARCIA, E. F.; QUEIROGA, R. C. R. E.; SOUZA, E. L. Technological , physicochemical and sensory characteristics of a Brazilian semi-hard goat cheese (coalho) with added probiotic lactic acid bacteria. **Scientia Agricola**, v. 69, n. 6, p. 370-379, 2012.

RIET-CORREA, B.; SIMÕES, S. V. D.; FILHO, J. M. P.; AZEVEDO, S. S.; MELO, D. B.; BATISTA, J. A.; NETO, E. G. M.; RIET-CORREA, F. Sistemas produtivos de caprinocultura leiteira no semiárido paraibano: caracterização, principais limitantes e avaliação de estratégias de intervenção. **Revista de Pesquisa Veterinária Brasileira**, v. 33, p. 345-352, 2013.

SILVA, H. W. DA.; GUIMARÃES, C. R. B.; OLIVEIRA, T. S. Aspectos da exploração da caprinocultura leiteira no Brasil. **Revista Brasileira de Agropecuária Sustentável (RBAS)**, v.2, n.2, p.121-125, 2012.

SIMS, R. Food, place and authenticity: local food and the sustainable tourism experience. **Journal of Sustainable Tourism**, v.17, n.3, p.321-336, 2009.

SMITH, S.; COSTELLO, C. Segmenting visitors to a culinary event: Motivations, travel behavior, and expenditures. **Journal of Hospitality Marketing & Management**, v.18, n.1, p.44- 67, 2009

SOUZA, L. A. O. V; SILVA, M. J. V. Cabaceiras – PB Como Destino De Turismo Cinematográfico: Um Estudo Sobre a Interface Entre Turismo e Cinema. **Revista Turismo: Estudos & Práticas**. v. 5, n. 2, p.186-218, 2016.