

## COZINHA BOSSA NOVA E OUTRAS MANIFESTAÇÕES CULINÁRIAS: UM OLHAR TURÍSTICO-CULTURAL SOBRE A GASTRONOMIA CARIOCA

Elga Batista da Silva

Andrea dos Anjos Silva

Flavio Henrique Gomes Borges

**RESUMO:** Os hábitos alimentares do carioca, que hoje integra a Cozinha Bossa Nova, foram influenciados por portugueses, indígenas e africanos. Esse trabalho dissertou sobre essa Cozinha e as principais manifestações culinárias do Rio de Janeiro como elementos turístico-culturais dessa cidade. Várias preparações culinárias típicas são encontradas na cidade, contendo características dessas várias influências. Adicionalmente, a cozinha carioca reúne a Baixa Gastronomia, a comida de boteco e a Cozinha de Vanguarda (muito presente na Cozinha Bossa Nova); além de tradições como a feijoada e a caranguejada, e de centros de comércio popular onde coexistem restaurantes típicos diversos, produtos de *delicatessen* e alimentos mais simples. Conclui-se que a cultura alimentar carioca, importante expoente turístico, resulta de várias influências enriquecedoras que a tornam interessante ao turista.

**Palavras-chave:** Baixa Gastronomia; Comida de Boteco; Cozinha Caiçara; Turismo Gastronômico.

**ABSTRACT:** The eating habits of Rio, which now integrates the Bossa Nova kitchen, were influenced by Portuguese, indians and Africans. This work spoke about this cuisine and major culinary events in Rio de Janeiro as a tourist and cultural elements of the city. Several typical culinary preparations are found in the city, containing characteristics of these various influences. In addition, Rio kitchen meets the Low Gastronomy, the pub food and Vanguarda Kitchen (very present in Bossa Nova Kitchen); as well as traditions like feijoada and caranguejada, and popular shopping centers where coexist various typical restaurants, delicatessen products and simpler foods. We conclude that the carioca food culture, important tourist exponent results from several enriching influences that make it interesting to tourists.

**Keywords:** Low Gastronomy; Pub Food; Caiçara Kitchen; Gastronomic Tourism.

### INTRODUÇÃO

“A gastronomia, consolidada entre as expressões culturais significativas, ganha plena relevância na virada para o século XXI, tanto em centros urbanos como áreas rurais” (PERTILE, 2011). As cidades contemplam uma diversidade de aspectos que estão diretamente relacionados ao modo de comer e à comida em si, e carregam consigo parte da história ligada à colonização da localidade e às influências culturais absorvidas ao longo do tempo (GARCIA, 1994).

O próprio processo de miscigenação, responsável por influenciar de forma marcante a cultura brasileira, também deixou seu legado na Gastronomia, difundindo características, bem como pratos típicos de outros países em várias regiões brasileiras. Assim, muitas preparações culinárias de origem internacional foram incorporadas aos cardápios nacionais, muitas vezes submetidas a adaptações necessárias em função de custo ou indisponibilidade de matérias primas específicas. Esse fato pode ser justificado pelos fluxos migratórios e também pelo perfil acolhedor do brasileiro, povo muito receptivo aos itens provenientes de outras culturas (MENDES, PERROTTA, QUINZANI, 2013).

Nesse contexto, enfatiza-se o município do Rio de Janeiro como grande local turístico, que de acordo com a Companhia de Turismo do Estado do Rio de Janeiro (TURISRIO) o crescente número de turistas que desembarca na “cidade maravilhosa” encontra uma mistura irresistível de encantos naturais, riqueza cultural e hospitalidade, associada às possibilidades de visitar cartões postais mundialmente famosos. Adicionalmente, o turista pode deliciar-se com bons pratos, aproveitar a vida noturna ou apenas apreciar a beleza dessa cidade que ainda oferece, como atração à parte, a simpatia e a cordialidade do povo carioca.

A cidade dispõe de uma culinária típica, fruto de várias influências como a mistura do galego-português, do nordestino, do árabe assim como, de outras culturas que podem ser percebidas em hábitos que vão desde as tradicionais feijoadas de sexta-feira, oriundas da cultura negra proveniente dos povos africanos; até a influência europeia, como a culinária alemã e a francesa, que foram deixando rastros pela cidade ao longo de sua história. Tudo isso somado à atmosfera boêmia que a cidade do Rio de Janeiro oferece através da diferenciada cultura de botequim e de balcão, caracterizados pela forma descontraída e simples que o carioca tem para comer e beber, sem qualquer necessidade de requintes ou de formalidades.

Esses hábitos descompromissados são percebidos cotidianamente na cultura do povo carioca, constituindo um diferencial que pode ser compreendido como um atrativo turístico. Por definição, um atrativo turístico é o composto de “locais, objetos, equipamentos, pessoas, fenômenos, eventos ou manifestações que motivam o deslocamento de pessoas para conhecê-los, podendo ser naturais, culturais, atividades econômicas, eventos programados” (BRASIL, 2007).

Segundo Valls (2006) esses atrativos são os “elementos base que desencadeiam o processo turístico”, determinando o Rio de Janeiro como um dos principais destinos turísticos do nosso país, composto “de produtos turísticos, os quais, por sua vez, se estruturam a partir dos recursos ou atrativos existentes no lugar”.

A atividade turística no Brasil contribui para uma maior demanda pelas tradições locais, entre as quais está inserida a atividade culinária. Assim sendo, admite-se que a comida típica regional não é apenas um atrativo, mas também um produto turístico (MORAIS, 2012). Nesse contexto, a compreensão dos hábitos alimentares faz da comida típica de uma região uma verdadeira representação de suas tradições, despertando um sentimento de apropriação, que faz com que a comida adquira as características e influências de seu país de origem (REINHARDT, 2007).

O objetivo do trabalho foi dissertar sobre a Cozinha Bossa Nova e as principais manifestações culinárias do Rio de Janeiro como elementos turístico-culturais dessa cidade.

## **METODOLOGIA**

Para elaboração do trabalho, que consistiu em uma revisão bibliográfica isenta de realização de quaisquer levantamentos em campo, foram consultados artigos científicos, artigos de revistas não acadêmicas, livros, revistas e trabalhos de anais de congressos publicados até 2016, em português.

Para a busca de referências *online* foram usados os seguintes termos de indexação: cozinha bossa nova, cozinha carioca, cozinha de vanguarda, comida de boteco, baixa gastronomia.

## **DESENVOLVIMENTO**

### **Influências na culinária carioca**

A vinda da Família Real para o Rio de Janeiro em 1808, bem como o seu longo período de permanência no Estado, teve papel decisivo na identidade culinária carioca. Esse fato pode ser constatado quando é observada a presença de pratos de origem portuguesa que figuram em muitos cardápios da cidade, em especial aqueles que contêm o bacalhau preparado de várias maneiras (incluindo o famoso bolinho, originalmente chamado de pastel em Portugal), o caldo verde, as iscas de fígado e os doces a base de ovos (SENAC, 2011).

A Corte portuguesa inicialmente manteve os hábitos e referências dos parisienses, no que diz respeito aos serviços de cardápios, transformando os hábitos europeus em reproduções características dominantes no Brasil, adaptadas à disponibilidade das matérias primas locais, uma atividade que possibilitou a ocorrência de diversas trocas de experiências culinárias.

Segundo Luís Edmundo (1956) uma das fontes primárias percebida como indicação da presença desses hábitos na cidade do Rio de Janeiro, podem ser observados através da leitura comum de textos gastronômicos que evidenciavam a imitação dos textos franceses, como a “Arte de Cozinha” (1680), de Domingos Rodrigues, *chef* de cozinha de D. Pedro II, e ainda “Cozinheiro Moderno”, de Lucas Rigaud (1780). Essas obras apontavam ensinamentos da culinária francesa em Portugal, e, conseqüentemente, colaboravam para a formação da cozinha carioca.

No entanto, a mesa da Corte era diferenciada da mesa da cidade do Rio de Janeiro, mas como a sociedade carioca era extremamente estratificada e dividida, as duas formas de hábitos alimentares se relacionam de maneira aberta para trocas, e incorporam certos hábitos e costumes da mesa da realeza portuguesa e também da mesa de influência africana. Entretanto, é importante ressaltar que grande parte da manutenção desse fluxo de cultura alimentar foi feito pelos escravos, tornando possível afirmar que a constituição da culinária carioca teve sua origem nos hábitos culturais dos grupos étnicos que se misturaram pela cidade (ALEIXO, BARTHOLO, 2015).

A disponibilidade para essas adaptações na gastronomia foi fundamental para possibilitar que se constituísse uma nova dimensão culinária, que combinava comida indígena, africana e portuguesa, propiciando a criação de técnicas e modos de produção exclusivos na nova terra. A cozinha carioca que nasce a partir da Corte

é um trabalho português de aculturação compulsória, utilizando as influências parisienses associadas às indígenas e aos recursos africanos aclimatados. A ampliação da rede de interdependência das pessoas que formavam a Corte possibilitou a construção de uma identidade culinária própria, pois as trocas com as demais camadas sociais transformavam os costumes de todos, porque as trocas se realizaram através de uma via de mão dupla (CASCUDO, 2011).

Câmara Cascudo (2011) também afirmou que os viajantes estrangeiros que visitavam o Brasil experimentando essas novas configurações gastronômicas mencionam o feijão como um item essencial e típico prato nacional, inseparável da farinha de mandioca à mesa. Adicionalmente, destacavam que não há prato mais brasileiro que o feijão preto com carne seca e a referida farinha, prato fundamental das refeições até nas classes mais abastadas.

Acredita-se que o feijão preto tenha sido introduzido por alguma escrava na cozinha de sua senhora, como alternativa substitutiva no preparo do cozido de feijão branco, prato muito apreciado pelos portugueses que era preparado com chouriço e carnes de porco salgadas, assim originando a feijoada, prato de referência nacional que na cidade do Rio de Janeiro é servida desde os botequins até os restaurantes dos grandes hotéis (FERNANDES, 2000).

Os indígenas, como os africanos, influenciaram os hábitos alimentares de maneiras distintas, pois não cozinhavam os alimentos em conjunto, apenas feijão ou apenas milho. Esses pratos sempre estavam acompanhados de misturas como carnes que seriam preparadas em outro recipiente. Outro aspecto interessante sobre o uso das práticas alimentares indígenas na cultura carioca se refere à forma de ingerir os alimentos, esta incorporada pelos colonizadores, pois mesmo nas casas abastadas, mesas, *buffet* e aparadores não eram muito comuns e a comida era servida sobre esteiras indígenas colocadas no chão, com a cuia de farinha ao centro. Cada comensal recebia um prato de barro, comendo com as mãos aos bocados (SILVA, 2005), este um hábito ainda presente na cultura da Região Nordeste do Brasil, passado de geração em geração, sendo comum a criança nordestina ser alimentada dessa forma por seus cuidadores.

A formação da cultura gastronômica carioca sob um aspecto adicional envolve os Estados Unidos da América (EUA) quando em 1850 as relações com

esse país tornaram-se mais intensas, devido à abertura dos portos as nações amigas, possibilitando que os costumes americanos entrassem no Rio de Janeiro e em todo o Brasil dando início a mudanças na forma de se referir às maneiras de mesa. Por exemplo, batizaram de “à americana” usos nacionais antigos e comuns, como o chamado “jantar à americana” que consistia no que também se chamou de “ceia volante”, em que cada um contribuía com um prato e se servia à vontade e sem lugar marcado (CASCUDO, 2011).

Nesse processo de trocas houve a manutenção da singularidade de cada uma dessas culturas alimentares que devido aos diferentes encontros, ampliaram suas influências através da reunião desses diferentes traços essenciais, resultando na construção de uma alimentação peculiar ocasionando a naturalização de todas as culturas alimentares, seja por uma simples acomodação aos ingredientes locais, seja pelo intercâmbio e até, em certa medida, pela improvisação. Assim, a culinária carioca passou a ter expressivamente uma característica mais do local do que a dependência de influências importadas, sendo sempre o produto da convergência dessas culturas e não somente o resultado de um único elemento determinante (ALEIXO, BARTHOLO, 2015).

Dessa forma, os hábitos alimentares que se constituíram sob diversas influências na cidade do Rio de Janeiro foram associados aos estabelecimentos de consumo de petiscos, iguarias e bebidas, oriundos dos armazéns portugueses que reproduziam a cultura europeia das tabernas no século XIX, originando bares e botequins que se tornaram espaços de sociabilidade típicos da cultura carioca (MENEZES, 2003).

O boteco é uma das mais fortes instituições nacionais, como o samba e o futebol, sendo também o que mais se aproxima do que seja um bar. Também chamados carinhosamente de “sujinhos” ou “pé sujos”, esses redutos não se entregam a modismos, mas nunca saem da moda. Se a França tem seus cafés, a Inglaterra, seus *pubs* e a Itália, suas cantinas, o Brasil tem seus botecos (REVISTA METRÓPOLE, 2016).

## Baixa Gastronomia e Comida de Boteco

O termo baixa gastronomia, que a princípio pode evocar a uma expressão depreciativa, tem sido empregado para descrever (sem intenção pejorativa) a comida popular que, embora despretensiosa, alia elementos da culinária clássica e pode ser citada como uma das vertentes da Cozinha Bossa Nova.

Segundo Cappi (2012) a baixa gastronomia concentra seu interesse nas categorias sociais tidas como “inferiores”, e envolve tanto a comida caseira quanto a comida de botequim, tendo como base a *slow food* e a *comfort food*; além de características diversas acerca de muitas etnias, culturas e religião.

Com o incremento da urbanização ocorrido no século XX ocorreu um aumento no nível de exigência do paladar do cliente atendido em restaurantes, o que pode ter estimulado o sucesso de bares e botecos, com seus pratos fartos feitos para suprir as necessidades energéticas de indivíduos provenientes de camadas mais populares (SENAC, 2011).

No Rio de Janeiro, o termo “comida de boteco” assumiu um *status* tão marcante na cultura alimentar que hoje a cidade integra um famoso circuito gastronômico que acontece anualmente nesse município, denominado Comida di Buteco, originado em Belo Horizonte em Minas Gerais (1999), concurso que enaltece a cozinha de raiz brasileira e ocorre também em outras 20 cidades do país desde 2008. Esse concurso consiste em resgatar os botecos autênticos, aqueles que adquiriram um valor especial para seus frequentadores, com a missão de proporcionar a transformação de vidas através da valorização da cozinha de raiz desenvolvendo um importante papel de fomento cultural em cada região, manifestada por meio da valorização de seus cardápios associando comida de qualidade, ambiente democrático e descontração. A notoriedade desse concurso é tamanha que em 2007 o mesmo foi citado pelo aclamado jornal *The New York Times* (COMIDA DI BUTECO, 2016).

Em 2015, possivelmente impulsionado pelo modismo de valorização de hábitos alimentares e estilo de vida saudáveis entre os cariocas, o evento teve como tema a obrigatoriedade da presença de frutas nas preparações culinárias que integraram a lista de opções.

Outro fenômeno do setor de alimentação que também representa a cultura alimentar do carioca é a comida de rua (*street food*). Segundo Pertile (2011), citando a Organização das Nações Unidas para a Agricultura e Alimentação (FAO), esse tipo de comida representa o conjunto de alimentos e bebidas preparados ou vendidos por ambulantes, especialmente nas ruas ou lugares públicos, sendo muito procurados não apenas por turistas interessados em degustar iguarias populares a preços justos, mas também por estudantes e/ou trabalhadores que percorrem consideráveis distâncias para o exercício de suas rotinas. Por outro lado, apesar da relevância da comida de rua para a cultura carioca, cabe ressaltar que esse fenômeno não é exclusivo do Rio de Janeiro, visto que o mesmo pode ser observado com frequência em muitas outras cidades.

Ainda no cenário da Baixa Gastronomia torna-se relevante também citar as ocasiões inerentes a esse conceito que são correlatas à cultura carioca, a saber: as feijoadas servidas nos ensaios realizados nas tradicionais quadras das escolas de samba, as reuniões entre familiares e amigos para preparar e consumir caranguejadas e, num contexto mais contemporâneo, os eventos de *food trucks* (tendência importada de Nova Iorque para vários países), nos quais embora existam pratos estilo *fusion food* o cenário é típico de comida de rua, despojada e com preços mais convidativos dos observados em restaurantes diversos.

Com relação à feijoada, esta é citada em publicações brasileiras desde o século XIX. Esse prato é, em especial na concepção dos turistas, uma preparação culinária emblemática do Brasil, também derivada de um típico prato português (das Beiras e do Alto Douro), o cozido, este elaborado com todas as partes do porco e feijão branco. Um erro histórico envolve a origem da feijoada: a de que esta teria sido criada por escravos como uma maneira de aproveitar partes do suíno dispensadas pelos senhores e enviadas às senzalas. Aqui, o prato herdado dos colonizadores ganhou cor com a utilização de feijões como preto e mulatinho e perdeu as hortaliças presentes no cozido português. Foi no Rio de Janeiro que a feijoada “ganhou” o feijão preto, possivelmente como substituto do branco no cozido; sendo a partir daí citada por muitos como “feijoada carioca”. Trata-se de comida socializadora, visto que ninguém prepara uma feijoada para consumo individual (MORAES, 2012).



Com relação a essa valorização da comida mais simples, de rua, torna-se relevante citar a fala do *chef* Pedro Pecego, que afirma que após a *nouvelle cuisine* (década de 1970) e da cozinha molecular (anos 1990) a próxima etapa da gastronomia será um movimento de retorno aos sabores caseiros, aliado a uma valorização dos produtores mais próximos, bem como aos produtos regionais (SENAC, 2011).

### **Conceitos de Cozinha Bossa Nova**

Cozinha Bossa Nova é um termo originado nos anos recentes, nascido como moderna expressão gastronômica do Rio de Janeiro. Destaca-se que o mesmo trata-se apenas de uma manifestação da cultura alimentara carioca, tão rica em suas vertentes que englobam desde a Baixa até a Alta Gastronomia.

Um dos fenômenos, senão o principal, a influenciar o movimento Cozinha Bossa Nova foi a chegada de cozinheiros estrangeiros ao Brasil, com formação profissional em gastronomia, com ideias inovadoras quando até então no país o panorama culinário era representado por cozinheiros de pouca formação cultural que na maior parte das vezes reproduziam conceitos clássicos de cozinhas internacionais em seus pratos. Naturalmente os novos *chefs* se interessaram tanto pelas receitas quanto pelas matérias primas nacionais, fato facilmente justificado pela riqueza brasileira nesses dois quesitos (PRAZERES DA MESA, 2010).

O termo Cozinha Bossa Nova é uma alusão a esse famoso estilo musical resultante de um mix entre o samba (feito por músicos do povo) e o *jazz* (estilo internacional); assim sendo essa Cozinha é fruto das tradições populares brasileiras (ingredientes e receitas) associadas às técnicas e visão internacionais (como a vanguarda espanhola e a tradição francesa). Nesse cenário cita-se colocação do renomado *chef* espanhol Ferran Adrià, doutor *Honoris Causa* em Tecnologia de Alimentos pela Universidade de Valencia, quando menciona que o Brasil tem potencial se tornar uma cozinha importante no mundo (PRAZERES DA MESA, 2010).

De acordo com Josimar Melo, na Cozinha Bossa Nova existe “uma nova geração de *chefs* não se limita a copiar as influências estrangeiras; em lugar disso,

eles estão aplicando técnicas europeias aos ingredientes brasileiros” (MORI, 2013). Assim, percebe-se essa Cozinha como um espaço democrático, no qual influências diversas “convivem” de maneira pacífica na construção de um conceito rico e sem barreiras culturais.

Na atualidade, *chefs* como Claude Troigros, Felipe Bronze e Roberta Sudbrack são alguns profissionais desse segmento que têm recebido notoriedade no cenário da Cozinha Bossa Nova no Rio de Janeiro, comandando restaurantes famosos. Nos cardápios desses estabelecimentos são encontrados elementos de *fusion food* (característica alinhada às próprias influências anteriormente citadas) associadas a elementos modernos da Gastronomia.

Como exemplo desses elementos cita-se a Gastronomia Molecular, que nos anos recentes também tem recebido destaque como parte desse cenário a Cozinha de Vanguarda. Esse tipo de cozinha reúne características de comida de boteco, cozinhas internacionais e gastronomia molecular, que se torna mais inclusiva e acessível, com uma visão que reflete a ânsia de questionar o passado, projetando-se numa dimensão paralela, construindo um espaço onde a liberdade de expressão impera como código único. “A vanguarda tem um ponto de partida, mas não se limita ao âmbito local e à internacionalidade. O *chef* de vanguarda trata o *menu* como uma narrativa a ser contada, e quer alimentar corpo e alma. É, acima de tudo, um contador de histórias”. Adicionalmente, ingredientes como brasileiros também são valorizados na Cozinha de Vanguarda, como cajus, maracujás, açais, melancias, jabuticabas, taperabás, tapiocas e peixes nativos, tratados como ingredientes de alto valor (BRONZE, 2012).

Nesse cenário de ascensão da Bossa Nova, em maio de 2014 aconteceu em uma instituição de ensino superior situada no bairro de Bonsucesso (Zona Norte do município do Rio de Janeiro) e no Morro do Adeus (situado no Complexo do Alemão, localidade de assimetrias sociais) o evento gastronômico Mesa Rio, promovido pela Revista Prazeres da Mesa, e teve como tema a Comida Bossa Nova e reuniu, entre outros, alguns dos *chefs* supracitados.

Nesse evento, que ocorreu durante dois dias, inicialmente foram ressaltadas as influências da cozinha carioca, bem como a contribuição dos *chefs* que, no comando dos setores de Alimentos & Bebidas de grandes hotéis da cidade,

agregaram suas culturas à formação da Cozinha Bossa Nova. No segundo dia do evento, ocorreu uma feira de produtos gastronômicos e preparações culinárias no Morro do Adeus, quando literalmente a gastronomia subiu o morro, alcançando uma área urbana de comunidades carentes, como parte do projeto social Gastromotiva, que capacita indivíduos em várias cidades brasileiras.

Destaca-se que a gastronomia carioca não está resumida ao eixo Zona Sul (bairros de Copacabana, Cosme Velho, Leme, Ipanema, Botafogo, Flamengo, Gávea, Glória, Catete, Laranjeiras, Humaitá, Jardim Botânico, Lagoa, Leblon, Urca, Vidigal, Rocinha e São Conrado) e centro da cidade, pois existem outras importantes localidades também voltadas ao turismo gastronômico. Como exemplo dessa afirmativa cita-se o Mercado Municipal do Rio de Janeiro, denominação dada à Cadeg (Centro de Abastecimento do Estado da Guanabara) em 2012 (ano do aniversário de 50 anos desse mercado) situado no bairro de Benfica (Zona Norte) que reúne restaurantes cujo foco é principalmente a Cozinha Portuguesa, com grande oferta de preparações culinárias a base de bacalhau e doces típicos, em especial aqueles a base de ovos. Além disso, na Cadeg também são encontradas lojas com grande diversidade de gêneros alimentícios, além de vinhos finos e cervejas *gourmet*.

Outro exemplo de local turístico gastronômico no Rio de Janeiro é o Centro Municipal Luiz Gonzaga de Tradições Nordestinas, mais conhecido como feira de São Cristóvão, conformação original desse centro de cultura e comércio. Nesse Centro são encontrados, além de música e muitos produtos típicos do Nordeste como roupas e artesanato. Além disso, preparações culinárias, bebidas e outros produtos alimentícios (como polpas de frutas, doces em geral e sorvetes) de vários Estados dessa região podem ser consumidos em estabelecimentos de decoração simples, porções fartas e preços muito acessíveis. Assim como na Cadeg, nesse local existem também lojas de produtos típicos, incluindo açougues e mercearias.

Citam-se ainda os bairros de Barra de Guaratiba e Pedra de Guaratiba (Zona Oeste), situados em proximidades de regiões de praia e mangue, onde é possível encontrar uma variedade de restaurantes com influência de cozinha caiçara. Segundo Luderer (2012) este tipo de cozinha desenvolveu-se entre o litoral paranaense e o sul fluminense, que engloba a cultura indígena (predominante),

africana e também hábitos de portugueses e outros povos europeus que se fixaram nessas regiões; e tem como base os ingredientes provenientes da pesca e da serra (“mar e serra”), como caça, raízes e vegetais nativos. Também é denominada etnogastronomia caiçara, e representa um contraponto da chamada alta gastronomia no Brasil certa valorização da cultura alimentar europeia (GONÇALVES, GONÇALVES JÚNIOR, 2011).

## CONCLUSÃO

A cidade do Rio de Janeiro possui muitas regiões para o turismo gastronômico, que abrangem todas as zonas da cidade. Nessas, é possível encontrar uma considerável diversidade de cozinhas e hábitos alimentares típicos, influenciados não somente por aspectos geográficos (como é o caso da cozinha caiçara na Zona Oeste, próxima à praia e ao mangue), mas também por aspectos históricos e culturais, ressaltando o caráter cosmopolita desse município; um verdadeiro atrativo turístico.

## REFERÊNCIAS

ALEIXO, M. O.; BARTOLO, R. Tradições Culturais e Gastronomia Carioca. **Acervo – Revista do Arquivo Nacional**, 2015, v.28, n.1, p.74-76.

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

BRONZE, F. **Cozinha Brasileira de Vanguarda**. 1ed. Editora Sextante, 2012, p. 248.

CASCUDO, L. C. **História da Alimentação no Brasil**. 4.ed., São Paulo: Global, 2011.

CAPPI, E. O. G. **Baixa Gastronomia: Uma Ciência em Alta**. Conexão, 2012, p.1-13.

COMIDA DI BUTECO. **História: 17 anos de Butecos no Brasil**. Disponível em: <<http://www.comidadibuteco.com.br/historia/>>. Acesso em: 25 abr. 2016.

EDMUNDO, L. **Rio de Janeiro no Tempo dos Vice-reis**. 4.ed. Vol. 3. Rio de Janeiro: Conquista, 1956.

FERNADES, C. **Viagem Gastronômica através do Brasil**. 3.ed. São Paulo: Editora SENAC, 2002.

GARCIA, R. W. D. Representações Sociais da Comida no Meio Urbano: Algumas Considerações sobre o Estudo dos Aspectos Simbólicos da Alimentação. **Revista Cadernos de Debate**, 1994, v.2, p.12-40.

GONÇALVES, T. F. C.; GONÇALVES JÚNIOR, L. Etnogastronomia Caiçara: A Cultura Alimentar da Comunidade de Praia Mansa – Ilhabela. In: **Anais do I Seminário Internacional de Representações Sociais, Subjetividade e Representações**. Curitiba/PR, 2011.

LUDERER, C. Um Chef de Cozinha Caiçara: A mestiçagem Presente na Gastronomia de Luxo. **UNISANTA Humanitas**, 2012, v.1, n.1, p.42 -54.

MENDES, B. C.; PERROTTA, R. C. C.; QUINZANI, S. S. P. A Miscigenação na Gastronomia do Brasil. In: **Anais do I Congresso Internacional de Gastronomia – Mesa Tendências**. São Paulo/SP, 2013.

MENEZES, W. C. O Punga Saiu do Entulho: O Pequeno Comércio do Rio de Janeiro às Vésperas da Reforma Pereira Passos. **Revista Rio de Janeiro**, 2003, n.10, p.77-109.

MORAES, G. Feijoada, Um Cardápio Completo. **Bio – Nutrição e Saúde**, 2012, ano 6, n.16, p.16-20.

MORAIS, L. P. Sabores de Viagem: As Culinárias Regionais nos Guias Turísticos entre 1966 e 1983. **Revista Rosa dos Ventos**, 2012, v.4, n.3, p.317-334.

MORI, M. **Cozinha Bossa Nova**. 2013. Disponível em: <<http://www.icouldkillfor dessert.com.br/novidades-gastronomicas/cozinha-bossa-nova/>>. Acesso em: 28 abr. 2016.

PERTILE, K. Comida de Rua: Relações Históricas e Conceituais. **Revista Rosa dos Ventos**, 2013, v.5, n.2, p.301-310.

PRAZERES DA MESA. Cozinha Bossa Nova. 2010. Disponível em: <<http://prazeresdamesa.uol.com.br/colunas/cozinha-bossa-nova/>>. Acesso em: 28 mar. 2016.

REVISTA METRÓPOLE. - **Correio Popular** - RAC.htm. Acesso em: 5 abr. 2016.

REINHARDT, J. C. **Dize-me o que comes e te direi quem és**. 2007. Tese. Programa de Pós Graduação em História. Faculdade de Ciências, Letras e Artes. Universidade Federal do Paraná, 2007. 204f.



**SENAC. Sou Cozinheiro – Técnicas, Tendências e Informações sobre Aperfeiçoamento Profissional.** Editora Senac Nacional, 2011, p. 142.

**SILVA, P. P. Farinha, Feijão e Carne Seca: Um Tripé Culinário no Brasil Colonial.** São Paulo: Senac, 2005.

**VALLS, J. F. Gestão Integral de Destinos Turísticos Sustentáveis.** Rio de Janeiro: Editora FGV, 2006.