



Fórum Internacional de Turismo do Iguassu

A reinvenção da alta gastronomia pela valorização da cultura local: desafios e perspectivas do turismo gastronômico em João Pessoa-PB

Resumo: A alta gastronomia é normalmente ligada ao requinte, à aplicação de técnicas clássicas e ao alto custo dos pratos, feitos com ingredientes raros e caros. Todavia, a alta gastronomia atualmente, vem passando por um processo de reinvenção que tem tornado a valorização dos ingredientes e das culturas locais os principais aspectos a serem considerados. Através de uma abordagem qualitativa, o trabalho pretende demonstrar a importância da gastronomia como meio essencial para promover a revitalização da cultura e das particularidades locais para promover o desenvolvimento. No caso da cidade de João Pessoa, capital do Estado da Paraíba, vários chefes têm reinventado o que é alta gastronomia a partir da valorização dos ingredientes locais. Isto tem feito com que o turismo gastronômico seja impulsionado e consiga encontrar sua relevância no mercado nacional.

Palavras-chave: Alta-gastronomia; Cultura local; Turismo gastronômico; João Pessoa-PB.

Abstract: Haute cuisine is generally linked to finesse, the application of classic techniques and high value of meals, made with rare and expensive ingredients. However, nowadays, the haute cuisine has been changing and started to appreciate local culture and ingredients. Through a qualitative approach, this project intends to demonstrate the importance of a revitalization of the local culture to promote the development. In Joao Pessoa, capital city of Paraiba, many chefs have been reinvented the meaning of haute cuisine with appreciation of local ingredients. This change is responsible for the improvement of gastronomic tourism and increases its relevance of nationwide market.

Key-Words: Haute cuisine; Local culture; Gastronomic tourism; Joao Pessoa-PB.

Introdução

Quando se pensa em alta gastronomia, é quase instintivo pensar em pratos requintados, feitos com ingredientes raros e caros, restaurantes luxuosos e com preços muito altos. Por essa compreensão, a alta gastronomia é uma atividade divisora de classes, pois apenas tem acesso os que detêm alto poder aquisitivo. Através de uma abordagem qualitativa, o trabalho pretende demonstrar a importância da gastronomia como meio essencial para promover a revitalização da cultura e das particularidades locais para promover o desenvolvimento.

Nos últimos anos, todavia, a alta gastronomia, no seu sentido clássico e classista, vem perdendo espaço para uma cozinha mais acessível e regional, na qual a compreensão da própria gastronomia se reinventa. Dessa forma, a ideia de uma gastronomia classista passa a ser desconstruída, levando em consideração os valores das pessoas e a sua relação com o ato de se alimentar.

É por essa razão, que nas palavras de Freixa e Chaves (2013, p. 20), a gastronomia se expressa “por meio dos hábitos alimentares de cada povo, legado que passa de geração em geração”. Assim, o ato de comer e o interesse pelo preparo dos alimentos tem



Fórum Internacional de Turismo do Iguassu

tornado a gastronomia cada vez mais popular e isso se deve ao aumento significativo de programas de culinária na televisão aberta, os quais proporcionam ao público em geral maior acessibilidade e conhecimento sobre ingredientes, cultura e a própria gastronomia. O processo de popularização da gastronomia, aliado à tendência de valorização do ingrediente local, transforma a alta gastronomia, antes destinada aos ricos, em manifestação cultural e regional, mais acessível, permitindo que aquela culinária regional, antes desvalorizada passe a se tornar o centro de um processo de autorreconhecimento dos povos e gerado a procura por turistas.

Turismo gastronômico e o papel da culinária regional para valorização da cultura do povo paraibano

O turismo gastronômico sempre atraiu muitos apreciadores de boa comida ainda mais se acompanhada de uma dose de história e cultura. Conhecer um lugar a partir das suas referências gastronômicas é comum em países europeus como Itália e França, pois estes deixaram legados históricos gastronômicos e são considerados o berço da gastronomia moderna (PECCINI, 2013, p. 207). Logo, é fácil encontrar turistas e amantes da culinária clássica imersos nesses lugares.

No Brasil, a realidade é bem diferente. A começar que, pelo ponto de vista do sociólogo Carlos Aberto Dória (ORLANDI, 2016), toda a história da culinária brasileira é contada pelo ponto de vista do colonizador e os ingredientes que de fato formam a identidade culinária desse lugar – milho e mandioca - são enxergados como comida de pobre de modo que, a elite brasileira, desde o começo do século XIX adere ao estilo francês de se alimentar e ignora a base alimentar indígena do País. Desse modo, o Brasil, historicamente, se omite de valorizar a matéria-prima, as preparações, as localidades que oferecem riqueza gastronômica local e a cultura do seu próprio povo. Consequentemente, poucas regiões do país são beneficiadas pelo turismo voltado para a gastronomia. Todavia, esse processo de negligência cultural tem se modificado ao longo dos anos.

As dificuldades sociais e a desvalorização da cultura local, no Brasil, atingem muitas regiões e isso não é diferente no Nordeste do país. No litoral da Paraíba, na cidade de João Pessoa, tal realidade histórico-cultural é refletida e representada. O lugar foi, por



Fórum Internacional de Turismo do Iguassu

muitos anos, ignorado como destino do turismo gastronômico e isso se deve à construção histórico-social do país e também da cidade, que desde o seu surgimento foi comandada pelo coronelismo dos grandes fazendeiros produtores de açúcar da região. A cultura oligárquica e centralizada na figura dos coronéis teve como consequência um olhar sempre para fora, enaltecendo as influências, a gastronomia e a cultura do exterior ou de outras regiões do Brasil. Tal aspecto foi determinante no processo de surgimento de restaurantes com alto padrão de técnicas e qualidade, preços altos e poucos clientes, especialmente em momentos como o atual de crise econômica. Apreciar a alta gastronomia, por sua vez, não cabia no orçamento, muito embora, fosse objeto do desejo de todos, especialmente quando se falava em culinária europeia.

Reinventar o que é alta gastronomia é o primeiro passo para torná-la acessível. Valorizar os ingredientes locais barateia todo o processo, assim como torna visível para a população que o regional é a alta gastronomia do momento. A recuperação dos valores e insumos locais permite que aquilo que era caro e inalcançável se torne algo da ordem do dia, possível e também fonte de renda para as pessoas da localidade.

Em João Pessoa, na Paraíba, por exemplo, alguns chefes e proprietários de restaurantes vêm se adequando ao novo modelo de alta gastronomia trazendo elementos que são de uso comum da maioria das pessoas da localidade. A esse processo de valorização da gastronomia local são aplicadas, técnicas culinárias e de empratamento que dão aos ingredientes um aspecto de requinte e que os tornam verdadeiras obras de arte da gastronomia. E é nesse sentido que a gastronomia se enquadra como parte da arte local, a qual é definida como “a atividade humana ligada a manifestações de ordem estética, feita por artistas a partir de percepção, emoções e ideias, com o objetivo de estimular esse interesse de consciência em um ou mais espectadores, e cada obra de arte possui um significado único e diferente”. Gastronomia é arte e tornar os alimentos regionais em alta gastronomia é tornar nobre a cultura local.

Alguns chefs na Capital paraibana vêm se adequando ao novo modelo de alta gastronomia. O resgate de receitas tradicionais passou a ser a aposta de Ana Clores. Na Anita Pâtisserie, a fusão entre a confeitaria francesa agregada aos sabores locais foi necessária para atender aos desejos dos clientes. Entre os 122 sabores de *macarons*, os que têm maior comercialização detêm os sabores de frutas e especiarias típicas paraibanas. A dupla Izadora Evelin e Adriana Miranda, com o Aí Cozinha Criativa



Fórum Internacional de Turismo do Iguassu

selecionam sabores e técnicas locais para atender a demanda. Um dos pratos que as duas oferecem é a carne de porco de sol, comumente encontrada no interior do estado.

Dentro desta proposta de revitalização da gastronomia local, num patamar de requinte, o chef Onildo Rocha desenvolve através do seu restaurante Cozinha Roccia, uma parceria com produtores locais em diversos aspectos: são utilizados produtos da agricultura local, com a valorização dos produtores e também das ceramistas que fornecem a louça usada no restaurante. A proposta é valorizar a cultura local, colocando-a em destaque no patamar nacional, provocando um movimento de deslocamento de pessoas de todo o país até João Pessoa, capital paraibana, para experimentar as tipicidades do litoral e do interior do Estado.

Muito além de promover o turismo gastronômico na região, essa proposta de enaltecimento da cultura local, permite uma reorientação quanto aos hábitos alimentares dos próprios moradores. Quando se fala em sair para comer fora em um bom restaurante, se espera encontrar uma culinária diferente do que se está acostumado a comer diariamente. Essa é uma inquietação do próprio chef Onildo (2018), quando interpelado sobre o hábito dos paraibanos, se ele estaria ensinando seu próprio povo a comer sua comida. Não deixa de ser parcialmente verdade, ao reinventar receitas, aplicando técnicas clássicas em ingredientes locais tradicionais, o processo de construção social e cultural que fortalece a gastronomia local acaba por transformar a forma como as pessoas veem sua comida. É isso o que os chefes pessoenses vêm fazendo, transformando a comida que o povo paraibano consome em casa em algo completamente novo e recheado de técnicas, porém sem perder a essência e tentando estabelecer um valor justo para que essa possibilidade não se limite apenas uma classe social, fazendo com que pessoas que antes não eram contempladas por esse tipo de gastronomia passem a consumi-la, isto é, faz com que o comércio gastronômico seja impulsionado e consiga encontrar sua relevância no mercado nacional, tornando-o atrativo para pessoas de diversos lugares, causando impacto no turismo local.

Conclusão

No cenário atual do Brasil, marcado pela crise econômica, muitos dizem ser uma ótima oportunidade para se reinventar e criar coisas novas no que diz respeito a diferentes modelos de gastronomia e alimentação. No entanto, a tentativa de sobreviver diante a



Fórum Internacional de Turismo do Iguassu

essa recessão se diversifica em diferentes formas. Existe quem acredite que a inovação seja o caminho, porém, nessa realidade, é de se esperar uma redução da saída de pessoas para comer em restaurantes, por isso, na hora de escolherem a qual ir, irão preferir os que transmitam maior segurança, para gastar seu dinheiro em algo que não irão se arrepender. Por isso, é importante a consciência de inovar com parcimônia, porque além da falta de clientes, os donos de restaurante também precisam lidar com sua concorrência, a qual está na mesma situação de reinvenção e tentativa de sobrevivência e muitas vezes pensando nas mesmas alternativas para se manter no mercado.

Referências

DÓRIA, Carlos ALBERTO. Herança metropolitana. **Formação da Culinária Brasileira**. 1. Ed. 2. Reimp. São Paulo: TRÊS ESTRELAS, 2014.

CARIELLO, GABRIEL. **Sabores regionais e alta gastronomia dão o tom do cardápio turístico de João Pessoa**. O globo. João Pessoa, 20 nov. 2014. Disponível em: <<https://oglobo.globo.com/boa-viagem/sabores-regionais-alta-gastronomia-dao-tom-do-cardapio-turistico-de-joao-pessoa-14602804>>. Acesso em: 30 abr. 2018.

Mapa da cachaça e Ministério da Cultura. Identidade gastronômica brasileira: entrevista ao Doutor em História Ricardo Frota de Albuquerque Maranhão. 15 maio. 2014. Disponível em: <http://www.mapadacachaca.com.br/artigos/identidade-gastronomica-brasileira-ricardo-maranhao/>>. Acesso em 30 abr. 2018.

FREIXA, Dolores.CHAVES, Gutta. **Gastronomia no Brasil e no mundo**. 2. Ed. 3 reimp. Rio de Janeiro: SENAC, 2013.

ORLANDI, Ana Paula. **A história da culinária a partir do ponto de vista do colonizador: entrevista ao sociólogo Carlos Alberto Dória**. Goethe-Institut Brasilien. Dez. 2016. Disponível em: <<https://www.goethe.de/ins/br/pt/kul/fok/kui/20878300.html>>. Acesso em: 30 abr. 2018.

PECCINI, Rosana. **A gastronomia e o turismo**. Revista Rosa dos Ventos. 5(2) 206-217, abril-jun, 2013. Disponível em: <http://ucs.br/etc/revistas/index.php/rosadosventos/article/viewFile/1734/pdf_114>. Acesso em: 30 abr. 2018.