

A gastronomia como agente de desenvolvimento regional nos estados do Pará e Tocantins

Gastronomy promoting regional development in the states of Pará and Tocantins

Luana de Sousa Oliveira¹, Hellen Christina de Almeida Kato²

¹Instituto Federal do Tocantins

Coordenação da Área de Gestão e Negócios – Mestrado em Turismo e Hotelaria

luana@ifto.edu.br

² Embrapa Pesca e Aquicultura

Transferência de Tecnologia – Mestrado em Ciência e Tecnologia dos Alimentos

hellen.almeida@embrapa.br

Resumo. O presente artigo visa mostrar a gastronomia como um agente do desenvolvimento regional a partir da realização de atividades como a comercialização de produtos tradicionais e gourmets, turismo gastronômico, festival gastronômico e empreendimentos de alimentos e bebidas evidenciando os benefícios materiais e imateriais que estas práticas podem trazer. Foi realizada uma pesquisa de caráter qualitativo de base bibliográfica e a observação participante das autoras tendo como objetos de estudo, iniciativas relacionadas às culinárias dos estados do Pará e Tocantins, possuidores de um patrimônio alimentar único, demonstrando potenciais e iniciativas, a fim de colaborar para o crescimento de iniciativas de pesquisa e políticas públicas que fomentem esta área, beneficiando desta forma as comunidades locais, política, social, econômica e culturalmente.

Palavras-chave: Gastronomia, desenvolvimento regional, Pará, Tocantins

Abstract. *This article aims to show gastronomy as an promoter of regional development through activities such as commercialization of traditional and gourmets local products, gastronomic tourism, gastronomic festivals and food and beverages establishments highlighting the tangible and intangible benefits that these practices can bring to local populations. A qualitative bibliographic research was performed with participant observation of the authors having as objects of study initiatives related to food in the states of Pará and Tocantins, places that have a unique food heritage, demonstrating potential and initiatives in order to contribute to the growth of research and public policy initiatives to promote this area, benefiting local communities, political, social, economic and culturally.*

Key words: *Gastronomy, regional development, Pará, Tocantins*

Contextos da Alimentação – Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade

Vol. 6 no. 1 – Dezembro de 2018, São Paulo: Centro Universitário Senac

ISSN 2238-4200

Portal da revista Contextos da Alimentação: <http://www3.sp.senac.br/hotsites/blogs/revistacontextos/>

E-mail: revista.contextos@sp.senac.br

Esta obra está licenciada com uma Licença [Creative Commons Atribuição-Não Comercial-SemDerivações 4.0](https://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/)

[Internacional](https://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/) 

Introdução

A alimentação faz parte da natureza humana e é uma atividade essencial para a sua sobrevivência. Extrapolando as questões fisiológicas, uma vez que o ato de se alimentar traz traços de sua cultura e identidade, atribuindo ao alimento valores culturais e sociais que variam entre os povos, e se manifestam nas inúmeras maneiras de preparar e consumir um único alimento.

Assim, a culinária de um local é uma forte expressão do cotidiano e dos valores de uma determinada região, materializando histórias e tradições em aromas e sabores. Por esse prisma, a realização de atividades ligadas a este patrimônio intangível e peculiar pode colaborar para a valorização da cultura local, geração de emprego e renda e outros benefícios materiais e imateriais.

Ou seja, as atividades gastronômicas quando realizadas de forma planejada e consciente podem atuar como um agente impulsionador do desenvolvimento local a partir das atividades como: turismo gastronômico, produtos tradicionais ou típicos, empreendimentos de serviço de alimentação e eventos gastronômicos. No caso do Pará e do Tocantins a gastronomia dispõe de um potencial que reúne fauna e flora, povos tradicionais possuidores de saberes e fazeres milenares, um patrimônio ambiental e cultural de características únicas.

Assim, este artigo tem como objetivo apresentar a gastronomia como um agente do desenvolvimento regional a partir de uma revisão teórica sobre os dois temas centrais e um levantamento de casos coletados em fonte de dados secundários e da observação participante dos autores, a fim de colaborar para o crescimento de iniciativas de pesquisa e políticas públicas que fomentem esta área, beneficiando desta forma as comunidades locais, política, social, econômica e culturalmente.

1. Desenvolvimento econômico: da perspectiva macro à local

O conceito de desenvolvimento econômico é fundamentado em diversos aspectos e em situações da vida humana, um dos critérios mais utilizados é a renda, mas este por si só apesar de ser válido, traz uma visão limitante. Desta forma outras variáveis devem ser consideradas, pois desenvolvimento econômico diferencia-se do crescimento econômico, haja vista que um país pode ter índices altos de crescimento na economia e ser injusto quanto a distribuição de renda, acesso da população a saúde, educação e a saneamento básico. Assim para haver desenvolvimento humano faz-se necessário a distribuição dos resultados oriundos do crescimento econômico. Portanto desenvolvimento é um conjunto de fatores inter-relacionados, tais como: renda per capita, segurança, mobilidade social, saúde e educação visando uma qualidade de vida (TOMAZZONI, 2009). Este entendimento sobre desenvolvimento também é comum a Vieira e Santos (2012, p. 5) ao dizerem que a "quantidade de recursos financeiros ou bens materiais que possibilite o aumento da produção e da produtividade é importante para o desenvolvimento econômico, mas a melhor distribuição dos recursos possibilita a harmonização do desenvolvimento, contribuindo para a melhora da qualidade de vida".

O desenvolvimento regional segue os mesmos princípios do desenvolvimento econômico, mas focado para uma região considerando suas características específicas que fazem com que se assemelhem e/ou se diferenciem das demais regiões. Premissa evidenciada em Santos e Carniello (2011) ao afirmarem que analisar o desenvolvimento econômico regional não se deve restringir a apresentação das séries históricas de crescimento econômico e de indicadores sociais, apesar da relevância

dos mesmos, mas é preciso ir além, a partir da aplicação de uma análise qualitativa do desenvolvimento, incorporando o tempo e o espaço como variáveis que ajudam a compreender a constituição histórica das diferentes concepções sobre o que é e como alcançar o desenvolvimento (SANTOS; CARNIELLO, 2011).

Esta vertente do desenvolvimento surge então com a finalidade de diminuir as diferenças regionais e valorizar as especificidades de cada uma para seu próprio desenvolvimento. De acordo com Diniz (2009) as questões regionais passaram a ganhar destaque com a crise de 1929 que provocou uma recessão econômica generalizada no mundo capitalista, deixando claro o problema das desigualdades regionais na maior parte dos países industrializados. O reconhecimento dessas desigualdades e das mudanças na concepção do papel do Estado influenciadas pela revolução keynesiana e o avanço das técnicas e práticas de planejamento resultaram na criação de políticas de redução das desigualdades regionais e de reordenamento territorial em diversos países que criaram instituições específicas para a implementação dessas políticas. Surgiu então um grande esforço para interpretar teoricamente a questão das desigualdades regionais e da concentração, assim como de metodologias e técnicas de planejamento e de intervenção pública.

Infere-se então que o conceito desenvolvimento econômico regional é decorrente da ênfase dada às dinâmicas locais, cuja avaliação a partir da perspectiva histórica é estratégica para compreender os fatores a ele relacionados. Ressaltando que: fatores considerados essenciais para melhorar a qualidade de vida em uma determinada região, podem não ter impacto em outra. Sendo fundamental considerar a cultura regional tanto ao que se refere às instituições, quanto ao que se refere ao social, pois influencia de forma única o desenvolvimento de cada região. E que estas motivações sociais e ambientais nem sempre são motivadas pelo interesse econômico de maximização de lucro, apesar de que esta seja quase uma regra geral no sistema capitalista. Assim a necessidade de incluir de novas variáveis na busca qualitativa do desenvolvimento considerando valores de acordo com a cultura local nas relações entre os indivíduos (VIEIRA; SANTOS, 2012).

Dentro desta perspectiva macro do desenvolvimento, na qual se transcende a questão econômica e consideram-se outras variáveis como as sociais e ambientais a nível regional/local surgiu o conceito de desenvolvimento sustentável que foi utilizado primeiramente pela União Internacional Pela Conservação da Natureza (IUCN) em 1986, na sua conferência mundial sobre conservação e desenvolvimento realizada em Ottawa, Canadá. Os princípios deste novo conceito e novo paradigma tinham por finalidade: integrar conservação da natureza e desenvolvimento; satisfazer as necessidades humanas fundamentais; perseguir equidade e justiça social; buscar autodeterminação social e respeitar a diversidade cultural; e manter a integridade ecológica. No ano seguinte o Relatório Brundtland da Comissão Mundial sobre Meio Ambiente e Desenvolvimento retoma o conceito descrevendo-o como desenvolvimento que responde as necessidades presentes, sem comprometer as necessidades das gerações futuras (MONTIBELLER-FILHO, 2008).

Para Scotto, Carvalho e Guimarães (2007) o Relatório de Brundtland aponta caminhos que reconciliam os ideais do desenvolvimento e a necessidade premente de reconhecer os limites ambientais e de diminuir a pobreza no mundo. Neste sentido avança em diversos aspectos se comparado aos documentos da Conferência de Estocolmo (1972). Com este modelo a questão ambiental é colocada no marco mais amplo das relações sociais, reconhecendo-se a desigualdade entre os países e o aumento da pobreza como ameaças a um futuro social e ambientalmente equilibrado para todos.

Todos estes questionamentos voltam a ser discutidos na década de 90 com a realização da Conferência das Nações Unidas Sobre Meio Ambiente e Desenvolvimento

(CNUMAD), a Rio-92 que completou o ciclo social da ONU, 20 anos após da realização da Conferência de Estocolmo (1972). A convocatória teve como tema central a questão ambiental em relação aos dilemas do desenvolvimento. Neste sentido, foi um marco no estabelecimento de tratados e convenções que dão início a um novo patamar de diálogos e negociações internacionais relacionados às questões ambientais, tanto entre os setores governamentais, como entre setores sociais e ONGs que tinham por objetivo alcançar as metas de sustentabilidade (SCOTTO; CARVALHO; GUIMARÃES, 2007).

Analisando este conceito, observa-se que há um reforço no entendimento de que desenvolvimento não se limita à questão do crescimento quantitativo, ao contrário intervém nas qualidades das relações humanas com o meio ambiente, na necessidade de conciliar a evolução dos valores socioculturais com a negação de todo processo que leve a perdas culturais 'nativas'. O novo paradigma baseia-se então fundamentalmente no trinômio: eficiência econômica, eficácia social e ambiental, que ao serem cumpridas simultaneamente atingem o desenvolvimento sustentável (MONTIBELLER-FILHO, 2008).

Premissa compartilhada por Vieira e Santos (2012) ao afirmarem que não há dúvida de que a análise do processo de desenvolvimento necessita transpor as barreiras dos aspectos econômicos, o que gera um novo problema: como medir esse desenvolvimento. Para uma medição sob este prisma é necessário considerar fatores específicos de cada sociedade de acordo com seus valores culturais, sociais e psicológicos, uma vez que as necessidades humanas são tão distintas quanto às diferenças regionais. Assim valor dado aos bens materiais e imateriais é condizente à matriz cultural, histórica e cultural de cada região.

Deve-se ter em mente também que a sustentabilidade de uma comunidade não deve ser vista isolando-a de suas relações externas, há que se considerar o espaço ambiental, ou socioambiental que para os economicistas ecologistas é uma área geográfica na qual uma determinada economia abastece-se de recursos e evacua suas emissões. Logo a sustentabilidade de uma região, ou país que mantém relações ecológicas externas, as quais definem seu espaço ambiental, que é mais amplo ou diferente das fronteiras geopolíticas, ou do espaço econômico só pode ser definido se considerar tais relações. (MONTIBELLER-FILHO, 2008).

Guimarães (2004) compartilha do entendimento sobre desenvolvimento sustentável com os autores mencionados acima ao dizer que este novo estilo desenvolvimento deve ser sustentável: ambientalmente, ao que se refere ao acesso/uso dos recursos naturais e preservação da biodiversidade; socialmente, ao reduzir a pobreza e desigualdades sociais e promover justiça e equidade; culturalmente ao conservar o sistema de valores, práticas e símbolos de identidade; politicamente na aprofundamento da democracia e garantia do acesso e participação de todos nas decisões de ordem pública. E afirma ainda que este estilo de desenvolvimento traz uma nova ética que subordina os objetivos do crescimento econômico as leis de funcionamento dos sistemas naturais e aos critérios de respeito à dignidade humana e de melhoria da qualidade de vida das pessoas.

Assim um dos grandes desafios das políticas públicas é a necessidade de territorializar a sustentabilidade ambiental e social do desenvolvimento "pensar globalmente, mas atuar localmente", e conjuntamente dar sustentabilidade ao território, isto é, fazer com que as atividades produtivas contribuam de fato para a melhoria das condições de vida da população e protejam os recursos biogenéticos para que sejam transmitidos a gerações futuras (GUIMARAES, 2004).

Com base nos teóricos mencionados anteriormente, pode-se dizer em linhas gerais que para alcançar o desenvolvimento econômico, um território, seja ele um país, um estado, um município, ou uma região deve além de crescer economicamente,

propiciar a sua população qualidade de vida, manifesta no acesso a saúde, educação, segurança, entre outros fatores. E que para alcançar este nível de desenvolvimento é necessário considerar as especificidades de cada local, sejam elas, ambientais, históricas, socioculturais e/ou políticas a fim de potencializar os impactos positivos e minimizar os impactos negativos para todos envolvidos no processo. No caso do desenvolvimento regional, este surge com a finalidade de diminuir as desigualdades entre as regiões, o que é explicitado na Política Nacional de Desenvolvimento Regional pelo Decreto nº6.047 de 22 de fevereiro de 2007 (BRASIL, 2007) que tem como objetivo “a redução das desigualdades de nível de vida entre as regiões brasileiras e a promoção da equidade no acesso a oportunidades de desenvolvimento, e deve orientar os programas e ações federais no Território Nacional”, cujas estratégias devem ser convergentes com os objetivos de “inclusão social, de produtividade, sustentabilidade ambiental e competitividade econômica”.

Nesse cenário, é fundamental o fortalecimento das cadeias curtas de distribuição alimentar que proporcionem excedentes produtivos, que visem além da segurança alimentar das comunidades o desenvolvimento gastronômico e turístico, privilegiando as seguintes variáveis, dentre outras: acesso e distribuição regional; valorização da dieta local; associativismo e cooperativismo e garantia de qualidade produtiva (PINTO; SIMÕES, 2016).

2. A Gastronomia como agente transformador da realidade local

A maneira que nos alimentamos, isto é, o que, quando e como preparamos e comemos nossas refeições é uma destas formas de manifestar-se culturalmente, pois “nossos hábitos alimentares fazem parte de um sistema cultural repleto de símbolos, significados e classificações, de modo que nenhum alimento está livre das associações culturais que a sociedade lhes atribui” (BRAGA, 2004, p. 39) compondo com outras atividades a identidade cultural de um povo.

Para Kupper (2002) cultura é uma questão de ideias, de valores, uma atitude mental coletiva e já que as ideias, os valores, a cosmologia, a estética e os princípios morais são expressos por intermédio de símbolos e, portanto, o meio é a mensagem, a cultura podia ser entendida como um sistema simbólico. Montiel (2003, p.18) complementa este conceito ao considerar cultura “uma elaboração comunitária mediante a qual os indivíduos, se representam e assinalam significações comuns ao mundo que os rodeia”. Assim cultura é uma capacidade de um grupo humano de produzir, as condições de um determinado modo de viver humanamente, de se relacionar com o mundo, com os outros e consigo mesmo (SIDEKUM, 2003).

Desta forma, comer é um ato simbólico, onde você se reconhece nos sinais, cores, texturas, temperaturas, uma ação que incorpora memória, desejo, fome, significado, sociabilidade e ritualidades inerentes a experiências vivenciadas. E comida “[...] se refere a algo costumeiro e sadio, alguma coisa que ajuda a estabelecer uma identidade, definindo por isso mesmo, um grupo, classe ou pessoa” (DA MATTA, 1986, p. 22). Pensamento reafirmado por Montanari (2008) ao dizer que a comida transmite a cultura de quem pratica a culinária e é depositário das tradições e da identidade de um grupo.

Podemos enfatizar que o comportamento alimentar do homem extrapola a função biológica das refeições, por favorecer as interações sociais, a essa sociabilidade manifestada na refeição compartilhada denominamos comensalidade (CARNEIRO, 2003), palavra derivada do latim que significa conviver à mesa, englobando o quê, com quem e como se come (POULAIN, 2004). Comer passa a ser então não apenas

um ato solitário ou autônomo do ser humano, mas a origem de formas de socialização, desde os primórdios e a obtenção coletiva de comida a espécie humana desenvolveu utensílios culturais relacionados à produção social do alimento (CARNEIRO, 2005) e o ato de se alimentar, a já referida comensalidade. Desta forma a culinária quando tratada/estudada como patrimônio cultural “comunica questões indenitárias, geográficas, históricas e culturais de um povo” (FEITOSA; SILVA, 2011, p. 1).

Seguindo nesta linha de definições que inter-relacionam a alimentação e cultura há também a cultura alimentar compreendida como “o conjunto de representações, crenças, conhecimentos e práticas herdadas e/ou aprendidas que estão associadas à alimentação e são compartilhadas pelos indivíduos de uma dada cultura ou de um grupo social determinado” (CONTRERAS; GARCIA, 2011, p. 222). Chega-se então ao conceito de gastronomia que diz respeito a tudo que se refere ao homem na medida em que ele se alimenta. E que enquanto aspecto indenitário, esta ciência não é apenas proporcionadora de prazeres palatais, mas também geradora de conhecimentos culturais possibilitando ao homem status social e a capacidade de conviver e se relacionar com diferentes sociedades (BRILLAT-SAVARIN, 1995).

Infere-se então que a gastronomia está relacionada às diversas formas de produção dos alimentos, tais como pesca, agricultura, coleta, caça, entre outros, assim como do seu preparo que envolve técnicas, utensílios e de seu consumo. Ou seja, pelo olhar da gastronomia podemos descobrir se o peixe que está na nossa mesa veio de uma pesca artesanal ou industrial, a realidade socioeconômica e ambiental do lugar onde foi pescado, quais ingredientes e técnicas foram usados para prepará-lo, se quem o preparou, foi um chef de cozinha profissional, ou uma cozinheira que aprendeu empiricamente a cozinhar e como vamos comê-lo e o que acharemos deste sabor também traz informações sobre nossa própria formação cultural.

Botelho (s.d., p.62) partilha do mesmo entendimento ao afirmar que a

A culinária de um país, parte do gênero de vida de seu povo. Exprime não só os fatores físicos de sua geografia como também seus aspectos humanos, econômicos, sociais e culturais. Podemos, por meio de um processo de “engenharia reversa”, “desconstruir” uma receita para encontrarmos os produtos agrícolas e as técnicas de cultivo, os temperos utilizados e o tipo de pecuária dominante em uma região. Mas o prato não se resume a seus aspectos materiais. É necessário, também, que façamos uma “arqueologia dos sabores”, ou seja, uma dedução do tipo de clima e solo principais, dos grupos étnicos presentes, das migrações existentes, das influências exteriores, bem como das características culturais

Sob esta ótica da gastronomia, Mascarenhas e Matias (2007, p. 255) afirmam que muitas pessoas, hoje, procuram “entender a cultura de um lugar por meio de sua gastronomia [...] seja nas ciências que se relacionam com o tema ou no contexto econômico-social e na cultura”. Essa busca por novas experiências gastronômicas está relacionada não só ao ato de alimentar-se, mas, também a um ritual de interação entre os homens que ao sentaram-se a mesa ou em qualquer outro equipamento de alimentação compartilham uma experiência quase religiosa, a de comungar junto ao próximo (PIRES, 2005).

Fazendo parte desta dimensão cultural e política, a gastronomia incorpora as movimentações sócio-políticas vividas pela sociedade, entre elas a vertente da sustentabilidade sendo esta iniciada pelo movimento na *Nouvelle Cuisine* em 1970 que primavam por sabores frescos e regionais. Seguido na década de 80 pelo movimento *Slow Food* que prega o direito o prazer da alimentação a partir de produtos produzidos de forma que respeite o meio ambiente, os produtores e consumidores. Influenciados por estes dois movimentos surgiram também novas

tendências como *Cuisine du Terroir* (faz uso de alimentos regionais e frescos partindo da releitura de pratos) e Cozinha de Fusão (fusão de alimentos regionais com técnicas internacionais) (ZANETI, 2012).

Dentro deste contexto o Brasil é um país detentor de um rico patrimônio cultural gastronômico que pode e deve explorar positivamente suas cozinhas regionais, inclusive no intuito de preservá-las (CIAFFONE, 2003). Lembrando que estas práticas de valorização das cozinhas regionais, também chamadas de típicas estão relacionadas com a utilização de pratos e produtos que marcam as diferenças alimentares de cada lugar, simbolizando sua cultura, promovendo o desenvolvimento regional e fortalecendo a autoestima da população (MULLER; FIALHO, 2011).

3. Desenvolvimento local sustentável através da gastronomia

Turismo Gastronômico

O turismo gastronômico caracteriza-se pelo deslocamento de pessoas para conhecerem e degustarem a cozinha típica do local visitado, sendo muito valorizada a autenticidade desta oferta pela demanda, fato que privilegia a Amazônia e o Norte do país, haja vista que sua gastronomia é tida como uma das mais tradicionais no Brasil.

O turismo gastronômico contribui para a preservação das heranças culturais ligadas à comunidade local, uma vez que esse tipo de atividade está relacionado com alimentos e produtos característicos do lugar, e muitos dos pratos típicos do destino costumam ser fruto de receitas de várias gerações (SCHLUTER, 2006).

Este tipo de atividade além de valorizar o que local, tanto a nível subjetivo ao que diz respeito a valorização da cultura, quanto a nível econômico uma vez que gera renda, emprego com o aumento da produção de alimentos típicos para venda e consumo em diversos locais relacionados a alimentação a exemplo, de feiras, mercados, restaurantes, bares, lanchonetes, locais de produção (casas de farinha, alambiques, vinícolas, queijarias) e vendas ambulantes. Além de visitas a museus, exposições ou lugares históricos ligados a gastronomia. Ferro (2013) reconhece a importância da gastronomia para o turismo e ressalta que para a sustentabilidade da atividade é necessário a participação ativa da comunidade para que haja um sistema de respeito e interesse mútuo entre turistas e visitados.

No Pará, um exemplo de exploração desta modalidade é o roteiro Expedição Amazônia, criado em 2007, e incluído ao escopo das atividades do Convívio Slow Food: Sabor Selvagem que percorre a capital Belém e municípios da cota nordeste do estado e Ilha do Marajó promovendo a interação cultural entre visitantes e visitados através do alimento (OLIVEIRA; KATO, 2015).

Em 2016, a capital paraense foi o destino brasileiro mais bem avaliado pelos turistas estrangeiros que estiveram no Brasil. A gastronomia brasileira teve nota máxima (muito bom e bom), de 95,4% dos viajantes internacionais, e Belém ultrapassou esta margem alcançando 99,2% de aprovação. Os aromas e gostos de origem vegetal e animal fauna da Amazônia, tais como o açaí, camarão, caranguejo, peixes, e ervas, a exemplo, do jambu deixaram os turistas franceses encantados. Belém também recebe turistas do Suriname, Estados Unidos, Holanda, Argentina, Alemanha, entre outros conforme dados da pesquisa do Ministério do Turismo (MINISTÉRIO DO TURISMO, 2017).

No Tocantins está em desenvolvimento um Plano Estratégico de Apoio ao Turismo de Base Comunitária em Taquaruçu, um distrito a 30 quilômetros da capital, Palmas, que possui 61 pontos turísticos catalogados, principalmente cachoeiras e concentra a população tradicional da região, já que o município pré-existente de Taquaruçu do

Porto foi a origem da capital planejada da qual o antigo município hoje é distrito. Este plano inclui o fortalecimento da gastronomia local e o desenvolvimento da comunidade através da promoção de rotas de turismo gastronômico ao longo das duas estradas que ligam o distrito à capital.

Produtos típicos e tradicionais

Dentro desta mesma perspectiva de valorizar o que é local cresce a demanda por produtos tradicionais/ típicos em contrapartida ao processo de globalização que tende a unificação dos sabores (ZUIN; ZUIN, 2008). Os produtos concebidos como artesanais, tradicionais, étnicos, típicos ou regionais representam toda uma herança cultural relacionada a fatores como clima, aspecto geográfico, especificidades do solo, história e situação sócio política (SCHULTER, 2003). Esta demanda parte da população local e externa, os estados amazônicos tem uma rica gama de produtos tradicionais.

Outra demanda são os chamados produtos gourmet, muitas vezes são de origem tradicional, mas que recebem este nome porque passam por um algum processo de beneficiamento, e/ou certificação estando atrelados a uma marca e por isso tem um valor de mercado mais elevado. Também geram benefícios as comunidades locais, pois produtos desta ordem, normalmente reportam a produção de pequena escala ligada a agricultura familiar e/ou orgânica, aumentando também a produção local. Estas demandas por produtos locais são importantes para manter a produção de espécies nativas, sejam elas de origem animal e/ou vegetal, assim como os saberes e fazeres que envolvem a produção destes produtos. Zuin e Zuin (2008, p. 112) declaram também que “Por meio da produção de alimentos tradicionais, o produtor rural de pequeno porte pode afastar-se da marginalização social, pois a identidade cultural presente nos produtos locais e regionais pode emancipá-los economicamente”. Este benefício pode também abranger grupos familiares urbanos nas diferentes regiões brasileiras e apresentar-se com uma alternativa para solucionar as adversidades e problemáticas enfrentadas diariamente (SANTILLI, 2009).

O Pará tem um rico e diverso patrimônio alimentar que pode ser explorado de forma sustentável para atender essa demanda e assim gerar benefícios para as comunidades produtoras. Como parte deste patrimônio Cascudo (1983) menciona os pescados (camarão regional, pirarucu, gorijuba, filhote, cação, camurim, piramutaba, siri, turu); temperos e ervas (jambu, chicória do Pará, pimenta de cheiro); frutos (cupuaçu, bacuri, pupunha, tucumã, muruci, graviola, taperebá, castanha, ingá-cipó, biribá, buriti, camapu, piquiá, tucumã, camutim, uxi); bebidas (açai, afurá, bacaba, guariba, tarubá e tiborna) e produtos únicos, fortemente atrelados à mandioca, um dos pilares da alimentação paraense, como a grande variedade de farinhas, a maniva (folha cozida da mandioca) e tucupi (caldo amarelo extraído prensando-se a mandioca moída).

No Tocantins, a identidade gastronômica, manifesta em seus saberes e sabores vêm sendo construída à medida que o próprio estado vai formando sua identidade cultural, uma vez que é unidade mais nova da Federação. Do Cerrado, vem os ingredientes como o pequi, cajá, buriti, banana da terra, babaçu (leite, palmito e coco), a gueroba, abacaxi, mandioca e seus derivados (PARRIÃO). Ao que se refere a produção animal, o Estado é dos dez maiores produtores de carne bovina de corte, abastecendo o mercado nacional e internacional. Quanto à pesca, desenvolve produção em criatório em larga escala que abastece o mercado nacional, e a pesca artesanal que abastece o mercado local, nas duas situações destaca-se a caranha e o tambaqui. Em termos numéricos somente na capital Palmas são vendidos 20 toneladas semanais (DOS SANTOS, 2014).

Outros destaques são as preparações que remontam às histórias do território, como é o caso dos biscoitos de polvilho do município de Natividade, produzidos centenariamente pela doceira “Tia Naninha” (Ana Benedita de Cerqueira e Silva). Um

destes biscoitos, com formato de uma pequena teta de vaca é o Amor perfeito e tornou-se um dos ícones da doçaria tocantinense “Tia Naninha” informa que aprendeu a receita com sua mãe e que inicialmente não produzia para a venda, mas a partir da demanda crescente passou a produzir comercialmente, mas sempre de forma artesanal, atualmente usa por mês uma média de 1.000 kg quilos de polvilho em sua produção (DOS SANTOS, 2014). A produção diária chega a 4 mil biscoitos que são vendidos para outras cidades do estado e também para outras cidades brasileiras, a exemplo, de Brasília e Goiânia. Para atender esta demanda, a doceria conta com 14 funcionários (ERIG; DE MELO, 2015)

Outras iguarias tradicionais são o biscoito fervido, o biscoito do céu, o mangulão, bolo de mãe e o bolo de arroz, comercializados em padarias, docerias e em feiras. Dentre os pratos é importante destacar o chambari, um cozido de ossobuco especialmente cortado e mandioca; a paçoca de carne seca; a Maria Isabel, um arroz preparado com carne seca desfiada e o peixe assado, principalmente tucunaré servido nas raias de rio do estado.

Uma característica interessante da alimentação típica do estado é a presença de alimentos típicos de outras regiões como a pamonha, que são identificados pela população como típicos do local (OLIVEIRA; KATO, 2016) isso se deve porque a diversidade gastronômica local traz na sua carga cultural elementos das interações culturais inter-regionais que fizeram e fazem parte da formação identitária do Estado, formando uma culinária típica composta pelo tradicional fusionado a novos hábitos. No caso específico da pamonha, na pesquisa de Dos Santos (2014) é relatado o crescimento do consumo e conseqüente produção deste alimento, com base na pamonharia mais tradicional de Palmas, a Pamonharia Paraíso que iniciou há 16 anos comprando 1 saca de espigas de milho para sua produção e em 2013 já eram necessárias 200 sacas.

Empreendimentos de alimentos e bebidas

Os empreendimentos de serviço de alimentação, tais como restaurantes e bares também podem colaborar para o desenvolvimento regional uma vez que geram empregos e necessitam abastecer suas cozinhas de alimentos de toda ordem que podem e deveriam vir de produtores locais dinamizando a economia local e propiciando também melhoria na qualidade de vida. A demanda por alimentos produzidos localmente e de preferência orgânicos é uma tendência na gastronomia como foi visto a partir dos movimentos da *Nouvelle Cuisine* e do *Slow Food*.

No Pará, o cenário de empreendimentos gastronômicos é em desenvolvimento e encontra-se aquecido pela onda de descoberta da culinária paraense, culinária essa que segundo Lisboa e Simonian (2011)

utiliza como principal matéria prima, os elementos disponíveis na própria natureza. É uma maneira de cozinhar que ainda conserva valores indígenas apesar de toda a influência externa. As alterações que em geral atendem às exigências de um determinado público – por exemplo, a mudança de textura, a mistura de sabores, os componentes novos–, não impuseram a perda de seu encanto. Nesses termos, utiliza-se de elementos da região relacionados à natureza, sendo talvez, o que lhe dá o título de originalidade. Isso está encantando cada vez mais o Brasil e o mundo

Um exemplo desta renovação que não perde o encanto da tradição é o Restaurante Point do Açaí em Belém, um empreendimento que gerou emprego, renda e melhoria da qualidade de vida não só para seus funcionários, mas também para as comunidades locais que o abastecem de açaí, farinha, camarão e outros produtos que utilizam no preparo de seus pratos, os quais também podem ser

adquiridos pelos clientes individualmente na loja ao lado do restaurante que vende não só produtos alimentícios, mas também artefatos ligados à cultura local.

No cenário mundial, destaca-se restaurante Remanso do Bosque, explora ingredientes e modos de fazer tradicionais em releituras contemporâneas. O restaurante chefiado pelos irmãos Castanho figurou em 2015 e em 2016 na lista da revista *Restaurant* como um dos 50 melhores restaurantes da América Latina.

No Tocantins, a identidade da culinária local vem sendo construída (OLIVEIRA; KATO, 2016) e aos poucos cada vez mais exploradas pelo setor de alimentação que deixou de se restringir às culinárias internacionais e passa a apresentar releituras de clássicos utilizando ingredientes regionais como é possível ver em menus de restaurante como o Quadra Contemporânea que inclui carnes, frutos e temperos típicos do Cerrado tocantinense desde suas entradas até às sobremesas.

Eventos Gastronômicos

Outra alternativa que pode colaborar para o desenvolvimento regional a partir da gastronomia é realização de eventos gastronômicos, a exemplo, dos Festivais Gastronômicos, que valorizam o que é local, mas também diversificam a oferta de produtos e iguarias gastronômicas a partir da fusão de ingredientes e técnicas. Estes eventos têm como público a população local e os turistas dinamizando não só o setor alimentício, mas também empresas do trade turístico e de outras atividades ligadas ao lazer e diversão. Além de promover a qualificação dos profissionais, eleva a autoestima dos profissionais envolvidos e da população que se sente valorizada por receber visitantes.

No Tocantins destaca-se o Festival Gastronômico de Taquaruçu que foi criado com a finalidade de valorizar a culinária regional, incentivar o empreendedorismo na área gastronômica e divulgar Palmas regional e nacionalmente, caracterizando também como atrativo turístico. O evento é organizado pela Agência Municipal de Turismo, em sua primeira edição no ano de 2005 contava com apenas cinco barracas, em sua sexta edição no ano de 2012 já eram 45 barracas e um público estimado de 15 mil pessoas. (ERIG; SANTOS, 2017). Em 2016, chega a sua décima edição com a participação de chefs locais, nacionais, internacionais e com uma novidade que se enquadra nas premissas discutidas nesta proposta de estudo, 25% das barracas do evento foram destinadas a moradores de Taquaruçu como incentivo à gastronomia do distrito e todos os expositores qualificados pelo Serviço Nacional Comercial de Aprendizagem (SENAC) e pelo Serviço Brasileiro de Apoio a Micro e Pequenas Empresas (SEBRAE). A programação e infraestrutura do evento foi senda ampliada, em sua última edição no ano de 2017 entre 6 e 10 de setembro, ocorreram oficinas, show nacionais, tendo em um dos dias de festival (sábado) público estimado de 40 mil pessoas evidenciando o sucesso e o crescimento do evento.

No Pará, o evento de maior proeminência é o Festival Ver-o-Peso da Cozinha Paraense, realizado desde 2000, que consiste em programações técnicas, roteiros gastronômicos, atividades nas ruas e feiras e nos restaurantes participantes do evento que visam a promoção da gastronomia e ingredientes locais tem atraído profissionais turistas e interessados pelo assunto todos os anos. E em função de sua consolidação enquanto destino gastronômico, condição que foi fortalecida em 2015 quando Belém recebeu o título internacional de Cidade Criativa da Gastronomia pela UNESCO, se inserindo numa rede mundial de cidades que objetiva desenvolver-se de maneira sustentável e socialmente justa.

Dentro deste contexto e da ação de entidades públicas, privadas e organizações sem fins lucrativos, possibilitou que recentemente Belém sediasse dois grandes eventos, o Encontro das Cidades Criativas da Unesco, ocorrido entre 7 e 11 de novembro de 2017 que teve como centro de sua programação a gastronomia regional e atraiu

chefs de diferentes partes do mundo. João Klatau presidente do Comitê Cidades Criativas da UNESCO em entrevista ao Jornal O Liberal afirma que "Um evento desta grandiosidade e inédito nas Américas coloca Belém na vitrine do mundo. Reunir especialistas internacionais aqui para pensar caminhos de estimular o setor da culinária fortalece o setor, atrai turismo e estimula a qualificação do mercado, para que a gente produza com mais qualidade, atenda ainda melhor e compreenda nossos pontos fortes no mercado estrangeiro". E o Festival FARTURA realizado nos dias 28 e 29 de janeiro de 2018 que teve participação de chefs de Cozinha de dez estados brasileiros e atividades como cozinha ao vivo com a presença também de Chefs locais como Thiago Castnho e Ofir Oliveira e mais de 50 atrações gastronômicas.

Vale esclarecer que não acreditamos que apenas uma destas atividades possa gerar/induzir o desenvolvimento econômico sustentável da região, mas sim a concomitância das mesmas sendo desenvolvidas a partir de um planejamento que as inter-relacionem e tenha participação de agentes públicos, privados, organizações não governamentais e as comunidades locais, no qual os interesses das últimas sejam respeitados, e quando possível que a iniciativa parta da própria comunidade, fato que facilita o andamento de todo o processo desenvolvimentista.

4. Conclusão

O reconhecimento da gastronomia como ferramenta de desenvolvimento regional é uma alternativa interessante para a promoção de políticas públicas e estudos que visem a valorização do local gerando trabalho e renda. O Brasil possui uma gastronomia diversa, os estados nortistas, Pará e o Tocantins vêm explorando a partir de atividades diferentes este segmento e os resultados desta pesquisa mostram que o segmento está em crescimento, visto que todos os exemplos mencionados expandiram-se o que consequentemente gerou emprego, renda e possibilidade de novos negócios. Mas para que atividades desta natureza continuem a desenvolver e trazer respostas positivas para a região é necessário que continuem e se ampliem ações conjuntas do Poder Público, Privado e da Sociedade como um todo.

Referências

- BOTELHO, Adriano. Geografia dos Sabores: ensaio sobre a dinâmica da cozinha brasileira. Textos do Brasil, n. 13, s.d. Disponível em: <<http://dc.itamaraty.gov.br/imagens-e-textos/revista13-mat10.pdf/view>>.
- BRAGA, V. Cultura alimentar: contribuições da antropologia da alimentação. **Saúde em Revista**, v. 6, n. 13, p. 37-44, 2004.
- BRASIL. **Decreto nº 6.047 de 22 de fevereiro de 2007**. Política Nacional de Desenvolvimento Regional, Brasília, 2007.
- BRILLAT-SAVARIN, J. A. **A fisiologia do gosto**. São Paulo, SP: Companhia das letras, 1995.
- CARNEIRO, H. S. **Comida e sociedade**. Uma história da alimentação. Rio de Janeiro: Editora Campus; 2003.
- CARNEIRO, H. S. Comida e sociedade: significados sociais na história da alimentação. **História: Questões & Debates**, n. 42, p. 71-80, 2005.
- CASCUDO, L. C. **História da Alimentação no Brasil**. São Paulo: Editora da USP, 2. ed., 1983.

CIAFFONE, A. Turismo e gastronomia: o verdadeiro sabor da descoberta. In: FUNARI, P.; PINSKY, J. (Orgs.). **Turismo e patrimônio cultural**. São Paulo, SP: Contexto, 2003.

CONTRERAS J.; GRACIA, M. **Alimentação, sociedade e cultura**. Rio de Janeiro: Fiocruz; 2011.

D'ENCARNAÇÃO, J. Cidade, Gastronomia e patrimônio. **Revista Memória em Rede**, v. 2, n.7, 2012.

DA MATTA, R. **O que faz o Brasil, Brasil?**. Rio de Janeiro, RJ: Rocco, 1986.

DINIZ, C. C. Celso Furtado e o desenvolvimento regional. **Nova Economia**, v. 19, n. 2, p.227-249, 2009.

DOS SANTOS, F.G. Da criação do Estado de Tocantins a invenção de sua gastronomia. (Dissertação). Universidade Anhembi Morumbi. São Paulo. 106p.

ERIG, G.A; DE MELO, S.M.C. 'Amor Perfeito' como elemento do patrimônio cultural imaterial do Tocantins. In: Fórum Internacional de Turismo Do Iguassu, 9, **Anais...** Foz de Iguaçu, 2015.

ERIG, G.A.; SANTOS, K.M.C. Festival gastronômico de Taquaruçu – Palmas - Tocantins: formação de identidade e fomento do turismo no Norte do Brasil. In: Jornada de Iniciação Científica e de Extensão, 8, **Anais...** Palmas, Instituto Federal do Tocantins, 2017.

FEITOSA, M.N.; SILVA, S.S. Patrimônio cultural imaterial e políticas públicas: os sabres da culinária regional como fator de desenvolvimento local. In: CONGRESSO LUSO AFRO BRASILEIRO DE CIENCIAS SOCIAS, XI, Ondina, 2011, **Anais...** Salvador: UFBA. 2011.

FERRO, R.C. Gastronomia e turismo cultural: reflexões sobre a cultura no processo de desenvolvimento local. **Contexto da alimentação: comportamento cultura e sociedade**, v. 2. n 2, 2013.

GUIMARAES, R.P. A ética da sustentabilidade e a formulação das políticas de desenvolvimento. In: VIANA, G; SILVA, M; DINIZ, N. (Org.). **O desafio da sustentabilidade: um debate socioambiental no Brasil**. São Paulo: Editora Fundação, Perseu Abramo, 2004.

KUPPER, A. **Cultura: a visão dos antropólogos**. Bauru: EDUSC, 2002.

LISBOA, A.; SIMONIAN, L. T. L. Gastronomia internacional e hábitos alimentares amazônicos. **Zainak**. v. 34, 2011, p. 337-351.

MASCARENHAS, R; MATIAS, L. Turismo, cultura alimentar e fast food. In: ENCONTRO NACIONAL DE TURISMO COM BASE LOCAL, 10., 2007, João Pessoa. **Anais...** João Pessoa: ENTBL, 2007.

MINISTÉRIO DO TURISMO. **Gastronomia paraense é a mais bem avaliada do país**. Disponível em < <http://www.turismo.gov.br/ultimas-noticias/8030-gastronomia-paraense-%C3%A9-a-mais-bem-avaliada-do-pa%C3%ADs.html>> Acesso em 19mar2018

MONTANARI, M. **Comida como cultura**. São Paulo, SP: Senac, 2008

MONTIBELLER-FILHO, G. **O mito do desenvolvimento sustentável**: meio ambiente e custos sociais no moderno sistema produtor de mercadorias. Florianópolis: Editora da UFSC, 2008.

MONTIEL, E. A nova ordem simbólica. In: SIKEDUM, A (Org.). **Alteridade e multiculturalismo**. Ijuí: Ed. Unijuí, 2003.

MULLER, S. G.; FIALHO, F. A. P. A preservação dos saberes, sabores e fazeres da gastronomia tradicional no Brasil. **Travessias**, v. 5, n. 1, p. 176-189, 2011.

O LIBERAL. Belém é a primeira cidade da América a sediar o evento Cidades Criativas da UNESCO. Disponível em < <https://g1.globo.com/pa/para/noticia/belem-e-a-primeira-cidade-das-americas-a-sediar-o-encontro-das-cidades-criativas-da-unesco.ghtml> > Acesso em 21 mar 2018.

OLIVEIRA, L. S.; KATO, H. C. A. Considerações sobre o Turismo Gastronômico na Amazônia: o caso do roteiro gastronômico Expedição Amazônia no estado do Pará. **Caderno de Estudos e Pesquisa de Turismo**, v.4, n 4, p. 121-138, 2015.

OLIVEIRA, L. S.; KATO, H. C. A. A diversidade cultural da gastronomia de Palmas-TO representada na sua Feira da 304 Sul. In: II SIMPÓSIO INTERNACIONAL "ALIMENTAÇÃO E CULTURA: TRADIÇÃO E INOVAÇÃO NA PRODUÇÃO E CONSUMO DE ALIMENTOS". 2. 2016, Lisboa. **Anais...** Lisboa: UTAD, 2016.

PARRIÃO, T. **Sabores do Tocantins**: coletânea de receitas regionais. Palmas: s.n, 2. ed. 2012.

PINTO, H. S.; SIMÕES, R. A. **Cultura Alimentar como Patrimônio Imaterial da Humanidade**: desafios e oportunidades para a gastronomia brasileira. Brasília: Núcleo de Estudos e Pesquisas/CONLEG/Senado, 2016. Disponível em: www.senado.leg.br/estudos.

PIRES, M. J. Prefácio. In: FAGLIARI, G. S. **Turismo e alimentação**: análises introdutórias. São Paulo: Roca, 2005.

POULAIN, J.P. **Sociologias da alimentação**: Os comedores e o espaço social alimentar. Florianópolis: Editora da UFSC. 2004.

SANTILLI, J. **Agrobiodiversidade e direitos dos agricultores**. São Paulo: Peirópolis, 2009.

SANTOS, M. J.; CARNIELLO, M. F. Por uma história do desenvolvimento. **Revista Brasileira de Gestão e Desenvolvimento Regional**, v. 7, n 3, p. 7, 2011.

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

SCHLUTER, R. **Turismo Y Patrimonio Gastronómico** - Una perspectiva. Buenos Aires: Centro de Investigaciones Y Estudios Turísticos -CIET, 2006.

SCOTTO, G; CARVALHO, I. C. M; GUIMARAES, L. B. **Desenvolvimento sustentável**. Petrópolis: Vozes, 2007.

SIKEDUM, A. Alteridade e interculturalidade. In: SIKEDUM, A (Org.). **Alteridade e multiculturalismo**. Ijuí: Ed. Unijuí, 2003.

TOMAZZONI, E. L. Desenvolvimento econômico e regionalidade. In:_____. **Turismo e desenvolvimento regional**: dimensões, elementos e indicadores. Caxias do Sul: Educs, 2009. p. 17-74

VIEIRA, E. T.; SANTOS, M. J. Desenvolvimento econômico regional – uma revisão histórica e teórica. **Revista Brasileira de Gestão e Desenvolvimento Regional**, v. 8, n. 2, p. 344-369, 2012.

ZANETI, T.B. **Das panelas das nossas avós aos restaurantes de alta gastronomia**: os processos sociais de valorização de produtos agroalimentares tradicionais. (Dissertação) Mestrado em Agronegócios, Universidade de Brasília, Brasília, 2012.

ZUIN, L. F. S.; ZUIN, P. B. Produção de alimentos tradicionais contribuindo para o desenvolvimento local/regional e dos pequenos produtores rurais. **Revista Brasileira de Gestão e Desenvolvimento Regional**, v. 4, n. 1, 2008.