

Guia Gastronômico Pernambucano: a construção da identidade cultural de uma população a partir do *modus faciendi* das técnicas de culinária pernambucana

Gastronomic Guide of Pernambuco: *the construction of cultural identity from the modus faciendi of Pernambuco culinary techniques*

Fernanda Calumby Fernandes¹

A atividade turística pode ser desenvolvida a partir de diversos aspectos culturais, dentre eles a gastronomia local. A culinária regional é capaz de traduzir a cultura da população. O Brasil tem potencial de ser recortado e representado através da sua oferta gastronômica. Difundir os aspectos idiossincráticos do povo brasileiro através da cozinha que o representa torna a experiência turística ampla e diversa, possibilitando ao turista realidades distintas e peculiares a cada região que visita. Em termos regionais, a tipicidade culinária do povo brasileiro varia de Norte a Sul. Ao citar o Nordeste, destaca-se o estado de Pernambuco. Este detém as mais variadas ofertas de ingredientes exóticos ou típicos a outros lugares, porém o *modus faciendi* do povo pernambucano torna o resultado gastronômico, deste estado, único. Ao diferenciar-se das conhecidas técnicas da gastronomia clássica, os resultados são pratos característicos que perpassam todo o estado pernambucano. Tornando-se interessante atrativo do turismo criativo, que, por conseguinte, caracteriza a prática do turismo sustentável, posicionando aspectos culturais da população em questão, como grande protagonista da atividade turística. No litoral de Pernambuco, destacam-se os peculiares aspectos gastronômicos desta região, além dos hábitos alimentares da população local. Identifica-se que as praias de Pernambuco recebem turistas estrangeiros e domésticos, ávidos para vivenciar a cultura local. Este estudo objetiva identificar as expectativas gastronômicas a partir da visão dos turistas e a maneira como esta oferta é realizada. Elaborou-se diagnóstico, junto aos ofertantes de alimentação deste local e enquetes juntamente aos turistas. Dentre os principais resultados desta pesquisa, constata-se que o viajante tem elevado interesse em experimentar a culinária local. Priorizando conhecer o novo através da culinária local. Destaca-se, controversamente, a existência da limitação da oferta de produtos locais. Constata-se que tal entrave é devido à inexistência de condições mínimas de higiene nas boas práticas na manipulação dos alimentos, possibilitando, desta maneira, a preferência, por parte dos turistas, por redes de *fast-food*. A conclusão deste trabalho parte do princípio que o litoral pernambucano possui grande potencial na oferta da culinária típica e local – por toda sua característica diferenciada nas matérias-primas e/ou maneira de preparo dos alimentos; o turista demonstra interesse em vivenciar a gastronomia local; porém, esta oportunidade tem sido limitada devido às condições de higiene, referentes à boa prática na manipulação dos alimentos, por parte dos gestores dos restaurantes.

Palavras-chave: culinária regional; turismo sustentável; alimento seguro.

Keywords: regional cuisine; sustainable tourism; safe food.

¹ Mestre em Desenvolvimento e Meio Ambiente, professora de Hotelaria do Instituto Federal de Pernambuco, campus Cabo de Santo Agostinho.