



## **EVENTOS GASTRONÔMICOS COMO AGENTES DE FOMENTO DO TURISMO DE RECIFE-PE**

Autor(a): **Michelly Elaine de Oliveira Conceição**

Coautor(es): **Guilherme Alves de Santana, Roberta de Albuquerque Pereira, Everton Medeiros Bezerra**

Email: **chelly\_cobain@hotmail.com**

### **1 Introdução**

O município de Recife-PE possui produtos e atrativos que contemplam demandas interessadas nos mais diversos segmentos do turismo, como eventos e negócios, sol e mar, história e cultura. Atrelada aos segmentos mencionados, a gastronomia local vem se inserindo como um fator de incremento da atividade turística na cidade. Atualmente, Recife é considerado o terceiro pólo gastronômico do Brasil e esta situação se deve bastante a influenciada sofrida em séculos anteriores pela diversidade étnica e cultural, oriunda de civilizações africanas, indígenas e européias.

Para a solidificação deste título, entidades públicas, privadas e do terceiro setor estimularam o aumento da qualidade dos estabelecimentos de alimentação e a realização de eventos periódicos como uma forma de induzir o potencial turístico-gastronômico local. Neste sentido, este artigo analisa como eventos gastronômicos realizados entre 2008 e 2009 atuaram como agentes de fomento do turismo da cidade de Recife. Para tanto, os autores realizaram uma observação direta e intensiva através de visitas aos eventos gastronômicos, assim como utilizaram pesquisas bibliográficas e documentais para a fundamentação deste trabalho. Os resultados apontam que os eventos gastronômicos realizados atuaram como agentes para o fomento e solidificação da imagem de Recife como um pólo gastronômico de abrangência regional e internacional.

1

### **2 Turismo gastronômico em Recife**

Devido à multiculturalidade e oferta de produtos e atrativos turísticos, Recife possui uma gastronomia reconhecida nacional e internacionalmente que reflete as características dos povos que habitaram Pernambuco. Nota-se que através dos sabores e temperos, se podem descobrir histórias fascinantes sobre os conhecimentos, valores, hábitos, tradições e costumes dos povos que habitaram Recife, como os negros, índios, portugueses, judaicos e holandeses. Neste contexto, a gastronomia local se insere como



um fator de competitividade para o turismo na cidade, e mesmo que ainda não seja de conhecimento de todos, vem tomando proporções significativas.

Conceitualmente, a gastronomia envolve a culinária, as bebidas, os ingredientes e os utensílios usados nos preparos das refeições e todas as características culturais ou não, a ela associadas. Relacionando o dinamismo da gastronomia do Recife com o período colonial, nota-se que a gastronomia local tornou-se o alicerce para a construção das cozinhas em todo o país devido à miscigenação e a mistura das culturas africanas, indígena e européia que a cidade do Recife recebeu durante o período de colonização (ALBERTIM, 2008; COSTA, 2009). Sendo assim, afirma-se que estas culturas constituíram os pilares para a mistura do que hoje é a gastronomia pernambucana e que, conseqüentemente, ajudaram o Recife a se tornar um destino gastronômico no Brasil.

Esta situação positiva resultou na primeira posição da capital pernambucana nas Regiões Norte e Nordeste e terceiro lugar no *ranking* nacional de destinos gastronômicos, além de maior visibilidade em âmbito internacional. Para a manutenção desta posição privilegiada da gastronomia pernambucana, entidades de fomento do turismo Municipal e Estadual passaram a organizar eventos gastronômicos periodicamente (FALCÃO, 2008; ALBERTIM, 2008).

### **3 Eventos gastronômicos realizados entre 2008 e 2009**

Diferente da mineira e baiana, nos últimos anos a gastronomia pernambucana não vinha sendo explorada como uma forma de incremento do turismo pelos órgãos competentes do setor. Contudo, a gastronomia local vem ganhando força no cenário nacional, pois está sendo mais valorizada pela população e *trade* turístico do estado. Observa-se, por exemplo, que o Pernambuco para o Mundo (plano estratégico de turismo estadual) lançado pelo Governo do Estado em janeiro de 2008, propiciou o estímulo de ações com intuito de perpetuar o título de pólo gastronômico regional e nacional que a cidade conquistou. O Pernambuco para o Mundo (2008, p.32) ainda reconhece o potencial existente no nicho de mercado que pode ser proporcionado pela gastronomia:

A gastronomia confere grande diferencial para o destino Pernambuco, devendo ser utilizada em conjugação com toda sua oferta. A proximidade da cozinha do litoral e da cozinha do sertão, aliada aos resquícios da cozinha colonizadora, criam uma concentração de misturas de grandíssima riqueza, diferenciando neste aspecto a cozinha pernambucana daquela dos demais estados da região, onde as divisões litoral/sertão são bastante claras.



Segundo a Associação Brasileira de Bares e Restaurantes (ABRASEL-PE), a Região Metropolitana do Recife (RMR) oferece aos visitantes mais de 10 mil estabelecimentos dedicados ao paladar, consolidando Recife como um destino com diversas opções para o turismo gastronômico. Baseado na visibilidade de Recife como município indutor de desenvolvimento para o turismo, os gestores públicos municipais e estaduais criaram diversas estratégias de fomento para a cultura, e, conseqüentemente, para a gastronomia (PERNAMBUCO, 2008).

Os órgãos competentes do turismo local [Governo Estadual, Secretaria de Turismo Estadual (SETUR-PE), Empresa de Turismo de Pernambuco (EMPETUR) e Prefeitura da Cidade do Recife (PCR)] passaram a promover eventos e festivais gastronômicos periódicos. No período entre junho de 2008 a 2009, seis eventos ocorreram no circuito turístico-gastronômico da cidade, aumentando o público que frequenta os bares e restaurantes. O calendário da cidade foi marcado pelos seguintes eventos gastronômicos:

- **Recife Restaurante Week:** Em 2008, o maior circuito gastronômico mundial objetivou fomentar o turismo gastronômico e a economia local, assim como democratizar o acesso à alta gastronomia, oferecendo um cardápio completo nos melhores estabelecimentos a preços competitivos e acessíveis. O circuito nasceu há 11 anos em Nova York – Estados Unidos – e, desde então, acontece em mais de 100 cidades ao redor do mundo (como Paris, Boston e Washington D.C.). No Brasil, o evento estreou em São Paulo, e Recife foi a primeira capital fora do eixo Sul-Sudeste a sediar o evento.
- **Roda de Boteco:** festival que costuma atrair bom público, já que promove uma competição entre os pratos de tradicionais redutos boêmios. Para enriquecer ainda mais o evento, os botecos que participam recebem atrações culturais e musicais como forró, chorinho, frevo, roda de samba e exposições de fotografia.
- **Brasil Sabor:** Em Abril de 2009 ocorreu a quarta edição do evento, envolvendo um total de 100 restaurantes em doze municípios do Pernambuco. O Brasil Sabor é um evento nacional promovido pela ABRASEL em parceria com o Ministério do Turismo (MTUR) e o Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (SEBRAE). Para o atual presidente da ABRASEL de Pernambuco, Mário Jorge Carvalheira, o



evento é uma boa oportunidade de promover a interiorização da cultura gastronômica e gera um aumento de 15 % nas vendas dos restaurantes participantes. O evento distribuiu materiais promocionais gratuitamente em hotéis, aeroportos e nos próprios restaurantes inscritos no Brasil Sabor 2009, disseminando a gastronomia recifense em âmbito nacional (COMEÇA..., 2009).

- **Arena Gastronômica:** inserida no Brasil Sabor, a Arena Gastronômica ocorreu em maio de 2009 no Shopping Paço Alfândega, e teve por objetivo mostrar de perto criadores e criações da gastronomia pernambucana com apresentações de *chefs*, *gourmets* e professores da área, permitindo a degustação dos seus pratos elaborados (CHEFS..., 2009).

- **Festival Gastronômico de Pernambuco:** em outubro de 2008, Recife sediou a oitava edição do festival e durante duas semanas, 25 restaurantes pernambucanos homenagearam os 200 anos da chegada da família real portuguesa no Brasil (FALCÃO, 2008).

- **Comedoria de Mercado:** evento que valorizou a saborosa culinária popular de bares e mercados públicos e tem como slogan ‘Simplicidade com Qualidade e Sabor’. Atualmente o evento encontra-se na sua 4ª edição, e desde 2007 se inseriu no calendário turístico-gastronômico da cidade. Participam do circuito os mercados públicos da Madalena, Encruzilhada, Boa Vista e Cordeiro, sendo uma grande oportunidade para a população e visitantes apreciarem a culinária local e aliada às apresentações culturais.

É notório que o progresso do turismo gastronômico traz consigo o desencadeamento de outras atividades locais, já que a gastronomia é baseada na cultura e costumes de um povo e aplica o conhecimento da grandiosidade cultural tanto para a população residente, quanto para os demais povos. Por isso, ressalta-se que estes eventos atuaram como agentes de fomento do turismo gastronômico de Recife, já que propiciaram aumento do público presente nos bares e restaurantes, desde a população local a turistas e excursionistas. Ainda vale destacar que outros aspectos positivos foram o incremento da economia local, assim como o aumento da imagem de destino gastronômico no país e no exterior.

#### 4 Metodologia



Para a realização desta pesquisa, foi desenvolvido um estudo de caráter qualitativo. Sobre as técnicas de coleta de dados, foram adotadas pesquisas bibliográficas e documentais de modo que o material coletado fosse capaz de fornecer aos autores o embasamento teórico necessário para a possibilidade da análise dos registros acerca do tema previamente delimitado. Em seguida, as atividades foram direcionadas para a pesquisa de campo, sendo realizada em 2009 por meio de uma observação direta e intensiva através de visitas aos eventos de cunho gastronômico analisados (MARCONI; LAKATOS, 2009).

## 5 Considerações Finais

As ações do Governo Estadual e Municipal para a valorização da atividade turística em Pernambuco são refletidas no desempenho de Recife como principal destino gastronômico regional e terceiro em âmbito nacional. Considera-se que a organização dos eventos mencionados neste artigo vem divulgando e fomentando a atividade gastronômica recifense, assim como promovendo manifestações e valores tradicionais do povo pernambucano. Neste sentido, conclui-se que os eventos gastronômicos possibilitaram o estímulo para Recife obter um posicionamento diferenciado em relação ao segmento, já que a gastronomia tende a impulsionar ou acrescentar mais um motivo na vinda do turista para a cidade.

## Referências

ALBERTIM, B. **Recife:** guia prático, histórico e sentimental da cozinha de tradição. Recife: Santa Marta, 2008. 163 p.

CHEFS de restaurantes pernambucanos apresentam pratos na Arena Gastronômica. Disponível em: <[www.pe360graus.com](http://www.pe360graus.com)>. Acesso em: 06 mai. 2009.

COMEÇA em Pernambuco o festival Brasil sabor 2009. Disponível em: <<http://www.diariodoturismo.com.br/>>. Acesso em: 30 abr. 2009.

COSTA, E. R. C. **Gastronomia:** uma sedução para o turismo. Disponível em <<http://www.partes.com.br>>. Acesso em: 21 mai. 2009.

FALCÃO, T. **Capital pernambucana se consolida como um dos principais pólos gastronômicos do país.** Disponível em: <<http://gastronomiaeturismo.blogspot.com/2008/06/>>. Acesso em: 29 jun. 2009.

FESTIVAL gastronômico é atração nos mercados públicos do Recife. Disponível em: <<http://www.pernambuco.com/>>. Acesso em: 06 mai. 2009.

MARCONI, M. A.; LAKATOS, E. M. **Fundamentos de metodologia científica.** 6. ed. São Paulo: Atlas, 2009. 315p.



PERNAMBUCO (Estado). SECRETARIA DE TURISMO. **Pernambuco para o mundo**: plano estratégico de turismo de Pernambuco: versão completa. São Paulo, 2008. 201p.

RECIFE (Cidade). Prefeitura Municipal; Trade turístico de Pernambuco. **Recife te quer**, Recife, Ano 1, n. 3, p.7, 2008.