

A Valorização da Gastronomia Tradicional Paraense como Forma de Desenvolvimento Local

Marina Noro dos Santos¹, Alessandra Santos², Ana Tereza Bandeira³, Janaína Sarmento⁴

¹ Acadêmica do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia (FACES/UniCEUB-DF). Especialista em Sociologia (UGF/SP), Bacharel em Direito (UDF/DF) - marinanoro2000@gmail.com

² Docente e Pesquisadora do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia (FACES/UniCEUB-DF), Mestre em Turismo (UNIVALI/SC), Especialista em Administração Rural (UCS/RS), Graduada em Tecnologia em Fruticultura de Clima Temperado (UCS/RS).

³ Docente do Curso Técnico em Cozinha (IFB/DF), Mestranda em Turismo (UnB/DF), Especialista em Saúde da Família (AVM/DF), Graduada em Tecnologia em Gastronomia (UNIEURO/DF) e Bacharel em Nutrição (UNIEURO/DF).

⁴ Docente do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia e Curso de Bacharelado em Nutrição (FACES/UniCEUB - DF), Mestre em Nutrição Humana (UnB/DF), Especialista em Gastronomia e Segurança Alimentar (UnB/DF), Graduada em Nutrição (UCB/DF).

Palavras chave: Turismo, Cultura, Pará.

INTRODUÇÃO

A gastronomia paraense é reconhecida por seus pratos típicos, únicos e exóticos, e está sendo difundida para outras regiões do Brasil e do mundo. Entretanto, embora essa cultura culinária seja importante, ainda são poucos os incentivos do poder público nesse campo, o que pode ameaçar a preservação da gastronomia regional, já que o fenômeno da globalização faz com que culturas tradicionais sejam suprimidas em prol de uma cultura padronizada (1).

Para que a gastronômica paraense mantenha a tradição, propõe-se a valorização dos produtos regionais, em especial os autóctones, ou seja, produtos nativos daquela região. Essa valorização, além de auxiliar na preservação da gastronomia local, repercute também na qualidade de vida do produtor e das comunidades tradicionais, pilares da tradição culinária. O turismo sustentável (2) exercerá um papel importante e atuará como uma ferramenta na preservação, incentivo e valorização da gastronomia paraense, pois tem o papel de auxiliar na difusão cultural, fazendo com que as pessoas interessadas na gastronomia paraense visitem o Estado, propiciando o desenvolvimento econômico, social e cultural da região.

O presente trabalho tem como objetivo propor uma abordagem para o desenvolvimento humano local ao Estado do Pará, por meio da valorização da cultura dos produtos nativos.

MATERIAL E MÉTODOS

O objeto de estudo em questão é a gastronomia paraense, cuja tradição está especialmente relacionada à cultura alimentar indígena, mas que, assim como em todo Brasil, também se fazem presentes as influências da culinária africana e portuguesa.

Pretende-se, a partir deste enfoque, destacar a possibilidade de promoção do desenvolvimento humano a partir da valorização dos produtos nativos e do turismo gastronômico.

A metodologia utilizada foi a pesquisa bibliográfica, através de revisão de livros, periódicos, documentários, sítios da internet e legislação que tratam sobre as áreas do turismo, cultura, sociologia, geografia e gastronomia.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

A cultura, como forma de expressão de um povo, se dá de diversas formas, através da música, dança, artes plásticas, arquitetura, literatura, linguagem, gastronomia, dentre outros. Desse modo, a cultura passa a ganhar importância para a identidade de uma comunidade, povo, sociedade ou nação, não apenas para caracterizá-los, mas, principalmente, para que haja uma interação harmoniosa entre os diversos povos e para que a sociedade possa entender o presente por meio do passado, e também construir um futuro galgado nos erros e acertos anteriores, baseado, não apenas, na sua própria experiência, mas também pelas experiências de outros povos, experiência essa apreendida nas interações sociais e que fazem parte do desenvolvimento da humanidade (4). As diferenças entre as realidades de um povo são expressas por meio da cultura, que passa a representar a multiplicidade de agrupamentos humanos (4). Dessa

forma, verifica-se que uma cultura não subsiste sozinha, é necessário que haja interações culturais e, para que isso aconteça, primeiramente, deve-se reconhecer e manter vivas as culturas locais, em seu berço, para assim, poderem ser apresentadas às demais culturas completando a diversidade humana, compondo esse emaranhado cultural que interage entre si.

Com a cultura paraense não poderia ser diferente: a preservação cultural, em especial a gastronomia, que representa uma das formas de externar a cultura, deve ser estimulada e difundida, para que não se perca, e os costumes gastronômicos não desapareçam (5). A interação entre as diversas culturas contribui para o desenvolvimento humano, já que, nos dias atuais, com a globalização, o mundo tende a se comportar de uma única forma, reduzindo as diferenças culturais e diminuindo com isso, a capacidade da humanidade viver em sociedade e conviver com as diferenças. Isto porque, a massificação cultural impede, cada vez mais, que as diferentes expressões culturais fiquem acessíveis à população em geral, o que ocasiona muitas vezes a morte de determinada expressão cultural, seja uma dança típica, que era passada de geração para geração, seja um prato típico que deixou de ser consumido (6). A gastronomia paraense, assim como outras formas de expressões culturais, sempre possuiu força e expressividade, no sentido de sobreviver até os dias atuais, não se deixando reduzir por conta de mudanças globais, que afetaram tudo a nossa volta: a forma de se vestir, de se locomover, de acessar a informação e, até mesmo, de se alimentar. Porém, por mais que tenha havido uma mudança no comportamento global, a cultura gastronômica paraense (ainda) se mantém viva (5).

A cultura e a culinária paraense foram se formando a partir de influências portuguesa, negra e, principalmente, indígena, seja por meio de produtos ou técnicas locais, como o moquéim (técnica de cocção usada pelos índios, utilizando folhas de bananeiras, da onde evoluiu para o moqueado, a moqueca, já, agora, um ensopado), muito utilizada até hoje no cozimento de peixes em folhas de bananeira diretamente na brasa; associadas à culinária portuguesa e a dos escravos negros que aqui chegavam (7).

Verificou-se, através de estudo comparado (8; 9), que é possível valorizar a cultura gastronômica de uma região por meio do incentivo à produção local de insumos nativos e do turismo sustentável, melhorando a qualidade de vida local.

Dessa forma, propõe-se a adoção do modelo de países como França, Espanha e Itália, que desenvolveram produtos locais, por meio de ações políticas e da criação de leis de incentivo à produção local, os chamados *terroirs* e produtos de origem controlada, influenciando na qualidade da produção e melhorando o desenvolvimento humano da comunidade local como um todo.

CONCLUSÕES

Assim como em todo o Brasil, a gastronomia regional começou a desenvolver características próprias, em especial por conta da forte influência indígena, que permanece até hoje em produtos e pratos típicos como o tucupi, o tacacá, o pato no tucupi e a maniçoba, o que nos dias atuais, pode ser considerada uma forte resistência ao modo

de comer moderno imposto pela globalização, como os *fast-foods* e as comidas industrializadas.

A gastronomia, como manifestação cultural, é um item importante a ser preservado, em especial se tratando de produções tradicionais, vinculadas a uma comunidade específica. O Pará, possuidor de uma gastronomia riquíssima e única, deve ter a sua cultura gastronômica valorizada, como forma de preservação e de desenvolvimento cultural, social, econômico, enfim, desenvolvimento humano.

Para que isso seja possível, deve-se valorizar a cultura gastronômica, os produtos diretamente ligados ao território do Pará, bem como incentivar o turismo gastronômico.

Assim, é garantida a preservação da cultura gastronômica paraense, ficando disponível para as atuais e futuras gerações, além de desenvolver a região como um todo.

Bons exemplos devem ser seguidos, e o Pará tem tudo para que alcance um patamar de reconhecimento do seu *terroir*, com seus produtos gastronômicos locais, uma vez que as condições de solo, microclima, cultura, tradição na produção, utensílios específicos, tornam os produtos como sendo únicos, a exemplo do tucupi, do tacacá, da maniçoba e do pato no tucupi – sem mencionar a qualidade das farinhas, do chibé, dos tipos de pescados, frutas regionais, dentre muitos outros produtos existentes apenas na região.

REFERÊNCIAS

1. PECCINI, R. **A gastronomia e o turismo**. Revista Rosa dos Ventos, 5 (2), p. 206-217, abr-jun, 2013.
2. DIAS, R. **Sociologia do turismo**. São Paulo: Atlas, 2003.
3. SANTOS, J. L. **O que é cultura**. São Paulo: Brasiliense, 1994.
4. SANTOS, José Luiz dos. **O que é cultura**. São Paulo: Brasiliense, 1994. (Coleção Primeiros Passos)
5. INSTITUTO PAULO MARTINS - IPM. Disponível em: <<http://www.institutopaulomartins.org.br/index.php>>. Acesso em: 1 Nov. de 2015.
6. FILHO, Ivan Alves. **Cozinha brasileira**: com recheio de história. Rio de Janeiro: Revan, 2000.
7. CASCUDO, Luis da Câmara. **História da alimentação no Brasil**. São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo, 1983.
8. DUCASSE, A. **Ducasse de A a Z**. Rio de Janeiro: Editora Ediouro, 2005.
9. DORIA, C. A. **Formação da culinária brasileira**. São Paulo: Três Estrelas, 2014.