

Universidade de Brasília
CET – Centro de Excelência em Turismo

Pós-graduação Lato Sensu

Curso de especialização em Gastronomia e Segurança Alimentar

**ESTUDOS PRELIMINARES SOBRE A OFERTA DE PREPARAÇÕES
REGIONAIS EM RESTAURANTES LOCALIZADOS NO CENTRO
HISTÓRICO DA CIDADE DE PIRENÓPOLIS – GO**

Paula Sottomaio Feitosa

Brasília – DF
Outubro / 2006

Feitosa, Paula Sottomaior.

Estudos preliminares sobre a oferta de preparações regionais em restaurantes localizados no centro histórico da cidade de Pirenópolis-GO / Paula Sottomaior Feitosa. 40f.

Monografia do Curso de Especialização (lato-sensu) em Gastronomia e Segurança Alimentar – Universidade de Brasília. Centro de Excelência em Turismo. Brasília, 2006.

Área de concentração: Gastronomia e Turismo

Orientadora: Verônica Cortez Ginani.

Universidade de Brasília
CET – Centro de Excelência em Turismo

Curso de especialização em Gastronomia e Segurança Alimentar

ESTUDOS PRELIMINARES SOBRE A OFERTA DE PREPARAÇÕES
REGIONAIS EM RESTAURANTES LOCALIZADOS NO CENTRO
HISTÓRICO DA CIDADE DE PIRENÓPOLIS – GO

Paula Sottomaior Feitosa

_____	_____	_____
Nome, Titulação	Nome, Titulação	Nome, Titulação
Professor Coordenador	Professor Orientador	Professor Examinador

“Trabalho apresentado em cumprimento às exigências acadêmicas parciais do curso de pós-graduação lato sensu em Gastronomia e Segurança Alimentar para obtenção do grau de especialista”

Brasília – DF
Outubro / 2006

Agradecimentos

Agradeço a Deus por me abençoar todos os dias. Aos meus pais pelo exemplo de vida, amor e dedicação. À minha família que sempre esteve ao meu lado e ao meu amor pelo carinho, companheirismo, apoio e paciência.

*“Sê benvindo nesta casa se és
deveras meu amigo.*

Entra, abraça-me e descansa.

Senta-te à mesa comigo”.

Fernando Pessoa

Resumo

A gastronomia é um importante produto turístico. Atualmente é reconhecida como história cultural da alimentação, fator que leva a identificar as origens de um povo. Resgatar essa identidade e evidenciá-la num quadro social de destaque pode ser considerado um atrativo importante para os fluxos turísticos. A gastronomia potencializa a cultura de uma cidade, buscando na história, fatos, relatos e costumes de um quadro social que através do tempo foi enfraquecendo com a urbanização e globalização da civilização. Considerando esse fator, o objetivo dessa pesquisa foi verificar a oferta de preparações regionais em restaurantes da histórica cidade de Pirenópolis. Foi realizada uma pesquisa de campo, por meio de aplicação de um questionário em 21 estabelecimentos localizados no centro histórico da cidade. Os resultados obtidos demonstraram que 90% dos restaurantes ofereciam em seu cardápio preparações regionais. Portanto, percebe-se que em Pirenópolis a oferta dessas preparações, foi significativa e constitui em um considerável produto turístico, caracterizando a cidade e valorizando a cultura local. Visitar Pirenópolis possibilita conhecer, por meio da gastronomia regional, sabores peculiares e uma rica culinária, que podem estimular ainda mais o turismo, sendo assim, um exemplo a ser seguido por outros locais com o mesmo potencial.

1. Gastronomia

2. Turismo

3. Culinária Regional

SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO.....	01
2. OBJETIVOS.....	04
2.1. OBJETIVO GERAL.....	04
2.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS.....	04
3. REVISÃO DE LITERATURA.....	05
3.1 GASTRONOMIA E O TURISMO.....	05
3.2 O SURGIMENTO DA CULINÁRIA GOIANA.....	08
3.2.1 PRATOS TÍPICOS DA REGIÃO.....	10
3.3 PIRENÓPOLIS: ASPECTOS HISTÓRICOS E GEOGRÁFICOS.....	16
3.3.1 ATRATIVOS TURÍSTICOS DE PIRENÓPOLIS.....	17
3.3.1.1 FESTAS E FESTIVAIS.....	24
4. METODOLOGIA.....	28
5. RESULTADOS E DISCUSSÃO.....	29
6. CONCLUSÃO.....	35
7. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	37
8. ANEXOS.....	39

1. INTRODUÇÃO

Pirenópolis, com cerca de 25 mil habitantes é considerada um dos principais pólos turísticos da região de Goiás, pelo seu patrimônio cultural, material e histórico e pela exuberante natureza com rica vegetação onde cursos d'águas e inúmeras cachoeiras completam o cenário de rara beleza.

O desenvolvimento do turismo se apoiou, além da paisagem natural, no forte apelo histórico da cidade, uma das mais antigas da região, fundada no período da colonização e que mantém ainda hoje tradições e monumentos dessa época.

O turismo cultural no sentido mais amplo é aquele que não tem como atrativo principal um recurso natural. As coisas feitas pelo homem constituem a oferta cultural. Portanto, turismo cultural é aquele que tem como objetivo conhecer os bens materiais e imateriais produzidos pelo homem (Barreto, 1995).

Uma das características do turismo cultural é a valorização e revitalização do patrimônio, o revigoramento das tradições e ainda a descoberta de bens culturais materiais e imateriais. Entende-se por Patrimônio cultural, todo bem material (móveis e imóveis) e imaterial que compõe a identidade de um local, de um grupo ou de uma sociedade. Os bens materiais são as edificações, obras, objetos, documentos, e espaços destinados às manifestações artístico-culturais, e o patrimônio imaterial, as práticas, representações, expressões, conhecimentos e técnicas, modos de criar, fazer, viver, a linguagem, os costumes, música, literatura, gastronomia, locais dotados de expressivo valor histórico, a arqueologia e a ciência em geral, bem como as paisagens e áreas de proteção (FUNDARPE, 2006).

O Patrimônio Imaterial é transmitido de geração em geração e constantemente recriado pelas comunidades e grupos em função do seu ambiente, de sua interação com a natureza e de sua história, gerando um sentimento de identidade e continuidade, contribuindo assim para promover o respeito à diversidade cultural e à criatividade humana. Pensando na preservação dos bens imateriais o IPHAN criou o Programa Nacional do Patrimônio Imaterial – PNPI, que busca viabilizar projetos de identificação, reconhecimento, salvaguarda e promoção

da dimensão imaterial do patrimônio cultural. O programa busca estabelecer parcerias com instituições dos governos federal, estadual e municipal, universidades, organizações não governamentais e privadas, e com agências de desenvolvimento, ligados à cultura, à pesquisa e ao financiamento. Sendo assim o PNPI fomenta, por meio das parcerias, condições para cumprir os requisitos necessários (requerimento, documentação, inventário) para que um bem imaterial seja reconhecido e registrado pelo IPHAN, como patrimônio cultural da nação, se tornando assim uma ferramenta para a preservação (IPHAN, 2006).

A comunidade possui um papel importante na preservação de seus bens e na garantia de sua identidade cultural. Sob este aspecto podem ser gerados mecanismos de expressão para o desenvolvimento das manifestações culturais, como as festas tradicionais, os festivais, etc. O registro de um bem é a confirmação de seu significado para a sociedade e garante sua valorização e preservação. Por isso, assim como outros bens, a gastronomia faz parte da expressão de um povo e de sua história. A partir desse conceito ela é inserida como atrativo turístico, com a participação da população, do governo e de empresários locais, visando evidenciar a cultura e desenvolver um turismo ordenado, consciente e sustentável, com conseqüências positivas para a comunidade.

O presente trabalho aborda a gastronomia como potencial atrativo turístico da cidade de Pirenópolis, como fator de resgate da culinária regional, valorizando a cultura e evidenciando a identidade local.

O objetivo da pesquisa foi verificar ofertas de preparações regionais em restaurantes comerciais de Pirenópolis, especificamente no centro histórico da cidade. Assim, definir Pirenópolis como pólo turístico de Goiás, identificar preparações regionais servidas nos principais restaurantes da cidade e relacionar a gastronomia como possível atrativo turístico.

A metodologia aplicada foi com base em referências bibliográficas e pesquisa de campo com aplicação de questionário para coleta de dados sobre a oferta de preparações regionais em restaurantes da cidade de Pirenópolis.

Na cidade há em torno de 50 restaurantes comerciais, desses 21 foram selecionados para aplicação do questionário. A preferência foi pelos restaurantes localizados no centro histórico, local de grande concentração de turistas. Por meio de literatura especializada, foram selecionadas para o questionário 24 preparações e ingredientes da culinária da região, dentre eles o empadão goiano, a galinhada, o pequi e a mandioca, cada um representa parte da história da cidade.

A idéia da pesquisa iniciou por observar que muitas pessoas buscam novos conhecimentos, querem experimentar novos sabores, vivenciar outras culturas e a gastronomia pode ser o motivo principal para se visitar determinado local ou pelo menos um grande motivador.

2. OBJETIVOS

2.1. Objetivo Geral

Verificar a oferta de preparações regionais locais em restaurantes comerciais, localizados no centro histórico da cidade de Pirenópolis.

2.2. Objetivos Específicos

- Definir Pirenópolis como um pólo turístico de Goiás;
- Identificar preparações regionais típicas de Goiás servidas nos principais restaurantes de Pirenópolis;
- Relacionar a gastronomia local como um possível atrativo turístico;

3. REVISÃO DE LITERATURA

3.1 GASTRONOMIA E O TURISMO

A gastronomia integra todas as ciências favoráveis ao ser humano. Podemos descobrir histórias de civilizações, ritos e modos em qualquer prato constituindo, na forma de alimentação, uma cidade, uma região ou um país.

Segundo Cascudo (2004), “todos os grupos humanos tem uma fisionomia alimentar.” “A fidelidade ao paladar, fixado através de séculos na continuidade alimentar é uma permanente tão profunda, arraigada, já biológica (...)”. Cascudo também diz que “comer certos pratos é ligar-se ao local ou a quem o preparou”. Ele tenta construir a partir de fontes históricas e etnográficas, num quadro sociológico, especificidades regionais que caracterizam a alimentação no Brasil por meio dos alimentos nativos.

Pensando assim podemos entender que as comidas típicas de uma cidade despertam lembranças que permitem reconstruir a memória de sua história. A partir daí é possível evidenciar a cultura de um local, resgatando sua história e destacando sua identidade através da gastronomia.

O desenvolvimento do Turismo com o passar do tempo, abriu um leque de opções, dentre elas o turismo gastronômico. São pessoas que fazem o turismo em busca do conhecimento gastronômico de cada região. Porém a gastronomia faz parte de uma nova demanda de elementos culturais por parte dos turistas e deve-se levar em conta que nem todos se encontram exclusivamente motivados pela cultura, portanto a gastronomia como patrimônio local muitas vezes é incorporada a produtos turísticos vinculados a outra motivação principal, como forma de incrementar e agregar valor ao produto final.

Por outro lado, o turismo sempre esteve vinculado a gastronomia, pois a partir do momento que o homem desloca-se da sua localidade, para praticar qualquer outro tipo de turismo, ele tem a necessidade de alimentar-se. Com isso,

acaba por conhecer a cultura gastronômica dos diversos lugares que visita. Porém o termo turismo gastronômico é bastante recente se comparado a sua existência.

Como destacam os estudiosos, a gastronomia está assumindo cada vez mais importância como produto para o turismo cultural. Nesse segmento as motivações principais encontram-se na busca do prazer através da alimentação e da viagem. A busca das raízes culinárias e a forma de entender a cultura de um lugar por meio de sua gastronomia estão adquirindo importância cada vez maior (Schluter, 2003).

O turismo cultural e gastronômico engloba todos os aspectos da viagem pelos quais os turistas conhecem a vida e o pensamento da comunidade receptiva. Por isso, ele apresenta-se como uma ferramenta importante para promover as relações culturais e a cooperação internacional. De outro lado, estimular os fatores culturais dentro de uma localidade é um meio de fomentar recursos para atrair visitantes. Uma localidade turística se apresenta por diversos fatores culturais: artesanato, folclore, religião, gastronomia típica, arquitetura histórica contemporânea, etc (Barretto, 1995).

Ultimamente está havendo a necessidade de revalorizar o patrimônio gastronômico regional, ou seja, de recuperar a memória coletiva de uma região, já que é um dos pilares indispensáveis sobre o qual deve fundamentar-se em grande parte o desenvolvimento do turismo cultural. A identidade étnica, local ou regional mantém as pessoas ligadas a sua história, aos costumes e hábitos que lhes dão segurança e que lhes informam quem são e de onde vêm. Porém a realidade é que o mundo hoje com a globalização oferece uma quantidade muito grande de informações, mudanças repentinas e estímulos que levam a uma padronização de gostos, atitudes e expressões, podendo gerar a descaracterização do local. “Além da questão identitária, a recuperação da memória leva ao conhecimento do patrimônio e este, à sua valorização por parte dos próprios habitantes do local” (Barretto, 2000).

No turismo cultural a gastronomia típica é bastante valorizada pelos turistas, que costumam procurar os restaurantes indicados como representativos da culinária

tradicional local. Assim, é preciso capacitar os restaurantes populares típicos para atendê-los, sem perder suas características naturais.

Este fator advém do fato do povo ter como uma de suas expressões a gastronomia, refletindo suas preferências e aversões, identificações e discriminações, e, quando imigram, a levam consigo, reforçando seu sentido de pertencer ao lugar que deixaram. Dessa forma vai-se criando uma cozinha de caráter étnico utilizada com muita freqüência no turismo para ressaltar as características de uma cultura em particular.

A dimensão social e cultural da gastronomia determinou incorporá-la ao complexo emaranhado das políticas de patrimônio cultural. O uso que o turismo faz do patrimônio determina que a gastronomia adquira cada vez maior importância para promover um destino e para captar correntes turísticas. A gastronomia como patrimônio local está sendo incorporada aos novos produtos turísticos orientados a determinados nichos de mercado, permitindo incorporar os atores da própria comunidade na elaboração desses produtos, assistindo ao desenvolvimento sustentável da atividade (Schluter, 2003).

Atualmente a gastronomia é integrante na nova demanda, por parte dos turistas, de elementos culturais. O desenvolvimento do turismo cultural é promovido devido à sua capacidade de gerar receita e empregos no lugar em que se desenvolve. Com o objetivo de potencializar o atrativo das diferentes gastronomias locais, criou-se, em diferentes localidades, uma rota que compreende lugares onde a gastronomia tem características típicas (Schluter, 2003).

O Turismo Gastronômico está diretamente ligado ao prazer e à sensação de saciedade adquiridos através da comida e da viagem. Favorece o desenvolvimento das empresas ligadas ao ramo da alimentação, em todos os setores, gerando novos empregos, melhorando a qualidade de vida nas cidades. Como parte integrante do turismo cultural, possui uma enorme importância por ser autônomo e produzir uma significativa margem de lucro. A gastronomia também pode constituir-se no centro de um evento por si mesma ou associada a alguma festividade.

Conforme projeto de pesquisa realizado por Arbache (2004), o PIB do turismo, calculado em 77,5 bilhões de reais em valores em 2002, representa 5,56% do PIB da economia brasileira. Segundo dados obtidos na pesquisa o turismo é um setor que agrega mais valor que a média os demais setores na economia. Neste mesmo estudo observou-se que na distribuição do PIB do turismo entre os seus setores (serviços recreativos, culturais e esportivos, transportes, agências de viagens, estabelecimentos hoteleiros etc.), o destaque foi para o segmento de restaurantes e outros estabelecimentos de serviço de alimentação, registrado em 37,56% do total, constatando-se o setor em destaque como o mais representativo da cadeia.

Com base em diversos estudos e obras como a “História da Alimentação no Brasil” (Cascardo, 2004), um dos meios de preservar a identidade cultural de uma cidade é resgatar a memória gustativa da sociedade, através da história.

Segundo Oliveira (2003), as características da região fazem a historicidade do local visualmente atraente para os turistas, mas também traçam limites para o desenvolvimento futuro. Como as cidades usam o turismo para atrair investimentos, é preciso valorizar e preservar esse meio ambiente para que o desenvolvimento aconteça e não se esgote.

3.2 O SURGIMENTO DA CULINÁRIA GOIANA

Ao analisar as características da culinária ao longo da região, percebe-se que as origens culturais são diversas. Com a vinda dos bandeirantes para o interior do país, a procura de descobertas e riquezas, e da miscigenação de culturas que aqui se formou, começa a nascer uma identidade culinária típica.

Na região onde hoje se encontra a cidade de Pirenópolis, viviam índios que tinham hábitos alimentares rústicos, restritos a caça, a colheita de frutos silvestres, raízes e vegetais com os quais sobreviviam. Os paulistas desbravadores já traziam influências da África e da Ásia e inseriram o plantio na região, porém não o suficiente para o contingente populacional que se formou com a vinda dos

mineradores, portugueses e dos negros que eram trazidos da África para o trabalho escravo (Carvalho, 2001).

A alternativa foi conciliar toda a experiência e conhecimento dessas diferentes civilizações para sanar o problema da falta de alimento. A sabedoria do índio em relação ao que poderia ser extraído da mata, inclusive a caça, a criatividade dos negros, que também traziam práticas utilizadas em suas tribos e os produtos (verduras, frutas e especiarias) importados pelos brancos.

Os índios, omnívoros por natureza, com seus modos muito primitivos de cultura, introduziram o uso do milho e da mandioca como base principal nos hábitos alimentares dos colonizadores. Também usavam os brotos de samambaias, de abóbora (cambuquira), frutas como o araticum, a pitanga, o jatobá, a cagaita o pequi, e o araçá, entre tantos. A caça e a pesca eram envolvidas em folhas ou espetadas em bambu e levadas a assar.

O negro africano dispunha, em suas tribos, de animais de grande porte (búfalo, elefante, javali, hipopótamo, etc.), além de grande variedade de roedores, aves e pescados. Além da caça e pesca, faziam uso de tubérculos, feijões, favas, quiabo, muitas raízes, brotos e frutos silvestres (banana) entre outros. Conheciam o mel de abelhas, faziam bebidas da seiva de palma, extraíam o óleo (dendê), faziam massa socada com pilão e fermentada de grãos suculentos. Sabiam onde encontrar o sal, apesar de pouco consumido. Utilizavam técnicas primitivas de conserva e outros preparos, mantinham algumas carnes junto ao fogo e fumaça, e assavam peixe envolto em folhas.

O português trazia quase um século de experiências das regiões tropicais da Índia e da África. Introduziram no Brasil, sobretudo, sal, cana-de-açúcar, gado, coqueiros, bananeiras, mangueiras e especiarias, porém poucos eram os mantimentos que os desbravadores conseguiam carregar em suas expedições para o interior do país. Por isso a necessidade de se adaptar com o que dispunha a região, através dos hábitos rústicos dos índios, e posteriormente dos negros.

Com toda essa troca, mistura de hábitos e com o aprendizado que a própria terra os forçava a ter, foi-se criando uma cultura alimentar de subsistência, que se tornou característica do local (Ornellas, 2003).

Goiás tem como vegetação típica o cerrado, com uma diversidade de espécies frutíferas que dão sabores, cores e aromas especiais à culinária da região. Dentre eles estão, o pequi, o araticum, o araçá, o caju do cerrado, o barú e o jatobá. Hoje esses frutos se destacam pelo interesse em resgatar uma memória gustativa que por muito tempo ficou restrita aos habitantes do local que deram continuidade as suas origens e tradições. Utilizados in natura ou processados artesanalmente, complementam uma variedade de pratos, salgados, doces, sucos e licores que se transformaram num atrativo turístico da região (Fisberg et al, 2002).

3.2.1 PRATOS TÍPICOS DA REGIÃO

“Só há uma cozinha igualmente característica no País - a do Pará, herdada dos indígenas. Na Bahia, são os pratos africanos que a identificam, o vatapá, o caruru, o acarajé. Nos outros Estados, a culinária admite influências diversas, ora mais pronunciadamente africanas, ora mais declaradamente indígenas, de misturas com práticas européias, especialmente portuguesas ou cosmopolitas” (Brandão, 1948 in Ortencio, 2000).

Contudo o que tornou-se característico da região de Goiás, foi o que a história criou, uma mistura de alimentos, técnicas de cocção, e formas de apresentação geradas a partir da época colonial, com influências sim dos indígenas e posteriores habitantes, africanos e europeus mais precisamente os portugueses. O efeito dessa miscigenação, no entanto criou forma, e foi passando de geração em geração durante os anos seguintes sem perder sua essência (Ortencio, 2000).

Em muitos locais, devido ao grande desenvolvimento e urbanização essas influências não tiveram tanta força e aos poucos perderam suas raízes, mas a tradição se manteve em pequenas cidades do interior, como Pirenópolis, que hoje cultuam suas origens e utilizam sua gastronomia, considerada típica da região, como

um dos principais atrativos e motivadores do resgate histórico para a preservação da cultura local.

O uso intensivo da mandioca teve contribuição do fato de se tratar de alimento básico dos índios, facilmente aceito pelo português e de inteiro agrado ao negro. Também por tratar-se de um alimento de fácil cultivo e alta rentabilidade calórica, além de versátil nas formas de preparação por métodos rudimentares, tornando o processo operacional de custo baixo.

O milho fazia parte dos hábitos alimentares do índio, mas não era seu alimento fundamental. As condições climáticas favoráveis ao cultivo e o uso habitual de cereais na alimentação do europeu incentivaram sua produção. O africano apreciava as papas de *milhetos* e sementes socadas no pilão. O fator econômico relativo à rentabilidade na produção e a facilidade na aceitação, principalmente pela população negra, deve ter sido fator decisivo para sua incorporação à alimentação nacional.

O feijão, alimento de alto índice de saciedade e elevado teor protéico, e por seleção instintiva ou defensiva do ponto de vista nutritivo, passou a integrar-se na alimentação cotidiana do brasileiro, por ser mais acessível e oferecer opções quanto às espécies para cultivo e consumo.

No território das minas (Mato Grosso, Goiás e Minas Gerais), os víveres exigiam busca e alto preço, porque o escravo estava totalmente absorvido pelo garimpo de ouro e diamantes. No princípio, a maioria dos mantimentos iam das cidades distantes, carregados no lombo de animais, daí o “feijão-tropeiro”, prato muito apreciado nessas regiões.

Uma herança da culinária portuguesa foi a transformação do açúcar, ovos, derivados de leite e amido (adaptando-se ao emprego da mandioca), em deliciosos quitutes. Também com o açúcar e a habilidade da mulher portuguesa em cozinhá-lo com frutas ou somente com água, surgiram os doces açucarados e alfenins, tradicionais na região de Goiás (Ornellas, 2003).

Os pratos abaixo listados representam a cultura da culinária goiana, típicos ou sob influências, caracterizando a alimentação tradicional da região:

- Galinhada
- Galinhada com pequi
- Frango ensopado com pequi, com milho verde, com quiabo
- Galinha ao molho pardo
- Arroz com Pequi
- Arroz com guariroba
- Arroz com suã (parte do lombo do porco)
- Carnes de gado, de porco
- Tutu de feijão
- Feijão tropeiro
- Empada Goiana (mais conhecido por empadão goiano)
- Peixe na telha
- Ensopado de peixe
- Pamonha
- Milho verde assado ou cozido
- Curau
- Guisado de milho
- Angu
- Mandioca cozida, frita
- Farinha de mandioca
- Paçoca de carne-seca
- Queijo-leite (doce regional que, apesar do nome, não leva queijo)
- Bolos, biscoitos e broas (de milho, fubá, polvilho, queijo, mandioca, etc)
- Doces em calda, em pasta, de corte, cristalizados e geléias (de laranja-da-terra, banana, figo, limão, lima, caju, mamão verde, goiaba, mangaba, abacaxi, marmelo, coco, de ovos, de leite, de batata, buriti, abóbora, mocotó, etc. Dentre estes se destacam a ambrosia ou doce de ovos, e o alfenim, doce exclusivo da cidade de Goiás, feito com calda de açúcar e modelado em forma de bichinhos, flores, etc. como pequeninas esculturas de marfim. Durante a festa do Divino, em

Pirenópolis, são confeccionados no formato do pombo que simboliza o Divino Espírito Santo, e distribuído entre os fiéis.

Além do indispensável cafezinho, uma infinidade de sucos, licores, cachaças, que utilizam muitos frutos do cerrado entre outros.

Frutos do cerrado

A) Pequi (Endocar brasilienses):

O pequi é um dos produtos locais mais ilustres. Como diz Bariani Ortencio - 2000 : 485, “o pequi é uma fruta silvestre de largo consumo no Goiás, com ciclo produtivo muito curto, entre 20 de outubro a 15 de novembro. A época da sua colheita varia em função da área onde é obtido. No município de Goiás amadurece primeiro, seguido pela zona da Estrada de Ferro e do Norte do Estado. O Pequi na alimentação serve como um condimento, ou substitui a carne na alimentação tradicional de Goiás. Come-se pequi com arroz, com frango, puro com farinha, com leite e misturado com outros alimentos. Faz-se licor e conserva para preparação de pratos durante todo ano.”

De aroma característico e forte o fruto tem uma pequena cobertura aproveitável de massa amarela, rico em vitamina A e proteínas. Dá cor, aroma e sabor aos pratos, mas é preciso ter cuidado ao saborear o pequi, pois no seu interior, entre a polpa e a amêndoa, existem centenas de finos espinhos que podem ferir consumidores desavisados.

O pequizeiro sempre foi abundante e acessível, mas hoje existe a preocupação com sua preservação. Apesar de ser protegido por lei não escapa da ameaça de extinção devido aos desmatamentos ilegais. (Arroz com Pequi, 2006)

Além de comer o pequi in natura podemos observar abaixo outras formas comuns de consumir o fruto:

- Arroz com frango e pequi

- Arroz com pequi
- Arroz com carne e pequi
- Arroz doce com pequi
- Batida de pequi
- Conserva de pequi
- Farofa de pequi
- Galinhada com pequi
- Molho de pequi
- Óleo de pequi
- Doce de pequi
- Licor de pequi

B) Guariroba (*Syagrus oleracea*):

A guariroba ou gariroba, também comumente chamada de gueroba, é uma espécie de palmito amargo extraído da palmeira de mesmo nome, que pode atingir até 8 metros de altura. Encontrada nas matas secas e cerradões, por sua beleza também é utilizada para a arborização urbana, enfeitando muito a paisagem das fazendas e de cidades, como Pirenópolis. Seu cultivo é grande e considerado de alta rentabilidade. (Fonte: O Popular-Jornal do Campo – Evandro Bittencourt / 23/08/95).

Na culinária goiana a guariroba é normalmente encontrada num prato regional muito conhecido, o famoso “Empadão Goiano”, que é servido em Pirenópolis em diversos bares, lanchonetes e restaurantes.

Além de constituir como item indispensável no verdadeiro empadão, esse palmito também é consumido in natura, em saladas, caldos, molhos, conservas, doces e como complemento em diversos outros pratos. (Arroz com Pequi, 2006)

C) Baru (*Dipteryx alata*):

O Baru é uma castanha que normalmente é consumida torrada. O baruzeiro é uma árvore de madeira de lei, encontrada nas matas e cerradões. Sua utilização

como alimento foi desenvolvida há poucas décadas por pesquisadores da Embrapa. É rico em potássio, fibras, carboidratos e proteínas.

A safra do baru se dá entre os meses de setembro a outubro. Apesar de ser possível utilizar sua polpa externa para alimentação humana, o que é mais consumido é a sua castanha. Para extraí-la é necessário quebrar o duro caroço, existe uma ferramenta especial para isso. Pode-se comer-la como aperitivo, apenas torrada, ou para preparar doces, biscoitos, ou ainda cozida, refogada com outros vegetais, molhos, licor etc. A castanha torrada pode ser armazenada em condições adequadas por longas datas. (Arroz com Pequi, 2006)

D) Caju-do-Cerrado (*Anacardium humile*):

O caju-do-cerrado é um fruto de campo sujo e de cerrado. Frutifica durante os períodos de outubro a novembro. Sua árvore tortuosa, típica do cerrado, produz durante o auge da seca. O fruto de sabor doce e ácido carrega uma grande quantidade de líquidos. Sua produção é limitada e se restringe às coletas manuais, com objetivos pouco comerciais. Além de consumi-lo ao natural, faz-se doces, sucos, geléias, sorvetes, licores, etc. Utiliza-se também para alimentação a castanha do caju torrada, muito rica em vitamina C. (Arroz com Pequi, 2006)

E) Jatobá (*Hymenaea* spp):

O jatobá é um fruto bastante utilizado pela população que habita os cerrados brasileiros. A frutificação ocorre de julho a novembro. Rico em cálcio e fibras. Existem dois tipos de jatobazeiros, o do campo e o da mata. Ambos produzem frutos comestíveis muito semelhantes. O jatobá-da-mata é uma das maiores árvores do cerrado. Sua madeira é de lei e de seu tronco se extrai uma seiva com muitas propriedades medicinais. O fruto é uma vagem cuja polpa, farinácea, tem sabor muito marcante, doce e característico. Essa polpa pode ser consumida ao natural ou usada na confecção de bolos, pães e biscoitos, se misturada à farinha de trigo, ou sob forma de mingau. Pode ser armazenada em sacos plásticos sob refrigeração. (Arroz com Pequi, 2006)

3.3 PIRENÓPOLIS: ASPECTOS HISTÓRICOS E GEOGRÁFICOS

Pirenópolis é uma pequena e agradável cidade histórica, que se destaca por possuir duas grandes riquezas, sua cultura e a natureza que a compõe.

Segundo Cruz (2000), na época do descobrimento do Brasil a região onde hoje se encontra a cidade de Pirenópolis, era povoada por índios da nação Caiapó, semi-nômades que viviam entre o vale da parte alta do rio das Almas e as encostas dos montes Pireneus. Os índios se alimentavam da caça, da coleta de frutos silvestres e de pequenos plantios de mandioca.

A primeira expedição documentada, por esta região, foi a do português Sebastião Marinho, no final do século XVI. A partir daí surgiram muitas outras expedições. Bandeirantes e portugueses vinham em busca de riquezas, entre elas a escravização dos índios e mais tarde dos negros que eram trazidos da África. A mais conhecida delas foi a do paulista Bartolomeu Bueno, o Anhangüera, que visitou a região e retornou com amostras de ouro conseguidas junto a uma tribo indígena de nome "Goiá", nos meados do século XVII.

Neste momento começa a história de Pirenópolis. Os exploradores e colonizadores portugueses se estabeleceram no local por meio de um acordo político e tomaram posse do lugar, conhecido por "Meia Ponte", no território onde habitavam os gentios Goiás.

Mais tarde, como era de costume dos portugueses batizar os arraiais com nomes de santos, no dia de Nossa Senhora do Rosário, possivelmente em 7 de outubro de 1727, Meia Ponte passou a se chamar Minas de Nossa Senhora do Rosário de Meia Ponte. Com grande expressão econômica para época o arraial era o centro comercial por onde passavam todas as estradas oficiais.

Em poucas décadas a cidade se expandiu, mas, apesar de abundante, o ouro garimpado nas margens do rio das Almas logo se esgotou, restando apenas o comércio e a lavoura, que pouco a pouco foi perdendo a expressão. No final do

século XIX, esquecida do seu suntuoso passado, a cidade perdeu grande parte do contingente populacional.

A pequena cidade então, como era locada nas encostas da serra dos Pireneus, num ato desesperado por renovação, em 27 de fevereiro de 1890, mudou seu nome para Pirenópolis, a cidade dos Pireneus.

Devido à criação de Brasília e sua integração por estradas asfaltadas, Pirenópolis retoma novo crescimento e passa a ter reconhecimento nacional por meio do turismo histórico e ecológico. (Carvalho, 2001)

Pela sua preservação, devido ao excepcional valor histórico, arquitetônico, paisagístico e cultural, é considerada como monumento integrante do Patrimônio Cultural Brasileiro, um dos mais ricos acervos do Brasil Central. Por esse motivo, foi tombada, em 1988, pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional – IPHAN, vinculado ao Ministério da Cultura.

Possui uma área de município de 2182 km² e uma população total de 21.245 pessoas (IBGE, 2000). Suas coordenadas geográficas são, -15,8525(15°51') de latitude sul, -48,95917(48°57') de longitude oeste, com altitude de 740 metros (GPSGLOBAL, 2006).

3.3.1 ATRATIVOS TURÍSTICOS DE PIRENÓPOLIS

Pirenópolis é considerada, assim como Goiás, uma das mais importantes cidades turísticas do Estado. Distante 150 Km de Brasília e 120 Km de Goiânia, a cidade possui um povo hospitaleiro e simples. Conta com uma diversificada estrutura para receber os turistas, com pousadas, pequenos hotéis, campings, fazendas estruturadas para o lazer e práticas de esportes de aventura, restaurantes de culinária regional à internacional e lojas de artesanato. Além de estar cercada por uma exuberante natureza cheia de atrativos naturais.

“A proximidade a Goiânia e a Brasília, aliada às belezas naturais, fizeram da cidade um reduto turístico, palco de atrações culturais e gastronômicas. Apesar desta representatividade, o *trade* turístico local, composto por 52 segmentos em toda sua cadeia produtiva, ainda está ‘aprendendo’ a trabalhar com o produto turístico. (A constatação partiu de uma pesquisa realizada pelo Serviço de Apoio às micro e Pequenas Empresas (SEBRAE GOIÁS), revelando que 51% dos empreendimentos do setor estão atuando há menos de 5 anos no mercado)” (Mansan, 2005).

Pirenópolis conseguiu manter suas características durante o desenvolvimento do país, na era da industrialização e posteriormente da globalização por ter ficado esquecida durante anos enquanto outras cidades cresciam e se desenvolviam por maiores interesses políticos e etnográficos.

Segundo Gilvane Felipe (2005), superintendente do Sebrae em Goiás, Pirenópolis recebe uma média de 1600 turistas por dia, sendo que em 90% dos casos o tempo médio de hospedagem é de 1 a 2 dias. De acordo com a pesquisa Marco Zero, feita pelo Sebrae, a capacidade diária de atendimento dos estabelecimentos é de 1.622 leitos entre pousadas, hotéis e sítios turísticos, e 1.874 refeições entre bares e restaurantes.

As principais atrações de Pirenópolis são os edifícios históricos de arquitetura colonial, casarões e igrejas que preenchem a pequena cidade de estilo barroco, as inúmeras e belas cachoeiras e as festas populares tradicionais, como a Festa do Divino e das Cavalhadas, e o artesanato. A cidade é considerada a "Capital da Prata" de Goiás, graças à presença de vários artesãos que aqui chegaram na década de 1980 e famosa também pela extração e comercialização de quartzito-micáceo (Pedra de Pirenópolis), pedra para pisos e revestimentos.

Hoje também é reconhecida pela variedade e qualidade dos pratos típicos da culinária regional que se originou devido às crises de fome pelas quais passaram os mineradores e seus agregados na época da colonização. A variedade dos ingredientes e a mistura dos sabores e produtos oriundos de diferentes civilizações geraram a riqueza e a diversidade dos pratos hoje encontrados nas mesas e fogões dos casarios dessa cidade. Foi das misturas e experiências na confecção desses

alimentos que surgiram pratos com características peculiares, os quais conquistam os paladares mais exigentes, como o arroz com pequi, empadão goiano etc. Esses pratos e muitos outros constituem hoje uma gastronomia rica em sabores, cores e aromas, um verdadeiro atrativo para os visitantes (ORTENCIO, 2000).

Segundo dados da Agetur (Agência Goiana de Turismo) Pirenópolis é uma das mais importantes cidades turísticas da região de Goiás devido ao seu forte apelo histórico, às tradicionais festas, à rica culinária regional, aos artesanatos e aos recursos naturais em região de belíssima paisagem com destaque para a Serra dos Pireneus e para a grande biodiversidade do cerrado.

Hoje a cidade se destaca pelo que conseguiu manter ao longo desses anos, sua arquitetura, cultura, história, folclore, tradições e a rica paisagem natural com diversificada flora e fauna. Como se tornou um dos principais pólos turísticos de Goiás é importante que haja uma preocupação constante em proteger seus atrativos das conseqüências negativas do crescente movimento turístico. Existem transformações trazidas pela urbanização e pela globalização que interferem nos costumes de uma comunidade, por exemplo, os costumes alimentares, que, assim como outros, se não preservados, perdem a qualidade, afastando aos poucos os vínculos com sua história, descaracterizando o local. (Pirenópolis, 2006)

Dentre os principais atrativos turísticos culturais da cidade, estão:

- Igreja Matriz Nossa Senhora do Rosário: primeira maior construção religiosa do Estado de Goiás. Teve suas obras iniciadas em 1728. Foi tombada pelo IPHAN (Instituto do Patrimônio Artístico e Nacional) em 1941 e em 1997 teve sua primeira restauração. Alguns anos depois, em 2002, a igreja foi tomada pelo fogo, que destruiu em algumas horas o que foi preservado durante séculos. No mesmo dia iniciou-se uma mobilização liderada pela ONG SOAP (Sociedade dos Amigos de Pirenópolis) e pelo IPHAN, com o apoio do governo e dos moradores, para a reconstrução da igreja que hoje já abriu suas portas novamente e mantém um pequeno museu que conta sua história até a reconstrução.

- Igreja Nosso Senhor do Bonfim: construída no período de 1750 a 1754, de estilo colonial semelhante ao da Matriz. No seu altar central foi colocada uma imagem do Nosso Senhor da Bonfim crucificado, em tamanho natural, trazida por um comboio de escravos de Salvador – BA.
- Igreja Nossa Senhora do Carmo: construída em 1750 por iniciativa particular. Em 1992 foi restaurada pelo IPHAN e em 1998 foram feitos diversos melhoramentos visando sua adaptação para guarda de acervo sacro, bem como, do folclore e manifestações religiosas em geral. Está fechada ao público.
- Casa da Câmara Municipal e Cadeia: construída em 1919, em cima funcionava a Câmara e embaixo a cadeia. É réplica da original, da época colonial, que ficava na praça da Matriz. Neste ano de 2006, está sendo restaurada pelo IPHAN.
- Teatro de Pirenópolis: foi construído em 1899 por iniciativa de Sebastião Pompeu Pina que contou com o apoio e os serviços gratuitos da comunidade. O edifício estava prestes a virar ruínas, sob a supervisão da prefeitura e com o apoio do Governo do Estado foi restaurado em 1999 comemorando o centenário de sua fundação. Conservou a fachada, a estrutura e a volumetria original, introduzindo apenas recursos técnicos que adaptaram e modernizaram sua estrutura interna.
- Cine Teatro Pireneus: inaugurado na década de 30, em estilo neoclássico, pelo padre Santiago Uchôa. Em 1936 sua fachada foi alterada para o estilo *art-déco*. Funcionou por vários anos, mas em 1975 fechou e foi abandonado até que parte da sua construção caísse em ruínas. Em 1998 iniciou-se a reconstrução, somente em 2001 ele foi restaurado.
- Ponte sobre o Rio das Almas: construída desde que o local era apenas um acampamento de garimpeiros. Foi reconstruída mais duas vezes para renovar

sua estrutura, hoje se encontra no mesmo local e no mesmo estilo. Abaixo dela, o Rio das Almas se tornou um balneário público.

- Museu da Família Pompeu: construído no século XIX pelo comendador Joaquim Alves de Oliveira, hoje é um museu histórico regional onde se encontram fotografias, peças, jornais e instrumentos que relatam parte da história da cidade. O museu pode ser visitado com hora marcada pela Secretaria Municipal de Cultura e Turismo (Piretur).
- Museu das Cavalhadas: Museu particular onde roupas e adereços contam um pouco da história de uma das festas mais tradicionais da cidade, a Festa do Divino Espírito Santo.
- Casa do IPHAN: espaço cultural voltado para exposições, palestras e lançamentos.
- Ruas e Casarões Coloniais: o centro histórico da cidade já é um atrativo apenas pelo ar bucólico com suas pequenas ruas de pedra e casarões coloniais.
- Rua do Rosário: mais conhecida por Rua do Lazer. Nas noites de finais de semana e feriados o trecho da rua onde se localizam os bares, restaurantes, cafés é interditado ao tráfego de veículos para que os turistas possam circular tranquilamente.
- Lojas de artesanato e joalherias: estão localizadas em vários pontos do centro histórico. O maior atrativo são as jóias de pratas, produzidas artesanalmente.
- Restaurantes de comida caseira: a gastronomia regional da cidade também é um atrativo para os turistas. São restaurantes e quitandas que comercializam produtos caseiros, da culinária regional. Pirenópolis está sendo inserida no circuito de festivais gastronômicos no Brasil, a exemplo da também histórica cidade de Tiradentes, e promoveu em 2006 seu terceiro festival. A cidade tem

mais de 50 estabelecimentos, entre bares, restaurantes, lanchonetes e casas de doce.

Referente às belezas naturais do local, pode-se citar:

- Parque Estadual da Serra dos Pirineus: foi criado em 1987 para assegurar a proteção de um dos picos mais altos do Estado de Goiás, a Serra dos Pirineus, com aproximadamente 1.400 metros de altitude, protegendo também toda sua flora, fauna e as nascentes de vários cursos d'água. O parque tem uma área de 2.833,26 hectares e fica a 20 km da cidade. Possui 3 picos, no mais alto foi construída a Capela da Santíssima Trindade.
- Fazenda Vaga Fogo (Santuário de Vida Silvestre Vaga Fogo): Trata-se de uma RPPN (Reserva Particular do Patrimônio Nacional), com 17 hectares, criada pela portaria 824/90 do Ibama, no município de Pirenópolis (GO). Sua principal atração é o cerrado bem preservado, com árvores, flores e frutos típicos. Está a 6 km da cidade, numa região com paisagem de rara beleza. Possui infra-estrutura voltada para o turismo de aventura e trilhas. Denomina-se auto-sustentável por utilizar muitos produtos do local para sua subsistência sem agredir a natureza, protegendo e preservando o local. Oferece um *brunch* (espécie de lanche reforçado) com a maioria dos produtos da própria fazenda. Cobra ingressos diferenciados para visitação, esportes e para o *brunch*.
- Fazenda Babilônia: Fazenda Histórica tombada como patrimônio histórico e artístico nacional, com casarão (antigo engenho) do século XVIII, museu e capela. Uma das fazendas mais antigas de Goiás. Histórias da cidade, da fazenda, e o tradicional café da manhã dos tropeiros, com produtos típicos da região, nos são apresentados durante a visita. Propriedade particular. Cobra ingresso para a visitação e para o Café Colonial.
- Reserva Ecológica Vargem Grande: RPPN situada a 11 km da cidade, em uma região belíssima de serras, cerrado e matas de galeria com duas lindas

cachoeiras, a do Lázaro e a de Santa Maria. O local possui estrutura para os turistas, com estacionamento, banheiros e um bar. Propriedade particular. A primeira cachoeira é de fácil acesso e muito boa para banho, sendo visitada por famílias inteiras.

- Cachoeira Nossa Senhora do Rosário (Santuário das Araras): possui 9 cachoeiras no percurso da trilha, uma de 43 metros de altura, própria para o *rapel* (esporte de aventura) e mais oito cachoeiras menores com piscinas naturais, casa a 1.000m de altitude com vista para o Vale do São Patrício, localizada numa esquina de cânion, com várias redes e visual maravilhoso. Cercada por cerrados, campos, veredas e *cânions*, de fauna e flora exuberantes. Oferece farta comida caipira, feita em fogão à lenha e panelas de barro e hospedagem. Fica a 35 km do centro de Pirenópolis. Cobra preços diferenciados pelo ingresso, dependendo do pacote escolhido.
- Cachoeiras do Bonsucesso: no córrego Soberbo são 6 cachoeiras, a mais alta com 30 metros de altura, de difícil acesso. Possui trilha construída em pedra pelos escravos no século XVIII. Tem estrutura com banheiros, restaurante de comida caseira, loja com doces e artesanatos e área de descanso. Fica a 5 km de Pirenópolis.
- Cachoeiras da Meia Lua, da Fumaça e da Usina Velha: localizadas na fazenda Meia Lua o acesso é feito pelo Camping Sombra da Mata. Pelo camping também é possível visitar a cachoeira da Usina Velha. As cachoeiras ficam a 6 km da cidade pela estrada que dá acesso à serra dos Pireneus e à Pedreira (local onde ocorre a extração das pedras de Pirenópolis).
- Cachoeira do Abade: localizada na Fazenda Cabaçais, com queda de 20 metros de altura. O local foi pioneiro na exploração do ecoturismo. É permitida a prática do esporte de aventura, *rapel*. Possui banheiro e são permitidos pequenos lanches com a condição de não deixar nenhum lixo no local. Fica a 13 km da cidade.

3.3.1.1 Festas e Festivais

Além de seus atrativos naturais, arquitetônicos e históricos, Pirenópolis também é muito conhecida por suas manifestações folclóricas, pelas festas e festivais. Dentre os eventos mais expressivos estão a Festa do Divino Espírito Santo, as Cavalhadas, o festival Canto da Primavera e o Festival Gastronômico e Cultural de Pirenópolis (Pirenópolis, 2006).

Festa do Divino e as Cavalhadas

A maior manifestação popular da cidade é a Festa do Divino Espírito Santo, realizada na época do Pentecostes (50 dias depois da páscoa), com cerca de 23 dias de duração. Seu significado é receber o Divino Espírito Santo e suas bênçãos, assim como os apóstolos de Cristo o receberam na festa de Pentecostes, distribuir esmolas e alimentos.

Esse culto foi trazido ao Brasil pelos portugueses nos primórdios da colonização e teve em Pirenópolis o primeiro registro em 1819. Uma mistura de festejos religiosos e profanos, a festa é constituída inicialmente pela escolha do imperador, por sorteio, em seguida por missas, procissões, coroação, novenas, bandas de músicas, repiques de sinos, folias na roça e na cidade, levantamento de mastro, roqueiras (salva de tiros que tem objetivo de saudar o imperador e expressar alegria), queima de fogos, reinados, juizados, mascarados, pastorinhas, apresentação de grupos folclóricos e as tradicionais Cavalhadas.

A encenação das Cavalhadas em Pirenópolis é feita durante os festejos em louvor ao Divino Espírito Santo, por iniciativa do padre Manuel Amâncio da Luz, quando imperador da festa, em 1826. É uma representação simbólica da história da luta travada entre o imperador do Ocidente, Carlos Magno, coroado em 800 pelo Papa Leão II, e os mouros que invadiram a Península Ibérica, pretendendo forçar os cristãos a aderirem à religião maometana.

Considerada uma das mais expressivas do Brasil, é um longo ritual de três dias seguidos, cujos preparativos começam uma quinzena antes, no início da Festa

do Divino, marcada pela saída da Folia. Toda a riqueza de detalhes e a seriedade com que são produzidas estas manifestações populares encantam não só os participantes como os espectadores, pirenopolinos, políticos da região e turistas, e a cada ano que passa a festa ganha mais força e popularidade.

As Cavalhadas também são representadas por crianças no feriado de Corpus Christi. Nos moldes da Festa do Divino, com a coroação, procissões, fogueira, fogos e banda, é conhecida por Cavalhadinha e já ocupa lugar de destaque no calendário da cidade. (Carvalho, 2001)

Canto da Primavera

Uma das mais relevantes iniciativas na área musical em Pirenópolis, o Canto da Primavera constitui uma amostragem de música brasileira que varia do erudito ao sertanejo, do rock ao popular. De caráter não competitivo, produz um verdadeiro caldeirão de ritmos, com ênfase para a criação regional. A mostra oferece oficinas que proporcionam uma troca de experiências entre os diversos profissionais envolvidos na criação musical, e busca incentivar a discussão da música brasileira nos mais diferentes gêneros. O evento terá sua sétima edição este ano e reúne milhares de amantes da boa música, animando a cidade nos primeiros dias da primavera, no final do mês de setembro.

Festival Gastronômico e Cultural de Pirenópolis

Devido ao grande arsenal que envolve a cultura e culinária da região Pirenópolis sedia anualmente um festival de cultura e gastronomia, que divulga a cidade e sua culinária típica num âmbito nacional, e internacionalmente por meio de alguns *chefs* que participam do evento. Pela grande capacidade de agregar valor a cidade, incrementando o turismo, ajudando na qualificação dos serviços, aprimorando a mão-de-obra e naturalmente, difundindo a cultura de Goiás, o evento em 2006 promoveu sua terceira edição, fazendo parte hoje do circuito gastronômico do país.

O Festival ocorre no mês de junho e reúne na cidade cozinheiros, *chefs* locais e convidados, estrelas nacionais da alta gastronomia. Durante quatro dias, apreciadores da boa mesa degustam as iguarias preparadas, que misturam produtos da região e ingredientes típicos do cerrado com muita técnica e criatividade introduzindo também novidades no cardápio transformando a apresentação dos pratos e o sabor (Festival de Gastronomia de Pirenópolis, 2006).

O evento tem apoio da Agência Goiana de Turismo (Agetur). Nos dias do festival, além da programação com os almoços, jantares, degustações e workshops, uma série de eventos artísticos e musicais animam a cidade. Os melhores restaurantes, quitandas e bares de Pirenópolis participam do festival, existe também uma área onde são montados estandes para degustação dos produtos típicos e para divulgação dos estabelecimentos locais que incrementam a gastronomia popular da cidade.

Calendário de eventos fixos na cidade

Janeiro

- Festa de São Sebastião: com missas e leilões de produtos agropecuários.

Março/Abril

- Semana Santa: com procissões, missas, folia de rua, apresentação da tradicional Banda Phoenix entre outros.

Maio/Junho

- Festa do Divino Espírito Santo.
- Cavalhadas.
- Cavalhadinhas.
- Festival Gastronômico e Cultural.

Julho/Agosto/Setembro

- Festa do Morro: romaria realizada na Serra dos Pireneus na época da lua cheia, com missas, fogueira, queima de fogos e acampamento no local.

- Exposição Agropecuária: com rodeio, mostra de animais de raça, barraquinhas e parque de diversão.
- Festival Canto de Primavera.

Outubro

- Aniversário da cidade: com desfile retratando a história da cidade, desfile militar e outros eventos.
- Festa de São Judas Tadeu: com missa, procissão, queima de fogos, leilões etc.

Dezembro

- Montagem de presépios em vários locais da cidade.

4. METODOLOGIA

Descrição dos procedimentos e técnicas utilizadas

Inicialmente foi realizada uma pesquisa bibliográfica com base em literatura sobre turismo, cultura, culinária, gastronomia e história. Também houve considerável levantamento de referencial teórico por meio de consultas em internet, revistas e material de divulgação.

Na segunda etapa do trabalho foi realizada uma pesquisa de campo na cidade de Pirenópolis - GO, para o levantamento de dados, através de questionário, sobre a presença de preparações regionais nos restaurantes da cidade. O questionário apresentou 24 itens entre preparações da culinária goiana e ingredientes típicos da região que foram selecionados na literatura (Ortencio, 2000), sendo considerados emblemáticos do local. As questões foram do tipo múltipla escolha com campo para observações caso fossem identificados outras preparações de valor estimável para a pesquisa.

O questionário foi aplicado em 21 estabelecimentos gastronômicos comerciais localizados no centro histórico de Pirenópolis. A seleção foi feita com base no local de maior concentração de turistas, por meio de informações obtidas em sites e panfletos sobre a cidade. A coleta de dados ocorreu no dia 29 de julho de 2006. (ANEXO)

5. RESULTADOS E DISCUSSÃO

As preparações selecionadas para o questionário na sua maioria, são provenientes e/ou influenciadas por várias outras regiões do Brasil. Trata-se de uma vasta culinária que devido à miscigenação de culturas, se instalou da forma que foi apresentada. As tradições sofreram influências dos índios, principalmente no uso da mandioca, dos bandeirantes paulistas, dos nortistas, dos nordestinos e do estado de Minas Gerais, que muito se assemelha a culinária de Goiás, com destaque à utilização do milho. Contudo, e apesar de todas essas influências, o modo de cozinhar acaba se caracterizando em cada local. Sobrevive também na utilização de produtos típicos e facilmente encontrados na região como o pequi, a guariroba, a cambuquira etc. De um modo geral verifica-se que a comida de Goiás é ao mesmo tempo rápida de fazer, bem temperada, simples, muito farta e saborosa (Carvalho, 1998).

Analisando-se os questionários aplicados observou-se que dos 21 estabelecimentos visitados apenas 10% não apresentaram nenhuma preparação ou ingrediente considerado regional, 90% apresentaram pelo menos um, 86% dos estabelecimentos utilizam entre 2 a 24 dos itens listados e nenhum ou 0% apresentou mais de 24 (Figura 1).

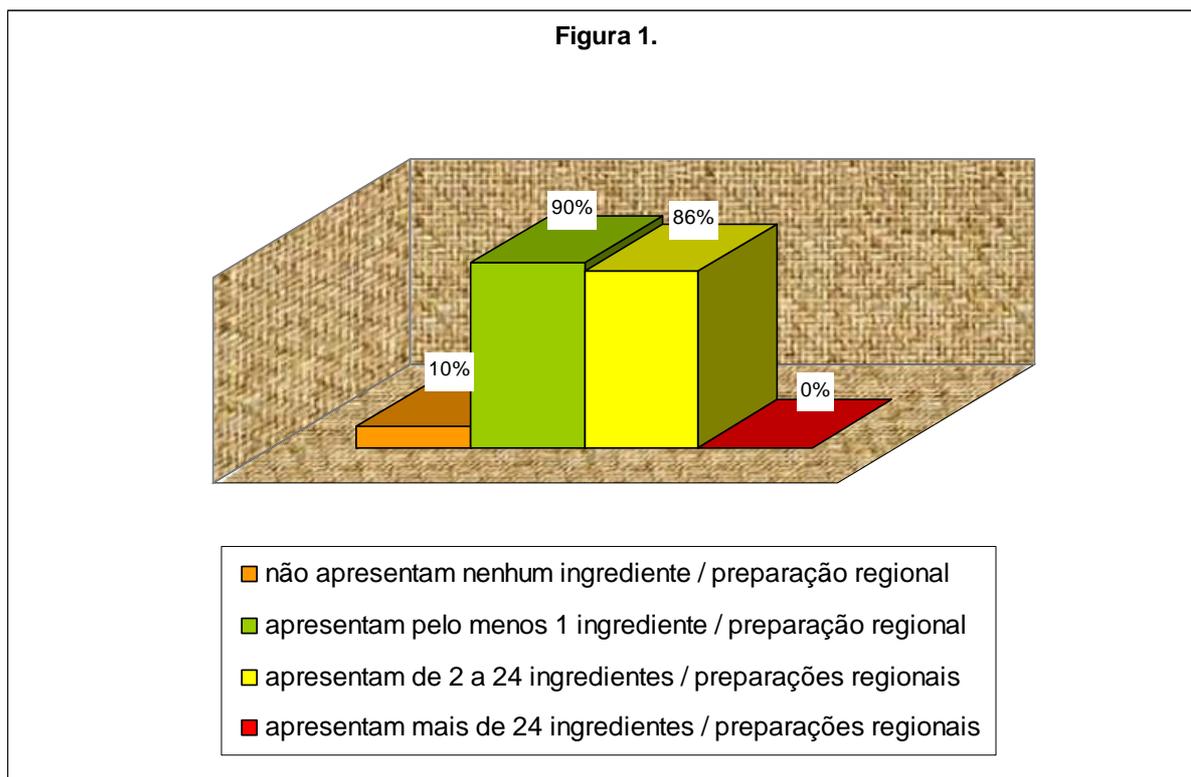


Figura 1: Presença de preparações regionais em restaurantes comerciais localizados no Centro Histórico de Pirenópolis.

Este fato sugere que os *restaurateurs* da cidade de Pirenópolis vislumbram na gastronomia local uma fonte de exploração para captação de clientes. Fica implícito a importância dada a gastronomia como atrativo turístico e a valorização como sinal de identidade, ou seja, patrimônio cultural de um bem considerado intangível.

Entre as preparações selecionadas no questionário, o mais utilizado nos estabelecimentos foi a mandioca, com 71%, em seguida as preparações com o milho, com 62%. O milho foi apresentado em algumas preparações: 14% dos restaurantes tinham o angu em seu cardápio, 14% pamonha, 19% guisado de milho, 33% milho verde, 43% caldo de frango com milho e 5% o curau.

A presença da mandioca como produto comum em grande parte dos restaurantes analisados, demonstra a concordância com a literatura (Fernandes, 2000) sobre a relevância desse ingrediente para a população brasileira. Reconhecida de Norte a Sul do país, é símbolo de integração nacional e é uma das representações da influência indígena na cultura brasileira.

O milho, por sua vez, único cereal encontrado no Brasil pelos portugueses, foi valorizado pelos negros africanos e levado à mesa do português como importante fonte de energia e ingrediente base de diferentes preparações. Os itens com milho nos cardápios da cidade de Pirenópolis sugerem a valorização e preservação deste hábito, como parte da cultura local.

O Empadão Goiano que é uma preparação característica da região, segundo a literatura consultada, foi encontrado somente em 24% dos restaurantes visitados. Em contrapartida, a guariroba, produto típico, foi ofertada em 57% dos estabelecimentos, já o pequi em 43%. Preparações com outros frutos do cerrado, como o barú, só foram encontrados em 19% dos restaurantes. Observou-se que há uma prática nova em aplicar os produtos naturais do cerrado na culinária da região, muito utilizados pelos índios que aqui viviam e que reconheciam na mata alimentos para sua subsistência (Fizberg, 2002).

Novos pratos estão sendo criados a partir desses produtos, como pôde ser observado nos três festivais de gastronomia que Pirenópolis já promoveu. A tapioca com geléias de frutas do cerrado criada pela carioca Tereza Corção, o mousse de barú com calda de pitanga elaborado pelo *chef* Beto Pimentel, de Salvador, e o risoto do cerrado feito com guariroba, baru, pequi, ervilha, açafraão e lingüiça, do restaurante Pedreiras cuja cozinha na ocasião estava sob comando de Vanda Jaime, são alguns exemplos da utilização dos produtos regionais nos pratos elaborados para o Festival, inclusive, uma das finalidades do evento é destacar o potencial e as especialidades culinárias da cidade, que, no entanto são pouco exploradas e ainda não se popularizaram.

O uso dos ingredientes citados acima, possivelmente, resulta de tentativas de novas criações gastronômicas que objetivam a preservação de culturas agrícolas variadas. São iniciativas de extrema importância para o desenvolvimento de atividades turísticas que visam a sustentabilidade.

Dentre as preparações regionais que não foram selecionadas para o questionário, encontraram-se as seguintes: ora pro nobis (muito encontrada em Minas Gerais, dependendo da técnica de cocção se assemelha à couve refogada),

refogado de cambuquira (broto da abóbora), lingüiça caseira, carne de lata (como os antigos faziam para conservar os alimentos por grandes períodos. Primeiro a carne é frita na própria banha do animal, depois colocada numa lata, imersa nessa mesma gordura da fritura. A banha depois que esfria endurece e conserva a carne por muito tempo - com base no cardápio do restaurante “Ô Xente Uai” – Pirenópolis, 2006), quiabo, polenta, caldo e creme de mandioca, licor de jenipapo e preparos com carnes diversas, peru, porco, boi e javali. Essas foram registradas em 29% dos cardápios.

Esses ingredientes podem revelar influências de outros estados na região, que possivelmente estão presentes em Goiás desde o início de seu desenvolvimento, ou que podem ter sido trazidos recentemente, por imigrantes.

Dos 21 restaurantes 2 não apresentaram nenhuma preparação da região. Um servia somente bacalhau, locado em instalação colonial, o restaurante também é um antiquário. Provavelmente uma homenagem aos nossos colonizadores, resgatando a memória da história da região. O outro restaurante servia somente massas e saladas, demonstrando uma tendência natural de ofertar produtos de maior facilidade e preparo, e, portanto, operacionalmente mais viáveis, e produtos mais leves, considerando que a comida regional possui teor lipídico acentuado (Ginani, 2004).

Outras preparações bem caseiras, com ingredientes de fácil acesso, de baixo custo e alto valor calórico, foram encontradas nos cardápios dos estabelecimentos pesquisados, da seguinte maneira: o feijão tropeiro em 52%, a galinha cabidela 29%, a galinhada em 10%, o arroz com suã, o tutu de feijão e a paçoca de carne seca em 29%. Por fim, os doces caseiros e quitutes, encontrados em 48% da amostra, apesar de estarem presentes em quase metade dos estabelecimentos selecionados, poderiam ser mais explorados, já que há uma rica diversidade de matéria-prima na região. É um fato característico da cidade a existência dessas preparações em lojas, lanchonetes, pousadas, restaurantes e residências, porém em grande parte são produzidas em nível doméstico, sem qualquer controle de qualidade ou pretensão de aproveitamento e aprimoramento em relação ao potencial oferecido pela região.

Essas preparações estão listadas em diversas bibliografias relacionadas com a culinária goiana, como em Fisberg (2002), Ortencio (2000), entre outros, são apontadas como pratos típicos e ganham destaque nas festas tradicionais da região, como a do Divino e Cavalhadas, onde a “comilança” tem que ser farta e forte para agüentar as noites viradas de festejo (Figura 2).

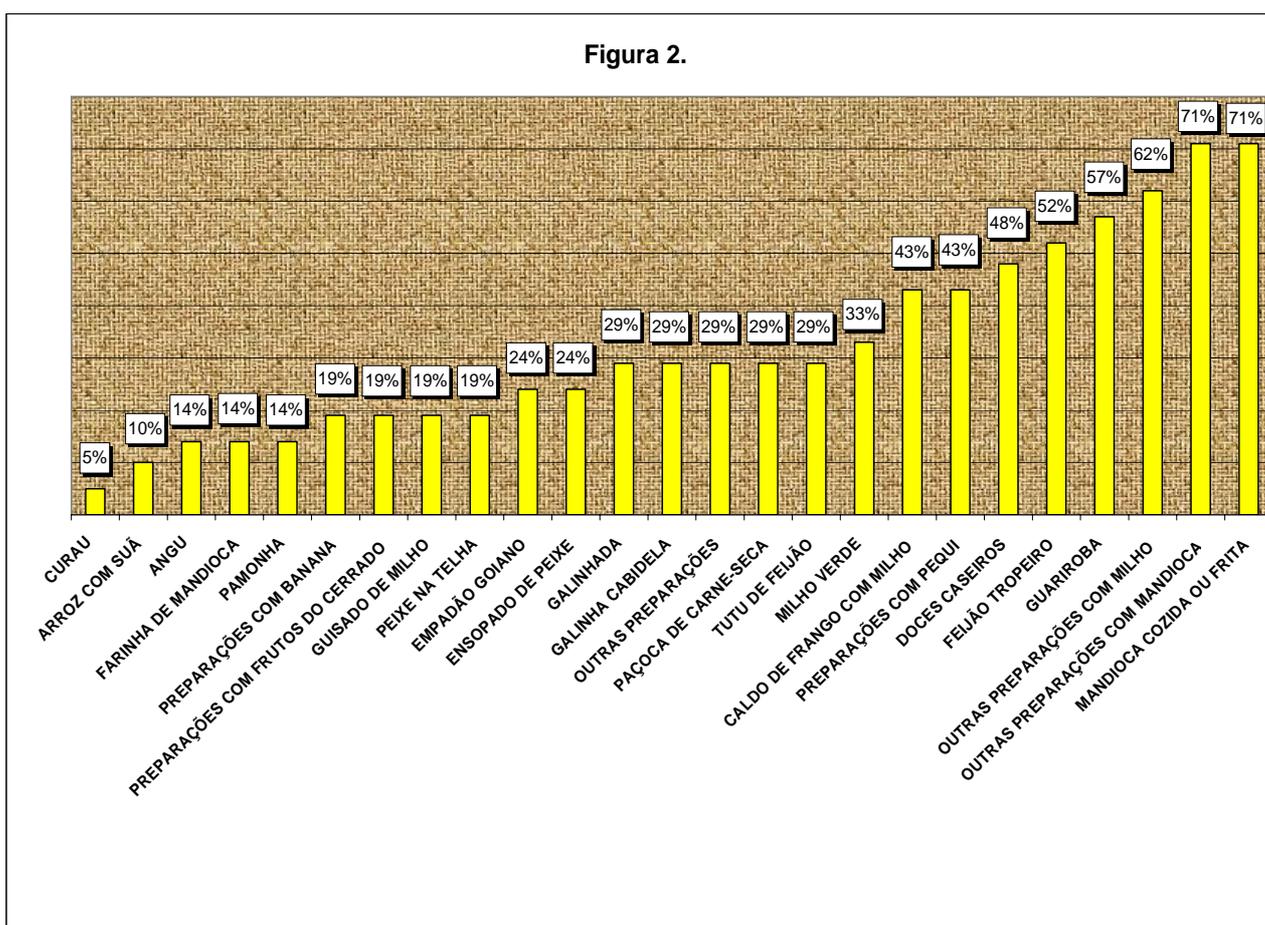


Figura 2: Preparações regionais encontradas em restaurantes comerciais localizados em Pirenópolis.

Pelos resultados apresentados pode-se verificar que apesar da maioria dos estabelecimentos ofertarem uma ou mais das preparações selecionadas, poderiam explorar ainda mais, trabalhando em conjunto com um sistema de qualificação profissional e oferta de produtos de qualidade, que venham a agregar valor aos costumes e tradições que, de acordo com o estudo apresentado, representam um

forte potencial para o bom desenvolvimento do turismo no segmento histórico, cultural e gastronômico.

6. CONCLUSÃO

Após o levantamento dos dados com a pesquisa, observou-se que a maioria dos restaurantes utilizam preparações da culinária regional em seus cardápios. Muitas preparações oriundas da miscigenação de culturas que constituíram a história da cidade são ofertadas nesses locais.

A cozinha goiana conta com mais de 1.200 pratos registrados em publicações especializadas e teve origem com os bandeirantes, em 1592. Como pode ser observado, descende de três civilizações, a indígena, a africana e a europeia pela influência das famílias portuguesas. Além disso, diz-se que todos os pratos típicos da região receberam influências de outros estados brasileiros, a não ser as preparações que utilizam produtos típicos da região, como o arroz com pequi e o empadão goiano com guariroba. As receitas e ingredientes que compõem as iguarias culinárias eram executados de conformidade com os produtos alimentícios existentes na região, e também com as substituições desses produtos no cenário em que se encontravam. Pratos que enriqueceram a história da alimentação brasileira, do trivial ao requinte, apresentados nas reuniões familiares e nas festas tradicionais (Fisberg et al, 2002).

Pirenópolis mantém a tradição, na utilização da culinária regional na maioria dos cardápios da cidade e nas festas onde é indispensável grande fartura dessas preparações.

A aplicação do questionário apresentou a mandioca como o ingrediente mais utilizado nos restaurantes. Este fato se deve à forte influência indígena na culinária da região. “A mandioca vivia nos dos elementos inarredáveis da alimentação indígena” (Cascudo, 2004. p: 91). Em toda a literatura consultada encontra-se a mandioca como ingrediente caracterizador da influência indígena, e muito utilizado nas preparações em Goiás.

Outro ingrediente que tomou frente na pesquisa foi o milho. Consumido verde, em pamonhas, mingaus, cozido, assado, angu, polenta, sopas e caldos etc. Sofreu forte influência do estado de Minas Gerais, mas como é barato, nutritivo, muito

suculento e facilmente encontrado, se difundiu e esteve presente na história da alimentação dos goianos, que souberam utilizá-lo adaptando as receitas e tornando-o um dos ícones da culinária na região.

O conceito de patrimônio refere-se ao legado que herdamos do passado e que transmitimos a gerações futuras, neste caso a gastronomia como patrimônio imaterial foi reforçada por meio da maior parte dos estabelecimentos gastronômicos de Pirenópolis, que na sua grande maioria apresentaram referências à história da região. A gastronomia também possibilitou o resgate dos costumes por meio das manifestações folclóricas e festas tradicionais que recriam a cultura, nos hábitos alimentares e culturais.

Pirenópolis constitui um forte potencial para o turismo e o segmento da gastronomia é sem dúvida um atrativo turístico que valoriza a cultura da cidade e evidencia a identidade do local.

É recomendável que se trabalhe mais a consciência desse potencial e da valorização da cultura como subsídio para o desenvolvimento sustentável do turismo. Um trabalho de divulgação, capacitação da mão de obra local e incentivo para a cultivo dos produtos encontrados na região poderia incrementar o turismo gastronômico e conseqüentemente gerar mais renda para a comunidade local. Essa é uma forma de descentralizar o turismo de massa, gerando segmentos diferenciados, com turistas de diferentes perfis.

7. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ARAÚJO, Wilma Correia de (et al.). **Da alimentação à gastronomia**. Brasília: Editora Universidade de Brasília, 2005.

BARRETTO, Margarita. **Manual de Iniciação ao Estudo do Turismo**. São Paulo: Papirus, 1995.

BARRETTO, Margarita. **Turismo e Legado Cultural: As Possibilidades do Planejamento**. Campinas: Papirus, 2000.

CARVALHO, Adelmo de. **Pirenópolis Coletânea 1727 – 2000. História, Turismo e Curiosidades**. Pirenópolis: Edição própria, 2001.

FERNANDES, Caloca. **Viagem Gastronômica Através do Brasil**. São Paulo: Editora Senac São Paulo: Editora Estúdio Sonia Robatto, 2004.

FISBERG, Mauro et al. **Um, Dois, Feijão com Arroz**. São Paulo. Editora Atheneu, 2002.

PELLEGRINI, Américo Filho. **Ecologia, Cultura e Turismo**. Campinas: Papirus, 1993.

MARTINS, José Clerton de Oliveira. **Turismo, Cultura e Identidade**. São Paulo: Roca, 2003.

TRIGO, Luiz Gonzaga Godoi. **Turismo e Qualidade – Tendências Contemporâneas**. Campinas: Papirus, 1996.

ORTENCIO, Bariani. **Cozinha Goiana**. Goiânia: Kelps, 2000.

ORNELLAS, Lieselotte Hoeschl. **A Alimentação Através dos Tempos**. Florianópolis: Editora da UFSC, 2003.

CASCUDO, Luís da Câmara. **História da Alimentação no Brasil**. São Paulo: Global, 2004.

SCHLUTER, Regina G. **Gastronomia e Turismo**. São Paulo: Editora Aleph, 2003.

CARVALHO, Ana Judith de. **Cozinha Típica Brasileira – Sertaneja e Regional**. Rio de Janeiro: Ediouro, 1998.

ARBACHE, Jorge Saba **et al.** Projeto de Pesquisa – Competitividade do Preço do Turismo no Brasil – Impactos Econômicos Intersetoriais e Políticas Públicas. Brasília: UnB, 2004.

Pirenópolis.com - <http://www.pirenopolis.com.br/sobrenos.jsp>, 2006

Pirenópolis.tur - <http://www.pirenopolis.tur.br/site/index.php>, 2006

IPHAN - <http://portal.iphan.gov.br/portal>, 2006

Embratur - <http://www.braziltour.com/site/br/home/index.php>, 2006

Festival de Gastronomia de Pirenópolis: <http://www.pirifestgastronomico.com.br/>, 2006

Agência Goiana de Turismo - <http://www.agetur.go.gov.br/agetur.htm>, 2006

Arroz com Pequi – <http://www.arrozcompequi.com.br/inicial.php?menu=1>, 2006

Fundarpe - <http://www.cultura.pe.gov.br/patrimonio.html> , 2006

8. ANEXO

QUESTIONÁRIO

Este questionário tem como objetivo colher dados sobre a presença de preparações regionais locais em restaurantes comerciais na cidade de Pirenópolis – GO. Os dados obtidos serão usados apenas para fins acadêmicos.

1- Abaixo estão listadas várias preparações regionais. Assinalar as que fazem parte do cardápio em sua Unidade de Alimentação.

A – Galinhada
() sim () não

B – Empadão Goiano
() sim () não

C – Arroz com Suã
() sim () não

D – Tutu de Feijão
() sim () não

E – Feijão Tropeiro
() sim () não

F – Peixe na telha
() sim () não

G – Ensopado de Peixe
() sim () não

H – Pamonha
() sim () não

I – Milho verde
() sim () não

J – Guisado de Milho
() sim () não

L – Curau
() sim () não

M – Mandioca cozida ou frita
() sim () não

N – Paçoca de carne-seca
() sim () não

O – Farinha de mandioca
() sim () não

P – Galinha Cabidela

() sim () não

Q - Angu

() sim () não

R – Caldo de Frango com milho

() sim () não

S – Doces caseiros

() sim. () não

Qual? _____

2- Ingredientes:

A – Pequi

() sim () não

Preparação: _____

B – Guariroba

() sim () não

Preparação: _____

C – Outros Frutos do Cerrado

() sim. () não.

Qual? _____

Preparação: _____

D – Banana

() sim () não

Preparação: _____

E – Milho

() sim () não

Preparação: _____

F – Mandioca

() sim () não

Preparação: _____

NOME DO ESTABELECIMENTO: _____.

TIPO: _____.

OBSERVAÇÃO: _____

DATA: _____.