



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO PIAUÍ
CAMPUS TERESINA ZONA SUL

GERMANO BRITO CARDOSO

**A IMPORTÂNCIA DA GASTRONOMIA PARA O MERCADO TURÍSTICO
PIAUIENSE**

TERESINA
2015

GERMANO BRITO CARDOSO

**A IMPORTÂNCIA DA GASTRONOMIA PARA O MERCADO TURÍSTICO
PIAUIENSE**

Monografia apresentada ao Curso de Tecnologia em Gastronomia do IFPI Campus Teresina Zona Sul, como requisito parcial para obtenção do título de Tecnólogo em Gastronomia, tendo como orientação a prof^a Msc. Marília Marques Alves de Souza.

TERESINA
2015

GERMANO BRITO CARDOSO

**A IMPORTÂNCIA DA GASTRONOMIA PARA O MERCADO TURÍSTICO
PIAUIENSE**

Monografia apresentada ao Curso de Tecnologia em Gastronomia do IFPI Campus Teresina Zona Sul, como requisito parcial para obtenção do título de Tecnólogo em Gastronomia, tendo como orientadora a prof^a Msc. Marília Marques Alves de Souza.

DATA DA APROVAÇÃO: 15/04/2015

Prof^a Msc. Marília Marques Alves de Souza

Orientadora (IFPI)

Prof^a Pedro Ângelo de Freitas

Examinador (IFPI)

Prof^a Esp. Gilcelene de Brito Ribeiro

Examinadora (IFPI)

Prof^a Msc. Marianade Moraes Sousa

Suplente (IFPI)

AGRADECIMENTOS

A Deus por sua fidelidade em todos os momentos desta caminhada.

A meus pais, Mário e Lourdes, por me ensinarem o caminho a seguir e por estarem sempre prontos a investir no aprendizado.

A meus irmãos, Christiana e Victor, por ajudarem sempre que precisei.

Aos professores do curso de gastronomia do campus Teresina Zona Sul, especialmente Marília Alves Marque de Souza, pela orientação neste trabalho, e Pedro Ângelo Pinheiro de Freitas pela co-orientação no projeto.

Aos amigos que conquistei durante o curso, Luciana Silva, Bruna Oliveira, Ana Zélia Ventura e Cláudio Rodrigues.

A Aline Santos, amiga e sócia no empreendimento que estamos abrindo, o Boa Parte Confeitaria e Eventos.

“Tudo é dom de Deus, mesmo as coisas mais pequeninas, e é o conjunto desses presentes que faz uma vida bela ou sombria, segundo a maneira de utilizá-los”.

(Michel Quoist)

RESUMO

A gastronomia tem sido um tema bastante difundido no meio do turismo, nascendo dessa interligação o segmento turismo gastronômico. Dentro de um roteiro turístico, a gastronomia pode ser um entre os diversos motivos que levam o turista a se deslocar para uma localidade, podendo ser até o único motivador dessa deslocação. Este trabalho tem por objetivo analisar a importância da gastronomia para o mercado turístico piauiense. Estabelece-se uma contextualização conceitual por meio da apresentação da atividade turística e da gastronomia, e a relação entre ambas. O texto aborda ainda algumas definições sobre o turismo gastronômico, elencando alguns exemplos desse tipo de turismo. Apresenta-se a gastronomia piauiense, suas bases e alguns dos ingredientes e pratos típicos. Para melhor compreensão são apresentados alguns dos eventos/festivais ocorridos no Brasil, possibilitando uma análise comparativa com o Estado do Piauí, mostrando que mesmo, com a existência de eventos de cunho gastronômico, faz-se necessário um maior investimento por parte dos promotores do turismo, da gastronomia e dos governos, sejam eles estadual ou municipal.

Palavras-chave: **Gastronomia. Turismo gastronômico. Gastronomia piauiense.**

RESUMEN

La gastronomía ha sido un tema muy explotado en el turismo, naciendo de esta interconexión el segmento del turismo gastronómico. Dentro de un paseo turístico, la comida puede ser uno de los varios motivos que llevan al turista a mudarse de local, incluso puede ser la única motivación de este cambio. El objetivo de este trabajo es analizar la importancia de la gastronomía para el mercado turístico de Piauí. Establece una contextualización conceptual a través de la presentación de la actividad turística y de la gastronomía, y la relación entre ellas. El texto aún versa algunas definiciones del turismo gastronómico, enumerando algunos ejemplos de este tipo de turismo. Se muestra la gastronomía piauiense sus bases y algunos de los ingredientes y platos típicos. Para una mejor comprensión están descritos algunos de los festivales que ocurren en Brasil, lo que permite una comparación con el Estado de Piauí, demostrando que aunque con la existencia de eventos que tengan la gastronomía como su tema, es necesario una mayor inversión por parte de los promotores del turismo y de la gastronomía, y de los gobiernos, sean ellos estadual o municipal.

Palabras clave: **Gastronomía. Turismo gastronómico. Gastronomía piauiense.**

LISTA DE SIGLAS

Abrasel	Associação Brasileira de Bares e Restaurantes
CNT	Confederação Nacional de Turismo
IPHAN	Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional
MGBA	Museu da Gastronomia Baiana
OMT	Organização Mundial do Turismo
MTur	Ministério do Turismo
Sebrae	Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas
SEMDEC	Secretaria de Desenvolvimento Econômico e Turismo
Senac	Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial
Setur	Secretaria de Turismo

LISTA DE FIGURAS

Figura 1	Caminhos do Sabor.....	23
Figura 2	Museu da Gastronomia Baiana.....	25
Figura 3	Brasil Sabor.....	26
Figura 4	Comida di Buteco.....	26
Figura 5	Festival Gastronômico.....	28
Figura 6	Sabores de Pernambuco.....	29
Figura 7	Na Estrada: Sabores de Pernambuco.....	30
Figura 8	Bar em Bar.....	30
Figura 9	Semana Mesa SP.....	31
Figura 10	Festival Gastronômico e Cultural de Campo Maior.....	32
Figura 11	Festa do Bode de Batalha.....	32
Figura 12	Cachaça Fest – Castelo do Piauí.....	32
Figura 13	Piauí Sampa.....	34

SUMÁRIO

Introdução.....	10
1. Turismo <i>versus</i> Gastronomia.....	12
2. A Gastronomia Piauiense.....	17
3. Promoção do Turismo Gastronômico.....	21
3.1Análise do turismo gastronômico em outros estados e cidades brasileiras.....	22
3.2 Turismo Gastronômico no Piauí.....	31
Considerações Finais.....	35
Referências.....	36
Anexos.....	40

INTRODUÇÃO

O Brasil é um país rico em sua gastronomia, com uma mistura de diversas culturas, sabores e temperos, cada estado apresentando uma particularidade diferente do outro. A gastronomia brasileira apresenta-se fundamentada em três culinárias: a indígena, a africana e a europeia. Segundo Barreto (2001 *apud* MARCOS; DENTZ, 2010, p.2), na gastronomia de uma população estão inseridos a herança cultural, os fatores como o clima, a geografia, as características dos solos, a história, as situações político-sociais.

Sabe-se que a gastronomia tem papel importante nas diversas atividades turísticas, sendo inclusive considerada como um segmento do setor, o turismo gastronômico. Pessoas tem se deslocado de seus locais habituais para conhecerem novas culturas, alimentos e sabores, e muitas das motivações dos turistas está intimamente ligada à gastronomia. Estados como São Paulo, Minas Gerais e Pernambuco utilizam a gastronomia como forte impulsionador do turismo, por meio de festivais divulgados e conhecidos nacionalmente e, mesmo, internacionalmente, como a Semana Mesa SP, na capital paulista.

Apesar dessas especificidades que a gastronomia de uma localidade carrega, para muitos o Piauí não tem uma gastronomia típica, específica apenas do Estado, algo que o diferencie dos demais estados nordestinos. Todos apresentam uma culinária similar, apesar de alguns estados terem algum prato de destaque, como, por exemplo, o arroz de cuxá do Maranhão e o acarajé da Bahia.

Sabe-se, também, que a gastronomia é um forte impulsionador para o turismo de uma cidade. Está presente em todos os roteiros turísticos, pois a necessidade de se alimentar é indispensável e essencial do ser humano. Pode ainda, gerar renda e emprego aos moradores locais.

Pretende-se com este trabalho, analisar o lugar dado à gastronomia na promoção turística piauiense, compreendendo a atividade turística e sua relação com a gastronomia, definir a gastronomia como mercado turístico, caracterizando, assim, a gastronomia piauiense e qual a importância dada à mesma na promoção do turismo gastronômico no Estado do Piauí.

A metodologia adotada para a realização deste projeto constou inicialmente de um levantamento bibliográfico, que serviu para apresentar a relação da gastronomia e do turismo, bem como do segmento turismo gastronômico, facilitando

assim uma compreensão primordial para um melhor entendimento da importância da gastronomia para o turismo de uma localidade.

Em relação aos métodos de estudo, o presente projeto é uma pesquisa descritiva, pois existem alguns estudos sobre o tema proposto. Quanto à abordagem a pesquisa teve como método o dedutivo e, quanto ao procedimento, o método qualitativo, por meio da análise e descrição dos fenômenos. Contou, ainda, com a técnica de pesquisa de campo e pesquisa documental diretamente nos órgãos responsáveis pelo turismo no Estado do Piauí.

Após a pesquisa bibliográfica e a coleta de dados, em livros, artigos, dissertações, teses e documentos eletrônicos, foi realizada uma análise, observando e interpretando os dados para compreender qual o papel dado à gastronomia regional como nicho turístico no Estado do Piauí.

1. TURISMO E GASTRONOMIA

A atividade turística, na atualidade, é uma das áreas com maior potencial de progresso; contribuindo para o desenvolvimento regional e crescimento econômico, atraindo divisas e gerando emprego e renda. O termo turismo tem sua raiz na palavra francesa *tour*, que significa viagem circular, e esta deriva do latim *tornare*, que quer dizer girar, arredondar. (CÂNDIDO; VIERA, 2003)

O turismo é um fenômeno social bem diversificado e ainda em estudo. Por ser uma área de conhecimento muito extensa e com inúmeras definições por parte dos estudiosos do setor, não há consenso comum para uma definição. Adota-se, portanto, o conceito da Organização Mundial do Turismo – OMT (1994, p.44, *apud* ANSARAH, 2004, p.20), que aborda o turismo como um conjunto de atividades que as pessoas realizam durante as viagens e estadias em locais diferentes do seu entorno habitual, durante um período consecutivo de até um ano, com finalidades de lazer, negócios ou outras motivações, desde que não estejam relacionadas com a prática de atividades lucrativas/remuneradas nos destinos visitados.

De La Torre (1992 *apud* MOTA, 2001, p.42) apresenta a seguinte definição:

O turismo é um fenômeno social que consiste no deslocamento voluntário e temporário de indivíduos ou grupos de pessoas que, fundamentalmente, por motivos de recreação, descanso, cultura ou saúde saem do seu local de residência habitual para outro, no qual não exercem nenhuma atividade lucrativa nem remunerada, gerando múltiplas interações de importância social, econômica e cultural.

Ainda falando sobre turismo a *Association Internationale d'Experts Scientifiques du Tourisme* (AIEST *apud* DIAS, 2005, p.16) define: "O conjunto de relações e fenômenos produzidos pelo deslocamento e permanência de pessoas fora do seu lugar de domicílio, desde que esses deslocamentos e permanência não estejam motivados por uma atividade lucrativa".

O conceito de De La Torre reforça a importância de planejar e desenvolver a atividade turística nos ambientes social, cultural e econômico, produzindo, assim, benefícios na localidade receptora. Todos os conceitos abordam a necessidade do deslocamento para que se pratique o turismo; essa característica, em específico, é um dos fatores que fazem com que haja a necessidade de se criar condições de abrigo e alimentação.

A atividade turística é qualificada como uma atividade socioeconômica e cultural que tem no homem o seu principal fator de existência. Ela trabalha com desejos, motivações, necessidades e expectativas dos turistas.

As motivações que fazem uma pessoa viajar são diversas, podendo estar relacionadas com os recursos naturais ou culturais de uma localidade, com a busca de novos conhecimentos, experiência de vida e o simples desejo de vivenciar diferentes hábitos alimentares e práticas gastronômicas. Muitos “viajam para visitar parentes, amigos, museus, bibliotecas, igrejas, parques temáticos, cachoeiras e para conhecer a gastronomia da cidade” (RAPOSO, 2002 apud BARCZSZ; AMARAL 2010, p. 69).

A gastronomia é uma atividade que ocupa lugar de grande importância nas relações entre os povos, perpassando a pré-história e chegando até os dias atuais. Barreto e Senra informam que:

Guerras foram travadas pela posse de campos de trigo. A ameaça ou a realidade da fome derrubou governos e provocou revoluções [...] Com o progresso, deixa-se de lado o conceito de alimentação apenas como a necessidade de sobrevivência, entregando-se paulatinamente à busca de um certo hedonismo na arte de comer. [...] Na Renascença [...] ocorre a fusão entre a cozinha italiana e a cozinha medieval francesa [...]. (BARRETO; SENRA, 2004 apud ANSARAH, 2004, p. 391-392).

Para Onfray, no livro **Filosofia do Gosto**, a gastronomia está relacionada às artes. “A questão gastronômica é estética e filosófica [...] relaciona-se com as belas artes e com as práticas culturais das civilizações de todas as épocas, representa tanto quanto as pinturas, sonatas, esculturas, peças de teatro ou arquitetura”(ONFRAY, 1999, p. 124 apud CORNER, 2006).

Uma das definições mais aceitas para a gastronomia é a que expressa Brillat-Savarin, autor francês apaixonado pelos prazeres da mesa, no livro **A fisiologia do gosto**:

Gastronomia é o conhecimento fundamentado de tudo o que se refere ao homem na medida em que ele se alimenta. Assim, é ela, a bem dizer, que move os lavradores, os vinhateiros, os pescadores, os caçadores e a numerosa família de cozinheiros, seja qual for o título ou a qualificação sob a qual disfarçam sua tarefa de preparar alimentos... a gastronomia governa a vida inteira do homem. (BRILLAT-SAVARIN, 1995, p. 57-58 apud FREIXA; CHAVES, 2009, p. 20)

A gastronomia está relacionada inicialmente como uma área de conhecimento científico, e dentro dela está inserida a culinária que remete as práticas adquiridas cotidianamente, sem necessariamente ter a preocupação do estudo. Segundo Gimenes (2011, p.427), “se for feita uma análise sob o ponto de vista etimológico, ter-se-á que gastronomia (*gáster*: estômago; *nômos* conhecimento ou lei) designa ”o conhecimento das leis do estômago””.

De forma contemporânea, considerando a complexidade e amplitude do tema, a gastronomia passou a ser compreendida como o estudo das relações entre a cultura e a alimentação, incluindo os conhecimentos das técnicas culinárias, do preparo, da combinação e da degustação de alimentos e bebidas, e ainda dos aspectos simbólicos e subjetivos que influenciam e orientam a alimentação humana. (GIMENES, 2010 *apud* GIMENES, 2011, p. 427).

Juntamente com o turismo, a gastronomia tem se destacado mundialmente por serem economias distintas, mas agregadas, que estão fazendo muitos países, inclusive o Brasil, crescerem e se destacarem internacionalmente.

O turismo e a gastronomia andam juntos, com diversas possibilidades de interligação que podem gerar experiências inesquecíveis para os turistas. Não é possível imaginar um turista que se desloca para um destino sem que lá se alimente, independente se a atividade turística é de longa ou curta duração. “Quando as pessoas viajam, naturalmente se sentem tão envolvidas pela natureza, pelos monumentos históricos, pelas festas e danças quanto pela gastronomia do lugar” (FREIXA; CHAVES, 2009, p. 23).

Apesar da globalização tornar possível a experimentação das culinárias das diversas regiões mais distantes possíveis, sem ter a necessidade de estar no local de origem das mesmas, muitas pessoas consideram essa experiência insuficiente, pois querem conhecer o local e a sua cultura.

Na atividade turística a gastronomia tem um papel particularmente importante a desempenhar não só porque a alimentação é central para a experiência da viagem, mas também porque se tornou uma importante fonte de formação da identidade nas sociedades pós-modernas. Sendo o alimento uma das necessidades básicas do ser humano, é natural que seja também um dos indicadores mais difundidos de identidade. Dada a forte relação entre gastronomia e identidade, é natural que alimentos característicos do local sejam importantes na promoção do Turismo (RICHARDS, 2002*apud* MARTINS, AMORIM, SCHLUTER, 2012, p. 337)

A gastronomia tem evoluído e ganhado importância como produto turístico. Ela é um importante fator de atração turística, gera oportunidades de empregos, faz a cidade crescer economicamente, atrai visitantes e turistas, e, talvez o mais importante para o setor gastronômico, faz com que um destino tenha conhecida e reconhecida sua culinária típica.

Corner (2006, p. 7) diz:

A gastronomia de uma região ou de uma cidade pode trazer desenvolvimento a população local, aos seus estabelecimentos de oferta, tanto maior quanto mais específica for esta oferta, se mantiver suas especificidades, pelo incremento do turismo. Ela deve ser vista como um forte atrativo para os turistas, principalmente os mais sensíveis, aqueles que muitas vezes, estão em busca da boa mesa, de novidades, de experiências gastronômicas, de provar ou de repetir o sabor que ele sabe somente ali encontra.

Para Schlüter (2003, p.89), a gastronomia tem ganhado cada vez mais terreno como atração tanto para residentes como para turistas. Ajuda na nutrição do corpo e espírito, fazendo parte da cultura dos povos. Gimenes (2010 *apud* GIMENES; MANOSSO; GINDRI, 2012, p.3), contribui dizendo que a gastronomia pode expressar uma experiência turística, tendo em vista que materializa para os comensais inúmeros sabores elaborados a partir de um contexto cultural específico.

A respeito disso, GIMENES (p. 427, 2011) aponta ainda que trabalhar com gastronomia no âmbito do turismo significa explorar todas as nuances e matizes do mesmo. A gastronomia se relaciona a um conjunto de saberes e práticas que ultrapassa a simples ingestão de calorias ou o apenas o aspecto técnico da preparação de alimentos. Envolve-se no contexto a cultura, as técnicas de preparo, as diversas formas de serviços e degustação e de todo o universo permeado pelo sabor.

Nesse contexto entra o turismo gastronômico que está relacionado com a busca do prazer em conhecer e saborear algo novo, diferente e diversificado quando se viaja. Corner (2006) assinala, ainda, que o turismo gastronômico é uma realidade que tem alargado as possibilidades de postos de trabalho, tanto para os habitantes da cidade como para aqueles que chegam para o turismo.

A alimentação também tem sua importância no desenvolvimento turístico, desde sua contribuição para a economia das localidades turísticas, até o seu caráter

cultural e patrimonial, como fonte de diversificação da oferta e motivadora de demandas específicas. (FAGLIARI, 2005 *apud* GIMENES, 2012, p. 3)

Para a Comissão de Turismo Canadense, o turismo gastronômico

É responsável por ações outras que fortalecem a atividade, como: investigar as tradições gastronômicas, publicar livros de gastronomia local, divulgar a gastronomia local através de *marketing* promocional, incentivar parcerias público-privadas que valorizam a gastronomia, dentre outras. (CANADIAN TOURISM COMMISSION, 2002, p. 2 *apud* COSTA, 2012, p. 328)

O turismo gastronômico “provoca um deslocamento do turista devido a uma motivação concreta, material ou imaterial, simples ou complexa, gratuita ou não, capaz de captar por si só interesse e levar à decisão por um destino” (OLIVEIRA 2008, p.39).

Com essa ideia, o turismo gastronômico pode ser considerado como uma forma de turismo de interesse especial, pois um turista que não se desloca nem tem o desejo, ainda que secundário, de provar a gastronomia de um local, irá se alimentar durante seu tempo de estadia ou permanência apenas pela necessidade fisiológica.

Para entender melhor o turismo gastronômico, se tem como baseo comportamento de quem o pratica. Firmado na ideia de Bernier (2003) que diz que existir os turistas que “se alimentam” e os que “procuram comida”, Oliveira (2008, p. 37-38) complementa:

Estes turistas que “procuram comida” fazem esta sua busca numa perspectiva que pode ser cultural, mas que pode ser também apenas fisiológica na perspectiva de obter prazer. O último caso difere dos turistas que apenas se alimentam por estes encararem a comida numa perspectiva fisiológica que não é o motivo de viajar. [...] os turistas gastronômicos são, sem dúvida, aqueles que procuram a comida, sendo neste caso, a gastronomia o principal atractivo ou, usando a terminologia de Baptista (1990), o recurso primário do destino visitado.

Simão Oliveira (2008, p. 43) elenca alguns exemplos de turismo gastronômico: como visita a uma exploração agrícola ou a uma fábrica de produção de alimentos; deslocamento a um festival gastronômico; viagem propositadamente para ir a um determinado restaurante ou para fazer uma rota gastronômica. A maneira decisiva para entender o turismo gastronômico está em como o turista vê a gastronomia e como esta interfere na sua viagem.

2. GASTRONOMIA PIAUIENSE

A gastronomia compreende os indivíduos, os ingredientes e as práticas que a realizam e a determinam culinariamente. A respeito dos hábitos e práticas alimentares de um povo, Freixa e Chaves (2012, p.20) comentam:

Hoje a gastronomia continua se expressando por meio dos hábitos alimentares de cada povo, legado que passa de geração em geração desde a pré-história, quando os nossos antepassados partilhavam a comida que preparavam de acordo com os recursos alimentares disponíveis nas regiões onde viviam. Cada comunidade foi criando sua cozinha, cuja seleção de alimentos era ditada pela tradição e pela cultura.

Lody (2008, p. 32) completa que todos os povos têm seus cardápios concebidos por receitas diversas, acrescidos de produtos locais ou importados, e, frequentemente, integrados às maneiras de como eles interpretam os próprios alimentos. Essa interpretação vem da necessidade de representar o meio ambiente, a etnia formadora do povo, da nação, da civilização.

A gastronomia piauiense tem sua base estabelecida na culinária indígena, os primeiros habitantes do Estado. Há poucos registros sobre as formas como os índios processavam os alimentos. Matos (2007) esclarece que o que se sabe é que os índios eram habilidosos como pescadores, astutos na caça, sábios na identificação de frutas, plantas e animais para o consumo e cura de enfermidades.

Ao longo do tempo a gastronomia piauiense sofreu influência da cozinha portuguesa, quando a partir de 1674 o Estado passou a ser povoado por colonos portugueses, que partiram do interior para o litoral. Segundo Oliveira (2014, p. 22):

Domingos Afonso Sertão fundou os primeiros currais de gado em Cabrobró, que mais tarde em 1712 é elevada à condição de vila e com isso o Governador do Maranhão envia cerca de 300 pessoas com a finalidade de promover povoamento e fornecer mão de obra. A criação extensiva de gado vacum trouxe para o sertão piauiense grande mão de obra de homens livres e pobres, alguns poucos escravos, além do índio que foi usado também como força de mão de obra; essas pessoas viviam com o mínimo necessário e viam na pecuária sua única fonte de sobrevivência, assim como também era uma maneira de manter-se distante dos seus colonos.

Tendo em vista que a ocupação do solo piauiense se deu pela expansão da atividade pecuária, na qual existia uma luta pela posse da terra entre os índios, os posseiros, os vaqueiros e os fazendeiros; os escravos, que vieram para trabalhar nas fazendas de gado, tiveram sua participação na formação da cozinha piauiense,

ainda que, em menor número, pois a pecuária não demandava um número extenso de mão de obra como no caso das fazendas de cana de açúcar.

A formação da cozinha piauiense nasce, portanto, com “a construção do chamado “patrimônio culinário”, dentro da “miscigenação de brancos, negros e índios sob a direção da grande propriedade rural”” (DÓRIA, 2009, p. 21 *apud* SILVA, 2014, p. 19)

De acordo com relatos, as refeições eram à base de milho, farinha de mandioca, macaxeira cozida, mel, abóbora, peixes e pimenta da terra. O café da manhã tinha como principais ingredientes: o leite; o cuscuz de milho e/ou arroz; ovo caipira mexido, cozido ou estrelado com gema mole; a carne de bode assada; beiju com manteiga de garrafa ou com coco ralado; batata doce, macaxeira frita ou inhame com mel; bolo de goma e a paçoca bem acebolada.

No almoço e jantar eram servidos o arroz com feijão (baião de dois) e/ou o arroz com carne seca (Maria Isabel), assados, feijão com abóbora, feijão verde, cozidões com carne de criação, jerimum, quiabo, maxixe, ovos fritos e muita farinha de mandioca. Nas áreas mais carentes em substituição ao arroz, que era raro na época, era servido o cuscuz ou angu de milho. Esses pratos tinham como temperos principais o corante ou colorau, o coentro e a cebolinha, o cominho, a pimenta do reino e a folha de louro.

Como sobremesas ou merendas são servidos até hoje doces, como: de leite (ambrosia, massa ou tablete), banana, limão, batata doce (em massa, puro ou acrescido de coco ou castanha de caju), doce de abóbora, doce de buriti, mamão com rapadura e com coco da praia.

No Piauí, entretanto, a confecção de doces teve algumas características próprias em função do toque de criatividade das doceiras piauienses e das espécies de frutas típicas da região, que não existiam em todos os lugares como caju (*Anacardium occidentale*), bacuri (*Platona insignis*), buriti (*Mauritia vinífera*), jaca (*Artocarpus integrifolia*) (MATOS, 2007, p.144).

Matos (Op. Cit), ainda contribui dizendo que, as sobremesas talvez sejam a melhor marca da gastronomia piauiense, pois são bem elaboradas, na quais se evidenciam o sabor e o visual.

Os bolos de puba, de milho, de macaxeira, de goma (bolo salgado de tapioca, ovos e gordura, assado no forno), manuê (feito com puba, castanha e rapadura) são ainda bastante apreciados e consumidos. Entre os biscoitos e guloseimas diversas,

destacam-se: pé de moleque, bolo frito (feito com goma e ovo, frito na gordura; bastante apreciado no café da manhã), corredor, cariri, peta, pamonha (preparada com milho verde ralado, açúcar e manteiga, cozida na palha do milho), pudins de leite e de pão.

Podem-se citar ainda outros pratos bastante apreciados pelos piauienses, como a panelada (feito com vísceras de bovinos), a buchada (bucha do carneiro recheado com vísceras limpas e temperadas), o sarapatel e a tripa de porco, galinha ao molho pardo, mão de vaca.

O sarapatel, trazido pelos portugueses da Índia, é conhecido em alguns lugares do Nordeste como sarrabulho. É muito apreciado nos mercados e restaurantes populares; é procurado pelo trabalhador no seu almoço, é muito solicitado nas festas populares, em especial no São João e no São Pedro; é também, preferido pelos boêmios nas madrugadas (MATOS, 2007, p. 66).

Esses pratos são bastante conhecidos em todo o nordeste do Brasil, especialmente no Piauí, alguns são bastante apreciados pela tradição e pelo custo baixo facilitando o consumo por pessoas de baixa renda.

Entre as bebidas destaca-se a cajuína, conhecida como o refrigerante do Piauí. A cajuína é preparada artesanalmente a partir do suco de caju separado do seu tanino, coado inúmeras vezes, num processo conhecido como clarificação. Depois de clarificado, o suco é cozido em banho-maria na própria garrafa para que seus açúcares sejam caramelizados, dando origem à cor amarelada da bebida. Não contém aditivos químicos artificiais, nem mesmo adição de açúcar e álcool.

Silva (2014, p.34-35) observa:

A cozinha piauiense e a sua produção reafirmam, constantemente, um apego aos ingredientes e produtos locais, sem com isso deixar de utilizar o que está acessível. Ao longo da sua trajetória, ela vem constituindo uma cozinha que preza pelas tradições, mas não se abstém em assimilar ingredientes e produtos novos, fazendo uso inclusive nas preparações consideradas mais tradicionais. A extensão territorial do Piauí e os limites fronteiriços com outros estados nordestinos é um dos fatores de absorção de influências. Regiões do estado mais distante do fazem uso de condimentos mais usuais nesses estados limítrofes. O uso de produtos industrializados brasileiros e até mesmo importados, acesso a hortaliças de clima frio mais facilmente encontradas, são demonstrações de que não há barreiras territoriais nas preparações.

[...]

os “pratos típicos” que consumimos não são comuns somente ao Piauí, mas o fato é que a mobilidade dos povos e das informações torna o conhecimento e o uso dos ingredientes e produtos universalizados, transpondo barreiras territoriais. Porém o que faz a tipicidade está

relacionado à história e a cultura que é característica de cada território, no caso da cozinha piauiense as formas de preparação e a incrementação na produção dos pratos contribui para caracterização, quando ocorre a transformação do alimento em comida

Diversos desses pratos apresentados anteriormente, senão todos, ainda são bastante consumidos pelo povo piauiense, podendo-se acrescentar ainda: capote com arroz ou frito; galinha ao molho pardo (na qual se utiliza o sangue para temperar); carneiro ou bode assado, misturado com arroz ou ao molho com ou sem leite de coco; guisado de carne de sol (do qual se originou o escondidinho de carne de sol – carne desfiada coberta com purê de macaxeira e queijo coalho).

Apesar dessas variadas alimentações, Matos (2007, p. 23) afirma:

Não há uma cozinha tipicamente piauiense, uma mesa exótica ou um prato diferente de outras regiões do País. O Piauí não possui um prato de identidade regional como o churrasco dos gaúchos, como a feijoada dos cariocas, como os acarajés dos baianos, como a peixada dos pernambucanos, a moqueca dos capixabas, como o pato no tucupi dos paraenses ou como o arroz de cuxá dos maranhenses. Não temos uma iguaria exclusivamente piauiense [...] entretanto a nossa mesa é bastante diversificada.

O Piauí é um Estado cuja história ainda não está completamente elaborada, assim também é a gastronomia local. Matos (op. cit.) ainda fala que a população piauiense sabe como ninguém extrair o sabor aguçado dos ingredientes utilizados nas preparações gastronômicas. Mesmo não tendo um prato exclusivamente piauiense, os pratos consumidos no Estado são requintados e variados, podendo-se comer bem de norte a sul.

3. PROMOÇÃO DO TURISMO GASTRONÔMICO

Para auxiliar no entendimento sobre o turismo gastronômico, a *Canadian Tourism Commission* (2002, p. 2 *apud* COSTA, 2012, p. 328) diz que:

O turismo gastronômico ainda é responsável por ações outras que fortalecem a atividade, como: investigar as tradições gastronômicas, publicar livros de gastronomia local, divulgar a gastronomia local através de *marketing* promocional, incentivar parcerias público-privadas que valorizam a gastronomia, dentre outras.

A gastronomia como produto turístico é uma tendência recente e, assim como outros produtos culturais e outros tipos de turismo, tem surgido para satisfazer as necessidades dos turistas que já não apreciam com tanta intensidade e de forma exclusiva o segmento de sol e praia.(MARTINS, AMORIM, SCHLUTER, 2012, p. 337)

De acordo com dados da Confederação Nacional de Turismo, por ano, no Brasil, há 10 grandes encontros que reúnem chefs brasileiros e estrangeiros e restaurantes tradicionais, além dos festivais regionais que já passam de 10 mil edições.

Uma pesquisa realizada pelo MTur, em 2012, mostra a gastronomia como um dos itens com maior aprovação entre os turistas estrangeiros, com cerca de 90% de satisfação, provando que o turismo gastronômico está presente tanto nas opções de lazer quanto para os negócios (MINISTÉRIO DO TURISMO, 2014).

Um dos projetos que ajudam no desenvolvimento de destinos turísticos por meio da gastronomia é o Caminhos do Sabor – a União Faz o Destino. O projeto, desenvolvido pela Secretaria Nacional de Programas de Desenvolvimento do Turismo, tem como meta realizar capacitação, qualificação e promoção dos empreendimentos de serviços de alimentação fora do lar

Primeiramente, será realizada uma análise preliminar dos destinos priorizados pelo Plano Nacional de Turismo 2007-2010. O passo seguinte consiste na aplicação da pesquisa diagnóstica dirigida a quatro públicos diretamente interessados no programa, que receberão abordagens com métodos e técnicas específicas: empresários locais, representantes do poder público local, consumidores residentes e consumidores visitantes. Adiante, ocorrerá o lançamento oficial do destino com exposição dos resultados da pesquisa diagnóstica, interpretação das demandas e, concomitantemente, a definição de cronograma. Nas duas últimas etapas, o programa avança para a fase de execução efetiva das ações com a

implantação de um programa de boas práticas de manipulação de alimentos cursos de gestão operacional de qualificação profissional para melhoria no atendimento, além de treinamento de profissionais em inglês ou espanhol e, finalmente, ações de promoção e divulgação do destino turístico. (MINISTÉRIO DO TURISMO, 2009)



Figura 1 – Logo do Programa Caminhos do Sabor -Fonte: www.ilhabelaeventos.com.br

3.1 Análise do turismo gastronômico em outros estados e cidades brasileiras

Diversas cidades no Brasil tem se destacado turisticamente por sua gastronomia e pelos produtos consumidos na região. “[...] algumas gastronomias chegam a transcender sua origem geográfica, tornando-se quase que emblemáticas peças de propaganda de seus estados” (BARRETO; SENRA, 2004, p.396 *apud* ANSARAH, 2004, p. 396).

Como exemplos de Estados que utilizam o turismo gastronômico como promotor de marketing para a atração de turistas, podem ser citadas Bahia, Minas Gerais, Rio Grande do Sul e Pernambuco, cujas cozinhas são populares em todo o território nacional. Costa (2008, *apud* COSTA, 2012, p. 328) afirma:

É interessante como a atividade turística pode fortalecer seus destinos através da gastronomia. O Vale do Rio dos Sinos e as Serras Gaúchas Brasileiras, por exemplo, tornaram o café colonial conhecido no mundo todo com a integração de circuitos gastronômicos que servem as iguarias doces e salgadas produzidas pelos imigrantes europeus daquela região. O atrativo talvez se dê pelo fato dos pratos oferecidos no café colonial serem produzidos como antigamente – afinal, hoje em dia tudo se pode comprar tudo feito de modo industrializado e congelado.

Agastronomia baiana é uma das mais diversificadas, ricas e conhecidas do Brasil, com influência predominante da cozinha africana. A Bahia tem no acarajé e na pimenta, talvez, os carros chefes de sua gastronomia.

Ao andar pelas ruas de Salvador e outras cidades do estado, bem como do Brasil, é possível encontrar as baianas vendendo, nos tabuleiros, os acarajés com seus possíveis complementos, como o vatapá, o camarão seco; mas, também, outras comidas podem ser consumidas, tais como: abará, queijada, cocada branca, bolo de estudante etc. Outros pratos e ingrediente típicos baianos são: a moqueca baiana, o azeite de dendê, vatapá, caruru, xinxim de galinha, efó, bobó etc.

O acarajé, o principal atrativo no tabuleiro, é um bolinho característico do candomblé. Acarajé é uma palavra composta da língua iorubá: “acará” (bola de fogo) e “jé” (comer), ou seja, “comer bola de fogo”. Sua origem é explicada por um mito sobre a relação de Xangô com suas esposas, Oxum e Iansã. O bolinho se tornou, assim, uma oferenda a esses orixás. Mesmo ao ser vendido num contexto profano, o acarajé ainda é considerado, pelas baianas, como uma comida sagrada. Para elas esse bolinho de feijão fradinho, frito no azeite de dendê, não pode ser dissociado do candomblé. Por isso, a sua receita, embora não seja secreta, não pode ser modificada e deve ser preparada apenas pelas filhas-de-santo (BARROCO; BARROCO, 2008, p. 2).

Para celebrar, preservar e apresentar ao público a essência, a história e o sincretismo religioso da culinária típica baiana, o SENAC inaugurou em 2006 o Museu da Gastronomia Baiana, o primeiro museu do gênero em toda a América Latina. A sua estrutura conta com teatro, arena, loja de *souvenir* e restaurante.

O museu já é um espetáculo só por sua arquitetura. Ao entrar, cumpre-se um circuito que começa nas Muralhas de Santa Catarina, o mais antigo e importante marco arqueológico de Salvador, que estão destacadas com projeto luminotécnico e painel apresentando as referências iconográficas e textuais. Seguido pela exposição permanente, veem-se grandes painéis assinados por fotógrafos renomados que abordam temas culturais diversos, como as comidas sagradas do candomblé. As fotografias ampliadas compõem os cenários humanos, reunindo maneiras de comer, as festas de largo, as baianas de acarajé e outros temas que mostram a diversidade de comer na rua, na casa, na festa e em cerimônias religiosas. Além da exposição permanente, o MGBA possui ainda instalações específicas sobre o acarajé e a mandioca e vitrines rotativas, alternadas periodicamente, com homenagens a personalidades que ajudaram a construir a história da gastronomia baiana. (SENAC-BA, 2014)

Museu da Gastronomia Baiana



Figura 2 - MGBA – Fonte: www.ba.senac.br/museu

Minas Gerais, por sua vez, destaca-se no turismo cultural, no qual a gastronomia está inserida. O estado é conhecido como a “terra do pão de queijo”. Podem-se citar como exemplos da tradicional culinária mineira: o tutu de feijão, o feijão tropeiro (também encontrado em todo o nordeste brasileiro), o leitão à pururuca, e os tradicionais pão de queijo e o queijo de Minas. O modo artesanal de fazer o queijo de Minas nas regiões das Serras da Canastra e do Serro e do Salitre foi registrado em 2011 como patrimônio imaterial pelo IPHAN.

Minas apresenta diversos festivais gastronômicos que ajudam a alavancar o turismo no estado. Durante o mês de maio é realizado o Brasil Sabor¹ reunindo cerca de 142 estabelecimentos de 20 circuitos turísticos. O festival tem uma importante função: destacar o papel social da rua, onde as pessoas se reúnem e convivem.

¹O evento Brasil Sabor é organizado pela Abrasel, sendo considerado o maior festival gastronômico do Brasil. Acontece simultaneamente em todo o território brasileiro com mais de mil restaurantes participantes.



Figura 3 - Fonte: www.brasilsabor.com.br

Outro festival bastante difundido é o Comida di Buteco, que conta com uma média de 41 botecos participantes, formando assim um roteiro gastronômico de Belo Horizonte. Durante o período do evento, milhares de pessoas visitam os bares e avaliam a qualidade do petisco, atendimento, bebida e higiene. No último dia do festival é anunciado o boteco vencedor, indicado através da votação do público e de um grupo de jurados (SECRETARIA DE ESTADO DE TURISMO DE MINAS GERAIS, 2014, p.1).



Figura 4 - Fonte: <http://soniasampaio.com.br/tag/comida-di-buteco/>

A gastronomia é uma das maiores riquezas de Minas Gerais. Durante todo o ano se pode desfrutar da culinária mineira, da cultura, história e natureza. Milho, morango, pequi, vinho, queijo, biscoito, carne, banana, jabuticaba, ora-pró-nobis, café, cachaça: tudo é motivo de festa e inspira um festival, que atrai grande número de turistas nacionais e do próprio Estado.

- **Festa do Ora-Pró-Nobis** – Cidade: Sabará, no Circuito Turístico do Ouro (maio);
- **Festival de Vinhos na Serra do Cipó** – Cidade: Santana do Riacho, no Circuito Turístico Parque Nacional da Serra do Cipó - www.visiteaserradocipo.com.br (junho);
- **Festa Nacional da Cenoura** – Cidade: São Gotardo, no Circuito Turístico Tropeiros de Minas - www.saogotardo.mg.gov.br (julho);
- **Festival de Sabores do Mato Dentro** – Cidade: Conceição do Mato Dentro, no Circuito Turístico Parque Nacional da Serra do Cipó. www.conceicaomatodentro.com.br (julho);
- **Festival do Morango** – Cidade: Estiva, no Circuito Turístico Serras Verdes do Sul de Minas - www.estiva.mg.gov.br (julho);
- **Festa do Vinho** – Cidade: Andradas, no Circuito Turístico Caminhos Gerais - www.andradas.mg.gov.br (julho);
- **Festival Internacional de Cultura e Gastronomia** – Cidade: Tiradentes, no Circuito Turístico Trilha dos Inconfidentes - www.festivalgastronomia.com.br/tiradentes (agosto);
- **Festa do Queijo** – Cidade: Serro, no Circuito Turístico dos Diamantes - www.serro.tur.br (setembro);
- **Safras Novas** – Cidade: Ouro Preto (Distrito de Lavras Novas), no Circuito Turístico do Ouro - turismo.ouopreto@gmail.com (setembro);
- **Parada do Café com Biscoito** – Cidade: São Tiago, no Circuito Turístico Trilha dos Inconfidentes - www.portalsaotiago.com.br (setembro). (Ver programação nos Anexos A).
- **Festival o Bão Buteco** – Cidade: Araxá, Circuito Turístico da Canastra - www.circuitodacanastra.tur.br (outubro e novembro)
- **Festa da Jabuticaba** – Cidade: Ouro Preto, no Circuito Turístico do Ouro - turismo.ouopreto@gmail.com (outubro ou novembro - safra)

· **Festa da Manga** – Cidade Ubá, no Circuito Turístico Serras de Minas - adubar@adubar.org.br (dezembro).

Pernambuco é um dos destaques no Nordeste quando se fala em gastronomia, pois é o estado com o maior número de restaurantes, figurando entre os quatro maiores pólos gastronômicos do país. Com referência ao número de estabelecimentos gastronômicos no Brasil, fica atrás apenas de São Paulo, Rio de Janeiro e Minas Gerais.

Um ponto forte da culinária local são os doces. O bolo Souza Leão, o bolo de rolo e a cartola receberam, por lei, status de Patrimônio Cultural Imaterial do Estado de Pernambuco. Os doces pernambucanos são dulcíssimos, mais do que em qualquer outra parte do Brasil. O sucesso do Souza Leão está no seu preparo, que exalta o açúcar e a mandioca. [...] Outra comida típica que merece destaque é a tapioca: considerada a mais tradicional do Brasil e preservada pela Associação das Tapioqueiras de Olinda, a iguaria também recebeu o título de patrimônio imaterial da cidade. (ABRASEL, 2014)

O Festival Gastronômico de Pernambuco já está na 13ª edição. Ocorre anualmente no mês de outubro. Durante o evento há a Arena dos Chefs, na qual chefs de Olinda, Recife e Jaboatão criam pratos inspirados no tema escolhido para o ano. Com o intercâmbio dos chefs se disponibiliza um cardápio especial feito por profissionais convidados e anfitriões. Há ainda a Arena Kids e a Arena Teen. Todos os cursos são abertos ao público, bastando se inscrever minutos antes das aulas.



Figura 5 - Fonte: <http://newssenacpe.blogspot.com.br/>

Acontece, também, em Recife o Festival Gastronômico – Sabores de Pernambuco, que visa promover a gastronomia regional. Esse evento é organizado pela EPÃO com o apoio do Sebrae/PE. O objetivo desta ação é a transferência de tecnologia e o desenvolvimento de receitas com características regionais de Pernambuco, além da valorização do produto artesanal e fortalecimento da cultura gastronômica local. Utiliza-se na elaboração das receitas, ingredientes, tais como o queijo coalho, macaxeira, castanha de caju, jerimum cozido, carne seca, cajá e acerola.



Figura 6– Logo Sabores de Pernambuco - Fonte: www.saborespe.com.br

Outro evento gastronômico pernambucano que impulsiona o turismo da região é o Na Estrada: Sabores de Pernambuco. É um projeto itinerante, desenvolvido pelo Sebrae e Senac entre os meses de setembro e outubro. A ação vai visitar o Sertão, nas cidades de Triunfo, Salgueiro e Serra Talhada; o Litoral Sul, nas praias de Gaibu (Cabo de Santo Agostinho), Porto de Galinhas (Ipojuca), além de Tamandaré e Carneiros (Tamandaré), e o Agreste, nos municípios de Caruaru, Gravatá e Bezerros.



Figura 7 – Logo Na Estrada Sabores de Pernambuco - Fonte: www.pe.senac.br/naestrada

A iniciativa tem por finalidade fomentar a identidade gastronômica das diversas regiões do Estado por meio da valorização dos ingredientes típicos e dos pequenos produtores conjugados com capacitação de equipe de cozinha e garçom dos estabelecimentos locais (SENAC/PE, 2014).

O de “Bar em Bar” é mais um festival do setor gastronômico que ocorre em mais de 280 bares de todo o Brasil. No período do festival, os estabelecimentos participantes elaboram um petisco especial para ser servido. Em cada estado onde o Bar em Bar é realizado há uma promoção diferente – os estabelecimentos podem oferecer descontos, porção em dobro durante alguns dias da semana etc.



Figura 8 – Logo Bar em Bar - Fonte: www.baremba.com.br

Um dos eventos com maior destaque do turismo gastronômico brasileiro e um dos mais importantes da América Latina é a Semana Mesa SP, que ocorre no Centro Universitário Senac – Campus Santo Amaro, Zona Sul da capital paulista. A Semana Mesa SP reúne profissionais e estudantes de todo o mundo.

Dentro do programa da Semana Mesa SP ocorre: o Congresso Mesa Tendências, voltado para estudantes e profissionais da Gastronomia; o Mesa ao Vivo, com aulas de culinária, degustação, exposições de produtos e performances de chefs conceituados. Paralelamente ao evento, acontece na cidade o Festival Gastronômico Mesa na Cidade, com menus exclusivos de restaurantes renomados agrupados com jantares magnos, elaborados por chefs renomados da cozinha internacional. E ainda o Mesa no Cinema, que exhibe no CineSesc longas-metragens, com serviços de petiscos e comidinhas assinados por chefs famosos, que criam cardápios homenageando as grandes produções cinematográficas.



Figura 9 – Logo Semana Mesa SP - Fonte: <http://www.semanamesasp.com.br>

O Brasil por sua extensa territorialidade é muito rico gastronomicamente, demonstrando, assim, toda sua potencialidade para o turismo gastronômico. Muitas cidades encontram na gastronomia o reforço para seus atrativos turísticos. O

número de viajantes que se deslocam para participar de festivais ou eventos gastronômicos é cada vez maior. Segundo a Pesquisa de Turismo Doméstico realizada pelo Ministério do Turismo, os gastos com alimentação estão entre as principais despesas dos turistas brasileiros, atrás apenas do transporte (MINISTÉRIO DO TURISMO, 2013).

3.2 Turismo Gastronômico no Piauí

O estado do Piauí possui alguns eventos que tem a gastronomia como propulsora do turismo no Estado. Entre eles está o Sabor Maior, evento realizado anualmente na cidade de Campo Maior.

A cidade é conhecida pela carne de sol, sendo esta o prato obrigatório para o turista que visita a região. Outros pratos típicos são a paçoca e a Maria Isabel, nos quais entra como ingrediente a famosa carne de sol.

Além da feira gastronômica, o público poderá apreciar os artesanatos, as apresentações culturais e os roteiros turísticos, com passeios a pontos turísticos que marcam a história da cidade.



Figura 10 – Logo Sabor Maior -Fonte: www.divulgapiaui.com.br

Na cidade de Batalha, acontece a Festa do Bode, que em 2014 comemorou sua 9ª edição. O evento tem como principal objetivo tornar conhecidas as

potencialidades turísticas, gastronômicas e artesanais da região, fortalecendo por conseguinte, o setor de ovinocaprinocultura.



Figura 11 – Logo 9ª Festa do Bode - Fonte: www.duscocais.com

Castelo do Piauí conta um festival, o Cachaça Fest, que engloba agronegócios, turismo, artesanato e cultura. O evento dura três dias, onde ocorrem exposições, seminários, cursos, palestras, apresentações de bandas nacionais e da região, turismo ecológico. Também promove a divulgação do modo de fabricação da rapadura e outros produtos derivadas da cana-de-açúcar, como mel, batida, tijolinho, entre outros, especialmente na fábrica da Cachaça Mangueira.



Figura 12 – LogoCachaça Fest - Fonte: www.condatur.wordpress.com

Uma mostra realizada pelo Sebrae/PI que mostra as potencialidades do Piauí nos segmentos de agronegócios, turismo, artesanato, indústria, cultura e gastronomia é o Piauí Sampa. Expositores do estado viajam para a capital paulista onde, no mês de junho, realizam workshops, apresentações artísticas, exposições fotográficas, entre outras coisas.

Mesmo o evento ocorrendo na cidade de São Paulo, tem ajudado na maior visibilidade do Piauí na maior metrópole brasileira, além de proporcionar oportunidades de negócios e investimentos.

Os objetivos da mostra são: promover os produtos piauienses de qualidade oriundos de microempresas e pequenas empresas; estabelecer um espaço de encontro e desenvolvimento de negócios; chamar atenção dos brasileiros residentes em São Paulo, para as riquezas do Piauí e as oportunidades de investimentos possíveis no território piauiense; contribuir para a transformação da imagem pública do Piauí, bastante negativa, embora seja rico pela própria natureza.



Figura 13 –Logo Piauí Sampa - Fonte: www.piauisampa.com.br

A Secretaria de Turismo do Piauí subdividiu o Estado em pólos com as respectivas cidades que os compõem, quais sejam: **Pólo Aventura e Mistério** (Castelo do Piauí, Pedro II, Piracuruca, Piripiri, Santa Cruz dos Milagres); **Pólo Costa do Delta** (Cajueiro da Praia, Ilha Grande de Santa Isabel, Luís Correia, Parnaíba e Simplício Dias da Silva); **Pólo das Águas** (Barras, Batalha, Esperantina, Luzilândia e Miguel Alves); **Pólo das Nascentes** (Bom Jesus, Corrente, Cristino Castro e Parnaguá); **Pólo das Origens** (Coronel José Dias, São João do Piauí e São Raimundo Nonato); **Pólo Histórico-Cultural** (Amarante, Floriano, Guadalupe,

Ipiranga, Valença e Picos); e **Pólo Teresina** (Campo Maior, José de Freitas, Monsenhor Gil, Oeiras, Teresina e União).

A capital do Estado, Teresina, por meio da prefeitura elaborou um guia turístico (vide anexos B) com informações: natureza, cultura, artesanato, saúde (pólo motivador de viagens para a cidade – Turismo de Saúde), meios de hospedagem, lazer, roteiros turísticos, infraestrutura e gastronomia.

A Prefeitura de Teresina, por meio da SEMDEC, tem elaborado juntamente com a Abrasel/PI, um plano de implantação do Pólo Gastronômico de Teresina, localizado na zona leste, área com grande concentração de bares e restaurantes. Com a execução desse projeto há possibilidade de desenvolvimento do setor, bem como a atração de teresinenses e, principalmente, turistas que desejam conhecer e apreciar os diversos tipos de cozinha oferecidos.

Essas ações feitas pela Secretaria de Turismo do Estado, pela Prefeitura da Capital e, algumas cidades distintas, são pequenas quando se conhece todo o potencial existente no Piauí.

Muitos piauienses desconhecem as belezas e a gastronomia piauiense. Apenas Teresina é conhecida como pólo gastronômico no Estado, mesmo não tendo nenhum evento gastronômico conhecido. Percebe-se que há necessidade de um maior trabalho de divulgação e incremento de eventos que proporcionem a chegada de turistas no Estado.

CONCLUSÃO

O simples fato de provar novos sabores, degustar um prato típico já pode ser um motivador para um deslocamento. O turismo gastronômico não é um tema abordado com frequência em publicações científicas. Porém, é conhecida a importância da gastronomia dentro da atividade turística, sendo ela para a subsistência e permanência, ou como elemento complementar dos atrativos turísticos.

Um dos problemas para o fortalecimento do turismo gastronômico no Piauí é a baixa oferta de eventos do ramo. Percebe-se que é concentrada em regiões específicas e não estão integradas num conjunto de um produto turístico mais completo que facilite uma maior chegada de turistas.

A gastronomia piauiense, apesar de não se apresentar como exclusiva do Estado, é muito rica e diversificada e deve ser divulgada e valorizada pelos piauienses e, mesmo, pelos brasileiros. O turismo gastronômico não é um grande propulsor de turistas para o Piauí, grande maioria dos que aqui chegam vem a negócios, saúde, eventos ou visita a familiares. No entanto, o turismo piauiense tem ganhado impulso com propagandas em canais de televisão, participação dos órgãos competentes relacionados ao turismo em eventos nacionais, como por exemplo, o Piauí Sampa.

Embora não tenha um roteiro gastronômico específico, o Piauí tem ganhado notoriedade quanto à sua gastronomia, por não ter perdido sua base indígena, mesmo tendo sido influenciada por outras culinárias. De norte a sul é possível comer bem, apreciando a riqueza da culinária piauiense.

Nota-se que há necessidade de um maior envolvimento entre os governos estadual e municipais, os agentes promotores da gastronomia e os organismos responsáveis pela gestão da atividade turística para que se estabeleçam formas tangíveis para um incremento de ações que possibilitem a chegada de turistas no Estado.

REFERÊNCIAS

ABRASEL – Associação Brasileira de Bares e Restaurantes. Disponível em: <<http://www.abrasel.com.br/index.php>>. Acesso em: 17. mar. 2015.

_____. **Prefeitura discute implantação de Pólo Gastronômico na zona leste de Teresina.** 17 mar. 2015. Disponível em: <<http://www.abrasel.com.br/component/content/article/7-noticias/3324-17032015-prefeitura-discute-implantacao-de-polo-gastronomico-na-zona-leste.html>>. Acesso em: 18. mar. 2015.

ANSARAH, Marília Gomes dos Reis. Teoria geral do turismo. In: ANSARAH, Marília Gomes dos Reis. (org.) **Turismo**. Como aprender, como ensinar. 3.ed. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2004.

BARCZSZ, Débora Silvestre; AMARAL, Franciely F. Azarias do. Turismo gastronômico: a percepção do turista na 18ª festa nacional do carneiro no buraco de Campo Mourão Estado do Paraná. **Revista Eletrônica Patrimônio: Lazer & turismo**. v.7, n. 11 jul. a set./2010, p.66-77. Disponível em: <[http://www.unisantos.br/pos/revistapatrimonio/pdf/Artigo4_v7_n11_jul_ago_set2010_Patrimonio_UniSantos_\(PLT_33\).pdf](http://www.unisantos.br/pos/revistapatrimonio/pdf/Artigo4_v7_n11_jul_ago_set2010_Patrimonio_UniSantos_(PLT_33).pdf)>. Acesso em 09 de out. 2012.

BARRETO, Ronaldo Lopes Pontes; SENRA, Asdrúbal Vieira. A gastronomia e o turismo. In: ANSARAH, Marília Gomes dos Reis. (org.) **Turismo**. Como aprender, como ensinar. 3.ed. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2004.

BARROCO, Lize Maria Soares; BARROCO, Helio Estrela. A importância da gastronomia como patrimônio cultural, no turismo baiano. **Revista de Investigación em turismo y desarrollo local**. v.1, n. 2. mar/2008. Disponível em: <<http://www.eumed.net/rev/turydes/02/sbb.htm>>. Acesso em 17 mar. 2015.

BERNIER, E. **Del Turista que se Alimenta al Turista que Busca Comida – Reflexiones sobre las relaciones entre la gastronomía y el turismo.** In Lacanau, G., Norrild, J. *Gastronomía y Turismo . Cultura al Plato*. (pp. 305-320). Buenos Aires: CIET, 2003.

CÂNDIDO, Índio; VIERA, Elenara Viera de. *Gestão de Hotéis: técnicas, operações e serviços*. Caxias do Sul, RS: EducS, 2003.

CORNER, Dolores Martin Rodriguez. A Gastronomia como atrativo no turismo cultural. In: **IV Seminário de pesquisa em Turismo do Mercosul**. Caxias do Sul, 7 e 8 Jul. 2006. Disponível em: <http://www.ucs.br/ucs/tplSemMenus/posgraduacao/strictosensu/turismo/seminarios/seminario_4/gt03.pdf>. Acesso em 10 out. 2012.

COSTA, Ewerton Reubens Coelho. Turismo Gourmand: O luxo e a gastronomia como vetores para o apetite de viajar. **Turismo e Sociedade**, [S.l.], v. 5, n. 1, abr. 2012. ISSN 1983-5442. Disponível em:

<<http://ojs.c3sl.ufpr.br/ojs/index.php/turismo/article/view/26584>>. Acesso em: 17 Mar. 2015.

DIAS, Reinaldo. *Introdução ao turismo*. São Paulo: Atlas, 2005.

FREIXA, Dolores; CHAVES, Guta. **Gastronomia no Brasil e no mundo**. 2. reimpr. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2012.

GIMENES, Maria Helena S. G ; MANOSSO, F. C. ; GINDRI, C. A Relação Turismo/Gastronomia na Produção Acadêmica Brasileira: Um Estudo Exploratório do Seminário da ANPTUR 2005-2011. In: **Congresso Latinoamericano de Investigação Turística**, 2012, São Paulo. Pesquisa em Turismo, 2012.

GIMENES, Maria Henriqueta Sperandio Garcia. Uma breve reflexão sobre o lugar das gastronomia nos estudos sobre o turismo realizados no Brasil. **Turismo e Sociedade**, [S.l.], v. 4, n. 2. P. 425-431, out. 2011. ISSN 1983-5442. Disponível em: <<http://ojs.c3sl.ufpr.br/ojs/index.php/turismo/article/view/24774/16610>>. Acesso em: 10 Dez. 2014.

LODY, Raul. **Brasil bom de boca**. Temas da antropologia da alimentação. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2008.

MARCOS, Emanuelle Nazareth Fogaça; DENTZ, Berenice Giehl Zanetti von. Reconhecimento da Identidade Gastronômica dos Imigrantes Alemães no Município de Águas Mornas – Santa Catarina: Bases para o Fortalecimento do Turismo Local. In: **Anais do VI Seminário de Pesquisa em Turismo do Mercosul - Saberes e fazeres no turismo: Interfaces**. Caxias do Sul: Universidade de Caxias do Sul, 2010. Disponível em: <http://www.ucs.br/ucs/tplV/SeminTur%20eventos/seminarios_semintur/semin_tur_6/gt13/arquivos/13/Reconhecimento%20da%20Identidade%20Gastronomica%20dos%20Imigrantes%20Alemaes.pdf>. Acesso em 6 de jun. 2014

MARTINS, Uiara; AMORIM, Ericka; SCHLUTER, Regina. A Promoção da Gastronomia Brasileira em Brochuras Turísticas – Uma Análise do Caso da Bolsa de Turismo de Lisboa. **Revista Rosa dos Ventos**. Dossiê Turismo e Gastronomia 4 (III) 335-351, jul. a set./2012. ISSN: 2178-9061. Disponível em: <http://ucs.br/revistarosadosventos/Martins_Amorim_Schl%C3%BCter_2012_A-promocao-da-gastronomia-bras_8940.pdf>. Acesso em 09 de out. 2012.

MATOS, Matias Augusto de Oliveira. **Pelas quebradas, várzeas e chapadas: uma viagem gastronômica pelo Piauí**. 2. ed. Teresina: Alínea Publicações Editora, 2007. 168p.

MINISTÉRIO DO TURISMO. **A importância da gastronomia para o turismo brasileiro**. 14 ago. 2013. Disponível em: <RAcesso em 18 de mar. 2015.

_____. **Desenvolvimento de destinos turísticos – gastronomia**. 2009. Disponível em: <http://www.turismo.gov.br/turismo/programas_acoes/qualificacao_equipamentos/de-senvolvimento_destinos_gastronomia.html>. Acesso em 18 de mar. 2015.

_____. **Gastronomia brasileira é bem avaliada por estrangeiros.** 28 set. 2014. Disponível em: <http://www.turismo.gov.br/turismo/noticias/todas_noticias/20130814.html>. Acesso em 18 de mar. 2015.

MOTA, Keila Cristiana Nicolau. **Marketing Turístico:** Promovendo uma Atividade Sazonal. São Paulo: Atlas, 2001.

OLIVEIRA, Bruna Maria de. **Comida e Cultura:** um diálogo culinário através da cozinha piauiense. 2014. 54 f. Monografia apresentada no Instituto Federal do Piauí para obtenção do grau de tecnólogo em Gastronomia.

PIAUÍ SAMPA. Disponível em: <<http://www.piauisampa.com.br/>>. Acesso em 18 de mar. 2015.

PORTALCDP. **Cachaça Fest divulga produção artesanal da rapadura e de outros derivados da cana-de-açúcar.** 28 de jul. 2014. Disponível em: <<<http://www.portalcdp.com.br/blogs/cachaca-fest-divulga-producao-artesanal-da-rapadura-e-de-outros-derivados-da-cana-de-acucar-5630.html>>. Acesso em 19 de mar. 2015.

Revista Eletrônica Patrimônio: Lazer & turismo. v.7, n. 11 jul. a set./2010, p.66-77. Disponível em: <[http://www.unisantos.br/pos/revistapatrimonio/pdf/Artigo4_v7_n11_jul_ago_set2010_Patrimonio_UniSantos_\(PLT_33\).pdf](http://www.unisantos.br/pos/revistapatrimonio/pdf/Artigo4_v7_n11_jul_ago_set2010_Patrimonio_UniSantos_(PLT_33).pdf)>. Acesso em 09 de out. 2012.

SABORES DE PERNAMBUCO. Disponível em : <<http://www.padariasdobrasil.com.br/saboresdepernambuco/>> . Acesso em 18 mar. 2015.

SCHLÜTER, Regina G. **Gastronomia e turismo.** trad. Roberto Sperling. São Paulo: Aleph, 2003.

SECRETARIA DE ESTADO DE TURISMO DE MINAS GERAIS. **Gastronomia inspira festivais em Minas.** Disponível em: <<http://www.turismo.mg.gov.br/noticias/310-gastronomia-inspira-festivais-em-minas>>. Acesso em 17 de mar. 2015.

SECRETARIA DE TURISMO. Governo do Piauí. **Sobre a Setur.** Disponível em: <<http://www.turismo.pi.gov.br/pt-br/setur/>>. Acesso em 18 mar. 2015.

SECRETARIA DE TURISMO. Governo do Estado de São Paulo. **Setur leva o sabor paulista para a Mesa SP.** Disponível em: <<http://www.turismo.sp.gov.br/imprensa/noticias/2893-setur-leva-o-sabor-paulista-na-mesa-sp.html>>. Acesso em 18 mar. 2015.

SENAC. Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial. Bahia. **Museu da Gastronomia Baiana.** Disponível em: <<http://www.ba.senac.br/museu/informacoes.asp>>. Acesso em 17 mar. 2015.

_____. Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial. Pernambuco. **Na Estrada:** sabores de Pernambuco. Projeto. Disponível em: <<http://www.pe.senac.br/ascom/naestrada/sertao/projeto.shtml>>. Acesso em 17. mar. 2015.

SILVA, Luciana. **Cozinha Piauiense:** entre a culinária e a gastronomia. 2014. 57 f. Monografia apresentada no Instituto Federal do Piauí para obtenção do grau de tecnólogo em Gastronomia.

ANEXO A – Festa do Café com Biscoito



12/set SEXTA-FEIRA	14h30	Show com Samblacksoul
Na Praça da Matriz	17h00	Show com Theba
20h30	20h30	Show com Rubens Brito
Cortejo de abertura com	23h30	Show com Wilson Sideral
Grupo Teatral Manicômicos		
21h30	14/set DOMINGO	
Abertura Oficial da XVI Festa do	09 às 12h e 13 às 17h	Café-com-Biscoito na praça
Café-com-Biscoito	09 às 12h e 13 às 17h	Projeto: "Instalação?
22h00		Intervenção? Inspiração...
Show com Eduardo Sangy e Jack Animal's		Uma atitude contemporânea!"
00h00	09 às 12 e 14 às 17h	Oficina "Biscoitos Falantes"
Show com Geraldo Azevedo	09 às 12 e 14 às 17h	Oficina "O Brincar Nosso de
		Cada Dia"
13/set SÁBADO	09h30	Apresentação de Maracatú e Capoeira
09 às 12h e 13 às 17h	10h30	Cortejo com Mário Ribeiro e amigos
Café-com-Biscoito na Praça	12h00	Show com Corda e Caçamba
09 às 12h e 13 às 17h	14h30	Show com Gleison Túlio
Projeto: "Instalação?	17h00	Show com Banda Magnatas
Intervenção? Inspiração...	20h30	Show com Tinneka Araújo
Uma atitude contemporânea"		
09 às 12 e 14 às 17h	Realizadores:	
Oficina "Biscoitos Falantes"		
09 às 12 e 14 às 17h		
Oficina "O brincar nosso de		
cada dia"		
09h30		
Apresentação de Folia de Reis e Congado		
11h00		
Show com Santa Morena		
13h00		
Apresentação "Café-com-Biscoito...		
em todos os sentidos"		

Contato: www.saotiago.mg.gov.com.br

12, 13 e 14 de setembro de 2014

ANEXO B – Guia Turístico de Teresina



FIQUE POR DENTRO

GASTRONOMIA

Os aspectos gastronômicos de Teresina traduzem uma profusão de hábitos alimentares, oriundos de todo o estado do Piauí, com forte influência na cultura indígena, na vida dos colonizadores e nas tradições da Corte portuguesa. Conheça a mesa do teresinense e algumas receitas.

Capão cheio: assado no forno, recheado com figado, coração, moela e verduras apimentadas.

Atolado: risoto preparado com galinha em pedaços, bem apimentado.

Pirão de peridi: galinha cozida com verduras e acrescida de farinha, transformando-a em pirão.

Frito de capote ou galinha: fritos e misturados com farinha de mandioca.

Feijão de pequi: feijão cozido com pequi descascado.

Beiju de coco: feito com tapioca, coco babaçu ou coco da praia ralados.

Cuscuz: feito com massa de milho ou de arroz, cozido no vapor.

Bolo de goma: bolo salgado, feito com tapioca, ovos e gordura, assado ao forno.

Bolo de macaxeira: bolo doce, preparado com macaxeira ralada.

Cajuína: bebida feita da água extraída do caju, destilada e fervida na própria garrafa.

Frito de tripa: tripas de suino fritas, misturadas com farinha.

Bolo frito: feito com goma e ovo, frito na gordura.

Pamonha: preparada com milho verde ralado, açúcar e manteiga, cozida na palha do milho.

Manuê: bolo doce, feito com pupa, castanha e rapadura.

Alfinim: feito com mel de engenho, puxado na goma até adquirir forma.

Doces (beijú, bacuri, grosseira, caju, mamão, jaca, leite, batata, grão-de-bico, banana e outros): podem ser preparados em calda, em massa ou cristalizados.

Cocada: feita com coco e açúcar, podendo ser acrescentados outros sabores.

Quebra-queijos: cocada de consistência mole feita com açúcar caramelado e coco.

FIQUE POR DENTRO

RECEITAS

FRITO DE CAPOTE
Fritos e misturados com farinha de mandioca.

Ingredientes:
1 capote caipira inteiro
tomate
pimenta-do-reino
cebola
alho
óleo
cheiro-verde
1/2 kg de farinha

Preparo:
Trate o capote e corte em pedaços. Em seguida, refogue em todo o tempero, colocando água para cozinhar. Quando estiver cozido, deixe secar até ficar dourado. Por último, coloque a farinha e deixe ficar bem passado.

MARIA-ISABEL
Carne de gado seca, cortada em pedaços pequenos, frita e misturada com arroz e pimenta-de-cheiro. Pode ser feita ainda de carne de carneiro, galinha ou capote.

Ingredientes:
1 quilo de carne-seca
2 cebolas picadas
4 tomates picados
3 colheres de sopa de óleo
6 xícaras de água
1 quilo de arroz
3 dentes de alho
Corante, sal, pimenta-do-reino e cebolinha a gosto

Preparo:
Cortar a carne-seca dessalgada em pedaços pequenos e refogar com óleo, alho, tomate, cebola bem picada e um pouquinho de corante. Quando a carne começar a corar, adicione a água para cozinhar. Acrescentar o arroz e cobrir com o restante da água. Deixar cozinhar, mexendo de vez em quando, para haver uma cocção parelha. Assim que o arroz estiver cozido, retirar do fogo e servir.



FIQUE POR DENTRO

RECEITAS

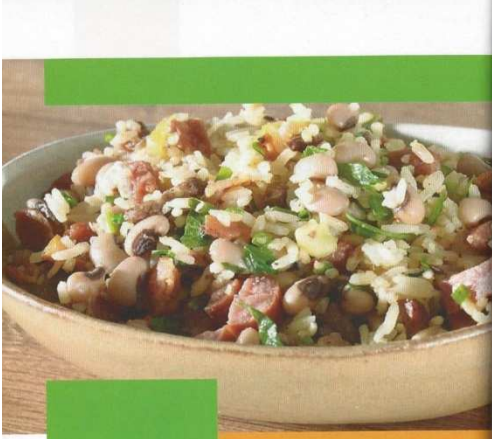
CARNEIRO NO LEITE DE COCO

Carneiro cozido em pedaços, acrescido de leite de coco.

Ingredientes:
 500 g de carne de carneiro (desossado e sem pelanca) em cubos
 200 ml de leite de coco
 1 tomate grande picado
 1 cebola média ralada
 1 pimentão verde picado
 1 folha de louro inteira
 3 dentes de alho amassados
 Coentro e cebolinha verde (a gosto)
 1 colher (de sopa) de corante
 1 colher (de sopa) de maizena
 1/3 litro de água
 Sal e pimenta-do-reino

Preparo:
 Tempere a carne do carneiro com todos os ingredientes (sal, pimenta-do-reino, tomate, cebola, alho, pimentão, corante, cebolinha, coentro e a folha de louro) e deixe-a marinar por 1 hora. Em uma panela, junte o carneiro e refogue por aproximadamente 10 minutos. Em seguida adicione 1/2 litro de água, mexa bem e deixe ferver, adicionando mais água sempre que necessário. Deixe cozinhar em fogo alto por aproximadamente 45 minutos, mexendo de vez em quando até que a carne alcance a maciez desejada. Em seguida, junte o leite de coco aos poucos, misturando bem. Deixe cozinhar por mais 10 minutos e, caso o molho esteja ralo (fino), acrescente um pouco da maizena já dissolvida em uma xícara de água, até que o molho adquira consistência. Retire do fogo.

GUIA TURÍSTICO DE TERESINA



FIQUE POR DENTRO

RECEITAS

BAIÃO DE DOIS:

Feijão verde cozido, misturado com arroz e servido com pedaços de queijo coalho.

Ingredientes:
 1/2 kilo de feijão-verde
 10 xícaras (chá) de água
 250 gramas de toucinho defumado cortado em cubinhos
 2 cebolas picadas
 2 dentes de alho picados
 1 pimentão vermelho picado
 1/2 xícara (chá) de óleo ou banha
 2 xícaras (chá) de arroz
 1 e 1/2 xícara (chá) de queijo coalho picadinho
 sal e pimenta a gosto
 coentro picado a gosto

Preparo:
 Cozinhe o feijão. Frite o toucinho. Quando estiver sequinho, junte a cebola, o alho, o pimentão picado e refogue até que amaciem, junte o arroz e frite mais um pouco. Junte o feijão com 3 xícaras do caldo do cozimento e deixe cozinhar até que o arroz esteja cozido. Coloque sal, pimenta e junte o queijo e o coentro. Misture, aqueça e sirva.

PAÇOCA:

Carne de gado seca, frita e pilada com farinha e cebola, refogada na manteiga.

Ingredientes:
 1 kg de carne de sol magra
 1 cebola picada
 1 xícara de farinha de mandioca
 1/2 xícara de manteiga (de preferência, manteiga da terra)
 Óleo para fritar a carne
 Coentro e cebolinha para servir

Preparo:
 Colocar a carne de molho em água, trocando-a de vez em quando para tirar o sal. Assar na brasa ou então fritar no óleo. Deixar esfriar a carne. Colocar a carne, em pequenas porções, no processador com a farinha. Após processar toda a carne, levar ao fogo novamente com cebola e manteiga. Na hora de servir, colocar em uma travessa grande e decorar com coentro e cebolinha a gosto.

GUIA TURÍSTICO DE TERESINA

FIQUE POR DENTRO

RESTAURANTES

GASTRONOMIA TRADICIONAL TERESINA

Suco do Abraão - Rua Rui Barbosa, 1333
(86) 3222-2090

Pão de Queijo de seu Cornélio
Av. Homero Castelo Branco, 2541, sala 1, Horto
(86) 33043563

Peixe do VTS
Rua João Cabral, 30, Centro/ Sul
(86) 3221-8602

Panelada do Cantinho do Jambo
Rua Hugo Napoleão, 1625
(86) 3233-3559

Picolé do Amazonas
Rua Gabriel Ferreira, 1545, Mafuá
(86) 3223-6030

Galinha da Paixão - Mercado da Piçarra

Leitão Assado do Adaauto
Povoado Santa Teresa, Estrada de José de Freitas, PI 112
(86) 3235-6675

Feira do Mafuá
Rua Lucídio Freitas, Mercado do Mafuá

Galinha da Matilde
Rua Calamar, 630, Lot. Maria Alice
(86) 3219-4923

Carne de Sol do São João
Rua João Cabral, 2340 - Pirajá (Em frente a UESPI)
(86) 3213-1472

GUIA TURÍSTICO DE TERESINA

FIQUE POR DENTRO

RECEITAS

BAIÃO DE DOIS:

Feijão verde cozido, misturado com arroz e servido com pedaços de queijo coalho.

Ingredientes:
½ kilo de feijão-verde
10 xícaras (chá) de água
250 gramas de toucinho defumado cortado em cubinhos
2 cebolas picadas
2 dentes de alho picados
1 pimentão vermelho picado
½ xícara (chá) de óleo ou banha
2 xícaras (chá) de arroz
1 e ½ xícara (chá) de queijo coalho picadinho
sal e pimenta a gosto
coentro picado a gosto

Preparo:

Cozinhe o feijão. Frite o toucinho. Quando estiver sequinho, junte a cebola, o alho, o pimentão picado e refogue até que amaciem, junte o arroz e frite mais um pouco. Junte o feijão com 3 xícaras do caldo do cozimento e deixe cozinhar até que o arroz esteja cozido. Coloque sal, pimenta e junte o queijo e o coentro. Misture, aqueça e sirva.

PAÇOCA:

Carne de gado seca, frita e pilada com farinha e cebola, refogada na manteiga.

Ingredientes:
1 kg de carne de sol magra
1 cebola picada
1 xícara de farinha de mandioca
1/2 xícara de manteiga (de preferência, manteiga da terra)
Óleo para fritar a carne
Coentro e cebolinha para servir

Preparo:

Colocar a carne de molho em água, trocando-a de vez em quando para tirar o sal. Assar na brasa ou então fritar no óleo. Deixar esfriar a carne. Colocar a carne, em pequenas porções, no processador com a farinha. Após processar toda a carne, levar ao fogo novamente com cebola e manteiga. Na hora de servir, colocar em uma travessa grande e decorar com coentro e cebolinha a gosto.

GUIA TURÍSTICO DE TERESINA

FIQUE POR DENTRO

RESTAURANTES

- Giga Pizza
Avenida Dom Severino, 1610, Fátima
(86) 3233-8888
- Chopizza
Avenida Sen. Área Leão, 1920, Jóquei
(86) 3232-3973
- Mercatto de la Pizza
Avenida Nossa Senhora de Fátima, 1360, Jóquei
(86) 3233-2420
- Tempero do Mestre
Avenida João XXIII, 2335, São Cristóvão
(86) 3233-1926
- Ice Cream
Avenida Presidente Kennedy
(86) 3231-9955
- Forneria Favorito
Avenida Nossa Senhora de Fátima, 1839
(86) 3234-1500
- Restaurante e Pizzaria Cajuína
Avenida Dom Severino, 309
(86) 3232-5704

COZINHA JAPONESA

- Chinatown Teresina
Avenida Raul Lopes, 1000, Ij 135, Bairro Noivos
(86) 3230-2322
- Hashi Comida Oriental
Avenida Homero Castelo Branco, 1934, Horto
(86) 3231-0489
- Sushi Bar
Avenida Nossa Senhora de Fátima, 2211, Fátima
(86) 3232-9999

44



- Sushi Express
Avenida Raul Lopes, 1000, Noivos (Teresina Shopping)
(86) 3230-1322

- Banzai Restaurante
Avenida Dom Severino, 3723, Morada do Sol
(86) 3233-5448

- China In Box
Avenida Presidente Kennedy, 600, São Cristóvão
(86) 3214-9000

- Mangá Sushi Bar
Rua São Pedro, 3330 - Salas 1 e 2, Ed. Clarice Lispector, Ilhotas
(86) 3226-2175

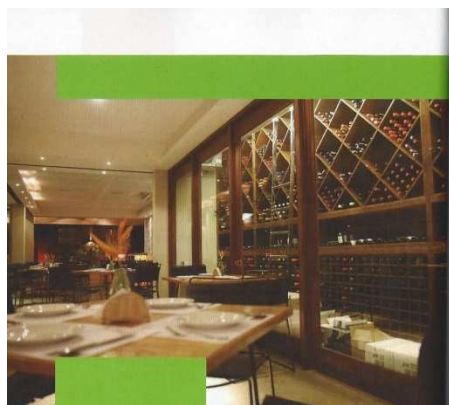
- Sushi House
Avenida Ininga, 1201 (Shopping Riverside)
(86) 3232-6871

BOTECOS

- Boteco
Avenida Homero Castelo Branco, 1889, Jóquei
(86) 3232-0054
- Seu Boteco
Avenida Nossa Senhora de Fátima, 1867, Jóquei
(86) 3303-6080
- Beer Store
Teresina Shopping, 1000 Ij 131, Noivos
(86) 3230-2279
- Casa Pub
Av. Homero Castelo Branco, 796
(86) 3232-9341/9813-8116

GUIA TURÍSTICO DE TERESINA

45



FIQUE POR DENTRO

RESTAURANTES

CAFÉS

- Fazendária Café
Avenida Dom Severino, 1025, Jóquei
(86) 3234-4410
- Café Show
Avenida Dom Severino, 1104, Fátima
(86) 3232-5657
- Café com Bolo
Av. João Antônio Leitão, 4040, Piçarreira
(86) 33-3124
- Café Viena
Rua Monsenhor Gil, 3025, Ilhotas
(86) 3221-2239
- Fran's Café
Avenida Raul Lopes, 310, Noivos (Teresina Shopping)
(86) 3215-0356
- La Patisserie Favorito
Avenida Nossa Senhora de Fátima, 2575, Jóquei
(86) 3232-4414
- Empório Café Ferraz
Rua Aviador Irapuã Rocha, 1212, Jóquei
(86) 3232-0240
- Armazém do Brigadeiro
Rua Aviador Irapuã Rocha, 1135, Jóquei
(86) 3305-0079
- The Café
Praça de Alimentação, Riverside Shopping
(86) 3230-1222
- Olik Café
Rua Aviador Irapuã Rocha, 2190, Fátima
(86) 3232-7956

GUIA TURÍSTICO DE TERESINA

47

FIQUE POR DENTRO

RESTAURANTES

COMIDAS TÍPICAS

Favorito Comida Típica
Rua Angélica, 1059, Fátima
(86) 3232-2020

Água na Boca
Avenida Presidente Kennedy, 153
(86) 3232-8912 / 3232-9389

Sal da Terra
Avenida Homero Castelo Branco, 1141
(86) 3232-9409

Restaurante Longá
Avenida Ininga, 1245, Ininga
(86) 3232-6868

CHURRASCARIAS

Restaurante Carnaúba
Avenida Jôquei Clube, 1662
(86) 3232-6265

Churrascaria Residência III
Rua Prof. Pires Gayoso, 236, São João
(86) 3233-3974

Fazendária Churrasco
Avenida Dom Severino, 1730, Jôquei
(86) 3233-4345

Restaurante Maré
Rua Napoleão Lima, 1295, Jôquei
(86) 3232-9328

Confraria Uchôa
Rua Pedro Conde, 340, São João
(86) 3233-2293

Casarão
Avenida Vilmary, 2131, São Cristóvão
(86) 3233-4062

40



Labareda
Avenida Nossa Senhora de Fátima, 1681, Fátima
(86) 3233-2691

Malagueta
Avenida Lindolfo Monteiro, 2060, Fátima
(86) 3216-3961

Frango Leste
Avenida Homero Castelo Branco, 2540, Horto Florestal
(86) 3232-1532

Sítio Casa Grande
Rua Agostinho Alves, 1773, Ininga
(86) 3232-9459

Restaurante Varanda Matisse
Av. Lindolfo Monteiro, 600, Fátima
(86) 3233-6862

GASTRONOMIA CONTEMPORÂNEA

Favorito Grill
Rua Prof. Mário Batista, 69- loja 10, São Cristóvão
(86) 3233-3333

Allium Restaurante
Avenida Jôquei Clube, 620, Bairro São Cristóvão
(86) 3304-2140

Grand Cru
Avenida Ininga, 996, Fátima
(86) 3231-1466

Brasserie
Avenida Nossa Senhora de Fátima, 1839
(86) 3232-0807

Chopptime
Rua. Lindolfo Monteiro, 2.200 -Horto Florestal
(86) 3304-4969

GUIA TURÍSTICO DE TERESINA

41

FIQUE POR DENTRO

RESTAURANTES

Dom Luiz
Av. Homero Castelo Branco, 2020 - Jockey
(86) 3233-7580

COZINHA ÁRABE

Favorito Aroma Árabe
Avenida Nossa Senhora de Fátima, 2575, Jôquei
(86) 3232-4414

COZINHA NATURAL

Cozinha 726
Rua Miosótis, 726, Jôquei Clube
(86) 3235-6806

DNA Natural
Avenida Dom Severino, 1055, Fátima
(86) 3303-9488

Restaurante Boa Vida
Avenida Elias João Tajra, 864, Jôquei Clube
(86) 3233-1919 / 3233-0220

PEIXES & FRUTOS DO MAR

Coco Bambu
Rua Prof. Joca Vieira, 1227 - Fátima
(86) 3232-8100

Camarão do Elias
Avenida Pedro Almeida, 457, Bairro São Cristóvão
(86) 3232-5025

Restaurante Pedro da Peixada
Rua Napoleão Lima, 1349, Jôquei
(86) 3234-1377

FAST FOOD

Dogão Fast Food
Avenida João XXIII, 1525, São Cristóvão
(86) 3234-3529

42



Bob's
Avenida Homero Castelo Branco, 1819, Jôquei
(86) 3232-0330
Subway
Avenida Jôquei Clube, 1290, Jôquei
(86) 3233-9696

McDonald's Drive Tru
Cruzamento da Av. Nossa Sra. de Fátima com a Av. Dom Severino
(86) 3233-5914

Giraffas
Pintos Magazine, ao lado do Shopping Riverside
(86) 3233-6609

Domino's Pizza
Av. Nossa Sra. de Fátima, 1044 - Jôquei
(86) 3194-0123

Habil's
Av. Presidente Kennedy, 757 - São Cristóvão

PIZZAS/ MASSAS

Savóri Pizza
Av. Dom Severino, 4099 - Morada do Sol
(86) 3231-0778

Ateliê do Chef
Avenida Dom Severino, 1631, Jôquei
(86) 3232-6000

Pizzaria Roma
Avenida Campos Sales, 2094, Centro
(86) 3222-181

La Pizza Jôquei
Avenida Dom Severino, 2720, Fátima
(86) 3233-4078

GUIA TURÍSTICO DE TERESINA

43

RESTAURANTES

Kalli Café e Buffet
Av. João Elias Tajra, 1081 A, Jóquei
(86) 3232-6849

Pallato Empadas Especiais
Rua Gov. Artur de Vasconcelos, 760, Cobertura do Medical Center
(86) 3081-4630

Adriana Camarço Pâtisserie
Av. Senador Arêa Leão, 1736, Jóquei
(86) 3303-8196

RESTAURANTES SELF-SERVICE

Pappardelle
Avenida Jockey Clube, 2430, Jóquei Clube
(86) 3233-1313, Cozinha 726

Light Meals
Rua Coelho Rodrigues, 318, Centro
(86) 3222-2371

Coração de Minas
Avenida São Raimundo, 1756, Cristo Rei
(86) 3228-2040 / 9975-3520

Bom Bocado
Rua Treze de Maio, 120, Centro
(86) 3221-7517

Magia de Minas
Avenida Raul Lopes, 1000,
Teresina Shopping, Nolvos
(86) 3230-1142

Bom Tempero
Avenida Jornalista Hélder Feitosa,
1253, Ininga (86) 3237-1217

Água na Boca
Avenida Presidente Kennedy, 153
São Cristóvão
(86) 3232-8912

Temperatto Self-Service
Av. João Elias Tajra, 1840 -Jóquei
(86) 3232-2551

Sabor Brasil
Rua Professor Mário Batista, 110- São Cristóvão
(86) 3305-2501
Rua 19 de Novembro, 43 - Centro
(86) 3223-7003

