



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO PIAUÍ
CAMPUS SÃO RAIMUNDO NONATO
CURSO DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA

JAFILANIA PEREIRA SILVA NASCIMENTO

**SERTÃO PERNAMBUCANO: COMIDAS TÍPICAS ENCONTRADAS NA CIDADE
DE ARARIPINA**

SÃO RAIMUNDO NONATO
2023

JAFILANIA PEREIRA SILVA NASCIMENTO

SERTÃO PERNAMBUCANO: COMIDAS TÍPICAS ENCONTRADAS NA CIDADE DE
ARARIPINA

Trabalho de Conclusão de Curso (monografia)
apresentado como exigência parcial para obtenção
do diploma do Curso de Tecnologia em
Gastronomia do Instituto Federal de Educação,
Ciência e Tecnologia do Piauí, Campus São
Raimundo Nonato.

Orientador(a): Profa. Ma. Marília Alves Marques de
Souza

SÃO RAIMUNDO NONATO

2023

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP) de acordo com ISBD

Nascimento, Jafilania Pereira Silva

N244s Sertão pernambucano : comidas típicas encontradas na cidade de Araripina / Jafilania Pereira Silva Nascimento. - 2023.
44 f.: il. color.

Trabalho de Conclusão de Curso (Tecnologia em Gastronomia) - Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí, Campus São Raimundo Nonato, 2023.

Orientadora : Profa Ma. Marília Alves Marques de Souza.

1. Gastronomia regional. 2. Sertão. 3. Araripina. I. Título.

CDD - 641.5

Elaborado por Josué de Moura Costa CRB 3/1130

JAFILANIA PEREIRA SILVA NASCIMENTO

SERTÃO PERNAMBUCANO: COMIDAS TÍPICAS ENCONTRADAS NA CIDADE DE
ARARIPINA

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado
como exigência parcial para obtenção do diploma
do Curso de Tecnologia em Gastronomia do
Instituto Federal de Educação, Ciência e
Tecnologia do Piauí, Campus São Raimundo
Nonato.

Aprovada em: 14 / 12 / 2023

BANCA EXAMINADORA

Prof. Ma. Marília Alves Marques de Souza
Instituto Federal do Piauí (IFPI)

Prof. Esp. Pedro Ângelo Pinheiro de Freitas
Instituto Federal de Pernambuco (IFPE)

Prof. Me. Áquila Matheus de Souza Oliveira
Instituto Federal do Piauí (IFPI)

Aos meus bisavós maternos João Henrique e Ospicia (*in memoria*), minha avó paterna Hilda Clotilde (*in memoria*), a minha família e amigos.

AGRADECIMENTOS

Agradeço a Deus por ter me ajudado a chegar até aqui, mesmo que por muitas vezes minha vontade era desistir, acredito fielmente que Ele me deu forças para conseguir concluir mais uma etapa da minha vida.

Agradeço a pai e mãe por todo apoio e confiança que eles depositaram em mim, e por serem os primeiros a acreditar que eu seria capaz de vir para outro estado, e estudar gastronomia o qual era um sonho e que finalmente estou realizando. Meu muito obrigado, amo vocês.

Agradeço a meus irmãos Jacira, Pedro, Gabriel e Ananda por todo o apoio que vocês me deram, mesmo que longe sempre preocupados comigo, mandando mensagem e ligando, meu muito obrigado amo vocês.

Agradeço a minha tia Gelma. Que foi comigo e mãe até São Raimundo Nonato fazer minha matrícula e que ficou muito orgulhosa com essa minha conquista. Obrigada tia por toda ajuda. E finalmente sua sobrinha está chegando na reta final do curso.

Agradeço imensamente à minha orientadora, professora Marília Marques, por aceitar esse desafio, e não largar a minha mão. Sou grata por seus esforços e por sempre estar disposta a me ajudar não só academicamente como também pelas nossas conversas aleatórias. Obrigada por confiar que eu seria capaz de terminar esse trabalho, muito obrigada por sua paciência e obrigada por ter aceitado ser minha orientadora e me ajudar a desenvolver o tema desta pesquisa. Eu não sou capaz de te recompensar por toda a sua ajuda apenas te agradecer. O meu muito obrigada

Agradeço aos meus amigos que ao decorrer do curso fui conhecendo melhor. O meu muito obrigado, vocês foram essenciais neste momento da minha vida. Obrigada pelos momentos de conversas, fofocas e muitas gargalhadas sobre memes bobos, e os nossos próprios memes que só fazem sentido para o nosso grupo. Seria de muita ingratidão se os seus nomes não estivesse aqui, pois bem, meu muito obrigado Andryelle, Eduarda, Davisson, Marcos, Thiago e Vitória, para sempre “Galelinha” que Deus abençoe infinitamente a vida de vocês. Muito obrigada por tudo.

Agradeço ao corpo docente do curso Tecnólogo em Gastronomia, pois para

que eu chegasse até essa etapa precisei passar por outras e vocês foram responsáveis. Agradeço a cada professora e professor do curso, agradeço também aos professores que passaram pelo curso e hoje ensinam em outros *campus*, mas que fizeram parte dessa minha jornada. O meu muito obrigado. Desejo muito sucesso para cada um de vocês.

Agradeço aos meus amigos que fiz aqui em São Raimundo Nonato, em especial as meninas que por um tempo dividimos apartamentos juntas. Sou grata pela vida de vocês. Obrigada pelo tempo que passamos juntas. Agradeço também aos meus amigos David, Cassiano, Vitor, Vanuza entre outras pessoas que me ajudaram nesse tempo que passei em São Raimundo Nonato. Obrigada por sempre se preocupar comigo e por me acolher. Obrigada pelas nossas conversas, pelas nossas risadas, e por sempre estarem dispostos a me ajudar, meu muito obrigada.

Agradeço aos meus amigos da minha cidade natal, Araripina, obrigada por me apoiarem desde o dia que lhes comuniquei que tinha passado para estudar fora e que o curso era o que eu tinha sonhado em cursar. Em especial quero agradecer a Jamile e ao meu maestro Romero, e aos meus amigos que a banda CERu me presenteou. Meu muito obrigada.

Agradeço imensamente ao pessoal da igreja do cavalete I. Obrigada por se preocuparem comigo e por sempre me apresentar em suas orações. Sou grata pela vida de cada um de vocês. Vocês fizeram parte da minha caminhada e me viram chegar até aqui. O meu muito obrigado.

E para finalizar os agradecimentos quero deixar registrado aqui o meu muito obrigada aos meus cantores e bandas favoritas, pois ao longo dessa caminhada que trilhei no curso de Gastronomia eu ouvi muitas músicas inclusive, para escrever este trabalho. Muito obrigada a banda Cathedral, Twenty One Pilots, One Direction, Bangtan sonyeondan, Djavan, Daniel Caesar, Joji, Harry Styles, Louis Tomlinson, Zayn Malik, Liam Payne e Niall Horan. Obrigada, suas músicas fizeram e fazem parte da minha trajetória.

E concluo esses agradecimentos a Jafia de 2017/2018 que escolheu cursar Gastronomia, **NÓS FINALMENTE CONSEGUIMOS !!!**

ARARIPINA É CIDADE DO SERTÃO PERNAMBUCANO

No sertão de Pernambuco
Encontrei Araripina,
Cidade hospitaleira
Da região nordestina,
Cantada por seu Gonzaga
Uma fulô de menina.

É a capital do gesso
Dessa grande região
Extraí a matéria-prima
Usada na construção,
O seu PIB é valorizado
Com essa mineração.

É vizinha de Trindade
Pelo o mapa eu pesquisei,
Já produziu mandioca
Isso aí também eu sei,
E lá mora José Humberto
Um poeta que gostei.

O poeta José Humberto
Escreve bem suas rimas,
Procura manter a métrica
Por que o texto ensina,
É sertanejo da gema
Cidade de Araripina

Roberto Carlos

RESUMO

O município de Araripina no estado de Pernambuco, é conhecido no Brasil por ser um pólo gessoeiro junto com as cidades vizinhas Trindade, Ouricuri , Ipubi e Bodocó . Sendo assim, o enfoque nessa região é para a indústria gessoeira, com isso outros setores não se destacam tanto. Sendo a restauração um deles. Por está localizada no Sertão Pernambucano, a gastronomia de Araripina não é diferente das outras cidades da região, mas possui suas peculiaridades. Por isso, o foco deste trabalho é falar sobre a cozinha local do município de Araripina e observar quais preparações e comidas típicas estão presentes nos cardápios dos restaurantes locais. Foi realizada uma pesquisa a qual era analisar os cardápios de cinco restaurantes, que foram escolhidos por sua localização serem todos no centro da cidade os quais a autora por ser natural da cidade tinha mais familiaridade com os estabelecimento. Cada restaurante possui suas especialidades, que o fazem ser diferentes entre si: parmegiano de frango e carne, camarão na moranga, penne ao molho rosé, banana á milanese, macaxeira, peixe ao molho, *fusilli* ao molho vermelho com bacon, *quiche* de carne, *bacalhau à Gomes de Sá* entre outros. Mas as preparações que são comuns entre os estabelecimentos que foram analisados os cardápios, que se identificam como comida sertaneja e típica de Araripina são o baião, mungunzá, bode/carneiro guisado e a macaxeira. A cozinha do sertão pernambucano tem sua característica bem forte em preparações salgadas.

Palavras-chave: Araripina; gastronomia regional ; sertão.

ABSTRACT

The municipality of Araripina in the state of Pernambuco, is known in Brazil for being a plastering center along with neighboring cities Trindade, Ouricuri, Ipubi and Bodocó. Therefore, the focus in this region is on the plaster industry, leaving aside other aspects that involve the city, such as the local gastronomy. Because it is located in the Sertão Pernambucano, the gastronomy of Araripina is not different from other cities in the region. Therefore, the focus of this work is to talk about the local cuisine of the municipality of Araripina and observe which preparations and typical foods are present on the menus of local restaurants. We completed research analyzing the menus of five restaurants, which were chosen for their location, all in the city center. Each restaurant has its specialties, which make it different from each other: chicken and meat parmigiano, shrimp in strawberry, penne in rosé sauce, breaded banana, cassava, fish in sauce, fusilli in red sauce with bacon, meat quiche, cod to Gomes de Sá. But the safeties that are common among establishments that were based on the menus, which identify themselves as country food and typical of Araripina are baião, mungunzá, goat/mutton stew and cassava. The cuisine of the Pernambuco hinterland has its strongest characteristic in tasty savory dishes.

Keywords: Araripina; regional gastronomy; hinterland.

LISTA DE ILUSTRAÇÕES

- | | |
|----------|---|
| Figura 1 | Mesorregiões do estado de Pernambuco |
| Figura 2 | Mapa das cidades no estado do Pernambuco |
| Figura 3 | Mapa dos restaurantes objeto da pesquisa-município de Araripina/PE. |

LISTA DE QUADROS

- | | |
|----------|---|
| Quadro 1 | Preparações/ingredientes que mais se repetem nos estabelecimentos estudados |
| Quadro 2 | Cardápios dos estabelecimentos |

LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

CBHSF	Comitê da Bacia Hidrográfica do Rio São Francisco
CONDEPE/	Conselho Estadual de Defesa dos Direitos da Pessoa
FIDEM	Humana/Agência Estadual de Planejamento e Pesquisas de Pernambuco
CPRM	Companhia de Pesquisa de Recursos Minerais
CREA-PE	Conselho Regional de Engenharia e Agronomia de Pernambuco
IBGE	Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística
IPHAN	Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional
PE	Pernambuco

LISTA DE SÍMBOLOS

% Porcentagem

SUMÁRIO

1	INTRODUÇÃO.....	9
2	OBJETIVOS.....	12
3	REFERENCIAL TEÓRICO.....	13
3.1	GASTRONOMIA DE PERNAMBUCO: DO LITORAL AO SERTÃO.....	13
3.2	GASTRONOMIA SERTANEJA NA CIDADE DE ARARIPINA NO SERTÃO PERNAMBUCANO.....	17
3.3	COMIDA TÍPICA.....	21
3.4	COMIDA REGIONAL.....	26
4	PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS.....	31
5	RESULTADOS E DISCUSSÃO.....	33
6	CONCLUSÃO.....	40
	REFERÊNCIAS.....	41
	APÊNDICE A - COLETA DE DADOS.....	44

1 INTRODUÇÃO

As cozinhas podem ser consideradas maneiras culturalmente codificadas, estabelecidas e reconhecidas de se comer que se dão em um espaço materializado. Dentre essa perspectiva, podemos destacar as cozinhas regionais como espaços que envolvem a construção de significados em torno da comida de um grupo situado em uma região (OLIVEIRA e SILVA, 2021).

Destacando-se a produção de cana de açúcar no período colonial, o povoamento de Pernambuco incrementado também pelos holandeses que se deslocaram para o interior do Estado, fugindo das batalhas contra os portugueses, a importância do clima na diferenciação dos pratos de cada região do Estado; No litoral e zona da Mata tem-se uma maior diversidade de produtos, pois a chuva é mais abundante, já no agreste e sertão temos uma cozinha mais escassa, mas bastante criativa (JOHNSON, 1992).

Na região litorânea, por exemplo, podemos encontrar pratos à base de peixes, lagostas e outros frutos do mar e também por ser uma região de manguezal ainda podemos nos deliciar com pratos feitos com caranguejos e siris. No sertão, a carne de sol é muito apreciada onde nos rende pratos deliciosos.(CAMPOS et al 2009)

O município de Araripina está localizado no estado de Pernambuco na mesorregião denominada sertão, e fica a 690 km de distância da capital, Recife. É conhecida no Brasil por ser um Pólo Gesseiro juntamente com as cidades vizinhas Trindade, Ouricuri e Ipubi, a cidade também é a segunda maior cidade do Sertão e o principal município da tríplice fronteira, Pernambuco, Piauí e Ceará.

A cidade de Araripina possui limítrofes ao norte sendo Araripe e Salitre (ambas no estado do Ceará); ao sul: Ouricuri; ao leste: Ipubi e Trindade; ao oeste: Marcolândia e Caldeirão Grande do Piauí (ambas no Piauí) (IBGE).

O sertão é o maior em extensão territorial, das quatro sub-regiões do Nordeste brasileiro, uma localidade marcada pela seca onde no passado já foi caracterizada como uma região de sofrimento para os habitantes que ali viviam devido à escassez de água e comida, mas foram justamente essas e tantas outras adversidades que formou um povo cheio de características marcantes e únicas,

onde essas aparecem ao longo de sua história, demonstradas diariamente em sua cultura e também na sua gastronomia (ANDRADE, OLIVEIRA E SILVA, 2021).

Este trabalho teve como objeto de pesquisa a gastronomia de Araripina através da observação de cardápios dos restaurantes que estão localizados na cidade e se denominam restaurantes de comidas típicas. A pesquisa foi realizada em cinco restaurantes, com intuito de descobrir quais preparações são servidas nos estabelecimentos e quais dessas entram na categoria comida típica ou comida regional, sendo que as duas denominações têm significados diferentes.

A pesquisa traz em seu referencial teórico de forma mais abrangente os seguintes tópicos: Gastronomia de Pernambuco: sertão e litoral com ênfase no sertão, pois é o tópico que norteia a pesquisa, Gastronomia Sertaneja na cidade de Araripina no Sertão Pernambucano este tópico trabalha sobre a cidade de Araripina e mergulha em sua gastronomia sertaneja; Comida típica explica melhor qual o significado deste termo e o último tópico Comida Regional explica seu significado e fala sobre os tipos de comidas regionais presentes no Brasil, com ênfase no sertão nordestino.

Com foco na indústria tanto têxtil como a gesseira, na cidade que também é conhecida como princesa do Araripe, outros aspectos que envolvem o município, como por exemplo a gastronomia local, não são tão evidentes. Por esse motivo, a autora sentiu uma urgência e necessidade em pesquisar essa temática que envolve não só a cidade como também a mesorregião que a mesma se localiza. E para obter as informações a autora fez o uso de documentos como os cardápios de alguns restaurantes da cidade o qual a mesma classificou como mais populares da cidade, assim a autora conseguiu tais informações para a presente pesquisa.

Por haver carência de informações que envolvam a cozinha local, houve um interesse maior para a realização dessa pesquisa, sendo que a autora deste trabalho é natural do município que foi realizada essa pesquisa. Esse tema se relaciona com a cultura e história local, sendo que para entender quais comidas típicas a região consome é preciso entender os aspectos socioculturais e históricos para fazer esse levantamento de dados e assim chegar a uma conclusão dos alimentos típicos que são consumidos nos restaurantes.

Por falta de referências pertinentes a esse tema, esta pesquisa ajudará outros discentes que venham a pesquisar sobre essa temática ou temas parecidos com o qual está apresentado nesta pesquisa. Se tornando assim, um artigo acadêmico de consulta bibliográfica.

2 OBJETIVOS

Nesta seção está de forma sucinta o objetivo geral o qual comanda este projeto junto com os objetivos específicos os quais ajudarão para que esta pesquisa obtivesse mais conteúdos para ajudar a fomentar o objetivo específico deste trabalho.

a) Objetivo geral

Compreender a gastronomia regional de Araripina a partir dos cardápios dos restaurantes de comidas típicas que representam a cultura sertaneja do Nordeste.

b) Objetivos específicos

- Analisar os cardápios dos restaurantes e identificar quais preparações fazem parte da cultura sertaneja;
- Entender as propostas dos cardápios dos restaurantes e sua relação com a gastronomia de Araripina.

3 REFERENCIAL TEÓRICO

Nesta seção, define-se o que é a gastronomia de Pernambuco e a Sertaneja quais ingredientes encontramos no estado e o que é comida típica, tendo embasamento teórico em Trabalhos Científicos com a mesma temática desta presente pesquisa para uma melhor compreensão sobre quais comidas típicas os restaurantes do município de Araripina no estado de Pernambuco oferece.

Além disso, discute sobre o que é comida típica, comida sertaneja e comida regional. A cozinha sertaneja e quais preparações ou ingredientes se tornaram típicos e está incluso nos cardápios.

3.1 GASTRONOMIA DE PERNAMBUCO: DO LITORAL AO SERTÃO

De acordo com o Dolores Freixas et al (2005) a origem do nome gastronomia vem do grego gaster (ventre, estômago) e nomo(lei). Traduzindo, literalmente, “as leis do estômago”.O autor que formulou esse termo foi o grego Archestratus, no século IV a.C. Ele chegou a esse nome após fazer muitas viagens, percorrendo vários territórios, conhecendo e aprovando as cozinhas de onde passava. Resultando na origem do nome gastronomia.Porém, no final do século XVIII voltou à tona a palavra gastronomia e seu conceito se expandiu por causa do escritor francês Brillat-Savarin.

Em A Filosofia do Gosto, o livro de cabeceira de todo bom *gourmet*, ele diz: “a gastronomia governa a vida inteira do homem” (BRILLAT-SAVARIN, 1995, p. 58). Com isso, entende-se que a palavra Gastronomia sofreu algumas mudanças e abrange significados vastos. O mesmo ocorre na gastronomia encontrada dentro das cozinhas. Portanto, esse trabalho tem como base pesquisar sobre a gastronomia que o estado de Pernambuco oferece e as diferenças que a região sertão e litoral possuem.

A gastronomia é o conhecimento fundamental de tudo que se refere ao homem na medida em que ele se alimenta. Seu objetivo é zelar pela conservação (restauração) dos homens, por meio da melhor alimentação possível (...). A gastronomia está relacionada: à história natural, pela classificação que faz das

substâncias alimentares; à física, pelo exame de seus componentes e suas qualidades; à química, pelas diversas análises e decomposições a que submete tais substâncias; à culinária, pela arte de preparar as iguarias e torna-lás agradáveis ao gosto (...). (BRILLAT-SAVARIN, 1995, p. 57-58)

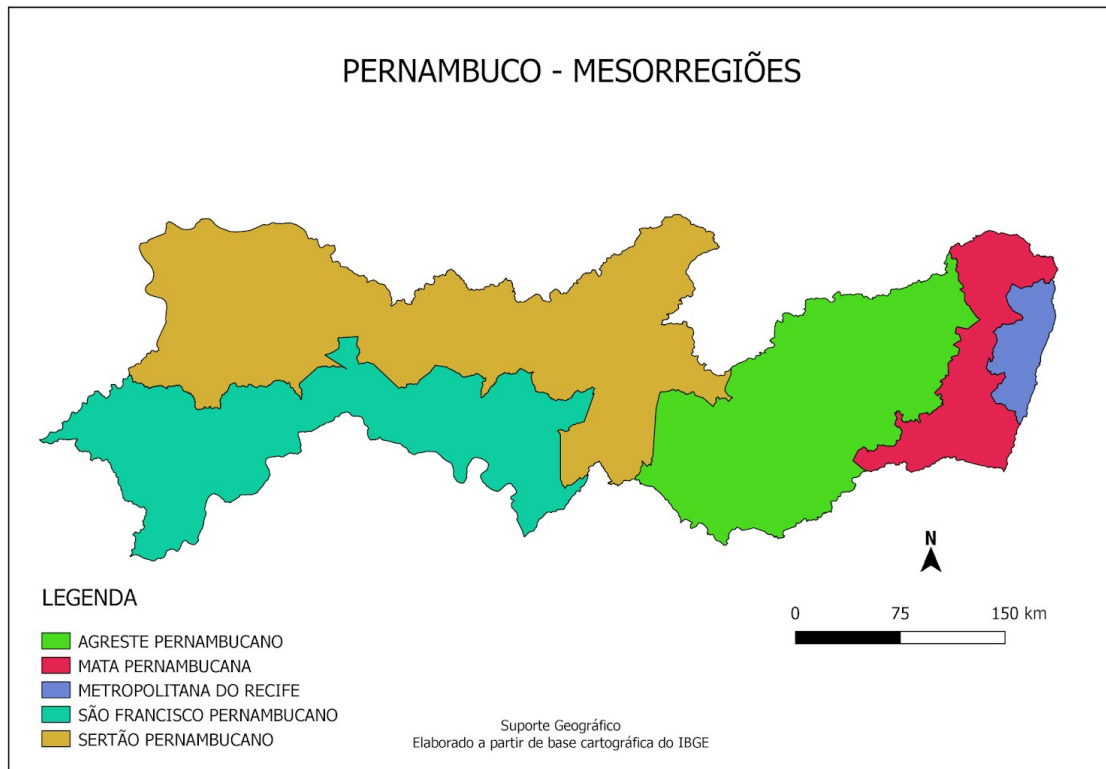
O Nordeste é a região brasileira que possui mais estados segundo o IBGE(Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística), localizando assim nove estados, sendo eles: Pernambuco, Bahia, Alagoas, Sergipe, Paraíba, Piauí, Rio Grande do Norte, Ceará e Maranhão. A região conta com uma área territorial de mais de 1,5 milhão de km², que apresenta faixa litoral em todos os seus estados e uma grande área de sertão (ROCHA; OLIVEIRA, 2011; ROCHA et al., 2010). Por possuir uma grande área territorial, explica a sua diversidade gastronômica encontrada nessa região, com uma culinária diversificada em cores e sabores, resultante da mistura de influências de diferentes cozinhas, como das cozinhas portuguesa, indígena e africana.

Tais estados que foram apresentados acima são resultantes da miscigenação entre indígenas, africanos e lusitanos. A cozinha nordestina transformou ingredientes provenientes da natureza enriquecendo-as com produtos obtidos do mar, com receitas tradicionais mas sempre adaptando-as com os ingredientes que possuem na região ou produtos que são ofertados por períodos (ARAÚJO Et al. 2005 p.67).

Regionalmente, as cozinhas de cada estados se diferem por seus valores. As preparações do sertão são mais úmidas, mas, de sabores pontuais; com preparações deliciosas com assados e cozidos de carnes. A cozinha do litoral é mais diversificada, e se destaca por suas preparações de doces e suas variações em sabores e quantidades. (ARAÚJO et al. 2005 p.67).

Consoante ao o IBGE, o Estado de Pernambuco é dividido em 5 mesorregiões: Zona Metropolitana, Zona da Mata, Agreste, Sertão e São Francisco. É um estado de grande extensão territorial e de formato alargado no sentido leste-oeste. Por causa de sua divisão territorial à variações climáticas e de vegetação, o que interfere diretamente na produção de alimentos. Cada região tem seu diferencial na propensão do cultivo de determinados produtos (ARAÚJO Et al., 2005 p.72)

Figura 1 - Mesorregiões do estado de Pernambuco



Fonte: Google (2021).

O litoral Pernambucano, por ter um solo rico e uma alta capacidade de produção, já foi muito cobiçado e palco de guerra entre os portugueses e holandeses. Pois seu solo foi bem desenvolvido a cana-de-açúcar e algodão. Nessa mesma época, lá habitavam os povos indígenas caetés que foram dizimados pelos colonizadores e a mão de obra para trabalhar nas plantações era os escravizados vindo da África, os quais foram responsáveis pela população da culinária presente nas casas grandes, ao levarem seus quitutes em tabuleiros para vender nas ruas. (ARAÚJO et al., 2005 p. 72)

Na Zona do Agreste possui um solo muito fértil, permitindo uma diversidade nas plantações; feijão, mandioca, milho, banana, e tomate. O cultivo de frutas em larga escala também modificou os hábitos alimentares do pernambucano. Há também nesta região as criações de bovinos, ovinos, suínos e caprinos bem relevantes; o rebanho bovino é destinado para a produção leiteira. O sertão se diferencia pela pecuária extensiva, com o gado zebuino. (ARAÚJO et al., 2005 p. 72)

Juntando todos esses aspectos o pernambuco compõe uma gastronomia rica e diversificada. A culinária pernambucana segue os preceitos da cozinha nordestina, para cada área uma característica diferente. Como o litoral que possui uma grande riqueza de pescados e frutos do mar preparados como nos outros estados do nordeste. (ARAÚJO et al., 2005 p. 72)

A doceria do estado de Pernambuco ficou muito conhecida não só no estado como no Brasil todo, o bolo Souza Leão que é uma substituição ao invés da massa de trigo é a puba de mandioca, gema de ovo, açúcar, especiarias, leite de coco. O seu nome é o nome da família que a senhora da casa criou a receita na época dos engenhos de açúcar. O bolo de rolo também é bem conhecido, possui camadas finíssimas de massa e recheio de goiabada enrolados no formato de um espiral. Onde se pode observar suas camadas em alternância entre massa e recheio. (ARAÚJO et al., 2005 p.72-73)

A região do Agreste tem uma diversidade em seus rebanhos, e suas produções de queijos de manteiga, de coalho, carne de sol, buchadas, arroz de leite. Já no Sertão, a gastronomia se assemelha aos outros estados do nordeste. Em todo o pernambuco, na época das festas juninas o milho se torna uma base em todas as produções: bolo de milho, canjica, munguzá e pamonha. (ARAÚJO Et al., 2005 p. 73)

No livro História da alimentação no Brasil de Câmara Cascudo(o mesmo fala sobre a sua passagem por Pernambuco: “pelo navio ser de casa e andarmos bem acomodados, sempre somos no mar providos de todo o necessário... e neste dias fomos de vários pescados com que cada dia se fartava o navio”.(CASCUDO,1967 , p. 408). Câmara Cascudo em sua viagem relata sobre alguns ingredientes que o mesmo teve contato na sua passagem por Pernambuco sendo elas: vitelas, porcos, perus, galinhas, conservas, maracujá, batatas, carás e outras frutas da terra,esse relato data por volta do ano de 1584. (CASCUDO, 1967, p. 408)

Posto isto, é perceptível que a alimentação que é composta no estado de Pernambuco é cercada por influências geográficas sendo que a gastronomia do sertão se difere da gastronomia do litoral, e por sua localização geográfica, onde o litoral tem abundância de águas com vários tipos de peixes, marisco etc, e no sertão

a sua geografia permite a abundância de preparações com bode, carneiro, arroz, feijão e legumes os quais são plantados na região.

3.2 GASTRONOMIA SERTANEJA NA CIDADE DE ARARIPINA NO SERTÃO PERNAMBUCANO

O sertão é o maior em extensão territorial, das quatro sub-regiões do Nordeste brasileiro, uma localidade marcada pela seca onde no passado já foi caracterizada como uma região de sofrimento para os habitantes que ali viviam devido à escassez de água e comida, mas foram justamente essas e tantas outras adversidades que formou um povo cheio de características marcantes e únicas, onde essas aparecem ao longo de sua história, demonstradas diariamente em sua cultura e também na sua gastronomia. (ANDRADE, SILVA e OLIVEIRA, 2021).

Dolores (2012) comenta sobre o nordeste brasileiro e como o gado influenciou para que o sertão fosse habitado, pois a região do sertão é mais propícia para a criação de gado, do que o litoral. Portanto, para que isso ocorresse é necessário trabalhadores, sendo eles os vaqueiros. Os mesmo precisavam levar as suas refeições o que se resumia a rapadura, a carne-seca e mais tarde foi adotado o costume do consumo de leite por sobrevivência, consumido em geral como queijo de coalho, que se faz presente na mesa do sertaneja até hoje.

Conforme o IBGE (2010), o município de Araripina está localizado no estado de Pernambuco na mesorregião denominada sertão, e fica a 690 km de distância da capital, Recife. (Figura 2). E segundo o CREA-PE (2018) é a segunda maior cidade do Sertão e o principal município da tríplice fronteira, Pernambuco, Piauí e Ceará.

Figura 2 - Mapa das cidades no estado do Pernambuco



Fonte: Google (2010).

Municípios limítrofes de Araripina : ao norte Araripe e Salitre (ambas no estado do Ceará); ao sul: Ouricuri; ao leste: Ipubi e Trindade; ao oeste: Marcolândia e Caldeirão Grande do Piauí (ambas no Piauí) (IBGE, 2010).

De acordo com as bases de dados mais recentes do Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN) (2022), ao menos oito sítios arqueológicos em Araripina contam com cerâmica Tupiguarani: Santo Estevão I, Cavaco I, Aldeia do Baião, Cavaco II, Torre VIII, Sítio dos Capitão, Jardim II e Torre VII. Já os sítios Cachoeira, Minador I, Minador II, Minador III, Lagoa do Cascavel, Torre I, Torre II e Torre V também contam com vestígios cerâmicos e líticos da presença de povos indígenas em Araripina, embora não contem com informações a respeito da Tradição tecnológica a que pertenceriam. A maioria desses sítios está localizada nas proximidades de riachos, lagoas e outras fontes de água, distando entre 50 metros a 3 quilômetros desses locais, o que facilitaria o cultivo da mandioca e outras plantas domesticadas. (IBGE, 2022)

De acordo com a CONDEPE/FIDEM (2014) (Conselho Estadual de Defesa dos Direitos da Pessoa Humana/Agência Estadual de Planejamento e Pesquisas de

Pernambuco) na segunda metade do século XIX o visconde de Parnaíba, rico senhor que residia na cidade de Oeiras (então capital do Piauí), era o proprietário da Fazenda São Gonçalo, que ficava nas terras de Ouricuri. Mais ou menos em 1860 o visconde vendeu a fazenda ao paraibano Manoel Félix Monteiro, casado com d. Teutônia Teixeira Leite. Em 1877 o proprietário da fazenda já era o cearense Daniel Rodrigues Nogueira, primeiro morador do sítio onde se formou o povoado de São Gonçalo, cujo início se deve ao padre Ibiapina, famoso missionário natural do Ceará, que construiu a capela em 1871. Ao lado de Daniel Nogueira outras pessoas fixaram residência no povoado, ou nas proximidades, contribuindo para a sua expansão.

O distrito de São Gonçalo foi criado por Lei Municipal de 1º de julho de 1893, como quarto distrito de Ouricuri, município que foi constituído nessa mesma data, adquirindo autonomia legislativa, com base na Constituição Estadual e no artigo 2º das disposições gerais da Lei Estadual nº 52 (Lei Orgânica dos Municípios), de 03 de agosto de 1892, promulgada durante o governo de Alexandre José Barbosa Lima. Em 1928 começou a luta pela emancipação do distrito, o que veio a acontecer através da Lei Estadual nº 1.931, de 11 de setembro de 1928. Essa lei criou o município, formado pelos distritos de São Gonçalo e Moraes (desmembrados de Ouricuri), e elevou a sua sede à categoria de cidade. O novo município foi instalado no dia 1º de janeiro de 1929.(CONDEPE/FIDEM, 2014)

O topônimo Araripina deve-se provavelmente à proximidade com a grande Chapada do Araripe, a poucos quilômetros de distância. Quanto à origem da denominação Araripe, existem várias versões. Para alguns, pode ser decomposto em ara, ar (nascer, surgir) + y (água) + pe (posposição equivalente a “em” ou “na”); significando, portanto, “no nascer dos rios”, o mesmo que “serra das nascentes ou das cabeceiras”. Outra versão: Araripe, em guarani, vem de ara (céu, horizonte) + ari (sobre, em cima) + pe (em, a, para), significando “sobre o mundo”, “chapada de montanha”, “lugar de onde se avista o horizonte”.(CONDEPE/FIDEM, 2014)

Em relação às atividades econômicas realizadas no município se destaca por ser uma cidade polo em comércio, indústria e de educação. O principal vetor econômico do município (e da Microrregião do Araripe) é a exploração e comercialização de calcário e principalmente de gipsita, a matéria-prima do gesso,

minério do qual a região do Araripe é responsável por 90% da produção brasileira e por cerca de 95% das reservas nacionais, juntamente com as cidades vizinhas Ouricuri, Ipubi, Bodocó e Trindade são responsáveis por esse setor.

Araripina possui um distrito industrial com indústrias de fiação de fios de algodão ARTESA - Araripe Têxtil S/A., Fiação Pé de Serra S/A, de calçados ARECA S/A e uma das maiores e mais modernas indústria de fécula e amido, a Maxx Amidos do Brasil. O município também vem se destacando na produção de mel e está ocupando o décimo oitavo lugar no *ranking* nacional. Outro setor importante é o comércio, que conta com grandes empresas como o consórcio regional, as Lojas Americanas, Magazine Luiza, Grupo Pajeú, além de outras lojas diversificadas que atraem milhares de pessoas de cidades vizinhas.(IBGE, 2019)

Sua produção de mandioca e derivados ajuda a alimentar boa parte do Nordeste, representando também uma fonte de renda local. Atualmente, conta com o maior parque eólico da América Latina, o “Ventos do Araripe”, e também conta com uma Faculdade de medicina, “Paraíso”. (IBGE,2019)

Segundo a CPRM (Companhia de Pesquisa de Recursos Minerais) (2005) o município de Araripina se localiza na mesorregião do Sertão e na microrregião Araripina em Pernambuco. Está inserido na unidade geoambiental da Depressão Sertaneja, com paisagem típica do semiárido nordestino, relevo predominantemente suave-ondulado, cortado por vales estreitos, com vertentes dissecadas. Elevações residuais sendo assim esses relevos isolados testemunham os ciclos intensos de erosão que atingem grande parte do sertão nordestino. Parte da área, a norte, está inserida na unidade geoambiental das Chapadas Altas.

A vegetação é basicamente composta por Caatinga Hiperxerófila com trechos de Floresta Caducifólia. Com clima do tipo Tropical Semiárido, com chuvas de verão. O período chuvoso se inicia em novembro com término em abril. De acordo com o CBHSF (Comitê da Bacia Hidrográfica do Rio São Francisco)(2013), dentre as cidades da bacia do rio São Francisco, mais precisamente no submédio São Francisco, o município de Araripina está inserido.

Compreendendo que a culinária de uma localidade está diretamente atrelada a seu contexto histórico cultural, percebemos o quanto o sertanejo demonstra a sua

identidade diretamente em sua gastronomia, onde vemos preparações com ingredientes da região, e muitas delas têm o aproveitamento quase que 100% do alimento, sempre cheias de sabor e com “sustância” como assim gostam de se expressar.

O consumo da carne do gado e do carneiro na alimentação tradicional do Sertanejo se dá pelo fato de que a região é propícia para a criação destes animais, facilitando o acesso a eles (SOARES, 2016). Contudo, temos a presença de alguns outros animais na alimentação sertaneja, como a galinha, o capote, alguns peixes de água doce, como a curimatã, a traíra e o cará, e o peru, item de consumo característico de comemorações (QUEIROZ, 2010).

Com isso, o município de Araripina que está localizado na região nordeste, tem sua alimentação similar com os estados da mesma região, podendo notar pequenas diferenças. Mas, no total há o consumo de abóbora, banana, manga, acerola, galinha, boi, bode, porco, feijão, farinha de mandioca, produtos esses que também encontramos nos estados do Nordeste.

3.3 COMIDA TÍPICA

A comida e as práticas culinárias são marcos da identidade das sociedades e “podem ser compreendidas como maneiras culturalmente codificadas, estabelecidas e reconhecidas de se alimentar” (OLIVEIRA E SILVA, 2021, p. 231). Martins (2017) diz que a gastronomia tradicional faz com que o homem se identifique com um grupo e se diferencie de outros, tornando aquele povo singular neste aspecto que engloba, ainda que indiretamente, crenças, misticismos, contextos territoriais e históricos, entre outras coisas, que acabam por mostrar a individualidade de cada um e de sua origem.

A identidade de um povo se dá, principalmente, por sua língua e por sua cultura alimentar. Um conjunto de práticas alimentares determinadas ao longo do tempo por uma sociedade passa a identificá-la e muitas vezes, quando enraíza, se torna patrimônio cultural. O ato da alimentação, mais do que biológico, envolve as

formas e tecnologias de cultivo, manejo e a coleta do alimento, a escolha, seu armazenamento e formas de preparo e de apresentação, constituindo um processo social e cultural.(SONATI, VILARTA e SILVA, 2009)

A comida típica que representa uma tradição não necessariamente faz parte do dia a dia de seu povo, o importante é que ela desperta um sentimento de apropriação, que faz com que a comida vista a “roupagem” de seu país de origem (REINHARDT, 2007).

Cascudo (1967) fala que a comida regional é necessária para sua comunidade, pois “a manutenção usual dos alimentos regionais é um elemento poderoso de defesa coletiva, no sentido psicológico, mantendo, como uma ‘permanente’, as características da nutrição popular” (CASCUDO, 1967,p. 381)

A cultura alimentar nas Américas está fortemente relacionada às populações que para cá se deslocaram trazendo hábitos, necessidades, variedades de alimentos, temperos, mudança nas preferências, receitas, crenças e tabus. A cozinha brasileira é o resultado das influências portuguesa, negra e indígena, mas devemos considerar que o país possui uma dimensão continental não somente do aspecto geográfico, mas principalmente na sua diversidade cultural implantada pelos imigrantes que aqui se instalaram (italianos, alemães, japoneses, espanhóis, árabes, suíços e outros). (SONATI et al, 2009)

Portanto, o conceito de Comida Típica está relacionado aos hábitos alimentares de um povo, ou à origem de seus ingredientes, ao clima e à geografia. Sendo ela, contextual e identitária, junto ao conjunto de elementos socioculturais e históricos, e aos citados anteriormente. Esse conjunto define o que é comida típica, mas para entendermos melhor vamos nos aprofundar no trabalho do autor Gabriel Simões e Souza (2022) onde o seu tema “O que é Comida Típica?” é uma análise bibliográfica sobre o assunto.

Le Goff (1990), historiador e medievalista francês, um cientista o qual sua principal matéria é o estudo do homem no tempo, em seu texto Documento/monumento, nos nortear a entender que Comida Típica é um produto que passou por gerações e se vinculou a região tornando assim uma comida que prepondera anos mas continua presente nas mesas como nos tempos passados:

De fato, o que sobrevive não é o conjunto daquilo que existiu no passado, mas uma escolha efetuada quer pelas forças que operam no desenvolvimento temporal do mundo e da humanidade, quer pelos que se dedicam à ciência do passado e do tempo que passa, os historiadores. Estes materiais da memória podem apresentar-se sob duas formas principais: os monumentos, herança do passado, e os documentos, 12 escolha do historiador. [...]. Atendendo às suas origens filológicas, o monumento é tudo aquilo que pode evocar o passado, perpetuar a recordação [...] O monumento tem como características o ligar-se ao poder de perpetuação, voluntária ou involuntária, das sociedades históricas (é um legado à memória coletiva) ... (LE GOFF, 1990)

Em seu trabalho, Gabriel, Simões e Souza (2022) chega a conclusão de comida típica está atrelada a nutrição geográfica, “Ela é monumento , pois evoca o passado, é documento, pois nos traz informações enquanto investigadores, é patrimônio cultural, quando configura nossa herança ancestral” (GABRIEL SIMÕES E SOUZA, 2022 P.15).

Em contrapartida, Felipe Augusto Couto Barbosa, em sua dissertação de mestrado em antropologia social na Universidade Federal de Goiás, em sua pesquisa a qual em seu título do trabalho foi usado o termo “comida típica”, porém, ao longo do texto ele substitui por “comida local”. Nessa dissertação ele entrevista alguns mercadores de comida típica na região turística de Goiânia. Ao ler as entrevistas, esses comerciantes apresentam suas preparações e usam alguns termos como: comida tradicional, caseira, regional e local. Observa-se que os próprios produtores não entram em consenso sobre o conceito de comida típica que os mesmos produzem.

A comida típica, enquanto conceito, está para além dos atuais hábitos alimentares grupais, das origens geográficas, dos ingredientes, técnicas ou influências. (GABRIEL SIMÕES E SOUZA, 2022 P 14)

É difícil sem uma análise anterior, responder o que é o conceito, o que torna os exemplos de pratos citados “pratos típicos”. Ao nos debruçar sobre o conceito, tentando encontrá-lo, é tentador relacionar a comida típica aos hábitos alimentares de um povo ou sobre a origem de seus ingredientes, clima e geografia. Mas outros fatores, como influência de povos dominadores sobre povos dominados, sistemas econômicos e as relações de trabalho, também devem ser levados em

consideração. (GABRIEL SIMÕES E SOUZA, 2022, p. 5)

Simões (2022) em seu TCC com o tema “O que é comida ?” Uma análise sobre o conceito. O autor para construir o conceito sobre comida típica faz uso de três ideais sendo eles: O monumento, O documento e patrimônio de identidade. Sendo que, no tópico sobre o monumento o mesmo chega a conclusão que: “A comida, sempre foi um importante impulsionador da tecnologia, da expansão e do desenvolvimento da humanidade. A importância de sua historicidade (capacidade intrínseca de todos os elementos da cultura humana, incluindo o próprio homem, de produzir história) é inegável. Lembremos que a expansão marítima européia em sua busca de temperos, foi quem inaugurou uma nova era e um novo sistema econômico no mundo ocidental, a Era moderna e o Mercantilismo. A capacidade do alimento de interferir seriamente na história de um povo, é inegável, portanto vamos estudar o seu valor documental.” (SIMÕES, 2022, p. 12)

No tópico sobre comida como documento o autor diz: “ Se a comida é um monumento, podemos enquanto observadores do passado explorar seu caráter documental. Segundo Le Goff (1990), o documento é uma escolha do observador, escolhemos usar a comida monumento como tal. As carnes de bode e carneiro cozidos, pratos típicos nos sertões nordestinos, nos trazem informações documentais. Nos mostram que o sertão do vaqueiro, que Abreu (1907) batizou de “civilização do couro”; que tinha como economia principal a pecuária, exigia que esse trabalhador criasse alternativas alimentares para além de sua economia principal. Ora, se o vaqueiro e sua família, tivessem sua absorção proteica toda baseada no gado, geraria prejuízo para ele e o patrão, e animais de porte médio como bode e carneiro seriam a solução mais barata e prática para isso. A técnica de prepará-la cozida, nos aponta às dificuldades econômicas da região. O preparo com água(cozida), fazia essa proteína render o máximo possível já que não perdia água, diferentemente do preparo assado ou frito. É um documento.” (SIMÕES, 2022, p. 12).

O terceiro tópico sobre Patrimônio de Identidade do pesquisador contribui com: “Se nós, quando olhamos para esse monumento enquanto observadores distanciados, o transformamos em documento, para quem está inserido no contexto

que ele representa, esse monumento ganha um significado muito mais profundo. Ele se torna patrimônio cultural. Segundo o IPHAN (Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional) patrimônio cultural traz:

...referências simbólicas dos processos e dinâmicas socioculturais de invenção, transmissão e prática contínua de tradições fundamentais para as identidades de grupos, segmentos sociais, comunidades, povos e nações. [...] remete à riqueza simbólica, cosmológica e tecnológica desenvolvida pelas sociedades, e que é transmitida como herança ou legado. Diz respeito aos conjuntos de conhecimentos e realizações de uma sociedade ou comunidade que são acumulados ao longo de sua história e lhe conferem os traços de sua identidade em relação às outras sociedades ou comunidade. (IPHAN, 2014).

Ferreira (2019), concorda:

O patrimônio cultural, do qual o patrimônio alimentar é parte, seria como uma ponte entre o passado e o presente de um determinado grupo social, produzindo a materialização das continuidades por meio da herança e simbolizando essa transmissão. Está vinculado às identidades sociais, na medida em que precisa ser reconhecido como tal pelo grupo para que possa existir. (FERREIRA, 2019, 307)

O autor termina falando: “É esse caráter identitário que transforma o monumento em patrimônio cultural. E nesse ponto, que ele vai além de um mero documento, pois está relacionado ao pertencimento, autoestima, autoconhecimento, memória afetiva, memória sensorial, conforto e acolhimento. Deixa de ser uma narrativa fria e se torna quente, viva e ativa.” (SIMÕES, 2022, p. 14).

Contudo, a conclusão que temos a partir desta pesquisa é que comida típica é uma comida que preponderou-se por muitos anos e se construiu ao redor das comunidades ou sociedades e se tornaram identitárias do local. E para que uma comida se torne comida típica a mesma precisa se encaixar como documento, monumento e patrimônio identitário do local ou das pessoas que habitam a região.

As práticas alimentares são um aspecto muito particular e simbólico das culturas, por mais que um movimento contemporâneo de transformação dos alimentos pela indústria globalizada tenha levado a certa homogeneização de hábitos e costumes. Ao mesmo tempo em que a alimentação une, também separa, distingue. O que é comum para uns, pode ser inaceitável para outros em termos

alimentares. A distinção pode figurar como valor positivo, mas também pode estar carregada de etnocentrismo. (FERREIRA, 2019)

3.4 COMIDA REGIONAL

A alimentação é uma necessidade biológica, de fato, mas não se resume a isto. A alimentação está cercada de cultura, pois tem influência geográfica com relação ao que aquele pedaço de terra pode proporcionar, além de povos colonizadores ou vizinhos, e por vezes até espiritual e medicinal. É sobre o que se come, quando, com quem, onde e como se come. Por isso, a alimentação não é uma questão secundária na cultura de um povo, é um pilar que revela seus hábitos, costumes e gostos particulares, e que estes revelam o próprio povo (OLIVEIRA e SILVA, 2021)."

No livro *Gastronomia no Brasil e no mundo* de Dolores Freixa et. al (2013) fala sobre o nascimento da Cozinha Regional, os autores abordam sobre como essa cozinha nasceu sendo que a mesma teve o seu apogeu após o declínio do feudalismo, no que se refere a gastronomia, daí começou a se delinear um perfil de preferências em determinadas regiões. Portanto, a regionalização e globalização caminharam juntas nesse período. Assim, solidificando os valores regionais e a valorização dos ingredientes que a região oferece.

Comida regional é um feitiço da cultura de uma comunidade segundo um determinado recorte geográfico que expressa os frutos daquela terra, somado ao conhecimento culinário que perpassa gerações e novas apresentações, transformadas pelo tempo e pela influência exterior. Essa comida revela uma identidade cultural, traduz costumes antigos intervindos pelos hábitos e preferências presentes (OLIVEIRA E SILVA, 2021; NEVES E OLIVEIRA, 2021).

Na obra "História da Alimentação no Brasil", Cascudo (2004, p. 15) traz questões relacionadas ao hábito e ao sabor. Considera-se que uma dos motivos para que um alimento permaneça presente como comida regional em uma localidade, apesar da ação do tempo, é o seu baixo custo, influenciando então na continuidade de algumas tradições.

Se deleitar com uma comida regional, não quer dizer comer um prato segundo os hábitos do período que foi produzido ou seguindo as técnicas utilizadas pelos antepassados, visto que a cultura não é estática e a regionalidade não pertence somente ao passado, mas passa por contínuas transformações, assim como a sociedade. Por isso, a comida tradicional tem sido gradativamente considerada como patrimônio intangível (SCHLUTER, 2003)

A comida regional, segundo Gimene e Moraes (2012) se diferencia e destaca por representar vivências passadas enquanto se moldam para atender as necessidades dos que vivem o presente:

O que se pode perceber, portanto, ao lançar o olhar sobre as comidas típicas regionais na perspectiva dos monumentos, é a convivência e a sobreposição de tempos. O presente recorre ao passado para inserir os indivíduos em um continuum, em um universo que os antecede e ultrapassa sua existência. Mas para fazer sentido para esses indivíduos, devem se comunicar com ferramentas atuais e, de certo modo, adequar este passado recomposto às exigências da vida contemporânea. De um lado uma necessidade de constituir raízes no passado e ao mesmo tempo, atender à demanda de inserção em um mundo cada vez mais globalizado. (GIMENE; MORAIS, 2012, p. 157).

A comida e as práticas culinárias são marcos da identidade das sociedades e “podem ser compreendidas como maneiras culturalmente codificadas, estabelecidas e reconhecidas de se alimentar” (OLIVEIRA E SILVA, 2021, P. 231).

Assim, a gastronomia tradicional faz com que o homem se identifique com um grupo e se diferencie de outros, tornando aquele povo singular neste aspecto que engloba, ainda que indiretamente, crenças, misticismos, contextos territoriais e históricos, entre outras coisas, que acabam por mostrar a individualidade de cada um e de sua origem (MARTINS ET AL., 2017).

No momento atual, o exercício alimentar é influenciado pelas interações entre as novidades e os hábitos antigos, recriando assim os pratos e suas características, como modo de preparo e consumo, visando corresponder aos gostos contemporâneos (GIMENE; MORAIS, 2012).

A gastronomia tradicional faz com que o homem se identifique com um grupo, e se diferencie de outros, tornando aquele povo singular neste aspecto que engloba, ainda que indiretamente, crenças, misticismo, contextos territoriais e históricos, entre

outras coisas, que acabam por mostrar a individualidade de cada um e de sua origem (MARTINS, COSTA e BAPTISTA, 2017).

As comidas regionais do Brasil possuem uma diversidade nos sabores, influenciadas por fatores ambientais (solo, clima, disposição geográfica, fauna) e pelo tipo de colonização (M.S., 2004). Seguem exemplos da regionalização:

- Região Norte: A mandioca é o alimento típico dessa região, herdada da cultura dos índios nativos. A mandioca nessa região é servida cozida ou como farinha. Ainda se usa seu suco para o preparo do tucupi junto com alfavaca e chicória, prato típico da região. Por ser uma região de grandes rios, o peixe também é muito apreciado e entre os mais consumidos estão o tambaqui, traíra, piranha, pescada, sardinha de rio, tucunaré, pacu e pirarucu. Esse último é também chamado na região pelo nome de bacalhau da Amazônia. Outros pratos típicos: Tacacá (caldo do tucupi com folhas de jambú); Maniçoba (carne de sol, cabeça de porco, mocotó, toucinho, sal, alho, louro, hortelã-pimenta e folhas de mandioca tratada); Açaí com tapioca; Carnes assadas de jacaré e tartarugas. Além de alimentos secos como o camarão, as frutas silvestres (açaí, murici, graviola, cupuaçu, mangaba, pupunha), castanha do pará, guaraná, manga e abacate. (SONATI et al, 2009)
- Região Nordeste: além da influência portuguesa, indígena e negra, recebeu contribuições de holandeses, ingleses e franceses. Podemos dizer que a parte do litoral nordestino que vai do Piauí até o sul da Bahia utilizam como alimentos básicos a farinha de mandioca, o feijão, a carne de sol (influência indígena), a rapadura, o milho, peixes e frutos do mar. Já para a população do sertão temos a carne bovina, caprina, o leite e a manteiga, o feijão, a batata doce, mandioca, alguns legumes e frutas nativas. Pratos típicos: Angu e cuscuz (que podem variar o modo de preparo dependendo do local); abóbora com leite; queijo com rapadura; batata doce com café, doce de leite com banana, polenta com leite; galinha de cabidela (influência portuguesa); acarajé, vatapá, abará, caruru (influência africana). (SONATI et al, 2009)
- Região Centro-Oeste: Por ser uma região banhada por duas bacias

hidrográficas (Amazônia e do Prata), é uma região que consome produtos da pesca e da caça (pacu, piranha, dourado, pintado, anta, cotia, paca, capivara, veado e jacaré). Alguns pratos típicos: peixe na telha, peixe com banana, carne com banana, costelinha, bolinhos de arroz, pamonha, feijão tropeiro, carne seca, toucinho e banha de porco. Com a inauguração da capital Brasília essa região começou a receber influência de vários outros estados. (SONATI et al, 2009)

- Região Sudeste: Essa região talvez seja a que mais recebeu influência de outros povos. No Espírito Santo temos uma influência ainda marcante da cultura indígena, como por exemplo a moqueca de peixe cozida em panela de barro à base de coentro e urucum. Tem-se ainda o quibebe, torta capixaba (feita de bacalhau), peixes e frutos do mar. O estado de Minas Gerais recebeu forte influência indígena e dos bandeirantes e a comida mineira é fiel até hoje à tradição do feijão, milho e porco. Como pratos típicos, podemos citar: feijão tropeiro, tutu de feijão, torresmo, angu com quiabo, couve à mineira, canjiquinha com carne, curau, pamonha, broa entre outros. São Paulo e Rio de Janeiro são estados que se destacam pelo cosmopolitismo de suas cozinhas. Isso se dá não só pela forte influência da colonização, mas também pelo número de visitantes que recebem de todas as regiões do país. É difícil eleger um prato típico para esses estados. Em São Paulo a influência mais marcante é a italiana com a pizza, lasanha, macarrão, nhoque, canelone e pães. No Rio de Janeiro predomina a influência portuguesa devido à instalação da corte de Portugal. Espanhóis, árabes e japoneses também deixaram suas marcas com a paelha, quibes, esfihas, grão de bico, gergelim, sushi e sashimi. (SONATI et al, 2009)
- Região Sul: foi a que mais recebeu influência dos imigrantes europeus (italianos, alemães, poloneses, ucranianos), atraídos pelo clima e por ser uma região agrícola. Exemplos típicos são observados a partir da influência culinária dos poloneses com o repolho à moda, pão de leite e sopas; italianos com as uvas, vinho, pães, queijos, salames, massas em geral e sorvetes;

alemães com a batata, centeio, carnes defumadas, cerveja, linguiça e laticínios, hábito do café colonial, cuca, torta de maçã, bolo de frutas. Em Santa Catarina existe ainda o hábito de consumir peixes, entre eles a tainha e os frutos do mar, e no Rio Grande o consumo de arroz com charque (arroz de carreteiro) e o famoso churrasco gaúcho.(SONATI et al, 2009)

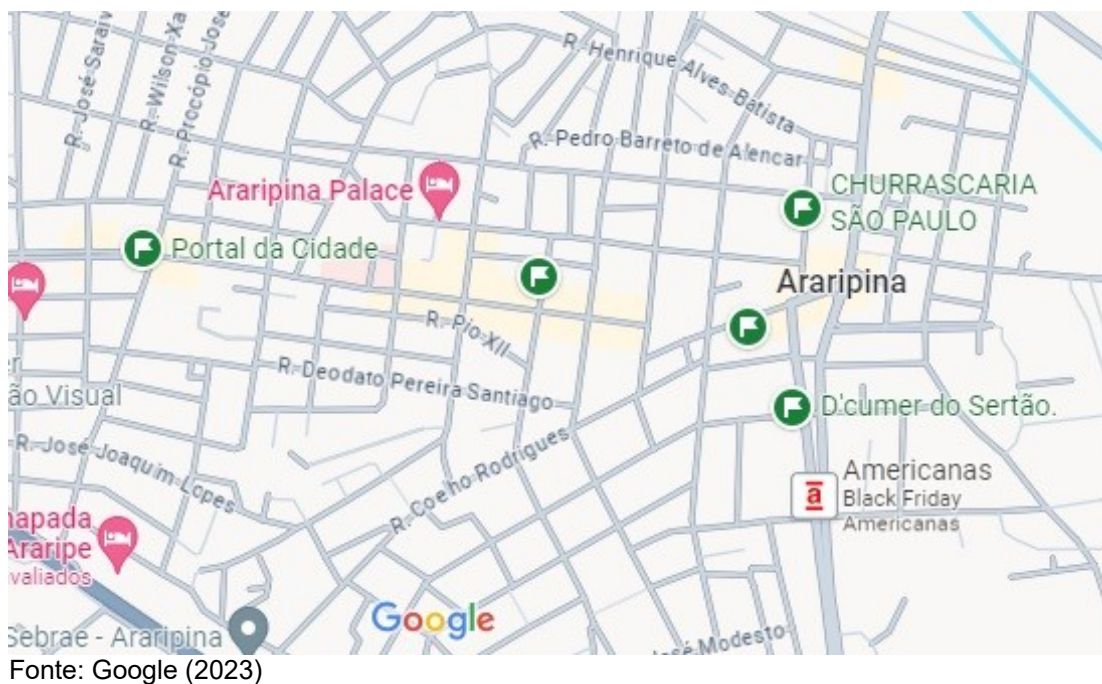
4 PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

Para este trabalho foi realizada uma pesquisa bibliográfica a respeito do tema abordado buscando informações precisas com fundamentações teóricas. Segundo Gil (2002) a pesquisa bibliográfica é feita com materiais já existentes, podendo usar principalmente livros, artigos, revistas e publicações.

Neste estudo, para uma melhor compreensão e estudo, a somar com a pesquisa bibliográfica, também foi realizada uma pesquisa de campo de cunho exploratório.

Para o desenvolvimento deste trabalho foi realizada uma pesquisa de campo em cinco restaurantes no município de Araripina-PE. A escolha dos restaurantes foi definida pela autora, pois a mesma é moradora da cidade em questão. Portanto, o critério usado por ela foi a localização. Foi elaborado um roteiro com doze perguntas semiestruturadas que tinham como finalidade descobrir algumas informações dos estabelecimentos e analisar cada resposta para resultar em uma conclusão da pergunta em questão: quais comidas típicas a cidade de Araripina oferece em seus restaurantes?. As entrevistas foram gravadas e transcritas para análise. Neste roteiro as perguntas foram voltadas para saber quais ingredientes são utilizados na cozinha de cada restaurante.

Figura 3 - mapa dos restaurantes objeto da pesquisa-município de Araripina/PE



Fonte: Google (2023)

Primeiramente, foram realizados levantamento e a escolha dos restaurantes, e em seguida, a pesquisadora foi aos estabelecimentos com uma carta de apresentação para então marcar as entrevistas. A parte da pesquisa de campo ocorreu entre os 10 e 12 de julho de 2023. Algumas das entrevistas foram realizadas antes do expediente começar ou depois que o expediente terminava, desta forma, a pesquisa não atrapalhava o horário de trabalho da empresa.

5 RESULTADOS E DISCUSSÃO

Restaurante de comida típica regional é aquele que oferece em seu cardápio a comida que distingue a região onde ele se encontra de outra, podendo apresentar pratos originários da região e que fazem parte do cotidiano do cardápio da população local. (ARAÚJO, 2018)

Araújo (2018), ainda ressalta que a cozinha regional é baseada nos produtos que a região oferece, sendo assim os pratos são produzidos com produtos da terra, animais criados nos pastos da região e/ou frutos do mar nas regiões litorâneas.

Visto que estamos falando sobre a culinária Pernambucana no que diz respeito à mesorregião Sertão, há algumas peculiaridades nos pratos exatamente por se tratar de uma região diferente das demais regiões pernambucanas. Sendo a região : Litorânea se destaca por apresentar em sua culinária pratos à base de frutos do mar e caldosos; na zona da Mata os doces, herança da forte influência açucareira; no Agreste à presença da carne de sol e os queijos. E no Sertão a forte presença da carne de bode. (ARAÚJO, 2018)

Os restaurantes selecionados para a pesquisa oferecem comida regional, apresentados em seus cardápios nos quais alguns ingredientes são encontrados na região e inseridos nas práticas alimentares da cidade, com base nas informações acima foi estruturado as informações e características dos estabelecimentos estudados, conforme abaixo.

RESTAURANTES 1

Atuando há dezoito anos com um comércio familiar na produção de refeições foi o nosso primeiro restaurante o qual foi realizado uma conversa semiestruturada para descobrirmos um pouco do restaurante e suas produções. No estabelecimento temos as opções de café da manhã e almoço, com o horário de segunda a sábado desde às 7:00 da manhã e fecham às 16:00. Com sua localização no centro da cidade de Araripina permite que tenha um fluxo maior de clientes no período do almoço. Foi notado que o estabelecimento também recebe turistas, podendo ser das cidades vizinhas como também de outros estados. O principal público que frequenta o restaurante são os trabalhadores ou pessoas que vêm dos interiores ou cidades

vizinhas para resolver seus negócios.

Sobre o cardápio, há mudanças no decorrer da semana, sendo que há preparações que estão consolidadas no restaurante. Portanto, as preparações que são servidas são: arroz branco, arroz parboilizado, macarrão ninho ao molho rosê, macarrão espaguete, feijão tropeiro, feijão mulatinha, feijão de corda, saladas de maionese, vinagrete, salada de berinjela, salada de repolho, salada de frango, torta de frango, banana à milanesa, macaxeira. As proteínas oferecidas são: capa de filé, cupim, porco, frango e linguiça.

RESTAURANTE 2

O segundo restaurante está em funcionamento desde o dia 5 de janeiro de 2017, sendo comércio familiar. O estabelecimento trabalha apenas com almoço nas opções *self service* e marmitex. Outro serviço que é oferecido é o preparo de café da manhã por encomenda. Atendimento de segunda à sábado das 11:00 às 15:00, sendo segunda o dia de maior fluxo entre 11:40 às 13:30 no período do almoço. No mesmo, já foi notado que os clientes que frequentam o restaurante boa parte são turistas. O público que mais frequenta o restaurante são trabalhadores.

Sobre o cardápio ofertado, todos os dias são servidos três tipos de arroz, dois tipos de feijão, macaxeira, macarrão, lasanha, feijoada, mungunzá, galinha caipira e sarapatel. As carnes são variadas, o carro chefe é o baião cremoso. No cardápio é oferecido refeições com produtos sazonais, na estação da abóbora é servido o quibebe, e também o maxixe que é servido em saladas. Há o churrasco com a carne bovina em todos os seus cortes. O frango, porco e carneiro, sendo eles cozidos, assados ou picadinhos. O peixe é servido à milanesa ou ao molho. E as saladas todos os dias são servidas de várias formas, entre quatorze a dezesseis tipos de saladas são servidas por dia, saladas cozidas de cenoura e batata, batata doce, saladas mais elaboradas com frutas (manga, uva e kiwi). O estabelecimento se preocupa para que em períodos de festas cristãs como o Natal e Semana Santa o *self service* comidas típicas dessas datas, sendo assim na Semana Santa é servido peixe de várias formas, camarão e bacalhau.

RESTAURANTE 3

O terceiro restaurante está em funcionamento há vinte e dois anos, sendo ele um comércio familiar. O estabelecimento trabalha com as opções *a la carte* e *self service*, para o almoço é servido as duas opções, e para o jantar apenas a opção *a la carte*. O estabelecimento também tem opções como bebidas alcoólicas, drinks e trabalha com o serviço de *buffet* para diversos tipos de festa. Com horário de funcionamento de terça a domingo, sendo terça a quinta funciona de 11:00 às 23:00, sexta e sábado de 11:00 às 00:00 e no domingo funciona de 11:00 às 17:00. Com um fluxo maior nos finais de semana, devido a sua oferta de bebidas alcoólicas e *drinks*, foi notado que o estabelecimento recebe clientes turistas, sendo de excursão ou de passagem pela cidade. Com um público variado, entre trabalhadores da cidade e trabalhadores de empresas das cidades vizinhas como o Parque Eólico.

Sobre o cardápio todos os dias é ofertado as opções *a la carte*. O *carro chefe* é o *parmegiano* nas opções: frango, carne, carneiro e camarão. Tem também arroz branco, macarrão alho e óleo, purê de batata, fritas e salada. Para o *self service* o cardápio servido todos os dias são baião, arroz, feijão, macarrão, peixe empanado, batata frita, purê, carnes em caldo e o churrasco: coxa de frango, linguiça, e boi. No entanto, o cardápio sofre alterações todos os dias pois oferecem pratos diferentes no decorrer da semana, algumas das preparações são: arroz *piemontês*, frango ao forno com abobrinha, *fusilli* ao molho vermelho com bacon, *quiche* de carne, *bacalhau à Gomes de Sá*, brócolis gratinado, frango ao molho de limão, bobó de camarão, filé ao creme de alho. Outro aspecto do restaurante é servir produções com ingredientes sazonais, como por exemplo no período da abóbora é servido o camarão na moranga, infelizmente o maxixe foi rejeitado por boa parte dos clientes e foi retirado do cardápio. Há também o churrasco, o qual é servido picanha, alcatra, filé mignon e carneiros. Com as saladas também são ofertadas diversas formas: de tomate, alface, batata doce, salada de batata e cenoura, saladas elaboradas com frutas, *cani cani*, legumes cozidos, brócolis e couve flor.

RESTAURANTE IV

O quarto estabelecimento atua na área da gastronomia há trinta e cinco anos, sendo um comércio familiar. O estabelecimento trabalha com café da manhã e almoço, nas opções *a la carte* e *Self Service*. O horário de funcionamento é de segunda a sábado de 7:00 às 15:00. A localização deste estabelecimento é no centro da cidade de Araripina, sendo que ao seu redor há outros estabelecimentos como banco, correios, lojas de calçados e de roupas, dessa forma o horário de maior fluxo é entre 11:00 às 14:00. Às vezes o restaurante recebe turistas. O restaurante tem um público variado, sendo pessoas da zona rural, trabalhadores e pessoas donas de comércio próximo, e os vendedores de fora da cidade.

Sobre o cardápio há preparações que são servidas todos os dias, sendo ela o carneiro guisado, arroz, feijão mulatinho, baião, macarrão e batata doce. As demais preparações todo dia é diferente. A feijoada é servida todos os sábados, e o baião é servido três vezes por semana. O restaurante oferece produções com produtos sazonais como a abóbora e o maxixe. Entre as carnes que são oferecidas tem: maminha, fraldinha, capa de contra filé, cupim, linguiça: calabresa e toscana; e frango assado, é trabalhado também as carnes em caldo e guisada. As saladas oferecidas são variadas com a presença de: couve, abobrinha, repolho, tomate, cebola, cenoura, alface e beterraba.

RESTAURANTE V

O quinto e último restaurante está atuando na área da gastronomia há mais de 40 anos, é comércio familiar. O estabelecimento trabalha com dois serviços sendo almoço e jantar, nas opções *a la carte* e o *self service*. O horário de funcionamento é das 8:00 às 17:00 de segunda a quarta, e de quinta a domingo funciona de 10:00 às 00:00. A sua localização é no centro da cidade de Araripina, ao seu redor a outros estabelecimentos, escolas e clínicas, possibilitando um maior fluxo de pessoas no almoço, sendo das 11:30 às 14:00, com isso, o seu públicos são os trabalhadores, e no final de semana o estabelecimento trabalha com bebidas alcoólicas. Foi notado que alguns dos clientes são turistas.

Sobre o cardápio oferecido no estabelecimento, temos o baião o qual é

servido todos os dias. As demais opções são variadas na semana. Em épocas sazonais da abóbora o restaurante oferece preparações onde o ingrediente principal é ela. Os tipos de carnes e cocção servidas são: galinha caipira, boi, coração de boi, assada, cozido e churrasco. Os tipos de saladas variam entre, cebola, batata, cenoura, alface, havendo algumas mudanças no decorrer da semana.

Após analisar os documentos (cardápios) é nítido que o restaurante em questão serve preparações com ingredientes provenientes da região. Foi notado que os cinco estabelecimentos possuem um cardápio com preparações bem semelhantes. Sendo elas: o baião, bode/carneiro guisado ou assado, batata doce, feijão, o mungunzá e o uso da abóbora em época sazonal. O quadro (01) abaixo lista as principais preparações/ingredientes que foram encontrados com maior frequência nos restaurantes pesquisados.

Quadro 01 - Preparações/ingredientes que mais se repetem nos estabelecimentos estudados

	BAIÃO	BODE	CARNE IRO	MACAXEIRA	FEIJÃO	MUNGUNZÁ
Restaurante I	—	x	x	x	x	—
Restaurante II	x	x	x	x	x	x
Restaurante III	x	x	x	x	x	x
Restaurante IV	x	x	x	x	x	x
Restaurante V	x	x	x	x	x	—

Fonte: autor (2023).

Araújo (2018), em seu trabalho que tinha por objetivo verificar restaurantes ditos de cozinha típica regional seguiam a característica do segmento da cozinha pernambucana. O mesmo teve como resultado que as principais preparações em comum entre os estabelecimentos estudados que se identificavam como cozinha regional pernambucana foram as sobremesas, tais como bolo de rolo, cartola, queijo

coalho com mel de engenho e sorvete de tapioca.

Esse resultado ocorre pela a importância histórica e cultural da cana de açúcar na formação da cozinha pernambucana, mas especificamente na região metropolitana onde foram construídos e desenvolvidos os principais engenhos de açúcar.

Em contrapartida, na região sertaneja não há predominância do doce. Visto que, a rota do açúcar foi limitada até a mesorregião zona da mata dado isso as preparações salgadas são mais comuns no se as preparações que são oferecidas nos estabelecimentos estudados

De acordo com Flagiari (2005), a cozinha sertaneja traz traços visivelmente marcantes com o uso da carne bovina e caprina, sendo repassada por gerações. Ainda segundo o autor, a cozinha do sertão nordestino carrega em seus pratos grandes influências da tríade colonial (portuguesa, indígena e africana), pratos típicos do sertão como mungunzá, beiju, buchada de bode entre outros.

Os resultados obtidos por Flagiari(2005) corroboram com os resultados obtidos desta presente pesquisa, uma vez que Araripina está inserido na mesorregião sertão. Dado que as observações da pesquisa não foram encontradas nos restaurantes doces característicos de Pernambuco, os doces encontrados nos estabelecimentos foram a *banoffee*, *cheesecake*, sorvetes industrializados entre outros.

Segundo Fernandes (2022) em seu trabalho intitulado Ingredientes da gastronomia nordestina e sua representação pelos restaurantes turísticos e regionais de natal - RN, sua pesquisa obteve como resultados que os restaurantes estudados possuem como ingrediente principal o uso do camarão em suas preparações. De acordo com a autora tal fato faz juz ao termo “potiguar”, que significa “comedor de camarão” na língua tupi.

Dos cinco restaurantes pesquisados apenas um possui em seu cardápio o uso de camarão e peixe em preparações com influências internacionais, como por exemplo, massas. São nítidas as diferenças culinárias entre as cidades litorâneas, próximas ao mar, rios, lagoas e mangues, com as cidades interioranas de uma cultura agrícola e pecuária bem diferenciadas, proporcionando pratos típicos feitos

com carne seca e bode, fator determinante pela sua situação geográfica (CAMPOS et al, 2009).

Quadro 2 - Cardápios dos estabelecimentos



Fonte: Google (2022)

6 CONCLUSÃO

Diante do exposto, pode-se concluir que os restaurantes estudados possuem em algumas preparações ingredientes ou preparos que são do hábito ou das práticas alimentares do município de Araripina e da mesorregião sertão pernambucano. Tais como, o bode/carneiro guisado, baião e mungunzá. Reforçando assim, a manutenção das práticas culturais e alimentares dessa região com o uso de ingredientes que são produzidos na região, conservando uma gastronomia tradicional e típica da localidade.

Este trabalho buscou contribuir através dos resultados alcançados mais informações pertinentes ao município de Araripina como também para a região que a cidade se localiza, o sertão. Assim, esta pesquisa se torna uma possível fonte bibliográfica para contribuição de futuras pesquisas relacionadas ao tema.

REFERÊNCIAS

ARAÚJO, Romulo Soares de. **Características culinárias pernambucanas nos restaurantes regionais da região metropolitana de Recife-PE**. 2018. 32 f. Relatório de Estágio supervisionado Obrigatório para o Bacharelado em Gastronomia da Universidade Federal Rural de Pernambuco, 2018.

ARAÚJO, Wilma Maria Coelho et al. **Da alimentação à gastronomia**. Brasília: Editora Universidade de Brasília, 2005.

BARBOSA, Filipe Augusto Couto. **Dos usos turísticos do patrimônio alimentar: formação cultural e os mercadores de comida típica na Cidade de Goiás**. – 2015. p 213 f. Dissertação (Mestrado) – Universidade Federal de Goiás, Faculdade de Ciências Sociais (FCS), Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social, Goiânia, 2015.

CAMPOS, Roberta Franca Falcão et al. **Gastronomia nordestina: uma mistura de sabores brasileiros**. **XI Encontro de Iniciação à Docência**, UFPB-PRG, 2009.

CASCUDO, Luís Câmara. **História da alimentação no Brasil**. 4. ed. São Paulo: Global, 2011.

CBHSF. “**A Pernambucana Araripina**”, https://cbhsaofrancisco.org.br/noticias/cidades-da-bacia_blog/a-pernambucana-araripina/ . Acesso em 15 de novembro de 2023

CONDEPE FIDEM. “**Município de Araripina**”, http://www.condepefidem.pe.gov.br/c/document_library/get_file?p_l_id=18393234&folderId=18394117&name=DLFE-89512.pdf . Acesso em 27 de novembro de 2023

CPRM - Serviço Geológico do Brasil. **Projeto cadastro de fontes de abastecimento por água subterrânea. Diagnóstico do município de Araripina, estado de Pernambuco** / Organizado por João de Castro Mascarenhas, Breno Augusto Beltrão, Luiz Carlos de Souza Junior, Manoel Julio da Trindade G. Galvão, Simeones Neri Pereira, Jorge Luiz Fortunato de Miranda. Recife: CPRM/PRODEEM, 2005. https://rigeo.cprm.gov.br/jspui/bitstream/doc/16290/1/Rel_Araripina.pdf. Acesso em 23 maio 2023.

CREAPE. “**11 de setembro – Aniversário de Araripina**.” Disponível em: <https://www.creape.org.br/11-de-setembro-aniversario-de-araripina/>. Acesso em: 19 maio 2023.

ANDRADE, Sílvia Neres Vieira dos Santos; SILVA, Júlio Cesar Bezerra Vilar da; OLIVEIRA, Áquila Matheus Souza;. A singularidade da culinária do Sertão da Paraíba: um relato histórico gastronômico de São Bento/PB. **Revista Práxis**:

saberes da extensão, v. 1, n. 1, p. 30-32, 2021.

FERNANDES, Caloca. **Viagem Gastronômica Através do Brasil**. 10 ed. São Paulo: Estúdio Sonia Robatto, 2012.

FERNANDES, Clara Viana. **Ingredientes da gastronomia nordestina e sua utilização pelos restaurantes turísticos e regionais de Natal-RN**. 2022. 50 f. Monografia (Graduação em Turismo) - Universidade Federal do Rio Grande do Norte, Centro de Ciências Sociais Aplicadas, Departamento de Turismo. Natal, RN, 2022.

FERREIRA, Helena Catão Henriques. Patrimonialização da comida: memórias e construções de narrativas sobre a “comida típica”. *In: Alimentação e cultura: processos sociais: sistemas culinários em contexto de deslocamentos, construções de identidades, memórias e patrimônios*. João Pessoa, PB: Editora do CCTA, 2019. p. 299-340.

FREIXA, Dolores; CHAVES, Guta. **Gastronomia no Brasil e no mundo**. 2. ed. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2013.

GIL, Antonio Carlos. **Como elaborar projetos de pesquisa**. São Paulo: Atlas, 2002.

IBGE. (“Arapipina (PE) | Cidades e Estados. Disponível em: <https://www.ibge.gov.br/cidades-e-estados/pe/araripina.html>. Acesso dia 26 Maio de 2023.

IPHAN. **Sítios da cidade de Araripina Pernambuco com vestígios líticos e cerâmica**. Disponível em: <https://sicg.iphan.gov.br/sicg/bem/visualizar/19238> . Acesso em: 02 mar 2024.

LAKATOS, Eva Maria; MARCONI, Marina de Andrade. **Fundamentos de metodologia científica**. 5. ed. São Paulo: Atlas, 2023.

OLIVEIRA, Túlio Martins; SILVA, Gabriela Brito de Lima . O gosto pelo Regional: contribuições da Gastronomia para os estudos sobre cozinha regional. **Ágora**, v. 23, n. 1, p. 232-246, 2021.

Recanto das letras” **Araripina é cidade de Pernambuco”**
<https://www.recantodasletras.com.br/cordel/4385927>. Acesso em 23 de novembro de 2023

CAMPOS, Roberta Franca Falcão. Gastronomia nordestina: uma mistura de sabores brasileiros. **XI Encontro de Iniciação à Docência**, UFPB-PRG, 2009.

SONATI, Jaqueline Girnos; VILARTA, Roberto; SILVA, Cleiliane de Cassia. Influências culturais e diversidade cultural da identidade brasileira: imigração, regionalização e suas comidas. **Qualidade de vida e cultura alimentar**, v. 1, p. 137-

147, 2009.

SOUZA, Gabriel Simões. **O que é comida típica?**: uma análise sobre o conceito. 2022. 14 f. Trabalho de Conclusão de Curso (graduação) – Universidade Federal do Ceará, Instituto de Cultura e Arte, Curso de Gastronomia, Fortaleza, 2022.

TREVISANI, Bruna. **Sabores da cozinha Brasileira**: Amazônica, Baiana, Gaúcha, Mineira, Nordestina, Pantaneira, Paulista. Melhoramentos, 2004. Editora: São Paulo

APÊNDICE A - COLETA DE DADOS

ROTEIRO DE PERGUNTAS SEMI ESTRUTURADAS USADAS NA PESQUISA

01. Há quanto tempo existe o restaurante?
02. É comércio familiar? Se sim, quais os parentes que trabalham no estabelecimento?
03. Quais os principais produtos vendidos?
04. Qual o horário de trabalho? Qual o período de maior fluxo de clientes?
05. Quais os dias de funcionamento? Quais os dias de maior fluxo?
06. Oferece algum tipo de serviço para além da venda direta? (Delivery, Take away ou outros)
07. Costuma ter clientes em turismo?
08. Qual o principal público que frequenta o restaurante?
09. Quais as preparações que são servidas todos os dias no estabelecimento?
10. Em período de estação por exemplo da abóbora e maxixe é servidos alguma refeição com esses leguminosas?
11. Quais carnes são servidas?
12. E quais as saladas servidas?