

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE GOIÁS
CAMPUS GOIÂNIA
PÓS GRADUAÇÃO EM GESTÃO DOS SERVIÇOS DE HOSPITALIDADE

WHITNEY GESILENE ARAUJO DO CARMO

GASTRONOMIA GOIANA: UM ESTUDO SOBRE COMO POTENCIALIZAR O
TURISMO GASTRONÔMICO DA CAPITAL.

GOIÂNIA, 2022



INSTITUTO FEDERAL
Goiás

**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
PRÓ-REITORIA DE PESQUISA E PÓS-GRADUAÇÃO
SISTEMA INTEGRADO DE BIBLIOTECAS**

TERMO DE AUTORIZAÇÃO PARA DISPONIBILIZAÇÃO NO REPOSITÓRIO DIGITAL DO IFG - ReDi IFG

Com base no disposto na Lei Federal nº 9.610/98, AUTORIZO o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Goiás, a disponibilizar gratuitamente o documento no Repositório Digital (ReDi IFG), sem ressarcimento de direitos autorais, conforme permissão assinada abaixo, em formato digital para fins de leitura, download e impressão, a título de divulgação da produção técnico-científica no IFG.

Identificação da Produção Técnico-Científica

- | | |
|--|---|
| ☐ Tese | ☐ Artigo Científico |
| ☐ Dissertação | ☐ Capítulo de Livro |
| ☒ Monografia – Especialização | ☐ Livro |
| ☐ TCC - Graduação | ☐ Trabalho Apresentado em Evento |
| ☐ Produto Técnico e Educacional - Tipo: _____ | |

Nome Completo do Autor: Whitney Gesilene Araújo do Carmo

Matrícula: 20201011230070

Título do Trabalho: GASTRONOMIA GOIANA: UM ESTUDO SOBRE COMO POTENCIALIZAR O TURISMO GASTRONÔMICO DA CAPITAL.

Autorização - Marque uma das opções

- ☒ Autorizo disponibilizar meu trabalho no Repositório Digital do IFG (acesso aberto);
- ☐ Autorizo disponibilizar meu trabalho no Repositório Digital do IFG somente após a data ____/____/____ (Embargo);
- ☐ Não autorizo disponibilizar meu trabalho no Repositório Digital do IFG (acesso restrito).

Ao indicar a opção **2 ou 3**, marque a justificativa:

- ☐ O documento está sujeito a registro de patente.
☐ O documento pode vir a ser publicado como livro, capítulo de livro ou artigo.
☐ Outra justificativa: _____

DECLARAÇÃO DE DISTRIBUIÇÃO NÃO-EXCLUSIVA

O/A referido/a autor/a declara que:

- o documento é seu trabalho original, detém os direitos autorais da produção técnico-científica e não infringe os direitos de qualquer outra pessoa ou entidade;
- obteve autorização de quaisquer materiais inclusos no documento do qual não detém os direitos de autor/a, para conceder ao Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Goiás os direitos requeridos e que este material cujos direitos autorais são de terceiros, estão claramente identificados e reconhecidos no texto ou conteúdo do documento entregue;

- iii. Cumprir quaisquer obrigações exigidas por contrato ou acordo, caso o documento entregue seja baseado em trabalho financiado ou apoiado por outra instituição que não o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Goiás.

_Goiânia, _30_/_09_/2022_.
Local Data

Whitney G A do Carmo:

Assinatura do Autor e/ou Detentor dos Direitos Autorais

WHITNEY GESILENE ARAUJO DO CARMO

GASTRONOMIA GOIANA: UM ESTUDO SOBRE COMO POTENCIALIZAR O
TURISMO GASTRONÔMICO DA CAPITAL.

Trabalho de Conclusão de Curso, no formato de artigo científico, apresentado ao curso de Especialização em Gestão dos Serviços de Hospitalidade, do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Goiás - Campus Goiânia/IFG, como requisito parcial à obtenção do título de especialista.

Orientador: Prof. Dr. Alcyr Alves Viana Neto

GOIÂNIA, 2022



INSTITUTO FEDERAL
Goiás

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE GOIÁS
CÂMPUS GOIÂNIA

ATA Nº 019/2022

ATA DA SESSÃO PÚBLICA DE APRESENTAÇÃO E DEFESA DO TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO

Aos vinte e quatro dias do mês de agosto de dois mil e vinte e dois, às quinze horas e quarenta minutos, por via remota, plataforma Google Meet, com acesso pelo link: <https://meet.google.com/ogi-dted-rrj>, teve lugar a defesa pública de Trabalho de Conclusão do Curso (TCC) como requisito obrigatório para conclusão do Curso de Especialização em Gestão dos Serviços de Hospitalidade, vinculado ao Departamento de Áreas Acadêmicas I do Câmpus Goiânia. A aluna Whitney Gesilene Araújo do Carmo, matrícula Nº 20201011230070, submeteu o trabalho intitulado “GASTRONOMIA GOIANA: UM ESTUDO SOBRE COMO POTENCIALIZAR O TURISMO GASTRONÔMICO DA CAPITAL” como exigência para obtenção do Título de Especialista em Gestão dos Serviços de Hospitalidade. A banca examinadora foi composta pelos seguintes membros: Prof. Dr. Alcyr Alves Viana Neto (Orientador - IFG); Profa. Ma. Gleice Alves de Sousa (IFG); Profa. Dra. Renata Fleury Curado Roriz (IFG).

Em conformidade com o Art. 34 da Resolução do Conselho Superior do IFG, Nº 19 de 21 de maio de 2020 “o Trabalho de Conclusão de Curso deverá ser avaliado por uma Banca de Professores, sendo considerado aprovado, aprovado com ressalvas ou reprovado”.

Iniciada a sessão pelo presidente da banca examinadora, a discente expôs o assunto, dentro do tempo regulamentar de vinte minutos, sendo na sequência arguida pelos membros da banca e tendo dado os esclarecimentos necessários, obteve o parecer final:

- I. (x) Aprovada.
- II. () Aprovada com Ressalvas
- III. () Reprovada

Goiânia, 24 de agosto de 2022.

Banca Examinadora

Profa. Dr. Alcyr Alves Viana Neto (presidente/orientador - IFG)

Profa. Ma. Gleice Alves de Sousa (IFG)

Profa. Dra. Renata Fleury Curado Roriz (IFG)

Pós-Graduanda

Whitney Gesilene Araújo Do Carmo (Matrícula IFG Nº 20201011230070).

Documento assinado eletronicamente por:

- **Renata Fleury Curado Roriz**, PROFESSOR ENS BASICO TECN TECNOLOGICO, em 26/09/2022 14:14:40.
- **Gleice Alves de Sousa**, PROFESSOR ENS BASICO TECN TECNOLOGICO, em 26/09/2022 14:00:20.
- **Whitney Gesilene Araújo do Carmo**, 20201011230070 - Discente, em 26/09/2022 13:56:54.
- **Alcyr Alves Viana Neto**, PROFESSOR ENS BASICO TECN TECNOLOGICO, em 26/09/2022 13:55:33.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 17/08/2022. Para comprovar sua autenticidade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifg.edu.br/autenticar-documento/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 313424

Código de Autenticação: 58ad99e311



Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Goiás

Rua 75, nº 46, Centro, GOIÂNIA / GO, CEP 74055-110
(62) 3227-2741 (ramal: 2741)

GASTRONOMIA GOIANA: UM ESTUDO SOBRE COMO POTENCIALIZAR O TURISMO GASTRONÔMICO DA CAPITAL

Whitney Gesilene Araújo do Carmo¹

Alcyr Alves Viana Neto²

RESUMO

O presente trabalho resulta de um artigo de conclusão da pós-graduação em Gestão dos serviços de Hospitalidade do Instituto Federal de Goiás (IFG). Podemos considerar a gastronomia como um atrativo turístico muito procurado por viajantes que buscam algo culturalmente diversificado. Quando se visita uma cidade e procura por restaurantes, o visitante tem a chance de apreciar refeições tradicionais ou experimentar coisas novas e interessantes, por isso, uma cultura bem demonstrada, faz com que o local seja ideal para o turismo. Temos no Brasil cidades com cultura bem marcante e que fazem com que sejam bem requisitadas nas rotas de viagem. Salvador e Belém são exemplos de estados com alto fluxo turístico por sua valorização cultural e pela gastronomia divulgada e conhecida por todos. Na história de Goiás temos uma influência cultural alimentar marcante como o famoso peixe na telha ou empadão goiano, que vemos em restaurantes nas cidades mais interioranas turísticas como Pirenópolis e Cidade de Goiás, mas em Goiânia, como uma capital, menos presente. Neste artigo, por meio de pesquisas descritivas, documentais e bibliográficas e uma pesquisa de campo com moradores da capital, este artigo tem como objetivo contribuir para a qualificação da gastronomia regional como atrativo turístico-cultural no município de Goiânia e sensibilizar os empreendedores quanto à necessidade de maior valorização da gastronomia regional. Como resultado tem-se respostas da entrevista realizada com os moradores e considerações finais traz-se uma reflexão e sugestões de incentivo à valorização da gastronomia e cultura goiana.

PALAVRAS CHAVE: Cultura goiana, turismo, alimentação, gastronomia, cerrado

ABSTRACT

¹Graduada em Gastronomia pela Universidade Vale do Ipojuca, Pernambuco e Pós-Graduada em Gestão dos Serviços de Hospitalidade pelo Instituto Federal de Goiás. E-mail: whitneygesilene@gmail.com

² Prof. Dr. do curso de Técnico em Cozinha do Campus Goiânia do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Goiás /IFG. E-mail: alcyrviana@ifg.edu.br

The present work results from a conclusion article of the post-graduation course in Hospitality Services Management of the Federal Institute of Goiás (IFG). We can consider gastronomy as a tourist attraction much sought after by travelers who seek something culturally diverse. When visiting a city and looking for restaurants, the visitor has the chance to enjoy traditional meals or try new and interesting things, so a well-demonstrated culture makes the place ideal for tourism. We have in Brazil cities with a very marked culture that make them very requested on the travel routes. Salvador and Belém are examples of states with a high tourist flow because of their cultural appreciation and because of the gastronomy that is publicized and known by all. In Goiás we have a remarkable food cultural influence such as the famous fish on the roof tile or empadão goiano, which we see in restaurants in the more touristy interior cities such as Pirenópolis and Cidade de Goiás, but in Goiânia, as a capital, less present. This article, by means of descriptive, documental and bibliographic research and a field research with residents of the capital, has the objective of contributing to the qualification of regional gastronomy as a tourist-cultural attraction in the municipality of Goiânia and to make entrepreneurs aware of the need for a greater valorization of regional gastronomy. As a result we have the answers of the interview carried out with the residents and the final considerations bring a reflection and suggestions to encourage the valorization of Goiânia's gastronomy and culture.

KEY WORDS: Goiânia culture, tourism, food, gastronomy, cerrado

1 Introdução

Uma alimentação balanceada e saudável, envolve não somente uma mudança de hábitos e seleção de alimentos. Devemos trabalhar também a valorização de uma agricultura sustentável, para assim desenvolver conhecimentos sobre a história do alimento, estimular a culinária local para trazer um resgate de tradições em conjunto com o prazer de se alimentar, estimular os sentidos, apreciar alimentos e seus sabores, aromas e diferentes apresentações, torna o ato de comer prazeroso, e isso traz alegria, convívio, trocas e o mais importante: valorização da cultura. Podemos considerar a gastronomia como um atrativo turístico muito procurado por viajantes que buscam alimentos culturalmente diversificados. Quando você visita uma cidade, e procura por restaurantes, você tem a chance de apreciar refeições tradicionais ou

experimentar coisas novas e interessantes, por isso, uma cultura marcante, faz com que o local seja ideal para o turismo. Temos no Brasil cidades com uma cultura bem marcante e que faz com que sejam bem requisitadas nas rotas de viagem. Pernambuco, Minas Gerais e Belém são exemplos de lugares em que o turismo é alto por sua valorização cultural e pela gastronomia bem falada e conhecida por todos.

Goiás é um estado que apresenta muitas maravilhas, com rotas turísticas que envolvem águas termais, cachoeiras, rios e campos, que vêm se tornando um atrativo cada vez mais desejado entre os turistas. A cultura alimentar de Goiás é reflexo da trajetória histórica do Brasil, mostrando assim hábitos alimentares com influências das miscigenações físicas, culturais e sociais, ou seja, influências de povos indígenas, negros africanos e portugueses. Em cidades mais interioranas como Pirenópolis e Cidade de Goiás, por exemplo, vê-se essa cultura e gastronomia difundida em seus restaurantes. Goiânia, como capital, tem uma tendência a ser um grande atrativo turístico do Estado, mas precisamos buscar formas para que isso se torne viável. A partir do polo de moda podemos também buscar o turismo gastronômico, uma área bastante rentável para os cofres públicos e potencialização do mercado.

Mas perante tudo isso, questiona-se: Como Goiânia pode agregar positivamente no mercado turístico pela gastronomia? É possível enriquecer a cultura local e aumentar o reconhecimento da região? Acompanhar o crescimento da capital, faz com que se abra os olhos para novas vertentes e opções de mercado, além disso ao analisar outras cidades, observa-se como Goiânia tem um potencial para se destacar em muitas áreas, inclusive um mercado turístico, por isso durante minha morada na cidade, tive interesse em como poderia contribuir para esse potencial que enxergo, e estudando gastronomia em Pernambuco percebi como era importante essa raiz cultural e comparando com Goiânia percebo que isso vem-se perdendo a cada dia mais. Assim, por meio de uma pesquisa e entrevista de campo, meu objetivo é demonstrar como a culinária goiana pode contribuir para o crescimento turístico e como o morador pode auxiliar nesse processo.

Para isso, além desta introdução, este trabalho está dividido em uma revisão teórica para situar sobre a hospitalidade e turismo de forma geral, turismo gastronômico, um pouco sobre a capital Goiânia e apresentação de alguns

alimentos do cerrado para o leitor ver o que o cerrado pode proporcionar à capital, seguido de uma entrevista via a plataforma Google Forms feita com moradores para entender a visão deles do assunto, e por fim uma proposta de planos para a valorização da culinária regional com ingredientes do Cerrado.

2 Metodologia

Para embasamento teórico desta proposta, foi realizada uma busca em base de dados como a Scielo, Periódicos CAPES por artigos de revisão, dissertações de mestrado e livros com menções relacionadas à história e cultura alimentar de Goiás ou cidades próximas à Goiânia entre os anos de 2010 a 2020. Para acrescentar, foi aplicada uma entrevista de forma online a partir da plataforma de formulários online do Google com a população de Goiânia com o objetivo de entender um pouco a visão dos moradores e o que eles podem contribuir para promover o turismo na capital. Essa entrevista foi realizada entre os dias 27 a 30 de junho de 2022, sendo coletadas o total de 289 respostas, o público mais atingido foram pessoas com idades entre 18 a 30 anos sendo 75%, e 25% pessoas acima de 31 anos, entre essas, 48% são moradores de Goiânia desde nascidos, 35% entre 5 a 10 anos e o restante não são moradores da cidade, mas moram na região metropolitana ou conhecem a capital. Para concluir uma análise das respostas e sugestões de enriquecimento da valorização dessa cultura e gastronomia.

3 Turismo e hospitalidade

Desde o início da história da humanidade temos relatos de deslocamentos humanos, então podemos considerar que o turismo existe desde quando os homens passaram a viajar, e assim seguimos até atualmente, seja por causa do comércio, estudo, visita, ou mesmo saúde, o turismo está presente em todas essas circunstâncias.

Então, ao citar turismo, temos uma gama de atividades envolvidas nesse conceito, mas sempre relacionado ao deslocamento de pessoas, como define a OMT (Organização Mundial do Turismo) “Atividade das pessoas que viajam e permanecem em lugares fora de seu ambiente usual durante não mais do que um ano consecutivo, por prazer, negócios ou outros fins”. E trago aqui a hospitalidade, que em conjunto com o turismo parecem sinônimos, pois toda vez

que se fala de turismo se fala de hospitalidade, mas vemos que é quase impossível ocorrer turismo sem hospitalidade. O autor Luiz Octávio Camargo (2019, p.3), define hospitalidade, do ponto de vista analítico e operacional, como:

“Um processo de interação humana em contexto doméstico, urbano, comercial e virtual, dentro do qual um anfitrião recebe, eventualmente ainda hospedando, e/ou alimentando e/ou entretendo, um visitante/hóspede temporariamente deslocado de seu “habitat” natural.”

A hospitalidade está intrinsecamente relacionada ao Turismo, pois todo turista é recebido, de alguma maneira, nos lugares que visita. Seja em um restaurante, seja num centro comercial ou na rua, ao simples questionamento de uma orientação, dificilmente o visitante não entra em contato, mesmo que mínimo, com alguém local. E essa troca de experiência gera alguns sentimentos e isso pode se diferenciar entre turistas. Considerando que o Turismo tem o espaço como sendo seu principal objeto de consumo, a qualidade do espaço, ou dos ambientes, de modo geral, é de fundamental importância para a hospitalidade turística de um lugar. Assim sendo, os visitantes devem se sentir bem no local visitado, não só física, mas psicologicamente.

O acolhimento de visitantes, tanto por uma população local, como por todos os profissionais envolvidos na organização de um núcleo receptor é a alma do lugar em ação, confirmando desse modo, que o princípio básico e marco inicial de qualquer discussão que envolva desenvolvimento turístico de uma localidade, deve ser sua humanidade expressa em hospitalidade. De qualquer forma, a hospitalidade acarreta a realização de trocas de bens e serviços materiais ou simbólicos entre o receptor e o acolhido, ou entre o anfitrião e o hóspede.

4 Gastronomia e Turismo

Temos algumas maneiras de descobrir histórias, ritos, cultura de uma civilização por meio da gastronomia de uma cidade, região ou país, pois ela inclui todas as ciências de um ser humano.

Cascudo (2011) cita que “Todos os grupos humanos têm uma fisionomia alimentar” (p. 396), também inclui que “Comer certos pratos é ligar-se ao local do produto.” (p. 38). Assim, ele demonstra que a partir de fontes antepassadas

dentro da sociologia, existem características regionais que marcam o povo dando uma identidade para a alimentação brasileira, ou seja, uma culinária típica, traz memórias daquele local, da antiguidade, e a gastronomia é parte disso.

Na história do turismo, podemos evidenciar o turismo gastronômico, nele, temos pessoas que viajam em busca da gastronomia de cada região, buscando a história daquela refeição, daquele prato, daquele povo. Então o turismo sempre esteve vinculado à gastronomia, porque a partir do momento que o homem se desloca de sua casa para praticar qualquer outra atividade em outra cidade, ele necessita de se alimentar, fazendo assim com que ele acabe conhecendo a culinária local, mesmo que involuntariamente.

O turismo gastronômico e cultural apresenta-se como uma boa ferramenta para promover relações culturais, por outro lado, estimular os fatores culturais dentro de uma localidade, envolvendo fomentar recursos para atrair visitantes. Uma localidade turística apresenta diversos fatores culturais: artesanato, religião, folclore, arquitetura e gastronomia típica (BARRETO, 1995). No turismo cultural, a gastronomia típica é valorizada pelos turistas que procuram restaurantes indicados como representativos da culinária tradicional local, por isso é necessária uma capacitação de restaurantes populares típicos para atender esses turistas, sem perder sua essência natural. Entra aqui uma tendência, a gastronomia de experiência, nela a experiência se fortalece com a proposta de servir pratos de qualidade, levando em conta a vivência do consumidor e a subjetividade das relações de compra. Atualmente a gastronomia é parte de uma nova demanda de elementos culturais por parte dos turistas. O desenvolvimento do turismo cultural é promovido devido à sua capacidade de gerar empregos e receitas no lugar em que se desenvolve. Para atrair curiosos das diferentes gastronomias locais, criou-se, em diferentes localidades, uma rota que compreende lugares onde a gastronomia tem características típicas (SCHLUTER, 2003).

A gastronomia em si, cada vez mais demonstra-se como importante produto para turismo cultural local. As principais motivações envolvem a busca do prazer através da alimentação e da viagem. A busca por essa raiz culinária e entender a cultura de um lugar por meio da gastronomia está adquirindo uma importância cada vez maior (SCHLUTER, 2003).

Com base na obra “História da alimentação no Brasil” (CASCUDO, 2011), um dos meios de preservar a identidade cultural de uma cidade é resgatar a memória gustativa³ da sociedade, através da história. Sendo a valorização da gastronomia uma parte disso.

5 Turismo e Goiânia

Goiás é um destino ideal para quem busca natureza, cachoeiras, águas quentes e tranquilidade. O Estado de Goiás possui uma variedade de belezas culturais e naturais em seu território de mais de 340.000km². O planalto central brasileiro abriga rios, serras, chapadas, minerais e a biodiversidade do cerrado, além da história e cultura do interior do Brasil.

Goiás Turismo (2020) dividiu o estado em 10 regiões turísticas com o objetivo de organizar a administração do turismo e separá-las por suas características e potencialidades, são elas:

- Região do Vale do Araguaia;
- Região do Ouro e Cristais;
- Região das Águas Quentes;
- Região da Estrada de ferro;
- Região Lagos do Paranaíba;
- Região Vale da Serra da Mesa;
- Região Pegadas no Cerrado;
- Região dos Negócios e Tradições;
- Região da Chapada dos Veadeiros;
- Região das Águas e Cavernas do Cerrado.

Localizada na parte central do estado, a Região dos Negócios e Tradições tem por destaque o turismo de negócios e é onde se encontra a capital Goiânia. Turistas saem da capital ou passam por ela com visitas a determinados municípios cuja visibilidade turística alcança uma escala nacional, tais como Cidade de Goiás, Caldas Novas e Pirenópolis. Esta é a região mais populosa do estado e a que contém a maior atividade econômica industrial e de serviços (GOIÁS, 2020).

³ **Memória gustativa** é aquela memória de comidas e bebidas que trazem uma lembrança, seja ela boa ou ruim.

A capital do estado de Goiás foi fundada em 24 de outubro de 1933, por Pedro Ludovico Teixeira e foi planejada pelo urbanista Atílio Correia Lima, estudante de urbanismo em Paris, que trouxe consigo a influência Art Déco, hoje sendo uma referência em acervos Art Déco da América Latina, contendo cerca de 22 construções tombadas pelo IPHAN (Instituto de Patrimônio Histórico e Artístico Nacional), entre elas temos o Palácio das Esmeraldas, Coreto da Praça Cívica, Torre do Relógio, o Instituto Federal de Goiás, entre outras grandes e importantes construções espalhadas pela cidade. Posteriormente, em 1937, tornou-se sede do governo estadual, oficialmente inaugurado em 1942. Até então, a sede do Governo do Estado era a Cidade de Goiás. Goiânia é a maior cidade do estado e a de maior atividade econômica, localizada a cerca de 200km da capital federal.

Conhecida por seus parques e por abrigar grande quantidade de áreas verdes por habitante. Também é vista nacionalmente pela oferta de serviços hospitalares, Goiânia recebe grande quantidade de pessoas em busca de tratamento médico (GOIÁS, 2020). A população estimada de Goiânia é de 1.536.097 pessoas (IBGE,2021). A principal atividade econômica é o setor de serviços. A capital conta também com eventos grandes como a Feira Agropecuária que geralmente ocorre durante o mês de maio, o Villa Mix - festival de música sertaneja, Festival Vaca Amarela - evento cultural, e grandes encontros e feiras durante todo o ano.

Então aos visitantes que chegam a cidade pode-se promover um passeio começando pelos parques, passando pelos museus, mercados populares, e pontos turísticos e finalizando pelas feiras típicas e em todos estes encontrar um pouco do que é a cultura goiana, que envolve o sertanejo, a comida farta e muitas pessoas acolhedoras.

6 O histórico da gastronomia goiana

Como entender a culinária? Um conjunto de preparações, técnicas, temperos formando uma história que pode ser compartilhada, repassada, ensinada, trocada por pessoas de um mesmo grupo cultural, podemos incluir também valores sociais, morais ou religiosos, com múltiplas relações de tradição, memória e transmissão de saberes.

Por volta do final do século XVI, ao início dos movimentos das entradas e bandeiras, quando houve redefinição de espaços, tropas se moviam para o interior buscando novas terras e promovendo assim o desenvolvimento local. Um processo de deslocação de espécies de vegetais e animais entre a terra brasileira e Portugal, ocorreu por volta do século XVIII, trazendo assim temperos como alho, cebola e pimenta, sendo essa umas das heranças culturais que temos até hoje. (ALMEIDA, 2015; CASCUDO, 2011; FRANÇA, 2000, COSTA, 2009). Enquanto isso, em Goiás, havia cerca de 30.000 indígenas, esses plantavam tubérculos, frutas, e frutos do cerrado como: pequi, castanhas, buriti, macaúba, mangaba, inajá, murici, guariroba, pupunha; caçavam porco, caititu, macaco, anta, tatu, veado, cutia, paca, tamanduá, jabuti e onça, além da pesca de peixes (ROCHA, 1998). Vemos assim a inclusão dos alimentos do Cerrado na culinária típica goiana, e fazendo essa fusão com os itens exportados e criando uma gastronomia regional na qual ainda vemos traços atualmente.

Não podemos deixar de destacar que os bandeirantes também participaram da formação da cozinha de Goiás, alimentos como cana-de-açúcar, rapadura, guariroba, são alguns exemplos dessa formação, e pratos como a carne de lata, o arroz Maria-Isabel, a paçoca de carne e a pamonha também estavam presentes em seus hábitos alimentares. Dando assim, formato para a conhecida como cultura alimentar da roça ou caipira, e que tem bastante semelhança ou apresenta as mesmas características da culinária de Minas Gerais, São Paulo ou Mato Grosso. (COSTA, 2009; SIGNORELLI, 2010).

Até por volta do século XIX, a alimentação em Goiás era bem restrita, basicamente composta de arroz, feijão, carne seca, milho, mandioca, e frutos típicos do cerrado que foram essenciais, devido ao contexto econômico da época ser de alto impostos e dificuldade de transporte e comercialização, gerando crises de abastecimento. Essa situação se manteve até o início do século XX, quando houve a transferência da capital para Goiânia (ALMEIDA, 2015; PEREIRA, 2002).

7 Alimentos do Cerrado

Ao realizar uma pesquisa via Google com os termos “Gastronomia Goiana” ou “Culinária de Goiás”, os pratos que mais aparecem são: arroz com pequi - que consiste em um arroz com açafrão, o fruto pequi e às vezes com

pedaços de frango; a chica doida - que é um creme de milho refogado com calabresa, carne de sol, bacon, pimenta de cheiro, cheiro verde e servido com um pedaço de queijo e linguiça em cumbuca; o empadão goiano - com uma massa diferente da massa podre típica de empadas em outros locais, bem recheada que costuma ter a guariroba, frango, palmito; o peixe na telha - composto por um peixe de rio e bem aproximado de uma moqueca, entretanto sem o azeite de dendê; galinhada - parecida com o arroz com pequi, leva arroz açafraão e pedaços de frango; a pamonha - quase o carro chef da região, consiste em uma massa de milho cozida dentro da casca do milho, podendo ser doce ou salgada e recheada ou não, também temos os licores e cachaças de frutos da região, entre outros pratos compostos com ingredientes encontrados na região.

Temos no Cerrado um grande número de vegetais comestíveis, podemos citar alguns exemplos dos mais encontrados: Pequi, Guariroba, Buriti, Cagaita, Baru e Cajuzinho do Cerrado, além de outros. Conhecer essa base, nos faz refletir a importância de se defender a preservação ambiental.

Entre os frutos típicos da região, o mais utilizado e presente no cotidiano goiano, é o pequi (Figura 1), *Caryocar brasiliense*, fruto em formato oval, com cor amarelada, e espinhos internos, utilizado in natura, conserva, pasta, geleia, pimentas e licores. O pequi pode ser colhido no cerrado de Goiás de outubro a novembro. (RODRIGUES,2004). O arroz com pequi é o prato mais tradicional e popular em Goiás, mesmo sendo encontrado em locais como Mato Grosso e Minas Gerais.

Guariroba, gueroba ou *Syagrus oleracea* (Figura 2) é um tipo de palmito, possui gosto amargo e é extraído de uma palmeira, também chamada de guariroba. Pode ser consumida refogada, ao molho, em conserva. É comumente encontrada em recheio de pastéis e empadões nas feiras e mercados.



Figura 1: Pequi
Fonte: Correio Braziliense, 2019



Figura 2: Guariroba
Fonte: Fartura Brasil, 2022



Figura 3: Buriti
Fonte: Portal Amazônia, 2021

Da planta buriti (Figura 3), cientificamente chamada de *Mauritia flexuosa*, temos um aproveitamento integral, sua árvore é utilizada em construções de casas, redes, esteiras e cordas, e seu fruto para alimentação. Com formato oval, casca avermelhada e polpa alaranjada, é consumido em forma de doce ou farinha. O óleo da polpa é rico em vitamina A, e pode ser utilizado como tempero, e seu caule fornece palmito. O Buriti é um fruto bastante encontrado em sua forma de doce, entretanto podemos fazer as mais diversas preparações.



Figura 4: Barú
Fonte: Uol, 2022

Dipteryx alata, o Barú (Figura 4), é um fruto do tipo legume, de cor marrom claro, que possui castanha e polpa comestível, entretanto encontramos mais sua amêndoa em comercialização. Tem um sabor que lembra o amendoim, por isso pode ser utilizada em doces como rapadura, paçoca ou pé de moleque.



Figura 5. Cagaíta
Fonte: Cerratinga, 2021

De cor amarelo e parente da pitanga, na figura 5 temos a cagaíta (*Stenocalyx dysentericus*) que é uma fruta arredondada de sabor ácido, bastante suculenta, com sabor agradável, porém não deve ser consumida em excesso pois pode fermentar e causar um mal-estar semelhante à embriaguez (SILVA, 2016). É consumida principalmente em forma de sucos e geleias. (ÁVIDOS, 2004).



Figura 6. Cajuzinho do Cerrado
Fonte: Pirenópolis Tur. 2022

Anacardium othonianum Rizzini, também conhecido como caju-de-árvore-do cerrado, cajuzinho e cajuí (Figura 6), floresce entre junho e outubro; os frutos, entre 200 e 600 por planta, pesam entre 5 e 10g e são colhidos entre setembro e outubro (EMBRAPA, 2006). A parte carnosa do caju, é muito apreciada para consumo in natura e/ou processado (bebidas, doces, sorvetes e pratos salgados). Em Goiás fabricam-se as famosas “passas” de caju. Também fornece uma espécie de vinho ou aguardente. Na região Centro-Oeste, a castanha do A. humile também é aproveitada para a produção da amêndoa, depois de descascada e torrada (BRASIL, 2002).

A agroindústria do caju tem um grande impacto socioeconômico na região Nordeste do Brasil, em virtude do grande número de empregos gerados nas atividades agrícolas, industriais e comerciais, gerando renda e fixando o homem no campo. Da mesma forma, a exploração sustentada de espécies nativas de caju do cerrado também poderá render alternativas para a melhoria da

qualidade de vida do homem do campo, notadamente nas regiões mais pobres do Centro-Oeste brasileiro.

Por mais que os frutos do Cerrado sejam extremamente benéficos e possuem atrativos sensoriais como cor, sabor e aroma, eles não são tão explorados comercialmente quanto deveriam (AVIDOS E FERREIRA, 2003). E ainda dentro deste contexto vemos a cada dia que o agronegócio vem a décadas avançando por todo Cerrado destruindo as áreas nativas, causando assim o desaparecimento de grande parte da flora e fauna. Além disso, o cerrado é responsável pela manutenção de três maiores bacias hidrográficas do Brasil. Desta forma, a preservação do Cerrado vai muito além da gastronomia, vai ao encontro da vida. Por este motivo é fundamental a valorização de nossos alimentos para frear a monocultura da pecuária e da soja.

8 O potencial turístico gastronômico de Goiânia

O público ficou bem dividido ao serem perguntados sobre encontrarem com facilidade locais para levar os turistas, mas as respostas mais encontradas foram locais como pamonharias, os famosos Pit Dogs, feiras locais, e mercado central, poucas citações fizeram referências a restaurantes de comidas típicas. Mas houve um retorno positivo acerca do conhecimento sobre ingredientes do cerrado, entretanto um pouco negativo ao serem perguntados sobre a degustação desses ingredientes, frutos como o Pequi, Castanha de Barú, Guariroba, Cajuzinho do Cerrado são os mais conhecidos. 75% dos entrevistados sentem falta de locais em que se encontra preparações ou os próprios ingredientes diferentes do pequi e da guariroba. Ao analisar o questionário pode-se perceber que a população tem interesse em conhecer a história da culinária da cidade, vê um potencial gastronômico na capital, entretanto sente falta de informações e investimentos para a busca e conhecimento sobre a culinária de maneira geral, e a maioria possui interesse em frequentar eventos culturais para conhecer a região.

Como sugestão de como o morador pode contribuir para o turismo local, tivemos algumas respostas interessantes como:

“Acredito que para contribuir, primeiro é necessário conhecermos a riqueza da nossa culinária e da nossa história” - Morador A

“Abraçar mais a cultura e procurar conhecer a culinária local, experimentando e conhecendo ingredientes, plantas e temperos da região.” - Morador B

“Conhecendo e divulgando a cidade. O que ainda é difícil, pois até quando tentamos visitar os museus e pontos turísticos, estes estão fechados (...)” - Morador C

“A preservação ambiental e o investimento na despoluição visual e arquitetura regional e histórica são elementos úteis à fomentação do turismo local. Mas talvez não sejam decisões rentáveis à visão da maioria populacional.” - Morador D

“Primeiro a gente precisa conhecer a cidade. Penso que a população trabalhadora acaba não tendo tempo para atividade turística por que grande parte das atrações estão no setor central e finais de semana que seria o momento legal para frequentar esses locais, o transporte público "morre". Deveria ser descentralizado e ter atrações nos bairros periféricos.” – Morador E

Ao analisar essas respostas vemos como alguns sabem da importância de se conhecer e “vestir a camisa” da sua cidade para assim valorizá-la. Sugestões que devemos trazer para a reflexão sobre como vemos a cidade não apenas como moradia, mas sim para ser apresentada para o conhecimento dos outros, então pensando nas formas de apresentação e o acesso à informação e/ou experiência, trago aqui outras citações interessantes:

“Acho que (generalizando) somos bastante voltados para outras culturas (inclusive gastronômicas), então talvez uma forma de contribuir seria buscando mais informações a respeito do nosso estado, nossa história, nossa cultura, nossa gastronomia etc., e apoiando o comércio local voltado para o próprio estado (nos pontos anteriormente citados), fortalecendo-o - e, quem sabe, ampliando as possibilidades de crescermos no âmbito do turismo. Também apoiando eventos locais, pressionando para que os mesmos (principalmente os independentes) sejam mantidos e incentivados pelo poder público, possibilitando que mais camadas tenham acesso a estes espaços (já que, ao meu ver, os eventos populares têm sido cada vez mais achados por aqui).” – Morador F

“Acredito que o morador contribui incentivando e participando de eventos e locais que representem a cultura goiana, no entanto, sinto que a maior falta seja por parte de estabelecimentos, agentes de cultura, secretaria da cultura que promovem poucos eventos relacionados a gastronomia. Um exemplo é o festival comida di buteco que apresenta diversas opções de petiscos, mas utilizando de pouquíssimos ingredientes regionais com autenticidade e criatividade. O mais explorado é o pequi e sempre da mesma forma que já é conhecido, cozido, em molhos ou com arroz” – Morador G

“O morador no geral poderia buscar levar visitantes externos a restaurantes que sirvam a nossa culinária enquanto aqueles que possuem comércios voltados à alimentação poderiam incluir mais pratos típicos ou pratos com ingredientes típicos” – Morador H

“Demonstração e degustação de comidas feitas com produtos do cerrado em feiras. A pessoa aprende como preparar e se gostar ela já adquire o produto vendido na feira.” – Morador I

Com isso, diante dessa pesquisa, conclui-se que o morador tem consciência do que pode ser feito, além de ter o interesse de ver esse incentivo da valorização da culinária, então qual a sugestão e o que deve ser feito?

9 Sugestões para incentivar o Turismo Gastronômico em Goiânia

Objeto de estudo, o Cerrado tem um potencial em seus produtos, esses estudos mostram a que a importância da sua valorização gera criação de empregos, melhoria de qualidade de vida e incremento de renda nas comunidades que produzem a partir das espécies locais (DINIZ ET AL, 2013; RIBEIRO ET AL. 2008). Os restaurantes, principal fonte de divulgação de uma culinária regional, desconhecem o sabor *sui generis*⁴ dos frutos do cerrado. O que poderia alterar qualquer cardápio, conquistado pelo apreço, com sabores exóticos e aguçantes, mas isso não acontece. (RODRIGUES, 2004). A necessidade de valorizar-se a culinária regional deveria ser um programa desenvolvido pelos governos estaduais como uma forma de incentivar a produção mais crescente dos frutos regionais, formando-se assim, a conscientização da população local para suas riquezas naturais (CASTRO E FONSECA, 1995).

Após toda essa análise, qual a forma de trazer essa valorização, mostrar a nossa cultura tanto para quem vem visitar, quanto para os próprios moradores, comerciantes, que não conhecem o bastante da nossa culinária?

Criado por Alex Atala, o Instituto ATA, em parceria com outros chefs de cozinha, tem uma atuação de ligação entre a cultura e a alimentação. Inclusive a Central do Cerrado, instituição que tem como objetivo a inclusão social através do fortalecimento das iniciativas produtivas comunitárias que conciliam conservação do Cerrado, geração de renda e protagonismo social a partir do desenvolvimento de atividades produtivas a partir do uso sustentável da biodiversidade do Cerrado e da Caatinga, está envolvida com a alimentação sustentável, notadamente através de uma parceria com o movimento Slow

⁴ *sui generis* - sem semelhança com nenhum outro, único no seu gênero; original, peculiar, singular.

Food⁵. Esta instituição participou de vários eventos importantes da área da gastronomia e essa aproximação levou a Central a desenvolver uma parceria com o Instituto ATA na qual houve uma participação na revitalização do Mercado Municipal de Pinheiro em São Paulo, em que se criaram alguns boxes focados em sociobiodiversidade do Brasil, e o Cerrado está entre eles, esse mercado é um dos pontos da alta gastronomia da capital econômica brasileira com a presença de restaurantes de chefs reconhecidos em nível nacional e internacional conhecendo os nossos produtos diariamente. A importância dos chefs da gastronomia dentro da construção de um mercado de produtos do Cerrado, está diretamente atrelada a valores econômicos e simbólicos, pois são esses chefs que levam os nossos ingredientes para os outros locais apresentando assim nossa cultura, despertando uma curiosidade e atraindo novos visitantes para a região. Aplicando isso a realidade goiana, são nossos chefs destaque que levarão os ingredientes do cerrado para eventos, concursos, programas e outras oportunidades de preparar esses alimentos para as pessoas.

Em Goiânia temos a tradição marcante das feiras, então, tirando como exemplo Belo Horizonte, poderíamos trazer festivais como Festival do Milho, Festival do Pequi, em que os feirantes são convidados a trazer produtos com base nestes alimentos, ou variações deles, concursos culturais com criação de receitas ou eleições do “melhor do ano”, incentivando assim a população em geral, movimentando a economia local e oportunizando o acesso à informação.

Ainda dentro dos concursos culturais, a criação e divulgação de concursos alimentícios, com chefs ou pessoas renomadas fazendo o julgamento destes, diferente do Concurso Comida Di Buteco⁶ que é de âmbito nacional e não tem exigências relacionadas à utilização de ingredientes locais, além de ser direcionado para grandes estabelecimentos, seria para a população em geral interessada a se inscrever. Como a ideia é incluir todos, há também a possibilidade de criar concursos entre pessoas ou entre comércios. Eventos com temáticas de culinária goiana, ingredientes do cerrado, com exposições, aula

⁵Slow Food: Movimento que tem a missão de salvaguardar as culturas e tradições locais que contribuem e compõem a diversidade alimentar, valorizando os saberes, os produtos e as pessoas.

⁶ Concurso anual organizado pela empresa Comida di Buteco que elege os melhores petiscos de botecos do país.

show, para difundir esse conhecimento e começar a criar um pensamento mais valorizado na população.

Adicionando ações que poderiam trazer a conscientização da população, seriam informações de diferentes formas para utilização dos frutos do cerrado. Também um trabalho envolvendo incentivo ao agricultor para o replantio das espécies nativas. E políticas públicas de incentivo à agrofloresta e agroecologia e também a ligação com esses restaurantes na cidade devem fazer parte, assim como, capacitação de profissionais sobre identificação e forma de uso na gastronomia com convênios com instituições de ensino públicas e privadas.

Políticas públicas para incentivar a ABRASEL⁷ junto aos restaurantes e bares a comprarem de pequenos produtores, pois assim, haverá renda aos pequenos produtores, motivação para se manter no campo e preservação ambiental. Incentivos fiscais aos comércios que utilizarem, venderem produtos do cerrado, investimento em marketing, apresentando a cidade, a culinária, as riquezas que temos.

As pessoas só passam a se interessar, quando veem um sentido naquilo ou quando se vê a repetição daquele assunto. Então fazendo essas atividades consecutivamente, veremos um aumento na procura dessa temática. Temos um movimento de pessoas que visitam a cidade por diversos motivos, e deixar elas passarem sem tentar ao menos mostrar essa culinária e cultura que temos é um erro.

10 Considerações Finais

Em uma cidade com a gastronomia valorizada, a população tem uma melhoria na qualidade de vida, pois movimenta-se a economia com geração de empregos em toda a cadeia produtiva. Ou seja, é função dos empreendedores, população e do Estado, buscar essa valorização, resgatar a culinária local e incentivar o investimento, para mostrar ao Brasil que Goiânia é sim um polo de moda, como também pode ser considerada uma região gastronômica cultural devido às suas características, agregando assim o mercado turístico.

Então como conclusão proponho um trabalho de articulação para o desenvolvimento desta valorização como foi citado no trabalho, é papel do chef's de cozinha levar e apresentar ingredientes para outros locais; enriquecer a

⁷ ABRASEL – Associação Brasileira de Bares e Restaurantes.

tradição das feiras criando também festivais e concursos culturais; conscientizar a população por meio de projetos, marketing e capacitações de uso, preparações e histórias e por fim, a que acredito ser uma das mais importantes: Políticas Públicas com reduções de impostos aos estabelecimentos comerciais para o incentivo ao uso de ingredientes do cerrado, bolsas para estudantes e professores desenvolverem estudos aprofundados dos benefícios dos ingredientes locais, registrar histórias e tradições, e conteúdo desde o ensino básico com exemplos utilizando frutos, apresentações e eventos para o contato contínuo.

Frisa-se também uma atenção ao desmonte gradual ao cerrado, que em aspectos negativos tem-se a expulsão e desterritorialização de trabalhadores, moradores e a destruição do bioma, e entra mais uma vez que criando mecanismos de identidades das comunidades locais com relação a tradições gastronômicas e preservação do ambiente haveria uma preservação desse bioma.

Se a sociedade goiana passa a ver essa valorização, a gastronomia goiana pode ser redescoberta, preservada, inovada, através de pesquisas científicas, estudos, eventos, buscas de novos insumos, pratos, e referências da nossa gastronomia. Estes aspectos são parte de uma educação alimentar que tende a potencializar novos comportamentos na população, que leva a desenvolver novas atitudes que trazem resultados num futuro próximo, assim contribuindo para o desenvolvimento do turismo gastronômico da capital, e cabe aos transmissores do conhecimento trabalhar para este.

REFERÊNCIAS

ALMEIDA, Mariana Juliana de Freitas, PEREIRA, Robson Mendonça. **O sertão de Amaro Leite no século XIX**. Pirenópolis, 2015.

BRASIL. LEI Nº 11.947, DE 16 DE JUNHO DE 2009. Casa Civil

BRASIL. Ministério da Saúde. **Alimentos regionais brasileiros**. Brasília, DF, 2002.140 p.

CAMARGO, Luiz Octávio de Lima. **Hospitalidade, turismo e lazer**. Revista Brasileira de Pesquisa em Turismo, São Paulo, 13 (3), p. 1 - 15, 2019.

CANÊDO, Natália Silveira. **Pequi, fruto da terra e dos saberes dos povos do cerrado: um olhar sobre a proteção dos direitos do conhecimento.**

Universidade Federal de Goiás, Goiânia, 2014. 177 p.

CASCUDO, Luís da Câmara. **História da alimentação no Brasil.** São Paulo: Global, 2011. 954 p.

CHAUL, Nasr Fayad. **A identidade cultural do Goiano.** Ciência e Cultura, Campinas, v. 63, n. 3, p. 42 43, São Paulo, 2011.

COLLAÇO, Janine Helfst Leicht. **Gastronomia: a trajetória de uma construção recente.** Habitus, v. 11, n. 2, p. 203 222, Goiânia, 2013.

COSTA, Antônio Albuquerque da, FARIAS, Paulo Sérgio Cunha. **A Formação territorial do Brasil.** Campina Grande: EdUEP, 2009. 385 p.

DINIZ, Janaína.; SILVA, Denise Barbosa.; SOUZA, Claudia de., FIGUEIREDO, Santos.; WEHRMANN, Faria; DA COSTA, Flavio Murilo Pereira. **Agregação de valores a espécies do Cerrado como oportunidade de inserção da agricultura familiar em mercados diferenciados.** In: CONTERATO, M. A.; NIEDERLE, P. A.; TRICHES, R. M.; MARQUES, F. C.; SCHULTZ, G. (Eds.). Mercados e agricultura familiar: interfaces, conexões e conflitos. Porto Alegre: Via Sapiens, p. 268-289, 2013.

FRANÇA, Jean Marcelo Carvalho. **Imagens do Brasil nas relações de viagem dos séculos XVII e XVIII.** Revista Brasileira de Educação, v. 1, n. 15, p. 7 - 15, Rio de Janeiro, 2000.

GUENEAU, Stéphane; DINIZ, Janaína Deane de Abreu Sá; MENDONÇA Sabina Dessartre; GARCIA Jessica Pereira. **Construção social dos mercados de frutos do Cerrado: entre sociobiodiversidade e alta gastronomia.** *Século XXI: Revista De Ciências Sociais*, 7(1), 130–156. 2017.

IBGE. **Panorama local.** Disponível em:

<<https://cidades.ibge.gov.br/brasil/go/goiania/panorama>>. Acesso em 11 de novembro de 2021.

ISHIZAKA, Márcio Lucena. **A influência da memória gustativa na formação do cozinheiro profissional.** Florianópolis. 2019.

MELO, Sued Wilma Caldas. **Extrativismo vegetal como estratégia de desenvolvimento rural no Cerrado.** Brasília, 2013, 197 p.

ORTENCIO, Bariani. **Cozinha goiana.** 4º Edição. Kelps, Goiânia. 2008. 395 p.

- PEREIRA, José Almeida. **Cultura do arroz no Brasil: subsídios para sua história**. Teresina: Empraba Meio Norte, 2002. 226 p.
- RAMOS, Cyntia Alves Miranda. **O arroz com pequi na formação da cultura alimentar goiana**. Universidade Federal de Goiás, Goiânia, 2017. 26 p.
- RIBEIRO, José Felipe.; DE OLIVEIRA, Maria Cristina; GULIAS, Ana Paula Soares Machado; FAGG, Jeanine Maria Felfili.; AQUINO, Fabiana de Gois. **Usos Múltiplos da Biodiversidade no Bioma Cerrado: estratégia sustentável para a sociedade, o agronegócio e os recursos naturais**. Planaltina, DF: Embrapa Cerrados, p. 337-360, 2008.
- ROCHA, Leandro Mendes. **Os indígenas da província**. O estado e os índios: Goiás 1850- 1889. Goiânia: UFG, 1998.
- RODRIGUES, Elaine Telles. **Frutos do Cerrado: A influência dos frutos do cerrado na diversificação da gastronomia**. Universidade de Brasília. Brasília, 2004. 92p.
- SCHLUTER, Regina G. **Gastronomia e Turismo**. São Paulo. Ed. Aleph, 2003.
- SIGNORELI, Izabel Cristina Alves. **Identidade e tradição culinária em Bariani Ortencio**. Goiânia, 2010. 194 p.
- SILVA, Monik Maryelle Moreira da. **Estudo do Desenvolvimento Fisiológico da Cagaita (*Eugenia dysenterica*)**. Goiânia, 2016.
- VIEIRA, Roberto Fontes. **Frutas nativas da região Centro-Oeste**. Embrapa Recursos Genéticos e Biotecnologia. Brasília, 2006. 320 p.
- GOIÁS, Agência Estadual de Turismo. **Observatório do Turismo do Estado de Goiás**. Boletim de dados de Turismo de Goiás. Goiás, 2020.

Apêndice A

Questionário aplicado aos moradores da cidade de Goiânia.

Introdução

Gastronomia de Goiás como atrativo turístico em Goiânia

Olá, meu nome é Whitney Gesilene Araújo do Carmo, sou aluna da Especialização em Gestão da Hospitalidade do Instituto Federal de Goiás.

Estou realizando esta pesquisa com o objetivo de construir dados para o meu trabalho final do curso. Trabalho este com o tema de "Gastronomia de Goiás como atrativo turístico em Goiânia", orientado pelo Professor Alcyr Viana.

Todas as respostas obtidas aqui serão utilizadas somente para análise neste trabalho.

As respostas são em anonimato.

Você aceita participar dessa pesquisa? ☐ sim ☐ não

Sessão 1

- 1) Qual sua idade? ☐ Menor de 18 anos ☐ Entre 18 a 25 ☐ Entre 26 a 30 ☐ Entre 30 a 40 ☐ Acima de 41
- 2) Você é morador de Goiânia? ☐ Sim, desde que nasci ☐ Sim, a maior de 5 anos ☐ Sim, a mais de 10 anos ☐ Não, mas moro na região metropolitana
- 3) Você conhece a história da culinária de Goiás? ☐ Nunca tive curiosidade ☐ Tenho curiosidade, mas não sei onde buscar informações ☐ Já conheço
- 4) Quando recebe visitas, encontra com facilidade locais para apresentar a culinária da região? ☐ Sim ☐ Não
- 5) Poderia citar onde costuma leva-las?
- 6) Você considera o nosso mercado central, atrativo para turistas? ☐ Sim, todos eles ☐ Mais ou menos ☐ Nenhum deles
- 7) Você acha que Goiânia tem um potencial turístico em gastronomia local? ☐ sim! ☐ Não, deixa para as cidades mais interioranas ☐ Não sei opinar
- 8) Quais dos ingredientes abaixo que você conhece? ☐ cagaita, ☐ mangaba, ☐ Murici, ☐ pera do cerrado, ☐ mutamba, ☐ banha de galinha, ☐ lobeira, ☐ cajuzinho do cerrado, ☐ cereja do cerrado, ☐ cajazinho do cerrado (tuperebá), ☐ Cará-moela, ☐ pimenta de macaco, ☐ cana-de-macaco ou do brejo, ☐ ora pro nobis, ☐ major-gomes, ☐ taioba, ☐ Araticum, ☐ mama-cadela, ☐ buriti azeite, ☐ buriti polpa, ☐ buriti doce, ☐ castanha de baru, ☐ castanha de babaçu, ☐ leite de babaçu, ☐ azeite de babaçu, ☐ Araçá, ☐ Bacupari, ☐ guabiroba (fruto), ☐ Bocaiuva, ☐ palmito amargo (guariroba), ☐ pequi
- 9) Marque abaixo os ingredientes do cerrado que você já experimentou em comidas quentes e sobremesas ☐ cagaita, ☐ mangaba, ☐ Murici, ☐ pera do cerrado, ☐ mutamba, ☐ banha de galinha, ☐ lobeira, ☐ cajuzinho do cerrado, ☐ cereja do cerrado, ☐ cajazinho do cerrado (tuperebá), ☐ Cará-moela, ☐ pimenta de macaco, ☐ cana-de-macaco ou do brejo, ☐ ora pro nobis, ☐ major-gomes, ☐ taioba, ☐ Araticum, ☐ mama-cadela, ☐ buriti azeite, ☐ buriti polpa, ☐ buriti doce, ☐

castanha de baru, () castanha de babaçu, () leite de babaçu, () azeite de babaçu, () Araçá, () Bacupari, () guabiroba (fruto), () Bocaiuva, () palmito amargo (guariroba), () pequi

10) Sente falta de produções diferenciadas com ingredientes do cerrado, seja em restaurantes, supermercados ou feiras? (Excluindo baru, pequi e guariroba) ☐ Sim ☐ Não ☐ Talvez

11) Se tivéssemos uma agenda de eventos em Goiânia que apresentassem mais da cultura culinária de Goiás, você frequentaria? ☐ Sim ☐ Não ☐ Somente se for gratuito

12) Na sua opinião a culinária goiana é diferenciada o bastante para atrair turistas? ☐ Sim ☐ Não ☐ Talvez ☐ Deveria ter mais variedades

13) De que forma o morador de Goiânia pode contribuir para o turismo da cidade?