



Caderno Virtual de Turismo
ISSN: 1677-6976
periodicocvt@gmail.com
Universidade Federal do Rio de Janeiro
Brasil

Comida, turismo e lugar de memória: olhares sobre o Produto Turístico Gastronômico Memorável do “Arquipélago de Fernando de Noronha” [1]

Maia, Ana Karina de Oliveira; Lanza-rini, Ricardo; Brussio, Josenildo Campos; Alves, Maria Lúcia Bastos

Comida, turismo e lugar de memória: olhares sobre o Produto Turístico Gastronômico Memorável do
“Arquipélago de Fernando de Noronha” [1]

Caderno Virtual de Turismo, vol. 22, núm. 3, 2022

Universidade Federal do Rio de Janeiro, Brasil

Disponível em: <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=115474121002>

DOI: <https://doi.org/10.18472/cvt.22n3.2022.2020>

Comida, turismo e lugar de memória: olhares sobre o Produto Turístico Gastronômico Memorável do “Arquipélago de Fernando de Noronha” [1]

Food, tourism and place of memory: views on The Memorable Gastronomic Tourist Product of the "Arquipélago de Fernando de Noronha"

Comida, turismo y lugar de memoria: miradas sobre el Memorable Producto Turístico Gastronómico del "Arquipélago de Fernando de Noronha"

Ana Karina de Oliveira Maia
Universidade Federal do Rio Grande do Norte, Brasil
kakaomaia@gmail.com

DOI: <https://doi.org/10.18472/cvt.22n3.2022.2020>
Redalyc: <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=115474121002>

Ricardo Lanzarini
Universidade Federal do Rio Grande do Norte, Brasil
ricardo.lanzarini@ufrn.br

Josenildo Campos Brussio
Universidade Federal do Rio Grande do Norte, Brasil
josenildobrussio@gmail.com

Maria Lúcia Bastos Alves
Universidade Federal do Rio Grande do Norte, Brasil
mluciabastos29@yahoo.com.br

Recepción: 15 Junio 2022
Aprobación: 04 Noviembre 2022

RESUMO:

Tomando a gastronomia típica em associação ao turismo praticado no Arquipélago de Fernando de Noronha/PE, vista sob a ótica das memórias produzidas em seu constructo socioterritorial de representatividade pernambucana, esta pesquisa possuiu abordagem qualitativa, caráter descritivo e exploratório, com uso da netnografia na avaliação do site *TripAdvisor*, com observação de cinco cardápios de restaurantes do arquipélago, conceituados como excelentes, a fim de analisar o conteúdo e verificar se dentro deles havia memória pernambucana, tendo em vista as impressões que podem ser causadas por esta comida de identidade nas lembranças dos viajantes, tencionando ao regresso ou estimulando visitação de outras pessoas, por meio de uma rememoração positiva, onde comida de identidade local e turismo podem manter um diálogo mais abrangente e proveitoso à vista de um produto turístico gastronômico memorável. Nesse sentido, se encontrou uma memória pernambucana sem muita expressão e presença de um toque de nordestinidade e apontando para um espaço de oportunidades que poderá fortalecer o lugar, o povo e a sua cultura por meio dos seus produtos turísticos gastronômicos memoráveis.

PALAVRAS-CHAVE: Lugar de memória, Produto Turístico Gastronômico, Fernando de Noronha/PE.

ABSTRACT:

Considering the typical gastronomy in association with tourism practiced in the Arquipélago de Fernando de Noronha/PE, seen from the perspective of the memories produced in its socio-territorial construct of Pernambuco representation, this research has a qualitative approach, descriptive and exploratory character, using netnography in the evaluation from the TripAdvisor website, with observation of five menus from restaurants in the archipelago, considered to be excellent, in order to analyze the content and verify if there was a memory from Pernambuco inside them, in view of the impressions that this identity food can cause in the memories of the travelers, intending to return or encouraging visits from other people, through a positive remembrance, where food with a local identity and tourism can maintain a more comprehensive and profitable dialogue in view of a memorable gastronomic tourist product. In this sense, a memory from Pernambuco was found without much expression and presence of a touch of northeastern and pointing to a space of opportunities that could strengthen the place, the people and its culture through its memorable gastronomic tourist products.

KEYWORDS: Memory place, Gastronomic Tourist Product, Fernando de Noronha/PE.

RESUMEN:

Considerando la gastronomía típica en asociación con el turismo practicado en el Arquipélago de Fernando de Noronha/PE, visto desde la perspectiva de las memorias producidas en su construcción socioterritorial de representación pernambucana, esta investigación tiene un abordaje cualitativo, de carácter descriptivo y exploratorio, utilizando netnografía en la evaluación del sitio web TripAdvisor, con observación de cinco menús de restaurantes del archipiélago, considerados excelentes, para analizar el contenido y verificar si en ellos había algún recuerdo de Pernambuco, en vista de las impresiones que esta la comida de identidad puede causar en la memoria de los viajeros, con la intención de regresar o incentivar la visita de otras personas, a través de una recordación positiva, donde la comida con identidad local y el turismo puedan mantener un diálogo más amplio y provechoso en vista de un producto turístico gastronómico memorable. En ese sentido, se encontró una memoria de Pernambuco sin mucha expresión y presencia de un toque nordestino y apuntando a un espacio de oportunidades que podría fortalecer el lugar, la gente y su cultura a través de sus memorables productos turísticos gastronómicos.

PALABRAS CLAVE: Lugar de memoria, Producto Turístico Gastronómico, Fernando de Noronha/PE.

1. INTRODUÇÃO

As discussões que versam acerca das memórias e suas relações transitam por inúmeras vertentes do conhecimento. No presente artigo, aborda-se a memória sob a ótica do fato socioterritorial gastronômico que a envolve e a torna significativa, valorável e digna de lembranças afetivas dentro da atividade turística praticada em espaços em que há interesse de visitação.

Ressalta-se, portanto, que por meio do seu potencial fortalecedor de destinos, a comida detentora de raízes culturais locais, ofertada ao viajante, neste trabalho denominada de produto turístico gastronômico memorável, poderá vir a se apresentar como uma importante ferramenta no desenvolvimento de localidades, podendo alavancar a economia, fortalecer e até criar destinos consagrados.

Deste modo, de acordo com Gândara (2009), a gastronomia regional apresenta-se como um produto diferenciado e com um papel relevante no cenário turístico, tendo em vista a vontade que os turistas têm de conhecer de perto a cultura gastronômica dos lugares.

Dentre os muitos benefícios decorrentes desse diálogo proveitoso, salienta-se a valorização da cultura gastronômica do povo local, inserida em um contexto de utilização dado a partir de um turismo cultural. É nesse entendimento que se indica a rememoração da experiência turística/gastronômica, como sendo uma robusta enaltecadora de destinações.

Desta assertiva, aponta-se, especificamente, as memórias afetivas provocadas por essa gastronomia alicerçada como produto turístico gastronômico (aqui percebida como memórias gustativas), como sendo capaz de desenvolver localidades, por meio dessas impressões guardadas na mente do viajante.

Seguindo nesta linha de compreensão, atenta-se para o fato de que a gastronomia identitária de uso turístico pode vir a espelhar sobremaneira o cotidiano de destinos que a abriga nos “menus” presentes em locais onde o turismo se estabelece.

Conduzindo-se nesta mesma visão acerca da comida, Beber e Gastal (2020) discorrem que, no que concerne às relações cotidianas, o que se apresenta como mais representativo destas é a comida e nada mais se compara a esta quando nos referimos ao significado do dia a dia dos lugares e das pessoas.

Nesse sentido, depreende-se o quanto a gastronomia típica dos lugares tem a aptidão de replicar suas memórias gustativas, rememorando seus destinos ao mundo, tendo em vista que a mesma tem a propriedade de se tornar identificantes de sua sociedade e de seu território.

Neste espaço conjugado de atribuições e funções socioculturais onde são produzidas suas ligações rotineiras, que fazem de sua comida singular, rememorando, não apenas a comida, mas elementos como as belezas naturais, artificiais e culturais desses destinos, sugere-se que esses elementos, sentidos em associação, causam uma experiencição mais abrangente por meio de uma sensorialidade integrativa (gastronomia +

socioterritorialidade); instante em que é pertinente se observar que: se uma sensação for incorporada à outra, pode tornar o todo mais prazeroso.

Deste modo, uma experiência inesquecível e completa tende a estimular o turismo e o desenvolvimento local por meio da satisfação do turista e sua consequente rememoração positiva do local visitado dada no seu retorno para casa, podendo gerar interesse nas outras pessoas que ouviram essa rememoração, além da própria vontade desse turista em retornar.

Por outro ângulo de observação, pondera-se que nem toda comida ofertada na atividade turística tem esse condão representativo, pois nem todo alimento encontrado nos destinos é depositário de identidade regional, já que muitos pratos ofertados vêm de uma gastronomia brasileira proveniente de outros estados ou até mesmo de uma gastronomia internacional relativa a outros países e que são difundidas em meio exógeno por um movimento de mundialização cultural (Ortiz, 2007), massificando a comida de identidade, quando traz para destinos diversos outras comidas e modos de fazer típicos que não lhes eram conhecidos e nem inseridos em seu cotidiano alimentar.

Neste entendimento, vislumbra-se que o produto turístico gastronômico pode não conter significados dos seus lugares de origem, se mostrando como incaracterístico, ou então, estar arraigado de simbologias detentoras de identidade cultural e, nesse sentido, memoráveis e de suporte identificante, espelhando o sabor característico local.

Desta feita, compreende-se que, se um visitante vai até a Bahia e come um bolinho de bacalhau e não o famoso bolinho de feijão fradinho, largamente difundido e denominado de acarajé, perderá de conhecer em mais profundidade a Bahia, pois a comida com identidade possui relevante papel na cultura local e regional e, por meio dela, se consegue refletir acerca dos processos sociais das comunidades e do próprio turismo em si, tendo em conta o que vem sendo ofertado para os viajantes.

À vista disso, este trabalho se centraliza nas memórias gustativas que permeiam as percepções e os sentimentos do viajante, atentando-se para o fato de que comida, lugar e memória se convergem e se entremeiam, causando emoções. Nesta mesma esteira do pensamento, Stefanutti et al. (2018) relatam que comidas e memórias agregam -se, misturam-se, revelando-se como memórias gustativas.

Neste contexto, delimita-se o Arquipélago de Fernando de Noronha como campo de estudo por ser um destino turístico nordestino de interesse nacional e internacional, a fim de compreender a impressão causada pela comida do arquipélago nos que ali estiveram na condição de turistas, a partir da análise do que está sendo ofertado nos menus de seus restaurantes, como rememoração de seu passado, manutenção de sua identidade no seu presente e empoderamento cultural por meio de uma expectativa de futuro frente à valorização de seus hábitos e gostos alimentares. Deste modo, aponta-se a capacidade da memória de criar rememoração e produzir saudade ou curiosidade nas pessoas.

Na atividade turística, essa saudade se apresenta como vontade de uma pretensa viagem de retorno à Noronha e essa curiosidade é apresentada pelo desejo de alguém, que ainda não conhece, querer ir conhecer, tendo em vista ouvir o discurso (rememoração afetiva) do que já foi até Noronha e se encantou com o lugar, com o povo e com sua comida.

Sendo observadas sob o viés da valorização da terra e do povo, essas lembranças produzidas pelas sensações que a gastronomia é capaz de causar ao visitante desse espaço foram analisadas a partir da oferta de pratos encontradas nos cardápios de cinco restaurantes locais catalogados como de excelência no *TripAdvisor*.

2. MAR, SOL E PITADAS DE SAL, TEMPERO DE NORONHA – O ARQUIPÉLAGO, SEU TURISMO E GASTRONOMIA

2.1. O arquipélago e sua comida

Da sua origem etimológica, o vocábulo “arquipélago” vem da significação em italiano de Mar Egeu (*arcipelago*), que quer dizer “mar chefe”. Para a ciência, um arquipélago é um conjunto de ilhas ou ilhéus que se encontram próximas umas das outras, podendo vir de origem vulcânica, coralíneas ou continentais.

Fernando de Noronha, de formação vulcânica, é um arquipélago que se encontra localizado no Atlântico Sul Equatorial. O Arquipélago possui uma área terrestre com 26km² em 17 ilhas secundárias. A ilha principal possui 17,6km² de área e é separada em duas faces (Silva-Júnior, 2010), a 360 km de Natal (RN), 545 km do Recife (PE) e 2.600 km do continente africano. A ilha principal, a única que é habitada e sujeita à visitação e nela estão concentradas todas as atividades socioeconômicas do arquipélago de Fernando de Noronha.

Descoberto em 1503 por uma expedição financiada pelo português de nome Fernão de Lorona, o arquipélago recebeu a denominação de Fernando de Noronha em homenagem a ele. Por ser geograficamente, naturalmente isolado, o arquipélago foi presídio por 201 anos. A desativação da prisão se deu quando o Brasil entrou na segunda guerra mundial, tendo em vista que a ilha serviu de base na defesa nacional. O Arquipélago de Fernando de Noronha, foi declarado Parque Nacional, em 1988 e, em 2001, teve o reconhecimento pela Unesco como Patrimônio Natural Mundial (Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional, 2022).

A gastronomia do local que é estabelecida nesse terreno fértil em turismo e vem para dialogar nesse espaço territorial e simbólico que é Fernando de Noronha é definida da seguinte forma de acordo com o próprio site oficial da Ilha, o www.noronha.pe.gov.br o turista encontrará em Noronha, não só praias e passeios, mas, restaurantes com uma culinária que vai da regional mais simples até pratos mais requintados, com destaque nos frutos do mar (Pernambuco, 2022).

Outro site, aponta que: têm-se frutos do mar como lagosta, polvo e até tubarão; e também ressalta a utilização de frutas tropicais na composição dos seus “menus”, essa mistura forma, assim uma deliciosa culinária local, regada a drinks refrescantes e servidos em meio a paisagens exuberantes (Viagem & Gastronomia, 2021).

Observa-se, também, que os peixes servidos na Ilha são o carro chefe dos estabelecimentos de alimentação e o peixe enrolado na folha de bananeira seria uma pedida acertada para experimentar em Noronha, por ser tradicional do local. Relata-se, ainda, que os hotéis e pousadas quase sempre têm uma gastronomia de qualidade e também abrem suas portas para os que não estão hospedados em seus estabelecimentos (Viagem & Gastronomia, 2021).

A Vila dos Remédios é o polo gastronômico da Ilha, neste lugar central, os visitantes poderão encontrar buffet a quilo para o almoço, além de restaurantes que dispensam reserva para o jantar e ainda há no local lanchonetes e “comidinhas”. (Viaje na viagem, 2022).

O site ainda aponta que: “sair para jantar em Noronha é menos prazeroso do que deveria, porque o jantar é aquele momento em que, depois de um dia sem pensar no assunto, você é lembrado do custo de Noronha”. (Viaje na viagem, 2022, não paginado). “A pousada, bem ou mal, já está paga, foi para conta. As taxas também. Os passeios - bem, os passeios são caros, mas revelam um lugar lindo” (Viaje na viagem, 2022, não paginado). Deste fragmento textual, apreende-se que comer na Ilha não é “barato” – embora seja compatível com o turista captado.

Desta parte da escrita, observa-se a desvalorização simbólica da comida do lugar, quando retrata que os passeios são caros, mas trazem uma visão de um lugar lindo, o que não é ressaltado na gastronomia do lugar, onde fica subentendido, que apesar de cara, não traz sensações e nem retrata a alma do lugar. Ademais, o site em referência alude para a frustração que pode ser causada nos visitantes relativas ao custo-benefício do que

é servido em Noronha: “e daí muita gente se decepciona com a comida. Não por ser malfeita – mas, por não ser do outro mundo, como alguns preços podem sugerir” (Viaje na viagem, 2022, não paginado).

A partir da leitura de outro fragmento textual do site supracitado, atenta-se que é mencionada a gastronomia de identidade. Deste modo, verifica-se a referência à uma comida nordestina nova [...] “aproveite para explorar a cozinha neo-nordestina, não peça pratos que você esteja acostumado a comer onde mora. Escolha o que se faz melhor em Noronha: pratos que incorporam ingredientes regionais nordestinos - de cuscuz a rapadura — em receitas autorais. Todo restaurante mais bacaninha tem pratos assim” (Viaje na viagem, 2022, não paginado).

Sendo assim, o termo neo-nordestina ao qual o site fez referência, vem do neo-regionalismo, que é, de acordo com Brandão (2008) um movimento cultural que se deu dentro da cultura gastronômica e que teve seu nascedouro no estado de Pernambuco.

Dos prescritos da autora supracitada: aconteceu com frequência uma mistura de proteínas advindas dos frutos do mar, das carnes e das aves com molhos feitos a partir de frutas da estação, que formou um sabor agridoce típico deste movimento que começou neste estado e que foi denominado de neo-regionalismo (Brandão, 2008).

Em outro momento, faz-se alusão à uma gastronomia, que apesar de ser nordestina é exógena à pernambucana: “Procurando uma refeição praiana como se estivesse na Bahia? Dirija-se à BR, nas imediações da Vila do Boldró. Ali, fica o restaurante mais tradicional — em todos os sentidos — de Noronha: o Tricolor. Aqui, atenta-se para a presença de gastronomias típicas de outras localidades na oferta gastronômica” (Viaje na viagem, 2022, não paginado).

O site UOL Viagens (2022, não paginado) aponta o peixe na folha de bananeira como o prato mais regional da Ilha: “[...] Lagosta, polvo, macaxeira, frutas tropicais e até tubarões entram no cardápio, mas o prato principal de Noronha é o peixe enrolado na folha de bananeira”.

Portanto, foi nesse constructo social que foram criadas, recriadas e está em formação a gastronomia de Fernando de Noronha, tendo em vista ser esse produto cultural de um povo e, por ser cultura, essa se estabelece inserida em um cenário de eterna construção.

3. A MEMÓRIA GUSTATIVA DE PERNAMBUCO

No intuito de seguir descortinando em direção ao âmago da memória gastronômica de Fernando de Noronha, recorre-se à sua representatividade territorial pernambucana, considerando também as apropriações simbólicas, necessárias dentro de um turismo cultural. Desta forma, é imprescindível que Noronha, guardadas suas peculiaridades geográficas e até disputas pelo seu território, questões não discutidas no presente trabalho, tenha memória correspondente a Pernambuco, estado ao qual tem vínculo legal.

Deste modo, corroborando com essa ligação entre comida, sociedade e território, Alarcón, Estrella-Irizabal e Vernaza-Jarrín (2019), observam ser a comida tradicional intrinsecamente relacionada ao passado das pessoas, suas recordações, à memória gustativa, aromas e cores da infância, como também à identidade do seu território. Nesse sentido, a gastronomia que se busca pesquisar é a identitária, reflexo e espelhamento do povo pernambucano. Desta feita, observa-se que a gastronomia pernambucana foi formada por uma mistura temperada pela miscigenação cultural de povos como os portugueses, indígenas e os escravizados que foram responsáveis pelo nascedouro sociocultural de Pernambuco cuja comida local é considerada uma das mais criativas do Brasil (Silva, 2021).

Foi da mistura que aconteceu entre casas grandes e senzalas, onde eram utilizados insumos como a farinha, a manteiga, a mandioca e o melaço de cana, que nasceu essa gastronomia. Todas as preparações eram feitas nestes ambientes, onde ocorriam as transformações e adaptações das receitas originais europeias, com a utilização de ingredientes que tinham no Brasil. A partir dessas transformações, a culinária pernambucana foi ganhando forma e sabor (Silva, 2021).

Deste modo, a mistura dos gostos é o que fez estruturar uma gastronomia por vezes exótica, como é o caso de preparações como a buchada de bode, o sarapatel, a dobradinha, o arrumadinho, o chamberil e o cuscuz nordestino que, para o paladar de alguns, pode causar um estranhamento ou mesmo um encantamento em conformidade com os gostos e desgostos que se possa sentir dessa degustação (memórias) (Silva, 2021).

Relata-se, também, que foi essa mescla de culturas que deu origem a pratos típicos pernambucanos que hoje são reconhecidos legalmente como patrimônio imaterial do estado, como os famosos bolos de rolo, bolo Souza leão e a conhecida cartola, que foram assim reconhecidos por lei estadual (Silva, 2021).

A Lei nº 13.751, de 24 de abril de 2009 considera a sobremesa cartola como patrimônio cultural imaterial do estado de Pernambuco, a Lei nº 13.428, de 16 de abril de 2008, considera o Bolo Souza leão Patrimônio de Pernambuco e a Lei nº 13.436 de abril, de 2008, tornou o bolo de rolo patrimônio do estado (Gaspar, 2013).

De acordo com Fernandes (2001), o bolo de rolo é tão conhecido e famoso quanto o Bolo Souza Leão, tendo, porém, uma forma de preparo mais trabalhosa. Se assemelha à preparação portuguesa denominada “bibinca” e à “dobostorte” austríaca. Formado por finíssimas camadas de massa, que são intercaladas com um recheio de goiabada a partir desse delicioso doce feito em Pernambuco.



FIGURA 1
Bolo de rolo.
Cyber Cook, 2022

O bolo conhecido por Souza Leão, em conformidade com Shinohara, Martins, Oliveira, Padilha e Pinto (2013), foi preservado por meio de receita, segredo das mulheres de uma família que passou de uma geração à outra, que denominaram o doce com os seus sobrenomes, Souza Leão. Essa iguaria tradicional e lendária de Pernambuco veio dos velhos engenhos de açúcar, sendo formado a partir dos insumos que se encontravam na terra e substituíram ingredientes da receita originais da Europa. Entre os seus ingredientes estão o leite de coco, a macaxeira e muitas gemas e calda quente de açúcar (típicas da doçaria portuguesa).



FIGURA 2
Bolo Souza Leão
Folha de Pernambuco, 2022

Do engenho veio a cartola, produzida com banana-prata madura cortada ao meio e frita, coberta por uma camada generosa de queijo manteiga, mais açúcar e canela por cima. A famosa cartola é esse prato que “sertanejo nenhum recusa”, desde a origem nas cozinhas de engenho. Aliás, não se sabe ao certo quando e por quem a primeira receita foi executada (Silva, 2021).



FIGURA 3
Cartola
Portal do G1, 2022

O Alto da Sé de Olinda concedeu por meio de legislação municipal o título de patrimônio imaterial de Olinda para a sua tapioca. A receita de Olinda foi criada pelos índios que habitavam esta região. Posteriormente, a tapioca se difundiu e tornou-se popular por todo o Nordeste e, hoje chega à mesa de muitos brasileiros de outras regiões. A tapioca é uma espécie de beju feito com goma de mandioca umedecida e temperada com uma pitada de sal, podendo ter recheio ou não (Silva, 2021).

Para além disso, Leal e Trigueiro (2006) apontam em pesquisa, que inventariou o sabor do nordeste brasileiro pelo olhar da atividade turística, a carne de bode e a de charque como iguarias de forte representatividade pernambucana. Nesse cerne, de acordo com prescritos dos autores: os pratos de ostentam maior popularidade em Pernambuco são a carne de bode com 48, 2% e vindo em segundo lugar a carne de charque, acompanhada de macaxeira com 18,3%.

Diante dessas questões e sem a pretensão de elencar toda a gastronomia de identidade de Pernambuco, por reconhecer ser este detentor identidade cultural forte e de uma infinidade de gastronomia que o poderia representar, fizemos nossa análise dos cardápios dos restaurantes de Fernando de Noronha, considerando as quatro preparações que são reconhecidas por Lei (bolo de rolo, bolo Souza Leão, cartola, tapioca), além da carne de bode e da carne de charque, fortemente difundidas como pernambucanas e apontadas como tais, na pesquisa supra referida.

4. DESENHO METODOLÓGICO

O presente estudo possuiu abordagem qualitativa, na medida em que se debruçou sobre aspectos subjetivos através da perspectiva de um pequeno número de sujeitos, possuindo caráter descritivo e exploratório. A fundamentação teórica, por sua vez, foi alicerçada por meio da realização da pesquisa bibliográfica, com ênfase na utilização de artigos científicos, dissertações, teses, como aporte em bases científicas e, sites de turismo e gastronomia, levando-se em conta que esses últimos, instrumentos da mídia, trazem uma percepção (memória) dos turistas sobre a culinária local, o que coopera com a teorização, por adotarem uma abordagem de réplica e publicização de memória, como propaganda turística/gastronômica de identidade do lugar.

Desta forma, optou-se, ainda, por realizar a netnografia, por ela ser "[...] uma forma especializada de etnografia e utiliza comunicações mediadas por computador como fonte de dados para chegar à compreensão e à representação etnográfica de um fenômeno [...]" (Kozinets, 2014, não paginado).

Em netnografia existe a possibilidade de minimizar as distâncias entre espaço e tempo, devido à própria dinâmica da internet, em que grupamentos estão dispostos em rede. Tais grupamentos podem funcionar somente no espaço online, como também "podem coexistir fora dele, no espaço offline. O que é interessante perceber na apropriação dos pressupostos da etnografia é o caráter investigativo e de observação da realidade do outro que continua presente na netnografia" (Kozinets, 2014, não paginado).

Ao longo da escrita e apresentação dos resultados, os nomes dos restaurantes não foram sinalizados, sendo nomeados a partir de numeração: Restaurante I, II, III, IV e V. A coleta de dados, por sua vez, foi realizada através de contato e solicitação dos cardápios aos restaurantes, bem como foram feitas consultas nos sites dos mesmos. Ademais, é pertinente destacar que a escolha dos cinco restaurantes atendeu ao critério de classificação no site TripAdvisor como categoria "excelente", sendo os 5 melhores classificados quando da realização da pesquisa em março de 2022.

É pertinente destacar que o método tem complexidade elevada e requer tempo para a sua realização, contudo, a par desta realidade, o método possibilita elevado nível de efetividade e qualidade ao pesquisador que analisa e à ciência com ênfase na pesquisa qualitativa ao admitir a construção de induções e análise dos resultados do estudo (Bardin, 2010; Urquiza & Marques, 2016).

Outrossim, o uso da análise de conteúdo "[...] tem uma complexidade que exige do pesquisador um aprofundamento ou uma imersão tanto no corpus a ser estudado quanto no referencial teórico, visto que lhe servirá de base para as interpretações e para as inferências" (Urquiza & Marques, 2016, p. 143).

5. A PERNAMBUCANIDADE DAS PANELAS DE FERNANDO DE NORONHA

Respalando-se na legitimidade identitária que as gastronomias protegidas por lei ou patrimonializadas ostentam quando são reconhecidas oficialmente, é que foram escolhidas quatro preparações gastronômicas que sob a forma da lei são patrimônio cultural de Pernambuco, quais sejam: o bolo de rolo, o bolo Souza Leão, a cartola e a tapioca. E, reconhecendo serem largamente difundidas como comida de pernambucano, é que figuram também da análise do conteúdo dos cardápios, a carne de bode e a carne de charque.

Sendo assim, gira em torno deste universo as observações relativas ao que vem sendo oferecido aos turistas como um produto turístico gastronômico memorável, produtor de memórias gustativas, que possam potencializar o local, o povo e a cultura de Fernando de Noronha. Nesse intento, foram selecionados restaurantes avaliados pelos turistas, dentro do site *TripAdvisor*, como excelentes. Os resultados encontrados foram:

Restaurante I:

O restaurante em referência é apresentado no site TripAdvisor como sendo de comida brasileira, que está há 12 anos em atividade, sendo referência na gastronomia de Fernando de Noronha e na do Brasil.

Além disso, o restaurante oferece o melhor da cozinha contemporânea brasileira, com a presença de frutos do mar e pratos regionais do Nordeste em seu cardápio. Da análise do conteúdo do seu “menu”, são pertinentes as seguintes considerações: no que diz respeito à primeira categoria, a das entradas, há, de fato, uma presença maciça de frutos do mar, ressaltando-se que, das nove entradas oferecidas, sete continham frutos do mar na composição das preparações.

No que concerne aos pratos principais, dos dezenove pratos, quinze eram de frutos do mar. Entre entradas e pratos principais são ofertados peixes, camarões, polvo, mexilhões e lulas.

Relata-se, também, embora tímida, que nas entradas e pratos principais há presença da carne de sol e do queijo de coalho, que mesmo não sendo consideradas de criação de Pernambuco ou Noronha, é uma iguaria que tem seu nascedouro na região nordeste (comida típica nordestina), ademais por ser Noronha próximo ao estado do Rio Grande do Norte, muito dos insumos consumidos na ilha vêm de lá. Daí encontrar a presença de queijos de coalho e carne de sol, muito famosos da cidade de Caicó/RN, região Seridó deste estado.

Observa-se, ainda, uma considerável influência internacional nas receitas e nas técnicas de feitura dos pratos, tanto nas entradas como nos pratos principais. Outra observação interessante é a inclusão de um prato tipicamente nordestino: o baião de dois, a utilização de frutas, conforme o movimento neoregionalista e a presença do prato da boa lembrança no cardápio.

Na categoria sobremesa, entre as cinco preparações incluídas no cardápio, apenas uma era tipicamente pernambucana: a cartola. Havia uma que era de identidade nordestina: a cocada. Tímida presença de frutas da região, apenas da Jaca, que foi trazida da Índia pelos colonizadores portugueses. É importante perceber que a doçaria pernambucana é amplamente influenciada por técnicas, insumos e receitas vindas de Portugal.

Restaurante II:

Possui cardápio baseado na culinária artesanal brasileira e internacional. Dão prioridade a ingredientes frescos e orgânicos cultivados em sistema de Agrofloresta Sintrópica (organização, integração, equilíbrio e preservação de energia no ambiente). Este é um dos mais bem avaliados no *TripAdvisor*.

Da análise do conteúdo da categoria entrada, das oito preparações, seis eram de frutos do mar, entre peixes, camarão, polvo e caranguejo (muito associado ao litoral nordestino). Outro elemento que figurou com nordestinidade foi um bolinho de macaxeira[3].

Observa-se a presença da neonordestinidade, com a mistura de frutas na composição de algumas dessas preparações. Atenta-se para a entrada denominada de “ceviche nordestino” (fusão de técnicas e insumos entre Peru e Nordeste), estabelecendo aqui um elo gastronômico que se conhece por cozinha fusion, que é conceituada por Zaneti (2012) como sendo a fusão de elementos regionais com técnicas internacionais, como também, preparar releituras de pratos tradicionais com a inclusão de insumos das localidades e mundiais. Da conceituação deduz-se, que a comida de fusão ou fusion, é uma mescla de técnicas e insumos com uso da adaptação e da criatividade.

Existe uma forte representatividade de preparações internacionais, como é o caso do carpaccio (italiano), tartare (alemão/francês) e falafel (Oriente médio), utilizando técnicas e insumos nordestinos.

Na categoria prato principal, entre as vinte e nove preparações ofertadas, dezoito são de frutos do mar, inclusive um prato com lagosta. Na categoria sobremesa, não foi encontrada nada que remetesse à memória identitária, mesmo tendo o estado muitas iguarias doces reconhecidas legalmente como patrimônio cultural do estado.

Restaurante III:

É considerado de gastronomia brasileira, frutos do mar, contemporânea, fusion. Na categoria entrada, das cinco preparações analisadas, duas eram de frutos do mar (camarão e peixe). De preparação nordestina, havia uma macaxeira frita e as outras eram internacionais e *fusions*.

Na categoria prato principal, dos cinco pratos, quatro eram com frutos do mar. O leite de coco e o azeite de dendê, insumos associados à gastronomia nordestinas, estavam presentes. A cozinha de fato é fusion na maioria dos pratos. As sobremesas são mundializadas e *fusions*. Das cinco, uma é uruguaia, outra é italiana e outra é francesa. Porém, nenhuma de identidade do lugar.

Restaurante IV:

É um restaurante do tipo regional contemporâneo, que segundo texto extraído do cardápio, suas preparações enaltecem o amor do chef pela ilha e traz a cozinha afetiva herdada da matriarca da família.

Na categoria entrada, das nove preparações, sete são com frutos do mar, dialoga entre receitas e técnicas nacionais e internacionais. Foi observada uma entrada de bolinho que usa carne seca (carne de charque), tipicamente pernambucana. Encontramos também elementos da neonordestinidade e muita fusão de elementos na cozinha.

Dos trinta e seis pratos principais observados no cardápio, vinte e três pratos são com frutos do mar. Há presença de elementos muito usados na culinária nordestina, como manteiga de garrafa, queijo de coalho, queijo de manteiga, coco, jerimum e carne de sol. Da categoria sobremesa, apenas a cartola se apresenta como representativa da socioterritorialidade de Fernando de Noronha.

Restaurante V:

De acordo com a sua apresentação retirada de texto do cardápio, este é um restaurante de mistura culinária contemporânea e mediterrânea, com toques nordestinos. Entre as quinze preparações que compõem as entradas, nove são produzidas a partir de frutos do mar. Observa-se a presença de dadinhos de tapioca e queijo de coalho na composição dessas entradas.

Dos dezesseis pratos principais, oito possuem frutos do mar. Do cardápio, consta o famoso peixe envolvido na folha de bananeira, que é apontado como o mais tradicional da Ilha. Das preparações, se observa a influência da cozinha neonordestina. Ressalta-se a presença do leite de coco e da banana da terra ou banana cumprida, presente na mesa dos nordestinos. Os outros pratos do cardápio são de outros estados ou países com predominância dos italianos - risoto e massas, que se misturam a elementos regionais.

Na categoria sobremesa, foi encontrada, mais uma vez, a famosa cartola pernambucana. Neste cardápio foi ressaltado o fato de a sobremesa ser típica de Pernambuco. A sobremesa vem acompanhada de sorvete caseiro artesanal de tapioca com coco, que também é oferecido só, reforçando essa identidade pernambucana. A outra sobremesa oferecida no cardápio era um brigadeiro (sobremesa tipicamente brasileira).

Deste modo, da percepção da oferta do produto turístico gastronômico, vista sob o enfoque do conteúdo dos cardápios supra e, tendo como parâmetro norteador as seis preparações escolhidas, observou-se, que: há uma excessiva porcentagem de oferta de frutos do mar na ilha, o que é salutar, tendo em vista que sol, mar e praia combinam com essa categoria de pratos. Porém, causou um desequilíbrio no quantitativo da oferta de outros elementos que trariam em percepção a identidade pernambucana, ofertadas e expostas em seus cardápios.

Existe uma utilização frequente do neoregionalismo e de cozinha fusion nos cardápios analisados, o que impacta positivamente, pois permite a utilização da criatividade, agregando valor e sabor à comida de Noronha. Porém, é de se lamentar que na fusão de técnicas, temperos e insumos, não se verificou muito a pernambucanidade nas panelas.

O peixe na folha de bananeira, bem característico de Noronha, foi encontrado apenas no 5º cardápio, o que demonstra um certo esquecimento na memória gustativa da Ilha. Das seis preparações escolhidas, a carne de bode, o bolo de rolo e o Bolo Souza Leão nem foram lembrados nos “menus”.

A carne de charque foi contemplada apenas no cardápio do restaurante IV. E, apesar de dois restaurantes sequer trazer alguma sobremesa regional, por ter optado por sobremesas internacionais, o ponto forte foi a sobremesa cartola, que foi posta no cardápio de três dos cinco restaurantes pesquisados.

Encontrou-se a utilização de vários insumos nordestinos na composição dos pratos, como o coco, o jerimum, o queijo de manteiga, o queijo de coalho, a carne de sol, a manteiga de garrafa, o azeite de dendê, a macaxeira, a banana da terra (banana comprida), o leite de coco, a cocada trazida como sobremesa e a tapioca não foi encontrada.

Contudo, duas preparações que remetem sua memória estavam presentes: o dadinho de tapioca e o sorvete de tapioca. Deste modo, os cardápios não trazem uma expressividade gastronômica de Pernambuco, mas mesclam técnicas, pratos e insumos nordestinos.

6. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Da compreensão, a partir da oferta turística gastronômica de Noronha, de onde se observou se a memória gustativa do visitante deste local estava sendo memorável, no sentido de potencializar e valorizar o território, o povo e a cultura local, visitou-se as lembranças do lugar por meio de análise de conteúdo de cinco cardápios conceituados como excelentes no *TripAdvisor*, observando se estes preservavam a memória identitária da Ilha, com a inclusão de seis pratos tipicamente pernambucanos nestes “menus”: bolo de rolo, bolo Souza Leão, cartola, tapioca, carne de bode e carne de charque.

O cenário gastronômico foi apontado como caprichado em termos de sofisticação em elaboração dos pratos e em estabelecimentos agradáveis com serviços impecáveis, encontrou-se muito sabor incaracterístico do lugar e pouca comida de identidade. Aqui, na presente pesquisa, não se questionou a qualidade da comida ou o sabor, mas se nesta havia espelhamento da socioterritorialidade pernambucana no produto turístico gastronômico que vem sendo ofertado ao turista na ilha.

Deste modo, o lugar não se revelou depositário da identidade pernambucana, tendo em vista o encontro de um multiculturalismo gastronômico presente no território. Relata-se que a mundialização da cultura está fortemente representada na culinária noronhense e nas técnicas de preparo utilizadas ali, como exemplo, a comida francesa e a italiana, significativamente oferecidas nos cardápios da Ilha.

Como resistência memorial do lugar, ressaltamos a cozinha fusion e, principalmente, a cozinha neonordestina, que imprime o sabor do Nordeste, mas não especificamente o sabor de Pernambuco, que encontrou lugar apenas na cartola, por sua lembrança na inclusão representativa desta na categoria sobremesa.

Por fim, encontrou-se uma Noronha portadora de pouca expressividade da memória da gastronomia pernambucana. Ressaltando-se, que, embora essa comida seja bem-avaliada pelos turistas, já que é extremamente trabalhada com criatividade, baseadas no neoregionalismo e na fusão de sabores, ela se mostra sem sabor local e incaracterística, mesmo considerando que há toques de nordestinidade nesta cena gastronômica que tem espaço de oportunidade real e simbólico para causar uma experiência mais memorável nos que ali visitam.

REFERÊNCIAS

- Alarcón, M. E., Estrella-Irizabal, A. L., & Vernaza-Jarrín, D. C. (2019) Gastronomía y cultura el barrio de San Marcos: un espacio de contrastes. *Revista Killkana Sociales*, 3(3), 1-8. Acesso em 03 out. de 2022, Recuperado de https://killkana.ucacue.edu.ec/index.php/killkana_social/article/view/439/684
- Bardin, L. (2010) *Análise de conteúdo*. (4) Lisboa: Edições70.
- Beber, A. M. C., & Gastal, S. (2020) Turismo, cotidianos e comida. *Pasos: Revista de Turismo y Patrimonio Cultural*. 18(2), 207-217. abr./jun. Acesso em 14 mar. 2022, Recuperado de <https://ojsull.webs.ull.es/index.php/Revista/article/download/1130/1509/10731>
- Brandão, H. A. (2008) *O fenômeno gastronômico neo-regional pernambucano: experiências estéticas, ação política e sociedade*. 2008. Dissertação (Mestrado). Programa de Pós-Graduação em Administração, Universidade Federal de Pernambuco, Recife. Acesso em 14 mar. 2022, Recuperado de <https://repositorio.ufpe.br/handle/123456789/658>
- Fernandes, C. (2001) *Viagem gastronômica através do Brasil*. São Paulo: Editora Senac São Paulo.
- Gândara, J. M.G. (2009) Reflexões sobre o turismo gastronômico na perspectiva da sociedade dos sonhos. In: Panosso-Netto, A. & Ansarah, M. R. (2009) *Segmentações em Turismo*. São Paulo: Manole.
- Gaspar, L. (2013) Doçaria no Nordeste brasileiro. *Pesquisa Escolar*. Recife: Fundação Joaquim Nabuco. Acesso em 15 mar. 2022, Recuperado de <https://pesquisaescolar.fundaj.gov.br/pt-br/artigo/docaria-no-nordeste-brasileiro/>
- Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (2022) *Arquipélago de Fernando de Noronha - Pernambuco (PE)*. Acesso em 31 out. 2022, Recuperado de <http://portal.iphan.gov.br/pagina/detalhes/1662/#:~:text=O%20Arquip%C3%A9lago%20de%20Fernando%20de,Unesco%20como%20Patrim%C3%B4nio%20Natural%20Mundial>
- Kozinets, R. V. (2014) *Netnografia: Realizando pesquisa etnográfica online*. Porto Alegre: Penso.
- Leal, W., & Trigueiro, C. (2006). *Gastronomia como produto turístico: sabor Nordeste*. Ideia Editora, João Pessoa.
- Ortiz, R. (2007). *Mundialização e cultura*. São Paulo: Brasiliense.
- Pernambuco [Estado] (2022) *Arquipélago Fernando de Noronha*. Acesso em 30 out. de 2022, Recuperado de <https://www.noronha.pe.gov.br/>
- Shinohara, N. K. S., Martins, C., Oliveira, K. K. G., Padilha, M. R. F., & Pinto, I. M. A. (2013) O Bolo Souza Leão: Pernambuco dos sabores culturais. *Comportamento, cultura e sociedade*, 2(1), 60-74.
- Silva, A. (2021) *Comidas típicas de pernambuco: conheça a culinária do estado*. Acesso em 16 mar. 2022, Recuperado de <https://www.viajeleve.net/comidas-tipicas-de-pernambuco/>
- Silva-Júnior, J.M. (2010) *Os golfinhos de Noronha*. São Paulo: Bambu.
- Stefanutti, P., Gregory, V., & Klauck, S. (2018) Memórias gustativas: uma discussão de memória social e identidade. *Revista Memória em Rede*, Pelotas, 10(18), jan./jul.. Acesso em 03 out. de 2022, Recuperado de <https://periodicos.ufpel.edu.br/ojs2/index.php/Memoria>
- UOL Viagens (2022) *Fernando de Noronha*. Acesso em 14 mar. 2022, Recuperado de <https://www.uol.com.br/viagem/guia/cidade/fernando-de-noronha---onde-comer.jhtm>
- Urquiza, M. A., & Marques, D. B. (2016) Análise de conteúdo em termos de Bardin aplicada à comunicação corporativa sob o signo de uma abordagem teórico-empírica. *Entretextos*, Londrina, 16(1), 115-144, jan./jun.
- Viagem & Gastronomia (2021) *Os melhores locais para comer e beber em Fernando de Noronha*. Acesso em 14 mar. 2022, Recuperado de <https://viagemgastronomia.cnnbrasil.com.br/gastronomia/os-melhores-locais-para-comer-e-beber-em-fernando-de-noronha/>
- Viaje na viagem (2022) *Fernando de Noronha*. Acesso em 14 mar. 2022, Recuperado de <https://www.viajenaviagem.com/>
- Zaneti, T.B. (2012) *Das panelas das nossas avós aos restaurantes de alta gastronomia: os processos sociais de valorização de produtos agroalimentares tradicionais*. Dissertação de mestrado. Faculdade de Agronomia e Medicina Veterinária, Universidade de Brasília, Brasília, Distrito Federal, Brasil.

NOTAS

- [1] O presente trabalho foi realizado com apoio da Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior Brasil (CAPES) - Código de Financiamento 001.
- [2] Trechos de resumo publicado nos Anais do 16º ENTBL (Encontro Nacional de Turismo de Base Local) 2022.
- [3] Única raiz originalmente brasileira, foi encontrada em terras nordestinas à época da chegada dos portugueses.