



### O TURISMO GASTRONÔMICO NAS COMUNIDADES RIBEIRINHAS DO RIO CUIABÁ.

Ingrid Regina da Silva Santos<sup>1</sup>  
Maria Geralda de Almeida<sup>2</sup>

A cozinha é o meio universal pelo qual a natureza é transformada em cultura. Deste modo, é possível pensarmos que tudo aquilo que está disponível nos mercados reflete também a diversidade étnica existente no mundo (WOODWARD, 2000). Nessa mesma perspectiva, remetendo a atividade turística, um dos personagens de Italo Calvino, na obra “Sob o Sol Jaguar,” nos convida a utilizar a gastronomia como um dos meios de aprofundamento da trajetória de um povo. De fato, a base alimentar, até os temperos que não são selecionados de modo aleatório reflete a cultura e a história dos grupos sociais. Diante das nuances a qual permeia a todo processo de alimentação, e do quão enriquecedora é a experiência possibilitada pela gastronomia, na década de 1990 o setor de turismo passou a inserir em seus roteiros culturais a culinária. O turismo gastronômico pode ser definido como o ato de se deslocar tendo a alimentação como principal motivação. Partindo da pressuposição de que o turismo quando implementado com foco nas comunidades locais, tem muito mais a agregar do que excluir, objetivamos por meio da presente comunicação pensar o processo de implementação do turismo gastronômico nas comunidades ribeirinhas localizadas no rio Cuiabá. A proposta é identificar os pontos positivos e negativos da atividade. Como aporte metodológico foram utilizadas entrevistas, observações e mapeamento. Há acerca de 15 anos, foram implementados os primeiros restaurantes em São Gonçalo Beira rio e Bonsucesso. Considerando as duas comunidades pesquisadas, foram contabilizadas 33 peixarias em funcionamento. De modo geral, a gestão dos citados estabelecimentos é feita em família ou entre amigos. De acordo com a fala dos informantes, a implementação dos restaurantes possibilitou que os pescadores e artesões, tivessem acesso a serviços e bens antes inimagináveis. Nem todos os que se enveredaram ao empreendedorismo lá permaneceram. Dentre as várias possibilidades destacadas como positivas a permanência dos moradores no espaço de origem, a aquisição de bens materiais, possibilidade de trabalho para os jovens. Dentre os destaques negativos, alteração no cotidiano, perda da privacidade, também do sossego daqueles que optaram por ter o restaurante como fonte de renda, estes acabaram escravizados pelo cotidiano do atendimento, das compras no supermercados e preparação dos pratos.

**Palavras-chave:** Culinária tradicional, Peixarias, Cultura,

<sup>1</sup> Doutoranda no Programa de Pós-Graduação em Geografia da Universidade Federal De Goiás.

<sup>2</sup> Professora no Programa de Pós-Graduação em Geografia da Universidade Federal De Goiás.

