



## A GASTRONOMIA COMO PRODUTO TURÍSTICO EM MAUÉS: EXISTE UM PRATO TÍPICO DE COMIDA LOCAL?

Anna Caroline Oliveira dos Santos <sup>1</sup>  
Rodrigo Batista de Oliveira<sup>2</sup>

Para citar este artículo puede utilizar el siguiente formato:

Anna Caroline Oliveira dos Santos y Rodrigo Batista de Oliveira (2018): "A gastronomia como produto turístico em Maués: ¿Existe um prato típico de comida local?", Revista Caribeña de Ciencias Sociales (febrero 2018). En línea:  
[//www.eumed.net/2/rev/caribe/2018/02/gastronomia-produto-turistico.html](http://www.eumed.net/2/rev/caribe/2018/02/gastronomia-produto-turistico.html)

### RESUMO

Este artigo tem por objetivo retratar sobre a gastronomia do Município de Maués, suscitando questionamentos quanto ao fato de haver ou não um prato típico local que o associe como um fator que possa estar atrelado a um produto/atrativo turístico. O estudo baseou-se em pesquisa de campo, de sentido qualitativa, realizada há algumas pessoas inseridas neste meio, objetivando, principalmente, levantar as informações acerca do exposto, para assim subsidiar este estudo. Os resultados demonstram uma probabilidade em poder contribuir com a sociedade, uma vez que são notoriamente perceptíveis e excepcionalmente fundamentais para solucionar os problemas apresentados. Portanto, este trabalho é de fundamental importância, pois retrata sobre a cultura, os costumes e tradições de um povo que devem ser levadas em consideração quanto há uma culinária rica e própria da região, ressaltando que é isso que também identifica um povo, que apresenta a sua identidade.

**Palavras-chave:** Povo. Culinária. Identidade.

### ABSTRACT

This article aims to portraying about Maués' gastronomy, raising questions whether or not there is a typical local dish that associate it as a factor which may be tied a tourism product. The study based on a field survey, of qualitative sense, performed there are some people inserted in this, mainly objecting, raise the information when exposed, this support this study. The results demonstrate a probability able to contribute for society, since they are notoriously noticeable and exceptionally fundamental to solve the problems diagnosed. . Therefore, this work is of fundamental importance, because it portrays the culture, the customs and traditions of a people which must be taken into account as well as a rich and proper cuisine of the region, emphasizing that what also identifies a people, which shows your identity.

**Keywords:** People. Cookery. Identity.

<sup>1</sup> Aluno (a) do curso de Tecnologia de Gestão em Turismo, na Universidade do Estado do Amazonas. E-mail: [annaholiveira978@gmail.com.br](mailto:annaholiveira978@gmail.com.br)

<sup>2</sup> Graduado em Administração pela Universidade Federal do Amazonas (UFAM) e Pós-graduado em Gestão Empresarial pela EDUCANORTE. E-mail: [rodrigo\\_p.batista@hotmail.com](mailto:rodrigo_p.batista@hotmail.com)

## 1. INTRODUÇÃO

O Turismo é considerado um elemento importante no processo civilizatório e atualmente tem sido considerado por muitos, como mais uma alternativa econômica nos espaços territoriais e culturais. Para Santana (2009), o desenvolvimento de qualquer forma de turismo em determinada área inevitavelmente afeta a vida das populações residentes, além de alterar claramente o ambiente físico, assim a atividade turística utiliza o meio ambiente como atrativo principal, o qual é muito perceptível em Maués, cujas belezas naturais são notoriamente vistas.

Porém, observou-se que no município de Maués, mesmo com uma demanda significativa de turistas que buscam principalmente as suas praias exóticas, ainda assim, a gastronomia da cidade é considerada muito singular. A gastronomia de Maués não é vista como um produto turístico, haja vista que não possui um prato típico local, enfatizando ainda mais a vontade e o interesse em buscar conhecer mais sobre esta temática.

Com base nisso, esse trabalho versará sobre a culinária local, enfocando o município de Maués, haja vista que embora seja uma cidade turística, há indícios que a mesma não possui um prato típico local, colaborando para que a gastronomia local não seja considerada como mais um atrativo/produto turístico.

Pode-se dizer que a história mundial da gastronomia inicia-se há 500 mil anos, quando o homem passa a dominar o fogo, pois até então, sua alimentação baseava-se na coleta de frutos e consumo de alimentos crus. Com essa nova habilidade em suas mãos, as chamas de uma fogueira passam não somente a ser uma forma de segurança contra ataques de predadores noturnos, mas também uma forma de mudar sua dieta tornando assim a carne de caça mais palatável e com a cocção do alimento, o homem não só passou a dar início ao desenvolvimento de seu paladar, mas também começou a observar que alimentos cozidos eram mais digestivos e demoravam mais para deteriorar, surgem então, as primeiras técnicas de conservação dos alimentos (FREIXA & CHAVES, 2009).

Para muitas pessoas a gastronomia está associada ao simples fato de comer e satisfazer a sua necessidade biológica, mas para Luís da Câmara Cascudo “comer é um ato orgânico que a inteligência tornou social” (CASCUDO, 1883,p.44). Para Brillat-Savarin, que é considerado por muitos o pai da ciência gastronômica, ele diz que “o prazer da mesa pertence a todos os outros prazeres, e é sempre o último para nos consolar da perda destes” (BRILLAT-SAVARIN, 1995: p.15), e ainda, segundo este autor, os conhecimentos de gastronomia deviam ser necessários para todos os indivíduos, porque assim, aumentariam a proporção de prazer que lhes é destinado.

A gastronomia brasileira é reconhecida por ter excelentes temperos e aromas utilizados em nossos pratos, resultado de nosso clima e solo favoráveis, sendo que o Brasil possui uma rica culinária, uma vez que cada região possui suas próprias características, com origens em marcas do passado e na geografia que determinam sua comida típica, por vezes até exóticas para outras regiões. Para Mascarenhas (2007) “a gastronomia deve ser analisada pela sua variedade, fruto da heterogeneidade cultural em que a grande riqueza está na diversidade”.

Sendo assim, ainda segundo Mascarenhas (2007):

a culinária brasileira é o maravilhoso resultado da fusão aculturada de hábitos alimentares do português colonizador, do indígena e do escravo africano, através de pratos gostosos que falam das raízes e que simbolizam a região, sofrendo constantes modificações de cunho local, econômico, político e cultural. Tendo como base ingrediente como abóbora, batata, aipim, inhame, cará, feijões de diferentes espécies, arroz, carne de peixe, suínos e boi, farinha de mandioca, leite e ovos, e estes, com a capacidade de misturar sabores do brasileiro com processos fáceis de cocção, fizeram a nossa culinária rica e variada (MASCARENHAS 2007,p.45).

No Amazonas, a culinária é muito eclética, mas é elaborada à base de peixes, com destaque para o pirarucu e o tucunaré, a qual foi diretamente influenciada pela cultura indígena. Geralmente, seus pratos são acompanhados por pirão e temperados com pimenta, herança dos índios que não conheciam o sal, e também incrementados por algumas frutas típicas da região, como: o buriti, o cupuaçu, açaí, a graviola e outros.

Em relação ao município de Maués, a culinária é rica, possui uma variedade de pratos consumidos pelos munícipes, bem como pelos visitantes, onde a culinária mauesense possui influência indígena. Este tem buscado e utilizado, como forma de colaborar com o desenvolvimento econômico local, atrativos culturais e naturais que despertam nos visitantes o interesse em conhecer a cidade, haja

vista que a mesma possui um produto local, a qual faz com que a cidade seja conhecida mundialmente, no caso o guaraná<sup>3</sup>. Porém, o município ainda não possui um prato típico que identifique ou associe o guaraná como o carro chefe da gastronomia local.

A comida típica que representa uma tradição não necessariamente faz parte do dia a dia de seu povo, o importante é que ela desperta um sentimento de apropriação, que faz com que a comida vista a “roupagem” de seu país de origem (REINHARDT,2007, p.19).

Neste contexto, observou-se que a gastronomia não é vista como um atrativo/produto turístico, haja vista que não possui um prato típico que possa identificá-lo como tal e foi com esta perspectiva que este estudo ganhou ênfase, uma vez que pretende entender um pouco mais sobre esta problemática, bem como levantar possíveis soluções para tal.

Com base nas afirmações citadas cima, este trabalho visa investigar as potencialidades da gastronomia como produto turístico da cidade de Maués, bem como averiguar se a gastronomia de Maués pode ser considerada um produto turístico, além de apontar se existe um prato típico local e retratar a importância da gastronomia local frente ao setor turístico, buscando promover e propiciar tanto aos moradores locais, bem como aos visitantes mais possibilidades de degustarem comidas diferentes, proporcionando satisfação.

Para o desenvolvimento deste trabalho, foi feita uma pesquisa de sentido qualitativa, onde buscou-se através de um questionário aplicado a 03 pessoas de áreas diferentes e que estão concomitantemente atreladas ao turismo no município, ressaltar especificidades que embasarão e nortearão este estudo.

A pesquisa foi realizada no município de Maués, com o proprietário de uma pousada, e por conseguinte participou do 1º Concurso de comida gastronômica da cidade; um dono de uma lanchonete, que também foi jurado no concurso, como também por turista.

Este trabalho segue estruturado apresentando a introdução, a qual fará uma abordagem do que vai ser explorado na pesquisa, em seguida apresenta o referencial teórico que embasará todo o trabalho e por conseguinte a análise dos dados, o qual foi explorado usando do sistema empírico para evidenciar os fatos mencionados e por último, apresenta suas considerações finais acerca do que foi abordado e explorado no trabalho.

Portanto, este trabalho além de contribuir significativamente para o meio acadêmico, bem como para a sociedade em geral, torna-se de extrema importância para a economia do município em questão, pois se levado em consideração todas às questões suscitadas, pode-se perceber que a gastronomia também é um dos fatores preponderantes do setor turístico e como tal, possibilita o desenvolvimento local.

## 2. REFERENCIAL TEÓRICO

A alimentação e a cultura estão intimamente relacionadas, uma vez que o gosto mesmo se apresentando como individual, está diretamente ligado às condições culturais e sociais, pois alguns pratos colaboram para formar a ideia da identidade nacional, como, por exemplo, a *paella* na Espanha, a massa na Itália, o *sushi* no Japão, a *guacamole* no México e a feijoada no Brasil, e em muitos casos, muitos desses lugares são visitados atraindo os visitantes segundo a gastronomia que oferecem (FERNÁNDEZ-ARMESTO, 2001).

Para alguns autores, a gastronomia é parte fundamental da cultura, e através dela somos capazes de conhecer as múltiplas culturas existentes no mundo. Schluster (2003, p.11) destaca sobre isso, ao relatar que “a busca pelas raízes culinárias e a forma de entender a cultura de um lugar por meio de sua gastronomia está adquirindo importância cada vez maior”. Savarin (1995) concorda com a autora ao discorrer que:

A gastronomia é um dos principais vínculos da sociedade; é ela que amplia gradualmente aquele espírito de convivência que reúne a cada dia as diversas condições, funde-as num único todo, anima a conversação e suaviza os ângulos da desigualdade convencional ( Savarin 1995, p. 143 ).

Alguns autores mostram a necessidade de um conhecimento maior sobre a temática, Cooper (2001) enfatiza que: “a gastronomia é um componente importante da oferta de um destino turístico, pois todos os turistas necessitam de se alimentar”. Com isso, afirma-se que a gastronomia vem

<sup>3</sup> Nome científico (*Paullinia cupana*).

tomando lugar de destaque dentro do setor turístico, uma vez que não apenas oferece alternativas de lazer e entretenimento, como se beneficia do fluxo turístico que se cria em torno de roteiros e destinos.

Relativamente à problemática da pesquisa, pretende-se abordar o problema da gastronomia a partir das seguintes categorias de análise: como cultura alimentar, como produto turístico e como cultura local, as quais subsidiarão este estudo.

## 2.1 A Gastronomia como cultura alimentar

A gastronomia é desenvolvida dentro de princípios científicos e técnicos alicerçados em anos de descobertas e experiência que visam equilibrar sabores e ingredientes, com finalidades não só de cunho estético, mas também de harmonização dos diversos elementos que compõem as necessidades nutricionais do indivíduo (LEITE, 2004).

Assim, pode-se dizer que a cultura alimentar é representada através da “gastronomia” que, segundo Caturegli (2011), a palavra vem do inglês *gastronomy* que é “a arte de comer bem, o estudo, o conhecimento e a prática referente ao preparo e a degustação de iguarias em geral”. Para Leite (2004):

O acesso a diversos sabores e tipos de comida geralmente se origina a partir de um costume familiar, uma prática cultural ou um hábito social – a cultura alimentar (Leite, 2004, p. 19).

Autores como Fagliari (2005) fala que a gastronomia é:

Conhecimento racional de tudo que diz respeito ao homem quando se alimenta. [...] os reconhecimentos relacionados à arte culinária ou ao prazer de apreciar alimentos (Fagliari 2005, p. 3).

Savarin (1995, p. 57) segue o mesmo raciocínio, pois relata que “a gastronomia é o conhecimento fundamentado de tudo o que se refere ao homem, na medida em que ele se alimenta”. Por sua vez, Lohmann e Neto (2008, p. 92), falam que “o termo ‘gastronomia’ refere-se à arte ou a ciência da fina cozinha”. De acordo com os relatos destes autores, a gastronomia abrange o alimentar-se em toda a sua totalidade, a sua cultura, o seu modo de preparo, os seus ingredientes, o local servido, o prazer em saborear o alimento, enfim tudo relacionado à culinária e sua arte.

Da-Matta (1986, 1987) retrata que a comida não é apenas uma substância alimentar, mas é também um modo, um estilo e um jeito de alimentar-se.

## 2.2 A Gastronomia como Produto Turístico

A prática do turismo pode ser considerada uma atividade transformadora do espaço, e para isso necessita da existência de uma organização dentro do setor, a fim de promover e beneficiar os locais receptores por meio de sua produção e prestação de serviço. Porém, para implantação desse novo modelo econômico no município, é preciso compreender o funcionamento do sistema turístico para viabilizá-lo na localidade, de forma que a cidade possa oferecer os serviços com um nível de qualidade que possa atender as necessidades dos visitantes, de acordo com França (2005).

Partindo deste contexto, observa-se e associa-se a importância de um produto turístico no setor gastronômico. Para os autores Dias e Casar (2005, p. 183) discorrem que “produtos turísticos são os bens e serviços oferecidos no mercado para satisfazer às necessidades e os desejos das pessoas”, esse conceito engloba os produtos na visão do marketing. Mas, especificando sobre o produto turístico, eles explanam que:

O produto turístico pode ser compreendido como uma série de produtos individualizados e que, ao se agruparem, tornam-se o produto turístico em si, do ponto de vista do consumidor. (DIAS; CASAR, 2005, p. 184).

Sobre o assunto França (2005, p. 33) reforça dizendo que “o produto turístico corresponde ao conjunto de bens e serviços que se oferece ao mercado [...] é formado por atrativos, facilidades e acessibilidades”.

Então, se pegarmos todos esses conceitos sobre o que é o produto turístico, e juntarmos, formaremos um conceito que engloba todas as suas características, bem como suas especificidades, logo, trataremos como um conjunto de bens e serviços, formados por atrativos, facilidades e

acessibilidade, que são comercializados, tendo como intuito, satisfazer as necessidades dos turistas. Essa afirmação é uma interpretação da declaração de Dias e Casar (2002, p. 65) que falam que:

A ideia de produto gerado por uma indústria está ligado ao conceito de que esse produto deve satisfazer as necessidades dos consumidores [...] o produto turístico pode ser considerado uma mercadoria e, como tal, é comercializado (DIAS E CASAR 2002, P. 65)

Em se tratando da gastronomia como produto turístico, Barreto (1997) diz que:

A rede gastronômica (conjunto de restaurantes, lanchonetes e similares com oferta alimentar) pode ser um equipamento turístico ou um equipamento de apoio, dependendo de sua posição no núcleo. Se é a única oferta alimentar do local, será um equipamento turístico. Se atende turistas esporadicamente, será um equipamento de apoio [...] o tipo de usuário que definirá se um equipamento é turístico ou não (BARRETO 1997, p. 39).

O autor citado acima, fala sobre o produto turístico e classifica os equipamentos de alimentação como um facilitador do produto turístico. Dando sequência, ele aborda diretamente a rede gastronômica, explicando que ela pode ser tanto equipamento turístico, como de apoio ao turismo, e conclui ressaltando que essa definição é feita pelo tipo de público deste equipamento, se ele for frequentado por turistas, ele é considerado equipamento turístico, o qual nos leva a refletir sobre a visão da própria gastronomia dentro do município de Maués, com a sua cultura e atratividade.

### 2.3 A Cultura do povo mauesense.

Maués, conhecida como a terra do guaraná, é uma das poucas cidades do Amazonas que recebeu o nome de uma nação indígena, isso se deu ao número expressivo de índios da etnia Sateré-Mawé que habitavam a área. Na língua tupi, Mau, significa inteligente e ueu significa ave da família dos papagaios, daí a palavra tem significado por papagaios falantes, o qual retrata um povo muito inteligente e aguerrido, e Sateré, significa “lagarta de fogo” e é referência ao clã mais importante dentre os que compõem esta sociedade, o que indica tradicionalmente a linha sucessória dos chefes político.

A herança mais significativa desses indígenas para o município de Maués foi a “descoberta” do guaraná e os conhecimentos adquiridos ao longo do tempo a partir de seu cultivo.

Com base nisso, pode-se afirmar que a cultura deste povo está diretamente associada ao guaraná, a qual é refletida através de suas crenças, costumes e tradições. Um dos ápices mais atrativos concernentes à cultura do município esta refletida na festa em que se comemora a colheita do guaraná, pois é através desta, que se podem observar as inúmeras manifestações culturais que são expressas no município.

A festa do guaraná, a qual se comemora a colheita do fruto, é uma das principais manifestações da cultura local, pois nela ocorre a escolha da rainha do guaraná, que é considerada a jovem mais bela do município, sendo nomeada a descendente nata da *Uníawsap*<sup>4</sup>, índia mais bela da tribo Sateré-Mawé, o qual segundo o mito do guaraná, esta jovem ao ver o seu filho morto, arranca-lhe os seus olhos, e deste nasce o guaraná.

Nesta festa, as tradicionais apresentações, estão envoltas da lenda do guaraná e do mito do guaraná, os quais diferem-se por algumas especificidades. Todavia, ambas apresentam em seu teor a magnitude da representação deste fruto para a formação cultural do povo local, bem como designa a sua identidade.

## 3. METODOLOGIA

### 3.1 Área da Pesquisa

O município de Maués localiza-se na Latitude 3° 22' 54" Sul e Longitude 57° 42' 55" Oeste, estendendo-se por uma área 39.991,067 km<sup>2</sup> e com População Estimada de 62.212 habitantes (IBGE, 2016).

<sup>4</sup> Nome da índia da tribo do clã dos Sateré- Mawé.

### 3.2 Tipo de Pesquisa

Segundo Fonseca (2008, p.86), a metodologia é a definição dos procedimentos técnicos, das modalidades de atividade, dos métodos que serão utilizados na pesquisa. A metodologia depende do tipo de pesquisa e dos objetos propostos. O desenvolvimento deste trabalho, cuja temática foi a “A gastronomia como produto turístico em Maués: Existe um prato típico de comida local?”, se deu através de uma pesquisa qualitativa que segundo Silva (2000, p.20) “é uma relação dinâmica entre o mundo real e o sujeito, isto é, um vínculo indissociável entre o mundo objetivo e subjetividade do sujeito que não pode ser traduzido em números”.

### 3.3 Universo da Pesquisa

Foram realizadas entrevistas com um empresário do ramo turístico local, o qual é dono de uma tradicional lanchonete, um dono de pousada e um turista, além de contar com algumas informações repassadas pela Secretaria Municipal de Cultura e Turismo. As entrevistas foram feitas em diversos locais, tais como: residência, na Secretaria de Cultura e Turismo, em uma lanchonete e na Praia da Ponta da Maresia.

### 3.4 Instrumento de Coleta de Dados

A entrevista foi desenvolvida através de perguntas abertas, bem como, utilização de questionários, tendo como principal objetivo levantar e suscitar questões pertinentes à temática abordada com fins de subsidiar esta pesquisa.

### 3.5 Tratamento dos dados

Os dados coletados foram analisados a partir de gráficos, bem como as próprias respostas dos entrevistados levantadas após a aplicação de um questionário, o que possibilitou uma visão mais detalhada do objeto de estudo.

## 4. RESULTADOS E DISCUSSÕES

### 4.1 A Gastronomia no Município De Maués

O município de Maués, localizado na região do Médio Amazonas, a 356 km de Manaus, é um lugar que se destaca por suas paisagens com características singulares e que se diferem das paisagens encontradas em outras localidades do Estado do Amazonas. É conhecida também, pelos seus mitos e lendas, das quais, a mais famosa narra à história de um casal jovem e apaixonado, de tribos rivais, que tiveram um filho, porém este filho morreu e a índia mãe enterrou um de seus olhos, de onde brotou o guaraná, foi cultivado por muitos anos pelos indígenas que habitavam esta área, mas não se sabe ao certo se este fruto já era da região ou se foi trazido de outras regiões, porém, acredita-se que este fruto já fazia parte desta floresta, haja vista que os índios foram os pioneiros, é conhecido mundialmente como a terra do guaraná.

Hoje, o guaraná é considerado o principal produto econômico do município, sendo considerado um atrativo turístico e cultural da cidade, uma vez que possui a Festa do Guaraná que celebra a colheita do fruto, a qual é realizada no mês de Novembro e esta, por sua vez já está inserida no calendário de festas oficiais do Estado do Amazonas, ressaltando as belas belezas naturais do local, bem como retrata em sua festa os costumes, tradições e legados do povo Sateré-Mawé<sup>5</sup>. Em relação ao turismo, este tem demandado um expressivo aumento na região, o qual Trigo (2001, p.36) define turismo como “qualquer deslocamento que uma pessoa faz fora de sua residência por um prazo superior a vinte quatro horas, desde que, naturalmente, não seja para trabalho prolongado nem se trate de emigração”.

O turismo é uma atividade que vem crescendo nos últimos anos, tornando-se um dos maiores segmentos em termos econômicos do mundo, e com tantas pessoas se deslocando, o turismo é uma oportunidade de renda para muitas pessoas. Para Faria e Carneiro (2001, apud Líbano e Pereira 2006), a relação do turismo na busca pelo local dá-se, principalmente, por meio da paisagem, transformada em produto a ser consumido, e com isso o turismo nesta região ocorre, principalmente, por causa da paisagem atípica da região amazônica.

Em relação à gastronomia do município, este ainda não possui um prato que o torne típico do mesmo, porém em sua maioria é relacionado diretamente com pratos feitos à base de peixe.

---

<sup>5</sup> Etnia indígena que habita a cidade de Maués.

No ramo alimentício temos também uma variedade enorme de produtos feitos à base de guaraná, dentre eles, destacam-se: o turbinado (bebida energética); o licor de guaraná; o bolo, o pudim, o iogurte, o sorvete e o biscoito de guaraná; trufas com recheio de guaraná, bem como o tradicional guaraná ralado, o qual é muito consumido, o qual tornou-se o produto chefe do local. Porém, infelizmente ainda não possuímos nenhum relato de termos um prato típico do município que tivesse o guaraná como alimento principal do prato.

Contudo, no mês de Maio, foi realizado 1º Concurso Gastronômico de comida local no município de Maués, que tinha como finalidade, eleger um prato típico do município, e este por sua vez tinha o objetivo um prato que tivesse o guaraná, produto símbolo da cidade. O Guaraná podia estar presente ou na entrada, ou no prato principal ou na sobremesa.

Segundo relatos de um dos participantes L.D.A (2017), o concurso foi muito tranquilo e proveitoso, pois mostrou uma diversidade de combinações de pratos, que resultaram em uma explosão de sabores amazônicos.

*“nossa, participar deste primeiro concurso foi sem dúvida um enorme prazer, pois através dele pude ver que o guaraná se bem explorado ele faz combinações de sabores surpreendentes. O que mais me chamou atenção foi ao fato das inovações, uma vez que tinham pratos já conhecidos, e que nunca se assimilou com o guaraná. Gostei bastante do jaraqui frito com vinagrete e molho de pimenta a base de licor de guaraná, gostei também da sopa de carne ao molho de guaraná, e eu especificamente apresentei uma macarronada ao molho pesto, tendo como um do ingredientes o guaraná. Quantos as sobremesas, estas foram bastante variadas, indo deste trufas de guaraná, até mousses de guaraná.”* L.D.A (2017).

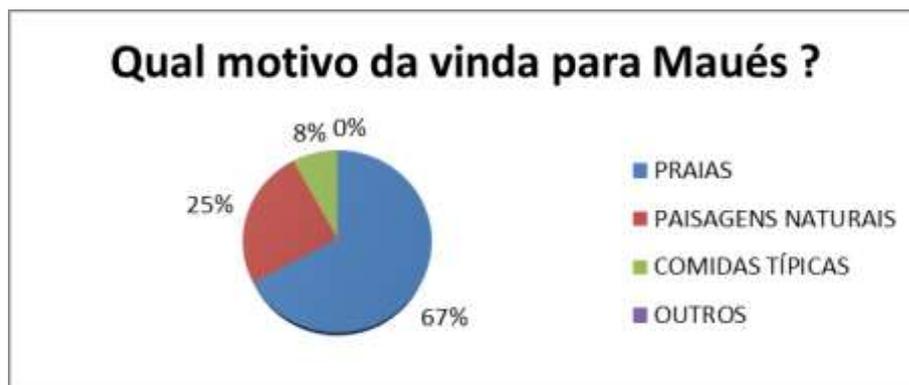
Neste contexto, os pratos ofertados foram surpreendentes, e de certa forma demonstraram que o município podia sim, apresentar e instituir um prato típico local, usando a fruta símbolo da terra, como um produto/atrativo turístico, uma vez que a cidade já é conhecida como a terra do guaraná.

Para tanto, é feita uma ressalva quanto a este contexto, pois o município em si, já possui vários produtos feitos à base do guaraná, e para tal são comumente encontrados nas lojas da cidade, contribuindo assim com o desenvolvimento econômico local.

Para S.P (2017), conhecido como o barão do guaraná, estas diversidades de produtos oriundos do guaraná estão cada vez mais ganhando espaço na sociedade, e tem se mostrado um ramo a ser bastante explorado pela população local. O barão do guaraná ganhou essa denominação por estar à frente de tudo de que envolve o guaraná, levando ao conhecimento de suas propriedades, estimulantes, energéticas e segundo o próprio da longevidade para o mundo conhecer.

*“Faz muitos anos que cheguei a Maués, e sinceramente me encantei de tal forma que não consigo mais me imaginar em outro lugar. Vim do sul do país, onde o clima é completamente diferente, e mesmo com as dificuldades para me adaptar a um clima imensuravelmente quente, ainda assim, não troco este paraíso. Quando conheci o guaraná, fiquei fascinado, é como uma história de amor, porque você se apaixona, e a cada dia é como se você amasse ainda mais aquilo. É assim que sinto em relação ao guaraná, e com essa identificação com o fruto, busquei estudá-lo, a experimentar em receitas diferentes, a fazer mistura de sabores, bem como comecei a trabalhar como um intermediador da venda de alguns produtos do guaraná. No início comecei trabalhando com o bastão do guaraná, depois com o guaraná em pó, depois com mix( mistura feita de bebidas energéticas), até chegar ao famoso turbinado, o qual este produto me levou a conhecer vários lugares em diferentes países, viajei por muitos lugares levando e apresentando o turbinado. Participei de feiras, congressos, fóruns, seminários e em todos esses lugares o turbinado foi ficando conhecido, até eu começar a ser chamado de barão de guaraná. Depois comecei a trabalhar na preparação de outros produtos como a cachaça de guaraná, o molho de pimenta até chegar ao licor de guaraná, que também está mundialmente conhecido. Eu me sinto realizado, pois hoje tenho uma franquía no sul, e esta é muito aceita, e a cada dia que passa sinto-me que a busca que pulsava em meu peito cessou, pois encontrei enfim meu grande amor”.* (S.P ,2017).

Em seguida perguntou-se a uns turistas sobre quais os motivos que o atraíam para a cidade, e estes responderam que, conforme o gráfico abaixo:



Fonte: Santos/Maués-2017.

Para \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_ a sim, a qual atrai a maioria dos turistas pelas belas praias, pelas suas paisagens naturais, por oferecer alguns cardápios diversificados, mas nada diferente de outros lugares do Estado, nada que a torne única a ponto de atrai-los.

Para o dono de uma pousada L.D.A (2017), o setor hoteleiro tem sido muito favorecido com as vindas de turistas para o município, mas, ressalta que a maioria sempre pergunta se a cidade possui um prato que seja considerado a cara da cidade, e que sempre tem que dar as mesmas informações:

*“Nós ainda não temos, mas possuímos uma variedade de pratos que podemos preparar para vocês, desde pratos mais simples, até aos mais exóticos.”* L.D.A (2017).

Para o dono de uma lanchonete tradicionalmente com produtos feitos de guaraná, este ressalta que a busca é incessante, e que os turistas estão sempre querendo associar a cidade a um paladar, mesmo que este seja de forma muito singular.

*“gente, o que aparece aqui de turista procurando um prato típico do município não é pouco não. Todas as vezes que os mesmos vêm até a lanchonete, estes falam o quanto gostariam de voltar a Maués e poder comer um prato que seja digno de um lugar maravilhoso como este. Eu sempre costumo falar para eles que nós possuímos uma variedade que produtos feitos à base de guaraná, e que eles podem dizer que a cidade tem sim, mas que ainda não sabe.”* S.P (2017).

Buscou-se também informações dentro da Secretaria Municipal de Cultura e Turismo, a qual a secretária nos informou de forma muito sucinta e objetiva sobre o exposto:

*Ainda não possuímos um prato típico do município, mas estamos a caminho dessa nova etapa. Estamos promovendo cursos de culinária regional, também já realizamos o 1º Concurso Gastronômico do município que levou o 1º classificado a apresentar o seu prato em uma feira gastronômica na capital do Estado. ( Secretária Municipal de Cultura e Turismo,2017).*

Baseado nas informações colhidas nas entrevistas, somos levados a crer que o município de Maués ainda não possui um prato típico local que seja considerado pelos turistas como um produto turístico que venha despertar interesse em trazê-los para a cidade, mas que de alguma forma, mesmo que de forma indireta, o guaraná como produto símbolo da cidade, atrai uma certa curiosidade em experimentar iguarias feitas a base do mesmo, e isso acaba ajudando.

## 5. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Este artigo teve como objetivo retratar sobre se há ou não um prato típico local que faça o município atrair os turistas para o lugar, com isso o turismo se bem planejado pode trazer benefícios para a sociedade local, gerando renda para os atores envolvidos diretamente na atividade e proporcionando melhorias na infraestrutura da cidade, resultando na melhoria da qualidade de vida dos municípios.

Ressalta-se também a importância em oportunizar mais pessoas e capacitá-las para trabalharem com afinco para combinar sabores amazônicos utilizando o produto principal da cidade que é o guaraná, a fim de promover pratos diversificados e assim quem sabe consiga classificar um prato que associe ao município.

Precisa-se também que seja promovido mais concursos para que assim as receitas possam ser exploradas e abertas ao público, com o objetivo de massificar e dividir informações que venham a contribuir para que o município de Maués possa ter um prato típico local que faça com que se torne um produto turístico.

É preciso também que se faça mais investimentos para cursos de qualificação e capacitação nesta área, a fim de contribuir para a sociedade possa aprender mais sobre a culinária local e assim poder contribuir com o conhecimento que já possuem.

Portanto, em vista de tudo que foi mencionado acima somos levados a crer que o município de Maués ainda não possui um prato típico local que identifique a cidade, tornando-se conseqüentemente como mais um produto turístico capaz de atrair turistas para a região, e que isso precisa ser urgentemente mudado. E quanto ao guaraná, este por sua vez precisa ser mais explorado e somente assim será mais conhecido, o qual permitirá que esta culinária local possa ser de fato reconhecida como tal.

## 7. REFERÊNCIAS

CASCUDO, Luiz da Câmara. **História da alimentação no Brasil**. Belo Horizonte:Itatiaia; São Paulo: Editora Universidade de São Paulo, 1983.

CATUREGLI, Maria Genny. **Gastronomia de A a Z**: principais alimentos, bebidas, utensílios e modos de preparo da cozinha mundial descritos e traduzidos para o português. São Paulo: Aleph, 2011.

COOPER, Chris. **Turismo Princípios e Prática**: Chris Cooper, Jhon Fletcher, Stephen wanhill, David Gilbert e Rebeca Shepherd; trad. Roberto Cataldo Costa -2. Ed.- Porto Alegre: Bookman, 2001.

DaMATTA, Roberto. **Sobre o simbolismo da comida no Brasil**. Correio da Unesco, ano 15, n. 7, julho. 1987.\_\_\_\_\_. 1986. **O que faz o Brasil, Brasil?**. Rio de Janeiro, Rocco.

DIAS, Reinaldo; CASAR, Maurício. **Fundamentos do marketing turístico**. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2005.

FAGLIARI, Gabriela S. **Turismo e alimentação**: análises introdutórias. São Paulo: Roca, 2005.

FRANÇA, Rosana D. **Destinos competitivos**: metodologia para regionalização e roteirização turística. Salvador: SEBRAE, 2005.

FERNÁNDEZ-ARRESTO, Felipe. **Comida**: uma história. Trad. Vera Joscelyn. Rio de Janeiro: Record, 2004.

FREIXA, Dolores; CHAVES, Guta. **Gastronomia no Brasil e no mundo**. 1.reimpr. / Rio de Janeiro : Senac Nacional, 2009 . 304 p. Il.

LAKARTOS, Eva Maria. MARCONI, Maria Andrade de. **Metodologia do trabalho científico: procedimentos básicos, pesquisa bibliográfica, projeto e relatório e trabalhos científicos**. - 7. Ed. – 9. Reimpr. – São Paulo: Atlas, 2014.

LOHMANN, Guilherme; NETTO, Alexandre Panosso. **Teoria do turismo**: conceitos, modelos e sistemas. São Paulo: Aleph, 2008.

REINHARDT, J.C. **Dize-me o que comes e te direi quem és: alemães, comida e identidade.** 2007. 204f. Dissertação (Doutorado em História) – Faculdade de Ciências, Letras e Artes, Universidade Federal do Paraná, Curitiba, 2007. Disponível em: <http://dspace.c3sl.ufpr.br:8080/dspace/handle/1884/15966>.

SANTANA, Agustín, **Antropologia do Turismo:** analogias, encontros e relações / Agustín Santana; tradução Eleonora Frenkel Barreto.- São Paulo: Aleph,2009.

SAVARIN, Brillat. **A filosofia do gosto.** São Paulo: Companhia de Letras, 1995.

SCHLUTER, Regina G. **Gastronomia e turismo.** São Paulo: Aleph, 2003.

TRIGO. L. G. Godoi. **Turismo Básico.** 4<sup>o</sup> edição, São Paulo: Editora SENAC, 2001.