

CONSUMO DA GASTRONOMIA CAIÇARA NO LITORAL SUL DE SÃO PAULO: UMA ANÁLISE A PARTIR DOS COMENTÁRIOS DOS USUÁRIOS DO TRIPADVISOR

JOSE ELMAR FEGER¹
ORCID – 0000-0002-1982-4179

ARTHUR ALVES NEGRÃO DA SILVA²
ORCID – 0000-0001-5961-2704

MIRNA DE LIMA MEDEIROS³
ORCID – 0000-0002-7198-9835

LUIS ERNESTO BRAMBATTI⁴
ORCID – 0000-0002-8009-8524

Recebido em 18.05.2022
Aprovado em 30.10.2022

Resumo

O turismo gastronômico nas regiões litorâneas do país se destaca como locus de análise em estudos acadêmicos, porém, pouco se conhece sobre o consumo de alimentos tidos como “tradicionais” ou “modernos” em espaços que abrigam e compartilham as riquezas culturais de nativos caiçaras. Este artigo objetiva verificar o interesse do turista em relação a comida ancestral caiçara ofertada pelos restaurantes tradicionais do município de Iguape, Ilha Comprida e Cananéia localizados no litoral do estado de São Paulo. Os

¹ Doutor em Desenvolvimento Regional pelo Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Regional da Universidade de Santa Cruz do Sul – UNISC, Bacharel em Administração pela Universidade do Contestado – UNC, Professor e Pesquisador do Programa de Pós Graduação em Turismo – PPGTUR/UFPR e do Setor de Educação Profissional e Tecnológica da Universidade Federal do Paraná – SEPT/UFPR, líder do grupo de pesquisa Centro de Observação e Estudos Regionais – CORE/UFPR. elmar@ufpr.br

² Mestrando em Turismo pelo Programa de Pós-Graduação em Turismo – PPGTUR/UFPR, Graduado em Nutrição pelas Faculdades Integradas do Vale do Ribeira, Gastrólogo pela Universidade Positivo. Especialista em Educação do Ensino Superior, docente e coordenador do curso superior de Tecnologia em Gastronomia no Centro Universitário do Vale do Ribeira – UNIVR. arthur_igp1219@hotmail.com

³ Doutora em Ciências pelo Programa de Pós-Graduação em Administração de Organizações da Faculdade de Economia, Administração e Contabilidade de Ribeirão Preto, da Universidade de São Paulo – FEA/RP/USP, Professora do Departamento de Turismo da Universidade Estadual de Ponta Grossa – DETUR/UEPG, docente no Programa de Pós-Graduação em Ciências Sociais Aplicadas PPGCSA/UEPG, Líder do Centro de Estudos em Gestão Estratégica de Marketing em Turismo – MarkTur/UEPG e pesquisadora do Centro de Estudos em Gestão e Políticas Públicas Contemporâneas (GPublic/USP)/ USP). mirnadelimamedeiros@gmail.com

⁴ Doutor em Sociologia pela Universidade Federal do Rio Grande do Sul – UFRGS, graduado em Filosofia pela Universidade de Caxias do Sul – UCS, Professor e Pesquisador do Programa de Pós-Graduação em Turismo – PPGTUR/UFPR e do Setor Litoral da Universidade Federal do Paraná – UFPR. lebramba@gmail.com

atributos acerca do consumo alimentar serão analisados por meio das interações humanas pontuadas em comentários de turistas na plataforma online TripAdvisor. O estudo sistematizou uma revisão teórica acerca do turismo gastronômico, comida caiçara, pratos típicos do litoral sul de São Paulo e referenciais inerentes a análise de interações humanas em plataformas online. Esse referencial foi utilizado para interpretar 480 relatos de turistas sobre os restaurantes com maior número de pontuações “popularidade”, mapeando os comentários que retratavam o interesse por alimentos tradicionais caiçara e ou preparações culinárias diversas sem viés “típico”, cujo consumo se deu entre os meses de janeiro e novembro de 2020. De modo geral, constatou-se uma quantidade superior de relatos que expressam sua preferência por elementos da gastronomia tradicional caiçara, contudo este cenário vem sofrendo forte influência do processo de globalização, visto que nos dados observou-se tendência de aumento no consumo de alimentos padronizados como nova necessidade por parte dos turistas considerados na amostra analisada.

Palavras-chave: Turismo Cultural. Gastronomia Caiçara. Patrimônio Cultural Imaterial. Consumo. TripAdvisor.

THE CONSUMPTION OF CAIÇARA GASTRONOMY ON THE SOUTH COAST OF SÃO PAULO: AN ANALYSIS BASED ON TRIPADVISOR USER COMMENTS

Abstract

Gastronomic tourism in coastal regions of the country is highlighted in academic studies as a locus of analysis, however, little is known about the consumption of foods considered as "traditional" or "modern" in spaces that house caiçara natives and share their cultural riches. This article aims to verify the interest of tourists for the traditional caiçara food offered by traditional establishments in the municipality of Iguape, Ilha Comprida and Cananéia located on the coast of the state of São Paulo. The attributes about food consumption will be analyzed through human interactions scored on the online platform TripAdvisor. At first the study systematized a theoretical review about gastronomic tourism, caiçara food, typical dishes of the southern coast of São Paulo and themes about human interactions analysis in online platforms. Then, it was extracted 480 reports of restaurants with the highest number of "Popularity" scores, mapping the comments that portrayed the interest for traditional caiçara food and or various culinary preparations without "Typical" bias, whose consumption took place between the months of January and November 2020. In general, it was found a higher amount of reports that express their preference for elements of traditional caiçara gastronomy, however this scenario has been suffering a strong influence of the globalization process, since the data observed a tendency to increase the consumption of standardized foods as a new need by tourists considered in the sample analyzed.

Keywords: Cultural Tourism. Caiçara Gastronomy. Intangible Cultural Heritage. Consumption. TripAdvisor.

1. INTRODUÇÃO

O turismo é considerado fenômeno mundial que ultrapassa o simples conceito de lazer, visto que, desempenha papel fundamental na economia, na cultura, no meio social e comunicacional. Na atualidade é tido como produto em grande expansão e fonte de geração de empregos, contribuindo com o crescimento econômico local. Esse avanço gera produção de bens e serviços, os quais, apresentam relação direta com o espaço geográfico, a comunidade e a ecologia (OLIVEIRA; VITTE, 2020).

Com o progresso das ciências e da sociedade contemporânea, a ressignificação do turismo é constante, dado a sua capacidade de se reconfigurar para novas aplicações, a fim de atender a demanda. Através dessa perspectiva, nota-se que muitos locais sofrem transformações na tentativa de atender às reivindicações do consumidor, reorganizando sociedades para que a atividade turística possa acontecer. Assim, espaços ricos em diversidade ecossistêmica e cidades com abundância em patrimônio histórico-cultural se conformam em bens turísticos (OLIVEIRA; VITTE, 2020).

Segundo Ramos e Costa (2017, p. 31), “a prática turística é agente indutor de desenvolvimento transversal e da evolução da sociedade, atuando no fortalecimento de culturas e de estratégias que visam a preservação do patrimônio, em função da promoção de seu valor econômico”. A segmentação da oferta de serviços turísticos no Brasil é diversificada e atende demandas distintas, como a atividade turística relacionada ao convívio com o patrimônio histórico-cultural, provocando a valorização das riquezas culturais de um povo. Deste modo, o território brasileiro detém uma diversidade cultural sem precedentes, abrigando elementos históricos disseminados por toda sua extensão.

O litoral brasileiro é conhecido por componentes culturais que marcam a identidade de seus colonizadores e povos originários. Estas regiões são reputadas como de grande diversidade ambiental, razão pela qual, cativam visitantes que buscam uma interação ativa com o ambiente terrestre e marinho, assim como, compartilhar o hábito alimentar específico do local. A imersão cultural é praticada por uma grande parcela de turistas que objetivam criar conexões, submetendo-se a experiências que venham a proporcionar maior profundidade de sua relação com o espaço visitado.

O litoral Sul do Estado de São Paulo possui duas mesorregiões de interesse turístico, a Baixada Santista e o Vale do Ribeira. A área de estudo a ser tratada neste artigo, os municípios de Cananéia, Iguape e Ilha Comprida, localizam-se no território do Vale do Ribeira, os quais expressam em seus indicadores uma ampla diversidade ecológica e cultural de relevância turística. Tais elementos se evidenciam, principalmente, devido a riquezas naturais relacionadas com a Mata Atlântica, constituindo um dos mais importantes ecossistemas ainda existentes no Brasil (DIEGUES, 2007).

O Vale do Ribeira situa-se no sudeste do estado de São Paulo, a uma distância de aproximadamente 210 km da capital paulista - São Paulo. É cortado pela Rodovia Régis Bittencourt (BR-116), que liga São Paulo a Curitiba, como também, por meio da rodovia Padre Manoel da Nóbrega (SP-055), se integra ao complexo rodoviário que a liga à Baixada Santista e ao Complexo Anchieta-Imigrantes. O montante de municípios pertencentes a essa região contabiliza 326 mil habitantes de acordo com estimativa do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) no ano de 2019 (IBGE, 2019). Um número que evidencia um crescimento populacional consideravelmente alto, pois no período do censo de 2010 a população permanecia em um montante de 50.000 mil indivíduos (DIAS; OLIVEIRA, 2012).

O patrimônio histórico na área investigada e tombado pelo IPHAN é riquíssimo, abrangendo sítios arqueológicos, como os sambaquis, bens arquitetônicos bastante preservados, como os casarões de Iguape, festas religiosas, como a do Bom Jesus de Iguape, e manifestações musicais populares. Esses aspectos favorecem a existência de uma diversidade sociocultural raramente encontrada em locais tão próximos à grandes centros urbanos, retratada pelas culturas quilombola, caiçara, indígena, e imigrante, que se conformam em pequenas comunidades de agricultores, que resguardam as características da época da colonização (DIEGUES, 2007).

A atividade turística local é operacionalizada de distintas maneiras, destacando-se os roteiros ecológicos, enfocando trilhas e paisagens, assim como, o turismo gastronômico que conta com a presença de restaurantes tradicionais, responsáveis por disseminar a cultura imaterial pertencente a comunidade local. A comida caiçara se destaca entre os hábitos alimentares predominantes, visto que a disponibilidade destes insumos provém da agricultura e pesca artesanal.

Com base nessa discussão, pode-se traçar uma conexão entre a gastronomia e a atividade turística, dada a diversidade das potencialidades locais. Contudo, desvelar o contexto gastronômico local possui suas limitações, diante da exiguidade de documentos que registrem a oferta de comida caçara, assim como o papel que a mesma representa na atividade do turista na área retratada neste artigo. Muitas destas informações são passadas através da oralidade, como também, pontuadas em sites como o TripAdvisor, que se configura como um canal de distribuição de informações virtuais, onde se disponibiliza comentários de experiências vividas por clientes em restaurantes e no destino como um todo.

Ao fundamentar a investigação sob a ótica do turismo e sua forte relação com a cultura dessa região, o presente estudo procura responder à questão: qual o interesse do turista pela gastronomia típica? Deste modo, tem-se como objetivo geral verificar a disposição do turista para consumir a comida típica ofertada pelos estabelecimentos tradicionais do município de Iguape, Ilha Comprida e Cananéia localizados no litoral sul do estado de São Paulo.

Para alcançar o objetivo, como fonte de dados, tomam-se os comentários feitos por turistas clientes de restaurantes tradicionais dos referidos municípios na plataforma TripAdvisor. Destaca-se que este artigo não visa avaliar a qualidade dos serviços prestados pelos estabelecimentos, mas sim, procurar resultados que venham a contribuir para a configuração do cenário gastronômico enquanto atrativo e produto turístico da região. Entende-se que os comentários realizados na rede social podem ao mesmo tempo exprimir e dar visibilidade ao que é consumido pelo turista, bem como podem influenciar a formação da consciência, expectativas, percepções, atitudes e comportamentos dos usuários, os potenciais turistas (NARANGAJAVANA KAOSIRI et. al, 2019; LIU; WU; LI, 2019; TAYLOR, 2020).

A fim de apresentar os resultados da investigação este artigo foi estruturado, a partir desta introdução, em uma seção que trata da fundamentação teórica e versa sobre a cultura e gastronomia enquanto insumos para o turismo, seguindo-se de um capítulo em que se apresenta os procedimentos metodológicos. Na sequência apresentam-se os dados e respectiva discussão e, finalmente, na última seção, tecem-se as considerações finais.

2. REVISÃO DE LITERATURA

O turismo é uma atividade que propicia modificações a longo prazo na vida das pessoas, nas comunidades tradicionais, no ambiente e na sociedade como um todo. A diversidade de conceitos que permeiam o significado da palavra turismo é tratada por estudiosos ao longo dos anos, na busca de melhor compreendermos a definição deste fenômeno mundial. A Organização Mundial do Turismo OMT (1994) descreve que, “O turismo compreende as atividades que realizam as pessoas durante suas viagens e estadas em lugares diferentes do seu entorno habitual, por um período consecutivo inferior a um ano, com finalidade de lazer, negócios ou outras”, entendimento referendado por Vasconcelos (2005).

Nesse sentido, ao considerar as dimensões epistemológicas envolvendo os conceitos da palavra, considera-se que a definição de turismo seja dinâmica, visto que o entendimento do mesmo se modifica de acordo com o comportamento sociocultural e econômico da humanidade, bem como é influenciado por objetivos alinhados em um determinado momento (BELTRÃO, 2001). O desenvolvimento do saber turístico é citado por Araújo & Godoy (2016), como aquele de base transversal, ou seja, construído através da transdisciplinaridade envolvendo as disciplinas da Educação, História, Psicologia, Sociologia, Filosofia, Geografia, Linguística e Antropologia. Por se tratar, em essência de um fenômeno multidimensional, este setor não se restringe apenas a atividade econômica, mas sim, configura-se como uma prática social.

Existem dois campos de estudos centrais envolvendo o turismo, aquele cujo objetivo é centralizar seus esforços na base de comercialização, aspectos econômicos, estatísticos, onde visualizam o produto “turismo” sob um processo de gestão. O outro, busca analisar as percepções e interferências que a atividade turística pode ocasionar em determinada localidade, uma vez que sua prática possui relação direta com a sociedade e o ambiente (ARAÚJO; GODOY, 2016).

Para Marujo (2015), a segmentação da oferta de serviços turísticos no Brasil é diversificada e atende demandas como a relacionada ao contato histórico-cultural, promovendo e valorizando as riquezas imateriais das populações locais. Tal segmento

turístico visa compartilhar experiências praticadas no cotidiano de determinada comunidade, proporcionando ao turista conhecer os hábitos baseados nas crenças e ideologias ali vivenciados, manifestados na sua culinária e patrimônio histórico-cultural entre outros. A gastronomia está contida no arcabouço de escolhas dos destinos turísticos no Brasil, cuja demanda desempenha papel fundamental no turismo cultural, de forma que este referencial ganha destaque no estudo em questão.

Postulada como um bem imaterial e intangível da sociedade, assim definido pela Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura (UNESCO), a gastronomia está associada a práticas de representações, objetos, expressões e artefatos de uma comunidade. O Instituto de Pesquisa Econômica Aplicada (IPEA) aponta que aproximadamente 12% do setor de alimentação está vinculado ao consumo efetuado por turistas (NERY, 2006).

Muitas das práticas culinárias são traços de identidade cultural individual da sociedade. Segundo o apontamento feito por Muller *et al.* (2010, p.5), “comer é antes de tudo um ato simbólico, tradutor de sinais, de reconhecimentos formais, de cores, de texturas, de temperaturas, entre outros. Consiste num ato que une memória, desejo, fome, significado, sociabilidade e ritualidade”. Gastronomia é arte, independentemente de sua origem, a qual precisa ser compreendida como um veículo de cultura popular, conquistando assim, um dos componentes da motivação na escolha de destinos turísticos (GIMENES, 2009).

Inúmeras vezes o indivíduo, se depara com certa “curiosidade” em experimentar determinada preparação culinária, cujo referencial é típico. A constituição de uma cozinha considerada típica é aquela aplicada no cotidiano das pessoas pertencentes ao local, nessa perspectiva, Muller e Fialho (2011, p.181) afirma que: “A gastronomia está condicionada pelos valores culturais e códigos sociais em que as pessoas se desenvolvem, ou seja, sua identidade”.

Além dessa representatividade, a alimentação proporciona prazeres não somente palatais, mas também acrescentando ao homem conhecimentos culturais e, conseqüentemente, o status social. A valorização de práticas que visam o uso de pratos, insumos e técnicas locais são elementos que vem ao encontro do que é tratado no turismo gastronômico. As experiências proporcionadas pela gastronomia local ocorrem de

maneira peculiar e distinta de região a região, onde o contato entre turista e alimento pode ocorrer por meio de restaurantes de culinária típica, pois desempenham um diferencial ao retratar a história e referências culturais do local por meio da comida (MULLER; FIALHO, 2011).

Os estudos relacionados a Engenharia do Conhecimento e Gastronomia objetivam converter os conhecimentos que tangem os fazeres e saberes da Gastronomia Tradicional em documentos, dados informatizados para a ampliação dos conhecimentos científicos que visam registrar tais elementos culturais. As novas tendências tecnológicas propiciam avanços que contribuem para a absorção de competências e técnicas que são responsáveis por modificar o cenário do turismo (MULLER; FIALHO, 2011).

Ao retratar a cultura caiçara, Silva; Pozo (2014) aponta que advém de um processo de miscigenação entre europeus, indígenas e escravos que proporcionaram a habitude atual. Quanto ao território caiçara, os estudiosos deste tema consideram o espaço litorâneo entre o sul do Rio de Janeiro e o Paraná (da Baía de Angra dos Reis até Paranaguá), onde se desenvolveu um modo de vida baseado na pequena agricultura e na pesca artesanal, além de elementos culturais comuns, como linguajar característico, festas e uma forma específica de ver o mundo (SILVA, 2016, p.60).

Assim surgiu a culinária caiçara, que reúne elementos naturais regionais no preparo dos pratos, com influência do português, com técnicas europeias e a criação de animais, do negro que inseriu suas crenças e alimentos como o milho, a taioba, pimentas e o quiabo e do indígena, com o uso das ervas e a mandioca (SILVA, 2016).

Côrrea *et al* (2019) ao estudar os hábitos de comunidades caiçaras localizados no litoral sul de São Paulo, afirma que se pode identificar a persistência na manutenção de suas tradições, mesmo que integradas à modernidade, como o uso de energia elétrica, celulares, entre outros. Uma das maiores expressividades da cultura caiçara é na alimentação e aquisição dos alimentos, com uso de técnicas indígenas e portuguesas que ainda prevalecem, como a pesca com barreiras de varas e o uso de anzóis de metais. “O povo caiçara desenvolveu uma identidade culinária própria diferente de outros do nosso litoral, não centralizando suas atividades exclusivamente no mar, mas, mesclando a pesca com a agricultura de subsistência e a extração de recursos da Mata Atlântica” (CÔRREA *et al*, 2019, p.20-21).

Uma das comidas mais utilizadas por essa população é a mandioca e a farinha de mandioca, sendo a produção dos alimentos realizada de modo colaborativo em ajuda mútua pela a comunidade. O arroz e o milho auxiliam no preparo de pães, fazendo parte do cotidiano alimentar. Típico das populações caiçaras, os pescados variam de acordo com as características do litoral: “[...] no litoral sul de São Paulo as espécies de mar e estuário mais apreciados são a tainha e o parati, pescados no inverno. No verão são pescados: o robalo, a corvina, as diversas espécies de pescada, o cação e a manjuba” (SILVA; POZO, 2014, p.5).

A alimentação dos povos caiçaras é composta pelo alto consumo de pescados, dado a disponibilidade do mesmo. Rico em proteínas, os peixes ganham espaço no hábito alimentar, já os carboidratos pelo consumo da mandioca e seus derivados, os lipídeos vêm dos óleos, principalmente de coco e peixes. Há o hábito de cura por remédios naturais, feitos com chá de ervas como de gengibre e melissa, pomada com sete ervas, citronela para unguentos e demais ervas e plantas que são encontradas na selva ou em hortas domésticas (VERENHOLD *et al*, 2019).

Comparando as transformações alimentares entre décadas, Moschin *et al* (2018) afirma que em 1950, a predominância alimentar de 85% das refeições entre as comunidades caiçaras era de farinha de mandioca, banana, batata-doce e peixes. Atualmente, a banana e a farinha de mandioca representam apenas 5% da dieta das comunidades estudadas pelos autores. Em Ilha Comprida, os moradores compram seus alimentos no centro comercial da região, adquirindo maior variedade alimentar. Quanto a alimentos que causavam aversão, foi revelado carnes bovinas e suínas com muita gordura e miúdos pois eram considerados pouco saudáveis, legumes que não consideravam apetitosas, como quiabo, chuchu e jiló e alguns peixes como cação, bagre e baiacu.

Nota-se, que as comunidades caiçaras, apesar de cultivar traços tradicionais da etnogastronomia inseriram hábitos de consumo de alimentos industrializados, bem como, outras fontes de proteínas dada a existência de comércios locais que disponibilizam grande variedade alimentar. A integração com a diversidade vegetal é constituída por reciprocidade, pois, entre a comunidade há o cultivo de diversas espécies de plantas que

são utilizadas de modo medicinal, o que demonstra que as extrações dos recursos naturais são realizadas de modo sustentável. A pesca e consumo dos pescados obedece a períodos de maior ocorrência dos peixes, de modo que a compreensão dos hábitos alimentares caiçaras permite que se estime a diversidade dos recursos das regiões em que habitam (MOSCHIN *et al*, 2018).

Os costumes alimentares do litoral sul de São Paulo, estão ligados a pesca artesanal executada no cotidiano das famílias, por isso conta com espécies de pescados consumidos na culinária local as quais variam entre si. De acordo com Silva e Pozo (2014), as espécies de maior amplitude são os pescados de mar e estuário como a tainha e o parati, em maior abundância no inverno. No verão a disponibilidade de peixes altera-se ao encontro de peixes como robalo, corvina, as diversas espécies de pescada (branca e amarela), o caçã e a manjuba.

Em paralelo ao consumo dos pescados a gastronomia caiçara conserva a utilização de produtos agrícolas produzidos em âmbito local, de forma que conta com variedades de folhas, temperos como a salsinha, a cebolinha, o coentro nativo ou almeirão e a alfavaca. Além disso, agregam-se os frutos do mar, a caça e animais de criação, como o gado e frango. A região é destaque na produção de banana, mandioca e palmito, presente na Mata Atlântica, cujo ecossistema proporciona certa diversidade de palmeiras, mas foi o palmito do tipo Jussara que se destacou como alimento mais utilizado na culinária (SILVA; POZO, 2014).

3. METODOLOGIA

A partir da alusão aos temas tratados na seção anterior, algumas questões podem ser levantadas, dentre elas, qual é o interesse do turista pela gastronomia tradicional e/ou caiçara nos municípios de Cananéia, Iguape e Ilha Comprida? A referida questão sinaliza o interesse dos pesquisadores pelos hábitos alimentares como ponto fundamental de motivação dos turistas ao visitar as cidades foco de análise. Essa discussão ganha relevância, visto que, alimentos tradicionais da culinária caiçara paulista e alimentos litorâneos como peixes e frutos do mar não são integralmente diferenciados pelos turistas como comida típica da região. Esse fato é resultante da dissemelhança cultural existente entre regiões, como o exemplo, o consumo de alimentos típicos litorâneos não serem

amplamente consumidos na capital e em outras regiões do estado. A antropologia da alimentação alude que os hábitos alimentares praticados por determinada região ultrapassam o sentido de nutrição humana, mas funcionam como mecanismos de compreender processos sociais e culturais.

Como método de pesquisa procurou-se em primeiro momento a revisão de literatura com documentos científicos que visam corroborar ou refutar os dados obtidos na pesquisa. A revisão de literatura escolhida buscou elencar elementos históricos e científicos que contemplassem estudos sobre a gastronomia caiçara, turismo e interações humanas por meio do boca-a-boca eletrônico [BAB-e ou e-WoM] (CECHINEL; SANTOS, 2018). O acesso a estudos anteriores inerentes ao tema, embora não exaustivo, permitiu encontrar informação precisa e relevante a fim de dar suporte analítico à pesquisa (GALVÃO, 2011).

A pesquisa exploratória teve abordagem predominantemente qualitativa (MARTINS; THEÓPHILO, 2016; MINAYO, 2016), visto que, busca descobrir e entender a complexidade e a interação de elementos relacionados com as motivações que levam os turistas a consumirem comida típica caiçara. Utiliza procedimentos estatísticos descritivos apenas com vistas a melhor apresentar e embasar a discussão. Em vista disso, a investigação se valeu de uma abordagem interpretativa, a partir da coleta de dados e posterior análise sistemática de informações apontadas por turistas, na rede social TripAdvisor. Segundo Cechinel e Santos (2018), essa fonte de pesquisa documental vem se tornando comum em pesquisas do segmento turístico, uma vez que a plataforma possibilita o acesso a dados relevantes sobre experiências em serviços como de restaurantes, cenários e interações humanas.

Justifica-se o uso desta fonte, visto ela ser considerada “a maior plataforma de viagens do mundo”, segundo declarado pela própria organização com base em estudo da empresa Jumpshot com dados mundiais de novembro de 2019. Seja na fase de planejamento ou durante a viagem, pessoas do mundo todo (49 mercados, 28 idiomas) acessam “mais de 859 milhões de avaliações e opiniões sobre 8,6 milhões de acomodações, restaurantes, experiências, companhias aéreas e cruzeiros” (TRIPADVISOR, 2022). A importância e pertinência do uso desta fonte é reforçada por

autores como Yoo et al. (2016); Suárez-Dominguez; Argudo-Guevara e Arce-Bastidas (2018).

Existem três tipos de informações que podem ser utilizadas por meio da netnografia, aponta Silva et al. (2019), são eles os dados arquivais, dados extraídos e aqueles obtidos de notas de campo. O primeiro é o que mais condiz com os objetivos propostos para esta investigação, pois são informações que o pesquisador retira de comunicações preexistentes, ou seja, a criação e os estímulos postulados provêm de usuários de plataforma online. Deste modo, o estudo baseou-se em dados arquivais, focando em revelar as percepções de turistas quanto aos pratos culinários consumidos em restaurantes que ofertem alimentos típicos da cultura caiçara (SILVA et al., 2019).

O site TripAdvisor utiliza um ranking de restaurantes mais bem avaliados, estes apresentam pontuações positivas e um número elevado de comentários acerca dos serviços, gerando informações de relevância para diversos estudos. Segundo Cechinel e Santos (2018, p.9), a plataforma utiliza um algoritmo próprio que avalia a qualidade das postagens, as postagens mais recentes, e quantidade de avaliações que um estabelecimento recebe dos viajantes, deste modo no ato de pesquisa os restaurantes de maior popularidade são os primeiros a serem apontados no filtro de busca.

Com base na explanação pretérita, foram coletados os comentários postados entre os meses de janeiro e dezembro de 2020 de dois restaurantes pertencentes a cada município lócus dessa pesquisa: Iguape, Ilha Comprida e Cananéia. Vale ressaltar que o método de seleção não se baseou na qualidade dos estabelecimentos e/ou serviços prestados, mas sim, aos que apresentavam maior popularidade e um número satisfatório de comentários para análise.

Para a obtenção de dados que compõe o artigo, foi utilizado o software “ParseHub”, ferramenta de “Web Scraping”, responsável pela raspagem de volumes grandes de dados disponibilizados pela internet. Visto que na pesquisa de abordagem qualitativa importa a qualidade do respondente e sua capacidade de dar resposta aos questionamentos e não a sua quantidade (Minayo, 2016), extraiu-se o montante de 80 comentários de cada estabelecimento, contabilizando 480 “falas” de turistas. Após exportação para planilha Excel, selecionou-se manualmente a amostra de comentários que informavam o consumo de alimentos.

A quantidade de relatos captados processou-se de acordo com sua disponibilidade na plataforma, visto que a região ainda possui inúmeros estabelecimentos sem avaliações no TripAdvisor, ou em quantidades mínimas. Deste modo, optou-se pela análise de amostra apontada por Silva et al. (2019), cujo método de pesquisa, visa analisar por meio de uma maior ou menor intervenção nas páginas e comunidades on-line, captar e sistematizar informações que lhe permitam compreender os detalhes das interações sociais na rede, consistindo no que Flick (2008) denomina amostragem de casos.

Em seguida, os dados foram exportados em planilhas Excel para análise do conteúdo, onde os estabelecimentos pesquisados não foram identificados afim de manter sua privacidade. Essa análise categorizou os comentários entre: A- Relatos de Gastronomia Caiçara; B- Relatos de Alimentos Diversos e C- Relatos da Qualidade de Serviços. Após essa etapa, buscou-se quantificar as palavras-chaves de maior incidência nas categorias A e B, identificando os alimentos consumidos pelos turistas da região, tal informação vem a corroborar ao objetivo de análise.

Para a quantificação dos comentários que mencionavam pratos gastronômicos típicos categoria “A”, precisou-se realizar o mapeamento, atribuindo a seguinte codificação: 0 – Frutos do Mar; 1 – Peixe com Molho de Camarão; 2 – Peixe; 3 Camarão; 4 – Siri; 5 – Caldeirada; 6 – Ostra; 7 – Moqueca e 8 – Pirão. Os códigos identificados foram selecionados manualmente em planilha Excel, contabilizando o número de menções através da função “Estatística”, onde foi possível obter valores demonstrados na função Gráfico de Barra.

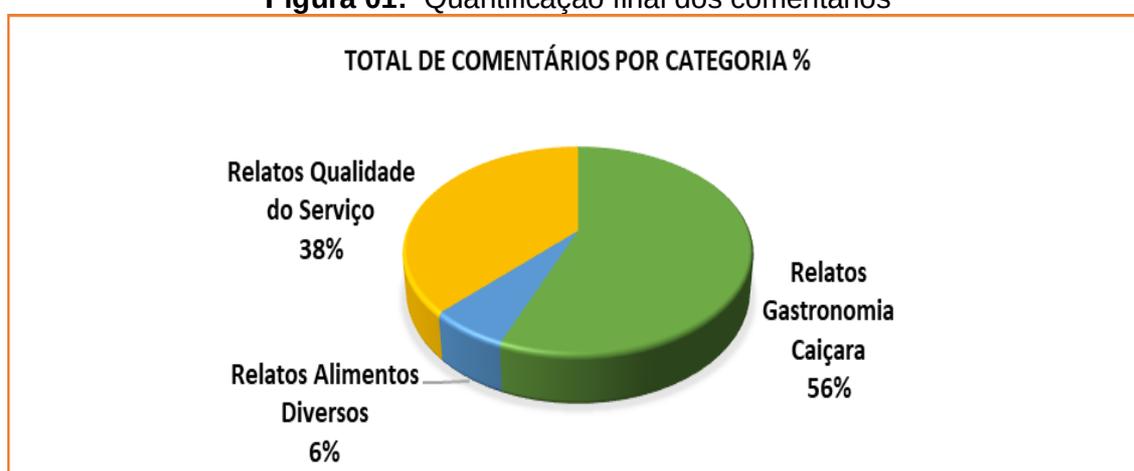
A análise quantitativa da categoria “B- Alimentos Diversos” ocorreu em dois momentos distintos. Primeiramente a análise recorreu ao software estatístico gratuito *Iramuteq*, responsável pela interpretação textual e de especificidade de palavras por meio da função “nuvem de palavras”. Segundo Silva et al. (2019) o *Iramuteq* foi desenvolvido sob a lógica do *opensource*; ele ancora-se no ambiente do software estatístico R, e permite a realização de análises gerais de textos. Deste modo, foi possível obter a contagem da frequência absoluta do número de palavras mais recorrentes. Em segundo momento os relatos pertencentes a esta categoria foram mapeados sob a codificação: 0 - Carne Vermelha; 1 - Batata Frita; 2 - Petiscos; 3 - Carne de Frango; 4- Comida Japonesa; 5 - Pizza; 6- Saladas; 7 - Batata Chips. A quantificação ocorreu nos moldes da categoria

“A”, obtendo a quantificação dos relatos apresentados por meio da função Gráfico de Barra.

Por fim, procurou-se apresentar uma sistematização das informações contidas no estudo, para isso, realizou-se manualmente a contagem de relatos por categoria “A, B e C”, no qual os valores em (%) são demonstrados a partir da função gráfico do Excel.

Deste modo, a pesquisa realizada na região do Vale do Ribeira em especial as cidades de Iguape, Ilha Comprida e Cananéia, no litoral sul do estado de São Paulo, permitiu identificar achados significativos sobre os alimentos consumidos pelos turistas no ano de 2020. Os resultados finais são representados na figura 01 a seguir:

Figura 01: Quantificação final dos comentários



Fonte: Dados da pesquisa, 2020.

De um montante de 480 comentários extraídos da plataforma TripAdvisor, no gráfico representado na Figura 1 constata-se a prevalência de 56% de relatos sobre o consumo alimentar de pratos típicos da gastronomia caiçara. Número superior em comparação a categoria de “Alimentos Diversos”, cujo valor em porcentagem é expresso em 6% dos comentários. Muitos usuários utilizam a plataforma para compartilhar experiências vividas em estabelecimentos e demais serviços, deste modo 38% dos comentários continham menções sobre qualidade do serviço, pratos degustados e demais elementos. No caso para esta pesquisa serão tratados apenas os dados relacionados com os consumos de comida, constituindo-se no que Flick (2008) denomina de amostragem do material, visto que a qualidade dos serviços não está no escopo da pesquisa que deu origem a este artigo.

4. RESULTADOS E DISCUSSÃO

A popularização da internet e das tecnologias de informação e comunicação (TICs) evoluem constantemente e cada vez mais rápido chegando a um cenário hodierno no qual consumidores estão aptos a identificar, personalizar e adquirir produtos turísticos, bem como colaborar entre si (BUHALIS; LAW,2008; BARBOSA; MEDAGLIA, 2019). Essa colaboração, por meio de um fluxo expressivo de informações, pode ser decisiva para despertar interesses e nortear o consumo (MARUJO, 2015).

Dentre as diversas opções digitais, as mídias sociais apresentam-se com grande força e como algo intrínseco ao cotidiano (GUMPO et al., 2020). Diversas razões levam as pessoas a ingressar e interagir nesses meios. Krasnova et al. (2010) mencionam que a motivação dos usuários para divulgar informações em mídias sociais se dá principalmente devido à conveniência de manter e desenvolver relacionamentos e usufruir da plataforma.

Algumas dessas redes possuem foco específico, como é o caso do TripAdvisor, no qual os usuários são estimulados a comentar e consultar informações inerentes à viagens, ou seja onde podem “comer, dormir, comprar e visitar” (COOPER; HALL; TRIGO, 2011). Ao se verificar o aspecto “comer” referente aos destinos delimitados para a pesquisa, especificamente nos estabelecimentos mais populares, obteve-se menções nas três categorias supramencionadas: A- Relatos de Gastronomia Caiçara; B- Relatos de Alimentos Diversos e C- Relatos da Qualidade de Serviços conforme pode-se observar no quadro 01.

Iguape - SP	1 ° Restaurante de Maior Popularidade		2° Restaurante de Maior Popularidade		
	Variáveis	%	Variáveis	%	Média
	Relatos: Gastronomia Caiçara	45%	Relatos: Gastronomia Caiçara	38,75 %	42%
	Relatos: Alimentos Diversos	7,50%	Relatos: Alimentos Diversos	8,75%	8,13%
	Relatos: Qualidade do Serviço	47,50 %	Relatos: Qualidade do Serviço	52,50 %	50%
Ilha Comprid	1 ° Restaurante de Maior Popularidade		2° Restaurante de Maior Popularidade		

a -SP		Popularidade			
Variáveis		Variáveis		%	Média
	Relatos: Gastronomia Caiçara	28,75 %	Relatos: Gastronomia Caiçara	55%	41,88 %
	Relatos: Alimentos Diversos	40%	Relatos: Alimentos Diversos	6,25%	23,13 %
	Relatos: Qualidade do Serviço	31,25 %	Relatos: Qualidade do Serviço	38,75 %	35%
Cananéi	1º Restaurante de Maior Popularidade		2º Restaurante de Maior Popularidade		
a - SP	Variáveis	%	Variáveis	%	Média
	Relatos: Gastronomia Caiçara	50%	Relatos: Gastronomia Caiçara	75%	63%
	Relatos: Alimentos Diversos	11,25 %	Relatos: Alimentos Diversos	3%	7,12%
	Relatos: Qualidade do Serviço	38,75 %	Relatos: Qualidade do Serviço	21,25 %	30%

Quadro 01: Categorização dos Comentários da Plataforma TripAdvisor

No total, foram analisados dados de 6 restaurantes, conforme consta no Quadro 01, obtendo-se uma “média” de cada categoria por município. A categoria “A - Relatos da Gastronomia Caiçara”, contempla alimentos como Peixes, Frutos do mar, Casquinha de Siri, Camarão, entre outros, que se caracterizam como gastronomia tradicional. Constatou-se que o consumo desta categoria obteve um montante de 63% de citações nos comentários sobre o consumo de gastronomia local em Cananéia-SP, número superior em relação aos estabelecimentos de Iguape-SP e Ilha Comprida com aproximadamente 42%.

A categoria “B” aponta dados relevantes para responder à questão norteadora do referido estudo, o que consomem os turistas da região? Nessa perspectiva, os comentários encontrados englobam preparações culinárias de consumo popular por todo território nacional, tais como os pratos à base Carne Bovina, Carne de Frango, Batata Frita, Pizzas, Porções diversas, entre outros. A estatística descritiva aponta um maior número de consumo destes em Ilha Comprida -SP com 23,13%, valor superior em comparação aos municípios de Iguape -SP com 8,13% e Cananéia-SP com apenas 7,12 % citações deste tipo de alimentos nos comentários.

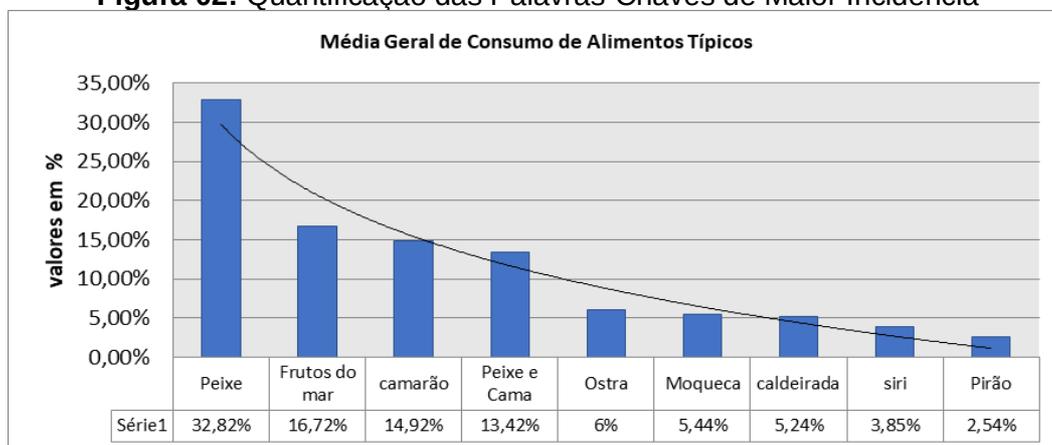
Deste modo, por meio destes dados, a pesquisa aponta o município de Ilha Comprida como aquele de maior incidência de turistas que optam em consumir alimentos diversos, em contrapartida, os turistas de Cananéia-SP consomem menos alimentos diversos e expressam maior preferência por alimentos típicos da região.

A terceira e última categoria “C- Relatos sobre a Qualidade de Serviço” exprimem os textos cuja temática discorre sobre serviços ofertados na receptividade do comensal. O presente estudo apresenta a quantificação de comentários dessa categoria a título de demonstração, pois não objetiva se aprofundar tampouco avaliar a qualidade dos restaurantes em questão. Após a categorização e quantificação dos comentários, realizou-se a contagem das palavras-chaves de maior incidência da categoria A e B, visando obter melhor precisão dos alimentos consumidos nos estabelecimentos analisados.

4.1 Análise do consumo da gastronomia Caiçara

Após a categorização dos 480 relatos pontuado na plataforma TripAdvisor, realizou-se o mapeamento dos comentários que mencionavam pratos gastronômicos típicos, obtendo-se valores em porcentagem acerca da incidência do consumo destes pratos gastronômicos nos três municípios lócus de análise. A média geral de palavras mais utilizadas pelos usuários para descreverem os alimentos típicos da região podem ser verificadas na figura 02:

Figura 02: Quantificação das Palavras-Chaves de Maior Incidência



Fonte: Dados da pesquisa, 2020.

Pode-se afirmar que os municípios ofertam cardápios variados em seus restaurantes, dado consumo de pratos típicos locais e demais preparações culinárias. Partindo de uma avaliação decrescente, observa-se a palavra *peixe*, disposto na figura 02, como um elemento de alto consumo pelos turistas em ambos os restaurantes, apresentando aproximadamente 32% dos relatos. Entre as menções, foi possível observar o consumo do Robalo, Pescada Branca e Amarela, Manjuba e Tainha, ofertados através de preparos diversificados.

Uma pesquisa realizada em três comunidades caiçaras da região, (Juruvauva, Pedrinhas e Ubatuba), o uso de recursos naturais compõe a dieta destas comunidades. Do total de entrevistados, 46 nativos, apontaram que entre as fontes de proteína consumidas, peixes e crustáceos (predominantemente camarão) compõe a maior parte da proteína consumida. Entre os pescados, destacou-se a Tainha, Manjuba, Bagre e Pescada como os de maior ocorrência no hábito alimentar cotidiano. Tal informação valida os dados obtidos no presente estudo, visto que os pescados ofertados nos estabelecimentos são de prática alimentar caiçara e costume da comunidade (MOSCHIN et al., 2018).

Ao tratar destes elementos e a forte relação com a tradicional gastronomia local, a cidade de Iguape -SP foi o único município com menções sobre o peixe Manjuba, servido frito ou através do prato típico “Casadinho de Manjuba”. O pescado é fortemente associado a esse local, assim sendo, um estudo realizado em 2005 destacou a pesca da Manjuba como maior atividade econômica entre o século XX e XXI, no canal do Vale Grande, representando 75% da produção desembarcada no município desde 2002 (CARNEIRO, 2005).

A cidade de Cananéia-SP destacou-se pelo consumo do Robalo frito e Tainha Recheada com Farofa de Banana, insumos majoritariamente pertencentes ao hábito alimentar caiçara (MOSCHIN et al., 2018). No que se refere ao consumo de *frutos do mar*, é forte a sua incidência, estimando 16% dos relatos em ambos os estabelecimentos. A palavra-chave *Camarão* obteve 14% dos relatos, pois é citada como prato único, mas também foi possível analisar a alta ocorrência em acompanhamento de *peixe*, (*peixe ao molho de camarão*) em 13 % dos comentários.

Como pontuado no quadro 01, o município de Cananéia -SP é responsável em atribuir um maior consumo de alimentos típicos, como a oferta de Camarão, entre eles: Camarão Branco, Camarão Rosa e Sete Barbas. O consumo deste crustáceo, tanto na cidade como na região está ligado ao hábito alimentar praticado por caiçaras nativos e a disponibilidade de recursos naturais, que segundo Moschin *et al.* (2018, p.643):

A região representa uma associação de diversos ambientes, como ilhas, lagoas, canais e formações vegetais típicas do Domínio Mata Atlântica: ou seja, floresta tropical com mangues, várzeas e restinga. O sistema estuarino representa um dos mais preservados ecossistemas da costa brasileira, estando legalmente protegido por Área de Proteção Ambiental Estadual e Federal, sendo considerado Patrimônio Natural da Humanidade pela UNESCO.

Diante dessa discussão, nota-se grande potencial gastronômico pertencente aos municípios litorâneos. Em consecutiva apresentação de dados, pondera-se os relatos de pratos culinários como Moqueca em 5 % e Caldeirada 5 %. As narrativas relacionadas ao consumo de “Moqueca”, apresentam adaptações com insumos regionais, assim como iguarias ofertadas em restaurantes representados no comentário a seguir:

Relato 1: *Local excelente para comida típica caiçara. Atendimento satisfatório, sempre recepcionado pelo próprio dono. Iguarias exóticas como ovas de robalo e moela de tainha, além dos pratos tradicionais como tainha recheada e moquecas diversas como a de manjuba (Mulher, Restaurante de Iguape, 2020).*

Neste relato podemos observar pratos caiçaras de apenas uma menção, como “Ovas de Robalo” e “Moela de Tainha”, contudo percebe-se a indisponibilidade de estudos que caracterizem tal achado. Entretanto, a Moqueca de Manjuba, é apontada pelo Festival Sabor de São Paulo em 2018 como preparação de origem indígena e símbolo do Rio Ribeira, que corta o Litoral Sul do estado. O prato contempla ingredientes como a farinha de mandioca, cebola, tomate e temperos e embalado na folha de caeté (bananeira ornamental), seu consumo foi mencionado na cidade de Iguape e Ilha Comprida (SETURSP, 2018).

Os alimentos quantificados em menor número de menções retratam uma segmentação de sua oferta por local, visto que nessa etapa de pesquisa foi notório que alguns pratos típicos da região só foram mensurados em um único município. Para melhor exemplificar, a ostra quantificou 6 % dos comentários feitos exclusivamente na cidade de Cananéia-SP, ponderado como uma iguaria local ofertado in natura, gratinado ou guarnecendo outros pratos.

Ao justificar o potencial consumo de Ostras e Moluscos a matéria disponível no “Culinária e História” ressalta que a região de Cananéia e sua cooperativa, é a que mais desenvolveu e se especializou no cultivo de moluscos. Embora o cultivo de marisco e ostras ainda não esteja em pleno desenvolvimento por todo Litoral Sul, o cultivo e colheita sempre existiram e continuam mesmo que de forma artesanal. Hoje em dia, as ostras de Cananéia são muito apreciadas e conhecidas, visto que são enviadas a todas as cidades do Litoral Sul, Capital, outros pontos do Estado de São Paulo assim como para outros Estados Brasileiros (COSTA, 2020).

O crustáceo Siri totalizou 3% de falas recorrentes a cidade de Iguape-SP e Ilha Comprida em pratos típicos como “Casquinha de Siri” e “Caldeirada de Siri”. Por último e não menos importante o prato *Pirão* denota o valor de consumo em 3 %, apresentando uma quantidade mínima de consumo pelos turistas em ambas as localidades. O pirão de peixe também pertence a tradicional cozinha caiçara, onde apresenta insumos da miscigenação cultural existente no litoral Brasileiro.

O preparo de pirão de peixe obteve poucos relatos sobre seu consumo, todavia, a pesquisa sobre o consumo alimentar de comunidades tradicionais caiçaras realizada em 2018 na região, retrata que 85 % dos nativos consomem em predominância a farinha de mandioca, banana, batata doce e peixe nas refeições diárias, entretanto, alguns desses itens, como farinha de mandioca e banana, foram aos poucos sendo abandonados, não representando ambos, atualmente, nem 5% da dieta (MOSCHIN *et al.*, 2018).

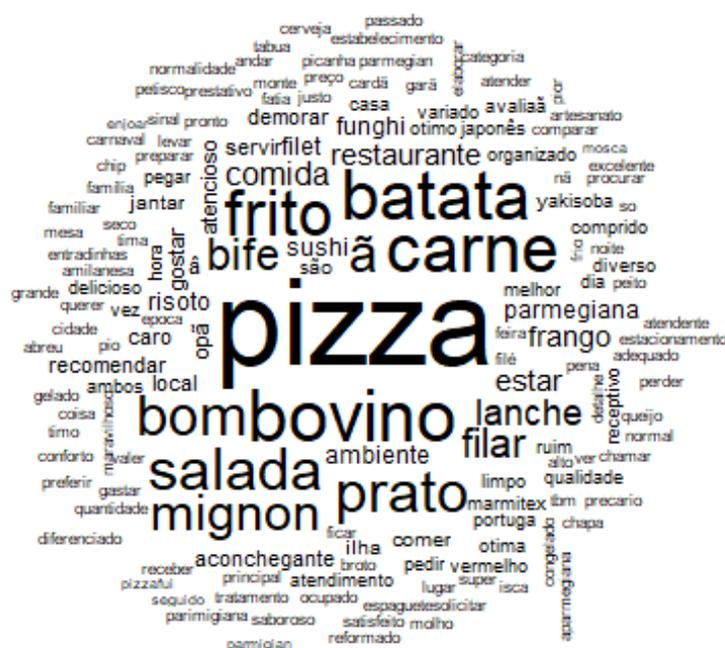
Tal situação certamente vem repercutindo no consumo alimentar dos turistas da região, dado o número inferior de comentários que mencionam o consumo de Pirão de Peixe. Certamente o patrimônio cultural imaterial desta região, assim como muitas localidades necessitam de maiores estudos que analisem a alteração de comportamento alimentar. Entre algumas hipóteses, podemos observar que a industrialização dos alimentos e a redução de recursos naturais, contribuem ao cenário apresentado.

4.2 Análise do consumo de alimentos diversos

A categoria “B” possui a finalidade de expor a quantificação de relatos que denotam a preferência do turista por preparações culinárias que não contemplem insumos regionais. As palavras que se destacaram são apresentadas por meio da nuvem de

palavras (figura 03) processada no Iramuteq no qual optou-se em não utilizar advérbios, preposições e demais elementos que não apresentassem relevância ao estudo. Em seguida exibe-se os valores das médias gerais obtidas nos estabelecimentos em estudo (figura 04).

Figura 03: Nuvem de palavras decorrentes dos comentários “Alimentos Diversos”



Fonte: Dados da pesquisa, 2020.

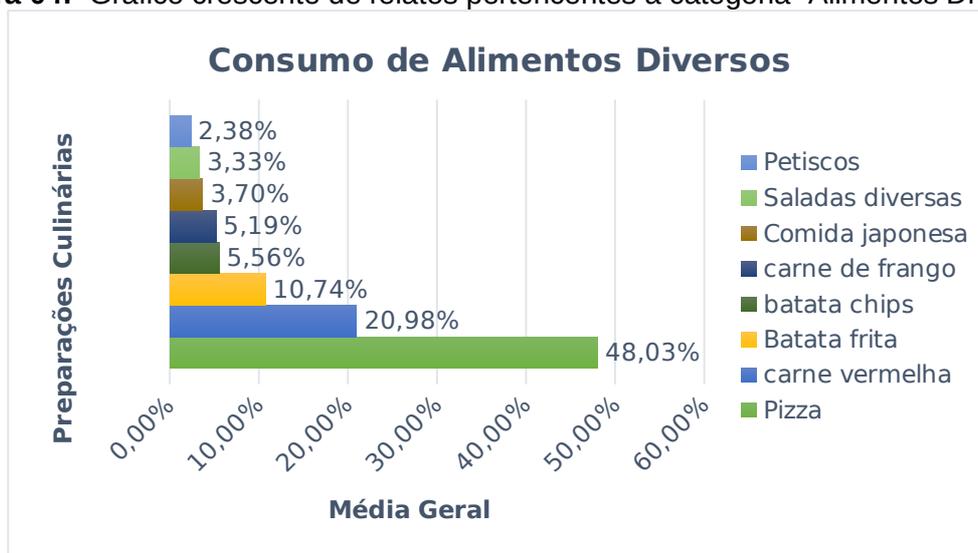
É possível detectar as palavras de maior representatividade nos relatos, entre estes a palavra “Pizza” é a mais habitual em ambos os diálogos. Segundo Gimenes (2009), o Turismo Gastronômico é responsável em ampliar suas possibilidades de oferta para garantir a permanência do visitante, deste modo estabelecimentos de Alimentos e Bebidas disponibilizam cardápios diversificados que atendam diferentes nichos, principalmente daqueles dedicados ao turismo de sol e praia.

Percebe-se a forte incidência de termos apontando o consumo de pratos culinários como “Batata Frita”, “Carne Bovina”, “Bife Bovino”, “Filé Mignon” e “salada”. Tais palavras representam pratos que compõe o hábito alimentar Brasileiro, contudo as decisões relacionadas à alimentação são suscetíveis a alterações socioeconômicas e tecnológicas da sociedade. Através dessa perspectiva Gimenes (2009) aponta que o gosto alimentar é

permeado pela fusão do sentido biológico com a cultura, deste modo, grupos sociais tendem a possuir aptidões de escolha (gosto) diversificados, pois a utilização da gastronomia como elemento identitário remete à discussão de um estilo de vida.

Segundo Lima e Araújo (2015), a alimentação padronizada contempla insumos titulados de “Fast Food”, estes partem do gosto popular decorrente da globalização e do processo de homogeneização dos Gostos. Cabe ressaltar que estudos que identificam os anseios do turista pela alimentação “globalizada” possuem suas restrições, entretanto a industrialização dos alimentos e as escolhas destes vem influenciando estabelecimentos que ofertam pratos gastronômicos tradicionais. Posto isso, do montante de comentários extraídos da plataforma TripAdvisor, os valores alcançados na quantificação de cada elemento da categoria em questão são expostos na figura 04.

Figura 04: Gráfico crescente de relatos pertencentes a categoria “Alimentos Diversos”



Fonte: Dados da pesquisa, 2020.

Na exposição dos dados em valores (%), constatou-se a influência da industrialização dos alimentos na região, onde turistas passam a frequentar, em maior número de vezes, os mercados, lojas e restaurantes, passando a adquirir alimentos prontos para realizar suas refeições fora de casa, (LIMA; ARAÚJO, 2015). Os resultados obtidos nesta etapa transmitem a respeito do cenário de serviços gastronômico e forte interferência do processamento alimentar. O alto consumo de Pizza é estimado em 48% dos relatos, tomando destaque na figura 04, conseguinte observou-se a preferência ativa

por Carne Vermelha em 20% das falas, em especial o File Mignon. A batata frita possui consumo permanente nos estabelecimentos analisados, estimando 10% dos relatos.

Procedente a esses dados, obteve-se 5% de falas indicando a preferência por “Batata Chips”, tal alimento é majoritariamente industrializado e difere-se dos demais itens, em vista que não possui meio de manipulação, estando pronto ao consumo. Por último o gráfico apresenta as refeições de menores menções, tais como Carne de Frango 5%, Comida japonesa 3%, Saladas 3% e Petiscos com 2,3%.

Na tentativa de explicar as modificações ocorridas no setor A&B, um estudo realizado por Ortigoza (1997) citado por Lima & Araújo (2015), aponta que “A cozinha deixa de ser considerada uma arte pessoal e se especializa, tornando-se industrial e comercial perdendo a criatividade e a identidade”. O turismo gastronômico atende diferentes camadas da sociedade, pelo menos em sua maioria, muitos são os que procuram o custo mais acessível. Assim, cidades turísticas ofertam *fast food* para a população flutuante presente nesses lugares na alta estação, o que facilita a disseminação e a proliferação do “gosto global”.

O Turismo Gastronômico e o consumo de alimentos padronizados confirmam a nova necessidade por parte da sociedade contemporânea, no entanto a pesquisa levanta questionamentos acerca do futuro da gastronomia nos municípios analisados (MASCARENHAS; GÂNDARA, 2015).

O turismo cultural como forma de preservação do patrimônio imaterial, necessita de medidas para seu fortalecimento, assim sendo, quais ações para preservação dos costumes locais vêm sendo desenvolvidas na região? Os estabelecimentos que ofertam pratos típicos possuem estratégias para incentivar o turista a consumir uma iguaria local?

Partindo desta alusão, Castro e Santos (2012) pontuam que ao tratar da gastronomia como atrativo turístico são necessárias ações do Estado, a partir da criação de políticas públicas que estimulem e recomendem a valorização da cultura e da identidade das comunidades. As ações de políticas públicas teriam maiores possibilidades de sucesso quando executadas em parcerias com a iniciativa do setor privado.

Uma pesquisa realizada no setor gastronômico tradicional de Natal/RN, identificou que a escolha por comida regional foi superior, todavia, a procura por fast food também foi percebida, apesar de não ter sido preferência entre a maioria dos turistas. Outro achado

interessante constatou que aproximadamente 85% dos turistas sentem a necessidade do marketing voltado para a gastronomia típica e não somente para os atrativos turísticos, pois constitui-se em um conjunto de estratégias e ações que envolvem o desenvolvimento das atividades e serviços relevantes ao setor (LIMA; ARAÚJO, 2015).

Observar o que é exposto, bem como as interações entre usuários, quanto ao consumo gastronômico nos destinos pode ser relevante para os estabelecimentos em questão, bem como para o destino como um todo. Isso porque o conteúdo gerado pelo usuário (*user-generated content* - UGC) nas mídias sociais é cada vez mais crítico para a indústria de viagens e turismo, permeando todos os aspectos da tomada de decisão, motivação e experiência do consumidor (TAYLOR, 2020). Antes da viagem, esse conteúdo serve como fonte de informação e pode afetar a expectativa e intenção de compra; durante a viagem, pode afetar as percepções da experiência turística, bem como gerar o desejo de produzir conteúdos (semelhantes ou distintos ao que foi visto antes); e pós-viagem pode impactar na satisfação do turista, nas indicações futuras, no boca a boca digital (*eWOM*) e na intenção de revisita (NARANGAJAVANA KAOSIRI et al., 2019).

O papel desempenhado pelo produto turístico gastronômico como fator de escolha e competitividade nas atividades turísticas é perceptível aos estudos e achados científicos. Segundo Gimenes (2009), os padrões considerados tradicionais convivem juntamente com os modernos, na mesma sociedade, caminhando pela dinâmica cultural que envolve hábitos alimentares diversificados.

5. CONCLUSÃO

O turismo gastronômico ocorre de maneira dinâmica pela região, dado a valorização de práticas que visam o uso de pratos, insumos e técnicas locais. As experiências proporcionadas pelos estabelecimentos analisados ocorrem de maneira peculiar e distinta de cidade a cidade, onde o contato entre turista e alimento desempenham um diferencial ao tratar das referências culturais do local através de uma preparação culinária típica.

Um dos impulsionadores de atividades turísticas é a gastronomia caiçara, reconhecida como um produto de grande atração, visto que vem sendo responsável por atrair turistas e curiosos. Seu conceito transpassa o simples ato de alimentação no

sentido biológico e corresponde ao ambiente, ao clima, a geografia, as memórias e principalmente a cultura regional. Deste modo, as práticas culinárias tradicionais ganham maior espaço no consumo alimentar dos turistas da região.

A gastronomia está contida no arcabouço de escolhas dos destinos turísticos no Brasil, em vista disso, o litoral sul de São Paulo, demonstra tamanho potencial para o desenvolvimento do produto turístico. Entretanto, seu progresso necessita de maiores reflexões que objetivem a tomada de iniciativas, tanto por parte de políticas públicas ativas e atuantes, como também dos gestores de restaurantes que almejam ofertar experiências marcantes aos turistas. Fortalecer a gastronomia significa valorizar os insumos e a culinária como um todo.

Observou-se que o cenário de serviços que permitem interações humanas está em alta, uma vez que as interações humanas ficam ativas na memória do consumidor após sua experiência, permitindo que o mesmo a compartilhe, pontuando os melhores e piores momentos de sua atividade turística. Dessa forma, por meio das redes sociais foi possível atender ao objetivo principal da pesquisa, observando-se através do lócus de análise proposto, que o turista busca experiências diversas em sua atividade, entre elas o consumo de alimentos “típicos”, bem como a imersão na gastronomia caiçara enquanto produto turístico cultural da área analisada.

Dos relatos analisados oriundos dos comentários na plataforma eletrônica, uma proporção de 56% deles mostraram-se interessadas pelo consumo alimentar de pratos típicos da gastronomia caiçara nos municípios. O hábito alimentar dos povos locais, como também o interesse do turista por essa prática vem sofrendo interferência direta da industrialização dos alimentos, modificando o consumo gastronômico tido como “artesanal”, pelo prático e rápido alimento processado/ultraprocessado. Pesquisas de campo e abordagens ativas com diferentes stakeholders envolvidos no turismo gastronômico local complementaríamos positivamente o presente estudo, buscando assim, com uma análise de relatos fora do ambiente virtual e lógico, entender o comportamento do turista frente as preferências alimentares. Um dos pontos observados com o desenvolvimento deste trabalho, refere-se à necessidade de se haver pesquisas de cunho antropológico pra ampliar o conhecimento do objeto de estudo, temas que ficam como oportunidades para estudos futuros.

Foi possível responder à questão central da presente investigação, deste modo, espera-se que o artigo possa servir de contribuição a debates acadêmicos sobre a atividade turística da região, em especial a temáticas que visam analisar hábitos alimentares da cultura caiçara, disponibilidade de alimentos em restaurante considerados “Tradicionais”, entre outros.

Vale ponderar que esta pesquisa se soma a estudos contemporâneos do setor turístico que estão colocando em prática novos métodos de análises, reconhecendo a importância de compreender o turista em ambientes virtuais e suas preferências. Todavia, a pesquisa em questão apresenta suas limitações, como as indicadas por Cechinel e Santos (2018) visto que estas fontes de dados impossibilitam (dificultam) a obtenção de dados demográficos dos usuários responsáveis pelos comentários. O acesso a dados como idade, cidade de residência, ocupação, renda entre outras questões, ampliaria as facetas do objeto investigado. Outra limitação diz respeito a falta de conhecimento dos usuários acerca de pratos e insumos gastronômicos pertencentes a cultura local, onde apontam estar consumindo alimentos que não compõe a produção local, pesca e o consumo como um todo. Esses aspectos ocorrem por tratar-se de base de dados secundária, com declarações espontâneas dos turistas, fazendo com que algumas dimensões importantes não apareçam no corpus analisado, visto que não se originam de instrumento de coleta especialmente constituído para atender aos conceitos da teoria que fundamenta a presente pesquisa (KOZINETS, 2014). Nesse sentido, fica como possibilidade aprofundar o estudo, combinando a análise de conteúdo dos textos compartilhados pelos turistas por meio de investigações que ampliem a compreensão do fenômeno aqui tratado. A realização de um aprofundamento sobre os insumos, bem como sua promoção, contribuiria ao complemento do objeto desta pesquisa. Além dos aspectos relacionados com a culinária, visto que emergiram dos dados quase um terço de comentários remetendo a avaliação da qualidade dos serviços, esse seria um tema interessante para futuras investigações.

REFERÊNCIAS

ARAUJO, R. S. G.; GODOY, K. E. O Turismo como fenômeno sociocultural: reflexões para além da atividade econômica. *Anais XIII Seminário Anual da Associação Nacional de*

Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo. ANPTUR, 2016. Disponível em: <<https://www.anptur.org.br/anais/anais/files/13/472.pdf>>. Acesso em: 15 dez. 2020.

BARBOSA, D. P.; MEDAGLIA, J. Tecnologia digital, turismo e os hábitos de consumo dos viajantes contemporâneos. *Marketing & Tourism Review*, v.4, n.2, p.1–33, 2019. DOI:10.29149/mtr.v4i2.5394

BELTRÃO, O. *Turismo a indústria do século XXI*. São Paulo, Editora Novo Século, 2001.

BUHALIS, D.; LAW, R. Progress in information technology and tourism management: 20 years on and 10 years after the Internet-The state of eTourism research. *Tourism Management*, v.29, n.4, p.609–623, 2008. DOI:10.1016/j.tourman.2008.01.005.

CARNEIRO, R. R. S. *A pesca da Manjuba e o canal do Valo Grande: Uma relação de descontinuidades em Iguape – SP*. Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas, Programa de Pós-Graduação em Geografia da Universidade de São Paulo (USP), São Paulo, Brasil, 2005.

CASTRO, F. M. M.; SANTOS, J. G. M. A cultura gastronômica como atrativo turístico: relato de uma experiência de pesquisa nos Restaurantes de Aracaju/SE. *Revista Hospitalidade*. São Paulo, v. IX, n. 2, p. 155 - 174, jul.- dez, 2012.

CECHINEL, E.; SANTOS, R. A. Comi, Gostei e Postei: Tripadvisor e Experiências Marcantes em Restaurantes. *Revista Rosa dos Ventos Turismo e Hospitalidade*, v.10, n.3, p.538-557, 2018.

COOPER, C.; HALL, C. M.; TRIGO, L. G. G. *Turismo Contemporâneo*. Rio de Janeiro: Elsevier, 2011.

CÔRREA, Ana Alice Silveira *et al.* No linear da tradição e modernidade: a cultura alimentar caipira, caiçara e das populações ribeirinhas paraenses. **Contextos da Alimentação – Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade**, v. 6, n. 2, jul., 2019.

COSTA, L. História da Culinária Caiçara – Moluscos. Alcatrazes, 2020. Disponível em: http://www.itanhaemvirtual.com.br/Culinaria_Historia.htm. Acesso em 15 de Dez, 2020.

DIAS, R. L.; OLIVEIRA, R. C. Análise das paisagens do litoral Sul do Estado de São Paulo. *Soc. nat.* v.24, n.3, Sept./Dec., 2012. DOI: 10.1590/S1982-45132012000300010

DIEGUES, A. C. *O Vale do Ribeira e Litoral de São Paulo: meio-ambiente, história e população*. São Paulo: Centro de Estudos e Pesquisas em Educação, Cultura e Ação Comunitária (CENPEC), 2007. Disponível em: <http://nupaub.fflch.usp.br/sites/nupaub.fflch.usp.br/files/color/cenpec.pdf>. 2013. Acesso em: 22 dez. 2020.

FLICK, U. Amostragem. In: Flick, U. Introdução à pesquisa qualitativa-3. Artmed editora, p.117-128, 2008.

GALVÃO, M. C. B. *Levantamento bibliográfico e pesquisa científica*. In: Fundamentos de Epidemiologia. Barueri: Manole. 2011.

GIMENES, M. H. S. G. O uso turístico das comidas tradicionais: algumas reflexões a partir do Barreado, prato típico do litoral paranaense (Brasil). *Turismo & Sociedade*, Curitiba, v.2, n.1, p.8-24, 2009.

GUMPO, C. I. V.; CHUCHU, T.; MAZIRIRI, E. T.; MADINGA, N. W. Examining the usage of Instagram as a source of information for young consumers when determining tourist destinations. *SA Journal of Information Management*, v.22, n.1,p.1–11, 2020. DOI: 10.4102/sajim.v22i1.1136.

IBGE - CENSO DEMOGRÁFICO. *Características gerais da população do estado de São Paulo*. São Paulo: Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística IBGE, 2019. Disponível em: <<https://cidades.ibge.gov.br/brasil/sp/panorama>>. Acesso em: 22 dez. 2020.

KOZINETS, R. V. Netnografia: realizando pesquisa etnográfica online. Porto Alegre: Penso, 2014.

KRASNOVA, H.; SPIEKERMANN, S.; KOROLEVA, K.; HILDEBRAND, T. Online social networks: Why we disclose. *Journal of Information Technology*, v.25, n.2, p.109–125, 2010. DOI:10.1057/JIT.2010.6.

LIMA, R. M. M.; ARAÚJO, B. A. Fast food ou comida regional? As preferências gastronômicas dos turistas que visitam Natal, Rio Grande do Norte, Brasil. *Revista Iberoamericana de Turismo – RITUR*, v.5,n.2, p. 27-43, 2015. DOI: 10.2436/20.8070.01.2

LIU, H., WU, L., & LI, X. Social Media Envy: How Experience Sharing on Social Networking Sites Drives Millennials' Aspirational Tourism Consumption. *Journal of Travel Research*, v.58,n .3, p.355–369, 2019. DOI: 10.1177/0047287518761615.

MARTINS, G. A.; THEÓPHILO, C. R. Metodologia da Investigação Científica para Ciências Sociais Aplicadas, 3ª edição. São Paulo: Atlas. 2016.

MARUJO, N. O estudo acadêmico do turismo cultural. *TURyDES*, v.8, n. 18, p.1-18, 2015.

MASCARENHAS, R. G. T.; GÂNDARA, J. M. G. O. O papel da gastronomia na qualidade e na competitividade dos destinos turísticos. *CULTUR*, v. 9, n.1, 2015.

MINAYO, M. C. S. (ORG.). Pesquisa social: teoria, método e criatividade. Petrópolis: Vozes. 2016.

MINISTÉRIO DO TURISMO. *Ecoturismo: orientações básicas*. Secretaria Nacional de Políticas de Turismo, Departamento de Estruturação, Articulação e Ordenamento Turístico, Coordenação Geral de Segmentação. 2. ed. – Brasília:, 2010. 90p.

MOSCHIN, Aurélio *et al.* Hábitos alimentares e uso dos recursos naturais em comunidades pesqueiras de Ilha Comprida-SP, Brasil. **Interciencia**, v.43, n.9, 642-647, 2018.

MULLER, S. G.; AMARAL, M. F.; REMOR, C. A. Alimentação e Cultura: Preservação da Gastronomia Tradicional. *Anais VI Seminário de Pesquisa em Turismo do Mercosul. Saberes e Fazeres no turismo: Interfaces*. Caxias do Sul: UCS, 2010. Disponível em: <https://www.uces.br/ucs/eventos/seminarios_semintur/semin_tur_6>. Acesso em: 15 dez. 2020.

MULLER, S. G.; FIALHO, F. A. P. A preservação dos saberes, sabores e fazeres da gastronomia tradicional no Brasil. *Revista Travessias - Pesquisa em Educação Cultural, Linguagem e Artes*, v.5, n.1, p.176-189, 2011.

NARANGAJAVANA KAOSIRI, Y.; CALLARISA FIOLE, L. J.; MOLINER TENA, M. Á.; RODRÍGUEZ ARTOLA, R. M.; SÁNCHEZ GARCÍA, J. User-Generated Content Sources in Social Media: A New Approach to Explore Tourist Satisfaction. *Journal of Travel Research*, v.58, n.2, p.253–265, 2019. DOI: 10.1177/0047287517746014

NERY, M. Gastronomia - Patrimônio à Mesa. *Revista de Informação, Debates do Instituto de Pesquisas Econômicas Aplicadas*, v.3, n.26, 2006. Disponível em: <https://www.ipea.gov.br/portal/>. Acesso em: 22 dez. 2020.

OLIVEIRA, M. R. S.; VITTE, C. C. *O fenômeno turístico e suas implicações na cidade de Ouro Preto*. Associação Nacional de Pesquisa em Ambiente e Sociedade ANPPAS, 2020. Disponível em: <https://www.ipea.gov.br/portal/>. Acesso em: 22 dez. 2020.

OMT - NU. Actualización de las Recomendaciones sobre estadísticas de turismo OMT-ONU – Serie M No. 83, 1994.

RAMOS, D. A.; COSTA, C. M. Turismo: tendências de evolução. *PRACS: Revista Eletrônica de Humanidades do Curso de Ciências Sociais da UNIFAP*, v.10, n.1, p.21-33, 2017.

SETURSP - SECRETARIA ESTADUAL DE TURISMO. *Rota Gastronômica: Sabor De São Paulo. O melhor da comida caipira, caçara e serrana*. São Paulo: Secretaria Estadual de Turismo, 2018. Disponível em: www.turismo.sp.gov.br. Acesso em 17 de dez, 2020.

SILVA, L. M.; POZO, H. Restaurantes típicos caçara dos litorais norte de São Paulo e sul do Rio de Janeiro a favor da sustentabilidade e hospitalidade. *Anais do XVI ENGEMA*, 2014. Disponível em: <<http://www.engema.org.br/XVIENGEMA/381.pdf>>. Acesso 20 dez de 2020.

SILVA, Luciana Marchetti. **A culinária caiçara e a hospitalidade nos restaurantes especializados em peixe e frutos do mar da baixa santista.** São Paulo: Universidade Anhembi Morumbi, 2016.

SILVA, M. B. O.; ARRUDA, D. O.; SOUZA, A. G. R.; MARIA, M. A. P. ¿Cómo los turistas perciben los atributos de atractivos turísticos en Bonito/MS, Brasil? Un análisis con base en comentarios publicados en tripadvisor. *Rev.Tur., Visão e Ação*, v.21, n.2, p.150-172, 2019.

SUÁREZ-DOMÍNGUEZ. E.; ARGUDO-GUEVARA, N.; ARCE-BASTIDAS, R. Social listening: Análisis de contenido generado por los turistas en TripAdvisor acerca del ecolodge Napo Wild Life Center, Ecuador. *Revista Espacios*. 39(27), 32, 2018.

TAYLOR, D. G. Putting the “self” in selfies: how narcissism, envy and self-promotion motivate sharing of travel photos through social media. *Journal of Travel and Tourism Marketing*, v.37, n.1, p.64–77, 2020. DOI: 10.1080/10548408.2020.1711847
TRIPADVISOR. *Sobre o Tripadvisor*. 2022. Disponível em: <<https://tripadvisor.mediaroom.com/br-about-us>> .

VASCONCELOS, D. A.L. Conceitos e Modelos em Turismo: uma evolução do reducionismo aos sistemas turísticos. *Turismo - Visão e Ação* - vol. 7 - n.1 p. 155 - 171 jan. / abr. 2005. Disponível em:<https://siaiap32.univali.br/seer/index.php/rtva/article/view/541>. Acesso em 24. Agosto de 2020.

VERENHOLD, Marcelo; GOES, Chayenne Aparecida; MEDEIROS, Mirna de Lima. Consumo e atitude dos turistas com relação aos produtos gastronômicos do Litoral Paranaense. **Ágora**. Santa Cruz do Sul, v. 21, n. 1, p. 42-54, jan./jun. 2019.

YOO, K. H.; SIGALA, M.; GRETZEL, U. Exploring TripAdvisor. In: *Open tourism*. Springer, Berlin, Heidelberg, p. 239-255, 2016.