



UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE
CURSO DE ADMINISTRAÇÃO

ISABEL CHRISTINA ARAUJO DA SILVA

ANÁLISE DAS CONTRIBUIÇÕES DA GASTRONOMIA NO TURISMO DA PARAÍBA

CAMPINA GRANDE

2023



ISABEL CHRISTINA ARAUJO DA SILVA

ANÁLISE DAS CONTRIBUIÇÕES DA GASTRONOMIA NO TURISMO DA PARAÍBA

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao Curso de Bacharelado em Administração, da Universidade Federal de Campina Grande, em cumprimento parcial das exigências para obtenção do título de Bacharel em Administração.

Orientadora: Kettrin Farias Bem Maracajá, Dra.

CAMPINA GRANDE

2023

ANÁLISE DAS CONTRIBUIÇÕES DA GASTRONOMIA NO TURISMO DA PARAÍBA

Isabel Christina Araujo da Silva¹

Kettrin Farias Bem Maracajá²

RESUMO

Cada vez mais a gastronomia tem deixado de ser apenas um meio de saciar uma necessidade fisiológica e tem se configurado como um elemento que ganha destaque dentro da experiência turística do indivíduo, especialmente dentro da perspectiva cultural. Entretanto, muitas regiões ainda não fazem uso de seu patrimônio gastronômico como meio de atrair mais visitantes. Nesse sentido, a presente pesquisa busca analisar a importância da gastronomia para o desenvolvimento do turismo no estado da Paraíba. Para tanto, a metodologia utilizada no trabalho, trata-se de uma abordagem qualitativa e exploratória. A pesquisa contou com a aplicação de questionários aos turistas que visitaram o estado da Paraíba e fez uso do software Iramuteq para a geração das análises textuais de dados coletados na pesquisa. Os resultados evidenciaram que a gastronomia paraibana tem deixado uma imagem positiva junto aos turistas, de modo que suas particularidades têm chamado a atenção desse grupo e os motivado a fazer uma nova visita ao estado, com o intuito de conhecer melhor a gastronomia da região. Para tanto, é necessário que a gastronomia passe a ganhar espaço nas políticas públicas e discussões direcionadas ao turismo, sendo devidamente incorporada aos roteiros turísticos do estado como elemento capaz de gerar vantagem competitiva frente a outros destinos.

Palavras-chave: Gastronomia; Turismo; Paraíba; Planejamento Turístico.

ANALYSIS OF THE CONTRIBUTIONS OF GASTRONOMY TO TOURISM IN PARAÍBA

ABSTRACT

Increasingly, gastronomy has stopped being just a means to satisfy a physiological need and has been configured as an element that gains prominence within the tourist experience of the individual, especially within the cultural perspective. However, many regions still do not use their gastronomic heritage as a means to attract more visitors. In this sense, the present research seeks to analyze the importance of gastronomy for the development of tourism in the state of Paraíba. To this end, the methodology used in the work is a qualitative and exploratory approach. The research counted on the application of questionnaires to tourists who visited the state of Paraíba and made use of the software Iramuteq for the generation of textual analysis of the data collected in the research. The results showed that the gastronomy of Paraíba has left a positive image with the tourists, in such a way that its particularities have called the attention of this group and motivated them to make a new visit to the state, with the intention of knowing more about the gastronomy of the region. For this, it is necessary that gastronomy starts to gain space in public policies and discussions directed to tourism, being duly incorporated into the

¹Graduanda em Administração na Universidade Federal de Campina Grande (UFCG) , Brasil
e-mail: isabel.christina009@gmail.com

²Doutora em Recursos Naturais pela Universidade Federal de Campina Grande (UFCG)
e-mail: kettrin@gmail.com

tourism routes of the state as an element capable of generating competitive advantage over other destinations.

Keywords: Gastronomy; Tourism; Paraíba; Tourism Planning.

1- INTRODUÇÃO

A gastronomia vem se destacando dentro das visitas turísticas no que tange a perspectiva cultural, dado que as características gastronômicas de um local marcam a sua identidade, sendo capaz de diferenciar e representar a cultura, colonização e história de um lugar (KOERICH; DE SOUSA; FIALHO, 2018). Para além da necessidade básica de se alimentar, os turistas estão se motivando a visitar determinadas regiões em função da culinária local. Dessa forma, a gastronomia passa a ser vista como um mecanismo capaz de promover ou consolidar destinos turísticos, ao passo que impulsiona a chegada de turistas que desejam obter conhecimento acerca da cultura local por meio da culinária (MORA *et al.*, 2021).

O deslocamento turístico motivado por fins gastronômicos tem sido estudado como uma oportunidade de desenvolvimento para a localidade e também para a região envolvida, pois refere-se às ações que já são implementadas tradicionalmente, mas não são exploradas devidamente ou são pouco divulgadas, a exemplo dos pratos típicos com ingredientes e receitas específicas do destino visitado (RIBEIRO-MARTIN; SILVEIRA-MARTINS, 2018).

Ademais, a gastronomia vem se desenvolvendo como um atrativo turístico, pois estima-se que um terço dos gastos da viagem seja direcionado ao consumo de alimentos (GHEORGHE; TUDORACHE; NISTOREANU, 2014). Assim sendo, a região recebe um retorno financeiro com a chegada de visitantes na localidade, além de proporcionar que haja a consolidação da cultura local e um maior envolvimento da comunidade local através dos produtos cultivados na região (MARTINS; COSTA; BAPTISTA, 2014).

Dessa maneira, é importante que os destinos turísticos trabalhem seu patrimônio cultural como elemento que possibilite a expansão de sua atividade turística. Para tanto, segundo Gheorghe, Tudorache e Nistoreanu (2014), é necessário que os atores sociais envolvidos em um determinado destino (tais como produtores, donos de restaurantes, administração pública, hoteleiros etc.) cooperem na definição, planejamento e gestão dos produtos oferecidos pelo turismo gastronômico.

O estudo da temática da gastronomia dentro do turismo se justifica em função de seu crescimento dentro das atividades turísticas, pois segundo a Organização Mundial do Turismo (OMT), a gastronomia é o terceiro maior impulsionador de viagens pelo mundo, e no Brasil movimenta cerca de R\$ 250 bilhões por ano, de acordo com cálculos da Associação Brasileira de Bares e Restaurantes (Abrasel)¹. Além disso, o Brasil tem apresentado muitas experiências que demonstram o crescimento desse segmento, como feiras gastronômicas, festivais, visitas à produção de cachaça, vinhos e outros estabelecimentos (FAGLIARI, 2005).

Pensando o contexto regional, entre os anos de 2009 e 2019 o estado da Paraíba passou por um crescimento em número de visitantes, chegando a atingir a marca de mais de 1,8 milhão de pessoas nos anos de 2017, 2018 e 2019, vindos de diferentes regiões do país². Além dos atrativos relacionados aos destinos mais visitados no estado, a culinária da Paraíba é uma das grandes referências dentro da gastronomia do nordeste brasileiro, ao passo que proporciona ao turista uma apreciação de variadas combinações de sabores dentro de seus pratos típicos (CAMPOS *et al.*, 2009).

Diante das proposições dos autores supracitados, o presente estudo encontra sua importância em virtude da capacidade da gastronomia em suscitar novas visitas tanto por suprir uma necessidade básica que o turista possui como também por gerar uma nova perspectiva dentro da experiência de consumo, à medida que aproxima o indivíduo da cultura local e dos hábitos da região visitada. Além disso, o patrimônio gastronômico é parte comum das regiões, seu uso como elemento de diferenciação pode ser alcançada de forma natural, cuja implementação seria mais simplificada se comparada a outros mecanismos de atração, dessa forma, valorizando e contribuindo com a cultura e economicamente na vida dos moradores locais.

Dessa forma, este estudo tem como problema de pesquisa: **de que forma a gastronomia pode contribuir com o turismo da Paraíba?** Para responder este questionamento, o objetivo da presente pesquisa é de analisar a contribuição da gastronomia para o desenvolvimento do turismo no estado da Paraíba. A metodologia utilizada será focada em uma pesquisa qualitativa, utilizando dados primários, cuja coleta de dados será desenvolvida através da aplicação de questionários com os turistas envolvidos na apreciação da gastronomia paraibana.

2- FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA

¹Informações retiradas do site do Ministério do Turismo <https://www.gov.br/turismo/pt-br/assuntos/noticias/mtur-inicia-mapeamento-das-iniciativas-de-turismo-gastronomico-no-pais>. Acesso em 16 de junho de 2022

²Informações retiradas do site da Empresa Paraibana de Turismo S/A PBTUR <https://www.pbtur.pb.gov.br/indicadores-turisticos/>. Acesso em 08 de julho de 2022

2.1 Turismo e gastronomia

O turismo vem sendo considerado como uma das maiores indústrias do mundo, em função de seu potencial de interligar diversos setores dentro da sociedade, tais como o econômico, social, cultural e o político (RAMOS; COSTA, 2017), mas também por sua capacidade de atrair cada vez mais visitantes para diferentes regiões do planeta; a exemplo do ano de 2019, onde a chegada de turistas internacionais atingiu a marca 1,5 bilhão de pessoas chegando em diferentes destinos em todo o mundo (UNWTO, 2020)

Nessa perspectiva, o turismo consiste em uma atividade capaz de proporcionar benefícios a uma determinada localidade, principalmente em termos econômicos, onde os resultados são observados na forma de circulação monetária da moeda, no consumo de bens e serviços por parte dos turistas, na geração de empregos e no aumento de empresas cuja área de atuação está ligada ao setor de turismo (CABUGUEIRA, 2005). Entretanto, além de sua vertente benéfica aos destinos, existem também impactos negativos que podem ser causado pela atividade turística, especialmente no que tange os aspectos socioculturais, aqueles que recaem sobre a população local, tais como mudanças na estrutura social, nas relações e na adaptabilidade das comunidades, além de alterações nas normas e padrões culturais da região (DE OLIVEIRA; SALAZAR, 2011). Dessa forma, o planejamento da atividade turística se mostra como elemento fundamental para que seu desenvolvimento seja acompanhado de equilíbrio quanto à exploração de recursos físicos e socioculturais do ambiente receptor (RUSCHMANN, 2016).

Dentro da literatura, existem diferentes classificações quanto aos tipos de turismo. Ledhesma (2018) propõe uma classificação que possibilita a compreensão da realidade do turismo observada atualmente, não sendo considerada uma classificação definitiva e fechada. O autor apresenta uma tipologia segundo os objetivos do turista, como sendo quatro: corporal, intelectual, material e ambiental. Dentro de cada um dos tipos citados, o autor esclarece quais motivações do sujeito estão presentes em cada item, a exemplo do turismo intelectual que abarca várias formas de turismo; dentre eles o turismo gastronômico, cuja experiência do visitante perpassa o simples ato de comer, integra todos os seus sentidos através da prática culinária desenvolvida na região (LEDHESMA, 2018). A prática do turismo gastronômico parte de uma crescente valorização de particularidades de um destino (SIMON; ETGES; MINASI, 2015); ao levar em consideração esses aspectos característicos, esse visitante estará em contato com o *terroir* da região, ou seja, os componentes específicos que estão ligados ao

solo, clima, vegetação e demais aspectos físicos e biológicos do destino e que imprimem um diferencial nos produtos provenientes da região (SILVA; MARACAJÁ, 2021).

Ao fazer um deslocamento turístico, as pessoas naturalmente têm contato com a gastronomia da região, ocorrendo de maneira intencional ou não (AGUIAR; MELO; EUSÉBIO, 2020). Quando feitas intencionalmente, essas visitas ocorrem através da figura do turismo gastronômico, onde o turista busca por experiências que possibilitem um aprofundamento do conhecimento sobre a culinária e cultura regionais (KIVELA; CROTTS, 2006). Para essa categoria de turista, satisfazer necessidades alimentares deixa de ser apenas um ato fisiológico e passa a ser cada vez mais uma experiência gastronômica-culinária (MELER; CEROVIC, 2003). Dessa forma, os estabelecimentos, os produtos alimentícios, os festivais e eventos apresentam ao turista a gastronomia singular de uma região, enriquecendo sua experiência cultural (RAND; HEATH; ALBERTS, 2003).

Diante do cenário supracitado, a gastronomia se configura como um elemento que influencia significativamente no modo de experimentação de um destino turístico por parte do visitante (AGUIAR; MELO; EUSÉBIO, 2020), podendo tornar-se um elemento chave na promoção e competitividade desse destino (LÓPEZ-GUZMÁN; SÁNCHEZ-CAÑIZARES, 2012), à medida que possibilita um efeito potencializador de impactos dentro do turismo e de outras atividades e setores (MORA *et al.*, 2021). Nesse sentido, a gastronomia como atração turística possibilita a geração de empregos e renda econômica na região, além de atrair investimentos ao promover sua culinária, transformando o contexto regional em destino turístico que geram retorno financeiro à área (LANDA, 2018).

Outro papel desempenhado pela gastronomia local é de elemento diferenciador de uma determinada região, especialmente no campo cultural, permitindo que a identidade de uma localidade seja percebida por um visitante, criando uma associação entre o ambiente e determinados alimentos e receitas (BARROCO; BARROCO, 2008; LANDA, 2018). Partindo dessa perspectiva, o turismo gastronômico possibilita que o destino turístico faça uso de seu patrimônio cultural alimentar como estratégia de posicionamento dentro do mercado turístico (AGUIAR; MELO; EUSÉBIO, 2020).

Portanto, pode-se observar que a gastronomia é um importante elemento dentro da prática do turismo, haja vista que está presente no roteiro do visitante de maneira recorrente e é parte componente do patrimônio da localidade. Dessa forma, os países podem fazer uso desse elemento como forma de atrair mais visitantes; a exemplo do Brasil, que possui condições de

sustentar o crescimento da movimentação turística no país partindo do fortalecimento de seu mercado interno (RABAHY, 2020), esse processo pode ser construído através da valorização do patrimônio gastronômico do país. O tópico a seguir trará reflexões da literatura acerca do turismo e gastronomia partindo do nacional até o regional no contexto brasileiro.

2.2 Nordeste brasileiro: turismo e gastronomia no estado da Paraíba

O Brasil é um país detentor de um grande potencial para atividade turística, seu patrimônio natural e diverso atrai muitos visitantes e contribui significativamente na economia nacional (GUIMARÃES; MORANO, 2020). A miscigenação e diversidade presentes no país atingem também a sua gastronomia, que sofreu influência de diferentes culturas, especialmente dos portugueses que trouxeram consigo seus modos de preparo, confecção, tempero e conservação dos alimentos (FERNANDES, 2020). Nesse sentido, todas as influências que marcaram a gastronomia brasileira proporcionaram que uma herança alimentar fosse deixada em cada região, criando assim um riquíssimo patrimônio culinário (MARTINS; BAPTISTA, 2010).

As movimentações turísticas no nordeste brasileiro ganham destaque nas atividades ligadas à apreciação da natureza e por seus elementos paisagísticos, muito em função de seu reconhecido litoral (D'ANGELIS; LIMA, 2012), mas a região também ganha atenção dos turistas graças ao seu clima tropical, seu patrimônio cultural e sua culinária característica, que tornam a região única (TOMÉ, 2018). No que tange a gastronomia nordestina, além da influência das culturas indígena, africana e portuguesa, os fatores geográficos e econômicos também exerceram forte influência na construção da culinária nordestina, de modo que seus pratos mesclam ingredientes provenientes de outras culturas com itens que já eram cultivados pelos indígenas, com destaque para carnes de origem animal, variados pescados e frutos do mar, produtos colhidos, entre outros elementos característicos da região (TOMAZONI, 2022).

O turismo paraibano encontra-se voltado para algumas regiões específicas, tais como sua capital João Pessoa conhecida por seu litoral, Campina Grande e seus eventos juninos (especialmente O Maior São João do Mundo), dentre outras cidades que buscam destaque dentro do setor turístico, explorando suas potencialidades que podem ser atrativas ao público (CARVALHO, 2012); a exemplo do brejo paraibano, que possui forte potencial turístico, especialmente o turismo nos espaços rurais, de aventura, cultural e religioso (SILVA; OLIVEIRA; SILVA, 2018). Ademais, o sertão da Paraíba também é dotado de elementos capazes de atrair visitantes ao estado, tais como os açudes de médio e pequeno porte, riachos,

serras e outros elementos que remetem ao ecoturismo e o turismo rural (ARAÚJO; SILVA, 2006).

Assim como os demais estados nordestinos, a Paraíba possui uma gastronomia rica e diversa, seu contexto histórico permitiu que em cada região do estado houvesse a predominância de diferentes produtos e receitas, a exemplo das carnes, leite, mandioca, milho, feijão e os derivados desses e de outros tantos produtos encontrados na região (MELLO, 2002). Cabe ressaltar que a literatura ainda encontra certa dificuldade em distinguir o que é de fato pertencente a culinária paraibana e o que é comum a gastronomia nordestina de maneira geral, demandando que mais estudos sejam construídos na área para que haja uma particularização dos elementos característicos da culinária do estado (VASCONCELOS, 2018).

3- METODOLOGIA

No que tange os seus objetivos, a presente pesquisa é considerada exploratória em função da necessidade de proporcionar familiaridade com problemática e aprimorar as ideias relacionadas ao tema pesquisado (GIL, 2002). Para tanto, inicialmente, o estudo contou com um levantamento de materiais bibliográficos na forma de artigos científicos e livros que elucidassem os principais conceitos e ideias sobre as temáticas do turismo e da gastronomia, tais materiais foram buscados nas principais bases de dados: Google Scholar, Periódicos Capes e Web of Science.

Quanto a metodologia utilizada, a presente pesquisa caracteriza-se como abordagem qualitativa à medida que busca compreender os fenômenos estudados interpretando-os a partir da perspectiva dos sujeitos envolvidos no contexto turístico pesquisado, atentando-se às dimensões socioculturais expressas através de opiniões, valores, comportamentos e práticas (GUERRA, 2014; MINAYO, 2017).

Dentro do universo de possíveis respondentes, a escolha da amostra se deu de maneira não-probabilística, através de uma amostragem por conveniência, à medida que foram buscados respondentes que possuíam características relevantes à pesquisa (GIL, 2002): haviam consumido a gastronomia paraibana e que se encontravam prontamente disponíveis. O uso de amostragens por conveniência ocorreu em função da necessidade de delimitar um subgrupo da população de turistas que vieram ao estado, de modo que a pesquisa pudesse se dirigir ao grupo de elementos que se desejava conhecer as opiniões (PRODANOV; FREITAS, 2013).

Ademais, a coleta de dados foi desenvolvida a partir da aplicação de questionários na modalidade *online* através da plataforma Google Forms, sendo aplicados aos turistas que

visitaram a Paraíba, cujo período de coleta se deu entre os dias 26 de setembro e 20 de novembro do ano de 2022. Os turistas foram buscados por intermédio do meio digital, através da divulgação do questionário nas redes sociais, principalmente pelo Instagram e grupos do WhatsApp. A escolha do instrumento ocorreu em virtude da possibilidade de que o conjunto de questões fornecesse informações relevantes acerca de conhecimentos, crenças, valores, interesses e opiniões, descrevendo particularidades do grupo pertencente à população estudada (GIL, 2008). No questionário constam questões abertas que abrem espaço para livre resposta do turista e auxiliam na construção de uma investigação mais aprofundada e precisa, contando também com questões fechadas que direcionam o respondente à certas escolhas (MARCONI; LAKATOS, 2017) relacionadas a cada questionamento.

Quanto ao tratamento dos dados coletados, o estudo contou com o auxílio do software o IRAMUTEQ (Interface de R pour les Analyses Multidimensionnelles de Textes et de Questionnaires), desenvolvido pelo francês Pierre Ratinaud (SOUZA *et al.*, 2018), que possibilitou o tratamento de dados textuais presentes nas respostas dos turistas, organizando a distribuição do vocabulário de maneira compreensível e visível (CAMARGO; JUSTO, 2013). O software produz desde análises lexicográficas básicas, como a frequência que as palavras aparecem no *corpus* textual, até análises multivariadas como a Análise de Similitude e a Classificação Hierárquica Descendente. A presente pesquisa utilizou a versão 0.7 alpha 2, do ano de 2020, para gerar a Análise de Similitude e a Nuvem de Palavras a serem expostos na discussão dos resultados e que apresentam, de maneira visual, a ligação entre os aspectos centrais das respostas dos turistas. Quanto a construção de cada *corpus* textual, sendo 3 (três) ao total e que retratavam: às impressões dos turistas sobre os pratos consumidos, aos aspectos de destaque na gastronomia paraibana e as motivações para uma nova visita ao estado, na perspectiva dos turistas. No processo de construção de cada um deles, foram seguidas as instruções de Salviati (2017), obedecendo a forma de construção do corpus, a remoção de frases e expressões distantes da temática central e a utilização de parágrafos como método de construção de segmentos de texto (em função das respostas presentes nos corpus serem curtas). O *corpus* correspondente às impressões sobre os pratos e o *corpus* dos aspectos que chamaram a atenção dos turistas contaram com 64 e 62 textos, respectivamente, pois alguns dos indivíduos optaram por não responder as questões; já o *corpus* relacionado a motivação dos turistas contou com 54 textos, à medida que a questão só poderia ser respondidas por turistas que haviam respondido “Sim” na questão que a antecedia, dessa forma, apenas 60 responderam “Sim” e, desses, seis não responderam à questão.

Dessarte, as variáveis centrais que norteiam a discussão dos resultados são: as impressões dos turistas sobre a gastronomia do estado, quais aspectos chamam atenção dos respondentes e quais fatores gastronômicos os motivariam a uma nova visita ao estado.

4- ANÁLISE E DISCUSSÃO DOS RESULTADOS

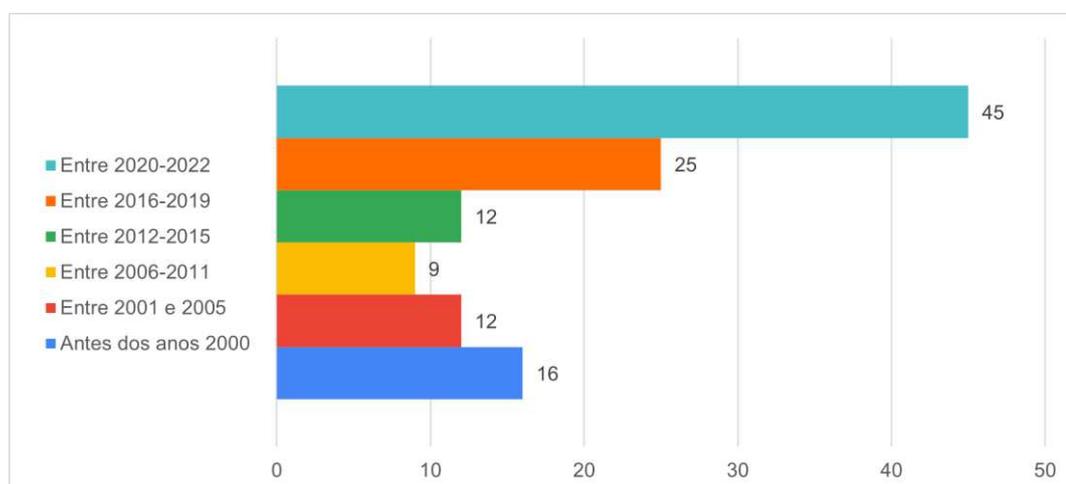
4.1- Caracterização da amostra

O estudo alcançou a amostra de 65 indivíduos, onde 55,4% eram do sexo masculino e 44,6% do sexo feminino. Quanto à faixa etária dos respondentes, a maioria possuía entre os 21 e 30 anos, que corresponde a 60% da amostra coletada. Quanto ao grau de instrução, houve uma maior distribuição entre os níveis médio e superior, onde 38,5% possuíam o ensino superior incompleto, 21,5% eram da pós-graduação e 18,5% tinham cursado o ensino médio completo, os demais se dividiram em níveis de escolaridade entre médio incompleto e o fundamental completo e incompleto. No que tange a região de origem dos turistas, predominou o nordeste brasileiro, com 89,2%.

4.2- Análise das percepções dos turistas

Inicialmente os respondentes foram questionados acerca dos anos em que visitaram o estado da Paraíba, os resultados apontaram que a maioria das viagens ocorreram entre os anos de 2016 a 2019 e de 2020 a 2022 (cabe ressaltar que a questão abria margem para que os respondentes escolhessem todos os intervalos em que haviam viajado à região), fato que corrobora com os dados da Empresa Paraibana de Turismo (PBTur) acerca do crescimento de turistas chegando ao estado, especialmente a partir do ano de 2017. A figura a seguir apresenta a disposição das respostas dos turistas:

Figura 1: Períodos de visitação ao estado da Paraíba



Fonte: Elaborado pelas autoras (2022)

No que diz respeito ao consumo da gastronomia paraibana, todos os respondentes já haviam consumido algum prato da culinária regional e, dentre eles, 55,4% dos respondentes disseram ter levado a gastronomia em consideração ao escolher visitar o estado. Com relação aos elementos que impulsionaram a consumir esses alimentos, os respondentes destacaram aspectos como: os variados sabores presentes nos pratos, os ingredientes e temperos utilizados, além das particularidades da região e da cultura associada ao modo de preparo dos pratos. No que tange os pratos mais consumidos pelos turistas, predominou o consumo de pratos cujas receitas fazem uso da carne animal, de raízes e de grãos, conforme apontado por Mello (2002) quanto aos principais ingredientes presentes nas receitas paraibanas. A figura 2 apresenta o consumo de cada tipo de prato:

Figura 2: Pratos consumidos pelos turistas



Fonte: Elaborado pelas autoras (2022)

Quanto às impressões que os turistas possuíam da gastronomia paraibana, as análises textuais feitas pelo Iramuteq apontaram que tais percepções estão relacionadas ao sabor presente nos pratos e ressaltam a importância dos ingredientes e temperos, que são característicos da culinária e da cultura do estado, conforme pode ser observado na seguinte resposta: “São pratos de sabores únicos. Embora, sejam produzidos também em outras regiões, o tempero do estado em questão tem um diferencial ao paladar, e ao olfato. A emplatagem é simplesmente atraente”. Além disso, de acordo com a análise do software, os termos com mais significância caracterizavam os pratos como sendo “bom”, “delicioso”, “maravilhoso” e “excelente”, demonstrando a valorização e a imagem positiva que a gastronomia paraibana deixou junto aos turistas. As percepções dos turistas vão ao encontro do que é posto por Simon, Etges e Minasi (2015) quanto a crescente valorização das particularidades presentes em um

destino por parte dos turistas, dentro do turismo gastronômico. A nuvem de palavras a seguir sintetiza os principais elementos citados pelos respondente quanto à impressão sobre os pratos:

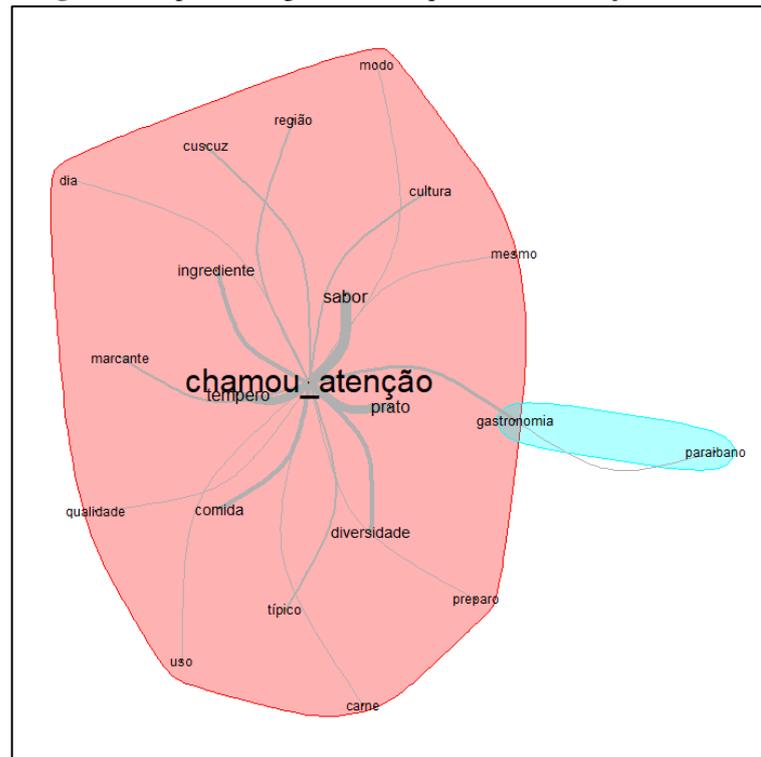
Figura 3: Impressões dos turistas sobre os pratos



Fonte: Elaborado pelas autoras com o Iramuteq versão 0.7 alpha 2

No que se refere aos elementos da gastronomia que chamam a atenção do turista, ganharam destaque na percepção do respondente: o sabor da comida, os pratos típicos, os temperos e ingredientes utilizados nas receitas, bem como a diversidade dos pratos, a qualidade e o preparo dos alimentos. Ademais, ressaltaram também a presença de elementos que derivam das influências de outras culturas e que se enraizaram na gastronomia paraibana, como cita um respondente: “O tempero marcante é extremamente saboroso. Carrega em si, a influência gastronômica africana, europeia e indiana”; a perspectiva trazida por esse turista vai ao encontro do que é colocado por Tomazoni (2022) em relação a influência dessas culturas no processo de construção da gastronomia nordestina, que resultou em pratos que mesclam ingredientes provenientes desses locais.

Outrossim, foi citado também a diversidade dos pratos paraibanos no que tange o preparo de diferentes receitas com determinados ingredientes, especialmente no caso do uso do milho em variadas receitas e a forte presença da carne animal. A visão dos respondentes aponta para a ideia de Campos et.al (2009) quanto a capacidade da gastronomia paraibana de ofertar uma variada combinação de sabores dentro dos pratos típicos do estado. A seguinte Análise de Similitude demonstra a ligação entre as principais expressões citadas pelos turistas para determinar os elementos da gastronomia que mais chamaram a atenção dentro da sua experiência gastronômica:

Figura 4: Aspectos da gastronomia que chamam atenção do turista

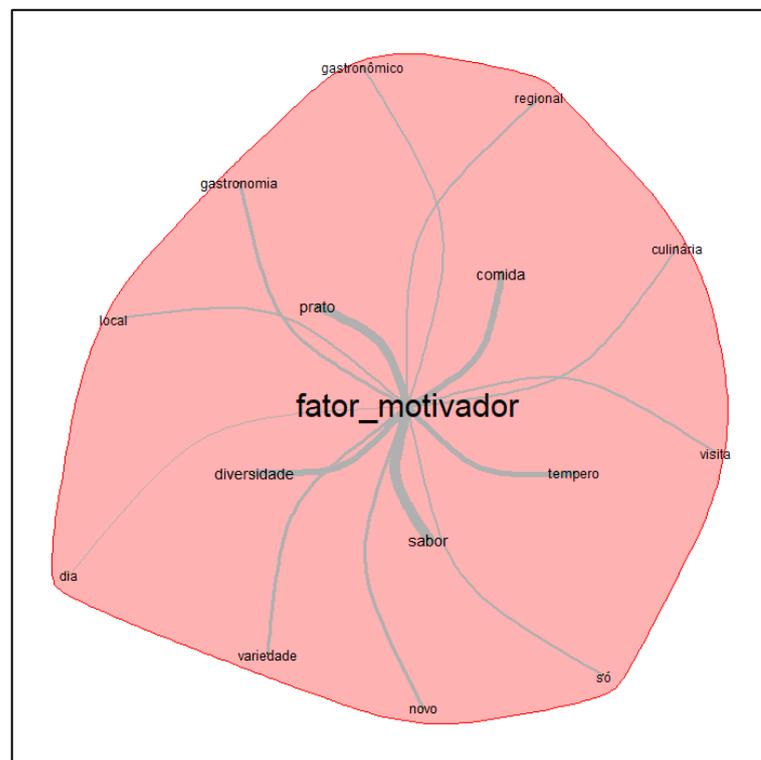
Fonte: Elaborado pelas autoras com o Iramuteq versão 0.7 alpha 2

Buscando compreender mais profundamente a experiência dos turistas, esses foram indagados se haviam tido alguma espécie de repulsão no consumo de um determinado prato, os resultados mostraram que 73,8% responderam que não, enquanto 26,2% afirmaram ter tido algum impasse ou repulsão dentro da experiência de consumo dos pratos.

Partindo para uma investigação acerca de novas visitas e as possíveis motivações para que elas ocorressem, foi perguntado aos indivíduos se eles consideravam que a gastronomia do estado era capaz de impulsionar uma visita ao estado, tendo como finalidade conhecê-la melhor e 92,3% dos respondentes afirmaram que sim. Para entender melhor a percepção dos indivíduos sobre essa nova vista, foi questionado quais aspectos da gastronomia seriam responsáveis por motivar o novo deslocamento ao estado, os respondentes destacaram a diversidade que a gastronomia paraibana oferece e os temperos e sabores presentes nos diferentes pratos que compõem a culinária paraibana, como citado por um turista: “(...) a diversidade dos pratos e os locais, sem dúvidas serão pontos fortes de uma nova visita!”. Outros respondentes destacaram também que uma única visita era insuficiente para conseguir degustar as diferentes receitas ofertadas pelo estado, aspectos que abrem espaço à expectativa de novas visitas por parte desses indivíduos. O destaque dado pelos turistas aos temperos e ingredientes presentes nos pratos mantém relação com a figura do *terroir* da região, particularizando os aspectos naturais e imprimindo um diferencial nos produtos gastronômicos

desenvolvidos na região, como colocado por Silva e Maracajá (2021); havendo assim uma associação entre o ambiente visitado e determinados alimentos e receitas (BARROCO; BARROCO, 2008; LANDA, 2018). A representação visual dos fatores da gastronomia da Paraíba que motivariam o retorno dos turistas ao estado pode ser percebida através da Análise de Similitude a seguir, onde são apresentadas as conexões resultantes das opiniões emitidas pelos respondentes:

Figura 5: Fatores motivadores de nova visita ao estado



Fonte: Elaborado pelas autoras com o Iramuteq versão 0.7 alpha 2

Ainda tratando da possibilidade de uma nova visita ao estado, motivada por fins gastronômicos, 90,8% dos respondente asseguraram que as particularidades da gastronomia paraibana os encorajariam a explorar e conhecer novas regiões do estado, o que demonstra que os elementos característicos da região paraibana podem vir a serem considerados elementos de diferenciação ao turismo do estado, à medida que estimulam o retorno do visitante, em função da influência que exercem dentro da experimentação de um destino, como exposto por Aguiar, Melo e Eusébio (2020).

Ademais, 95,4% dos turistas afirmaram que indicariam para um amigo ou familiar que visitasse o estado da Paraíba e conhecesse a sua gastronomia, abrindo margem para possibilidade de novos visitantes cheguem à região.

5- CONSIDERAÇÕES FINAIS

Partindo dos resultados obtidos na pesquisa, é possível inferir que a gastronomia paraibana tem construído nos turistas uma imagem positiva quanto aos pratos ofertados, principalmente no que tange os sabores e características particulares da região, que se mostram atrativas na perspectiva dos respondentes da pesquisa, de forma que 92,3% deles afirmaram que a gastronomia os impulsionaria a uma nova visita ao estado. Os ingredientes e temperos utilizados pelas receitas foram elementos que tiveram destaques na perspectiva dos respondentes, bem como a cultura local e a diversidade que é ofertada ao consumidor dentro do cardápio da gastronomia paraibana. Além disso, os turistas acreditam no potencial da gastronomia no turismo do estado, um deles citou: “a gastronomia paraibana é rica em temperos e sabores. Portanto, precisa ser considerada como um fator de competitividade da região”; outros pontuaram que os pratos deveriam ser mais bem valorizados e deviam ser inseridos dentro do roteiro que contemplasse as características da região e ampliassem a divulgação da culinária do estado, à medida que 90,8% dos respondentes apontaram que essas particularidades os encorajariam a explorar outras regiões, abrindo possibilidade de retorno ao estado por parte desses turistas.

Diante das considerações dos respondentes, a gastronomia pode ser vista como um elemento com potencial de agregar a experiência turística do visitante que chega a Paraíba. Entretanto é necessário que o patrimônio gastronômico ganhe destaque dentro das discussões acerca do turismo na Paraíba, para que se consolide como parte integrante de roteiros turísticos do estado; de modo que a comida característica da região seja vista para além de saciar a necessidade básica, sendo incorporada também como elemento de diferenciação frente a outros destinos, tornando-se fator de competitividade à medida que reflete e incorpora aspectos culturais dos povos que habitam e habitaram a região. A diferenciação é percebida pelos turistas à medida que 67,7% dos respondentes afirmaram que, em sua percepção, a gastronomia paraibana se destaca frente aos demais estados nordestinos.

O estudo encontrou limitações quanto à amostragem em termos de quantidade de respondentes, muito em função da recente retomada das atividades turísticas no dito “novo normal” após a pandemia de Covid-19, fato que implicou no alcance de um número maior de participantes e disposição de resposta por parte dos turistas. Além disso, o estudo contou apenas com uso do software Iramuteq para o tratamento dos dados coletados e que, em virtude do tamanho da amostra e das respostas obtidas, sofreu impactos no desenvolvimento de outras

análises mais profundas, como a Classificação Hierárquica Descendente (CHD) a ser realizada pelo software.

A presente pesquisa busca incentivar o desenvolvimento de outros estudos dentro da temática, com a finalidade de ampliar o horizonte das discussões acerca da gastronomia e do turismo no estado da Paraíba, propondo investigações cujas amostras englobem um maior número de indivíduos, com o intuito de compreender mais a fundo suas impressões sobre o tema. Tais pesquisas podem construir estudos acerca de produtos gastronômicos importantes para o estado, como os pratos de milho e seu consumo nas festas juninas, além do consumo de cachaças no brejo do estado. Para tanto, é necessário que novas pesquisas busquem investigar e desenvolver um levantamento dos produtos gastronômicos locais com o intuito de diferenciá-los dos demais pratos produzidos no nordeste, como também para esclarecer quais deles podem de fato constituir o arcabouço de pratos pertencentes ao patrimônio gastronômico do estado da Paraíba. Propondo, dessa forma, novos caminhos que tornem esse patrimônio mais valorizado e bem aproveitado dentro do turismo paraibano.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- AGUIAR, E. P. S.; MELO, S. M. C. DE; EUSÉBIO, M. C. DE A. Gastronomia e Desenvolvimento Turístico: uma revisão sistemática da literatura. **Research, Society and Development**, v. 9, n. 7, p. e254974197–e254974197, 2020.
- ARAÚJO, S. M. S. DE; SILVA, E. L. DA. Ecoturismo, desenvolvimento sustentável e planejamento: política brasileira e potencialidades do Sertão Paraibano. **Caderno Virtual de Turismo**, v. 6, n. 3, 2006.
- BARROCO, L. M. S.; BARROCO, H. E. A importância da gastronomia como patrimônio cultural, no turismo baiano. **TURYDES: Revista sobre Turismo y Desarrollo local sostenible**, v. 1, n. 2, p. 4, 2008.
- CABUGUEIRA, A. A importância econômica do turismo. **Revista Turismo & Desenvolvimento**, v. 2, n. 2, p. 97–104, 2005.
- CAMARGO, B. V.; JUSTO, A. M. IRAMUTEQ: um software gratuito para análise de dados textuais. **Temas em psicologia**, v. 21, n. 2, p. 513–518, 2013.
- CAMPOS, R. F. F.; DE FRANÇA FERREIRA, J.; MANGUEIRA, M. N.; GONÇALVES, M. D. C. R.. Gastronomia nordestina: uma mistura de sabores brasileiros. **XI Encontro de Iniciação à Docência**. Universidade Federal da Paraíba, 2009.
- CARVALHO, A. L. P. DE. Quadros sedutores no campo do turismo e mídia: a construção da identidade paraibana pela mídia turística. **RITUR-Revista Iberoamericana de Turismo**, v. 2, n. 1, p. 36–57, 2012.
- D'ANGELIS, B. C. S.; LIMA, G. F. DA C. Políticas Públicas de turismo na Paraíba: avaliação do Polo Cabo Branco e do Prodetur (NE). **Revista Avaliação de Políticas Públicas**, 2012.
- DE OLIVEIRA, M. DO R. B.; SALAZAR, A. M. Os impactos do turismo: o caso da viagem medieval de Santa Maria da Feira. **Tourism & Management Studies**, v. 1, p. 744–765, 2011.
- FAGLIARI, G. S. Turismo e alimentação: análises introdutórias. **São Paulo: Roca**, p. 8–38, 2005.
- FERNANDES, C. **Viagem gastronômica através do Brasil**. [s.l.] Editora SENAC São Paulo, 2020.
- GHEORGHE, G.; TUDORACHE, P.; NISTOREANU, P. Gastronomic tourism, a new trend for contemporary tourism. **Cactus Tourism Journal**, v. 9, n. 1, p. 12–21, 2014.
- GIL, A. C. **Como Elaborar Projetos de Pesquisa**. 4. ed. São Paulo: ATLAS S.A., 2002.
- GIL, A. C. **Métodos e técnicas de pesquisa social**. 6. ed. São Paulo: Atlas, 2008.
- GUERRA, E. L. DE A. Manual de pesquisa qualitativa. **Belo Horizonte: Grupo Ânima Educação**, 2014.
- GUIMARÃES, C. R. F. F.; MORANO, C. B. Revisão sistemática de trabalhos acadêmicos sobre turismo e emprego no Brasil, entre os anos de 2010-2020. **RITUR-Revista Iberoamericana de Turismo**, v. 10, n. 2, p. 123–135, 2020.

- KIVELA, J.; CROTTS, J. C. Tourism and gastronomy: Gastronomy's influence on how tourists experience a destination. **Journal of hospitality & tourism research**, v. 30, n. 3, p. 354–377, 2006.
- KOERICH, G. H.; DE SOUSA, R. P. L.; FIALHO, F. A. P. Gastronomia como identidade de marca para destinos turísticos em cidades criativas. **CULTUR: Revista de Cultura e Turismo**, v. 12, n. 2, p. 88–104, 2018.
- LANDA, C. A. Alimentos y gastronomía de cercanía: ¿ un valor en alza? **Nutrición Hospitalaria**, v. 35, n. SPE4, p. 44–48, 2018.
- LEDHESMA, M. **Tipos de turismo, nueva clasificación**. [s.l.: s.n.].
- LÓPEZ-GUZMÁN, T.; SÁNCHEZ-CAÑIZARES, S. Culinary tourism in Córdoba (Spain). **British Food Journal**, 2012.
- MARCONI, M. DE A.; LAKATOS, E. M. **Fundamentos de Metodologia Científica**. 8. ed. São Paulo: Atlas, 2017.
- MARTINS, U.; BAPTISTA, M. M. A gastronomia portuguesa no Brasil: um roteiro de turismo cultural. **Revista Turismo & Desenvolvimento**, v. 2, n. 13/14, p. 633–644, 2010.
- MARTINS, U. M. O.; COSTA, C.; BAPTISTA, M. M. O potencial da tapioca como um produto turístico cultural do destino Fortaleza-Brasil. **Revista Turismo & Desenvolvimento**, v. 1, n. 21/22, p. 191–204, 2014.
- MELER, M.; CEROVIC, Z. Food marketing in the function of tourist product development. **British Food Journal**, 2003.
- MELLO, J. O. DE A. Cultura e alimentação na Paraíba – um exercício de nova história. **Ciência & Trópico**, 2002.
- MINAYO, M. C. DE S. Amostragem e saturação em pesquisa qualitativa: consensos e controvérsias. **Revista pesquisa qualitativa**, v. 5, n. 7, p. 1–12, 2017.
- MORA, D.; SOLANO-SÁNCHEZ, M. Á.; LÓPEZ-GUZMÁN, T.; MORAL-CUADRA, S.. Gastronomic experiences as a key element in the development of a tourist destination. **International Journal Of Gastronomy And Food Science**, v. 25, out. 2021.
- PRODANOV, C. C.; FREITAS, E. C. DE. **Metodologia do trabalho científico: métodos e técnicas da pesquisa e do trabalho acadêmico-2ª Edição**. [s.l.] Editora Feevale, 2013.
- RABAHY, W. A. Análise e perspectivas do turismo no Brasil. **Revista Brasileira de Pesquisa em Turismo**, v. 14, p. 1–13, 2020.
- RAMOS, D. M.; 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, 28 ago. 2017.
- RAND, G. E. DU; HEATH, E.; ALBERTS, N. The role of local and regional food in destination marketing: A South African situation analysis. **Journal of Travel & Tourism Marketing**, v. 14, n. 3–4, p. 97–112, 2003.

- RIBEIRO-MARTIN, C. DE S.; SILVEIRA-MARTINS, E. Turismo gastronômico: uma pesquisa bibliométrica em bases de dados nacionais e internacionais. **Turismo: Visão e Ação**, v. 20, n. 1, p. 184–208, 2018.
- RUSCHMANN, D. **Turismo e planejamento sustentável: a proteção do meio ambiente**. [s.l.] Papirus editora, 2016.
- SALVIATI, M. E. Manual do aplicativo Iramuteq. **Recuperado mar**, v. 3, p. 2020, 2017.
- SILVA, I. C. A. DA; MARACAJÁ, K. F. B. Analisando os objetivos de desenvolvimento sustentável (ODS) na gastronomia do Sertão Paraibano. **Research, Society and Development**, v. 10, n. 7, p. e12510716501–e12510716501, 2021.
- SILVA, W. K. DE M.; OLIVEIRA, A. J. DE; SILVA, K. A. DA. Turismo e Desenvolvimento regional: o Brejo Paraibano como Destino Turístico. **Revista FSA**, v. 15, n. 1, 2018.
- SIMON, E. L.; ETGES, V. E.; MINASI, S. M. A Gastronomia Regional e o Turismo como Elementos Fortalecedores da Identidade Cultural Frente à Tensão entre o Global e o Regional. **Cenário**, p. 153, 2015.
- SOUZA, M. A. R. D.; WALL, M. L.; THULER, A. C. D. M. C.; LOWEN, I. M. V.; PERES, A. M.. O uso do software IRAMUTEQ na análise de dados em pesquisas qualitativas. **Revista da Escola de Enfermagem da USP**, v. 52, 2018.
- TOMAZONI, A. M. R. GASTRONOMIA BRASILEIRA: olhares para origem e contexto histórico. **Turismo Gastronomia ‘sem fronteiras’**, p. 15, 2022.
- TOMÉ, L. M. **Panorama do turismo no Brasil e oportunidades para a região Nordeste**. Fortaleza: [s.n.]. Disponível em: <<http://www.bnb.gov.br/etene>>.
- UNWTO. World Tourism Barometer. v. 18, n. 1, 2020.
- VASCONCELOS, V. H. R. DE. **Feiras agroecológicas da cidade de João Pessoa - Paraíba: caracterização de produtores e consumidores de alimentos orgânicos e sua relação com a gastronomia paraibana**. [s.l: s.n.]. 2018.

APÊNDICE – QUESTIONÁRIO APLICADO AOS TURISTAS

1. **Gênero:** Masculino Feminino Outro
2. **Idade:** Até 20 anos de 21 a 30 anos de 31 a 40 anos
 de 41 a 50 anos de 51 a 60 anos 61 anos ou mais
3. **Escolaridade:** Ensino Fundamental incompleto Ensino Fundamental completo Ensino Médio incompleto Ensino Médio completo Ensino Superior incompleto Ensino Superior completo Pós-graduação
4. **Região de origem:** Região Centro-Oeste Região Nordeste Região Norte Região Sudeste Região Sul
5. **Em que ano visitou o estado da Paraíba?** Antes dos anos 2000 Entre 2001 e 2005
 Entre 2006 e 2011 Entre 2012 e 2015 Entre 2016 e 2019 Entre 2020 e 2022
6. **Quantas vezes visitou o estado?** Apenas uma vez Duas vezes Três vezes Quatro vezes ou mais
7. **A gastronomia paraibana foi um dos pontos levados em consideração ao decidir visitar o estado?** Sim Não
8. **Você já consumiu pratos da gastronomia paraibana?** Sim Não
9. **Quais pratos consumiu?** Pratos de base animal (ex: buchada, carne sol, peixes); Pratos à base de milho (ex: Cuscuz, mungunzá, pamonha); Pratos à base de grãos (ex: arrumadinho, arroz de leite, baião de dois); Pratos à base de raízes (ex: macaxeira, inhame); Pratos doces e sobremesas
10. **Além da necessidade de alimentar-se, quais dos seguintes aspectos o motivaram consumir esses alimentos?** Ingredientes utilizados Particularidades/características da região imprimida nos pratos A cultura regional presente no preparo Os variados sabores presentes nas comidas Temperos e especiarias usados nas receitas São pratos diferentes do que você consome habitualmente
11. **Quais suas impressões sobre o(s) prato(s)?** _____
12. **Quais aspectos chamaram sua atenção na gastronomia da Paraíba?** _____
13. **Houve alguma repulsão ou dificuldade no consumo de algum prato ou ingrediente?**
 Sim Não
14. **Na sua percepção, a gastronomia paraibana é capaz de impulsionar uma nova visita ao estado com a finalidade de conhecê-la melhor? (Caso a resposta seja "não", pule para pergunta 16)** Sim Não
15. **Que aspectos da gastronomia motivariam essa nova visita?** _____

16. Considera a gastronomia paraibana se destaca frente aos demais estados nordestinos?

Sim Não

17. As particularidades dessa gastronomia o encorajam a explorar as demais regiões do Estado da Paraíba? Sim Não

18. Você indicaria a um amigo ou familiar que ele visitasse a Paraíba para conhecer a gastronomia do estado? Sim Não

19. Deseja acrescentar algo a respeito da sua experiência?_____