



UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE
CENTRO DE CIÊNCIAS SOCIAIS APLICADAS
DEPARTAMENTO DE TURISMO

Widerlania de Lima Bezerra

**GASTRONOMIA E CULTURA
UMA ANÁLISE NA FAZENDA BOM JARDIM – GOIANINHA/RN**

**NATAL
2015**

Widerlania de Lima Bezerra

GASTRONOMIA E CULTURA
UMA ANÁLISE NA FAZENDA BOM JARDIM – GOIANINHA/RN

Trabalho de conclusão do curso de graduação em Turismo da Universidade Federal do Rio Grande do Norte, apresentado como requisito parcial à obtenção do título de Bacharel em Turismo.

Orientador(a): Profa. Dra. Sueli Aparecida Moreira

NATAL
2015

Catálogo da Publicação na Fonte.
UFRN / Biblioteca Setorial do CCSA

Bezerra, Widerlania de Lima.

Gastronomia e cultura uma análise na Fazenda Bom Jardim – Goianinha/RN /
Widerlania de Lima Bezerra. - Natal, RN, 2015.
41f.

Orientadora: Profa. Dra. Sueli Aparecida Moreira.

Monografia (Graduação em Turismo) - Universidade Federal do Rio Grande do
Norte. Centro de Ciências Sociais Aplicadas. Departamento de Turismo.

1. Turismo - Monografia. 2. Potencial turístico – Monografia. 3. Gastronomia
regional – Aspectos culturais - Monografia. 4. Turismo rural – Monografia. 5.
Hospitalidade – Monografia. I. Moreira, Sueli Aparecida. II. Universidade Federal
do Rio Grande do Norte. III. Título.

RN/BS/CCSA

CDU 338.48-6

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE

A monografia **GASTRONOMIA E CULTURA: UMA ANÁLISE NA FAZENDA BOM JARDIM – GOIANINHA/RN**, elaborada por WIDERLANIA DE LIMA BEZERRA e apresentada como requisito parcial à obtenção do Título de Bacharel em Turismo pela Universidade Federal do Rio Grande do Norte, foi aprovada em ____/2015 de ano, com conceito _____, pela seguinte banca:

BANCA EXAMINADORA

Profa. Dra. Sueli Aparecida Moreira – Orientadora
UFRN/CCSA/DTU

Prof. Michel Vieira
UFRN/CCSA/DTU

Profa. Renata Mayara Moreira de Lima
UFRN/CCSA/DTU

DEDICATÓRIA

À minha mãe, Ivonete de L. Bezerra, que sempre me apoiou em todos os quesitos de minha vida, sempre com sua dedicação, carinho e amor.

AGRADECIMENTOS

Primeiramente a Deus, pelo dom da vida, por estar sempre ao meu lado, me guiando e motivando para eu alcançar meus objetivos.

A minha família L. Bezerra, especialmente aos meus pais Ednaldo e Ivonete, meus irmãos Willamy e Williane e meus sobrinhos Pedro Vinicius e Ayslla, por sempre estarem ao meu lado, sempre me apoiando com bastante amor e carinho.

À Professora Sueli Aparecida Moreira, pela prontidão, incentivo, paciência dispensada comigo e competência na condução dessa monografia, enfim, por toda a ajuda que recebi na produção desse trabalho.

A todos os colaboradores do CRUTAC-UFRN, Angêla, Arnaldo, Aldaci, Jadson e Maria que me ajudaram e apoiaram em todos os dias que fiquei estagiando/trabalhando neste local, que foi para mim como uma segunda casa, agradeço por tudo.

Aos meus professores, que repassaram e transmitiram seus conhecimentos e que acompanharam minha vida acadêmica, apoiando-me durante o processo de formação no meu curso.

Agradeço ainda aos meus colegas do curso e amigos Illana Catharina, Diego Ítalo e Mariana Morais por todos os momentos juntos dentro e fora da Universidade, pelo apoio e amizade que se criou ao decorrer dos anos.

À minha amiga Geovânea Alves, mesmo distante sempre me apoiando e incentivando a buscar meus objetivos e realizar meus sonhos.

À minha amiga Maria da Conceição, por toda a prontidão em dedicar algumas horas do seu dia em fazer algumas correções e articulações desse trabalho, sempre me incentivando a não desistir.

Enfim, a todos que contribuíram de certa forma para a realização deste meu trabalho acadêmico.

“Que os vossos esforços desafiem as impossibilidades, lembrai-vos de que as grandes coisas do homem foram conquistadas quando tudo parecia impossível”.

Charles Chaplin

SUMÁRIO

1	Introdução.....	12
1.1	Justificativa.....	15
1.2	Objetivos.....	15
1.2.1	Objetivo geral.....	15
1.2.2	Objetivos específicos.....	15
2	Referencial teórico.....	16
2.1	Turismo rural.....	16
3	A hospitalidade expressa na gastronomia regional.....	17
3.1	Gastronomia relacionada aos aspectos culturais.....	19
4	Turismo cultural ou patrimonial.....	19
5	Metodologia.....	21
5.1	Desenho do estudo.....	21
5.2	Instrumento.....	21
5.3	Aspectos éticos.....	22
6	Resultados e discussões.....	23
7	Considerações finais.....	30
8	Referências.....	31
9	Apêndice.....	33
10	Apêndice.....	38

RESUMO

O presente trabalho tem por objetivo compreender o papel da gastronomia em meio aos atrativos culturais desfrutados em Turismo Rural, junto à fazenda Bom Jardim, em Goianinha-RN, ressaltando a importância e a potencialidade da fazenda para o turismo e da gastronomia para o turismo, e da gastronomia ofertada enquanto atrativo cultural. Com aglomerado urbano e o esvaziamento das pessoas da natureza, o turismo rural representa o desejo das pessoas de retornarem ao campo de forma intensa e dinâmica. O trabalho é pautado sobre a explicação descritiva de toda a ação desenvolvida, de natureza qualitativa, onde foram investigados e analisados, crenças, valores, hábitos, culturas e opiniões decorrentes da gastronomia e cultura implementados na fazenda Bom Jardim. A coleta de dados deu-se através de depoimento da Sra. Helena de Araujo Lima, proprietária da fazenda e de sua filha Catarina. O depoimento foi coletado através de um roteiro estruturado, aplicado pela própria autora. O resultado foi categorizado em temáticas como: Aspectos históricos e culturais da fazenda; A origem do Projeto; Visitantes ilustres; Decoração original e preservação dos móveis antigos; Legado; Projeto Gastronômico; Engenho e degustação de cachaça, dentre outras. É notório que a Fazenda Bom Jardim busca recriar um espaço revitalizado, apoiando-se na memória coletiva e, ao mesmo tempo, estimulando-a, desencadeando um processo de identificação do cidadão com sua história e cultura, justificando assim a relação entre legado e identidade no contexto Rural.

Palavras-Chaves: Turismo Rural; Gastronomia; Cultura; Hospitalidade e Comensalidade.

ABSTRACT

This study aims to understand the role of gastronomy among the cultural attractions enjoyed in Rural Tourism, with the Bom Jardim farm, in Goianinha-RN, highlighting the importance and the potential of the farm for tourism and gastronomy for tourism, and the food as a cultural attraction. With urban agglomeration and the emptying of the people of nature, rural tourism is the desire of people to return to the field of intense and dynamic way. The work is grounded on the descriptive explanation of all the action developed, qualitative, which were investigated and analyzed, beliefs, values, habits, cultures and opinions resulting from the gastronomy and culture implanted in Bom Jardim farm. The collection of data gave it to themselves through testimony of Ms. Helena de Araujo Lima, owner of the farm with her daughter Catherine. The testimony was collected through a structured questionnaire, applied by the author herself. The result of the work deals with themes such as historical and cultural aspects of the farm; The origin of the Project; Distinguished visitors; Unique decoration and preservation of antique furniture; Legacy; Gastronomic project; Mill and tasting of cachaça, among others. It is clear that the Farm Bom Jardim search recreate a revitalized space, relying on collective memory and at the same time, stimulating it, triggering a citizen 's identification process with its history and culture. Thus justifying the relationship between heritage and identity.

KeyWords: Rural Tourism; gastronomy; culture; Hospitality and Commensality.

LISTA DE IMAGENS

Imagem1: Entrada da casa Grande.....	38
Imagem2: Jardim da fazenda.....	38
Imagem3: Lateral da casa grande.....	38
Imagem4: Jardim em volta da Casa.....	38
Imagem5: Lateral da casa.....	39
Imagem6: Uma das salas da casa.....	39
Imagem7: Sala de jantar.....	39
Imagem8: Sala com móveis Antigos.....	39
Imagem9: Banheiro com azulejos português.....	40
Imagem 10: Um dos quartos.....	40
Imagem 11: Cristaleira do século XIX.....	40
Imagem12: Estante de Livros.....	40
Imagem 13: Armário da Cozinha Interna.....	41
Imagem 14: Fogão a lenha.....	41
Imagem 15: Cozinha Externa.....	41
Imagem 16: Área de Refeições.....	41

LISTA DE ABREVEVIATURA E SIGLAS

RN	Rio Grande do Norte
MTUR	Ministério do Turismo
IPHAN	Instituto de Patrimônio Histórico e Artístico Nacional

1. INTRODUÇÃO

A escolha desse tema deu-se pelo interesse em conhecer melhor o papel que a Gastronomia desempenha nas práticas turísticas realizadas junto à Fazenda Bom Jardim em Goianinha, município do Estado do Rio Grande do Norte/RN. Cabe ressaltar que, além da sua relevância para o Turismo Rural, a Fazenda se destaca, também, pela importância histórica que representa em termos de preservação de memória para os seus visitantes e para a cultura regional.

O Turismo Rural para Ansarah (1999) vem apresentando um crescimento contínuo na Europa, desde os anos 70, e fora da Europa em outros países como Canadá, os Estados Unidos e a Nova Zelândia, que também praticam o turismo rural como uma alternativa para suplementar as receitas das fazendas e proporcionar a conservação do meio ambiente.

No Brasil, o Turismo Rural é uma modalidade que vêm se desenvolvendo no decorrer dos últimos anos, pois vários turistas procuram por estes lugares ou regiões que oferecem este encontro com a natureza e com a cultura local.

O público que busca o Turismo Rural geralmente são pessoas que já tem origem rural e querem matar a saudade das coisas que realizavam na infância ou que presenciaram na adolescência. O que pode ser visto como uma fuga para o campo.

Nessa perspectiva, o turismo é praticado em áreas (fazendas, sítios ou chácaras) para proporcionar aos visitantes a oportunidade de participar das atividades próprias da zona rural, como exemplos: andar a cavalo, ordenhar vacas, passear de carroça, tomar banho de rio ou cachoeira, caminhar pelos campos, comer churrasco, tomar chimarrão entre outras. É intensamente procurado por pessoas que residem em grandes centros urbanos e que precisam de um descanso físico e mental. Esse tipo de turismo exige estrutura apropriada e investimento, pois as pessoas que o praticam querem conviver em ambiente rústico, porém com um mínimo de conforto (OLIVEIRA, 2000, p.72).

De modo que, algumas dessas fazendas oferecem aos seus turistas algumas atividades relacionadas ao campo, onde proporciona um ambiente natural, com uma boa gastronomia, com comidas regionais e um meio hospitaleiro, para que seus visitantes se sintam mais confortáveis.

Segundo, Leal (2004, p.123) a maior, mais forte e definitiva influência sobre a culinária brasileira é portuguesa, cuja marca está na maneira de preparar os alimentos. Contudo, não podemos deixar de mencionar que já detínhamos de antemão a identidade

culinária indígena e também recebemos a influência da culinária africana e de outros povos imigrantes, que assim contribuíram para uma ampla riqueza da formação da identidade cultural e gastronômica brasileira.

A Fazenda Bom Jardim, encontra-se na zona rural de Goianinha, uma cidade que está localizada a 60 km da grande Natal, onde possui cerca de 22.481 habitantes aproximadamente. A Fazenda é um lugar que ainda conserva elementos do período das províncias do rei no Brasil, onde o Rio Grande do Norte vivia a era da economia baseada na pecuária e agricultura da cana de açúcar. Há mais ou menos dez anos recebendo turistas, a Fazenda ainda está conservada e utiliza seu espaço como forma de Turismo Rural e Cultural, em que visitantes entram em contato com o ambiente e a história do passado e conhece os sabores da gastronomia regional.

Segundo, Schlüter (2003, p.01) a busca pelas raízes culinárias e a forma de entender a cultura de um lugar por meio de sua gastronomia está adquirindo importância cada vez maior. A cozinha tradicional está sendo reconhecida cada vez mais como um componente valioso do patrimônio intangível dos povos.

Assim cada vez mais cresce o interesse da sociedade por sua cultura e gastronomia, onde a sociedade está valorizando mais como é feito a preparação desses pratos e os aspectos de origem dos mesmos.

Fagliari (2005, p.13) mostra que a gastronomia ainda, pode constituir um chamariz para os turistas e acabar até mesmo por valorizar os atrativos principais da localidade, diferenciando a oferta turística como um todo. Se um turista vai optar por um destino de turismo histórico-cultural, por exemplo, há mais chances dele escolher aquele que lhe ofereça algumas incursões ou *tours* gastronômicos, como atrativos complementares aos bens históricos que vai visitar do que, aqueles destinos que não oferecem outras possibilidades de atrativos além dos bens históricos.

Em relação aos atrativos complementares, a Fazenda Bom Jardim oferece aos seus visitantes um cardápio com várias refeições saborosas e típicas da região, onde o turista pode conhecer desde o cultivo dos alimentos na própria Fazenda e a forma que as refeições são preparadas, cozidas em fogo de lenha, até o momento em que são servidas no Restaurante.

Dessa forma, o turista pode criar uma visão e até mesmo a sensação de estar voltando ao passado, onde na infância eram preparadas as comidas regionais por seus familiares, diferentes das comidas rápidas e industrializadas existentes.

Assim aparece a consciência da “tradição culinária“, a revalorização dos sabores tradicionais, as recuperações dos produtos e pratos em processo de desaparecimento ou que já

desapareceram, juntamente com o reconhecimento de que a cozinha constitui um patrimônio cultural importante e deve ser preservada por razões ecológicas e culturais (CANESQUI, GARCIA, 2005, p.139).

Com isso, a matriarca da família Araújo Lima junto com as filhas tentam passar a seus visitantes não só a história da Fazenda no começo do século XIX, mas também a tradição da culinária regional, onde buscam preservar um pouco do patrimônio cultural existente.

Um dos bens mais visitados no Turismo Rural trata-se dos alambiques e/ou engenhos de produção artesanal de cachaças. De acordo com, Belluzzo e Heck (2002, p.38), logo se descobriu que o melaço da cana era de fácil fermentação, e que uma rápida destilação permitia obter álcool de excelente aromatização. Fermentado em alambique, o melaço se transforma em cachaça. Em pouco tempo, cada engenho tinha um alambique rudimentar com que fabricava sua própria cachaça ou aguardente.

Na Fazenda Bom Jardim, essa cultura ainda prevalece, onde os turistas em sua visita poderão conhecer o Engenho Mucambo, que está localizado a alguns quilômetros da Fazenda, sendo possível conhecer todas as fases do processo das cachaças artesanais.

As cachaças artesanais são muitas vezes valorizadas como aperitivos e também servem como *souvenires* para proporcionar a lembrança do gosto deste local memorável. A produção artesanal de cachaça em consonância com a gastronomia oferecida na Fazenda formam um complexo de atrativos de cultura e suprimentos para consumo com amplitude para atender os anseios de grupos com diversidades étnicas e culturais de modo satisfatório.

Com isso, a Fazenda Bom Jardim tenta passar para os seus visitantes, a gastronomia regional e elementos culturais que transmitirão a memória histórica sobre o lugar. Para Corner, (2009, apud MARTINS, p.24), a cozinha é um símbolo cultural, é memória, e principalmente patrimônio cultural de qualquer grupo social. A simbologia dos alimentos exerce uma influência ao homem, podendo constituir-se em importante elemento que revela identidades e ajuda a entender a cultura de um povo.

Para Bahlet e col. (2011, p.10), a Cozinha Regional também complementa a oferta turística e a experiência do visitante, na medida em que materializa uma série de costumes, técnicas e tradições. A possibilidade de provar ingredientes típicos de uma localidade, preparados com técnicas tradicionais que remetem a história local e permeados por valores simbólicos ajuda o visitante a interagir e, de certa forma, a relação à localidade visitada.

A valorização da gastronomia regional como elemento da identidade cultural através do Turismo Rural, foram os elementos que motivaram a realização do presente estudo que

teve como objetivo apreender a Gastronomia e a Cultura da Fazenda Bom Jardim, em Goianinha- RN.

1.1 JUSTIFICATIVA

O presente estudo se justifica pela importância e potencialidade que a Fazenda Bom Jardim tem para o Turismo, como também pela necessidade de compreender melhor o papel que a Gastronomia desempenha em meio aos atrativos culturais junto à Fazenda Bom Jardim em Goianinha- RN. Não sendo apenas no setor do turismo que a fazenda se destaca, mas também pela importância, que apresenta como legado patrimonial, cultural e gastronômico para a família Araújo Lima, aos seus visitantes, e para sua cidade e todo Rio Grande do Norte.

Segundo Ruschmann (2000, p.63):

O turismo rural deve estar constituído em estruturas eminentemente rurais, de pequena escala, ao ar livre, proporcionando ao visitante o contato com a natureza, com a herança cultural das comunidades do campo e as chamadas sociedades e práticas ‘tradicionalistas’.

A Fazenda Bom Jardim proporciona diversas atividades para o turista, desde andar a cavalo, conhecer o seu cultivo de alimentos na fazenda, trilhas, e o preparo das comidas regionais.

Há um grande interesse dos turistas em conhecer a cultura através da gastronomia como aponta Schluter (2003). Dessa forma, é possível que a fazenda Bom Jardim ofereça aos seus turistas diferentes ambientes, como o rural, cultural e gastronômico.

1.2 OBJETIVOS

1.2.1 Objetivo Geral

A partir de depoimento, analisar a implementação do Projeto Fazenda Bom Jardim em Goianinha/RN, para apreender o papel da gastronomia em meio aos atrativos histórico-culturais como expressão máxima da hospitalidade em Turismo Rural.

2.REFERENCIAL TEÓRICO

2.1 TURISMO RURAL

Na busca pela definição ou conceito de Turismo Rural pode-se dizer que há uma grande imprecisão, uma vez que estas tentativas estão ligadas a parâmetros europeus, uma realidade diferente. Além disso, o Turismo Rural é uma modalidade de turismo relativamente nova no Brasil quando comparada a outras modalidades, tais como “o modelo de Sol e Praia” e o “ecoturismo” (RODRIGUES, 2003).

A exploração do Turismo Rural é recente, entretanto vem despertando o interesse não apenas de turistas, mais também de empresários rurais que estão gerando mais receitas através desta exploração turística dos recursos naturais e culturais existentes em suas fazendas, chácaras e sítios.

Não há marcos preciso para datar o início dessa atividade no Brasil devido à grande extensão geográfica do país. Com o Rótulo de turismo rural, entretanto, sabe-se que as primeiras iniciativas oficiais, em escala estadual, ocorreram no município de Lages, localizado no planalto catarinense, na fazenda Pedra Branca. Em 1986, a fazenda propôs a acolher visitantes para passar “um dia no campo”. Oferecendo pernoite e participação nas lidas do campo, são consideradas pioneiras também a fazenda Barreiro e a fazenda Boqueirão. As iniciativas multiplicaram-se rapidamente não somente em Lages, mas em todo o território brasileiro, particularmente nas regiões Sul e Sudeste. Mais recentemente aderiram à atividade muitos municípios da região Centro-Oeste, com destaque para o Mato Grosso do Sul (ALMEIDA; RIEDL, 2000, p. 51).

Para Rodrigues (2001), um elemento importante a ser considerado é a grande extensão geográfica do Brasil e as distintas fases do processo histórico de apropriação do território. Como o ciclo do gado, inegavelmente meio pelo qual o território brasileiro assumiu suas fronteiras. O ciclo da cana-de-açúcar, é responsável por um suntuoso patrimônio arquitetônico. Paralelamente o ciclo do ouro e do diamante, no estado de Minas Gerais, deixou um patrimônio urbano de grande valor, mas também se faz presente nas áreas rurais. Do ciclo do café herdaram-se propriedades senhoriais de significativo valor arquitetônico, com muitas fazendas de estilo colonial. Além da imigração européia dos séculos XIX e XX que contribui com o desenvolvimento do turismo rural. Com isso, os chamados ciclos econômicos pelos quais o Brasil passou, deixaram na paisagem seus aspectos marcantes, constituindo um diversificado patrimônio histórico-cultural.

Atualmente, a definição sobre o Turismo Rural que está sendo utilizada de modo informal pela EMBRATUR e pelos agentes que trabalham no setor é a de que o Turismo Rural é uma

“Atividade multidisciplinar, que se realiza no meio ambiente, fora de áreas intensamente urbanizadas. Caracteriza-se por empresas turísticas de pequeno porte, que têm no uso da terra a atividade econômica predominante, voltadas para práticas agrícolas e pecuárias” (ALMEIDA, FROEHLICH e RIELDI, 2000, p.19).

Assim, o Turismo Rural passou a ter um conceito mais específico em suas atividades desempenhadas, embora às vezes ainda cause alguma confusão em suas diferenciações entre agroturismo, ecoturismo e outros.

O Turismo Rural tem conquistado mais espaços, depois que o homem passou a ocupar os centros urbanos com maior rapidez e em maior contingente nos três últimos séculos, deixando de ser um homem do campo. No entanto considera-se que a busca pelo turismo rural vem crescendo bastante, e um dos principais motivos seria o retorno tradicional de volta às suas origens no campo.

Isso devido ao aglomerado urbano e o esvaziamento da zona rural, ocasionou o afastamento das pessoas com a natureza, o que leva o desejo das pessoas de retornarem ao campo de forma intensa e dinâmica e de conhecer e visitar as culturais existentes.

Em relação à implementação do Turismo Rural, de acordo com a proposta de Zimmermann (1996), seria a adaptação de fazendas, onde os proprietários receberiam os turistas de uma forma bastante hospitaleira, como se fossem velhos conhecidos, podendo participar da labuta diária dos afazeres de uma fazenda e do convívio entre os moradores locais.

3 A HOSPITALIDADE EXPRESSA NA GASTRONOMIA REGIONAL

Hospitalidade tem se tornado um fator importantíssimo e com valor agregado em meio à discussões envolvendo abordagens culturais sobre o turismo. Isso se dá pelo fato do turismo englobar diversos números de pessoas a se deslocarem a um determinado local, que mesmo sendo desconhecido os façam sentir-se bem aconchegados e acolhidos ao seu destino. Com isso o diferencial de um lugar para outro vai se dá em meio às estratégias utilizadas de cada lugar, visando o retorno de uma boa hospitalidade.

A hospitalidade no turismo tem componentes de espontaneidade e de artificialidade que frequentemente se combinam. Por meio de estratégias privadas e de políticas públicas, os lugares podem preparar-se para serem

hospitaleiros, forjando, por exemplo, uma hospitalidade profissional, centrada na oferta de estruturas e na prestação de serviços voltados exclusiva ou quase exclusivamente para o atendimento do turista. Daí pode-se falar em hospitalidade turística (CRUZ, 2002, p. 44).

Pode-se perceber que cada lugar pode trabalhar com as estratégias, que, mas lhe ajudem a proporcionar uma boa hospitalidade ao turista, seja ela em sua comodidade, seus departamentos, estruturas do local, serviços prestados, e até mesmo em algo que fizesse parte desse quesito, mas que pode ser usado para se ter um diferencial quanto à hospitalidade. Sendo exemplo dessa questão a parte gastronômica oferecida ao turista como algo a mais, para que assim sintam-se mais acolhidos com o ambiente escolhido. Paula (2002, p.70) aponta que:

a hospitalidade é apresentada sob diversas formas, por diferentes autores, e por meio de inúmeros conceitos, tais como: confortabilidade, receptividade, liberabilidade, sociabilidade, cordialidade dentre outros. Mas há também quem prefira não adotar nenhum conceito por acreditar que o termo encerra um significado maior do que qualquer palavra possa expressar. Para esses autores, a hospitalidade perpassam modo de pensar, agir e responder dos indivíduos, compreendendo, assim, uma parte de seu caráter.

Por isso, se partimos do conceito como receptividade, entende-se que esse fator é de grande estima para o turista quando se trata do fato de proporcionar uma ótima hospitalidade para o mesmo. Até porque se um ambiente apresenta algo a mais e de boa qualidade, fora do âmbito dos serviços prestados, acredita-se que o cliente se torna bem mais satisfeito com o ambiente escolhido. Sendo exemplo o uso da gastronomia junto aos seus serviços, para implementar ainda mais o aspecto da hospitalidade.

Diante à outros conceitos e até mesmo a partir daqueles que preferem não usar nenhum tipo de conceito, e sim mostrar que hábitos alimentares podem expressar significativamente a identidade de uma comunidade, assim valorizando a gastronomia regional de determinado local. Pois, de acordo com Schluter (2003, p. 32):

A identidade também é expressa pelas pessoas através da gastronomia, que reflete suas preferências e aversões, identificações e discriminações, e, quando imigram, a levam consigo, reforçando seu sentido de pertencimento ao lugar de origem. Dessa forma vai-se criando uma cozinha de caráter étnico, explorada com muita frequência no turismo para ressaltar as características de uma cultura em particular.

3.1 Gastronomia relacionada aos aspectos culturais

A gastronomia é o conhecimento fundamentado de tudo o que se refere ao homem, na medida em que ele se alimenta, seu objetivo é zelar pela conservação dos homens, por meio da melhor alimentação possível. Ela atinge esse objetivo dirigindo, mediante princípios seguros, todos os que pesquisam, fornecem ou preparam coisas que podem se converter em alimentos (BRILANT-SAVARIN, 2001, p.57).

Não se pode negar que a gastronomia de um lugar esteja ligada à sua cultura, sua história e suas características. É, muitas vezes, através do paladar que surgem boas lembranças e a identidade de um povo. Assim como um idioma, a culinária é diversificada em todo o mundo, caracterizando um povo por comidas regionais típica de onde vivem.

4.TURISMO CULTURAL OU PATRIMONIAL

O termo patrimônio, por sua vez, relaciona-se, entre outras possibilidades, com algo que foi legado pelo passado ou mais ou menos o “passado” que se quer conservar. Produzir patrimônio, por sua vez, refere-se a converter em patrimônio (ou construí-lo a partir de) determinados elementos preexistentes, selecionados entre outros que se excluem desse processo. Atualmente não existe aspecto da vida social que não seja tratado em termos de patrimônio (CANESQUI, 2005, p.129).

Mas o que é patrimônio? Um modo de abordar esta questão poderia consistir em analisar a sua função a partir de uma determinada tradição. Os objetos do patrimônio permitem interpretar a história e o território no tempo e no espaço. Essa relação fornece sentido à vida coletiva, alimentando o sentimento de pertencer a um grupo com identidade própria. Converter o que é próprio em patrimônio significa perpetuar a transmissão de uma particularidade ou de uma especificidade considerada própria e, portanto identificada, isto é, permite que um coletivo determinado possa continuar vivo – de um lado, idêntico a si próprio e, de outro, distinto dos demais (ESTEVEZ, 1998). Ainda de acordo com esse autor:

Os patrimônios instalaram-se como um dos pilares das políticas culturais nos estados e nas administrações públicas em geral, convertendo-se também em uma indústria em desenvolvimento. Assim considerando que o patrimônio cultural inclui os usos do passado no presente, a sociedade contemporânea tem-se dedicado pouco à ativa presença do passado que nela se inclui. Existe um importante vazio em relação ao modo como as sociedades recordam o passado e como o incorporam no presente. Pode-se considerar que a atual “explosão” de

patrimônios é manifestação da nostalgia, entendida como uma das manifestações da modernidade. Ela se faz presente no aumento da sensibilidade estética, por meio dos signos e dos objetos e artefatos que possuem um toque de antiguidade, dos velhos lugares e edifícios, do artesanato e também, como veremos, dos alimentos tradicionais, as velhas receitas, pelas “cozinhas das avós”.

Essa tendência de consumir o passado apresenta diversos aspectos: de um lado, a proliferação dos enclaves e lugares especializados na exploração do patrimônio: de outro, esses lugares ou conjuntos patrimoniais exploram os hábitos culturais característicos de certos setores sociais, o gosto pela recuperação e reconstrução, tanto dos lugares rurais quanto dos urbanos. Assim, o patrimônio não apenas é recriado, com base num referencial autêntico ou real do passado, mas se mantêm em ambientes simulados, nos quais a “cópia”, muitas vezes, é mais perfeita do que o original que a representa.

Turismo cultural deve ser construído considerando-se também uma análise mais ampla das motivações de seus participantes, das características de seu objeto e de seu público, da interatividade ou vivência de experiências culturais e das possíveis inter-relações com a preservação e a educação por meio do patrimônio cultural (COSTA, 2009, p.29).

A partir da grande demanda de turistas, mostrou-se necessária a criação e/ou expansão de atividades turísticas que estivessem cada vez direcionadas ao conhecimento sociocultural do local visitado e não apenas em ter uma viagem que se resume a fotos em pontos turísticos. Neste caso, percebe-se a valorização do turismo de cultura como sendo uma segmentação, que abrange diversas áreas, seja ela para a prática do turismo de aventura, sol e mar, rural, gastronômico, religioso e outros.

Para Dias (2006, apud COSTA, 2009, p. 41), o turismo cultural é:

Uma segmentação do mercado turístico que incorpora uma variedade de formas culturais [...] identificadas como uma cultura em particular faz parte de um conjunto que identifica uma comunidade e que atraem [sic] os visitantes interessados em conhecer características singulares de outros povos

Complementando o conceito dos autores a respeito do tema, LAFANT (1980, apud BARRETTO, 2007, p.81) diz que “hoje em dia [...] procura-se um novo tipo de turista que se interesse pelas peculiaridades da sociedade que se visita”. Contudo, os turistas estão optando em conhecer a cultura dos locais que visitam através também, de sua gastronomia, uma vez que através do sabor regional são descobertas histórias e identidades típicas.

5. METODOLOGIA

5.1 Desenho do Estudo

A metodologia é a explicação descritiva de toda a ação desenvolvida no método do trabalho de pesquisa. Para Dencker (1998), “a metodologia científica é o estudo dos métodos e processos utilizados para a obtenção e o desenvolvimento do conhecimento científico”. Ou seja, é a explicação de tudo aquilo que se utilizou no trabalho de pesquisa.

Para a realização deste estudo, utilizou-se de metodologia de natureza qualitativa, pois com esse tipo de investigação serão analisadas crenças, valores, hábitos, cultura, atitudes e opiniões decorrentes da Gastronomia e Cultura implementados na Fazenda Bom Jardim, Goianinha/RN. De acordo com isso, foi realizado um estudo qualitativo com o intuito de apreender sua cultura e compreender o papel desempenhado pela gastronomia como mantenedora e promotora da hospitalidade no contexto rural.

A coleta de dados se deu através de depoimento da Sra. Helena Carvalho de Araújo Lima e com ajuda da sua filha Catarina. O depoimento consiste

Em um método de organização da coleta de dados a respeito de determinado tema e a partir da realização de entrevistas não-diretivas ou semi-estruturadas. Diferente da história de vida, em que o trabalho de memória é levado à exaustão na reconstrução da narrativa de vida do sujeito investigado, o depoimento propõe um corte de tempo e de espaço nessa narrativa. Isto é, de posse do tema de sua investigação, o pesquisador localiza sujeitos significativos que narrem suas experiências apenas em relação ao tema proposto (Meksenas, 2002 p.129).

5.2 Instrumento

Foi desenvolvido um Roteiro Estruturado contendo questões-chaves que nortearam a entrevista para obtenção do depoimento. A entrevista foi realizada pela própria autora, e depois transcrita. Que foi aplicada em local privativo durante um final de semana de visitação na Fazenda Bom Jardim no mês de novembro de 2014.

5.3 Aspectos éticos

Foi utilizado um Termo de Consentimento Livre e Esclarecido nos métodos adequados para responder as questões estudadas, porém sempre procurando o bem estar do participante. Antes da entrevista, foram previstas a confidencialidade e a privacidade, da proteção da imagem dos participantes da pesquisa, garantindo a não utilização das informações contidas na entrevista ou depoimento.

6.RESULTADOS E DISCUSSÃO

Aspectos históricos e culturais da Fazenda Bom Jardim

De acordo com o depoimento da Sra. Helena: “No início do século XIX, Manoel Pegado adquiriu terras no município de Goianinha, localizado no Estado do Rio Grande do Norte, onde instalou um engenho, ao qual deu o nome de Arvoredo”. Ali o proprietário construiu uma bela casa senhorial (casa-grande), ainda existente.

Posteriormente, por volta de 1850, o proprietário passou as terras, por herança (dote), às mãos de seu genro, Coronel Antônio Bento de Araújo Lima, quando este casou-se com D. Maria Camila, ocasião em que a propriedade recebeu a denominação de Engenho Bom Jardim, que perdura até hoje.

No engenho, a economia baseava-se em atividades agrícolas e pecuárias, destacando-se o cultivo da cana-de-açúcar e do algodão, bem como, a criação de gado. No início, o engenho era movido à tração animal. A partir de 1872, ali foi instalado o sistema a vapor, que produzia açúcar mascavo, aguardente e fino melado. Data do mesmo período, a indústria de beneficiamento do algodão, no Bom Jardim.

Os escravos tiveram uma grande participação no desenvolvimento do engenho. Ali construíram um grande açude, ainda existente, trabalhavam na lavoura e na indústria açucareira. Ajudaram também a erguer a casa-grande, que constitui-se de um belo exemplar da arquitetura colonial do RN, com suas espessas paredes de taipa, seu madeiramento da cobertura e o seu piso de tijoleira, produzida na olaria da propriedade, que até hoje fabrica o produto artesanalmente, mantendo a mesma técnica do passado.

A sede do Engenho Bom Jardim, posteriormente, passou a contar com mais duas casas, erguidas para abrigar um filho e um neto do Cel. Antônio Bento, formando, assim, juntamente com o engenho e a casa-grande, um conjunto arquitetônico de três gerações. A casa principal pertence, atualmente, aos herdeiros de Luiz Gonzaga de Araújo Lima Filho, neto do coronel. Cercada de jardins com plantas e flores da região, atualmente está sob os cuidados de D. Helena, esposa de Luiz Gonzaga.

Origem do projeto de receber visitantes na Fazenda

A família se uniu em torno de um projeto, que trata-se do Instituto Cultural Antônio Bento, entidade civil, sem fins lucrativos, destinada a promover o resgate da memória do

jornalista, pesquisador, escritor e crítico de arte Antônio Bento (neto do coronel) através de pesquisas das manifestações da arte popular, principal área de sua atuação. Criado em 1999, com sede na Fazenda Bom Jardim, está em fase de estruturação e será instalado após a restauração da sua casa sede, início de um projeto de recuperação do acervo arquitetônico da Fazenda, que abrange, também, o engenho.

Visitantes ilustres no desencadeamento do Turismo

A Família, através de convite de Antônio Bento (neto do coronel), teve a grande honra de hospedar Mário de Andrade na Fazenda, grande escritor brasileiro, autor de *Macunaíma*, uma das maiores obras da literatura brasileira, quando este fazia a viagem de pesquisa pelo Nordeste, em 1928. Nessa ocasião, Mário de Andrade descobriu Chico Antônio, cantador de cocos, hoje com sua obra reconhecida em todo o Brasil. Nesta perspectiva de mudança, a família foi iniciando o desenvolvimento da atividade de turismo na Fazenda.

Decoração original e preservação dos móveis antigos na Fazenda

Dona Helena, que conserva o mobiliário constituído de belíssimas peças antigas e móveis coloniais, com a ajuda de seus filhos e de um funcionário. Onde relata que alguns móveis possuem cerca de uns 200 anos e que esta aos cuidados dela há mais ou menos 69 anos. Onde ela fala que estes móveis estão em sua 6^o geração da sua família, e por ser um mobiliado antigo de época, que possui um valor financeiro, monetário desconhecido por eles, e que varia muito de quem vai avaliar ou usar, porém possui algo bem maior que é o valor sentimental tanto dela como de seus filhos e netos, que não vem a casa sem eles, algo que esta atrelada a ela.

A História da Fazenda como legado para os visitantes

Para a família Araújo Lima é de fundamental relevância transmitir a história da fazenda para os visitantes como um legado, pois além do valor sentimental para sua família, eles eram conscientes do valor cultural, pois sabiam que existiam poucos exemplares arquitetônicos ligados à história da cana de açúcar no estado. Segundo Barreto, (2000) o legado cultural “mantém a continuidade cultural, é um nexos dos povos com seu passado” e ainda que:

A continuidade e a contiguidade com o passado dão certeza, permitem traçar uma linha na qual nosso presente se encaixe, permitem quem saibamos mais ou menos quem somos e de onde viemos, ou seja, que tenhamos uma identidade. (BARRETO, 2000, p.43)

Além disso, é notável o crescimento do turismo rural visto já na Europa e em desenvolvimento aqui nos países. Então foi dado mais um passo em favor da memória e da preservação da casa com a iniciativa de solicitar ao Governo do Estado, através da Fundação José Augusto, o tombamento da sede da Fazenda, cujo ato deu-se no início deste ano.

Para o Instituto de Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN, 2014) houve a necessidade de criar mecanismo para guardar informações culturais e a necessidade de ajudar na preservação dos patrimônios, guardando as lembranças do passado da história do Brasil.

Essa preservação de diferentes elementos que compõem a sociedade brasileira é realizada através do meio de instrumento chamado de tombamento, que é definido como:

O tombamento configura-se um ato administrativo realizado pelo Poder Público com o objetivo de preservar, por meio intermediário da aplicação de legislação específica, bens de valor histórico, cultural, arquitetônico, ambiental e também de valor afetivo para a população, impedindo que venham a ser destruídos ou caracterizados. Podem ser tombados bens pertencentes à união, aos Estados, Distrito federal e municípios, bem como a pessoas físicas ou jurídicas de direito privado. Nesse último, o tombamento pode se dar de forma voluntária ou compulsória caso o proprietário se recuse a anuir à inscrição do bem. MTUR(2010, p.48)

O tombamento constitui a medida legal mais concreta no sentido de preservação de patrimônio. Portanto hoje, a fazenda Bom Jardim está legal e oficialmente ligada à história do RN.

Implementação do projeto gastronômico Bom Jardim

As dificuldades encontradas foram que o Turismo Rural era realizado de maneira mais estruturada e enfática na Europa, então os proprietários da fazenda tinham esse conceito como algo distante, e que lá era realizado junto com hospedagem. E que aqui no Brasil, principalmente no Rio Grande do Norte, o que mais despontava era o Turismo de Sol e Praia, com hospedagem em grandes hotéis. Então eles não imaginavam usar a Fazenda por ser algo de menor porte, e que o Turismo Rural só poderia ser com hospedagem, algo que eles não pretendiam para a Fazenda. O que eles fariam na Fazenda com a chegada dos hóspedes? (Indagou Dona Helena). Outro ponto também era o fato de que cada um dos membros da família possuía outras ocupações no trabalho e ou moravam longe de Goianinha.

A iniciativa de promover visitas turísticas na fazenda surgiu de alguns empresários estrangeiros e de um empresário da praia de Pipa - RN, que estavam com dificuldades para encontrar locais para agrandar um grande número de hóspedes portugueses, mas que a princípio veio até a Fazenda comprar tijolos de argila feitos artesanalmente, e ao chegar gostaram da casa e tiveram a ideia de trazer seus turistas para visitar e propôs para dona Helena, o projeto inicial. Ela gostou bastante da ideia aos seus 79 anos e, desde então, foi desenvolvendo o projeto aos poucos, a partir das demandas encontradas, como realizar visitas na Fazenda e relatar a história da mesma, e servir refeições, com isso surgiu a necessidade de construir cozinhas adaptadas, funcionários para as tarefas, pessoas para receber os turistas, dentre outros.

Perspectivas para a continuidade do projeto do gastronômico na Fazenda?

Os projetos para a continuidade do empreendimento turístico na Fazenda, de maneira a promover e divulgar a cultura existente e expandir o legado, envolvem uma ação mais participativa do restante da família. Desta forma, os filhos estão trabalhando na fazenda ao lado da matriarca, onde na sede da casa grande Dona Helena já está tendo ajuda de duas filhas, recebendo os visitantes e organizando as tarefas da casa e do funcionamento de toda a Fazenda e das tarefas dos funcionários.

O Engenho e a degustação de cachaça como atrativos complementares

Já no outro lado da Fazenda Bom Jardim, um dos filhos de dona Helena criou o engenho Mucambo, que possui plantações de cana de açúcar, e que ele resolveu desenvolver cachaças, onde foi desenvolvidas duas cachaças, a Maria Boa e a Mucambo, que possui a Prata que é a branca, límpida e a ouro é a tradicional que é a cachaça envelhecida.

No engenho Mucambo, foi criada uma trilha dentro da mata atlântica existente e preservada por eles, dentro das normas ambientais, evitando roubo de recursos da mata atlântica e sua destruição, por ser um dos maiores fragmentos existente no Município de Goianinha. Essas trilhas foram desenvolvidas com a ajuda do proprietário do Santuário Ecológico de Pipa, trilhas de vários portes e visitação de nascentes.

O engenho recebe também os turistas, após a visita da sede, como um complemento, que possui estruturas como, sanitários adaptados, churrasqueiras, parquinhos, local para piqueniques, redários e banquinhos para descanso em baixo de árvores.

Gastronomia

Sobre a ideia de servir comidas regionais para os visitantes na Fazenda

Surgiu da necessidade da família propor algo mais aos seus visitantes nas suas atividades de turismo na Fazenda, consistindo, atualmente, na visitação à casa-grande, onde os turistas são recebidos para lanche, almoço ou café da manhã, resguardando os sabores da culinária local e algumas receitas de família.

Essa atitude está em consonância com o conceito de nutrição popular que defende que a manutenção do uso de alimentos regionais é um forte elemento psicológico de defesa da coletividade. Segundo Cascudo (2004), de tudo em que o homem pode modificar-se consciente e deliberadamente o que permanece inalterado são as preferências do sabor: “mesmo transformando todos os elementos ementares, restar-lhe-á, em latente potencial irredável, ao paladar” (CASCUDO, 2004, p.382).

De maneira que, cada povo possui seus alimentos característicos que constituem os elementos de sua identidade histórica. Além de cozinhar o alimento cada povo realça seu sabor à sua maneira. A cozinha regional através de sua culinária, dos condimentos utilizados e dos sabores distintos também diferenciam uma cultura da outra.

A gastronomia implica amar e apreciar verdadeiramente boa comida e bom vinho, dois dos prazeres da vida que, quando são sustentados por um bom serviço e boa companhia ajudam a proporcionar uma refeição realmente fantástica (CKRAKNELL, NOBIS, 1985, apud SAMPAIO 2009, p.121).

Isso demonstra que a qualidade de uma boa gastronomia, leva os apreciadores a amar com exatidão os prazeres que um bom prato de comida pode gerar, acompanhados de bons serviços, boa comensalidade em meio à hospitalidade genuína dos moradores da área rural.

Para Boff (2006, p. 9):

A comensalidade significa comer e beber juntos. Todos se sentam á mesa, como comensais, para comer, beber, comungar e celebrar o estar juntos na mesma Casa Comum, qual grande família humana que se reencontra, todos os irmãos e irmãs uns dos outros juntos com os demais seres da criação.

Assim sendo a mesa antes de um móvel, remete a comensalidade familiar humana, que representa um rito de boas relações e união. Onde se partilha o alimento com os demais e ao mesmo tempo transmite a alegria de estarem todos juntos para alimentar-se como forma de comunhão.

Esse conceito de comensalidade é reforçado por Boutaud (2011, p. 1213) diz que:

Uma das formas mais reconhecidas de hospitalidade, em qualquer época e em todas as culturas, é compartilhar a sua mesa, ou então sua refeição com alguém. Comer juntos assume, então, um significado ritual e simbólico muito superior á simples satisfação de uma necessidade alimentar.

Dessa forma, a fazenda Bom Jardim busca oferecer aos seus visitantes através da sua gastronomia um ritual de acolhimento através da comensalidade.

Escolhas e elaboração das comidas regionais servidas

Partiu da Senhora Helena e suas filhas, e elas relatam que não tem um cardápio único, e que varia de acordo com o público, pois elas recebem desde a crianças, jovens, adultos e idosos. E varia de acordo com as necessidades de cada, e também de acordo com as frutas da estação, e com o que elas conseguem no momento, como por exemplo, depende da quantidade de galinhas, peixes e crustáceos e até mesmo feijão.

Sobre as pessoas que trabalham na Fazenda e no Restaurante

As comidas são preparadas pelos próprios empregados da Fazenda, como por exemplo, o chefe de cozinha que esta lá trabalhando há muitos anos. E outros empregados foram se adequando de acordo com a necessidade e a vocação de cada um.

Local onde são preparadas e servidas as refeições

Elas são preparadas, criadas e cultivadas no próprio local, desde os produtos agrícolas, as frutas e também os animais.

Foi construída uma cozinha mais ampla, com fogões industriais, porém ainda é utilizado o fogão de lenha.

Já as refeições são servidas em um complexo externo, criado atrás da cozinha e próximos aos jardins da Fazenda, que possui móveis rústicos.

Pratos preferidos pelos turistas

Depende de cada público, pois varia bastante, na parte da doçaria alguns gostam de cocadas de forno, manjares, doces, compotas de frutas, bolos de macaxeira, da moça e o principalmente o bolo de mel de engenho, receita herdada pela família.

Na parte onde se encontram as preparações salgadas, estão os derivados da mandioca, como tapioca e escondidinho, carne de sol, queijos, coalhadas, peixes e galinha caipira e tradicional, purê de macaxeira e carne cozida.

A gastronomia é um discurso sobre o prazer da mesa, é tributária da variedade e funde-se na escolha e na seleção, completa Saramago (2002, apud SAMPAIO, 2009 p.121).

É notória a sensação que uma boa gastronomia proporciona em um dado grupo de visitantes. O impacto de escolha assertiva de um determinado prato, causa uma boa impressão aos olhos e do ponto de vista da hospitalidade fomenta a fidelização ou retorno do turista ou mesmo a indicação daquele local para outros visitantes.

Percepção do Turismo na Fazenda após a implementação da Gastronomia

A gastronomia veio para complementar como algo mais na visita da fazenda, e veio de forma bastante positiva, pois foi bem aceita pelos visitantes, e que é muito importante mostrar a cultura através da apreciação dos gostos e receitas de comidas regionais. Essa experiência promove a incorporação de elementos que transitam entre natureza e cultura, assegurando o encontro de sentidos da visita e o bem estar próprio de se sentir integrado e ter um gosto personalizado, considerando que o cardápio é previamente moldado, levando em conta os gostos e sugestões do grupo de visitantes do dia.

Segundo Boff (2006), a comensalidade significa comer e beber juntos ao redor da mesma mesa. Esta é uma das referências mais ancestrais da familiaridade humana, pois aí se fazem e se refazem continuamente as relações que sustentam a família.

O convívio à mesa está interligado diretamente a comensalidade, que por sua vez, promove de alguma forma ocasiões especiais ou não, mas que deixa um certo convite e união a partilha da mesa.

7. CONSIDERAÇÕES FINAIS

O turismo vem crescendo e se desenvolvendo cada vez mais rápido em diversos segmentos e localidades. E um deles é o espaço rural, que visa atender, principalmente, pessoas de grandes centros urbanos, que são atraídas pela natureza e simplicidade do campo e seu cotidiano

Os principais apelos do turismo neste espaço rural, estão ligados a tranquilidade e as suas belezas naturais, que proporciona aos seus visitantes observação da flora e da fauna existente nesses locais.

A gastronomia é outro segmento turístico que está ligada ao espaço rural, pois todos que visitam esses locais têm a necessidade de se alimentar, e com isso essas fazendas oferecem para o turista a gastronomia regional como algo a mais, como forma de complemento a sua visita.

Os turistas querem alimentos diferentes da sua localidade, alimentos que tragam preparo e gosto diferentes do seu dia a dia, diferente dos seus.

Estes complementos oferecem desde uma boa alimentação com comidas regionais, como também a hospitalidade e a comensalidade. A gastronomia desempenha um papel muito importante para a cultura, pois as comidas regionais são reflexos dos usos, e costumes locais.

É notório que a Fazenda Bom Jardim busca recriar um espaço revitalizado, apoiando-se na memória coletiva e, ao mesmo tempo, estimulando-a, desencadeando um processo de identificação do cidadão com sua história e cultura. Justificando assim a relação entre legado e identidade.

É importante que o turismo preserve todos estes segmentos como bens patrimoniais, para que eles sejam explorados de forma sustentável.

Conclui-se que a Fazenda Bom Jardim, localizada no município de Goianinha-RN, possui segmentos e pontos bastantes positivos, que causa aos seus visitantes um aconchego e ao mesmo tempo uma sensação de volta ao passado. Recomenda-se, entretanto, a profissionalização do empreendimento de maneira a sanar as dificuldades encontradas nas relações interpessoais de uma empresa de estilo familiar.

8.REFERÊNCIAS

- ALMEIDA, Joaquim Anécio; FROEHLICH, José Marcos; RIEDL, Mário. **Turismo Rural e Desenvolvimento Sustentável**, Campinas-SP: Papirus, 2000.
- ANSARAH, Marília Gomes dos Reis. **Turismo: Segmentação de Mercado**. São Paulo. Futura, 1999.
- BARRETO, Margarita. **Cultura e Turismo: Discussões Contemporâneas**, Campinas-SP: Papirus, 2007.
- BARRETO, Margarita. **Turismo e Legado Cultural: As possibilidades de planejamento**. Campinas-SP: Papirus, 2000.
- BAHL, Miguel et al. **Territorialidade gastronômica: As Cozinhas Regionais como Forma de Mediação do Homem com o Meio e como Atrativo Turístico**, 2011, Artigo, Revista Geográfica de América Central, Costa Rica: II Semestre 2011.
- BELLUZZO, Rosa; HECK, Marina. **Doces Sabores**, São Paulo: Studio Nobel, 2002.
- BOFF, Leonardo. **Virtudes para um outro mundo possível: V.III: Comer e beber juntos e viver em Paz**, Petrópolis: Vozes, 2006.
- BOUTAUD, Jean Jacques. **Comensalidade: compartilhar a mesa**. In: O livro da Hospitalidade: acolhida do estrangeiro na história e nas culturas. São Paulo: Editora Senac, 2011.
- BRILLANT, Savarin. **A Fisiologia do Gosto**, São Paulo: Cia das letras, 2001.
- CANESQUI, Ana Maria; GARCIA, Rosa Wanda Diez. **Antropologia e Nutrição: Um Diálogo Possível**, Rio de Janeiro: Ed. Fiocruz, 2005.
- CASCUDO, Luís da Câmara. **História da Alimentação no Brasil**, 3 ed. São Paulo: Global, 2004.
- COSTA, Flávia Roberta. **Turismo e Patrimônio Cultural: Interpretação e Qualificação**, São Paulo: Ed. Senac-SP, 2009.
- CRUZ, Rita de Cássia A. Hospitalidade Turística e Fenômeno Urbano no Brasil: Considerações Gerais. In: DIAS, Célia Maria de M. (orgs.). **Hospitalidade: Reflexões e perspectivas**, 1.Ed. Barueri-SP: Manoela, 2002.
- DENCKER, Ada de Freitas Maneti. **Métodos e técnicas de pesquisa em turismo**. 8 ed. São Paulo: Futura, 1998.
- FAGLIARI, Gabriela Scuta. **Turismo e Alimentação: Análises Introdutórias**, São Paulo: Roca, 2005.

LEAL, Maria Leonor de M. Soares. **A História da Gastronomia**, Rio de Janeiro: Ed. Senac nacional, 2004.

MARTINS, Uiara Maria Oliveira. **A Gastronomia Portuguesa no Brasil – Um Roteiro de Turismo Cultural**, Monografia, Universidade de Aveiro, Portugal: 2009.

MEKSENAS, Paulo. **Pesquisa Social e Ação pedagógica: Conceitos, Métodos e Práticas**, São Paulo: Loyola, 2002.

MINISTÉRIO DO TURISMO/MT. **Turismo Cultural: orientações básicas**. Brasília. 2010. Disponível em: <http://WWW.turismo.gov.br/export/sites/default/turismo/o_ministerio/publicacoes/downloads_publicacoes/Turismo_Cultural_Versxo_Final_INPRESSxO_pdf>. Acesso em: 27 de Maio de 2015.

OLIVEIRA, Antônio Pereira. **Turismo e Desenvolvimento: Planejamento e Organização**. 2.ed. São Paulo: Atlas, 2000.

PAULA, Nilma Morcerf. Introdução ao Conceito de Hospitalidade em Serviços de Alimentação. In: DIAS, Célia Maria de M. (orgs.). **Hospitalidade: Reflexões e perspectivas**, 1.Ed. Barueri-SP: Manoela, 2002.

RODRIGUES, Adyr Balastrieri. **Turismo Rural: Práticas e Perspectivas**. São Paulo: contexto, 2001.

RUSCHMANN, Doris Van de M. O Turismo Rural e o Desenvolvimento Sustentável. In: ALMEIDA, Joaquim Anécio; FROEHLICH, José Marcos; RIEDL, Mário (orgs.). **Turismo Rural e Desenvolvimento Sustentável**, Campinas-SP: Papyrus, 2000.

SAMPAIO, Francisco. **Turismo e Patrimônio: Gastronomia como Produto Turístico**, Artigo, 2009.

SCHLÜTER, Regina G. **Gastronomia e Turismo**, São Paulo: Aleph, 2003.

ZIMMERMANN, A. **Turismo rural: um modelo brasileiro**. Florianópolis: Ed. Do Autor, 1996.



UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE
CENTRO DE CIÊNCIAS SOCIAIS APLICADAS
DEPARTAMENTO DE TURISMO
CURSO DE TURISMO

GASTRONÔMIA E CULTURA
UMA ANÁLISE NA FAZENDA BOM JARDIM – GOIANINHA/RN

Entrevista com a empreendedora:

Nome Completo: _____

Idade: _____

Endereço: _____

APÊNDICE

Corpus da pesquisa

Contextualização dos aspectos históricos culturais da Fazenda

01. Fale um pouco sobre a história da fazenda?

No início do século XIX, Manoel Pegado adquiriu terras no município de Goianinha, localizado no Estado do Rio Grande do Norte, onde instalou um engenho, ao qual deu o nome de Arvoredo. Ali o proprietário construiu uma bela casa senhorial (casa-grande), ainda existente.

Posteriormente, por volta de 1850, o proprietário passou as terras, por herança (dote), às mãos de seu genro, Coronel Antônio Bento de Araújo Lima, quando este casou-se com D. Maria Camila, ocasião em que a propriedade recebeu a denominação de Engenho Bom Jardim, que perdura até hoje.

No engenho, a economia baseava-se em atividades agrícolas e pecuárias, destacando-se o cultivo da cana-de-açúcar e do algodão, bem como, a criação de gado. No início, o engenho era movido à tração animal. A partir de 1872, ali foi instalado o sistema a vapor, que produzia açúcar mascavo, aguardente e fino melado. Data do mesmo período, a indústria de beneficiamento do algodão, no Bom Jardim.

Os escravos tiveram uma grande participação no desenvolvimento do engenho. Ali construíram um grande açude, ainda existente, trabalhavam na lavoura e na indústria açucareira. Ajudaram também a erguer a casa-grande, que constitui-se de um belo exemplar da arquitetura colonial do RN, com suas espessas paredes de taipa, seu madeiramento da cobertura e o seu piso de tijoleira, produzida na olaria da propriedade, que até hoje fabrica o produto artesanalmente, mantendo a mesma técnica do passado.

A sede do Engenho Bom Jardim, posteriormente, passou a contar com mais duas casas, erguidas para abrigar um filho e um neto do Cel. Antônio Bento, formando, assim, juntamente com o engenho e a casa-grande, um conjunto arquitetônico de três gerações. A casa principal pertence, atualmente, aos herdeiros de Luiz Gonzaga de Araújo Lima Filho, neto do coronel. Cercada de jardins com plantas e flores da região, atualmente está sob os cuidados de D. Helena, esposa de Luiz Gonzaga.

02. Como surgiu o projeto de receber visitantes na fazenda?

A família se uniu em torno de um projeto, que trata-se do Instituto Cultural Antônio Bento, entidade civil, sem fins lucrativos, destinada a promover o resgate da memória do jornalista, pesquisador, escritor e crítico de arte Antônio Bento (neto do coronel) através de pesquisas das manifestações da arte popular, principal área de sua atuação. Criado em 1999, com sede na Fazenda Bom Jardim, está em fase de estruturação e será instalado após a restauração da sua casa sede, início de um projeto de recuperação do acervo arquitetônico da Fazenda, que abrange, também, o engenho.

A Família, através de convite de Antônio Bento (neto do coronel), teve a grande honra de hospedar Mário de Andrade na Fazenda, grande escritor brasileiro, autor de Macunaíma, uma das maiores obras da cultura brasileira, quando este fazia a viagem de pesquisa pelo Nordeste, em 1928. Nessa ocasião, Mário de Andrade descobriu Chico Antônio, cantador de cocos, hoje com sua obra reconhecida em todo o Brasil.

Nesta perspectiva de mudança, a família foi iniciando o desenvolvimento da atividade de turismo na Fazenda.

03. De quem foi a ideia de conservar os moveis antigos no local?

De D. Helena, que conserva o mobiliário constituído de belíssimas peças antigas e moveis. Com a ajuda de seus filhos e de um funcionário. Onde relata que alguns móveis possuem cerca de uns 200 anos e que esta aos cuidados dela, ha mais ou menos 69 anos. Onde ela fala que estes móveis estão em sua 6º geração da sua família, e por ser um mobiliado antigo de época, que possui um valor financeiro, monetário desconhecido por eles, e que varia muito de quem vai avaliar e de quem vai usar, pois possui algo bem maior que é o valor sentimental tanto dela como de seus filhos e netos, que não vem a casa sem eles, algo que esta atrelada a ela.

04. Qual a importância que a senhora e sua família tem em mostrar a fazenda e contar sua historia para os visitantes?

A importância é enorme para sua família passar a historia da fazenda para os visitantes, pois além do valor sentimental para sua família, eles sabiam do valor cultural, pois sabiam que existiam poucos exemplares arquitetônicos ligados a história da cana de açúcar no estado, além do crescimento do turismo rural visto ja na Europa e em desenvolvimento aqui no país. Então foi dado mais um passo em favor da memória e da preservação da casa com a iniciativa de solicitar ao Governo do Estado, através da Fundação José Augusto, o tombamento da sede da Fazenda, cujo ato se deu no início deste ano. E hoje, a Fazenda Bom Jardim está ligada a historia do RN.

05. Quais foram as dificuldades encontradas e os meios tomados, para a realização desse projeto?

As dificuldades encontradas foram que o turismo rural era realizado mais na Europa, então eles tinham isso como algo distante, e que lá era realizado junto com hospedagem. E que aqui no país e principalmente o que mais despontava no turismo do estado era o turismo de sol e praia, com hospedagem em grandes hotéis. Então eles não imaginavam usar a fazenda por ser algo menor, e que o turismo rural só poderia ser com hospedagem, algo que eles não queriam para a fazenda. E o que eles iam fazer na fazenda com a chegada deles. Outro ponto também era porque cada um da família possui outras ocupações como trabalhos, e por morar longe de Goianinha.

Já os meios tomados para a realização desse projeto, veio através de uns

empresários estrangeiros e um empresário local da pipa, que estavam com dificuldades em locais para agrandar um grande número de hóspedes portugueses, mas que a princípio veio até a fazenda comprar tijolos de argila feitos na fazenda, e ao chegar gostaram da casa e tiveram a ideia de trazer seus turistas para visitar e propôs para dona Helena, que gostou bastante da ideia aos seus 79 anos. E a partir daí, foi desenvolvendo o projeto aos poucos a partir das necessidades encontradas, como realizar visitas na fazenda e relatar a história da fazenda, e servir refeições, com isso surgiu a necessidade de construir cozinhas adaptadas, funcionários para as tarefas, pessoas para receber os turistas dentre outros.

06. Quais os projetos e perspectivas para a continuidade deste projeto na fazenda?

Os projetos para a continuidade do projeto na fazenda e dá continuidade a cultura existente, por isso os filhos estão trabalhando na fazenda ao lado da matriarca, onde na sede da casa grande Dona Helena já está tendo ajuda de duas filhas, recebendo os visitantes e organizando as tarefas da casa e do funcionamento de toda a fazenda e das tarefas dos funcionários. Já no outro lado da fazenda Bom Jardim, um dos filhos de dona Helena criou o engenho Mucambo, que possui plantações de cana de açúcar, e que ele resolveu desenvolver cachaças, onde foram desenvolvidas duas cachaças, a Maria Boa e a Mucambo, que possui a Prata que é a branca, límpida e a ouro é a tradicional que é a cachaça envelhecida.

No engenho Mucambo, foi criada uma trilha dentro da mata atlântica existente e preservada por eles, dentro das normas ambientais, evitando roubo de mata atlântica e sua destruição, por ser um dos maiores fragmentos existente no município de Goianinha. Essas trilhas foram desenvolvidas com a ajuda do proprietário do Santuário Ecológico de Pipa, trilhas de vários portes e visitação de nascentes.

O engenho recebe também os turistas, após a visita da sede, como um complemento, que possui estruturas como, banheiros adaptados, churrasqueira, parquinho, local para refeições e redação e banquinhos para descanso de baixo de árvores.

Gastronomia

07. Como surgiu a ideia de servir comidas regionais para os visitantes na fazenda?

Surgiu da necessidade da família propor algo mais aos seus visitantes nas suas atividades de turismo na Fazenda, consistindo, atualmente, na visitação à casa-grande, onde os turistas são recebidos para lanche, almoço ou café da manhã, resguardando os sabores da

culinária local e algumas receitas de família.

08. Como foi a elaboração e escolhas das comidas regionais para servir?

Partiu da Senhora Helena e suas filhas, e elas relatam que não tem um cardápio único, e que varia de acordo com o público, pois elas recebem desde a crianças, jovens, adultos e idosos. E varia de acordo com as necessidades de cada, e também de acordo com as frutas da estação, e com o que elas conseguem no momento, como por exemplo, depende da quantidade de galinhas, peixes e crustáceos e até mesmo o feijão.

09. Quem as prepara?

As comidas são preparadas pelos próprios funcionários, como por exemplo, o chef de cozinha que esta lá há muitos anos. E outros funcionários foram se adequando de acordo com a necessidade e a vocação de cada um.

10. Onde são preparadas e servidas?

Elas são preparadas, criadas e cultivadas no próprio local, desde os produtos agrícolas, as frutas e também os animais.

Foi construída uma cozinha mais ampla, com fogões industriais, porém ainda e utilizado fogão de lenha.

Já as refeições são servidas em um complexo externo, criado atrás da cozinha e próximos aos jardins da fazenda, que possui moveis rústicos.

11. Qual o prato mais escolhido pelos visitantes?

Depende de cada público, pois varia bastante, na parte da doçaria alguns gostam de cocadas de forno, manjas, doces, compotas de frutas, bolos de macaxeira, da moça e o principalmente o bolo de mel de engenho, receita esta da família.

Na parte salgada, são os derivados da mandioca, como tapioca e escondidinho, carne de sol, queijos, coalhadas, peixes e galinha caipira e tradicional, purê de macaxeira e carne cozida.

12. Qual é a percepção de vocês depois da gastronomia na fazenda?

A gastronomia veio para complementar como algo mais na visitaçao da fazenda, e veio de forma bastante positiva, pois foi bem aceita pelos visitantes, e que é muito importante mostrar a cultura e nossas comidas regionais.

APÊNDICE: Imagens da Fazenda Bom Jardim

Imagem 1: Entrada da Casa Grande



Fonte: DETUR/UFRN, 2015.

Imagem 2: Jardim da Fazenda



Fonte: DETUR/UFRN, 2015.

Imagem 3: Lateral da Casa Grande



Fonte: DETUR/UFRN, 2015.

Imagem 4: Jardim em Volta da Casa



Fonte: DETUR/UFRN, 2015.

Imagem 5: Lateral da Casa



Fonte: DETUR/UFRN, 2015.

Imagem 6: Uma das salas da casa



Fonte: DETUR/UFRN, 2015.

Imagem 7: Sala de Jantar



Fonte: DETUR/UFRN, 2015.

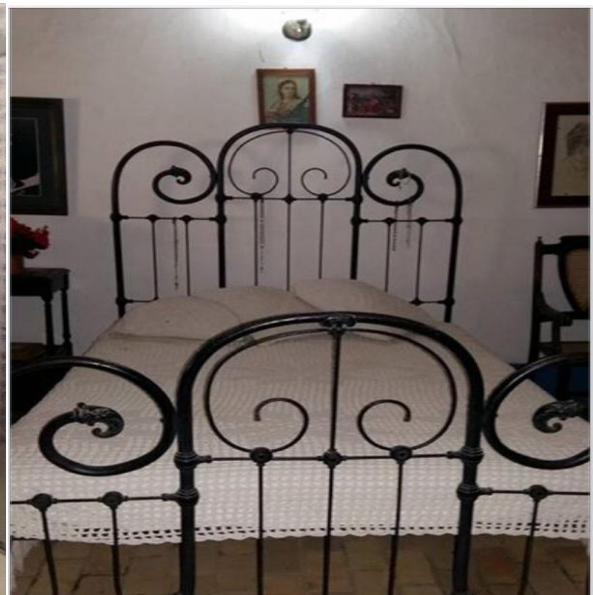
Imagem 8: Sala com Móveis Antigos



Fonte: DETUR/UFRN, 2015.

Imagem 9: Banheiro com Azulejos portugueses

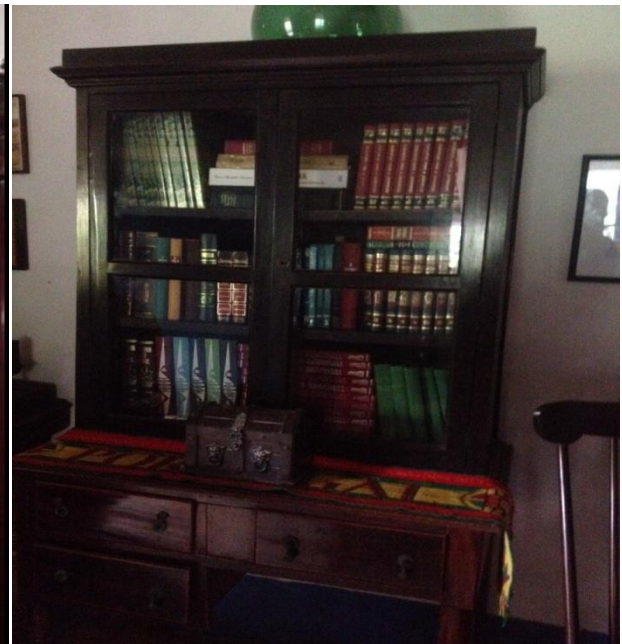
Fonte: DETUR/UFRN, 2015.

Imagem 10: Um dos Quartos

Fonte: DETUR/UFRN, 2015.

Imagem 11: Cristaleira do século XIX

Fonte: DETUR/UFRN, 2015.

Imagem 12: Estante de Livros

Fonte: DETUR/UFRN, 2015.

Imagem 13: Armário da Cozinha Interna

Fonte: DETUR/UFRN, 2015.

Imagem14: Fogão de lenha.

Fonte: DETUR/UFRN, 2015.

Imagem 15: Cozinha Externa

Fonte: DETUR/UFRN, 2015.

Imagem 16: Área de refeições Externa

Fonte: DETUR/UFRN, 2015.