



Adriana Roveri das Neves

A GASTRONOMIA DA CIDADE DE CALDAS NOVAS COMO PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL:

Uma proposta de recuperação das tradições
históricas e culturais da culinária local



Atena
Editora
Ano 2022





Adriana Roveri das Neves

A GASTRONOMIA DA CIDADE DE CALDAS NOVAS COMO PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL:

Uma proposta de recuperação das tradições
históricas e culturais da culinária local



Atena
Editora
Ano 2022



Editora chefe

Profª Drª Antonella Carvalho de Oliveira

Editora executiva

Natalia Oliveira

Assistente editorial

Flávia Roberta Barão

Bibliotecária

Janaina Ramos

Projeto gráfico

Camila Alves de Cremo

Daphynny Pamplona

Gabriel Motomu Teshima

Luiza Alves Batista

Natália Sandrini de Azevedo

Imagens da capa

Adriana Roveri das Neves

Edição de arte

Luiza Alves Batista

2022 by Atena Editora

Copyright © Atena Editora

Copyright do texto © 2022 Os autores

Copyright da edição © 2022 Atena Editora

Direitos para esta edição cedidos à Atena Editora pelos autores.

Open access publication by Atena Editora



Todo o conteúdo deste livro está licenciado sob uma Licença de Atribuição *Creative Commons*. Atribuição-Não-Comercial-NãoDerivativos 4.0 Internacional (CC BY-NC-ND 4.0).

O conteúdo do texto e seus dados em sua forma, correção e confiabilidade são de responsabilidade exclusiva da autora, inclusive não representam necessariamente a posição oficial da Atena Editora. Permitido o *download* da obra e o compartilhamento desde que sejam atribuídos créditos a autora, mas sem a possibilidade de alterá-la de nenhuma forma ou utilizá-la para fins comerciais.

Todos os manuscritos foram previamente submetidos à avaliação cega pelos pares, membros do Conselho Editorial desta Editora, tendo sido aprovados para a publicação com base em critérios de neutralidade e imparcialidade acadêmica.

A Atena Editora é comprometida em garantir a integridade editorial em todas as etapas do processo de publicação, evitando plágio, dados ou resultados fraudulentos e impedindo que interesses financeiros comprometam os padrões éticos da publicação. Situações suspeitas de má conduta científica serão investigadas sob o mais alto padrão de rigor acadêmico e ético.

Conselho Editorial**Ciências Humanas e Sociais Aplicadas**

Prof. Dr. Adilson Tadeu Basquerote Silva – Universidade para o Desenvolvimento do Alto Vale do Itajaí

Prof. Dr. Alexandre de Freitas Carneiro – Universidade Federal de Rondônia

Prof. Dr. Alexandre Jose Schumacher – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Paraná

Prof. Dr. Américo Junior Nunes da Silva – Universidade do Estado da Bahia

Profª Drª Ana Maria Aguiar Frias – Universidade de Évora

Profª Drª Andréa Cristina Marques de Araújo – Universidade Fernando Pessoa



Prof. Dr. Antonio Carlos da Silva – Universidade Católica do Salvador
Prof. Dr. Antonio Carlos Frasson – Universidade Tecnológica Federal do Paraná
Prof. Dr. Antonio Gasparetto Júnior – Instituto Federal do Sudeste de Minas Gerais
Prof. Dr. Antonio Isidro-Filho – Universidade de Brasília
Prof. Dr. Arnaldo Oliveira Souza Júnior – Universidade Federal do Piauí
Prof. Dr. Carlos Antonio de Souza Moraes – Universidade Federal Fluminense
Prof. Dr. Crisóstomo Lima do Nascimento – Universidade Federal Fluminense
Prof^o Dr^a Cristina Gaio – Universidade de Lisboa
Prof. Dr. Daniel Richard Sant’Ana – Universidade de Brasília
Prof. Dr. Deyvison de Lima Oliveira – Universidade Federal de Rondônia
Prof^o Dr^a Dilma Antunes Silva – Universidade Federal de São Paulo
Prof. Dr. Edvaldo Antunes de Farias – Universidade Estácio de Sá
Prof. Dr. Elson Ferreira Costa – Universidade do Estado do Pará
Prof. Dr. Eloi Martins Senhora – Universidade Federal de Roraima
Prof. Dr. Gustavo Henrique Cepolini Ferreira – Universidade Estadual de Montes Claros
Prof. Dr. Humberto Costa – Universidade Federal do Paraná
Prof^o Dr^a Ivone Goulart Lopes – Istituto Internazionele delle Figlie de Maria Ausiliatrice
Prof. Dr. Jadilson Marinho da Silva – Secretaria de Educação de Pernambuco
Prof. Dr. Jadson Correia de Oliveira – Universidade Católica do Salvador
Prof. Dr. José Luis Montesillo-Cedillo – Universidad Autónoma del Estado de México
Prof. Dr. Julio Candido de Meirelles Junior – Universidade Federal Fluminense
Prof. Dr. Kárpio Márcio de Siqueira – Universidade do Estado da Bahia
Prof^o Dr^a Keyla Christina Almeida Portela – Instituto Federal do Paraná
Prof^o Dr^a Lina Maria Gonçalves – Universidade Federal do Tocantins
Prof^o Dr^a Lucicleia Barreto Queiroz – Universidade Federal do Acre
Prof. Dr. Luis Ricardo Fernandes da Costa – Universidade Estadual de Montes Claros
Prof. Dr. Lucio Marques Vieira Souza – Universidade do Estado de Minas Gerais
Prof^o Dr^a Natiéli Piovesan – Instituto Federal do Rio Grande do Norte
Prof^o Dr^a Marianne Sousa Barbosa – Universidade Federal de Campina Grande
Prof. Dr. Marcelo Pereira da Silva – Pontifícia Universidade Católica de Campinas
Prof^o Dr^a Maria Luzia da Silva Santana – Universidade Federal de Mato Grosso do Sul
Prof. Dr. Miguel Rodrigues Netto – Universidade do Estado de Mato Grosso
Prof. Dr. Pedro Henrique Máximo Pereira – Universidade Estadual de Goiás
Prof. Dr. Pablo Ricardo de Lima Falcão – Universidade de Pernambuco
Prof^o Dr^a Paola Andressa Scortegagna – Universidade Estadual de Ponta Grossa
Prof^o Dr^a Rita de Cássia da Silva Oliveira – Universidade Estadual de Ponta Grossa
Prof. Dr. Rui Maia Diamantino – Universidade Salvador
Prof. Dr. Saulo Cerqueira de Aguiar Soares – Universidade Federal do Piauí
Prof. Dr. Urandi João Rodrigues Junior – Universidade Federal do Oeste do Pará
Prof^o Dr^a Vanessa Bordin Viera – Universidade Federal de Campina Grande
Prof^o Dr^a Vanessa Ribeiro Simon Cavalcanti – Universidade Católica do Salvador
Prof. Dr. William Cleber Domingues Silva – Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro
Prof. Dr. Willian Douglas Guilherme – Universidade Federal do Tocantins



A gastronomia da cidade de Caldas Novas como patrimônio cultural imaterial: uma proposta de recuperação das tradições históricas e culturais da culinária local

Diagramação: Natália Sandrini de Azevedo
Correção: Mariane Aparecida Freitas
Indexação: Amanda Kelly da Costa Veiga
Revisão: A autora
Autora: Adriana Roveri das Neves

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)

N518 Neves, Adriana Roveri das
A gastronomia da cidade de Caldas Novas como patrimônio
cultural imaterial: uma proposta de recuperação das
tradições históricas e culturais da culinária local /
Adriana Roveri das Neves. – Ponta Grossa - PR: Atena,
2022.

Formato: PDF

Requisitos de sistema: Adobe Acrobat Reader

Modo de acesso: World Wide Web

Inclui bibliografia

ISBN 978-65-5983-823-3

DOI: <https://doi.org/10.22533/at.ed.233221301>

1. Gastronomia. 2. Culinária. 3. Patrimônio Cultural
Intangível. 4. Sustentabilidade. 5. Caldas Novas-GO. I.
Neves, Adriana Roveri das. II. Título.

CDD 641.4

Elaborado por Bibliotecária Janaina Ramos – CRB-8/9166

Atena Editora
Ponta Grossa – Paraná – Brasil
Telefone: +55 (42) 3323-5493
www.atenaeditora.com.br
contato@atenaeditora.com.br



Atena
Editora
Ano 2022

DECLARAÇÃO DA AUTORA

A autora desta obra: 1. Atesta não possuir qualquer interesse comercial que constitua um conflito de interesses em relação ao artigo científico publicado; 2. Declara que participou ativamente da construção dos respectivos manuscritos, preferencialmente na: a) Concepção do estudo, e/ou aquisição de dados, e/ou análise e interpretação de dados; b) Elaboração do artigo ou revisão com vistas a tornar o material intelectualmente relevante; c) Aprovação final do manuscrito para submissão.; 3. Certifica que o texto publicado está completamente isento de dados e/ou resultados fraudulentos; 4. Confirma a citação e a referência correta de todos os dados e de interpretações de dados de outras pesquisas; 5. Reconhece ter informado todas as fontes de financiamento recebidas para a consecução da pesquisa; 6. Autoriza a edição da obra, que incluem os registros de ficha catalográfica, ISBN, DOI e demais indexadores, projeto visual e criação de capa, diagramação de miolo, assim como lançamento e divulgação da mesma conforme critérios da Atena Editora.



DECLARAÇÃO DA EDITORA

A Atena Editora declara, para os devidos fins de direito, que: 1. A presente publicação constitui apenas transferência temporária dos direitos autorais, direito sobre a publicação, inclusive não constitui responsabilidade solidária na criação dos manuscritos publicados, nos termos previstos na Lei sobre direitos autorais (Lei 9610/98), no art. 184 do Código penal e no art. 927 do Código Civil; 2. Autoriza e incentiva os autores a assinarem contratos com repositórios institucionais, com fins exclusivos de divulgação da obra, desde que com o devido reconhecimento de autoria e edição e sem qualquer finalidade comercial; 3. Todos os e-book são *open access*, *desta forma* não os comercializa em seu site, sites parceiros, plataformas de *e-commerce*, ou qualquer outro meio virtual ou físico, portanto, está isenta de repasses de direitos autorais aos autores; 4. Todos os membros do conselho editorial são doutores e vinculados a instituições de ensino superior públicas, conforme recomendação da CAPES para obtenção do Qualis livro; 5. Não cede, comercializa ou autoriza a utilização dos nomes e e-mails dos autores, bem como nenhum outro dado dos mesmos, para qualquer finalidade que não o escopo da divulgação desta obra.



Àquele que, mesmo imaterialmente, mantém viva em minha memória sua obstinação, caráter e ensinamentos. Meu pai, Nivo das Neves, obrigada por me fazer quem sou hoje.

Àquela que, mesmo nas intempéries da vida, soube me mostrar que a felicidade é fruto única e exclusivamente de nossas escolhas internas. Minha mãe, Vandersi Roveri das Neves, obrigada por me fazer quem sou hoje.

AGRADECIMENTOS

Muitos foram os caminhos e descaminhos que me trouxeram até aqui hoje. Uma longa jornada não só de estudos, mas de vida, no qual aprendi, desaprendi e me permiti aprender novamente com todos que, direta ou indiretamente, cruzaram estes caminhos e descaminhos.

Gostaria primeiramente de agradecer ao prof. Dr. André Luiz Caes, orientador, “guru” e mestre, que soube, com sua paciência, sabedoria, amizade e respeito, ser um anjo da guarda nos momentos mais cruciais desta árdua caminhada.

Ao prof. Dr. Eduardo Augusto da Silva, amigo, pesquisador, incentivador, que com seu brilho nos olhos fizeram renascer o tripé ensino/pesquisa/extensão em níveis nunca alcançados por nós em Caldas Novas.

Ao prof. Dr. Hamilton Afonso de Oliveira, que ensinou, orientou e compartilhou através de seu exemplo de vida, seus atos e sua história, muito mais do que os créditos do programa, artigos, bancas e eventos podem supor.

À UEG – Universidade Estadual de Goiás e à FAPEG – Fundação de Amparo à Pesquisa do estado de Goiás, pelo fomento concedido para a execução deste mestrado e desta pesquisa.

Aos colegas da turma mais linda deste programa (Adriana Maria, Alisson, Araly, Cindy, Laianny, Laura, Lorena, Maria José e Marybeth), vocês morarão para sempre em meu coração! *“Mestrado feelings forever”*.

A todos os professores, colegas e amigos que fiz por aqui, neste programa. Muito aprendi com todos vocês. Que este seja só o primeiro de muitos encontros que virão. Estaremos sempre juntos, pela Academia, pela UEG e pelo mundo que queremos!

Aos meus familiares e aos que amo, que nunca deixaram de acreditar em mim, quando eu mesma não acreditava mais. Vocês são e serão meu alicerce e meu porto seguro.

Sophia, minha filha, amor da minha vida, tudo que fiz, faço e farei, sempre é e será por você. Te amo incondicionalmente cada dia mais!

“As formas de alimentação podem dizer algo importante não apenas sobre as formas de vida, mas também sobre a estrutura de uma sociedade e sobre as regras que lhe permitem persistir e desafiar o tempo”

Paolo Rossi

SUMÁRIO

LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS	1
RESUMO	2
ABSTRACT	3
INTRODUÇÃO.....	4
CONSIDERAÇÕES SOBRE A GASTRONOMIA, O PATRIMONIO IMATERIAL, A INTERDISCIPLINARIDADE E A SUSTENTABILIDADE.....	10
A INTERDISCIPLINARIDADE E O ESTUDO DA GASTRONOMIA.....	12
GASTRONOMIA E SUSTENTABILIDADE.....	16
A PRESERVAÇÃO DA CULINÁRIA TRADICIONAL COMO OBJETIVO DA GASTRONOMIA	20
CALDAS NOVAS: HISTÓRIA, DESENVOLVIMENTO E TURISMO.....	22
DA MINERAÇÃO DO OURO À DESCOBERTA DO POTENCIAL MEDICINAL DAS ÁGUAS QUENTES.....	22
A fundação do Arraial das Caldas Novas.....	23
Urbanização e progresso do Arraial.....	24
O desenvolvimento do turismo no município.....	26
A expansão recente: o crescimento urbano.....	27
Desenvolvimento atual do turismo.....	28
O CRESCIMENTO MUNDIAL DO TURISMO: DADOS E CONCEITOS	30
O turismo: reflexão sobre sua origem e desenvolvimento	33
Importância econômica da atividade turística.....	35
Tipos de turismo	36
Turismo no Estado de Goiás.....	37
O turismo em Caldas Novas (GO) e a possibilidade de recuperação da tradição gastronômica local.....	39
GASTRONOMIA E TURISMO EM CALDAS NOVAS (GO): REFLEXÕES SOBRE O SIGNIFICADO HISTÓRICO E ECONÔMICO DA PRESERVAÇÃO DO PATRIMÔNIO IMATERIAL.....	43
PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL E A GASTRONOMIA COMO PATRIMÔNIO.....	44

A PRESERVAÇÃO DA MEMÓRIA GASTRONÔMICA LOCAL: REFLEXÕES À PARTIR DA BIBLIOGRAFIA	51
MEMÓRIAS, EXPERIÊNCIAS E RECEITAS: O PATRIMÔNIO GASTRONÔMICO DA CALDAS NOVAS	54
Maria Alves de Castro: a tradição da doçaria caldas-novense.....	54
Iraides de Melo Godoy – a tradição das famílias fundadoras	57
Elzita Santos Morais: duas famílias unidas por Caldas Novas	76
CONSIDERAÇÕES FINAIS	98
REFERÊNCIAS	100
SOBRE A AUTORA.....	105

LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

CELG	Companhia Energética de Goiás
EMBRAPA	Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária
EMBRATUR	Instituto Brasileiro de Turismo
IBGE	Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística
IPHAN	Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional
OMT	Organização Mundial do Turismo
PIB	Produto Interno Bruto
PMT	Programa de Municipalização do Turismo
PVC	Policloreto de vinila
UNESCO	United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization

RESUMO

O ato de comer, além de suas implicações fisiológicas clássicas, traz em si um aspecto fundamental de humanização e de criação e perpetuação de características e símbolos culturais para qualquer população tomada como objeto de análise. Esse patrimônio cultural intangível inerente às sociedades pode também ser apropriado como um bem econômico e ser utilizado para fins de valorização de um local tido como turístico, tornando-se assim uma ferramenta de desenvolvimento social e econômico. A preservação deste patrimônio, portanto, pode e deve contribuir para o desenvolvimento de um atrativo turístico em uma perspectiva sustentável, considerando que a sustentabilidade envolve não só os aspectos ambientais, mas também culturais, históricos, econômicos, demográficos, sociais e outros, atrelados intrinsecamente à manutenção da vida atual e futura no planeta. A globalização tem promovido, por outro lado, uma homogeneização dos hábitos e gostos das pessoas, revertidas em potenciais consumidores para todo produto ou serviço com pretensões globais. Em muitos casos, as especificidades e valores regionais são relegadas ao título de manifestações ancestrais e ultrapassadas, podendo atrelar a este movimento uma perda gradual e irreversível da diversidade histórica e cultural de um local turístico. Caldas Novas (GO), tida como uma das cidades com maior atrativo turístico do país, não se furta a este cenário, com o gradual desaparecimento de seu patrimônio cultural tangível e intangível. Neste sentido esta pesquisa busca recuperar a vertente gastronômica do patrimônio cultural intangível desta localidade turística, para que sejam lançadas as bases para transformar a preservação do patrimônio histórico e cultural desta tão rica e próspera região em um incentivador e agente transformador das atividades turísticas.

PALAVRAS-CHAVE: Culinária; Patrimônio Cultural Intangível; Sustentabilidade; Caldas Novas (GO).

ABSTRACT

The act of eating, in addition to its classical physiological implications, brings in itself a fundamental aspect of humanization, creation and perpetuation of cultural characteristics and symbols for any population taken as object of analysis. This intangible cultural heritage inherent to societies may also be appropriated as an economic good and be used for the purpose of valuing a place considered as touristic, thus becoming a social and economic development tool. The preservation of this heritage, therefore, may and should contribute to the development of a touristic attraction in a sustainable perspective, considering that sustainability involves not only the environmental, but also cultural, historical, economic, demographic, social and other aspects intrinsically linked to the maintenance of present and future life on the planet. Globalization has promoted, on the other hand, a homogenization of people's habits and tastes, reverted to potential consumers for every product or service with global pretensions. In many cases, regional specificities and values are relegated to the title of ancestral and outdated manifestations, and this movement may be linked to a gradual and irreversible loss of the historical and cultural diversity of a touristic site. Caldas Novas (GO), considered one of the cities with the greatest tourist attractions in the country, does not shy away from this scenario, with the gradual disappearance of its tangible and intangible cultural heritage. In this sense, this research aims to recover the gastronomic aspect of the intangible cultural heritage of that touristic town, so that the foundations for transforming the preservation of the historical and cultural heritage of this rich and prosperous region into an incentive and transforming agent of tourism activities can be laid.

KEYWORDS: Cooking; Intangible Cultural Heritage; Sustainability; Caldas Novas (GO).

INTRODUÇÃO

A cidade de Caldas Novas, polo turístico encravado no interior do Estado de Goiás e com importância econômica crescente, não só regional como nacional, é o ponto de partida para a proposição de um desafio de discussão sobre a importância da história e da cultura regionais para o incentivo ao turismo em todas as suas vertentes. Conforme cita Schlüter (2003), apesar de faltarem dados científicos sobre tal afirmação, sabe-se que os locais onde há recuperação e preservação histórica são os mais visitados em nível internacional, não só em termos de patrimônios visíveis ou materiais (arquitetura, arte, vestuário etc.), mas também outras características inerentes à cultura, como as festas, a dança e a gastronomia, que constituem, em sua composição, o patrimônio intangível de uma sociedade ou destino turístico.

Neste sentido, Dias (2006) incita a preservação do patrimônio cultural em um local de atração turística como um fator de contribuição para o desenvolvimento local em uma perspectiva sustentável. Para que isto ocorra, é necessário que a população local se envolva com este patrimônio histórico, consolidando o valor e o sentido histórico e até mesmo emocional deste para esta população.

Dentre os bens culturais que estão sendo objeto de estudos para preservação, escolheu-se refletir sobre a gastronomia ou culinária típica de Caldas Novas, bem cultural que está se perdendo dentro do contexto de consolidação dessa cidade como um dos principais locais turísticos de Goiás e do Brasil. Nessa perspectiva, acompanhamos o pensamento de Nardin (2015, p. 13), que propõe:

O ato de comer se torna então um verdadeiro discurso do passado e o relato nostálgico do país, da região, da cidade ou do lugar em que nasceu. Evidente, então, que o ato de comer pode expressar as memórias e características de um povo. A memória tida como tudo aquilo que lembra uma cultura, um passado em comum [...]

Num sentido amplo, falar de gastronomia é falar de como nos tornamos humanos e evoluímos ao que somos hoje. De acordo com Braune e Franco (2006, p. 18) “a cocção dos alimentos os tornaria mais fáceis de mastigar”. Biologicamente falando, significa dizer que, como não houve mais a necessidade de se desenvolver a musculatura da face e a arcada dentária para o esforço da mastigação, aumentou o espaço na caixa craniana para o desenvolvimento do cérebro. Ainda conforme Braune e Franco (2006, p. 23), “a tendência humana de compartilhar alimento, ideia básica da hospitalidade, teria se originado quando o homem desenvolveu a capacidade de matar grandes presas”. Ou seja, o compartilhar das refeições criou no ser humano a vontade de receber, hospedar, convidar a participar de seu local de residência ou convívio social, que são as bases do surgimento do turismo no mundo.

Há no turismo, e no desenvolvimento do mesmo, uma necessidade cada vez mais

premente de se estudar e caracterizar não só os impactos econômicos envolvidos, mas também os impactos ambientais, sociais, psicológicos, geográficos, antropológicos e históricos, apesar do enfoque financeiro ainda ser em grande parte o norteador dos demais estudos. Conforme cita Oliveira (2001, pg. 19) “[...] preservar o patrimônio histórico também é uma forma de resgatar e preservar a memória e a identidade de uma comunidade ou cidade”.

Nestas perspectivas, desenvolveu-se esta pesquisa buscando a fundamentação teórica da recuperação da identidade histórico-cultural do povo e das receitas que caracterizariam este polo turístico nacional que é Caldas Novas, tendo como objetivos não apenas compreender a importância da preservação do patrimônio cultural para o desenvolvimento do turismo, mas também deste como mediador da recuperação e preservação do patrimônio cultural de uma sociedade.

Neste sentido, entende-se que pesquisar sobre a relevância da gastronomia local como elemento significativo do turismo, por meio de um estudo histórico-cultural da cidade e da região colocada como objeto de estudo, é de extrema importância, pois a gastronomia, enquanto cultura, faz parte dos rituais de hospitalidade do ser humano desde quando o homem aprendeu a cozinhar os alimentos, fato este inclusive que, conforme algumas vertentes históricas e sociológicas, permitiu a evolução do *homo sapiens* tal qual somos hoje. De acordo com Braune e Franco (2006, p. 17), “quando o homem aprendeu a cozinhar os alimentos, surgiu uma profunda diferença entre ele e os outros animais”.

Assim, este estudo pretende refletir sobre o processo de revitalização da cultura gastronômica local dentro do conjunto das atividades turísticas, propondo que esta seja valorizada como um dos elementos de atração dos turistas em suas diversas vertentes (lazer, saúde, negócios etc.). Dessa forma, é possível agregar os valores culturais e históricos aos diversos ramos do turismo na cidade de Caldas Novas-GO, envolvendo nessa revitalização empresários, comunidade, poder público e demais instituições. Conforme cita Dias (2006), usar a cultura (material ou imaterial) de um local para fins econômicos pode ampliar o acesso desta população a uma melhor qualidade de vida.

Esta pesquisa tem como objetivo geral reconhecer, descrever e refletir sobre o patrimônio cultural gastronômico da cidade de Caldas Novas-GO, para a recuperação e preservação dos mesmos. Como objetivos específicos, pretende-se: apresentar um levantamento histórico da população fundadora da cidade de Caldas Novas-GO e suas características sociais e culturais; inferir, através de pesquisas qualitativas, a influência destas características para a criação de uma culinária típica regional, com a recuperação e a valorização de ingredientes e formas de preparo locais; e pensar um projeto de recuperação e valorização desta memória gastronômica local, através da futura criação de um relato/receituário culinário e histórico local.

Para alcançar esses objetivos procurou-se pensar a metodologia como um aspecto

essencial para que se possa atingir a realização de um trabalho científico. Através desta, o pesquisador esboça quais os procedimentos e as técnicas que serão empregados para a execução da pesquisa, sendo necessário o conhecimento dos aspectos técnicos, por meio de dois tipos de metodologias: a consulta à documentação indireta, onde ocorre a classificação de elementos pertinentes ao tema por meio de pesquisas bibliográficas e documental; e a elaboração e reflexão sobre a documentação direta, etapa em que o levantamento de dados acontece no próprio local onde os fenômenos incidem. A metodologia caracteriza-se por ser um conjugado de métodos, processos ou técnicas que, ao se unificarem, constituem o trabalho científico (BEUREN e LONGARAY, 2003).

O método de abordagem da pesquisa será hipotético-dedutivo, pois se inicia a partir de um problema, com a finalidade de realizar uma proposta de solução para o mesmo.

Neste trabalho científico será usado o método monográfico, iniciando através do princípio do estudo de indivíduos, condições, grupos ou sociedades com o intuito de alcançar generalizações. Este método incide no estudo da reunião de múltiplas atividades de um grupo social privado.

Serão utilizados na execução deste projeto os tipos de pesquisa classificados pelos critérios propostos por Vergara (1998, p. 44):

a) quanto aos fins:

- descritiva - porque pretende expor características da cultura gastronômica tradicional do município de Caldas Novas;
- explicativa - porque pretende inferir a influência destas características para a preservação de uma culinária típica regional, com a recuperação e a valorização de ingredientes e modos de preparo;
- metodológica - porque propõe caminhos, formas, maneiras e procedimentos para comprovação da necessidade e/ou importância da documentação desta memória gastronômica local.

b) quanto aos meios:

- Pesquisa de campo – a pesquisa de campo será realizada na cidade de Caldas Novas-GO e terá como universo os remanescentes de famílias tradicionais compositoras e fundadoras do município objeto de estudo. Os instrumentos da coleta de dados utilizados serão a observação e a entrevista semiestruturada, com registros de gravação oral e/ou diário de campo, realizada com os membros das famílias tradicionais representantes do universo desta pesquisa, para avaliar e comprovar ou refutar as afirmações contidas nos objetivos anteriormente descritos.

- investigação documental - para investigar e comprovar a investigação de campo realizada com a população amostral;
- pesquisa bibliográfica – serão utilizados referenciais já tornados públicos em relação ao tema em estudo, como livros, artigos, dissertações, entre outros, com suas fontes e canais (MARCONI e LAKATOS, 2007).

Como já foi afirmado, o presente estudo tem como objeto o município de Caldas Novas, cidade que está localizada na região de planejamento sul do Estado de Goiás, distante aproximadamente 180 km da capital do estado, Goiânia. O município é considerado a maior estância hidrotermal do mundo, e destaca-se por ser um grande polo turístico do Estado e um dos maiores do país, ao explorar economicamente um recurso natural disponível no subsolo local, as águas termais.

Com o avanço do turismo e da globalização, a população da cidade de Caldas Novas está eliminando a cultura gastronômica tradicional em favor de uma alimentação mais internacionalizada e comum a todas as culturas do planeta. Esse patrimônio cultural intangível inerente às sociedades pode se constituir em um bem econômico se utilizado para fins de valorização de um local tido como turístico, tornando-se assim uma ferramenta de desenvolvimento social e econômico. A preservação deste patrimônio, portanto, pode e deve contribuir para o desenvolvimento da cidade de Caldas Novas em uma perspectiva sustentável.

Conforme cita Silva (2002), a história de Goiás ainda carece de pesquisas e registros em certas áreas. Esse fato ocorre também em relação aos estudos sobre a gastronomia goiana. Pretensão maior ou sonho de pesquisador, o desafio é de que, após esta pesquisa, sejam lançadas as bases para transformar o turismo em Caldas Novas pela valorização de sua gastronomia e culinária histórica, e, em contrapartida, tornar o turismo um incentivador e agente transformador para a preservação do patrimônio histórico e cultural.

No primeiro capítulo realiza-se um diálogo com a bibliografia estudada com o intuito de pensar a gastronomia como tema de pesquisa e como objeto de preservação enquanto bem cultural imaterial. Também se busca pensar esse tema de pesquisa a partir do enfoque interdisciplinar e da sustentabilidade, enfoques que hoje são considerados essenciais para a melhoria das relações entre as diversas ciências e também para que o desenvolvimento da sociedade seja realizado numa perspectiva sustentável.

Para alcançar esse objetivo, faz-se uma reflexão sobre a história da gastronomia e sua importância na constituição das sociedades humanas e se descreve os passos para que a gastronomia passasse a figurar como elemento representativo do patrimônio imaterial de uma cultura. Nesse sentido são abordadas as definições conceituais e a legislação que tornou possível o investimento em estudos e na preservação do patrimônio gastronômico de locais, regiões ou países.

Em relação à interdisciplinaridade e à sustentabilidade, procura-se compreender como o pensamento interdisciplinar é fundamental para os trabalhos científicos na atualidade e como a sustentabilidade – em todos os campos de estudo – deve ser um dos objetivos das reflexões sobre a preservação dos diversos tipos de patrimônio que hoje são objeto da atenção dos pesquisadores.

No segundo capítulo procura-se pensar a cidade de Caldas Novas em seus aspectos históricos, suas características adquiridas e desenvolvidas no tempo e no espaço, sua relação com as formas de exploração do Cerrado – bioma do qual faz parte – e, por fim, seu rápido crescimento a partir do desenvolvimento do seu potencial turístico, que é o atual estágio de sua configuração como município e fator de impacto econômico, ambiental e cultural na região sul de Goiás.

Para essa reflexão analisou-se alguns dos estudos realizados sobre a história de Caldas Novas e sobre os principais fatos que marcaram seu desenvolvimento até a construção de sua identidade como polo turístico regional, nacional e internacional, com o objetivo de situar o leitor em relação à história dessa localidade, mas também de oferecer dados para compreender o esquecimento de suas raízes culturais à medida que a opção pelo turismo se consolidou como principal meio de desenvolvimento econômico.

Também se faz nesse capítulo uma reflexão sobre o turismo e as condições que este complexo de investimentos econômicos interfere na configuração do local e de suas características sociais e culturais.

No terceiro capítulo a proposta é a compreensão da gastronomia como fator relevante não apenas para a preservação do patrimônio cultural e imaterial de uma localidade ou região, mas também como meio de dinamização das próprias atividades turísticas. Nessa perspectiva acontece o desenvolvimento da pesquisa de campo que procura recuperar o patrimônio gastronômico ou culinária local por meio das entrevistas com os remanescentes das famílias que fizeram a história de Caldas Novas e, por isso, detém a possibilidade de contribuir para a preservação das receitas tradicionais locais.

Para isso, foi utilizada a perspectiva de condução e análise das entrevistas através da história oral de vida. Pela idade das entrevistadas e pelo conhecimento entre as famílias das mesmas e da pesquisadora, as entrevistas foram conduzidas de maneira informal, concentrando-se na narrativa do conjunto de experiências da vida das entrevistadas. Desta forma, as colaboradoras tiveram uma maior liberdade para narrar sobre suas experiências e memórias de acordo com suas lembranças, vontade e condições. Além disso, foram coletadas imagens não só das mesmas, como fotos dos cadernos antigos de receitas, que contém a história da culinária destas famílias descritas de forma manual, para posterização das mesmas e a delimitação das considerações acerca desta recuperação das tradições culinárias da cidade de Caldas Novas.

Por fim, abordamos os resultados colhidos através do estudo tomado em sua totalidade e apontamos caminhos e perspectivas para recriar e ressignificar a cultura gastronômica de Caldas Novas, inclusive com a participação fundamental da Academia, notadamente o curso de Gastronomia da UEG - Câmpus Sudeste - Unidade Universitária de Caldas Novas, como vetor dessa abordagem.

CONSIDERAÇÕES SOBRE A GASTRONOMIA, O PATRIMONIO IMATERIAL, A INTERDISCIPLINARIDADE E A SUSTENTABILIDADE

A Gastronomia sempre consistiu num elemento fundamental das sociedades humanas. Pode-se afirmar que os alimentos e sua forma de preparo participam da história humana desde o início. Primeiramente e, talvez, durante longo tempo, sendo valorizados pelo simples fato de garantir a sobrevivência, depois escolhidos a partir da possibilidade de conseguir excedentes para a manutenção de comunidades maiores, e ainda depois como recurso fundamental para a formação de aglomerados urbanos e sustento de grandes populações, sendo ao mesmo tempo fundamento da força política, econômica e comercial das sociedades já estatais.

É nesse sentido que Nardin (2015), ao escolher estudar historicamente os hábitos alimentares, propõe:

A alimentação sempre teve um papel transformador para a humanidade, pois ao longo do tempo, os alimentos fizeram mais do que simplesmente proporcionar sustento, agiram como catalisadores da transformação e da organização social, da concorrência geopolítica, do desenvolvimento industrial, do conflito militar e da concorrência econômica. (NARDIN, 2015, p. 8)

Em meio a esse processo de evolução da importância dos alimentos dentro do contexto das relações internas e externas das sociedades, surgiu também o gosto pelo preparo simples ou sofisticado dos pratos, ganhando valor cada vez maior a capacidade de combinar os elementos de todas as fontes comestíveis (carnes, vegetais, legumes, frutas, bebidas etc.) existentes na natureza, em pratos que já não se destinavam apenas à manutenção do corpo, mas sobretudo ao prazer dos sabores e dos demais sentidos.

Como afirmam Mascarenhas e Gândara (2015, p. 62):

O alimento pode ser visto tanto como fonte de energias vitais, mas também como elemento modificador das relações entre o homem e a natureza e entre os homens nas relações sociais e culturais. O consumo alimentar pode ser um fator mediador das relações que os homens estabelecem com o meio, sendo também um fator de expressão do social.

Nessa longa história da Gastronomia, que aqui apenas apontamos alguns poucos aspectos, chegou-se à construção, em todas as culturas, de culinárias tradicionais que expressam diferentes elementos da cultura local, regional ou de um povo ou país. Esses elementos podem ser conhecidos e estudados de forma científica, sendo valorizados hoje por tudo aquilo que podem nos dizer sobre a história da alimentação humana e sua diversidade de manifestações.

Nessa perspectiva, Müller (2012, p. 23) propõe:

A tradição, o valor simbólico dos alimentos, a história, os sabores e saberes, as técnicas de produção e os modos alimentares são responsáveis pela formação de culturas gastronômicas regionais. Esses valores intangíveis somados constituem os chamados Patrimônios Culturais de Natureza Imaterial. Os significados da alimentação para as sociedades não podem ser mais compreendidos dentro de uma epistemologia que abrange somente indicadores econômicos, nutricionais e biológicos.

A partir do ano de 2003, quando a UNESCO estabeleceu a “Convenção para a Salvaguarda do Patrimônio Imaterial”, não apenas a Gastronomia, mas todas as demais expressões da cultura imaterial passaram a receber um olhar de renovado interesse. Nessa perspectiva os patrimônios imateriais foram definidos como:

[...] práticas, representações, expressões, conhecimentos e técnicas – junto com os instrumentos, objetos, artefatos e lugares culturais que lhes são associados – que as comunidades, os grupos e, em alguns casos, os indivíduos reconhecem como parte integrante de seu patrimônio cultural. (UNESCO – Convenção para a Salvaguarda do Patrimônio Imaterial, 2003, p. 1)

A preocupação pela preservação desses patrimônios aconteceu, sobretudo, pelo fato de a globalização estar provocando o desaparecimento de inúmeras formas de expressão cultural pelo mundo, principalmente no campo das linguagens tribais ou étnicas, mas também no de outras manifestações culturais como a alimentação. No campo da Gastronomia essa preocupação também é bastante pertinente, conforme propõem Müller, Amaral e Remor (2010):

Observa-se atualmente que as preparações das cozinhas típicas vêm perdendo certas características histórico-culturais, uma vez que a memória coletiva e o conhecimento oriundo do processo de elaboração destas preparações tradicionais estão desaparecendo, por conta da mundialização dos mercados, da homogeneização das cozinhas, de uma alimentação mais barata ou mais rápida e pela facilidade de aquisição de novas mercadorias estranhas a cultura de origem. (MÜLLER, AMARAL E REMOR, 2010, p. 2)

Assim, nas pesquisas e propostas atuais de preservação e valorização dos saberes gastronômicos tradicionais, existe uma preocupação em constituir não apenas um acervo de conhecimentos sobre essas manifestações culinárias locais, regionais ou nacionais, mas também com a perspectiva de que esse patrimônio imaterial seja compreendido como um bem cultural que pode se constituir em bem econômico, principalmente quando associado às atividades turísticas que hoje movimentam um extraordinário mercado em todo o mundo.

É nesse sentido que Müller, Amaral e Remor (2010), a partir do trabalho de Flandrin e Montanari (1996), entendem que “as cozinhas de comidas típicas são elementos da cultura regional, de perpetuação da memória culinária das famílias e podem oferecer ganhos de recursos econômicos, tanto para a indústria como para o comércio local”. (MÜLLER,

AMARAL, REMOR, 2010, p. 3).

Tendo em vista essas possibilidades apresentadas pelos estudos até agora realizados sobre a Gastronomia tradicional ou típica, estimulados pela perspectiva de preservação do patrimônio cultural imaterial e pela oportunidade econômica que se abre com o aproveitamento desse patrimônio integrado às atividades turísticas, o presente trabalho procura lançar o olhar sobre a culinária típica de Caldas Novas, com o intuito de não apenas preservar, mas também de transformar a atividade turística e a cultura local.

Antes, porém, cabe fazer uma reflexão teórica sobre as implicações acadêmicas dessa proposta, identificando os diversos elementos intelectuais que fundamentam a pesquisa realizada.

A INTERDISCIPLINARIDADE E O ESTUDO DA GASTRONOMIA

Como objeto que pode ser estudado por diversos campos do conhecimento, a Gastronomia torna-se uma área de pesquisa que indica o caminho da reflexão, análise e interpretação interdisciplinar, como meio de obter os melhores resultados na abordagem que se propõe fazer este trabalho. Como afirma Brillat-Savarin (1995), o estudo da gastronomia pode ser realizado sob a ótica de diversas áreas do conhecimento:

À história natural, pela classificação que faz das substâncias alimentares; à física, pelo exame de seus componentes e de suas qualidades; à química, pelas diversas análises e decomposições a que submete tais substâncias; à culinária, pela arte de preparar as iguarias e torná-las agradáveis ao gosto; ao comércio, pela pesquisa dos meios de adquirir pelo menor preço possível o que se consome e de oferecer o mais vantajoso possível no que vende. Enfim, à economia política, pelas fontes de renda que apresenta à tributação e pelos meios de troca que estabelece entre as nações (BRILLAT-SAVARIN, 1995, p.58).

Tendo como base essa compreensão sobre a gastronomia e também o escopo multidisciplinar e interdisciplinar do programa de pós-graduação *stricto sensu* ao qual esta pesquisa se vincula, faz-se pertinente analisar a interdisciplinaridade no campo científico.

Em termos conceituais, Alvarez et al (2010) e Philippe Jr. et al (2000), compreendem a interdisciplinaridade como o esforço, por meio da interação de vários agentes detentores do conhecimento científico, dentro das diversas áreas do conhecimento – ciências exatas, humanas, biológicas, sociais, agrárias, da saúde – em entender um fato ou fenômeno por meio de diferentes visões.

Estas, apesar de aparentemente díspares, tornar-se-iam complementares ao explicar o fenômeno não só em seus aspectos técnico-científicos e teóricos, mas também em suas implicações sociais, históricas e culturais para o momento presente. A interdisciplinaridade, dessa forma, embute em si o conceito da complexidade do pensamento. Conforme afirma

Morin (1999 *apud* ALVAREZ et al, 2010) “a complexidade, o pensamento complexo, não é a busca da confusão total”, mas na verdade ela se torna um “convite para pensar”, a partir do momento em que esta complexidade fomenta as condições para a criação conjunta de um conhecimento científico que abarca as diferentes disciplinas que analisam a realidade concreta de dado fato.

A complexidade ainda é tratada, segundo Morin (1996 *apud* ALVAREZ et al, 2010), como um tema “marginal”, ou colocado à margem das discussões do como pensar cientificamente. A pretensa intenção do homem da ciência em tomar o desenvolvimento da teoria como verdade irrefutável é que cria esta afirmação, pois a verdadeira ciência constitui-se da contínua dúvida articulada sobre suas descobertas, levando a novas indagações e questionamentos sobre a realidade ora verificável e, por conseguinte, a novas verificações e refutações futuras acerca daquilo que hoje é tomado como certo.

Dentro da teoria do conhecimento, esta complexidade se apresenta no campo metodológico a partir do momento em que busca criar as condições para a criação de problemas, hipóteses, justificativas e técnicas de pesquisar, com a confluência das várias áreas do conhecimento, para “realizar esse exercício de crítica e de justificação que aproxima necessariamente o trabalho do cientista propriamente dito daquelas reflexões realizadas pelos filósofos das ciências” (ALVAREZ et al, 2010, p. 68), ou seja, permite que sejam realizadas as reflexões interdisciplinares em torno das ciências uni disciplinares, com a consequente proposição de novos conhecimentos e outras verdades que não as verificáveis dentro das disciplinas tomadas isoladamente.

A ciência, portanto, enquanto conhecimento e fato influenciador e transformador da própria condição de sobrevivência no planeta, não admite sua sistematização e teorização dentro apenas de um campo do saber ou de uma disciplina. Vários são os focos de análise que permitem ao pesquisador entender e explicar os fenômenos, suas características diversas e sua correlação, e principalmente sua aplicabilidade real dentro da sociedade, com vistas à criação de uma ação no sentido de prover, no presente e no futuro, meios econômicos, sociais e ambientais de perpetuação das manifestações humanas e da natureza em geral.

Entende-se aqui, que o estudo interdisciplinar, tomado como sua verdadeira articulação entre diversos saberes, seu diálogo e complementaridade, torna-se fundamental para a consecução de grande variedade de projetos, pois os diversos conhecimentos científicos utilizados são necessários à referenciação e conceituação teórica. Cabe aqui citar Floriani (*apud* PHILIPPE JR., 2000, pg. 100):

A necessária colaboração entre as disciplinas só terá sentido com a prática social e a consequente intervenção no real. As temáticas do meio ambiente e do desenvolvimento têm uma dimensão social que transcendem a ciência e as atividades acadêmicas.

É, pois, no interior desta discussão complexa e interdisciplinar que se insere esta pesquisa. Esta abordagem, privilegiando o enfoque histórico e cultural, pretende indicar a importância de se olhar interdisciplinarmente para temas que resultam em melhoria da qualidade de vida, em preservação dos diversos patrimônios de uma comunidade, cidade ou região e de conscientização sobre um dos aspectos fundamentais da sociedade global que é a sustentabilidade.

Busca-se, então, reencontrar a identidade histórico-cultural da população nativa ou há muito tempo enraizada nesta região e também as receitas que caracterizariam a culinária típica ou tradicional deste polo turístico nacional. Esse objetivo decorre não só da necessidade da documentação destas informações para domínio público, mas também como maneira de se valorizar e preservar o patrimônio cultural imaterial dessa localidade, e de focar o turismo enquanto mediador do resgate e de sua preservação para as gerações vindouras.

Neste sentido, pretende-se associar a utilização da culinária como uma estratégia motivadora para a atração de turistas, em suas diversas vertentes (lazer, saúde, negócios etc.), a visitarem e recomendarem aos seus círculos sociais a visita à cidade de Caldas Novas-GO.

Por envolver não só as características evolucionais, como também as vertentes históricas, econômicas e sociais de um fenômeno e de um local dados como objeto da pesquisa, é que a complexidade e a interdisciplinaridade se reconhecem no tema proposto, e se objetivam como de relevância para o postulado da criação de um novo conjunto de conhecimentos que irão auxiliar no surgimento e aplicabilidade (ação), por agentes públicos e privados, para a recuperação e revalorização desta memória gastronômica.

A recuperação desse patrimônio gastronômico faz-se urgente perante as vicissitudes de uma globalização que normatiza e iguala inclusive as relações culturais entre povos e países, em troca de uma homogeneização de gostos e paladares, hábitos e formas de consumo, como forma de atender a interesses capitalistas globais. Santos (2015) afirma que a instalação do capital “hegemônico” no território tem a capacidade de destruir as regras deste local em termos econômicos, sociais, políticos, culturais, morais ou geográficos. Especificamente em se falando da culinária e do hábito de comer, Cascudo (2011, pg. 23), afirma que “comemos não o substancial, mas o habitual, o lícito pela forma. Comemos, nós, os modernos cidadãos, pela propaganda industrial irresistível”.

Equivale esta afirmação a dizer que a cultura, as tradições e costumes sucumbem à imperiosa necessidade da reprodução do capital, inclusive na vertente da culinária.

A resposta pode vir da apropriação da necessidade capitalista da reprodução do capital, observada também no turismo e na gastronomia, em uma perspectiva sustentável. O desafio é inverter o padrão de consumo desenfreado para um consumo consciente,

valorizando a sazonalidade dos produtos e os pequenos produtores, sem deixar de lado o desafio de realizar o retorno econômico necessário à continuidade do destino turístico e da população nele inserida. Neste sentido, Santos (2015, pg. 114) afirma que:

Nisso, o papel do lugar é determinante. Ele não é apenas um quadro de vida, mas um espaço vivido, isto é, de experiência sempre renovada, o que permite, ao mesmo tempo, a reavaliação das heranças e a indagação sobre o presente e o futuro. A existência *naquele* espaço exerce um papel revelador sobre o mundo.

Além deste aspecto, a valorização da gastronomia em seu aspecto histórico e cultural permite que se atribua um valor econômico à história, tanto pela estranheza como pela novidade, ajudando também a perpetuar esta condição histórica, num ciclo constante de acumulação de riqueza econômica com preservação do patrimônio.

É nessa perspectiva que o trabalho de Müller (2012) propõe a construção de inventários gastronômicos em todas as regiões do país, formando um conjunto de conhecimentos que englobam as características tradicionais de produção ou coleta dos alimentos e os saberes sobre a elaboração dos mesmos na culinária tradicional em cada local. Esse trabalho, na visão da autora, pode ser feito pelos especialistas ou estudiosos da Gastronomia, contribuindo com seus conhecimentos específicos e unindo-os interdisciplinarmente com as demais áreas que podem contribuir com a elaboração de tais pesquisas.

Como grande parte da Gastronomia Tradicional brasileira ainda não foi inventariada, entende-se como fundamental que as escolas de Gastronomia, que são as instituições diretamente ligadas ao assunto e responsáveis pela disseminação do conhecimento na área, comecem a fazer sua parte no que concerne à pesquisa para auxiliar na realização dos inventários gastronômicos, com o olhar do gastrólogo. Esse olhar especialista na construção de inventários da Gastronomia Tradicional possibilita a captação de detalhes que são fundamentais no processo produtivo, que abrangem questões pontuais como: a especificidade da matéria-prima, os métodos de cocção e conservação, as reações químicas, as características organolépticas, formas de apresentação, entre outras questões de cunho interdisciplinar como o contexto cultural de criação, formas de consumo e as transformações ocorridas. (MÜLLER, 2012, p. 26)

A mesma autora, baseada em Fagliari (2005), propõe que a gastronomia local é também um elemento importante para a valorização do local turístico e fonte de recursos econômicos para as populações desses locais, unindo a preservação do patrimônio imaterial com o fortalecimento da economia.

Ao servir-se dos produtos da culinária tradicional local, o turismo gastronômico pode funcionar como uma forma de conhecer novas culturas e hábitos alimentares, e pode constituir uma maneira de reapropriação de elementos culturais esquecidos, atuando na valorização cultural. (MÜLLER, 2012, p. 49)

Com esse seu trabalho, Müller oferece uma perspectiva de recuperação da culinária tradicional que contribui com a reflexão e atuação presentes em nossa proposta de pesquisa.

GASTRONOMIA E SUSTENTABILIDADE

A noção de sustentabilidade, dentro deste trabalho de recuperação da memória gastronômica de Caldas Novas (GO), deve ser visualizada enquanto uma perspectiva que é importante de ser adotada para que a preservação do patrimônio imaterial seja uma atitude que contribua para uma reação global contra o processo de homogeneização dos costumes e depredação dos patrimônios ambientais e culturais dos países, regiões ou localidades, produzido pelo capitalismo na perspectiva não sustentável.

Dentro do contexto do mundo atual, voltado para a universalização do pensamento consumista, as propostas de sustentabilidade podem ser assimiladas para compor projetos urbanos, para determinar atitudes políticas de grupos, e para definir objetivos e metas para cidades, empresas, instituições etc.

Neste sentido, este projeto pretende contribuir com uma reflexão sobre modos e maneiras de se fazer a recuperação da culinária de um determinado local, demonstrando metodologias e criando bases para um conhecimento que possa, em suas sistematizações, ser reproduzido e criar formas de se realizar a manutenção do patrimônio cultural imaterial de um povo, comunidade, sociedade ou nação.

Mas como pensar em sustentabilidade numa região que tem sido negligenciada nos debates sobre a preservação não apenas do patrimônio imaterial, mas também no patrimônio natural e ambiental que são suas grandes riquezas?

O Cerrado, enquanto bioma natural, é assunto que ainda não recebe o tratamento adequado por aqueles que, no Brasil, realizam a reflexão e a crítica em relação à destruição dos diversos tipos de patrimônio, seja o bioma, a biodiversidade ou a cultura. Tome-se como exemplo a Constituição promulgada em 1.988, onde o único bioma não citado com fins de preservação foi o Cerrado. Até por isso, economicamente falando, percebeu-se aí uma brecha legal que possibilitou a expansão indiscriminada da agricultura comercial em suas áreas, sem a contrapartida necessária de sua preservação e estudo adequados. Rodrigues (*apud* CARLOS; SOUZA; SPOSITO, 2013, p. 210), destaca que:

Uma mudança pragmática permitiria entender que a crise ambiental decorre do sucesso do modo de produção que provoca, contraditoriamente, problemas sociais e ambientais. Auxiliaria a compreender o processo de produção de mercadorias e desvendar causas e agentes da poluição do ar, do solo, das águas, bem como dos desmatamentos e da perda da bio e da sociodiversidades.

O bioma Cerrado, além de concentrar uma fauna e principalmente uma flora pouco pesquisada, é responsável por abastecer as principais bacias hidrográficas brasileiras (MOYSÉS e SILVA, 2008). Neste sentido, o uso indiscriminado da água para sustentar a expansão da agropecuária nesta região tem contribuído para, a médio e longo prazo, criar e/ou agravar o problema de desabastecimento de água nas demais regiões e biomas brasileiros. Assim, percebe-se a necessidade de estudos mais detalhados não só sobre o bioma e sua interação com os demais ambientes, mas também sobre a “pegada hídrica” da produção econômica desta região frente à realidade brasileira, visto que:

A manutenção do equilíbrio entre as sustentabilidades socioeconômicas e ambientais requer não apenas uma compreensão dos fluxos econômicos, mas também o conhecimento de quanto da capacidade biológica é necessário para absorver os impactos ambientais produzidos pela humanidade. (SILVA *et al.*, 2013, p. 101)

De espaço interior, “virgem” e pouco urbanizado no passado, a expansão da agricultura científica gerou na região a criação de espaços propícios à concentração demográfica urbana, notadamente em cidades de médio porte. Conforme afirma Santos (2005a, p. 22):

Subordinado a uma economia natural, as relações entre lugares eram fracas, inconstantes, num país com tão grandes dimensões territoriais. Mesmo assim, a expansão da agricultura comercial e a exploração mineral foram a base de um povoamento e de uma criação de riquezas redundando na ampliação da vida de relações e no surgimento de cidades no litoral e no interior.

Cidades de médio porte são as cidades estão numa faixa de próximas a 100 mil e abaixo de 500 mil habitantes, e que especificamente na região Centro-Oeste têm capitaneado o processo de urbanização acelerada observada principalmente a partir da década de 1970. Interessante notar que, apesar desta população não ser considerada rural, pois mora em aglomerados urbanos, ela é essencialmente agrícola, pois em sua grande maioria dependem diretamente do trabalho no campo, como os “trabalhadores do campo estacionais (boias-frias)” (SANTOS, 2005b, p. 36) para seu sustento, formadores estes em sua maioria dos grandes bolsões periféricos de pobreza nas aglomerações urbanas. Segundo Moysés e Silva (2008, p. 212):

Outro aspecto a ser considerado é que, nos municípios de porte médio, as possibilidades de vida mais digna e com menos desigualdades sociais são maiores. Neste sentido, políticas públicas voltadas para municípios deste porte deveriam ocupar prioritariamente a agenda dos governantes, com o objetivo de fortalecer sua economia e, com isso, reduzir a pressão migratória sobre os municípios maiores.

Geralmente, estas cidades são onde se desenvolvem não só as novas configurações das relações econômicas e sociais, mas também se gera o conhecimento científico para a

melhora das questões de produtividade da atividade rural, com vistas à sua maior geração de renda e competitividade num mercado que é, por definição, regido pelas normas globais de produção e renda econômica. De acordo com Moysés e Silva (2008, p. 208): “O fato é que o Centro-Oeste deixou de ser majoritariamente rural e passou a ser majoritariamente urbano a partir da década de 1970, exatamente quando o governo federal se fez presente através da injeção de grandes somas de recursos na região”.

Por uma questão histórica de apropriação do território, a região do Cerrado, por seu afastamento do litoral e conseqüentemente das zonas de exportação comercial nos períodos coloniais e pré-científicos, permitiu que no passado recente e nos dias atuais sua ocupação territorial fosse realizada sem o “vício”, ou as vicissitudes históricas das tradições colonialistas de poder, o que propiciou uma visão de apropriação econômica do espaço por aqueles que detinham o conhecimento, a tecnologia e os recursos necessários à exploração das atividades comercialmente mais atrativas em nível global (SANTOS e SILVEIRA, 2001), e o conseqüente incentivo à geração de conhecimento, enquanto ciência, para a melhora deste local com vistas à maior geração de produção e renda que a economia global exige, através do estudo e pesquisa, e posterior implementação das melhores práticas agropecuárias para o cerrado.

Como consequência, as cidades do Centro-Oeste poderiam aproveitar-se deste acúmulo de capital e renda para planejar uma melhor qualidade de vida no que tange à sua configuração “verde”, o que notadamente não se consolida no plano real. Os investimentos do poder público têm-se concentrado majoritariamente nas necessidades de infraestrutura (transporte, saúde, educação, e em certa medida saneamento básico), sem a preocupação com a influência que as áreas verdes urbanas têm sobre a qualidade de vida de sua população. Conforme estudos, Londe e Mendes (2014, p. 269) afirmam que:

No contexto da qualidade da vida urbana, as áreas verdes, além de atribuir melhorias ao meio ambiente e ao equilíbrio ambiental; contribuem para o desenvolvimento social e traz benefícios ao bem-estar, a saúde física e psíquica da população, ao proporcionarem condições de aproximação do homem com o meio natural, e dispõem de condições estruturais que favoreça a prática de atividades de recreação e de lazer.

Neste sentido, percebe-se a necessidade da aplicação de políticas de governo e sociais com vistas à saúde da população como um todo, especialmente numa região onde ainda a urbanização se estabelece, como no bioma Cerrado, à medida que é recorrente entre pesquisadores de diversas partes do planeta, a noção de que há uma indissociabilidade entre saúde física, social e preservação ambiental. Conforme cita Ramos (2013, p. 83):

O entendimento da natureza como uma extensão da existência humana, bem como de saúde como uma resultante da interação de aspectos biológicos e sociais, foram fundamentais para a configuração do campo da saúde ambiental, assim como seus reflexos para a política brasileira.

Como desafio atual e futuro, pode-se considerar a premente necessidade de se criar e utilizar este conhecimento para a preservação e utilização racional do bioma Cerrado. Órgãos ligados à esfera pública e agentes privados como, por exemplo, a EMBRAPA, têm se mobilizado no sentido de estudar e catalogar a biodiversidade desta região para criar formas de fomentar sua utilização de forma sustentável, propiciando às populações locais um novo meio de geração de renda, que tenha como base a preservação de suas espécies naturais.

Há de se salientar também que, apesar da ocupação territorial mais maciça da região ser um fenômeno tido como recente, existe a urgência histórica e cultural da recuperação e da perpetuação dos saberes e conhecimentos empíricos tradicionais deste local. Pela crescente urbanização e descaracterização da cultura local, fenômeno observado mundialmente e caracterizado pela “pasteurização” e uniformização da cultura da globalização, a cultura local tem rapidamente se perdido no tempo, o que, em longo prazo, pode provocar também uma situação não só de insustentabilidade ambiental, mas também cultural, pois não pode haver dissociação entre os aspectos físicos, biológicos, econômicos, históricos e culturais quando trata-se de meio ambiente e sua perpetuação.

Ou seja, comprovadamente não há dissociação entre o ambiente, sua população, cultura e perpetuação, o que em última análise caracteriza-se como sustentabilidade em nível mais amplo, o que permite criar e manter uma urbanização que, ao invés de dilapidar a cultura e o patrimônio imaterial, fortaleça a preservação desses elementos, gerando qualidade de vida e bem-estar a esta população.

Essa urbanização recente da região, apesar de ter podido propiciar condições para novos marcos em termos de configuração das cidades e um desligamento de formas anteriores de ocupação cidadina dos espaços, acabou por não gerar novas formas de urbanização baseadas em saúde ambiental e qualidade de vida, visto que grande parte das políticas públicas para criação, manejo e crescimento destas cidades não são baseadas em um planejamento, utilizando-se do próprio conhecimento que estas cidades criam e/ou reproduzem, mas apenas baseadas nas necessidades que o êxodo rural e a migração geram para a manutenção das mesmas.

Por um lado, a utilização da biodiversidade deste bioma de forma racional pode e deve ser um marco de mudança deste paradigma, tanto social como econômico da ocupação do Cerrado. Isso pode ocorrer tendo em vista que a valorização de uma exploração econômica da agropecuária de forma mais ambientalmente responsável passa pela valorização da agricultura familiar, da preservação das espécies nativas e das características de solo, água, fauna e flora local. Este novo viés econômico tem impacto direto na urbanização das cidades do Cerrado, pois em certa medida evita o fluxo migratório excessivo das famílias do campo e das cidades pequenas para conglomerados urbanos maiores, contribuindo para a preservação das áreas verdes urbanas e, conseqüentemente, auxiliando na manutenção

da saúde ambiental e qualidade de vida desta população.

Em termos de sustentabilidade, tomada em seu conceito amplo, este novo paradigma também auxilia na manutenção das questões históricas, culturais, antropológicas e sociais destas comunidades, pois a preservação do bioma embute em seu conceito a recuperação das tradições ancestrais desta região.

Assim, apesar de existir uma correlação entre urbanização e desigualdades sociais nas cidades do Cerrado brasileiro, subsistem formas de recuperação desta ocupação, de forma a modificar o planejamento e a estrutura das cidades e seu entorno, valorizando as questões da sustentabilidade, gerando bem-estar e a qualidade de vida ideal à população que tem o Cerrado, mais do que fonte de subsistência, um local digno e sustentável para se viver.

A PRESERVAÇÃO DA CULINÁRIA TRADICIONAL COMO OBJETIVO DA GASTRONOMIA

A perspectiva de valorização da culinária tradicional de uma localidade dentro do conjunto de atividades econômicas, em particular quando se trata de um polo turístico, proporcionou a possibilidade de que esse saber fosse percebido como um aspecto importante da Gastronomia, enquanto conhecimento sistematizado. Nesse sentido, Müller, Amaral e Remor (2010) entendem que:

Dentro do conjunto das manifestações gastronômicas existe a Gastronomia Típica, foco desta pesquisa, que pode ser definida como: a junção dos saberes e sabores oriundos dos alimentos e bebidas e das práticas de serviços que fazem ou fizeram parte dos hábitos alimentares de uma localidade, dentro de um processo histórico-cultural de construção da mesma. É um movimento que pertence a um espaço-tempo determinado e acredita-se que têm ligação com tradições e hereditariedade, ou origens de uma determinada região e das pessoas que ali habitavam.

Assim, estudos que procuram restabelecer o valor da culinária tradicional vêm sendo realizados com o intuito não apenas de preservar o conhecimento desses pratos tradicionais, como também evidenciar seu valor econômico e seu significado como patrimônio cultural, histórico e identitário de uma localidade. É o caso, por exemplo, de Nardin (2015) em relação à cultura gastronômica da região de Bento Gonçalves (RS), Figueiredo (2009) para a região da Serra Gaúcha, Uggioni (2006) tendo como foco a cidade de Florianópolis etc.

Em vista da constatação de que é urgente a construção de uma abordagem científica que fundamente a preservação e valorização da culinária tradicional, pesquisadores têm apontado o perigo que os condicionamentos da atual sociedade globalizada impõem à diversidade de culturas e costumes das localidades. No caso da alimentação, Uggioni (2006, p. 36) afirma que:

Atualmente, observa-se que as cozinhas regionais vêm perdendo a sua identidade, uma vez que os sabores e os gostos das preparações tradicionais podem estar desaparecendo. A relativa falta de identidade dessas preparações, como resultado da progressiva homogeneização e globalização, suscita o interesse em resgatar os patrimônios gastronômicos regionais e a revalorização dos sabores tradicionais [...].

Nessa direção, o presente trabalho se propõe o desafio de identificar e refletir sobre a condição atual da Gastronomia típica da cidade e da região de Caldas Novas, dialogando com as pesquisas que já foram realizadas sobre a preservação do patrimônio gastronômico e contribuindo para que este tema seja mais do que um objeto de pesquisa científica, mas que tenha seu valor reconhecido a partir de resultados práticos no aproveitamento dessas receitas no cotidiano das atividades comerciais e turísticas da cidade e região.

CALDAS NOVAS: HISTÓRIA, DESENVOLVIMENTO E TURISMO

No atual momento da história humana, chegou-se a um ponto extraordinário de entrelaçamento entre os elementos que pertencem ao âmbito global, isto é, que repercutem em todo o mundo, e os elementos que pertencem ao âmbito local, ou seja, as peculiaridades de cada região do planeta.

Este tema foi abordado por Santos (2003), o qual aponta as diferentes e complexas articulações entre o global e o local, refletindo sobre as consequências deste fenômeno que se consolidou com o atual estágio do processo de globalização.

Nessa perspectiva de chegar a discutir as atuais características que moldam o município de Caldas Novas (GO) no interior dessa articulação entre o global e o local, desenvolvemos neste capítulo uma descrição e uma reflexão sobre a história desse local, procurando compreender como as condições históricas atuais direcionaram para a perda acelerada de suas raízes culturais, entre elas a cultura gastronômica local.

DA MINERAÇÃO DO OURO À DESCOBERTA DO POTENCIAL MEDICINAL DAS ÁGUAS QUENTES

Pouco mais de dois séculos constituem a história de Caldas Novas. No início, a região foi marcada pela busca do ouro. Mas o encantamento pelas águas quentes que brotavam do fundo da terra mudou os rumos e objetivos dos primeiros exploradores que chegaram à região no final do século XVIII. Tão natural quanto foi a descoberta das fontes e calor de suas águas, também foi a opção posterior pela vocação turística desta cidade.

De acordo com Albuquerque (1996), Godoy (1978), Paulo (2005) e Siqueira (2012), as Caldas Velhas já eram conhecidas pelo menos desde 1783, havendo até mesmo instalações de trabalho já abandonadas nesta época. O mais interessante é que já existia uma avaliação rudimentar do poder curativo das águas, uma preocupação que, no século seguinte, se tornou constante entre governantes de Goiás, além de naturalistas e pessoas interessadas nas propriedades medicinais das Caldas.

O primeiro exemplo desse fato foi o governador Fernando Delgado Freire de Castilho, que procurava aliviar suas dores de origem reumática com banhos nas águas quentes de Caldas. Ao receber a visita do naturalista francês Saint Hilaire em 1819, insistiu para que este não deixasse de passar pelas águas quentes. O naturalista atendeu ao convite e registrou em seu diário os dias em que permaneceu hospedado na Fazenda Caldas (BORGES, 2005, p. 46).

De acordo com Siqueira (2012, pg. 36 - 43) e Godoy (1978, pg. 48 – 49), em 1838, o governador da Província solicitou ao doutor Vicente Moretti Foggia, médico italiano radicado em Goiás, uma análise acurada das propriedades da água. No mesmo ano, essas mesmas observações foram repetidas pelo doutor Manoel de Mello Franco, que veio de

Minas Gerais em missão oficial. Na década seguinte, em 1842, coube ao doutor João Maurício Faivre fazer novas observações. E na última década do século XIX, em 1893, a Comissão Cruls, que estava demarcando o território para o futuro distrito federal, enviou até Caldas o seu mais competente técnico, o doutor Antônio de Azevedo Pimentel.

Já no século XX, por interesse e trabalho de representantes de Goiás no Congresso Nacional, especialmente do senador Olegário Pinto, foram feitas novas análises e relatórios por Alceu Vitor Rodrigues (1905), Teófilo Lee (1913) e finalmente Orozimbo Correia Neto (1918), que produziu um relatório amplamente divulgado. Desde o final do século XVIII, à medida que as tentativas de enriquecimento pela mineração de ouro foram fracassando, foi-se fixando cada vez mais o conhecimento sobre a virtude das águas.

A fundação do Arraial das Caldas Novas

Durante toda a primeira metade do século XIX, ao mesmo tempo em que pessoas enfermas procuravam as Caldas, a população também foi crescendo. Famílias de diversos lugares, especialmente de Minas Gerais e São Paulo, estabeleceram-se na região. Em novembro de 1844, Luís Gonzaga de Menezes chegou ao local. Sua comitiva foi, à época, recebida na Fazenda Boa Vista, de propriedade da família Parreira. Conta-se que houve um encantamento mútuo entre o viúvo Luís Gonzaga e D. Ritinha, proprietária e administradora das terras junto de seu irmão. Para impressionar o pretendente, D. Rita caprichou nos banquetes:

Na mesa, em grande travessa, estava um saipé assado, recheado de farofa, uma terrina com tutu de feijão, arroz e um lombo de porco assado, cercado de rodelas de limão, em uma bandeja uma garrafa com o aperitivo coroado de um colar de pérolas, com um cálice de bordas douradas, produto importado da França. Todos fizeram jus aos capitosos aromas que se evolvam nas espirais de fumaça. Para a sobremesa, veio um saboroso pudim de queijadinha e o café, produto da fazenda. (GODOY, 1978, p. 52)

Após se casar com Rita Parreira, Menezes se instalou na região. A reunião dos patrimônios o tornou um homem muito poderoso, mas, sobretudo, preocupado e responsável. Ao visitar o Arraial que existia então, conhecido como Quilombo, Luís Gonzaga de Menezes ficou abalado com a miséria predominante. Tomou a decisão de promover a mudança da situação. Conforme cita Godoy (1978), em 1848, quando os herdeiros do tenente Coelho, Antônio Coelho de Siqueira, venderam seus direitos para Domingos José Ribeiro, Luís Gonzaga de Menezes associou-se a este para impulsionar a criação de um núcleo populacional. Os trabalhos de demarcação dos terrenos e da praça começaram no ano seguinte, em 1849. A pedido de Luís Gonzaga, Domingos doou a gleba de terras para o assentamento do Arraial de Caldas Novas. A doação foi formalizada em janeiro de 1850 e os moradores do Quilombo foram chamados para se transferirem para o novo arraial, o que só foi aceito por alguns. Luís Gonzaga acompanhou as obras cotidianamente, chegando a

construir junto à praça um ranchão para estar sempre junto aos trabalhos.

Em 1850, foi construída por Luiz Gonzaga de Menezes a igreja Matriz Nossa Senhora do Desterro que, em 1888, passa a se chamar Nossa Senhora das Dores, atual padroeira da cidade. Esta é considerada a construção mais antiga de Caldas Novas. Localizada no Centro da cidade, a Igreja Matriz, mesmo tendo passado por reformas, ainda retrata em suas paredes e colunas de madeira, um pouco da cidade que ainda era intendência e que já mostrava traços de prosperidade (Borges, 2006).

Aos poucos, o arraial foi se expandindo. E não foi só em volta da igreja. Uma rua paralela foi traçada ao lado das fontes termais, onde foi construída a casa paroquial, no mesmo alinhamento de outras casas de particulares. O movimento de tropas de boiadas e comitivas foi aumentando e logo começou a funcionar uma barca no porto de Limoeiro (entre Corumbaíba e Caldas Novas). Entretanto, havia limitações de transporte, pelo fato de não se ter uma ponte sobre o rio Corumbá.

Siqueira (2012, pg. 54) cita que a necessidade dessa ponte era sentida até no município de Santa Cruz, da qual Caldas Novas era distrito, mas afligia mais o distrito que, sem ela, era um fim de linha ao qual só se podia chegar normalmente por Morrinhos.

Urbanização e progresso do Arraial

Construir uma ponte sobre o rio Corumbá, abrindo o trânsito do sul de Goiás para a capital e, na direção contrária, criando um corredor para escoamento da produção, era um sonho acalentado por várias comunidades durante toda a segunda metade do século XIX. Em Santa Cruz existiu até uma associação pela construção da ponte.

Através das leituras de Albuquerque (1996), Elias (1984), Godoy (1978) e Siqueira (2012), sabe-se que, em 1909, o fazendeiro Joaquim de Deus Passos, o Quincão, que tinha propriedade às margens do Corumbá, havia conseguido a concessão do governo e construído uma ponte de madeira. Para grande frustração de todos, a ponte foi levada pela cheia do Corumbá em 1910, um ano depois de entrar em funcionamento. Mas os benefícios obtidos nesse curto espaço de tempo foram suficientes para que produtores e população em geral tivessem a certeza de que a ponte era a solução para o progresso local.

Ainda de acordo com Siqueira (2012, pg. 53 - 55), Albuquerque (1996, pg. 30) e Elias (1994, pg. 46 – 48), os anos que vão de 1909 a 1923 foram os mais importantes da história de Caldas. Entre 1909 e 1910, o coronel Bento aprovou o projeto de Juca de Godoy para urbanizar o distrito de Caldas Novas na época. Com estudos topográficos, implantou-se o traçado urbano amplo (o mesmo que existe no centro de Caldas até hoje), retificando e alargando as ruas, criando praças e preparando a vila que, em 1911, tornou-se sede do município.

Em 1913, a transposição da ferrovia pelo Rio Paranaíba reforçou a importância de uma ponte que permitisse a construção de uma estrada de rodagem ligando Caldas Novas

a Ipameri. A possibilidade concreta disso se tornar realidade começou a ser articulada em julho do mesmo ano, com a posse do governador Olegário Pinto. O então prefeito de Caldas Novas, o coronel Bento de Godoy, adquiriu duas diligências para serem colocadas numa linha de Caldas Novas a Ipameri: uma até o rio Corumbá e a outra, da margem oposta até Ipameri. Finalmente, em 1918, o coronel Bento conseguiu do então governador de Goiás João Alves de Castro a concessão para exploração dos serviços da ponte. Em troca da cobrança do pedágio, Bento de Godoy arcou com os custos da obra.

Os cálculos preliminares, os levantamentos topográficos, bem como o projeto, foram sugeridos por Juca de Godoy. Mas um engenheiro francês – Joseph Jory, segundo Borges (2005, p. 54) e Elias (1994, pg. 73 – 75) – com grande experiência na construção de obras desse porte, foi encarregado da obra e confirmou todos os cálculos. A ponte pênsil São Bento, com 200 m de extensão, foi inaugurada em 31 de janeiro de 1920. O cimento utilizado, bem como o ferro das estruturas e os cabos de sustentação, veio da Inglaterra. (SE LIGA NO FUTURO, 2004, *apud* BORGES, 2006, pg. 54)

Quase todos os operários vieram de fora, já que não havia mão-de-obra qualificada na região. Todo o transporte de material ainda foi feito em carros de boi. Além disso, o coronel teve que adquirir as terras nas duas margens do rio, pertencentes ao barqueiro Romano, que tinha o direito de passagem. Na inauguração da ponte, foram montados ranchos para o churrasco, com direito a banda de música e foguetes. A madrinha da ponte foi a filha do coronel Bento e mulher de José Gumercindo Márquez Otero, Maria Aparecida. E o coronel ainda reservou uma surpresa para seus convidados. Depois da bênção e inauguração solene, ele fez uma pequena boiada de 40 cabeças atravessar livremente a ponte como demonstração de solidez. Gradualmente, a ponte foi dotada de todos os recursos possíveis: casa de administrador, curral, rego d'água e ranchos para tropeiros, carreiros e boiadeiros. As diligências funcionavam perfeitamente. Até uma linha telefônica foi instalada na ponte. Um ano depois era inaugurada a estrada até Ipameri. (SE LIGA NO FUTURO, 2004, *apud* BORGES, 2006, pg. 55)

De acordo com documentação oficial, adaptado de Caetano (2008), a criação do município de Caldas Novas obedece à seguinte cronologia:

1857 – A resolução provincial n. 6 de 5 de outubro de 1857, cria o distrito de Caldas Novas, no município de Vila Bela do Paranaíba (Morrinhos).

1859 – A lei provincial n.6, de 19 de agosto de 1859, suprime o município de Vila Bela e anexa seu território ao município de Pouso Alto. Caldas Novas passa a ser distrito de Pouso Alto (Piracanjuba).

1871 – A lei provincial n.463, de 19 de junho de 1871, restabelece o município com o nome de Vila Bela de Morrinhos e Caldas Novas volta a ser distrito de Morrinhos.

1911 – A lei estadual n. 393, de 5 de julho de 1911, cria o município de Caldas Novas, com território desmembrado de Morrinhos, sendo instalado a 21 de outubro do mesmo ano.

1920 – No Recenseamento Geral do Brasil, de 1920, o município de Caldas Novas aparece com dois distritos, o da sede e o de Marzagão.

1923 – Caldas Novas recebe foros de cidade.

1936 – Na divisão Territorial do Estado, estabelecida por lei em 31 de dezembro de 1936, o município de Caldas Novas tem três distritos: Caldas Novas (sede), Boa Vista do Marzagão e São Sebastião do Sapé.

1937 – A lei estadual n.123, de 15 de julho de 1937, cria a comarca de Caldas Novas.

1938 – A nova divisão territorial, fixada pelo decreto-lei n. 1233, de 31 de outubro de 1938, suprimiu o distrito do Sapé, permanecendo o da sede (ao qual é anexado o território do Sapé) e o de Marzagão. Essa divisão permaneceu até 1948.

O desenvolvimento do turismo no município

Como se procurou descrever nas seções anteriores, a descoberta das águas quentes aconteceu no final do século XVIII, mas a primeira “casa de banho” de Caldas Novas surgiu apenas em 1910. De acordo com Albuquerque (1998) e Elias (1994), ela foi construída pelo major Victor de Ozeda Ala para seus familiares e amigos, e funcionava onde hoje é o Balneário Municipal. As instalações eram de madeira e tinha apenas duas banheiras. O sucesso foi tanto que o número de convidados só aumentava. Dez anos mais tarde, em 1920, os herdeiros do major Victor e o médico Ciro Palmerston construíram em sociedade o primeiro balneário público, com duas banheiras esmaltadas e três cimentadas. Mas o primeiro grande empreendimento surgiu somente em 1964: a Estância Thermas do Rio Quente, que nessa época pertencia ao município de Caldas Novas.

O empresário Mauro Santos, filho de Oscar Santos, um dos pioneiros e empreendedor do segmento de turismo e gastronomia de Caldas Novas, lembra que, em 1958, para se hospedar, só havia na cidade o hotel Avenida e a pensão da Branca.

As pessoas vinham a Caldas nessa época mais para tratamento de reumatismo e de outras doenças e usavam o balneário. O pessoal (*sic*) não acreditava no turismo. Tinha aqueles que vinham de Morrinhos, de Goiânia e de outras localidades por perto para fazer piquenique e acampar no Rio Quente e na Lagoa. (SANTOS, Mauro – Entrevista concedida à autora, Caldas Novas, outubro de 2016.)

Hoje, existem diversos hotéis e pousadas, em diferentes segmentos, desde

pequenas pousadas a grandes hotéis, além de um dos maiores resorts do país, o maior do Centro-Oeste e Norte. Voltado para o turismo de lazer, os complexos hoteleiros exploram desde atrações para a melhor-idade, que se deslocam ao município ainda para desfrutar dos poderes medicinais das águas, aos grandes playgrounds aquáticos voltados ao lazer de diversos segmentos de público, atingindo diferentes faixas etárias.

Além de estância hidrotermal, Caldas Novas tem grande potencial em outras modalidades turísticas, ainda pouco exploradas. Para o turismo de eventos ou de negócios, por exemplo, a cidade oferece locais com auditório e outros espaços com capacidade para cinco mil pessoas. Na época mais quente, o manancial de “águas frias” e a rica natureza da região oferece inúmeras opções para o ecoturismo, turismo de aventura e rural, esportes náuticos e pesca com o lago de Corumbá, cachoeiras e a Serra de Caldas como principais atrativos. O turismo de saúde, antes principal motivo do fluxo de visitantes, é outro segmento que pode atrair mais turistas através do desenvolvimento de programas específicos, buscando explorar os benefícios terapêuticos das águas termais.

A expansão recente: o crescimento urbano

De acordo com os estudos realizados por Paulo (2005), o desenvolvimento urbano de Caldas Novas chama a atenção pelos números expressivos. Em 1996, a cidade cresceu a uma taxa de 20,8% ao ano. Foi o segundo maior crescimento do Brasil. Nos últimos 20 anos, sua população cresceu mais de 500%. O lado positivo desse processo de desenvolvimento é que Caldas Novas se tornou uma cidade receptora de investimentos e capitais. Entretanto, o custo social é elevado, na medida em que todo esforço do setor público tem de girar em torno do atendimento às necessidades de saneamento, saúde, educação, segurança, etc. apesar das dificuldades, a cidade tenta manter o cuidado com o planejamento urbano, uma de suas marcas desde a emancipação.

Sobre o crescimento populacional, Borges (2005, p. 65), afirma: “Com crescimento econômico, há notável aumento da população. Em 1991, a população do município de Caldas Novas era 24.159 habitantes e, no ano de 2000, evoluiu para 49.660 habitantes (IBGE, 2000), um aumento aproximado de 105,55% em menos de 10 anos”.

Outro aspecto apontado por Borges (2005, p. 70), que pesquisou o quadro de matrículas de alunos nas séries fundamentais do ensino, é o fato de que nos anos de 2003 e 2004, 63% e 65% (respectivamente) desses alunos eram nascidos em outros estados brasileiros, indicando claramente que o grande crescimento populacional de Caldas Novas a partir de 1990 deve-se à migração de indivíduos e famílias que foram atraídos pelo desenvolvimento do turismo e das oportunidades de trabalho oferecidas por essa atividade econômica.

Esse impacto demográfico é significativo tanto para a cultura local quanto para as demais áreas que caracterizam a organização social. Nesse sentido, Sousa (2011, p. 49)

fundamentando-se em reflexão de Bertha Becker (1996), propõe:

O turismo como agente organizador do espaço, é uma atividade de proporções econômicas, sociais e ambientais ampla. Bertha Becker (1996) considera que o turismo bem planejado contribui enormemente para o crescimento econômico de determinado local, sendo assim um instrumento criador de um potencial de desenvolvimento, gerador de empregos diretos e indiretos, de circulação de dinheiro, mercadorias e pessoas, mas que em contrapartida, na falta de um planejamento espacial, propicia impactos perversos ao meio ambiente, ao espaço urbano ou mesmo diretamente ao meio social, nos quais se instala.

Um exemplo da expansão urbana produzida pelo crescimento da economia e do turismo em Caldas Novas, é o que ocorreu em torno do lago da Hidrelétrica de Corumbá, que é alimentado pelos rios Piratininga, Piracanjuba, Peixe e São Bartolomeu. A construção do lago de Corumbá permitiu o aparecimento de uma série de loteamentos em suas margens. Da mesma forma, o lago hoje é uma alternativa para turismo e desenvolvimento econômico. (ALBUQUERQUE, 1998, pg. 133 – 146)

De acordo com dados do Instituto Mauro Borges (2005), Caldas Novas alcançou nos últimos anos um desenvolvimento surpreendente gerado pela expansão do turismo. Junto com Rio Quente, o município forma o maior complexo hidrotermal do Brasil, além de possuir o terceiro maior parque hoteleiro do país, com quase 40.000 leitos em seus aproximadamente 95 hotéis, pousadas, pensões, flats e vários condomínios residenciais. É simplesmente o triplo da capacidade de Goiânia. Caldas Novas recebia até o início da década de 90 cerca de 5 mil turistas por ano. Nos anos 2000, mais de 1,5 milhões de pessoas visitam a cidade anualmente. Segundo dados da Embratur (Empresa Brasileira do Turismo), somente Porto Seguro (BA) recebe mais turistas no Brasil.

Com esse desempenho, Caldas Novas é, de acordo com a Goiás Turismo (Instituto Mauro Borges, 2005), o 9º município mais competitivo no Estado, ocupando, ainda o 6º lugar em dinamismo, 8º em qualidade de vida, 10º em infraestrutura econômica e 11º em riqueza econômica. No segmento do turismo a Goiás Turismo classifica Caldas Novas como Município Diamante, a categoria mais alta de classificação do nível de desenvolvimento turístico, o que habilita a cidade a obter da agência apoio nas ações de promoção e divulgação de eventos.

Desenvolvimento atual do turismo

Caldas Novas constitui um interessante objeto de estudo, não apenas por ter sua economia voltada para o turismo, mas especialmente porque esta atividade econômica se desenvolveu sem planejamento específico para a diversidade de questões que estão envolvidas na expansão econômica das regiões com potencial turístico, conforme os estudos apreendidos de Borges (2005), Oliveira (2001) e Paulo (2005).

As ações empreendidas no turismo de Caldas Novas foram favorecidas por sua

localização e seu produto – as águas termais – enfocando quase que exclusivamente o turismo de lazer, sendo que este desenvolvimento gerou impactos ambientais, culturais e sociais. O rápido crescimento populacional, que ocorreu de maneira desordenada, está levando à degradação do meio físico, de forma mais grave na sua área urbana, o que já tem afetado a sustentabilidade ambiental, mas também nas áreas naturais ao redor da cidade.

As reflexões obtidas pelas leituras de Siqueira (2012), Oliveira (2001), Paulo (2005) e os dados obtidos do censo do IBGE (2010) nos levam a afirmar que, no seu aspecto social, a cidade de Caldas Novas possui basicamente todos os problemas das cidades do Centro-Oeste e do Brasil em geral. Porém, como sua economia advém de seu recurso natural, os problemas ganham uma amplitude bem maior. Caldas Novas se confronta com problemas de baixos salários, a falta de mão de obra qualificada, sazonalidade econômica e problemas com saneamento básico. Parte desses problemas foi sendo resolvido com a Inauguração da Estação de Tratamento de Esgoto de Caldas Novas em julho de 2005, porém ainda não atinge todos os bairros da cidade.

De acordo com Relatório Analítico de Caldas Novas, produzido pela Goiás Turismo (2009), o turismo está crescendo de modo desordenado, sem estratégia para desenvolvimento. A atividade turística defrontou-se com uma série de desequilíbrios, por um lado o crescimento hoteleiro e por outro as carências municipais (equipamentos culturais, lazer, infraestrutura de suporte). O desenvolvimento turístico de qualquer localidade passa necessariamente pelo planejamento estratégico de marketing e de turismo. Caldas Novas possui apenas o Plano Diretor Urbano, que contém propostas de organização do crescimento da cidade. Porém, não possui nenhum planejamento relacionado ao turismo, o que dificulta o desenvolvimento turístico da cidade e a sobrevivência das empresas ligadas ao setor.

Ainda segundo o mesmo relatório, Caldas Novas possui sinalização turística, apesar de não se mostrar totalmente eficaz. Por medidas emergenciais de implementação, as placas não possuem continuidade, no Centro indicam como chegar ao ponto turístico, mas ao afastar-se desse setor, elas se tornam escassas ou inexistentes.

Já conforme Paulo, (2005), o desenvolvimento da hotelaria está sendo dificultada pelo fato de condomínios, vendidos como residenciais, estarem sendo comercializados como flats. Como os condomínios residenciais pagam impostos mais baratos que os comerciais, oferecem diárias bem mais baratas, na maior parte possui área de lazer, porém não oferecem todos os serviços de hotéis.

Devido à ausência de um plano de desenvolvimento turístico, a hotelaria vem sofrendo problemas devido ao crescimento desenfreado na oferta de leitos. Com isso, pequenos hotéis estão desaparecendo, pois não conseguem competir com a concorrência.

Mesmo com todos os problemas, a rede hoteleira e a Secretaria de Turismo

vêm tentando desenvolver o turismo em Caldas Novas com os recursos que têm. Estão procurando fazer a divulgação de Caldas Novas como destino turístico e vêm conseguindo atrair alguns eventos para a cidade; o que também auxilia na divulgação da mesma.

Para que se consiga um equilíbrio na demanda de Caldas Novas é necessário que se divulgue o destino, alterando o padrão da demanda por flexibilidade de preços, promoções e outros incentivos. Para se construir a imagem de uma localidade turística leva-se tempo e investimento. Porém, a comunidade local está diretamente ligada a esta imagem, pois se algo negativo ocorre com um turista e este fato se torna público, através da mídia, toda boa imagem e credibilidade do local está em risco. A divulgação do destino com a maior veracidade de potencial existente, contribuirá para uma boa imagem e um pós-venda positivo.

O CRESCIMENTO MUNDIAL DO TURISMO: DADOS E CONCEITOS

Pensando o turismo na perspectiva da sociedade atual, percebe-se que esta busca nas atividades turísticas uma forma de sair da rotina, para saciar os seus desejos culturais e de lazer/aventura, ou então em busca de suas raízes passadas. Pode-se pensar que o homem procura no turismo estímulos para a sua imaginação, a busca pelo inusitado, o contato com outros meios culturais, e também o contato com o meio natural, ou seja, ele viaja ao encontro dos sonhos.

Observa-se que a viagem e o turismo em si fazem parte de toda sociedade, sendo aceita como parte integrante do estilo de vida atual de inúmeras pessoas, independentemente de sua classe social e de seus recursos disponíveis. Em vista dessa atual valorização do turismo nota-se que se tornou um dos setores que mais fornece divisas e recursos para muitos países. O turismo é, atualmente, uma das atividades econômicas mais rentáveis do mundo, chegando a competir com as indústrias de informática e de armamentos.

Diante desse quadro, pode-se constatar que o turismo é um dos fenômenos mais marcantes do século XXI, pois sua expressividade não se limita apenas ao fator econômico; o mesmo é um fator social, cultural, que se configura materialmente, criando e recriando espaços diferenciados e diversificados.

Segundo conceito criado pela Organização Mundial do Turismo em 1994 (OMT, 2001, p. 23):

O turismo é uma atividade econômica que permite às pessoas com disponibilidade de tempo e recursos desfrutarem programas de entretenimento, lazer e recreação fora do lugar de moradia, por um período superior a 24 horas. Além, claro de classifica-lo como “somadas de relações e de serviços resultantes de um câmbio de residência temporária e voluntário, motivado por razões alheias a negócios ou profissionais”.

Outros autores, tomando como base este conceito, passaram a pensar a importância e o impacto do turismo em sua ampla extensão, envolvendo não apenas o deslocamento, mas também os demais investimentos econômicos necessários para acolhimento, assim como as alterações nos quadros do comércio, dos transportes, das relações de trabalho e das alterações no modo de vida dos locais de atração turística. Padilla (1992, p. 12), conceitua turismo como:

O turismo é um fenômeno social que consiste no deslocamento voluntário e temporário de pessoas que, fundamentalmente por motivos de recreação, descanso, cultura ou saúde saem do seu local de residência habitual para outro, no qual não exercem nenhuma atividade lucrativa nem remunerada; gerando múltiplas inter-relações de importância social, econômica e cultural.

Por seu lado, Rejowski (1996, p.12), acrescenta alguns elementos:

O turismo é um fenômeno caracterizado pelo deslocamento temporário de pessoas de seu local de domicílio (núcleo emissor) para uma determinada localidade (núcleo receptor), com a permanência mínima de 24 horas e utilização de serviços e equipamentos turísticos. Envolve aspectos tanto econômicos, quanto sociais, naturais, culturais, políticos, compondo um conjunto de serviços e equipamentos interdependentes entre si, os quais são oferecidos ao turista por diferentes empresas turísticas [...].

As perspectivas acima permitem considerar que o desenvolvimento do turismo dinamiza o local com uma economia em pequena ou em larga escala, transformando variados aspectos da sociedade local, entre estes os costumes ou a cultura do lugar.

De acordo com estas definições, o turismo é considerado mais um produto de consumo. Daí a afeição como é disputado, tanto no mercado internacional, como no nacional. No primeiro, porque gera divisas para os países onde há correntes turísticas. No segundo, porque contribui para a melhor circulação e distribuição de riquezas, além de ser mais uma fonte geradora de empregos.

Esta disputa é bem visível quando se observa o número cada vez mais crescente de propaganda turística no mercado e a acirrada disputa estabelecida entre os locais turísticos e também entre os fornecedores de serviços ligados às atividades turísticas. Países, estados e cidades, cada um com o propósito de lucrar com o acesso a suas riquezas naturais, sua cultura, seus monumentos, vão em busca de um número cada vez maior de turistas.

Segundo a OMT (2016), o turismo é a atividade que mais cresce no mundo contemporâneo, perfazendo uma taxa de crescimento anual de 4%. Atualmente, a cada 15 (quinze) empregos gerados no mundo, 1 (um) está diretamente ligado à área do turismo. Além, é claro, de ser principalmente um produto de exportação, transferência de divisas e geração de empregos em todo planeta.

Analisando a capacidade de movimentação econômica do turismo, pode se relacionar tais palavras com os comentários de Trigo (1998, p. 9): “o turismo deixou de ser apenas um complexo socioeconômico para se tornar uma das forças transformadoras do mundo pós-industrial. Juntamente com as novas tecnologias (telecomunicações, engenharia genética.)”.

Nesse sentido, Rodrigues (1999, p. 18) acrescenta:

O turismo representa hoje uma das importantes formas de reprodução de capital e de captação de divisas no comércio internacional. É reconhecido como uma atividade que se presta muito à lavagem de dinheiro do narcotráfico, do jogo, da sonegação de impostos e da corrupção.

Por essas afirmações, se tornam claras as diversas formas de reprodução de capital e de circulação de divisas, tanto legais como ilegais, sendo necessárias ações conscientes dos governos, dos administradores, de empresas afins, e principalmente os que habitam lugares considerados turísticos, que construam uma estrutura físico-social capaz de assimilar benefícios oriundos do turismo, sem deixarem seus aspectos destrutivos prevalecerem. É importante que todas as políticas e os instrumentos de regulamentação do uso do solo, da atividade turística e da preservação e conservação do meio ambiente norteiem a nova configuração territorial dos lugares turísticos.

Em função de o Brasil ser rico em potencialidades, curiosidades e belezas exóticas, além de diversidade de ecossistemas riquíssimos, existe a predisposição para o turismo em várias modalidades, mostrando inclusive que este segmento pode ser praticado e explorado numa diversidade de locais, de acordo com o interesse dos empreendedores e dos turistas. Com a ampliação e participação do Brasil no setor turístico mundial, no ano de 2003, estimou-se em 6,5 milhões de turistas estrangeiros e um fluxo de 57 milhões de turistas domésticos, além da geração de 500 mil novos empregos.

Vicente Neto, presidente da Embratur (Instituto Brasileiro de Turismo), afirmou em 15/04/2015 que:

No Brasil, o turismo representa, atualmente, cerca de 3,6% do PIB (Produto Interno Bruto), empregando, direta e indiretamente, mais de 10 milhões de pessoas. O turismo estimula um desenvolvimento limpo e sustentável, que tem como princípio preservar para gerar renda. Além de forte alavanca econômica, contribui também para a ampliação do repertório cognitivo do povo brasileiro, diversificando referências históricas, culturais e sociais. Por outro lado, estimula também o desenvolvimento local, ao injetar bilhões na economia. (EMBRATUR, 2015)

De acordo com estas informações, se entende que não é viável fazer turismo em um local sem infraestrutura adequada aos visitantes, e o maior desafio é fazer um manejo de recursos naturais / turísticos sem prejudicar o meio ambiente e sem prejudicar a comunidade do local (região). É possível afirmar que a sobrevivência do turismo local

depende disto, assim como a sobrevivência do modo de vida e da cultura desses locais.

É necessário que o turismo organizado constitua uma boa estrutura para o turista, com redes de hotéis de variadas classificações para atender às diversas demandas do mercado consumidor, agências de viagens, rodovias pavimentadas, espetáculos, guias, garçons, enfim, uma estrutura que dê não apenas segurança, mas também propicie encantamento e satisfação ao turista. Mas é importante também implantar uma política nacional, regional e local que afirme conceituações, dimensões, educação ambiental, fornecimento institucional, pesquisas, difusão de tecnologias apropriadas à valorização da cultura tradicional, enfim, tudo que possa promover o desenvolvimento do turismo no Brasil, tendo como ponto de partida a preservação e a adequação deste turismo ao ideário social local de preservação de sua cultura e de seus ideais de vida e prosperidade ao longo do tempo.

O turismo: reflexão sobre sua origem e desenvolvimento

A compreensão do fenômeno turístico atual deve necessariamente passar por uma análise sobre o significado das viagens para os homens no decorrer de sua história.

Ao longo da história, as viagens realizadas eram movidas por diversos interesses como: saúde, cultura, religião e descanso. Estas viagens podem ser consideradas turísticas na conceituação atual, mas o conceito de turismo não existia entre os antigos. Os romanos, por exemplo, ao percorrerem a Grécia para se enriquecerem culturalmente, já praticavam viagens turísticas.

No decorrer da história, o homem sempre procurou usar sua criatividade, aprimorando seus meios de comunicação. Na medida em que suas invenções foram se tornando mais autênticas e incrementadas, as viagens foram se tornando uma realidade cada vez mais possível.

Verifica-se que em cada época, de acordo com os seus recursos materiais, conhecimentos adquiridos e convicções em vigor, tornava-se necessário realizar um breve momento de descanso e lazer.

A viagem turística atual é uma decorrência da sociedade industrial. Sociedade esta que provocou uma concentração de pessoas nas cidades, de tal forma que a fuga deste meio urbano tornou-se uma questão de sobrevivência. A viagem turística passou a ser então, para a sociedade urbana atual, um produto de primeira necessidade.

O que se pode observar é que a viagem sempre esteve presente no decorrer dos séculos. Podemos citar: os Gregos, os Romanos, os Hebreus, os Alexandrinos e outros. Em todas estas épocas houve momentos favoráveis ao deslocamento de pessoas, famílias ou grupos humanos e momentos menos propícios.

Nas últimas décadas o turismo cresceu exponencialmente devido a diversos fatores

favoráveis, entre eles o fato das organizações em nível nacional e internacional investirem em aumentar a credibilidade da atividade turística, esse fato foi acompanhado do aumento da renda familiar, do tempo livre, a melhoria no nível de instrução, progresso tecnológico, concentração urbana, meios de transportes modernos, etc. A prática de viajar se tornou um hábito, praticado por um número cada vez maior de pessoas a partir do início da sociedade industrial e da conquista dos direitos trabalhistas, ou seja, com a liberação do “tempo” de lazer para as pessoas.

De acordo com Castelli (1990, p. 21), a viagem turística a partir do século XX passou a ser feita em grandes volumes e diversas formas, podendo ser analisada sob vários aspectos:

- A.** Quanto à motivação = lazer, negócios, saúde.
- B.** Quanto aos meios de transporte = aéreos, marítimos, fluviais, ferroviários, rodoviários.
- C.** Quanto à sua duração = curta e longa permanência.
- D.** Quanto aos meios de hospedagem utilizados = hotéis, pousadas, camping
- E.** Quanto ao tamanho dos grupos = individuais, familiares, coletivos.
- F.** Quanto ao modo de organização = sem ou com intermediário.
- G.** Quanto ao preço = luxo, social.

Portanto, pode-se verificar que, no decorrer da história, a atividade de deslocamento humano sempre esteve presente na vida dos homens. Estes sempre viajaram de acordo com os materiais disponíveis, seus conhecimentos e seus desejos, movidos pelos interesses econômicos, políticos e militares. Nessa história, o turismo hoje ocupa um lugar fundamental.

Com todos estes aspectos e análise da história, verifica-se que a sociedade atual busca no turismo uma forma de sair da rotina, para saciar os seus desejos culturais ou então, em busca de suas raízes passadas. Deve-se pensar que o homem procura no turismo estímulos para a sua imaginação, a busca pelo inusitado e o contato com o meio natural, ou seja, ele viaja ao encontro dos sonhos.

O turismo e o lazer nunca foram tão enaltecidos como neste século. Quem viaja nos dias atuais quer o rompimento com o cotidiano, a mudança de ambiente e a sua própria realização pessoal.

Observa-se que viagem e o turismo em si fazem parte de toda a sociedade, sendo aceita como parte integrante do estilo de vida atual de inúmeras pessoas, independentemente de sua classe social e de seus recursos disponíveis. O que se percebe é que o turismo é

um dos setores que mais fornece divisas e recursos para o País na atualidade.

Importância econômica da atividade turística

O turismo é um dos setores da economia que mais tem crescido e seu faturamento em 2016 representa 10% do PIB mundial. É a atividade que mais se expande no mundo, com taxa de crescimento prevista para 2017 de 3% a 4%, gerando uma receita em 2015 de aproximadamente US\$ 1,5 trilhões em exportações, ou 7% do valor total das exportações mundiais (OMT, 2016).

A mão-de-obra empregada direta e indiretamente no setor corresponde a 10% da população economicamente ativa no mundo. Em 2015, movimentaram-se como turistas internacionais 1,8 bilhões de pessoas (OMT, 2016).

No Brasil, a indústria do turismo só passou a ser vista como potencial gerador de renda e empregos na metade dos anos 90, após pesquisa que constatou que a atividade turística atingia 52 setores diferentes da economia, do alumínio ao cimento, do PVC ao papel, do petróleo às telecomunicações. Além, claro, de proporcionar mais divisas no país, gerar mais empregos, dar mais oportunidades e lucros para o Brasil.

Em função de o Brasil ser rico em potencialidades, curiosidades e belezas exóticas, além de diversidade de ecossistemas riquíssimos, existe a predisposição para o turismo em várias modalidades, mostrando inclusive que este segmento pode ser praticado e explorado em diversos pontos e locais, de acordo com o interesse do turismo.

Com a ampliação e participação do Brasil no setor turístico mundial, no ano de 2003, estimou-se em 6,5 milhões de turistas estrangeiros e um fluxo de 57 milhões de turistas domésticos, além da geração de 500 mil novos empregos.

De acordo com estas informações, torna-se impossível fazer turismo em um local sem infraestrutura adequada aos visitantes, e o maior desafio é fazer um manejo de recursos naturais / turísticos sem prejudicar o Meio Ambiente e sem prejudicar a comunidade do local (região). É possível afirmar que a sobrevivência do turismo local depende disto, assim como a sobrevivência do modo de vida e da cultura desses locais.

É necessário que o turismo organizado constitua uma boa estrutura para o turista com redes de hotéis, agências de viagens, rodovias pavimentadas, espetáculos, guias, garçons, enfim, uma estrutura que dê segurança ao turista.

É importante então implantar uma política Nacional, regional e local que abranja conceituações, dimensões, educação ambiental, fornecimento institucional, pesquisas, difusão de tecnologias apropriadas à valorização da cultura tradicional, enfim, tudo que possa promover o desenvolvimento do turismo no Brasil.

De acordo com o Ministério do Turismo (Brasil, 2017), o turismo brasileiro só começou a ganhar status com a criação do Ministério do Turismo e o Programa de Municipalização

do Turismo (PMT). Esse programa, juntamente com a Organização Mundial do Turismo, foi responsável por uma revolução silenciosa que mudou a consciência dos brasileiros ao mostrar a importância política do Turismo para o desenvolvimento sustentado dos municípios. De acordo com estes setores foram aplicados US\$ 8 bilhões pelo Governo Federal e Estadual no início dos anos 2000. Apenas no Nordeste, sete novos aeroportos foram construídos, 22 mil metros quadrados de prédios históricos restaurados, 17 projetos de saneamento básico foram executados e 280 quilômetros de estradas construídos. A partir de 2003, mais de US\$ 6 bilhões foram investidos pela iniciativa privada em novos empreendimentos turísticos nesta área.

Um ano após o lançamento do Plano Nacional do Turismo, o Ministério do Turismo apresentou o Programa de Regionalização do Turismo, que amplia o foco do desenvolvimento da atividade turística no país. O Programa de Regionalização do Turismo representa uma nova concepção de relacionamento entre diversas esferas do poder público e da sociedade civil. O trabalho envolve negociações permanentes entre as instâncias envolvidas, articulações de acordos diversos e planejamento das ações de forma participativa, visando à integração entre municípios, estados e país.

Diante destas informações, verifica-se que o turismo contemporâneo é um grande gerador de recursos econômicos, mas também consumidor de recursos e fator modificador da natureza, embora traga divisas e faturamentos para o país, onde se apresenta sob as mais variadas formas e modalidades.

O turismo atual divide o mercado em várias segmentações, fazendo com que o turista ao procurar um lugar possa optar desde um Turismo Religioso até um Turismo Rural. Dividido em vários tipos, o turismo atual procura satisfazer a necessidade de quem procura o local; seja em busca de estímulos ou até mesmo rompimento com o meio urbano.

Tipos de turismo

Há tantas definições de turismo quanto autores que escrevem sobre o tema. Através dos estudos de Castelli (2000), OMT (2001), Padilla (1992), Rejowski (1996) e Trigo (1998) apresentamos aqui um breve resumo sobre o turismo e suas variações.

Turismo, em francês “Tour”, significa dar um giro, uma volta e tem seu equivalente em inglês “Tor” e no latim “Tornare” que significa dar um giro, deslocar-se e conseqüentemente voltar para o ponto de partida.

O sistema da economia moderna divide-se em três pontos, nos setores: primário, secundário e terciário. O turismo serve-se, utiliza-se igualmente dos três. O turismo serve-se do atendimento ao turismo. É necessário entender e explicar o turismo como fenômeno dinâmico, interligado em redes: legislação ambiental e políticas públicas.

Assim, criou-se uma variedade de tipos de turismo ordenados em segmentação, tais como: Turismo Desportivo, Turismo de Eventos, Turismo Ecológico, Turismo Religioso,

Turismo Social, Turismo Terápico, Agroturismo, Turismo Náutico, Enoturismo, Turismo Alternativo, Turismo de Alto Risco, Turismo Rural e Turismo Termal.

Além desses, há também o Turismo de Pesca Amadora ou Esportiva, de Aventura, Científico, Gastronômico, Estudantil, Cívico, podendo também ser classificado de acordo com a faixa etária dos turistas.

Dentre todas estas definições, verifica-se que o turismo brasileiro está em alta, pois se encaixa perfeitamente em todas estas modalidades e segmentações citadas. Podemos observar que o Brasil divulga o turismo de norte a sul, de leste a oeste, onde há potencialidades lá estará o turista.

Diante destes segmentos, procura-se aqui dar destaque ao Turismo Termal, ou seja, a um fenômeno turístico que passou a ser visto como uma nova chance para as localidades, além de procurar uma nova alternativa de desenvolvimento local e, ao mesmo tempo, uma oportunidade de valorizar seu patrimônio, suas paisagens, sua cultura, gerar capital, favorecer a economia e integrar a população local.

Turismo no Estado de Goiás

O turismo é, antes de mais nada, uma prática social, que envolve o deslocamento de pessoas pelo território e que tem no espaço seu principal objeto de consumo, sendo este fortemente influenciado pela cultura.

Neste atual período de globalização, os governos reconhecem que o turismo rompe fronteiras e torna-se o grande agente de desenvolvimento do Estado de Goiás.

O turismo no Estado de Goiás ainda não se encontra bem consolidado, ou seja, um turismo coordenado e planejado. O que se encontra em nosso Estado são alguns locais, algumas cidades que tem o turismo como atividade importante para o crescimento da região.

Segundo o levantamento feito pela Goiás Turismo (2014), são vários os municípios com potencialidades turísticas, mas estes necessitam de estudos que possam diagnosticar a “carência do local”, o “potencial” e as “capacidades” que estes municípios têm para receber o grande número de turistas. Na verdade, existem aqui apenas demonstrações de locais para turismo cultural, ecológico, religioso, de eventos, rural, terapêutico e termal.

Por isso, as iniciativas públicas e privadas se unem criando territórios privilegiados, utilizando ou aprimorando os recursos aqui existentes.

Só no ano de 2002, o turismo movimentou no Brasil mais de 3,5 bilhões de dólares. Neste contexto Goiás não está numa má posição. Segundo a Associação Brasileira de Viagens, Goiás ocupa uma posição de privilégio, devido às suas belezas naturais.

As mais de 40 (quarenta) cidades goianas com potencial turístico oferecem opções para todos os gostos, seja na cultura ou na ecologia, tais como: águas quentes, rios,

cachoeiras, lagos, parques nacionais, prédios históricos, artesanato, culinária, folclore, cidades históricas, belas paisagens, posição geográfica estratégica, água de boa qualidade, complexo espeleológico, o Rio Araguaia, misticismos e outros. De acordo com o Boletim Dados do Turismo em Goiás 2014 (2015), “de janeiro a julho de 2014, revelou que 90% dos visitantes do Araguaia, por exemplo, são Goianos. Já Pirenópolis recebe em feriados comuns, 50% de brasilienses, 40% de goianos e 10% de outros estados, e Goiás recebe 30% de brasilienses”.

Mas ao lado de todo esse potencial está a falta de investimentos, falta de leitos, ou seja, na maioria das cidades, o que se vê é pouco ou nenhuma estrutura para receber os visitantes, apesar de a iniciativa privada estar à frente, investindo em locais que são considerados adequados ou de fortes atrativos turísticos. Perante todos estes índices, podemos verificar que Goiás está começando a se desenvolver, mas ainda não conseguiu estabelecer uma política pública que orientasse as direções para maiores investimentos.

O Estado de Goiás é um bom produto turístico, mas está longe do que se espera; precisa ser trabalhado, ser estudado, precisa de estrutura para receber um fluxo maior de turistas que está começando a aparecer, para isto é necessária estrutura hoteleira, mão-de-obra especializada, saneamento básico etc.

É necessário então, pensar em turismo e inseri-lo em um processo global, em que prevaleça a ampla circulação de capitais e mercadorias, indivíduos, produtos culturais e novas ideias.

Entre os locais mais procurados em Goiás pelos turistas podemos citar: Parque Nacional das Emas, Lago dos Tigres (Britânia) e os sítios arqueológicos em Serranópolis, Aruanã, Chapadão do Céu e Mineiros, Caldas Novas, Rio Quente, Goiás, Pirenópolis, Corumbá, Jaraguá, Parque Nacional da Chapada dos Veadeiros, Parque Municipal de Itiquira e o Parque Nacional de Terra Ronca.

De acordo com estas potencialidades, verifica-se que o Turismo está se desenvolvendo cada vez mais em Goiás, como no caso do “Turismo Termal”. Porém, o governo deveria investir mais em todas as modalidades, já que o turismo atual é considerado um meio de transmissão de conhecimento, de cultura e de saberes populares.

Portanto, Goiás desponta como forte candidato aos investimentos turísticos. As riquezas naturais ainda preservadas tendem a absorver grandes contingentes do chamado turismo ecológico, a nova mania do mundo moderno. Nossas belezas naturais estão atraindo turistas e empresários que começam a descobrir Goiás como fonte natural de riqueza.

Observa-se também que Goiás, por possuir uma posição geográfica invejável, é referência nacional para a realização de congressos nacionais e internacionais, nos mais diversos segmentos.

De acordo com o jornal O Popular (2016):

A cidade turística de Caldas Novas vivencia o crescimento de empreendimentos. Na Secretaria Municipal de Obras, há registro de 23 novos projetos, alguns ainda sigilosos. Juntos, os novos negócios somam R\$ 10 bilhões em investimentos para a cidade. Além de ampliações, os projetos devem manter o saldo positivo no emprego e na economia local.

Todos esses números levam a crer que Goiás, e particularmente Caldas Novas, está se destacando no turismo, e se for conciliado com a qualidade de vida, boa oferta na rede hoteleira, recursos naturais invejáveis, belas cidades históricas, folclore, comidas típicas e águas quentes naturais, Goiás terá tudo para ser o novo “Centro” na área do turismo, com destaque para o “Turismo Termal” devido à beleza das águas quentes naturais.

Tendo como base estas reflexões e buscando a recuperação da cultura e das tradições culinárias e gastronômicas da cidade de Caldas Novas, até como impulsionadora econômica e social da população, já que a gastronomia, nesta perspectiva, e particularmente no turismo, surge como uma motivação histórico-econômica fundamental, ao criar e sistematizar metodologicamente um conhecimento relevante e fundamental, não só para reconhecê-lo e valorá-lo socialmente, mas também pela sua aplicabilidade real em termos acadêmicos, econômicos e culturais, pode-se gerar a partir deste prisma uma nova condição ambiental e social que, como consequência indireta, gere maior preservação ambiental e qualidade de vida à população desta cidade especificamente.

O turismo em Caldas Novas (GO) e a possibilidade de recuperação da tradição gastronômica local

Mesmo com o empenho empreendido atualmente pelos órgãos públicos e empresas privadas para divulgar Caldas Novas, alguns atrativos turísticos não são divulgados e/ou desenvolvidos no município, como o desenvolvimento do turismo saúde, com ênfase nas propriedades das águas termais. Outros atrativos que poderiam ser apresentados e que fortaleceriam a oferta de opções seriam a recuperação das características locais da culinária caldas-novense e sua valorização no interior do circuito gastronômico. As riquezas da fauna e flora locais trazem nuances específicas para a execução dos pratos, mesmo que pautadas em uma tradição maior da culinária típica regional, além das tradições e necessidades que os colonizadores do município enxergaram ao fixarem raízes aqui.

A Organização Mundial do Turismo – OMT – define o turismo sustentável como sendo aquele “que atende às necessidades dos turistas atuais e das populações das regiões anfitriãs, ao mesmo tempo em que protege e amplia as oportunidades para o futuro” (MACHADO e BRAGA, 2010). Isso significa que os recursos devem ser geridos de tal forma que as atuais necessidades econômicas, sociais e harmônicas possam ser satisfeitas mantendo-se, para o presente e para as gerações futuras, a integridade cultural,

os processos biológicos essenciais, a diversidade biológica e das formas de vida.

Conforme se apreende das leituras de Machado e Braga (2010) e Pelegrini (2016), o turismo, atualmente, tem sido exercido por pessoas que, de forma geral, são mais bem informadas do que a média, interessadas na história do local e da região, interessadas nas manifestações do patrimônio imaterial. Muitos podem ir além e se interessar até mesmo por associar mais possibilidades de conhecimento e formação à sua viagem. Dessa forma, são muito bem recebidas as iniciativas de cursos sobre temas direta ou indiretamente vinculados ao local visitado, como música, artes, arquitetura, patrimônio, culinária etc. A ausência de atividades culturais e de lazer repercute negativamente no tempo de permanência dos turistas e, portanto, no seu consumo de bens e serviços, que será mais elevado se a cidade oferecer uma agenda cultural de qualidade.

Muitas vezes, bens reconhecidos como patrimônio imaterial têm também significação econômica para as comunidades que os mantêm. A produção artesanal, por exemplo, além de seu valor cultural e do seu potencial de fortalecimento da coesão entre grupos sociais, é alternativa de renda para muitas comunidades. Na sua relação com o turismo, é necessário cuidar, sobretudo, das condições de transmissão dos conhecimentos entre gerações e de apoio à produção e distribuição desses bens. (MACHADO, 2010)

Hugues de Varine (2012) argumenta que o patrimônio cultural deve ser abordado da perspectiva de três fatores básicos: o fator conhecimento, o fator bens culturais e o fator meio ambiente. Sob essa vertente, define o “patrimônio do conhecimento” como os “costumes”, as “crenças” e o “saber fazer” capaz de viabilizar a sobrevivência do homem no meio ambiente onde vive, e delimita o “patrimônio dos bens culturais” como conjunto de artefatos e tudo o mais que deriva do uso do patrimônio ambiental. Este último contempla os elementos inerentes à natureza, como o próprio meio e os recursos naturais.

Conforme nos noticia Pelegrini (2006), nas últimas décadas do século XX, a conceituação de patrimônio se ampliou, não se limitando à definição de sítios arqueológicos, obras de arte, monumentos, conjuntos arquitetônicos ou antigos objetos referentes às representações do poder político e social. Essa noção estendeu-se aos diversos modos de viver, formas de linguagem, celebrações, festas, gastronomia, enfim, maneiras de usar os bens, os espaços físicos e a paisagem. A ascensão dos bens simbólicos à condição de patrimônio estimulou a sociedade — em especial, as minorias e os grupos étnicos — a reivindicar o reconhecimento multifacetado de seus referenciais culturais e identitários.

Desta forma, a perspectiva integradora das políticas em defesa do meio ambiente, do patrimônio cultural e do incremento de atividades turísticas tem resultado em experiências positivas no sentido da promoção da cidadania e do desenvolvimento sustentável. As cartas patrimoniais - documentos elaborados por especialistas e órgãos ligados à preservação patrimonial com o intuito de delimitar conceitos, normativas, ações e metodologias para a conservação, manutenção e restauração de um patrimônio histórico, artístico e cultural

(IPHAN, 2015) - dedicadas ao assunto reafirmam a urgência das políticas públicas nesses três campos, considerados estratégicos para a preservação dos bens naturais e culturais, e sua respectiva manutenção.

A educação nesse campo deve iniciar-se pela percepção direta de que o patrimônio não se restringe somente aos bens culturais móveis e imóveis representativos da memória nacional, como monumentos, igrejas ou edifícios públicos. Pelo contrário, o conceito de patrimônio cultural é muito mais amplo, não se limita aos bens materiais ou às produções humanas, ele abrange o meio ambiente e a natureza, e ainda se faz presente em inúmeras formas de manifestações culturais intangíveis.

A percepção da herança imaterial torna-se fundamental para a integração da população com suas próprias condições de existência, com a natureza e o meio ambiente. Essas relações constituem o espírito da cultura cidadã dos lugares e se manifesta por intermédio de cerimônias, linguagens do povo materializadas em atividades artesanais e produções artísticas ou literárias, canções, festas, receitas culinárias e saberes medicinais, entre outras manifestações sociais ou coletivas. (PELEGRINI, 2006, p. 115-140)

Desse modo, a educação patrimonial e ambiental torna-se tarefa prioritária, uma vez que consiste em revelar a diversidade e pontuar as mudanças culturais, sociais e ambientais que se processam com o passar dos tempos, sem desqualificar os conflitos de interesses dos distintos segmentos sociais. O ensino e a aprendizagem na esfera do patrimônio devem tratar a população como agentes histórico-sociais e como produtores de cultura. Para isso, devem ser valorizados os artesanatos locais, os costumes tradicionais, as expressões de linguagem regional, a gastronomia, as festas, os modos de viver e sentir das diversas etnias latino-americanas. (PELEGRINI, 2006, p. 115-140)

Comer, portanto, não envolve apenas a natureza e a cultura. Situa-se entre estes dois aspectos e participa de ambas. Conforme cita Rossi (2014, pg. 30) “As formas de alimentação podem dizer algo importante não apenas sobre as formas de vida, mas também sobre a estrutura de uma sociedade e sobre as regras que lhe permitem persistir e desafiar o tempo.”

O valor cultural também não está apenas nas coisas, mas é produzido no jogo concreto das relações sociais. Aquilo, por exemplo, que chamamos de bens culturais não tem em si sua própria identidade, mas a identidade que os grupos sociais lhe impõem. Assim, para falar de gastronomia, pode-se afirmar, por exemplo, que não existem valores universais e permanentes. Os objetos não têm, intrinsecamente, propriedades que não sejam físico-químicas. As sociedades é que mobilizam tais e quais propriedades físico-químicas, sensorialmente perceptíveis, com produto e vetor de seus sentidos e valores. E esta mobilização é contingente, instável, mutável. (Menezes, 1999)

Conforme nos incita a pensar Menezes (1999), a história demonstra a oscilação

do gosto e dos critérios de valorização e consumo. Dessa forma, os sistemas perceptivos são históricos, historicamente constituídos, operando historicamente e se transformando sem cessar. Os sentidos e valores não se confinam no universo mental. Para que tenham existência social, para que se traduzam em práticas, para que induzam a comportamentos, em síntese, para que se encarnem na materialidade da vida, eles precisam manifestar-se. Daí a relevância dos fenômenos sensoriais no campo da cultura. O chamado patrimônio cultural, portanto, para ser identificado e entendido, carece de conhecimento sobre os circuitos de produção e consumo de sentido e valor, numa sociedade.

É nesse sentido que este trabalho entende a contribuição em relação à preservação do patrimônio imaterial de Caldas Novas em relação à sua memória gastronômica. Torna-se um estímulo para que a culinária local não apenas seja valorizada como patrimônio intangível, mas que se perpetue na valorização econômica e produtiva que pode ser alcançada por meio da sua integração aos elementos que compõem os atrativos deste polo turístico que recebe um público já internacional.

GASTRONOMIA E TURISMO EM CALDAS NOVAS (GO): REFLEXÕES SOBRE O SIGNIFICADO HISTÓRICO E ECONÔMICO DA PRESERVAÇÃO DO PATRIMÔNIO IMATERIAL

A origem da palavra Gastronomia, como grande parte do léxico português, deriva do grego. Vem da junção dos termos *gaster* (ventre, estômago) e *nomos* (lei). Traduzindo de forma literal, significa “as leis do estômago” (FREIXA e CHAVES, 2009).

Já o francês Brillat-Savarin, *chef* e grande apreciador da boa mesa e do bom comer, em seu livro “A fisiologia do gosto”, descreve Gastronomia como:

[...] o conhecimento fundamentado de tudo o que se refere ao homem na medida em que ele se alimenta. Assim, é ela, a bem dizer, que move os lavradores, os vinhateiros, os pescadores, os caçadores e a numerosa família de cozinheiros, seja qual for o título ou a qualificação sob a qual disfarçam sua tarefa de preparar alimentos [...] a gastronomia governa a vida inteira do homem. (BRILLAT-SAVARIN, 2001, p. 57-58).

Para pesquisadores que se dedicam à compreensão da atual condição da gastronomia na sociedade – à medida que esta tem se tornado não apenas objeto de programação de sucesso na mídia, mas também tema de estudos culturais aprofundados – este conhecimento sobre os alimentos e sobre as formas de preparo, “[...] é uma arte, é a união da cultura intelectual e da boa mesa” (NARDIN, 2015, p. 16), sendo que “seus ‘alquimistas’ estão presentes em todas as etapas da produção do alimento, com a necessidade de um toque artístico e mágico a mistura dos alimentos vai ocorrendo, pois alimentar-se também é mexer com as percepções do ser humano” (NARDIN, 2015, p. 16).

Assim, da definição simplificada inicial de “leis do estômago” passou-se à busca do entendimento profundo do significado dos alimentos na história humana, desde o aspecto básico da sobrevivência até o fato de ter se constituído numa elaboração acurada da cultura de cada população em todas as regiões do mundo, moldada pelas necessidades fisiológicas e pelas possibilidades oferecidas pela natureza em forma de opções da fauna e da flora. Como propõe Nardin (2015, p. 11):

Assim, a culinária e os hábitos alimentares de uma região são de extrema importância para conhecermos a sua herança cultural, as preferências alimentares e também as tradições dos povos. As técnicas de preparação podem ser consideradas como os modos de saber, fazer e criar, que estão relacionados ao conceito de patrimônio cultural intangível.

Nessa perspectiva, os estudos sobre a gastronomia foram direcionados também para as profundas consequências culturais do processo de globalização, que produz transformações nas mais diversas áreas da vida nas sociedades, fazendo com que tradições e costumes corram o risco de desaparecimento. Para Müller (2012, p. 35) citando

Garcia (1999, p. 40):

O sistema alimentar constitui um fato sócio-cultural condicionado por fatores e variáveis que o contextualizam. As transformações sociais, econômicas, políticas, demográficas e culturais, articuladas, condicionam o conteúdo das práticas, consumos e valores alimentares de uma população, constituindo uma nova ordem alimentar. A alimentação contemporânea está marcada pelo individualismo, enfatizado pelas preferências pessoais decorrentes da oferta estável e regular de alimentos nas sociedades industrializadas.

Dessa forma, há a indicação de que as culinárias regionais, caracterizadas pelas condições históricas e geográficas e pelas possibilidades de oferta natural e comercial de alimentos em determinado local, estão:

[...] perdendo a sua identidade, uma vez que os sabores e os gostos das preparações tradicionais podem estar desaparecendo. A relativa falta de identidade dessas preparações, como resultado da progressiva homogeneização e globalização, suscita o interesse em resgatar os patrimônios gastronômicos regionais e a revalorização dos sabores tradicionais [...] (MÜLLER, 2012, p. 36).

As atuais condições históricas demonstram a importância da contribuição dos estudos gastronômicos para a manutenção de elementos fundamentais das culturas locais diante das tendências globalizantes da economia e dos demais setores. O foco passa a ser a preservação desse patrimônio e de sua valorização dentro do contexto de renovada percepção econômica da gastronomia, em particular na configuração dos atrativos turísticos.

PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL E A GASTRONOMIA COMO PATRIMÔNIO

Como discutido anteriormente, o ato de comer é uma maneira de o ser humano, enquanto ser social, manifestar sua cultura e afirmar seu pertencimento a uma dada sociedade ou lugar social. Desse modo, entende-se que “peculiaridades históricas conferiram um perfil à cozinha e ato de comer” (BARBOSA, 2008, p. 214). Dessa forma, levantar os aspectos históricos da formação e colonização do estado de Goiás e, particularmente, do município de Caldas Novas a partir da vertente da culinária, permitem uma compreensão mais ampla da cultura do Estado e do município, e conseqüentemente de sua sociedade “retomando o passado culinário com o cenário da atualidade do mundo moderno” (BARBOSA, 2008, p. 215).

Como definido pela UNESCO (2003) o patrimônio cultural imaterial compreende os mais diversos elementos das culturas humanas, incluindo linguagens, práticas, representações, técnicas e conhecimentos sobre determinado ofício ou assunto, instrumentos de produção, objetos característicos, costumes, etc., ou seja, constitui todo o

amplo leque de elementos que cada povo reconhece como particularmente importante para sua identidade cultural.

Antes mesmo da definição da UNESCO, a Constituição Brasileira de 1988 já descrevia, em seu Artigo 216, que:

Constitui patrimônio cultural brasileiro os bens de natureza material e imaterial, tomados individualmente ou em conjunto, portadores de referência à identidade, à ação, à memória dos diferentes grupos formadores da sociedade brasileira, nos quais se incluem: I - as formas de expressão; II - os modos de criar, fazer e viver; III - as criações científicas, artísticas e tecnológicas; IV - as obras, objetos, documentos, edificações e demais espaços destinados às manifestações artístico-culturais; V - os conjuntos urbanos e sítios de valor histórico, paisagístico, artístico, arqueológico, paleontológico, ecológico e científico (BRASIL, 1988).

Como órgão representativo dos cuidados e proteção do patrimônio cultural brasileiro, tanto material como imaterial, o IPHAN (2000), a partir do Decreto 3.551/2000, instituiu como patrimônio imaterial cultural brasileiro os saberes, os ofícios, as festas, os rituais, as expressões artísticas e lúdicas que, integrados à vida dos diferentes grupos sociais, configuram-se como referências identitárias na visão dos próprios grupos que as praticam.

De acordo com Machado e Braga (2010), o vínculo entre alimentação e patrimônio cultural firmou-se através de ações do IPHAN, que registrou como bem cultural os modos de fazer de algumas comidas típicas brasileiras, como por exemplo, o registro do Ofício das Baianas de Acarajé, em 2005; o Modo artesanal de fazer o Queijo de Minas, nas regiões do Serro e das Serras da Canastra e do Salitre, em 2008; a Produção Tradicional e Práticas Socioculturais Associadas à Cajuína no Piauí, em 2014. Esses registros de práticas culinárias únicas reforçam a importância dos aspectos regionais na constituição de uma identidade nacional. Trata-se de reconhecer elementos culturais, étnicos e religiosos que identificam um povo e um local.

Quando se diz que “as formas de expressão e os modos de criar, fazer e viver” (BRASIL, 1988) são bens culturais, pode-se inferir que compartilhar um modo de preparar uma comida, uma forma de consumi-la e os rituais que envolvem a comensalidade de uma sociedade são também seu patrimônio. Considerando que patrimônio faz referência, também, ao dia-a-dia, a culinária se valida como bem cultural. Neste contexto, a gastronomia é meio de caracterização, considerando que a identidade cultural também é comunicada às pessoas através da comida.

Muitas vezes, bens reconhecidos como patrimônio imaterial têm também significação econômica para as comunidades que os mantêm. A produção artesanal, por exemplo, além de seu valor cultural e do seu potencial de fortalecimento da coesão entre grupos sociais, é alternativa de renda para muitas comunidades. Na sua relação com o turismo, é necessário cuidar, sobretudo, das condições de transmissão dos conhecimentos entre gerações e de

apoio à produção e distribuição desses bens (MACHADO e BRAGA, 2010).

Mas, toda essa diversidade de fazeres não parece devidamente valorizada se as populações não reconhecerem a importância do seu patrimônio. Nessa direção, uma questão fundamental se coloca: qual a repercussão do investimento estatal voltado à conservação e à preservação do patrimônio se as populações não aprenderem a respeitar sua própria cultura e a valorizar o meio ambiente, se não reconhecerem esses bens como parte do legado que deixarão para as futuras gerações?

A integração simultânea das diversas áreas que compõem o patrimônio cultural pode vir a corroborar a reafirmação de códigos visuais das identidades cívicas, patrióticas ou étnicas, na medida em que consiga agregar a população residente ao “legado vivo” da história de sua cidade ou região. Para tanto, faz-se necessária a adoção de políticas patrimoniais pluralistas, capazes de valorizar a diversidade ambiental, as heterogeneidades culturais e as múltiplas identidades, de modo a promover a convivência harmoniosa entre o homem e o meio, e ainda, garantir a inclusão social dos cidadãos.

A cultura, na Antropologia, designa as técnicas de adaptação ao ambiente e o modo de vida de qualquer grupo social (ROSSI, 2014). Isto é a problemática da cultura, o domínio cultural, tudo isso diz respeito à produção, armazenamento, circulação, consumo, reciclagem, mobilização e descarte de sentidos, de significações. Por consequência, diz respeito também aos valores. Desta forma, a cultura engloba tanto aspectos materiais como não-materiais e se encaixa na realidade empírica da existência cotidiana: tais sentidos, portanto, são parte essencial das representações com as quais alimentamos e orientamos nossa prática (e vice-versa) e, lançando mão de suportes materiais e não-materiais, reelaboramos simbolicamente as estruturas materiais de organização social, legitimando-as, reforçando-as ou as contestando e transformando. Vê-se então que, antes de um refinamento ou sofisticação, a cultura é uma condição de produção e reprodução da sociedade.

A cultura é o universo da escolha, da seleção, da opção. No comportamento humano, há a possibilidade de mudanças que criam novas condições de escolha e, por isso mesmo, a variedade e a heterogeneidade. Assim, não caracteriza o comportamento humano uma articulação automática entre necessidade e resposta, já que estará sempre presente uma mediação simbólica. É essa mediação que pode ser considerada como a instância da cultura. Alimentar-se, por exemplo, é ingerir uma série de elementos do meio ambiente (na espécie humana: proteínas, carboidratos, sais minerais etc.) necessários à sobrevivência orgânica. No entanto, se estes fossem os limites do fenômeno, não haveria como explicar a variedade de formas de se alimentar, entre os homens, de tipos de alimentação, de contextos de alimentação e, finalmente, da multiplicidade de usos implicados.

Mas entre os animais, alimentar-se é basicamente esta operação de natureza econômica, que não teria por que comportar transformações, salvo aquelas que derivam

de condições ambientais (como a presença, disponibilidade e acesso no meio ambiente dos elementos que atendem às carências nutritivas). É por isso que os animais não mudam de alimento nos domingos e datas festivas, nem se entediam com a repetição sem-fim do mesmo padrão, alterado apenas por variações ambientais e não de paladar ou valor. Comer, portanto, não envolve apenas a natureza e a cultura, situa-se entre estes dois aspectos e participa de ambas. As formas de alimentação podem dizer algo importante não apenas sobre as formas de vida, mas também sobre a estrutura de uma sociedade e sobre as regras que lhe permitem persistir e desafiar o tempo (ROSSI, 2014, pg. 19 - 34).

Entre nós, um banquete e um lanche se diferenciam, não somente do ponto de vista nutritivo, mas das múltiplas escolhas e significações delas derivadas. A distância principal está, em primeiro lugar, nas circunstâncias em que estas duas modalidades de alimentação se desenvolvem: momentos e duração (que envolvem disponibilidades diferenciadas de tempo), recursos pressupostos (os investimentos requeridos, materiais ou não), lugares e equipamentos (que exigem, por exemplo, conhecimento e disponibilidade de acesso e manuseio, suponhamos, dos diferentes talheres, pratos e copos), conteúdos (as matérias-primas, formas de preparo, ordem, combinações, alternativas possíveis ou impossíveis), padrões de atuação corporal e de sociabilidade (etiqueta, indumentária etc.) e assim por diante.

No entanto, conforme afirma Meneses (1999), esta forma de alimentar-se não apenas se estrutura e desenrola segundo os sentidos e valores atribuídos às coisas, pessoas e atividades envolvidas, como também se destina a produzir, reforçar e fazer circular sentidos e valores. Participar de um banquete é distinguir-se das pessoas que dele não podem ou não devem participar. Por esse ato complexo de atendimento a uma necessidade biológica (comer), a resposta ultrapassa em muito o biológico: emite-se mensagens, classifica-se os semelhantes, define-se hierarquias e as põe em funcionamento, cria-se vínculos para o futuro. Ao mesmo tempo que separa dos demais, o banquete integra os convivas e os situa numa constelação de expectativas, de direitos e obrigações, em suma, de relações sociais. O lanche também vai muito além do alcance biológico e percorre caminhos semelhantes aos do banquete: os significados, porém, e seus resultados são diametralmente diferentes.

Portanto, a natureza das necessidades, nas sociedades humanas, não é dada integralmente ou tão somente pela natureza, mas instituída segundo contextos específicos e como decorrência de escolhas e seleções. Daí advém a amplitude de formas, objetivos, produtos, consequências e, mais ainda, a possibilidade permanente de mudanças.

Ainda segundo Meneses (1999), sendo o universo da cultura um universo historicamente criado, os sentidos e valores que o sustentam precisam ser explicitados, declarados, propostos. Os valores culturais decorrem da ação social. As seleções e opções feitas pelos indivíduos e grupos, para serem socializadas e se transformarem em padrões, necessitam de mecanismos de identificação, enculturação, aceitação. Declaram-se valores

e propõem-se sentidos que podem entrar em conflito com outros valores e sentidos. Dessa forma, pretender que a cultura tenha funções de harmonização e integração social já é uma forma cultural de se agir, mas desfigura o fenômeno se pretender eliminar de seu horizonte o conflito, a desarmonia, a segmentação. Neste sentido, a formulação de políticas e estratégias de atuação enquanto formas institucionais de indicação de valor têm relevância social.

Dessa forma, os sistemas perceptivos são históricos, historicamente constituídos, operando historicamente e se transformando sem cessar. Os sentidos e valores não se confinam no universo mental. Para que tenham existência social, para que se traduzam em práticas, para que induzam a comportamentos, em síntese, para que se encarnem na materialidade da vida, eles precisam manifestar-se. Daí a relevância dos fenômenos sensoriais no campo da cultura. O chamado patrimônio cultural, portanto, para ser identificado e entendido, carece de conhecimento sobre os circuitos de produção e consumo de sentido e valor, numa sociedade.

A cultura, como universo histórico das opções, da produção, circulação e consumo de sentido e valor, não pode ser relegada às esferas do supérfluo da existência. Seu lugar é o domínio das necessidades, aquelas mesmas que determinam a sobrevivência orgânica, psíquica e social. Pode-se então empregar o adjetivo cultural como significando o que responde a uma necessidade conforme um sentido e um valor, qualquer que seja esta necessidade. (MENESES, 1999)

Como parte do patrimônio cultural, o folclore (ou culturas populares, incluindo-se aqui a culinária regional e local) coexiste com a cultura erudita e com a cultura de massa, num processo de contínua integração de conteúdos simbólicos socialmente passados de geração a geração. Porém, a dinâmica da vida na sociedade industrial contemporânea acelera mudanças nestas manifestações da cultura popular. Neste sentido, a tradição parece exigir um tempo mais curto do que antigamente para fixar a aceitação coletiva, criando novos sentidos e ressignificando matérias-primas e modos de fazer, notadamente na culinária. Por isso, a proteção às manifestações culturais populares apresenta-se como assunto de extrema delicadeza, pois essa proteção pode provocar o perigo de cristalizar artificialmente num determinado tempo/espço essas manifestações, dando-lhes uma sobrevida que lhes rouba o valor funcional anterior e lhes esvazia o significado, já que não há uma nova apropriação do significado real destas tradições para a vida cultural daquela sociedade.

Assim, o interesse do turismo por estas manifestações da cultura popular pode ser um dos fatores de mudança do fenômeno turístico nas localidades nos quais este se desenvolve, devendo ser conduzido de modo a se minimizarem os impactos às comunidades inseridas neste local.

Convém neste particular atentar-se para o conceito de preservação ativa,

desenvolvido por Pellegrini Filho (1993, p. 10):

[...] procuramos realçar a importância de se atentar para a *preservação ativa*, que conceituamos como: a conservação de bens naturais e culturais, dando-se-lhes ao mesmo tempo uma função conveniente, com soluções adequadas ao desejado progresso; portando, implicando o uso adequado de atrativos da natureza e da cultura porém evitando-se ou minimizando-se prejuízo a eles ou sua perda. Uma questão de desenvolvimento sustentado.

A expressão “patrimônio cultural” abarca todo e qualquer objeto ou assunto que é passível de ser interpretado historicamente, pela sua carga de informações a respeito de determinada cultura e, portanto, ser ele um bem cultural merecedor de tratamento e conservação adequados, e de alguma forma valorizados e devolvidos ao uso da comunidade. Contendo um valor simbólico no contexto da sociedade em que ocorrem, os traços culturais devem ser tratados e registrados como bens patrimoniais.

Portanto, ainda conforme Pellegrini Filho (1993), podemos compreender por patrimônio cultural todo e qualquer artefato humano que, tendo um forte componente simbólico, seja de algum modo representativo da coletividade, da região, da época específica, permitindo melhor compreender-se o processo histórico daquele local dado como objeto de estudo.

Nesse sentido, a preservação ativa do patrimônio cultural deve ser encarada como algo integrado ao quadro econômico-financeiro local, com uso efetivo, através de eventos culturais de caráter histórico/educacional. Aqui entra também o interesse turístico, direta e indiretamente; ou seja, o aproveitamento turístico e de lazer acaba sendo uma decorrência natural de tais eventos.

A gastronomia é local de afirmação da identidade. Comer é cultura, é um modo de socialização, de interação, de perpetuação. Nesse sentido, Roberto da Matta (1986, p.56) diferencia alimento e comida: “comida não é apenas uma substância alimentar, mas é também um modo, um estilo e um jeito de alimentar-se. E o jeito de comer define não só aquilo que é ingerido, como também aquele que o ingere”.

Contudo, o patrimônio gastronômico ultrapassa o ato de alimentar-se, de colocar uma comida na boca e mastigá-la pela simples necessidade fisiológica. Ou seja, patrimônio gastronômico é aquela comida ou culinária que é portadora de hábitos e identidade da comunidade na qual está inserida.

A comida é relacionada a tudo que se ingere com e por prazer, o que confere sacralidade ao alimento. Através da comida pode-se conhecer a identidade de um grupo, como aponta Da Matta:

[...] comida se refere a algo costumeiro e sadio, alguma coisa que ajuda a estabelecer uma identidade, definindo, por isso mesmo, um grupo, classe ou pessoa. É por termos essa concepção que nós, brasileiros, podemos dizer

que queijo para nós é alimento, mas é comida de ratos. Logo: rato = queijo. Falar de queijo, então, é implicar a ideia de rato, já que esse alimento é algo irresistível para os ratos, marcando sua identidade e personalidade. Pela mesma lógica, leite é alimento para os seres humanos, mas é comida para nenéns. E osso é comida de cachorro, milho, de galinha, e sanduíche, de americano. Do mesmo modo, sabemos que churrasco é comida de gaúcho, prato que se come com os amigos e que requer certa intimidade e certo estar à vontade (DA MATTA, 1986, p. 37).

E, pensando com Maciel (2004, p.26), é válido afirmar que a cozinha comporta a relação entre a natureza e a cultura: alimentar-se é um ato fisiológico, comer é um ato social. É na relação do alimento com o ser humano que se constitui um importante aspecto cultural: “a identidade alimentar não apenas fixa a continuidade cultural, mas a contiguidade do grupo na extensão do social” (CASCUDO, 2011, p. 384). O ato de comer é uma cerimônia de convívio do homem, tem dimensões de poder, de julgamento e de hierarquia.

Os modos de consumir os alimentos de cada região, os ingredientes utilizados no preparo de uma receita e a criatividade de quem a prepara, indicam preferências e revelam saberes e sabores transmitidos de geração a geração, vivos na memória coletiva. Está relacionada à identidade, à cultura e ao patrimônio. Maria Eunice Maciel, em seu artigo “Uma cozinha à brasileira”, segue a mesma linha e destaca:

Muito mais que um ato biológico, a alimentação humana é um ato social e cultural. Mais que um elemento da chamada “cultura material”, a alimentação implica representações e imaginários, envolve escolhas, classificações, símbolos que organizam as diversas visões de mundo no tempo e no espaço. Vendo a alimentação humana como um ato cultural, é possível pensá-la como um “sistema simbólico” no qual estão presentes códigos sociais que operam no estabelecimento de relações dos homens entre si e com a natureza (MACIEL, 2004, p. 25).

Por seu lado, Barbosa (2008, p. 204) afirma que “nada é produzido aleatoriamente, sem um sabor, sem um significado, sem algum sentido”. Com esta afirmação e baseando-se nos estudos previamente estabelecidos, pode-se inferir que a cultura então, e a cultura gastronômica especificamente, constitui-se como a marca da sociedade construída ao longo do tempo e que também recebe influências externas, considerando os novos padrões de produção, divulgação, distribuição e consumo relacionado com as possibilidades e disponibilidades culturais, políticas e técnicas que cada sociedade possui nas relações de troca ao longo dos tempos.

À partir e ao longo do século XX, as discussões pautam-se na afirmativa de que a cultura alimentícia é algo inerente ao homem. Além de produtor de cultura, o ato de comer cria um legado cultural que abrange localidades, terrenos (ou terroirs), elaborações variadas, gostos e paladares diversificados e disponibilidade econômica também diversificada. A gastronomia, portanto, firma-se como um importante campo de estudo, por vincular-se diretamente aos elementos materiais e culturais de uma sociedade.

Desde a técnica de preparação dos alimentos ao uso de equipamentos e utensílios, a evolução do comer, cozinhar e servir representa hoje um dos mais importantes atributos da sociedade moderna, pois, apesar da evolução social obtida ao longo dos tempos, as necessidades de sobrevivência tendo como base as formas alimentares continuam (BARBOSA, 2008, pg. 207 - 210). A tradição ou cultura culinária sofrem e devem sofrer, ao longo da história, modificações. Mas estas são necessárias para que a própria cultura se mantenha viva, ressignificando o lugar da tradição na atualidade, se justapondo, adequando-se aos novos padrões de produção e consumo, sem perder de vista a especificidade cultural dos lugares e saberes de uma dada sociedade.

A PRESERVAÇÃO DA MEMÓRIA GASTRONÔMICA LOCAL: REFLEXÕES À PARTIR DA BIBLIOGRAFIA

As condições para a preservação da memória gastronômica de uma localidade ou região vem sendo discutidas nos estudos acadêmicos que têm por objetivo justamente encontrar formas concretas de garantir a sobrevivência dessa riqueza culinária tradicional. Müller, Amaral e Remor (2010, p. 11-12) defendem que:

Para manter viva a gastronomia própria de uma localidade, faz-se necessário estudar a história, a região, os produtos, os hábitos alimentares, buscando compreender os significados que compõem a memória coletiva do seu povo. Esta memória coletiva tem uma importante função de contribuir para o sentimento de pertinência a um grupo de passado comum, que compartilha memórias. Ela garante o sentimento de identidade do indivíduo não só no campo histórico, do real, mas, sobretudo no campo simbólico. Porém não é só identificando o receituário e os hábitos locais que conseguiremos preservar a gastronomia típica, faz-se necessário discutir as políticas públicas de patrimonialização de bens culturais e as políticas de certificação de gêneros alimentícios com diferencial de qualidade, que neste caso é um diferencial cultural, para averiguar as possibilidades existentes de preservação da gastronomia típica, como um Bem Cultural de Natureza Imaterial.

As políticas públicas – em especial as patrocinadas pelo IPHAN – têm resultado em alguns casos de registros de técnicas culinárias e práticas de produção de comidas típicas, como é o caso do Ofício das Baianas do Acarajé (já citado). Entretanto, o número desses processos para salvaguardar essas receitas ainda é pequeno, trazendo preocupação com as culinárias que são tradicionais, mas não são objeto de registro e inventário que as preserve. Essa é a preocupação de Nardin (2015, p. 66):

[...] a salvaguarda das técnicas culinárias, dos cadernos de receitas, do saber fazer pode evocar a memória de pertença do povo. No entanto, este conhecimento não registrado, não guardado pode se perder e gerações futuras não terão oportunidade de conhecer este passado. É importante a preservação do saber fazer, a manutenção e transmissão continuada do conhecimento adquirido pelas sociedades.

Ugioni (2006, p. 38-39) destaca o perigo da globalização para o desaparecimento das culinárias regionais e defende a necessidade de adotar esses procedimentos de preservação desse patrimônio. Na sua percepção, porém, há um movimento internacional de valorização das raízes culturais e, dentro desse movimento, também a preservação das culinárias tradicionais: “A valorização do tradicionalismo é observada na expansão dos estabelecimentos que buscam resgatar a comida típica e também no investimento da mídia em destacar as comidas regionais.” (UGGIONI, 2006, p. 39).

Müller (2012) também coloca a globalização dos gostos e dos costumes alimentares como ameaça aos modos tradicionais de se fazer os pratos regionais e também às receitas tradicionais das culinárias locais. Em sua Tese de Doutorado, esta autora propõe que o registro da “gastronomia tradicional” (p. 27) seja preservado à partir do conhecimento “dos processos produtivos, a história, a região, os produtos e os hábitos alimentares, buscando compreender os significados da alimentação na cultura em que está inserida” (MÜLLER, 2012, p. 27).

Em sua proposta de trabalho consta a produção de inventários gastronômicos regionais ou locais por estudiosos especialistas que realizem o trabalho de identificação e registro dessas práticas tradicionais:

Esse olhar especialista na construção de inventários da Gastronomia Tradicional possibilita a captação de detalhes que são fundamentais no processo produtivo, que abrangem questões pontuais como: a especificidade da matéria-prima, os métodos de cocção e conservação, as reações químicas, características organolépticas, formas de apresentação, entre outras questões de cunho interdisciplinar como o contexto cultural de criação, formas de consumo e as transformações ocorridas. Conforme Santiago e De Luca (2008), o inventário é importante para o reconhecimento do valor cultural que ocorre por meio da identificação, podendo ser desenvolvido sem restrições, como um censo. A partir desta perspectiva o inventário poderá servir de base para uma nova política de preservação, que, ao invés de proteger apenas os bens excepcionais normalmente produzidos pelas elites ou que façam parte de sistemas culturais complexos, buscará administrar o patrimônio amplo e pluralista construído por todos os brasileiros. (MÜLLER, 2012, p. 26)

Assim também entendem Müller, Amaral e Remor (2010, p. 12) quando afirmam que:

A Gastronomia Típica como Patrimônio Gastronômico Regional pode ser uma resposta imediata à dinâmica da cultura global de mercado, pois pretende apontar uma diferenciação com base na originalidade regional, propondo a reconstituição ou definição de elementos expressivos que sejam capazes de configurar marcas regionais de identificação.

Por fim, além da simples preservação desse patrimônio, outros autores (as) têm a preocupação de enxergar o potencial econômico e turístico das culinárias tradicionais (ou gastronomias tradicionais, ou ainda, Gastronomias típicas), dentro da perspectiva de que o turismo auxilia na preservação dessas culinárias e a preservação compõe um dado

importante para o sucesso dos locais turísticos.

Figueiredo (2009) reflete sobre essa tendência de valorização da gastronomia nos locais turísticos e, citando Schlüter (2003), afirma:

A gastronomia como patrimônio local está sendo incorporada aos novos produtos turísticos orientados a determinados nichos de mercado, permitindo incorporar os agentes da própria comunidade na elaboração desses produtos, assistindo ao desenvolvimento sustentável da atividade. A gastronomia faz parte da nova demanda por parte dos turistas de atrações culturais (SCHLÜTER, 2003, p. 79 *apud* FIGUEIREDO, 2009, p. 37).

Por seu lado, Mascarenhas e Gândara (2015) entendem que os locais turísticos devem cuidar para que aconteça a “transformação do alimento em prato típico ou regional que será apresentado ao visitante” (p. 64). Essa proposta se fundamenta no fato de que o encontro do visitante com a culinária regional constitui um encontro que “socializa culturas” (p. 64) e possibilita, ao mesmo tempo, a dinamização da economia local.

Com essas medidas, que incluem a preservação da culinária tradicional, sua valorização por parte das políticas que regem as atividades turísticas e sua utilização como bem econômico que favorece a localidade tanto na tarefa da preservação quanto na melhoria das condições sociais, Peccini (2013) enxerga, também, a possibilidade de integração da culinária tradicional dentro das normas da “grande cozinha” ou “cozinha internacional”, à medida que:

Quando finalmente se compreende a importância da cozinha regional, em compensação, a verdadeira e grande cozinha sabe dar à diversidade dos registros locais uma interpretação ao mesmo tempo fiel e nova. Assim, a oposição entre a cozinha internacional e as cozinhas regionais não é a oposição do complicado e do simples, pois alguns molhos da primeira são extremamente simples, enquanto alguns preparos da segunda são impraticáveis fora de seu habitat. Revel esclarece ainda que a cozinha regional possui um corpus de receitas fixas, essencialmente ligadas uma região e a seus recursos. Geralmente, estas receitas são transmitidas oralmente característica comum ao patrimônio cultural de natureza imaterial, pois são saberes transmitidos através da prática de quem domina este fazer. Em relação a cozinha internacional não há um corpus de receitas, mas um conjunto de métodos, de princípios, suscetíveis de variantes segundo as possibilidades sazonais, locais como também as questões de ordem econômica. (PECCINI, 2013, p. 215)

Por meio dessas perspectivas, entende-se que o presente trabalho, está inserido no quadro geral dessas reflexões e buscas por garantir o conhecimento e a preservação das culinárias ou gastronomias regionais ou locais, aproveitando-as ainda dentro do conjunto de atividades econômicas e turísticas, cumprindo então o papel de manter viva a cultura gastronômica de Caldas Novas.

MEMÓRIAS, EXPERIÊNCIAS E RECEITAS: O PATRIMÔNIO GASTRONÔMICO DA CALDAS NOVAS

Atualmente, dentro do município de Caldas Novas, poucos são os locais que ainda preservam e/ou se utilizam da culinária regional como referência para seus pratos. Pode-se citar como exemplo os “Doços Caseiros da D. Maria”, reconhecido ponto de visitação turística que ainda preserva as tradições do feitiço dos doces artesanais presentes na cultura goiana. Outro local também pertencente ao roteiro turístico é a “Cachaçaria Vale das Águas Quentes”, que produz cachaças em alambiques de cobre, tal qual os fazendeiros da região faziam. Inclusive, esta empresa é pertencente a uma família de fundadores do município e representantes da população objeto de análise do presente trabalho, os Lopes de Moraes.

De um modo geral, os restaurantes, lanchonetes e locais multiuso de alimentação tidos como “típicos” referenciam-se à culinária goiana ou “caseira” de modo generalizado. Não há uma referência específica a pratos, hortifrúti, carnes, temperos e preparos tipicamente locais. Parte pelas características globalizantes do turismo, parte pela maciça migração ocorrida a partir dos anos 1980, as famílias tradicionais remanescentes do município se “cosmopolizaram”, se misturaram e absorveram estas características culturais e culinárias de outras regiões do país e do mundo, deixando de lado seus costumes culinários, reduzindo-os ao dia a dia das casas e de algumas festas familiares.

Nas páginas seguintes trazemos uma parte dessas tradições que ainda sobrevivem nas memórias, nos fazeres e nos cadernos de receitas das famílias tradicionais locais.

Maria Alves de Castro: a tradição da doçaria caldas-novense

Uma das maiores influências de Caldas Novas na doçaria é a conhecida “Dona Maria”, proprietária, junto com sua família, da fábrica e lojas de doces caseiros e licores que leva o seu nome.

Maria Alves de Castro nasceu em 1938. Pela sua idade e pelo conhecimento entre as famílias, a entrevista foi conduzida de maneira informal, concentrando-se na narrativa do conjunto de experiências da vida da mesma. Desta forma, a colaboradora teve uma maior liberdade para narrar sobre suas experiências e memórias de acordo com suas lembranças, vontade e condições.



Figura 1: D. Maria e seus doces

Fonte: http://imguol.com/c/entretenimento/2015/02/26/harley-davidson-fat-boy-2015-24993859188_956x500.jpg

De acordo com sua narrativa, D. Maria se considera realmente uma mulher abençoada por Deus. Teve o privilégio de ter como pai e mãe dois exemplos de trabalho, competência, dignidade e amor. Sendo seu pai o Senhor Antônio Alves Machado, homem que segundo a própria Dona Maria tranquilizava a todos com sua extrema mansidão e sabedoria, e sua mãe Ilidia Maria de Souza, mulher que transmitiu todo o encanto que se transforma em realidade na arte de fabricação de doces e acima de tudo deixando a lição de sempre fazer tudo com determinação e amor. Dona Maria narra que o primeiro doce feito em maior escala por sua mãe e repassado a ela como a grande receita e tradição familiar foi o doce de leite com pequi, que até hoje é um dos doces mais comercializados nas lojas. Já o licor tradicional e que representa não só sua família, mas a própria história gastronômica do município é o licor de mangaba, fruto típico do cerrado.

Outro prêmio que Dona Maria narra que ganhou em sua vida foi sua família bem-sucedida, alicerçada em sentimentos nobres, como união e amor. E quem juntamente com ela foi peça fundamental para as conquistas e realizações que os tornaram pessoas reconhecidas na sociedade foi seu saudoso marido, homem distinto, que palavras não fazem justiça ao seu caráter, homem amoroso, maravilhado pela vida, incomum, um artista, excelente pai, exemplo de vida, senhor Euclides de Castro, referência na família, seu legado é um exemplo e sempre será em sua família.

O Senhor Antônio, pai de Dona Maria, era agricultor e com muito trabalho e determinação cuidava de sua família. Já Dona Ilidia, como excelente esposa e mãe, colocava em prática a arte de fabricar doces artesanais para as famílias que aqui em

Caldas Novas residiam, em meados de 1950.

Tinha como clientes frequentes o Senhor Oscar Santos, Orcalino de Moraes, o Senhor João Gonzaga de Menezes e sua esposa Senhora Enestina Gonzaga, e também as senhoras Irani, Euzita e tantos outros importantes colaboradores para seu crescimento e desenvolvimento empresarial.

Sendo assim os doces logo caíram na “boca do povo”, tornando-se um sucesso e sacramentando Caldas Novas como uma cidade tradicional no ramo doceiro, destacando-se no padrão de qualidade na fabricação dos Doces em toda região.

Depois de muita luta de filhos e netos venderem doces de porta em porta no município, em 1965 se tornaram os fornecedores pioneiros de doces para a Pousada do Rio Quente, daí então começaram a fornecer doces a toda a rede hoteleira que aqui em Caldas Novas já estava instalada, gerando empregos, maior renda e crescendo juntamente com o município.

Dona Maria herdou dos pais a tradição que até hoje passa de geração para geração, e se reconhece como uma mulher conhecida até internacionalmente, e há mais de cinquenta anos acompanha de perto a fabricação dos doces e licores em geral, e deixa para seus sucessores como melhor receita para o sucesso o amor por tudo que faz.

A família de Dona Maria oferece com exclusividade receitas repassadas de geração em geração, ainda de forma oral. Duas de suas filhas hoje são as responsáveis diretas pela fabricação: Meire de Castro, responsável pela fábrica de doces, e Ruthe de Castro, responsável pela fabricação dos licores e a administração das lojas e distribuição. Aqui vale considerar que Ruthe de Castro é egressa do curso de Tecnólogo em Gastronomia da UEG- Câmpus Sudeste - Unidade Universitária de Caldas Novas, e pelo conhecimento técnico adquirido conseguiu introduzir, na fabricação dos licores, a utilização de Fichas Técnicas (formulários com descrição de quantidades em medidas universais – quilograma, litro – e modo de fazer para padronização das receitas). Porém, no fabrico dos doces, apesar de ser a fonte principal de renda e marketing do negócio da família, ainda há uma enorme resistência na execução das Fichas Técnicas, não só por parte da D. Maria como por parte de sua filha Meire. A produção ainda é feita “no olho” (sic), e durante a entrevista/narrativa houve inclusive um despertar da D. Maria quanto à necessidade de fazer estas fichas técnicas, como um modo de posterizar estas receitas tradicionais.



Figura 2: D. Maria fabricando doce de leite

Fonte: fornecido pela colaboradora

A loja “Doce Caseiros Dona Maria” recebe, em sua loja mais antiga, situada na Rua Dr. Orozimbo Correia Neto nº 198, próximo à entrada da cidade, uma média de dez mil clientes por trimestre, com mais de sete mil itens vendidos. Os doces e licores mais procurados são: kit de doces cristalizados variados, ambrosia compota, leite cremoso compota, leite com pequi compota, leite com baru compota, leite com coco compota, goiabada cascão, licor pequirula, doce de figo, licor de baru e a farinha de mandioca com alho.

Conforme depreende-se deste relato, a doçaria tradicional da cidade de Caldas Novas, representada pela D. Maria, confunde-se com a tradição dos doces caseiros goianos de um modo geral. Sobressai no relato a afirmação da “invenção” do doce de leite com pequi e do licor de mangaba, atribuído pela D. Maria à sua mãe, Ilidia, sendo, portanto, pelo relato um produto típico da gastronomia caldas-novense. Nas pesquisas realizadas em Ortêncio (1980), realmente não há nenhuma referência a estas receitas, conferindo-se então um tom de veracidade ao relato descrito.

Iraides de Melo Godoy – a tradição das famílias fundadoras

Dona Iraides de Melo Godoy (17/10/1920 – 25/02/2017) é representante de uma das mais tradicionais famílias de fundadores da cidade de Caldas Novas. Esposa de Celso

de Godoy, filho do Cel. Bento de Godoy, era exímia cozinheira e fazia questão de executar todos os doces e quitutes dos grandes banquetes dados em razão dos casamentos, batizados e festas tradicionais em Caldas Novas.

O relato foi feito a partir da entrevista feita com sua filha, D. Yêda Godoy, nascida em 1939. Pela sua idade e pelo conhecimento entre as famílias, a entrevista foi conduzida de maneira informal, concentrando-se na narrativa do conjunto de experiências da vida da mesma e da sua mãe. Desta forma, a colaboradora teve uma maior liberdade para narrar sobre suas experiências e memórias de acordo com suas lembranças, vontade e condições.

D. Iraides era filha de Arquimedes de Melo e de D. Jovelina de Melo. Ainda jovem, quando D. Iraides tinha aproximadamente nove anos de idade, sua mãe foi acometida de uma doença comumente chamada “fogo selvagem”, ou pênfigo foliáceo endêmico. Esta doença caracteriza-se pelo aparecimento de bolhas superficiais na cabeça, pescoço e tórax, que depois se espalham pelo corpo todo e arrebentam, deixando no lugar feridas abertas que criam crostas, doem e ardem, como que provocadas por queimaduras (VARELLA, 2011). D. Jovelina dizia que sua doença havia sido transmitida por mosquitos ou “borrachudos”, fato este atualmente sugerido por alguns estudos científicos. O fato é que, por conta da doença, D. Jovelina não mais pôde dedicar-se ao ofício da cozinha, delegando e ensinando as técnicas culinárias à D. Iraides, que desde tenra idade demonstrou grande apreço pela culinária.

Conta D. Yêda que, por conta das escaras abertas pela doença, D. Jovelina mantinha sempre à mão um pequeno tecido de voal para espantar os insetos. Este pequeno tecido era utilizado por ela para dar instruções à sua filha Iraides de como enrolar uma massa para dar formato aos variados tipos de roscas e quitandas feitos na casa, por exemplo. Conta também que sua avó mantinha um cuidado permanente com seus pertences, com medo ou receio de contagiar seus familiares com a doença, fervendo e lavando pessoalmente com água sempre quente suas louças de uso pessoal e seu material de toalete (jarra e bacia para lavar o rosto, escovas, lenços etc.).



Figura 3: Adriana (pesquisadora) e D. Yêda (colaboradora)

Fonte: acervo próprio. Datada de 05/07/2017

A base da culinária era essencialmente mineira, como boa parte da culinária goiana de um modo geral. Particularmente na cidade de Caldas Novas, após o declínio da produção mineradora de ouro, a colonização deu-se por famílias de origem mineira, como D. Rita Parreira e Cel. Luís Gonzaga de Menezes (GODOY, 1978). Corroborando esta informação, D. Yêda narra que sua mãe executava basicamente as receitas da tradição mineira, como Tutu de feijão, carne de porco assada e conservada na banha, feijão tropeiro, couve refogada. Lembra que, como era comum em Goiás, o consumo de verduras e hortaliças era muito pouco, pois “era comida de coelho”. Aliás, este era argumento comum até a década de 1980 na cidade, que mudou este costume com a migração advinda do sul e principalmente do sudeste do Brasil nesta época.

De alimentação típica goiana, o uso do pequi foi introduzido a esta tradição mineira, na culinária da mãe da colaboradora. Seu preparo era executado conforme a tradição goiana, em molho, ou com arroz e frango na galinhada, em conservas e no licor.

Uma característica presente na culinária típica caldas-novense e que também foi

absorvida por D. Iraides é a presença maciça da pimenta em todos os pratos. O caldas-novense típico é um exímio apreciador das pimentas, de todos os tipos e graus de ardência, sendo as preferidas as de maior grau de picância. Como curiosidade, mas também como exemplo da perspectiva aqui adotada, é pertinente citar Ortêncio (1980, pg. 61-62), que indica a presença de uma espécie de pimenta característica da região estudada e consumida pela população:

Pimentas [...] a bode com quatro tipos e denominações diferentes [...] e a puta-que-pariu, amarela e bem maior. Esta última é originária da região de Caldas Novas e não é preciso ser curtida no óleo para que o incauto ou distraído grite o seu nome [...]



Figura 4 – Pimenta “puta-que-pariu”

Fonte: acervo próprio. Datada de 13/12/2015.

O cuidado e o capricho desvelados por D. Iraides no preparo das receitas também se estendeu a seus cadernos manuais de receitas. Durante a entrevista/narrativa, D. Yêda disponibilizou para visualização alguns destes cadernos, com receitas tradicionais executadas pela sua mãe e posteriormente por ela mesma e suas filhas, como se pode verificar pelas figuras abaixo:



Figura 5 – Louças tradicionais da família Godoy e o café com biscoito de queijo caseiro

Fonte: acervo próprio. Datado de 05/07/2017

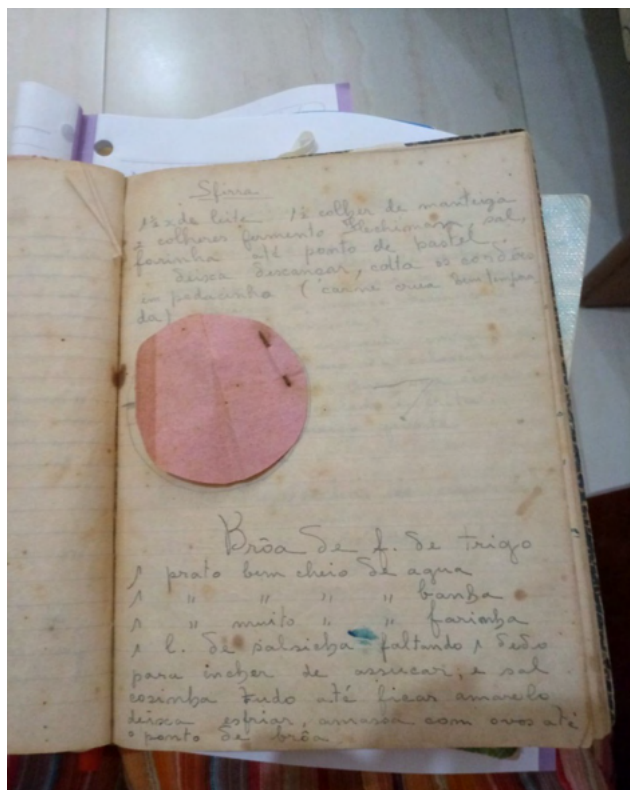


Figura 6 – Caderno de receitas de D. Iraides com molde

Fonte: acervo próprio. Datado de 05/07/2017

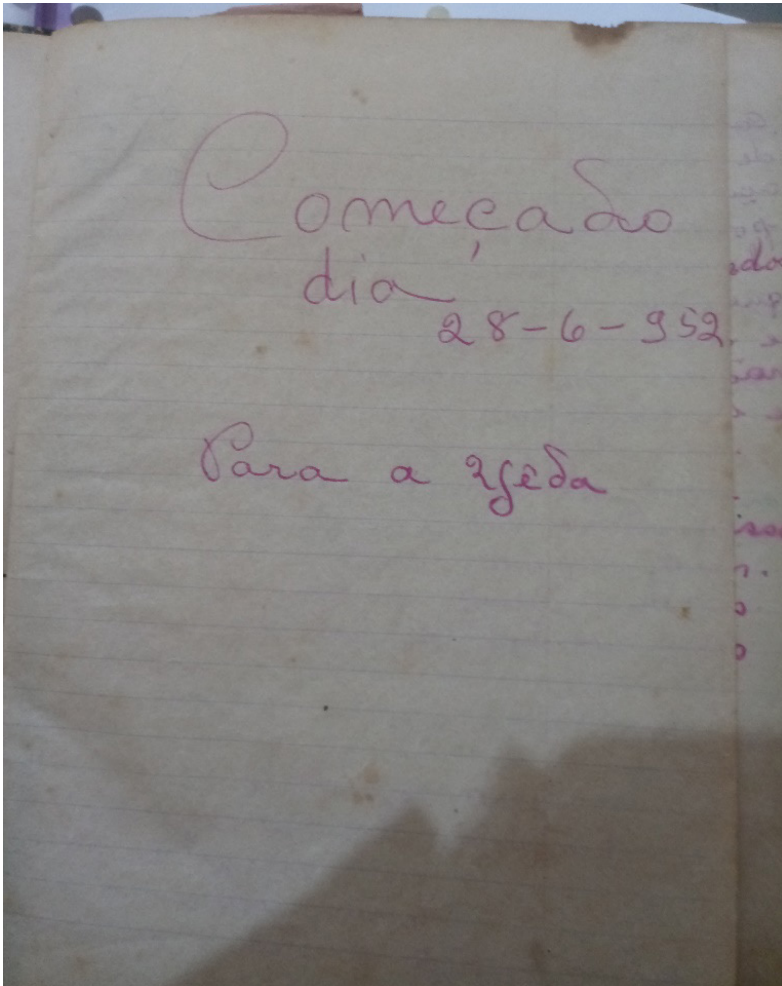


Figura 7 – Capa do caderno de receitas de D. Iraides, escrito para a filha D. Yêda

Fonte: acervo próprio. Datado de 05/07/2017

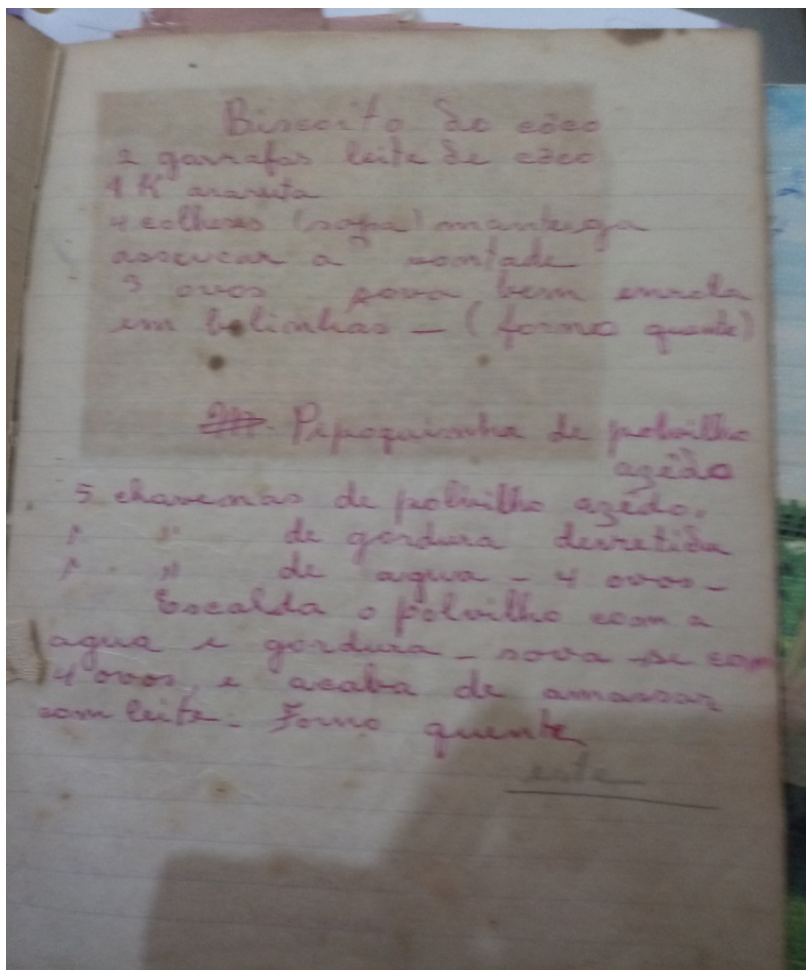


Figura 8 – Receitas de quitandas tradicionais

Fonte: acervo próprio. Datado de 05/07/2017

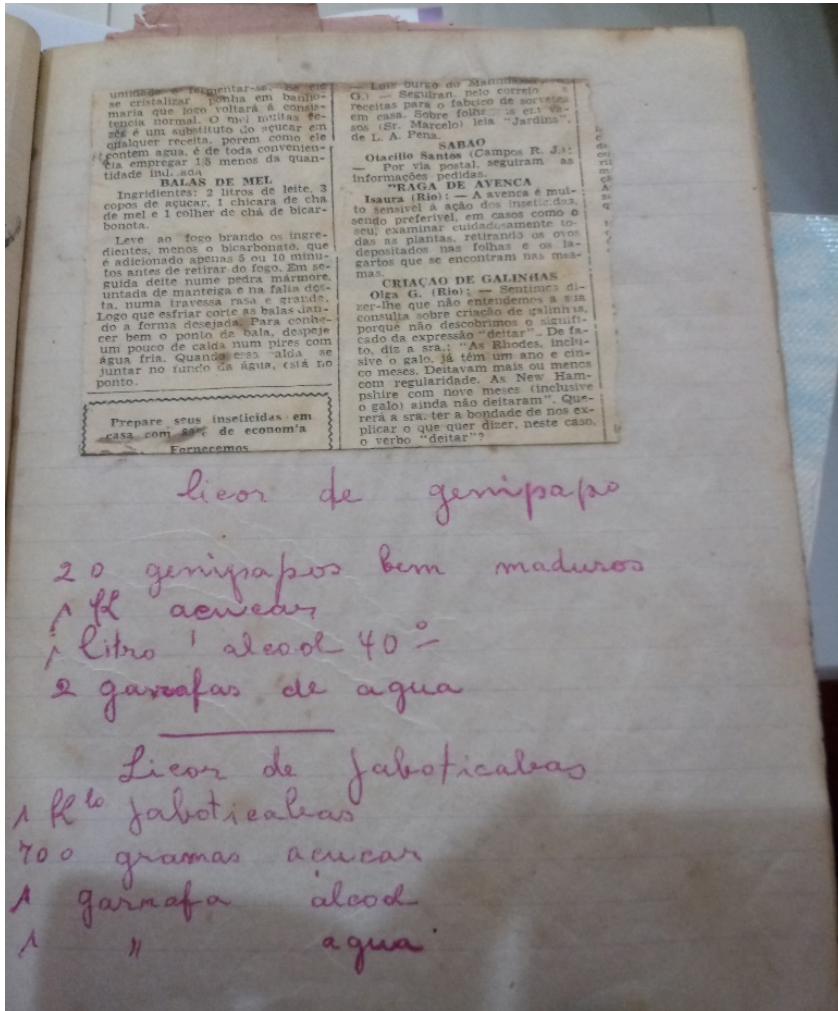


Figura 9 – Recortes de jornal com receita de licor

Fonte: acervo próprio. Datado de 05/07/2017

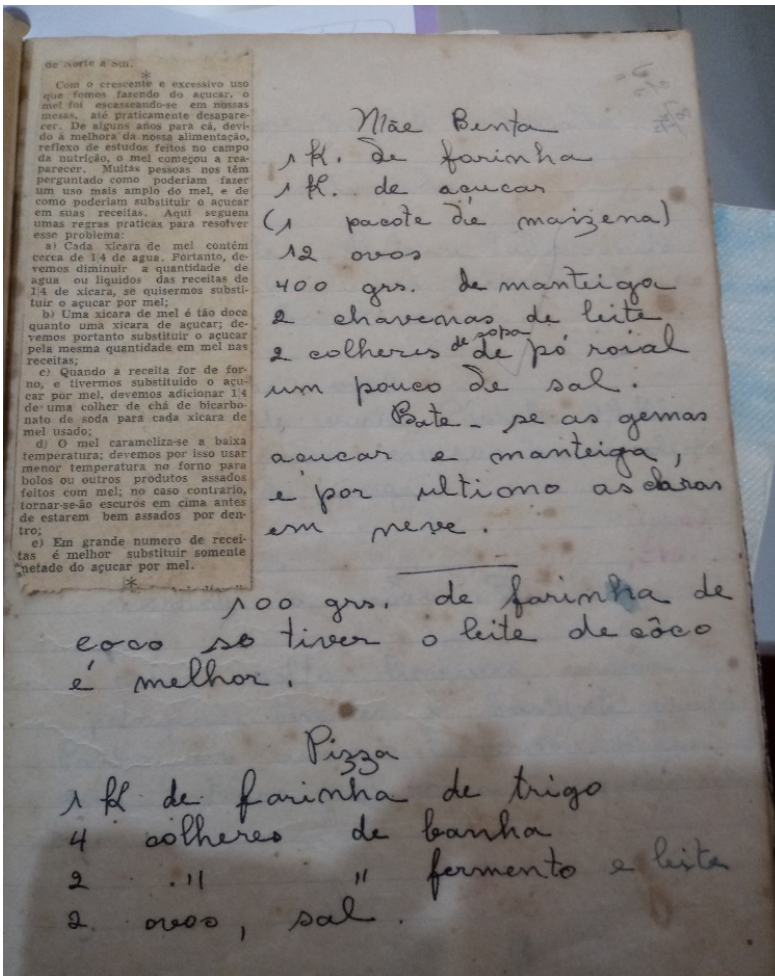


Figura 10 – Recortes de jornal com receitas

Fonte: acervo próprio. Datado de 05/07/2017

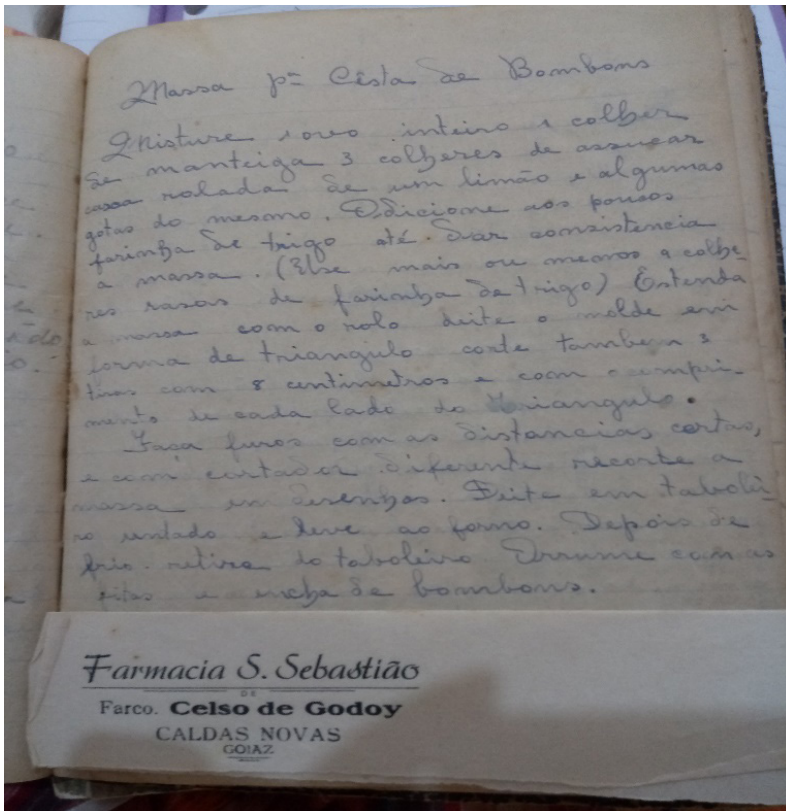


Figura 11 – Receitas de doces para casamento com recorte da farmácia do Sr. Celso de Godoy

Fonte: acervo próprio. Datado de 05/07/2017

Pão (ótimo)

3 R^{bs} farinha, 2 c^{a} manteiga
2 de banha, 1 colher fermento em
tabletas ou 3 medidas de fermento
granulado. 3 colheres açúcar, sendo
uma p^{a} dissolve-se o fermento e
dos de sobremesa de sal.

Modo de fazer: Dissolve o fermen-
to (como de costume) põe na massa
lha a banha e manteiga e sal e
o restante do açúcar, despeja por
cima $\frac{1}{2}$ litro de água fervendo, mexe
até dissolver, acrescenta o fermento
dissolvido, junta os três R^{bs} de
farinha, e acaba de amassar
a água morna (Massa Suave)

põe num pano e deixa descansar
por 1 hora. Enrola os pães. Pon-
ha numa bolacha em 1 copo
de água, quando subir está no
ponto de ir ao forno.
(Deve ir virando os pães
para assar iguais)

Figura 12 – Receita de pão (ótimo) tradicional nos lanches familiares

Fonte: acervo próprio. Datado de 05/07/2017

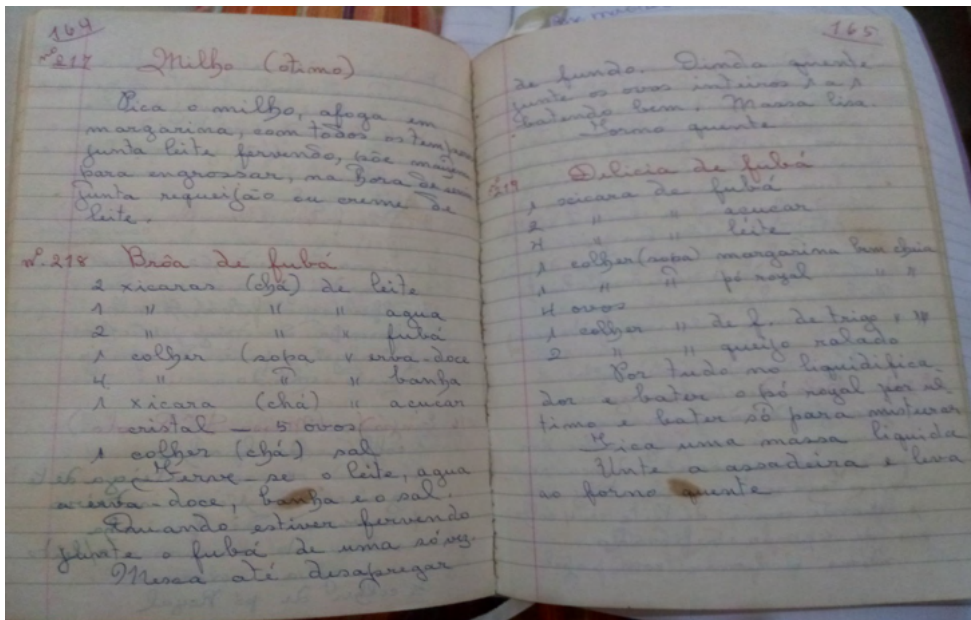


Figura 13 – Novo caderno de receitas, numerado, com receitas à base de milho

Fonte: acervo próprio. Datado de 05/07/2017

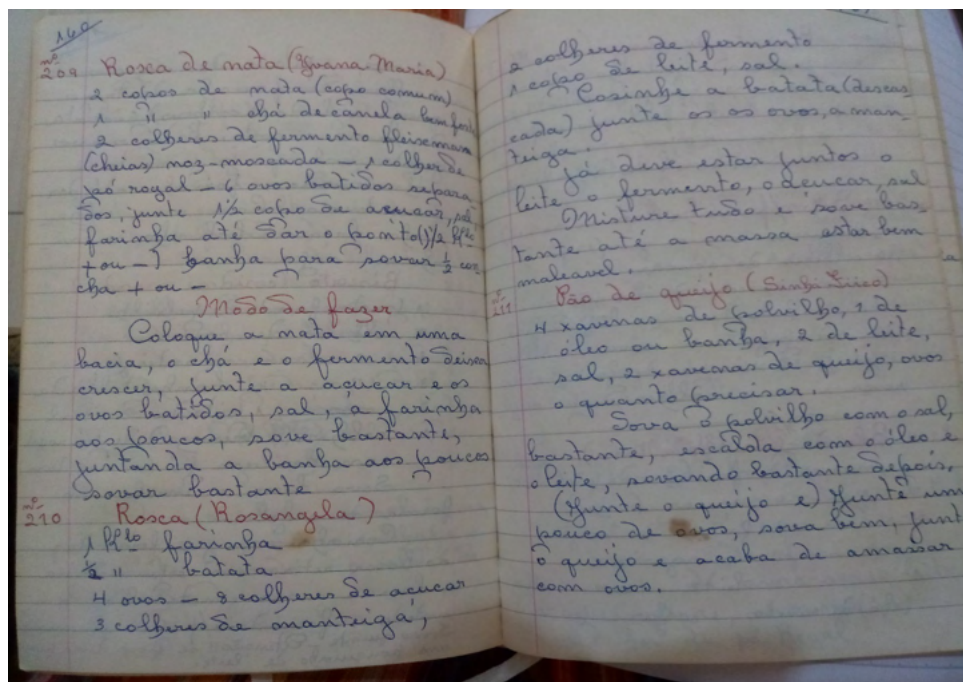


Figura 14 – Receitas tradicionais de quitandas repassadas por amigas e familiares

Fonte: acervo próprio. Datado de 05/07/2017

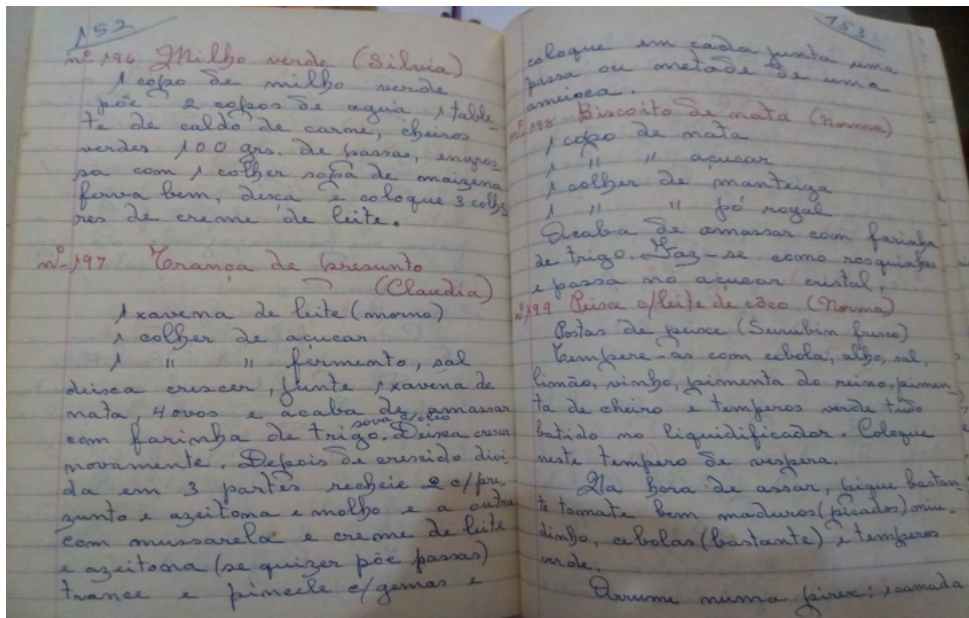


Figura 15 – Receitas tradicionais repassadas por amigas e familiares

Fonte: acervo próprio. Datado de 05/07/2017

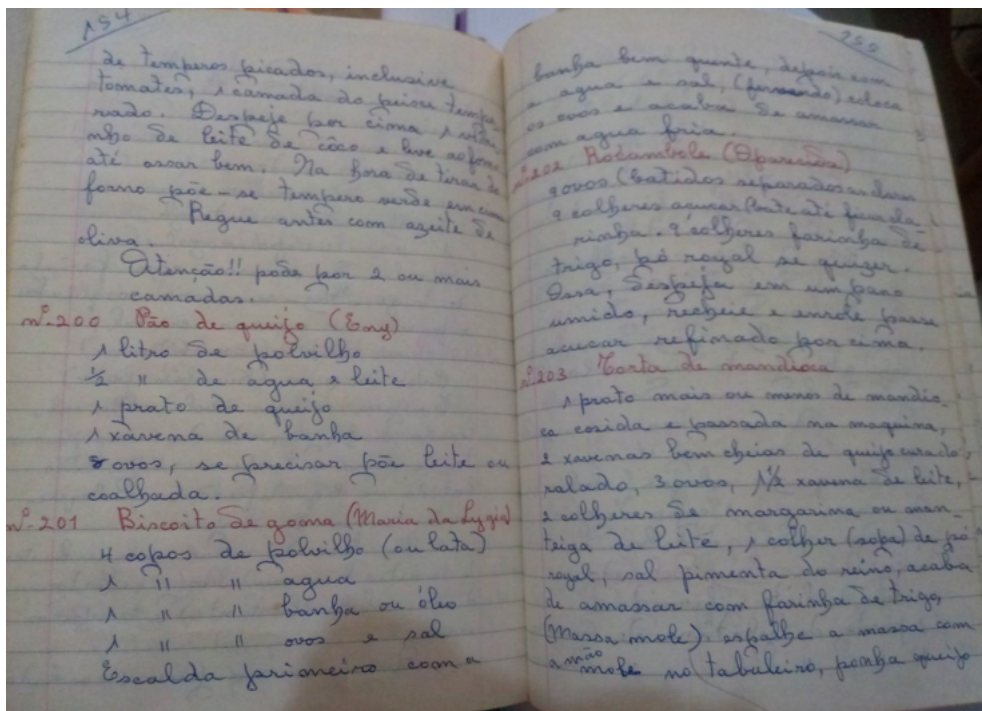


Figura 16 – Continuação – Receitas tradicionais repassadas por amigos e familiares

Fonte: acervo próprio. Datado de 05/07/2017

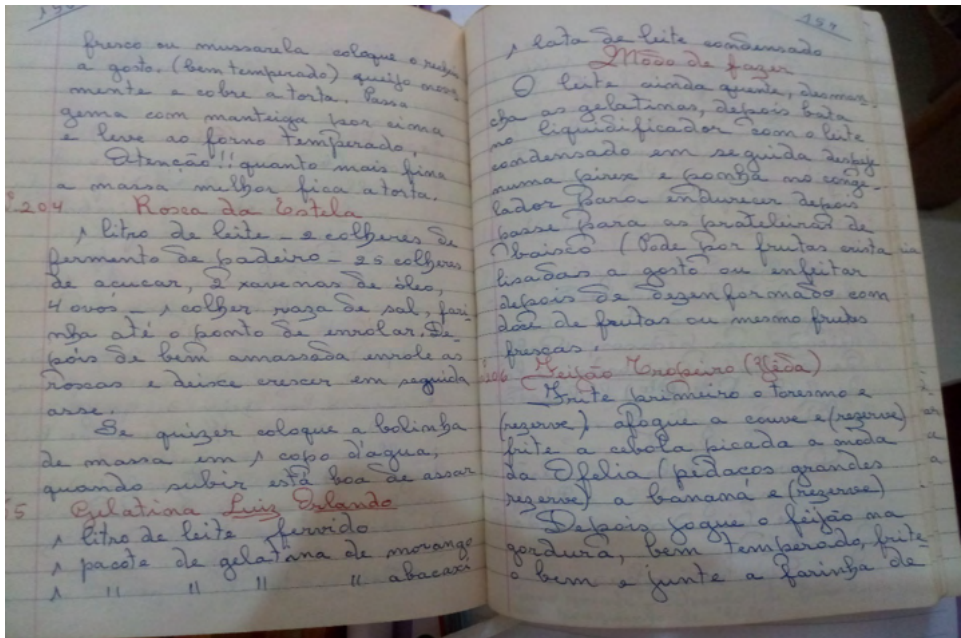


Figura 17 – Continuação – Receitas tradicionais repassadas por amigos e familiares

Fonte: acervo próprio. Datado de 05/07/2017

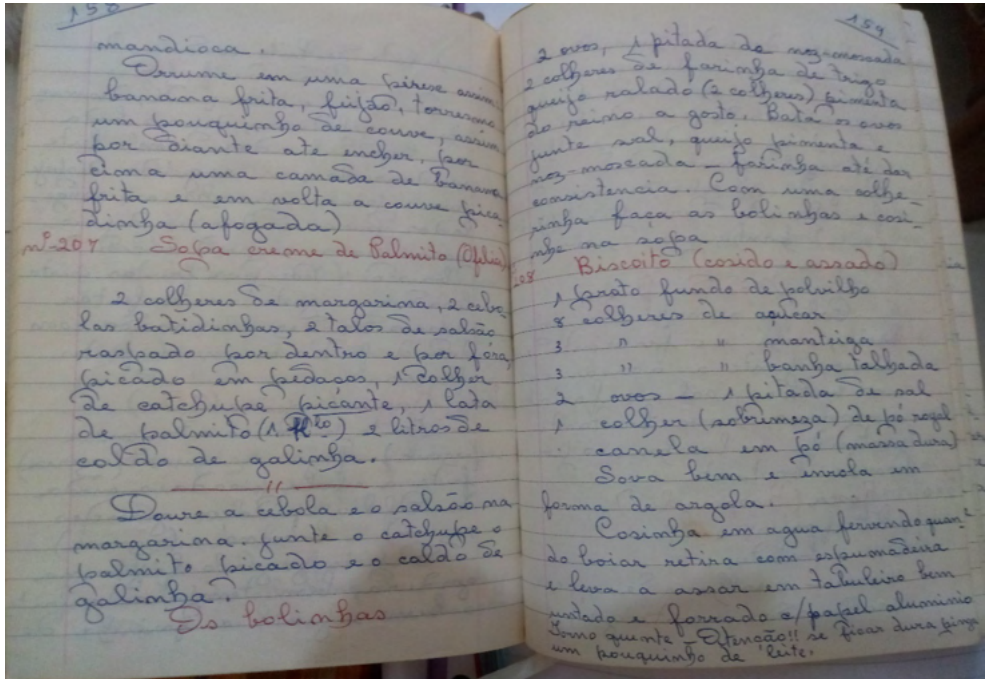


Figura 18 – Continuação – Receitas tradicionais repassadas por amigos e familiares

Fonte: acervo próprio. Datado de 05/07/2017

10		
202	Rosambol (Aparecida)	n.º 225
203	Borta de mandioca	n.º 226
204	Rosca da Estela	n.º 227
205	Delatima (Luiz Delando)	n.º 228
206	Quijão Cropeiro (Ijeda)	n.º 229
207	Sopa creme de Palmito (Ijeda)	n.º 230
208	Biscoito (cozido e assado)	n.º 231
209	Rosca de Nata (Ijovana Maria)	n.º 232
210	Rosca (Rosângela)	n.º 233
211	Pão de queijo (Simba Trico)	n.º 234
212	Biscoito de queijo (Sra. Helio)	n.º 235
213	Bolo/farinha (Banana Namica)	n.º 236
214	Bolo de pão (Ijeda Maria)	n.º 237
215	Bolo de fubá (Beninha e ^{para})	n.º 238
216	Empada (Massa D. Curda)	n.º 239
217	Milho (otimo)	n.º 240
218	Bão de fubá	n.º 241
219	Delicia de fubá	n.º 242
220	Pudim de banana ou maçã	n.º 243
221	Bolo de morango	n.º 244
222	Bolo de café e uva-passa	n.º 245
223	Beliscão	n.º 246
224	Figo Ramy	n.º 247

Figura 19 – Índice do caderno de receitas, com numeração de receitas e de páginas

Fonte: acervo próprio. Datado de 05/07/2017

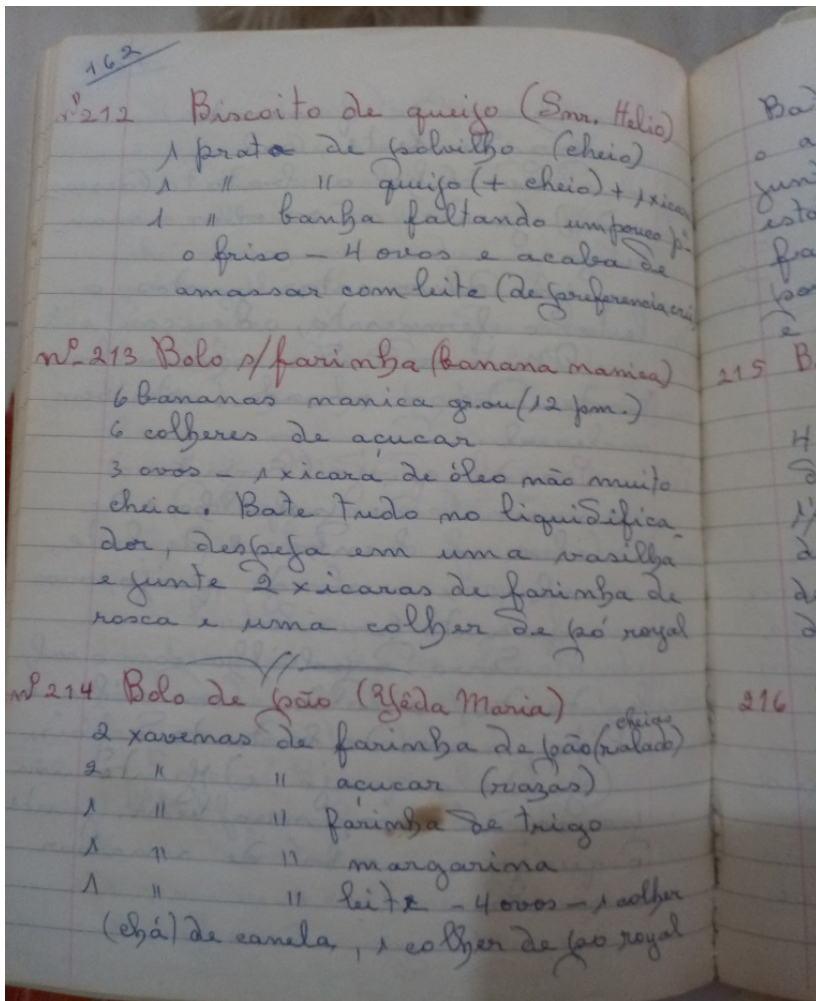


Figura 20 – Receita do biscoito de queijo servido na entrevista e outras receitas

Fonte: acervo próprio. Datado de 05/07/2017

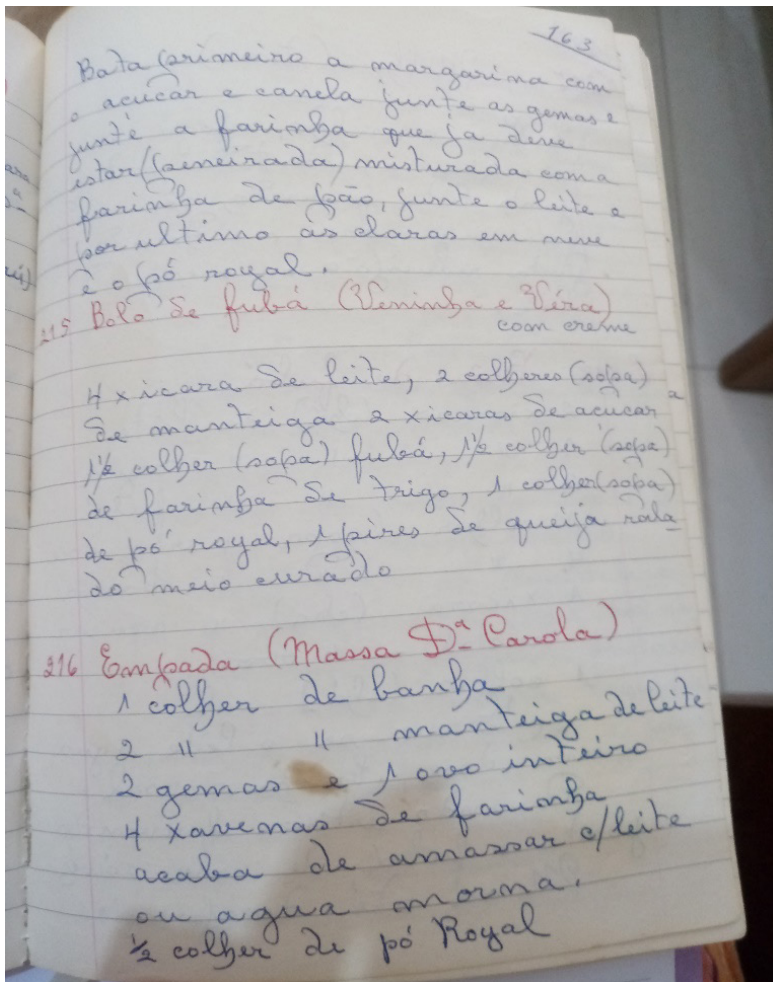


Figura 21 – Receitas tradicionais repassadas por familiares e amigos

Fonte: acervo próprio. Datado de 05/07/2017

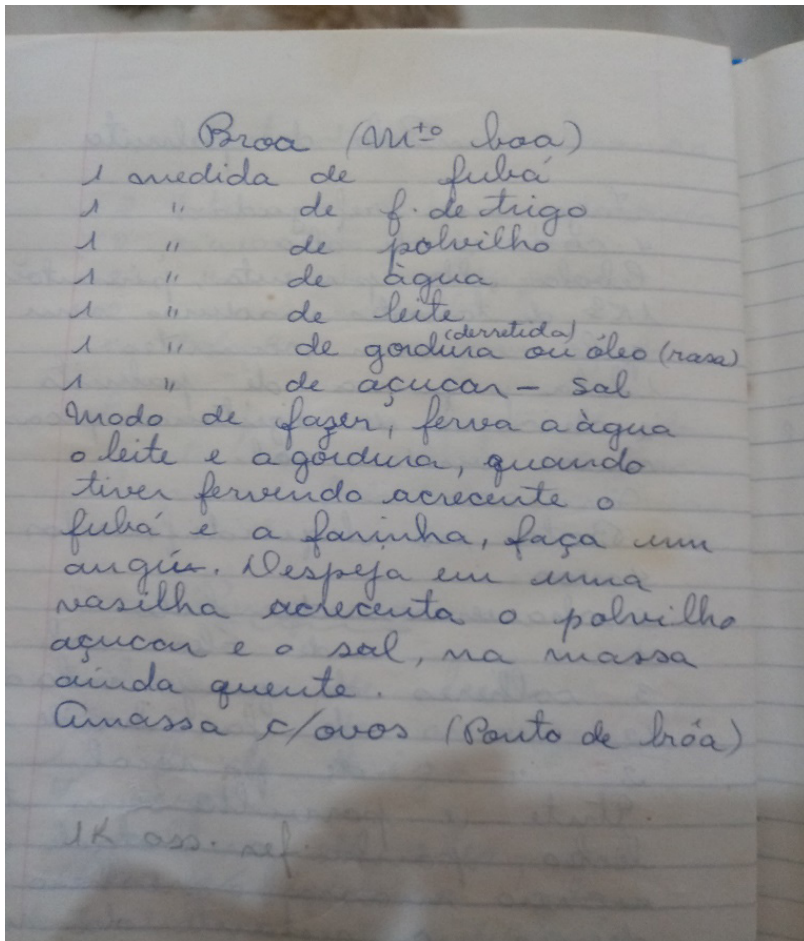


Figura 22 – Receita da “melhor broa que existe”, segundo a família

Fonte: acervo próprio. Datado de 05/07/2017

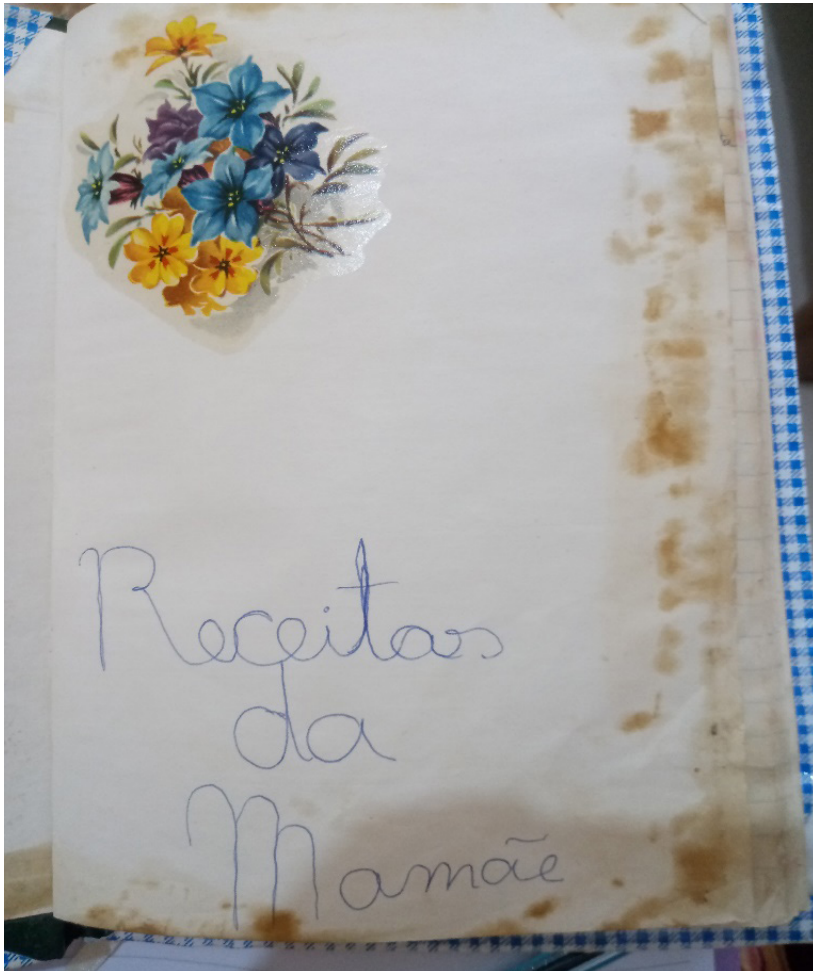


Figura 23 – Capa do caderno de receitas de D. Yêda

Fonte: acervo próprio. Datado de 05/07/2017

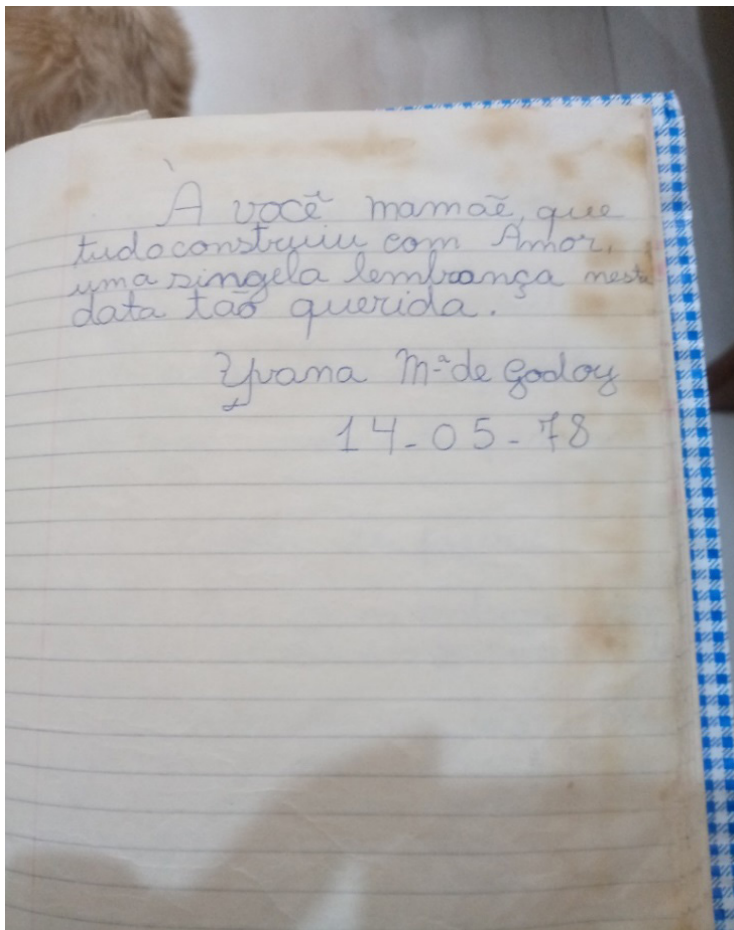


Figura 24 – Dedicatória do caderno de receitas da D. Yêda feita por sua filha Yvana

Fonte: acervo próprio. Datado de 05/07/2017

Elzita Santos Morais: duas famílias unidas por Caldas Novas

D. Elzita Santos Morais, nascida em 1931, é filha do Sr. Oscar Santos e de D. Irani Borges Santos. Oscar Santos é uma das figuras de maior destaque na consolidação e expansão do município de Caldas Novas, pela sua atuação política em várias esferas municipais e estaduais.



Figura 25 – D. Elzita e sua neta Giovanna

Fonte: acervo próprio. Datado de 20/07/2017

Casou-se com o sr. Orcalino Lopes de Moraes, que era filho de Ilídio Lopes de Moraes e D. Joana. Sr. Ilídio era “forte fazendeiro e comerciante” (GODOY, 1978, pg. 108) na cidade de Caldas Novas. Já D. Joana era filha do Cel. Orcalino dos Santos Veloso, natural de Araguari – MG, comerciante e primeiro proprietário do que hoje convencionou-se chamar “Casarão dos Gonzaga”, conforme cita Godoy (1978, pg. 107): “Como testemunho indelével do Cel. Orcalino, encontra-se, até hoje, erguido o sobrado que ele mesmo fizera construir para sua vivenda, atualmente de propriedade de João Gonzaga.”. Neste local o mesmo possuía um armazém e um pouso para tropeiros, conforme cita D. Elzita e seu irmão, Mauro Santos. D. Joana era irmã de D. Djanira, que se casou com o Dr. Ciro Palmerston Ribeiro Guimarães, e seus filhos (Martinho, Cyra, Nelson, Nilza, Omar e Terezinha) fundaram a Estância Pousada do Rio Quente, hoje Rio Quente Resorts (GODOY, 1978, pg. 107).



Figura 26 – Retratos em aquarela de D. Elzita e Sr. Orcalino

Fonte: acervo próprio. Datado de 20/07/2017

Cabe aqui citar que D. Elzita é “cunhada, comadre e amiga” do Sr. Hélio, dono (ou repassador, conforme relata) da receita do biscoito de queijo que foi servido em razão da entrevista feita com D. Yêda Godoy para esta pesquisa.

O relato foi feito a partir da entrevista feita com D. Elzita. Pela sua idade e pelo conhecimento entre as famílias, a entrevista foi conduzida de maneira informal, concentrando-se na narrativa do conjunto de experiências da vida da mesma. Desta forma, a colaboradora teve uma maior liberdade para narrar sobre suas experiências e memórias de acordo com suas lembranças, vontade e condições.

D. Elzita é mulher de poucas palavras. Relata que sempre foi uma grande entusiasta da culinária, sempre se dedicando ao feitiço de vários pratos, com a grande admiração e apoio de seu marido, sr. Orcalino. Em 1970, quando tinha 39 anos, seu marido faleceu vítima de um infarto fulminante, o que num primeiro momento a afastou da cozinha. Depois, com o apoio da família e dos filhos, retomou a culinária, mas sem a mesma alegria de antes. D. Elzita nunca mais se casou.

D. Elzita corrobora as informações sobre as tradições culinárias caldas-novenses, conforme já citado nas entrevistas anteriores. A base é essencialmente mineira, tendo como matéria-prima básica as carnes de porco e galinha, feijão, arroz, milho e mandioca. O uso do pequi sempre foi comum, principalmente no preparo de pratos salgados. Pelo fato da colaboradora ter morado, ao longo da sua vida, em Goiânia e Brasília, além de

Caldas Novas, introduziu nas suas receitas e no seu cardápio usos e costumes mais “cosmopolitas”.

Apesar desta tendência, as receitas mais tradicionais nunca deixaram de fazer parte do seu cardápio e de seus cadernos de receitas, como demonstrado nas figuras abaixo:

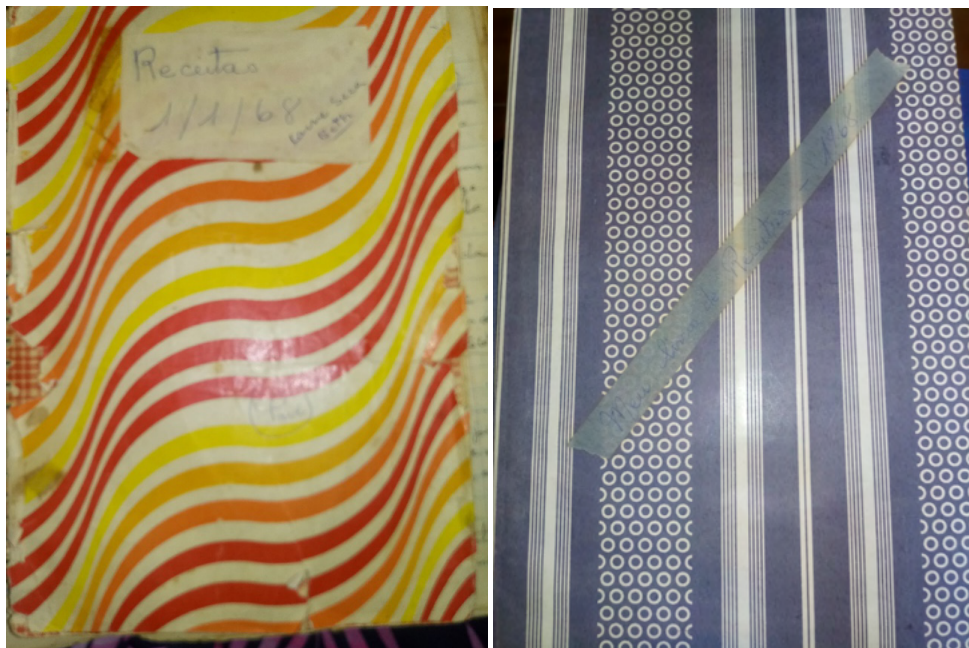


Figura 27 – Capas de livros de receitas

Fonte: acervo próprio. Datado de 20/07/2017

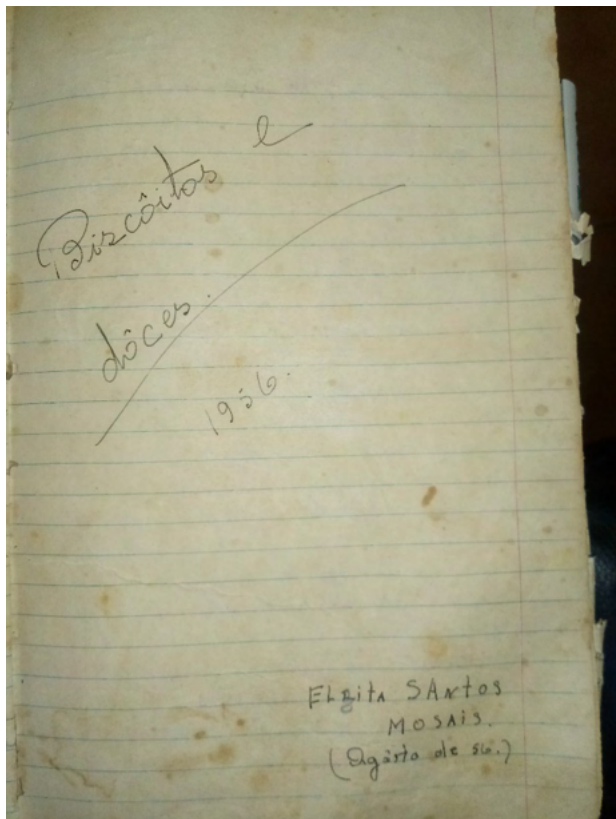


Figura 28 – Contracapa “biscoitos e doces”

Fonte: Acervo próprio. Datado de 20/07/2017

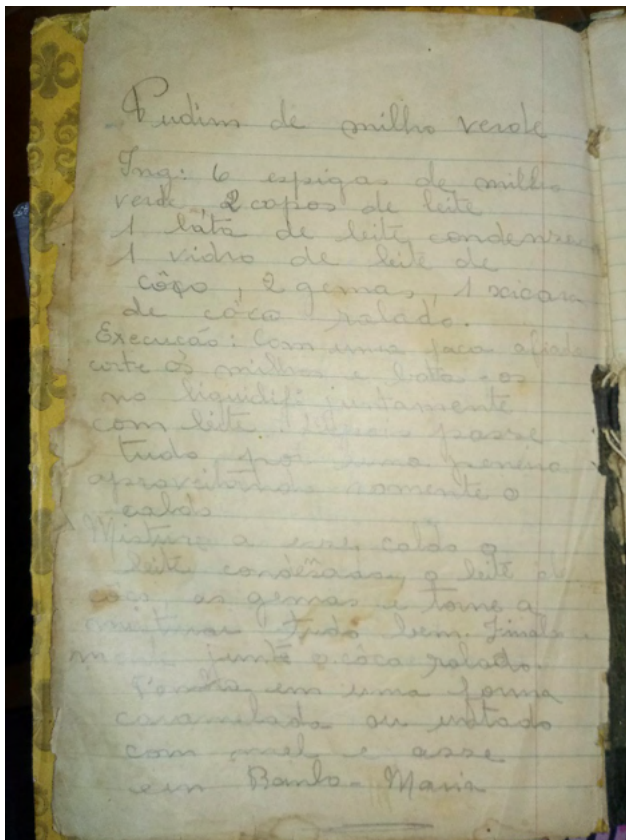


Figura 29 – Receitas de doces e biscoitos 1

Fonte: acervo próprio. Datado de 20/07/2017

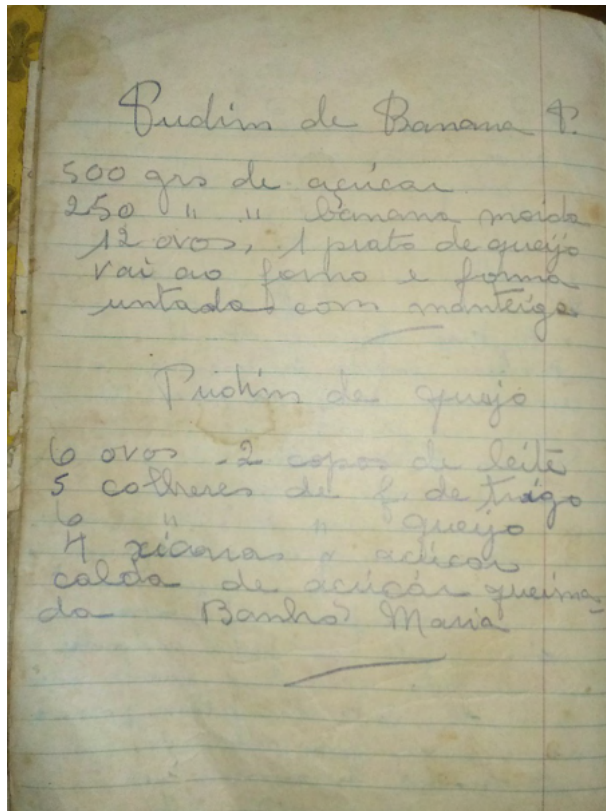


Figura 30 – Receitas de doces e biscoitos 2

Fonte: Acervo próprio. Datado de 20/07/2017

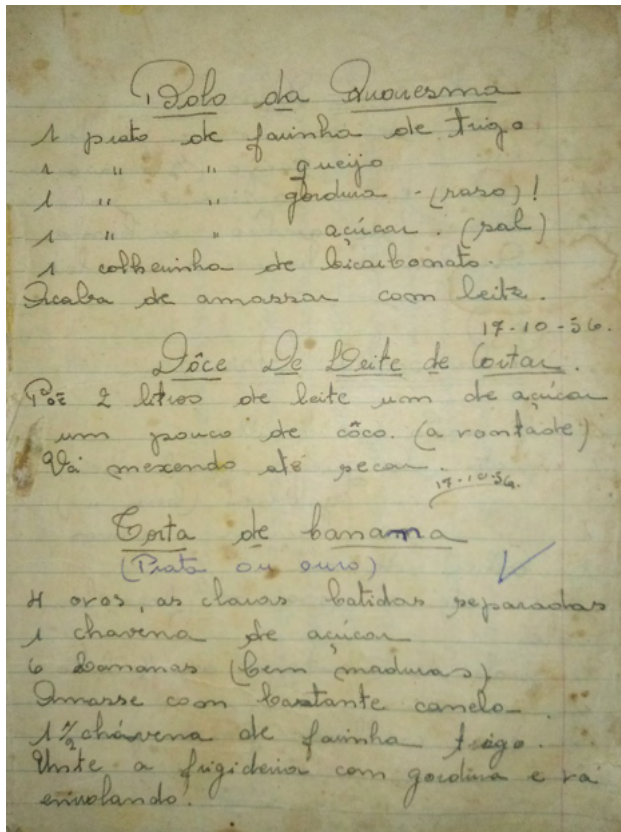


Figura 31 -Receitas de doces e biscoitos 3

Fonte: acervo próprio. Datado de 20/07/2017

(mamãe) Mãe Bento

500 grs. de açúcar. 1 coco ralado.
 500 " " farinha de arroz. 10 gemas
 5 claras. - Batem-se bem os ovos com
 o açúcar, fante-se-lhes a manteiga
 também bem batida, em seguida
 a f. de arroz e o coco. Passa-se
 em 1 forminhas fofadas com papel
 como quente. 28-1-56

Sigüido de Queijo.

1 prato de polvilho, 1/2 prato de açúcar
 1/2 prato de banha, 1 de queijo queijo
 amasse com ovos até o ponto
 de enrolar. forno regular. 28-1-56.

Biscoitos de Coco.

1 coco ralado, 2 colheres de manteiga,
 1 prato fundo de polvilho de "avulso"
 1/2 " de açúcar, 1 ou 2 ovos.
 É preciso misturar tudo, amassando com
 os ovos até consistência de enrolar.
 Desfaz-se em bolinhas. 28-1-56.

Figura 32 – Receita de doces e biscoitos 4

Fonte: Acervo próprio. Datado de 20/07/2017

24

Biscoito de queijo fresco.
 Pão de queijo

1 prato de queijo fresco
 2 " " " polvilho.
 6 ovos
 Acaba de amassar com
 leite
 1 prato de leite bem cheio
 1 " " gordura - sal
 Escalde o polvilho com
 a gordura e leite.

C/Mov 8-2-02
 Pudim fígado
 2 ovos ligeiramente batidos como
 p/ pão de ló.
 2 colheres açúcar
 2 " de queijo
 2 " " e leite fervido (frio)
 Forma untada com calda quimada

Figura 33 – Receita de doces e biscoitos 5

Fonte: acervo próprio. Datado de 20/07/2017

$\frac{7}{2007}$ Biscoito De Queijo "Nice"
 4 copos de Polvilho
 4 " " queijo
 1 " " óleo - 2 dedos.
 3 colheres de margarina
 sal - ovos até dar um
 ponto de enrolar. A massa
 não pode ficar dura nem mole
 demais. X
 N.B. } Este biscoito não leva leite
 § X X X

Figura 34 – Receita de doces e biscoitos 6

Fonte: Acervo próprio. Datado de 20/07/2017

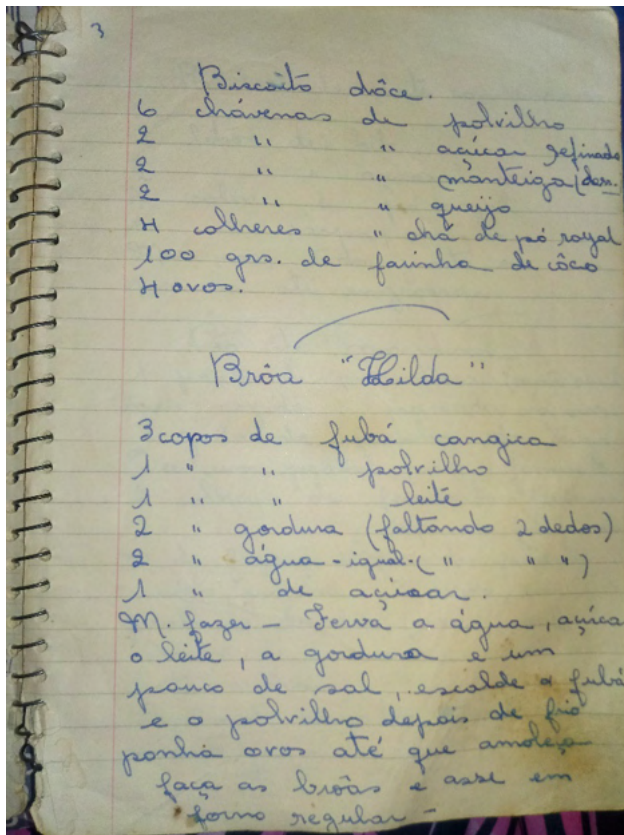


Figura 35 – Receitas de doces e biscoitos 7

Fonte: acervo próprio. Datado de 20/07/2017

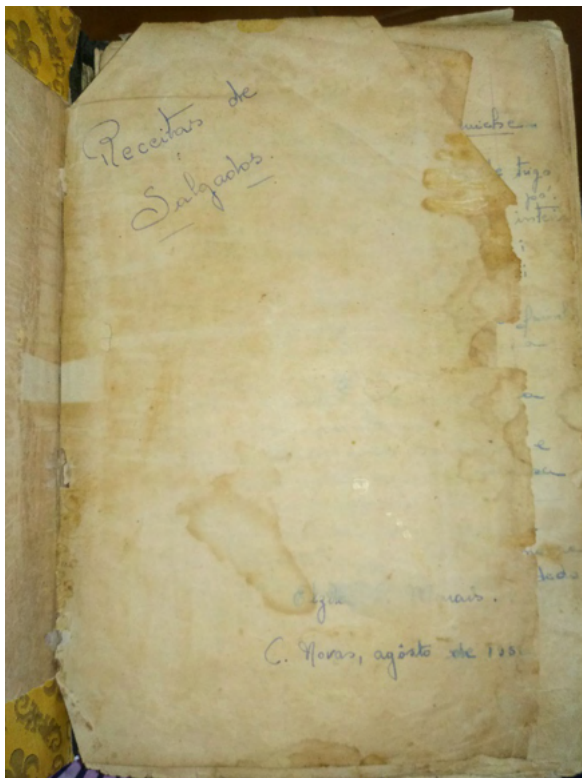


Figura 36 – Contracapa “salgados”

Fonte: Acervo próprio. Datado de 20/07/2017

Es

Leubantes (mamão)

Rate o macaráo cozinho inteiro
depois de cozido, unta-se a fôrma
com manteiga ou óleo, enrole o
macaráo desde o fundo deixando
o centro, para o enchimento.

- Recheio - refoga-se o fungo
desfiado com cheiro, azeitona e
riçaque, massa de tomate.

Põe-se o caldo que cozinhar o
fungo, misture nesse afogado
e vai fazendo mayonesa até engrossar
enche a fôrma e cobre com massa
de empada depois de arrado
deita com azeitona, salsa etc: 5.

17.10.56...

Figura 37 – Receitas de salgados 1

Fonte: Acervo próprio. Datado de 20/07/2017

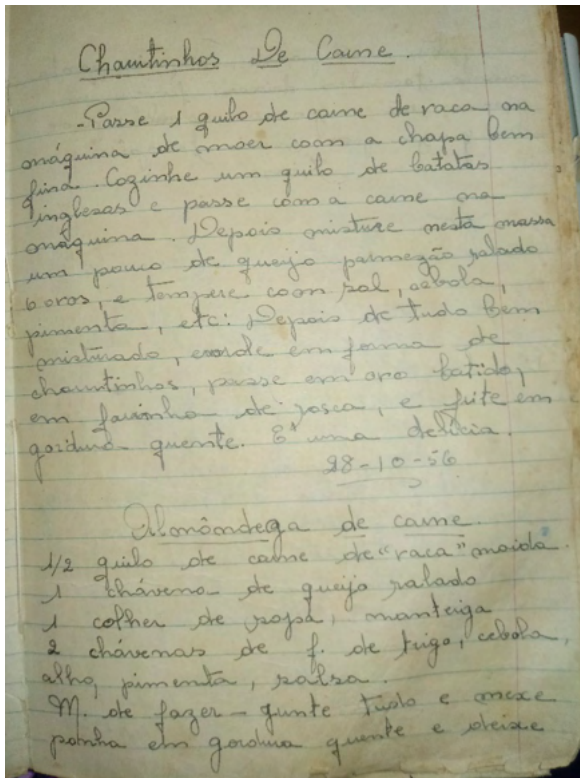


Figura 38 – Receitas de salgados 2

Fonte: Acervo próprio. Datado de 20/07/2017

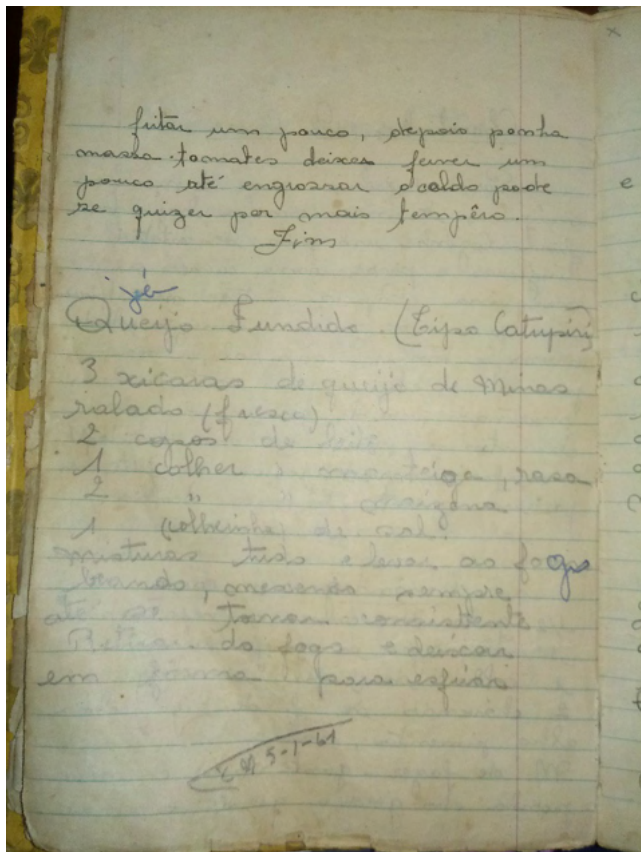


Figura 39 – Receita de salgados 3

Fonte: Acervo próprio. Datado de 20/07/2017

3 Pastelão.

1 prato de batata cozida e pas-
sado na máquina.
1 prato de f. de trigo.
1 " " queijo ralado
1 colher " manteiga bem
cheio - 1 pouco de nozesada.
1 ovo - 1 gema - sal.
Esp. Abra a massa e corte
com um copo, ponha no
centro em $\frac{1}{2}$ recheio que quiser
e tampe com outro pedaço
da massa que também é
cortado com o copo, assim
forma-se o chapéu.
Passe no ovo batido e na
faixa de mandioca e
frita.

C. Moraes. 28-4-70

Figura 40 – Receita de salgados 4

Fonte: Acervo próprio. Datado de 20/07/2017

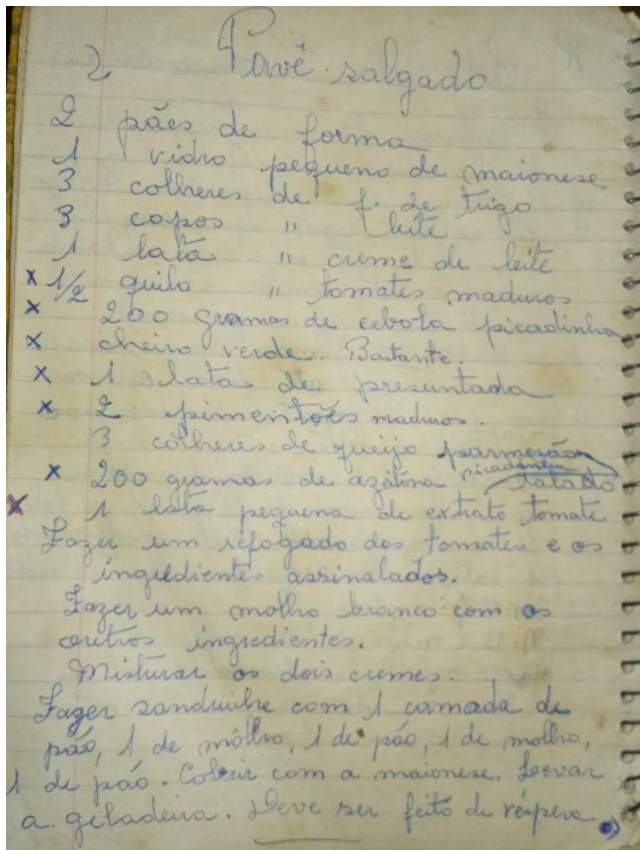


Figura 41 – Receita de salgados 5

Fonte: Acervo próprio. Datado de 20/07/2017

amêndoas. Depois de tudo muito bem
misturado juntamos 150 gramas de
f. de trigo e leite a vontade. Dep.
Despeja-se a massa em forma
untada com manteiga. Como regular
é um onheio com galinha cozida
Cuscuz. D. Padilha
Cozido e depois uma "galinha"
(bem frita).
Também pode ser temperado que quiser
e também com milho cozido,
palmito e acrescenta um
pouco de farinha de mandioca
e bem cozido. É feito de
farinha de milho, brinde
tudo muito bem e deixe
cozinhar bem cozido sempre
até ficar um cozido. Com
o tempero de sal e de
massa de tomate.
Se quiser temperar com tomate
e ovos cozidos.

Figura 42 – Receita de salgados 6

Fonte: Acervo próprio. Datado de 20/07/2017

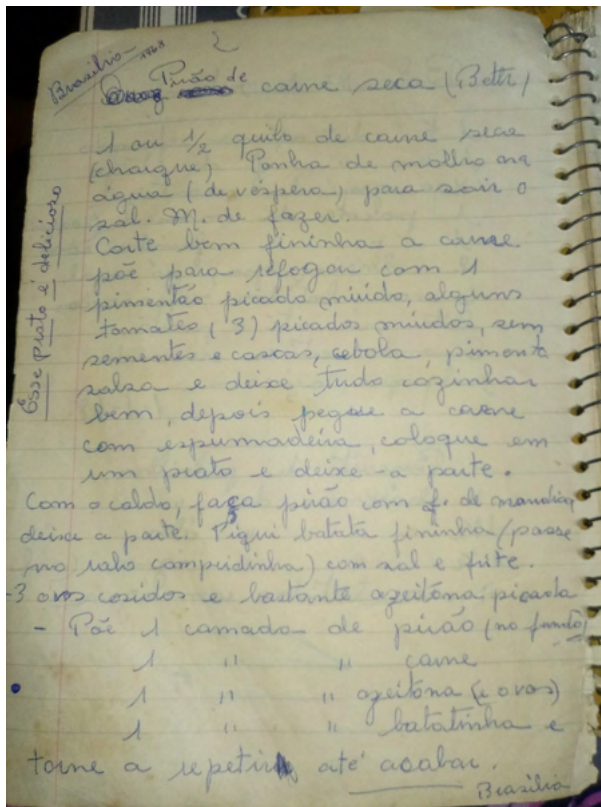


Figura 43 – Receita de salgados 7

Fonte: Acervo próprio. Datado de 20/07/2017

As entrevistas realizadas e as receitas coletadas revelam a existência, de fato, de uma tradição gastronômica característica da cidade e região de Caldas Novas (GO). As entrevistas também evidenciam as diferentes perspectivas e possibilidades do aproveitamento das receitas tradicionais. No caso de D. Maria, a prática familiar e o espírito empreendedor possibilitaram a transformação do patrimônio gastronômico familiar e local em um empreendimento de sucesso no campo da gastronomia típica que está relacionada às atividades turísticas.

A atividade de D. Maria e suas filhas contribuem para a preservação da culinária local, mais especificamente na produção de doces e licores, e também reforçam o entendimento dos autores que citamos neste trabalho, que enfocam o valor econômico e turístico das receitas características de uma localidade ou região.

Já as entrevistas com D. Yêda e D. Elzita, mostram que ainda existem meios para recuperar as tradições culinárias de Caldas Novas, à medida que os registros de receitas podem ser utilizados como veículo de disseminação desse conhecimento e de estímulo

à produção desses pratos em um âmbito maior que o recesso familiar das entrevistadas.

Como foi objeto de nossa reflexão dentro dos capítulos, há um movimento favorável à recuperação desses registros de receitas e a realização de inventários das gastronomias típicas locais ou regionais por todo o Brasil. Conforme Müller (2012, p. 44) “o conhecimento tradicional se refere a um conhecimento empírico, desenvolvido ao longo de anos de práticas locais, envolvendo o ambiente e a cultura local vigente dentro de um processo de espaço e tempo determinados”. Essa definição da autora indica o valor cultural da preservação desse conhecimento como meio de manter viva a cultura local – especialmente a gastronômica – e transmiti-la pelos canais formais e acadêmicos de divulgação do saber-fazer que caracteriza um local ou região.

A mesma autora, na continuidade de seu texto (MÜLLER, 2012, p. 36-46), invoca a importância da comunicação do conhecimento tradicional propondo que o conhecimento “tácito” das famílias pode deixar de ser uma propriedade da cultura local e passar a ser transmitido com repercussão mais ampla. A partir do enfoque de sua área de pesquisa, a autora afirma:

Uma das maneiras de identificar e sistematizar os saberes e fazeres da Gastronomia Tradicional, além da pesquisa documental e bibliográfica, é por meio da explicitação do conhecimento tácito, existente naqueles que são os detentores desse conhecimento. A Engenharia do Conhecimento propõe converter o conhecimento tácito em explícito para que sua utilização possa gerar valor e ser preservado e disseminado como conhecimento. A conversão do conhecimento que envolve os saberes e fazeres da Gastronomia Tradicional é um trabalho árduo, pois é preciso documentar a maior quantidade possível de dados e informações sensoriais, simbólicas, históricas e sócio-culturais relacionados aos alimentos. No contexto da sociedade contemporânea a informação tem desenvolvido papel fundamental, pois se configura como matéria-prima no processo de geração do conhecimento em sua dimensão científica, filosófica ou popular, bem como instrumento de transmissão e assimilação da cultura. (MÜLLER, 2012, p. 35)

É nessa perspectiva que este trabalho de preservação desses receituários e sua possível transformação em conhecimento acadêmico, no curso de Gastronomia da Universidade Estadual de Goiás, Câmpus Sudeste - Unidade Universitária de Caldas Novas, se torna um elemento fundamental para que a culinária tradicional ou típica dessa localidade seja valorizada e aproveitada economicamente como recurso dentro das atividades turísticas.

Outra perspectiva que fundamenta este trabalho de preservação da memória gastronômica de Caldas Novas é a apresentada por Schüter (2003, p. 77-78 *apud* FIGUEIREDO, 2009, p. 39), que organiza uma proposta de método para uma atuação eficaz na preservação e fortalecimento da gastronomia tradicional ou típica:

a) criação de uma base de dados com todos os atrativos turísticos, culturais e gastronômicos; b) preparação de um mapa onde se localizam os atrativos mais importantes; c) projeto de circuitos que combinem arte e gastronomia assim como outros aspectos de interesse turístico; d) realização de visitas de campo para assegurar que os serviços oferecidos reúnam um mínimo de qualidade e o tempo estimado para as visitas seja correto; e) submissão das propostas a um painel de especialistas composto por operadores de turismo e agentes de viagem das cidades onde se quer captar o fluxo turístico, para conhecer sua opinião.

A nosso ver, adequando essa proposta para Caldas Novas e enfocando as características do turismo local, pode-se obter um excelente resultado na preservação e aproveitamento econômico da culinária típica da cidade e região.

Por fim, citamos Mascarenhas e Gândara (2015, p. 79), que propõem que a gastronomia contribui para a qualificação de um destino turístico, considerando que:

Com relação à qualidade dos destinos turísticos, considera-se que este é fator fundamental no contexto atual. A alta competitividade dos mercados turísticos faz com que os destinos tenham que estar preparados tanto na estrutura de atendimento como na diversificação de produtos qualificados para atender as novas exigências e garantir a imagem do destino turístico.

Com essas perspectivas que identificam tanto a importância histórica e cultural da preservação do patrimônio gastronômico de uma localidade, quanto valorizam esse patrimônio como conhecimento acadêmico e como meio de produção de riqueza econômica, entendemos que a efetivação deste inventário da gastronomia típica de Caldas Novas e sua divulgação como conhecimento acadêmico, podem efetivamente contribuir para a perpetuação dessas receitas e sua integração às atividades turísticas que marcam a vida da cidade de Caldas Novas e de toda a região.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

O presente trabalho procurou refletir sobre a significativa contribuição histórica, cultural e econômica que vem sendo desenvolvida nas pesquisas acadêmicas brasileiras em relação à preservação do patrimônio gastronômico que caracteriza as variadas regiões do país. Pensando na importância da preservação e valorização cultural e econômica da gastronomia típica de Caldas Novas, encontrou-se um movimento de amplo alcance que fundamenta a mesma atitude em outros locais do país, atentando para as definições legais sobre o Patrimônio Imaterial dos países e, por que não dizer, da humanidade.

Ao focar uma cidade e região com vocação atual principalmente turística, este estudo trouxe à tona o entrelaçamento entre a globalização, o crescimento das atividades turísticas e a precarização do patrimônio cultural das localidades, além dos efeitos que existem também sobre o patrimônio ambiental. As bibliografias consultadas demonstram que o efeito do processo de globalização em todas as áreas são intensos e podem determinar o desaparecimento das características locais e o empobrecimento de suas tradições culturais.

Nesse sentido toma-se como objetivo a valorização do local dentro dessa pressão do global, motivando ações que interfiram positivamente na preservação das tradições regionais e locais integrando-as como bem econômico e como bem cultural que se fortalece no interior da intensa circulação de recursos econômicos, informações e costumes que caracteriza o tempo atual.

Esse procedimento, no caso da gastronomia típica, torna-se fundamental, segundo muitos autores, para que não apenas essas tradições gastronômicas não se percam, mas que encontrem sua perpetuação por meio da transmissão desse conhecimento para as novas gerações e pelo aproveitamento econômico dessas receitas no conjunto das atividades turísticas.

O estímulo apresentado por esses estudos, para que sejam feitos inventários gastronômicos locais, como método e com divulgação na forma de conhecimento academicamente transmitido, possibilita que se olhe positivamente para o patrimônio gastronômico de Caldas Novas e que se vislumbre sua preservação, transmissão e perpetuação como atividade econômica associada ao turismo.

A pesquisa de campo, apresentada na forma das entrevistas com as representantes legítimas da culinária tradicional ou típica de Caldas Novas, possibilitou a identificação de receitas preservadas como memória familiar, que podem ser transformados em um receituário que se constitua tanto em manual dentro do Curso de Gastronomia da UEG Câmpus Sudeste - Unidade Universitária de Caldas Novas, como em meio para que essas receitas tradicionais deixem de ser apenas patrimônio familiar e se tornem patrimônio da cultura local. A mesma pesquisa de campo também indica – devido à idade avançada das representantes das famílias tradicionais de Caldas Novas que preservam a memória da

gastronomia típica – que esse trabalho torna-se urgente, necessitando de aprofundamento e consolidação com uma pesquisa ainda de maior alcance.

Assim, espera-se que, desenvolvidas estas premissas e por meio da publicação não só da pesquisa produto final deste projeto, mas de um relato/receituário local em forma de livro, este estudo também sirva como fonte de consulta, conhecimento e inspiração aos estudantes dos diversos níveis de ensino, do fundamental ao superior, que poderão apoderar-se e utilizar dos conhecimentos aqui apresentados como enriquecedor e criador de valor nas suas carreiras pós-academia.

Para a comunidade local e regional, esta pesquisa também se apresenta como a formalização, para conhecimento atual e futuro, da história do município, através da vertente de sua cultura gastronômica, com o ato de comer e compartilhar da comida representando a socialização suprema do ser humano.

REFERÊNCIAS

ALBUQUERQUE, Carlos. **Caldas Além das Águas Quentes – História de Caldas Novas**. Goiânia: Kelps, 1996.

ALBUQUERQUE, Carlos. **Caldas Novas Ecológica**. Goiânia: Kelps, 1998

ALVAREZ, A. M. S.; PHILIPPI JR, A.; ALVARENGA, A. T. O pensamento complexo e desafios aos processos investigativos. **Revista Brasileira de Ciências Ambientais**, São Paulo, n. 18, dez. 2010.

BARBOSA, Romero Ribeiro. Saberes, sabores e sentidos: a gastronomia no contexto da geografia cultural. In: ALMEIDA, Maria Geralda de; CHAVEIRO, Eguimar Felício; BRAGA, Helaine da Costa (orgs.). **Geografia e Cultura: a vida dos lugares e os lugares da vida**. Goiânia: Editora Vieira, 2008.

BECKER, Bertha. Políticas e planejamento do turismo no Brasil. In: YÁZIGI, Eduardo; CARLOS, Ana Fani Alessandri; CRUZ, Rita de Cássia Ariza da (organizadores). **Turismo: espaço, paisagem e cultura**. 2. ed. São Paulo: Hucitec, 1999.

BEUREN, Ilse Maria (org); LONGARAY, André Andrade et al. **Como elaborar trabalhos monográficos em contabilidade: teoria e prática**. São Paulo: Atlas, 2003.

BORGES, Olinda Mendes. **Caldas Novas (GO): turismo e fragmentação sócio-espacial (1970-2005)**. Uberlândia: Universidade Federal de Uberlândia, 2005. Dissertação de Mestrado.

BRASIL. **Constituição da República Federativa do Brasil**. Brasília, DF: Senado Federal: Centro Gráfico, 1988. 292 p.

BRASIL. Ministério do Turismo. Disponível em <<http://www.dadosefatos.turismo.gov.br/estat%C3%ADsticas-e-indicadores.html>> Acesso em abr/2017

BRAUNE, Renata; FRANCO, Sílvia Cintra. **O que é Gastronomia**. São Paulo: Brasiliense, 2007.

BRILLAT-SAVARIN, A. **A fisiologia do gosto**. São Paulo: Companhia das Letras, 1995.

CAETANO, Arnaldo Nogueira. **Caldas Novas: a maior estância hidrotermal do mundo**. Caldas Novas: Editora Gráfica Criativa, 2008.

CARLOS, A. F. A.; SOUZA, M. L.; SPOSITO, M. E. B. (Org.). **A Produção do espaço urbano: agentes e processos, escalas e desafios**. 1. ed. São Paulo: Contexto, 2013.

CASCUDO, Luís da Câmara. **História da alimentação no Brasil**. 4. ed. São Paulo: Global, 2011.

CASTELLI, Geraldo – **Administração Hoteleira**, 7ª Ed. – Caxias do Sul: EDUCS, 2000.

DA MATTA, Roberto. **O que faz o Brasil, Brasil?** Rio de Janeiro, Rocco. 1986.

DIAS, Reinaldo. **Turismo e Patrimônio Cultural: recursos que acompanham o crescimento das cidades**. São Paulo: Saraiva, 2006.

EMBRATUR. **TURISMO CONTRIBUI COM 9% DO PIB MUNIDAL. 2015.** Disponível em <http://www.embratur.gov.br/piembratur-new/opencms/salalmprensa/artigos/arquivos/Turismo_contribui_com_9_do_PIB_mundimu.html> Acesso em 10/12/2016

FAGLIARI, G. S. **Turismo e Alimentação:** Análises introdutórias. São Paulo: Ed. Roca, 2005.

FIGUEIREDO, Franciele Bandeira. **Patrimônio Imaterial e Turismo:** a cultura gastronômica do Agnolini. Caxias do Sul: Universidade de Caxias do Sul, 2009. Dissertação de Mestrado.

FLANDRIN, J. L. e MONTANARI, M. **A história da alimentação.** Paris: Ed. Fayard, 1996.

FRANCO, Ariovaldo. **De caçador a Gourmet:** uma história da gastronomia. São Paulo: Senac, 2001.

FREIXA, Dolores; CHAVES, Guta. **Gastronomia no Brasil e no Mundo.** Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2009.

GODOY, José Teóphilo de. **História e Estórias de Caldas Novas.** Goiânia: Oriente, 1978.

GOIÁS TURISMO. Boletim dados do turismo em Goiás nº 05 – 2014. Disponível em <<http://www.goiasturismo.go.gov.br/dados-e-pesquisas>> Acesso em 05/12/2016

GOIÁS TURISMO. Relatório Analítico Caldas Novas 2009. Disponível em <<http://www.goiasturismo.go.gov.br/download/relatorio-analitico-caldas-novas-2009>> Acesso em 12/02/2017

IBGE – Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística- Cidades/Goiás/Caldas Novas. 2010. Disponível em <<http://cod.ibge.gov.br/EIL>> Acesso em abr 2017

INSTITUTO MAURO BORGES. 2005. Disponível em <<http://www.imb.go.gov.br/pub/rank/2005/caldasnovas.pdf>> Acesso em 05/12/2016

IPHAN - Instituto de Patrimônio Histórico e Artístico Nacional. **Cartas Patrimoniais.** 2015. Disponível em: <<http://portal.iphan.gov.br/portal/montarPaginaSecao.do?id=17575&sigla=Institucional&retorno=paginaInstitucional>>. Acesso em: 30/04/2017.

IPHAN. **Termo de Referência para a Salvaguarda de bens Registrados como Patrimônio Cultural do Brasil.** s.d. Disponível em: <<http://portal.iphan.gov.br/portal/baixaFcdAnexo.do?id=1911>> Acesso em: 30/04/2017

LONDE, P. R. e MENDES, P. C. A influência das áreas verdes na qualidade de vida urbana. **Hygeia: Revista Brasileira de Geografia Médica e da Saúde**, v. 10, n. 18, p. 264-272, 2014.

MACHADO, Jurema e BRAGA, Sylvia. **Comunicação e Cidades Patrimônio Mundial no Brasil.** Brasília: UNESCO, IPHAN, 2010.

MACIEL, Maria Eunice. Uma cozinha à brasileira. Rio de Janeiro: **Estudos Históricos**, nº 13, janeiro – junho de 2004, p. 25 a 39.

MARCONI, Marina de Andrade; LAKATOS, Eva Maria. **Fundamentos de metodologia científica.** 6ª ed. São Paulo: Atlas, 2007.

MASCARENHAS, Rúbia Gisele Tramontin e GÂNDARA, José Manoel Gonçalves. O papel da gastronomia na qualidade e na competitividade dos destinos turísticos. **Cultura**, ano 9, nº 1, fev-2015. Disponível em: <http://www.uesc.br/revistas/culturaeturismo/ano9-edicao1/3.pdf> Acesso em: abril 2017.

MENESES, Ulpiano T. Bezerra de. Os “usos culturais” da cultura. IN YÁZIGI, Eduardo; CARLOS, Ana Fani Alessandri; CRUZ, Rita de Cássia Ariza da (organizadores). **Turismo: espaço, paisagem e cultura**. 2. ed. São Paulo: Hucitec, 1999.

MORIN, E. **Ciência com consciência**. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 1996.

MORIN, E. Por uma reforma do pensamento. In: PENA-VEGA, A. et al. (Org.) **O Pensar Complexo: Edgar Morin e a crise da modernidade**. Rio de Janeiro: Garamond, 1999. p. 21-34.

MOYSÉS, A. e SILVA, E. R. Ocupação e urbanização dos cerrados: desafios para a sustentabilidade. **Cadernos Metrópole**, n. 20, p. 197-220, 2008.

MÜLLER, Silvana Graudenz. **Patrimônio Cultural Gastronômico: identificação, sistematização e disseminação dos saberes e fazeres tradicionais**. Florianópolis: Universidade Federal de Santa Catarina – Programa de Pós Graduação em Engenharia e Gestão do Conhecimento, 2012. Tese de Doutorado. Disponível em: <http://btd.egc.ufsc.br/wp-content/uploads/2012/05/Silvana-Graudenz-M%C3%BCller.pdf> Acesso em Abril 2017.

MÜLLER, Silvana Graudenz, AMARAL, Fabiana Mortimer e REMOR, Carlos Augusto. Alimentação e cultura: preservação da gastronomia tradicional. Anais do VI Seminário de Pesquisa em Turismo do Mercosul. Caxias do Sul, Julho 2010. Disponível em: http://www.uces.br/ucs/tpIVSeminTur%20eventos/seminarios_semintur/semin_tur_6/gt13/arquivos/13/Alimentacao%20e%20Cultura%20Preservacao%20da%20Gastronomia%20Tradicional.pdf Acesso em Abril 2017.

NARDIN, Caroline Rigo. **Gostos, aromas e sabores: memórias e turismo gastronômico em Bento Gonçalves**. Caxias do Sul: Universidade de Caxias do Sul, 2015. Dissertação de Mestrado.

OLIVEIRA, Hamilton Afonso de. **Uma reflexão histórica do turismo: o caso Caldas Novas (1970-1990)**. Goiânia: Universidade Federal de Goiás, 2001. Dissertação de Mestrado.

OMT. **Introdução ao Turismo**. Trad. Dolores Martins Rodriguez Córner. São Paulo: Roca, 2001.

OMT. **UNWTO Tourism Highlights, 2016 edition**. Disponível em <http://www.e-unwto.org/doi/pdf/10.18111/9789284418145>

O POPULAR. Disponível em <<http://www.opopular.com.br/editorias/economia/caldas-novas-recebe-r-10-bi-em-investimentos-privados-1.1114727>> Acesso em 05/12/2016

ORTENCIO, Waldomiro Bariani. **A Cozinha Goiana: estudo - receitas**. 2ª ed. Goiânia, Oriente, 1980.

PADILLA, Oscar de La Torre. **El turismo: fenómeno social**. México: Fondo de Cultura Económica, 1992.

PAULO, Renata Ferreira Calado de. **O turismo e a dinâmica intra-urbana de Caldas Novas (GO): uma análise da expansão e reestruturação do complexo hoteleiro**. Uberlândia: Universidade Federal de Uberlândia, 2005. Dissertação de Mestrado.

PECCINI, Rosana. A gastronomia e o turismo. **Revista Rosa dos Ventos**, Caxias do Sul, abr-jun 2013, p. 206-217.

PELEGRINI, Sandra C. A. Cultura e natureza: os desafios das práticas preservacionistas na esfera do patrimônio cultural e ambiental. **Revista Brasileira de História**. São Paulo, v. 26, n° 51, p. 115 – 140, 2006.

PELLEGRINI FILHO, Américo. **Ecologia, cultura e turismo**. Campinas, SP: Papyrus, 1993.

PHILIPPE JR, Arlindo et al. **Interdisciplinaridade em ciências ambientais**. São Paulo: Signus Editora, 2000.

RAMOS, R. R. Saúde ambiental: uma proposta interdisciplinar. **Hygeia: Revista Brasileira de Geografia Médica e da Saúde**, v. 9, n. 16, p. 74-85, 2013.

REJOWSKI, Mirian. **Turismo e Pesquisa Científica**. São Paulo: Papyrus, 1996.

RODRIGUES, Adyr A. B. **Turismo e Geografia: Reflexões Teóricas e Enfoques regionais**. São Paulo: Hucitec Editora, 1999.

RODRIGUES, A. M. A matriz discursiva sobre o "Meio Ambiente": Produção do espaço urbano - agentes, escalas, conflitos. In: CARLOS, A. F. A.; SOUZA, M. L.; SPOSITO, M. E. B. (Org.). **A Produção do espaço urbano: agentes e processos, escalas e desafios**. 1. ed. São Paulo: Contexto, 2013. p. 217-230.

ROSSI, Paolo. **Comer: necessidade, desejo, obsessão**. São Paulo: Editora Unesp, 2014.

SANTOS, Milton. **Por uma outra globalização: do pensamento único à consciência universal**. 24. ed. Rio de Janeiro: Record, 2015.

SANTOS, Milton. **A natureza do espaço: técnica e tempo, razão e emoção**. 4ªed. São Paulo: Edusp, 2003.

SANTOS, M. A Urbanização Pretérita. In: _____. **A Urbanização Brasileira**. 5. ed. São Paulo: Edusp, 2005a. p. 19-30.

SANTOS, M. A Revolução Recente da População Urbana, Agrícola e Rural. In: _____. **A Urbanização Brasileira**. 5. ed. São Paulo: Edusp, 2005b. p. 31-36.

SANTOS, M. e SILVEIRA, M. L. **O Brasil: território e sociedade no início do século XXI**. Rio de Janeiro: Record, 2001.

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

SILVA, Collemar Natal e. **História de Goiás**. 3ª ed. Goiânia: IGL, AGEPEL, 2002.

SILVA, V. D. P.; ALEIXO, D. D. O.; NETO, J. D.; MARACAJÁ, K. F.; ARAÚJO, L. E. Uma medida de sustentabilidade ambiental: Pegada hídrica. **Revista Brasileira de Engenharia Agrícola e Ambiental**, v. 17, n. 1, p. 100-105, 2013.

SIQUEIRA, Michel Chelala. **Caldas Novas 100 anos**. Brasília: Academia Brasileira de Arte, Cultura e História; São Paulo: Instituto Biográfico do Brasil – IBB, 2012.

SOUSA, Suely Pereira de. **Caldas Novas (GO): o uso das águas termais pela atividade turística – das aparências à realidade**. Catalão: Universidade Federal de Goiás, 2011. Dissertação de Mestrado.

TRIGO, Luiz Gonzaga Godoi. **Turismo Básico**. São Paulo: SENAC, 1998.

UGGIONI, Paula Lazzarin. **Valorização do Patrimônio Gastronômico regional Açoriano: Gestão de Qualidade em restaurantes típicos em Florianópolis-SC**. Florianópolis: Universidade Federal de Santa Catarina, 2006. Dissertação de Mestrado.

UNESCO. **Recomendação para a salvaguarda do patrimônio cultural imaterial**. Disponível em: <http://www.unesco.org.br/areas/cultura/areastematicas/patrimonio/patrimoniomaterial/index_html/mostra_documento> Acesso em: 01/05/2017.

VARINE, Hugues de. **As raízes do futuro: o patrimônio a serviço do desenvolvimento local**. Trad. Maria de Lourdes Parreiras Horta. Porto Alegre: Medianiz, 2012.

YÁZIGI, Eduardo; CARLOS, Ana Fani Alessandri; CRUZ, Rita de Cássia Ariza da (organizadores). **Turismo: espaço, paisagem e cultura**. 2. ed. São Paulo: Hucitec, 1999.

Entrevistas:

CASTRO, Maria Alves de – Entrevista concedida à autora, Caldas Novas, julho de 2017.

GODOY, Yêda Maria de – Entrevista concedida à autora, Caldas Novas, julho de 2017.

MORAIS, Elzita Santos – Entrevista concedida à autora, Caldas Novas, julho de 2017.

SANTOS, Mauro – Entrevista concedida à autora, Caldas Novas, outubro de 2016.

SOBRE A AUTORA





ADRIANA ROVERI DAS NEVES - Nascida em São Paulo-SP, aos 12/01/1976, de família com tradição gastronômica desde sua origem. Possui graduação em Administração de Empresas pela Pontifícia Universidade Católica de Goiás (1996). Atuou como empresária no segmento da gastronomia, na área de buffet e confeitaria. Atualmente é professora titular da Universidade Estadual de Goiás. Tem experiência na área de Administração, com ênfase em Administração de Empresas, atuando principalmente nos seguintes temas: Administração, Planejamento Estratégico, Estratégias Competitivas, Gestão da Qualidade e Produtividade e Atendimento Hoteleiro. Mestre no Programa de Pós Graduação Stricto Sensu em Ambiente e Sociedade na Universidade Estadual de Goiás, Câmpus Morrinhos, com ênfase em Sustentabilidade e preservação de Patrimônio Histórico Imaterial, com foco na Gastronomia regional, sendo bolsista da FAPEG. E-mail: adriana.neves@ueg.br Link Lattes: <http://lattes.cnpq.br/1971082628386557>



A GASTRONOMIA DA CIDADE DE CALDAS NOVAS COMO PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL:

Uma proposta de recuperação das tradições
históricas e culturais da culinária local



-  www.atenaeditora.com.br
-  contato@atenaeditora.com.br
-  [@atenaeditora](https://www.instagram.com/atenaeditora)
-  www.facebook.com/atenaeditora.com.br

Atena
Editora
Ano 2022









A GASTRONOMIA DA CIDADE DE CALDAS NOVAS COMO PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL:

Uma proposta de recuperação das tradições
históricas e culturais da culinária local



-  www.atenaeditora.com.br
-  contato@atenaeditora.com.br
-  [@atenaeditora](https://www.instagram.com/atenaeditora)
-  www.facebook.com/atenaeditora.com.br

Atena
Editora
Ano 2022

