



A TRADIÇÃO DOCEIRA DE PELOTAS COMO BASE PARA O TURISMO DE EXPERIÊNCIA: UMA POSSIBILIDADE PARA A DIVERSIFICAÇÃO DA OFERTA TURÍSTICA LOCAL?

Resumo

Em resposta às tendências de consumo da sociedade atual, surge o serviço baseado na experiência, que objetiva o estímulo de sentidos e sentimentos. Nesse sentido, o aumento da busca pelo turismo de experiência tem, na gastronomia, uma alternativa para suprir essa demanda. Pelotas teve sua tradição doceira reconhecida pelo IPHAN como Patrimônio Imaterial do Brasil em 2018, o que suscitou a seguinte questão de pesquisa: pode esse recurso cultural ser base para o desenvolvimento do turismo de experiência? Assim, o presente estudo tem como objetivo refletir sobre essa relação como uma possibilidade para a ampliação da oferta do destino turístico Pelotas, tratando de verificar o papel das doceiras da Rua do Doce de Pelotas nesse processo de valorização turística da tradição doceira. Esta pesquisa caracteriza-se pela abordagem qualitativa, do tipo exploratória, tendo dados coletados por meio de entrevistas semiestruturadas com doceiras que trabalham em bancas na Rua do Doce, localizada no Centro Histórico de Pelotas, Rio Grande do Sul, Brasil. Os dados obtidos mostraram que, frente à invisibilidade da Rua do Doce, é preciso repensar os espaços de protagonismo não só do doce em si, mas também das doceiras e do seu saber-fazer, compreendendo essa relação como uma possibilidade para a diversificação da oferta turística do município. O turismo de experiência aparece como uma alternativa de inclusão das doceiras individuais no processo de desenvolvimento turístico local.

Palavras-chave

Tradição Doceira; Patrimônio Imaterial; Turismo de Experiência; Oferta Turística; Pelotas.

Uma doce alternativa frente a uma tendência

Em meio à sociedade massificada por consequência da globalização, o turista busca um diferencial. Há uma maior procura de informações sobre os destinos turísticos pretendidos (PINE II; GILMORE, 1998), e, com isso, viajantes desejam produtos e serviços que despertem emoções únicas e façam sentido. Dessa forma, o turismo de experiência está tomando cada vez mais um espaço no mercado (NETTO; GAETA, 2010) pois se trata de “uma forma de se diferenciar pelo envolvimento do cliente a partir de experiências significativas, de forma a atraí-lo e fidelizá-lo” (SEBRAE, 2015, p. 6).

A gastronomia como atrativo se destaca nesse momento, sendo capaz de despertar o envolvimento do turista com o destino turístico, aguçando os diferentes sentidos e permitindo o acesso às simbologias e a cultura da região visitada através de uma refeição. Assim, a mesma é transformada em manifestação cultural e patrimônio imaterial:

Gastronomia é uma disciplina que exige arte não somente de quem executa, mas também de quem a consome ou usufrui. [...] É uma arte ou ciência que exige conhecimento e técnica de quem a executa e formação do paladar de quem a aprecia. (BRAUNE; FRANCO, 2007, p. 14)

Essa citação demonstra a relação entre o saber-fazer gastronômico e o patrimônio imaterial, que segundo o Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN, 2019), diz respeito a uma prática e domínio que se manifesta em saberes, ofícios e modos de fazer.

A cidade de Pelotas teve sua Tradição Doceira reconhecida em 2018 como Patrimônio Imaterial do Brasil pelo IPHAN. Assim, há um incentivo no sentido da preservação das receitas e do modo de preparo dos doces e um fortalecimento ainda maior desse recurso cultural como um atrativo turístico da região. Atualmente, a



promoção dos doces pelotenses é principalmente realizada por meio do evento Fenadoce, que este ano realiza sua 27ª edição, oferecendo “lazer, diversão e muitas atrações culturais, das artes, gastronomia, moda, entre outros” (SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO, TURISMO E INOVAÇÃO, 2019, p.3). Porém, essa se compõe de uma visão mais comercial da tradição doceira, oferecendo destaque às grandes doçarias da cidade, e não às doceiras individuais, que serão as protagonistas dessa pesquisa.

A tradição doceira de Pelotas, recurso cultural, pode ser base para o desenvolvimento do turismo de experiência? Nesse sentido, trata-se de compreender essa relação como uma possibilidade para a ampliação da oferta do destino turístico Pelotas, que para Lohmann e Netto (2008, p. 369), significa “todos os bens e serviços à disposição dos consumidores-turistas, por um dado preço, por um determinado período de tempo”. Para isso, busca-se refletir o papel das doceiras da Rua do Doce de Pelotas nesse processo de valorização turística da tradição doceira.

Tendo em vista as constatações supracitadas, o presente trabalho tem como objetivo refletir sobre uma nova possibilidade para a oferta turística de Pelotas, valendo-se da tradição doceira pelotense e do aumento da procura pelo turismo de experiência. A partir disso, este estudo também buscará identificar a visão e as expectativas das doceiras da cidade sobre a relação entre o turismo e o título da tradição doceira como Patrimônio Imaterial do Brasil.

Metodologia

Esta pesquisa se caracteriza pela abordagem qualitativa, do tipo exploratória, em que foram realizadas entrevistas semiestruturadas com doceiras que trabalham em bancas na Rua do Doce¹, em Pelotas, Rio Grande do Sul, Brasil.

Optou-se por conversar com as doceiras que trabalham em negócios menores e independentes pela preocupação em priorizar uma produção mais artesanal, consonantemente com as tendências do turismo de experiência, e pensando na sustentabilidade sociocultural frente à concorrência das grandes doçarias.

Atualmente, a Rua do Doce conta com um total de seis bancas para a venda de doces, nas quais 12 doceiras se revezam semestralmente. Entretanto, das seis presentes no dia 22 de abril de 2019 (quando foram feitas as entrevistas), apenas duas aceitaram participar desta pesquisa. As mesmas serão nomeadas como Entrevistada A e Entrevistada B.

A escolha da entrevista semiestruturada como procedimento metodológico se deu pelo fato desta possibilitar o surgimento de informações de forma mais livre, porque as respostas não estão condicionadas a uma padronização de alternativas, conforme afirma Manzini (1990/1991, p. 154). Assim, foi feito um roteiro com perguntas principais, complementadas por outras questões inerentes às circunstâncias momentâneas da entrevista.

As entrevistas foram gravadas e posteriormente transcritas, mantendo-se a linguagem literal destas. Com isso, foi realizado o procedimento de comparação das

¹ A Rua do Doce de Pelotas localiza-se na Travessa Ismael Soares, no centro histórico da cidade. Trata-se de um espaço onde 12 doceiras vendem seus doces em bancas. Está prevista a mudança da Rua para um novo local (rua Sete de Setembro, entre Andrade Neves e General Osório), área que será “definidamente qualificada, contendo ambientes de estar adequados ao convívio e à valorização dos doces de Pelotas” (DIÁRIO DA MANHÃ, 2019).

visões das respondentes sobre as questões colocadas a partir dos objetivos propostos neste trabalho, revelando os resultados e discussões que serão apresentados a seguir.

A (in)visibilidade da Tradição Doceira

A Rua do Doce não é muita procurada pelos turistas que chegam a Pelotas, de acordo com ambas as entrevistadas. Segundo a Entrevistada A, “nesse lugar que a gente tá aqui, pra dizer a verdade, nem os pelotenses acham”. Isso foi reforçado na fala da Entrevistada B, mesmo a Rua estando nesse local há quase dois anos. Nota-se o descontentamento da entrevistada quando ela afirma: “[...] porque a cidade é conhecida como a cidade do doce, agora botar as doceiras aqui como botaram, isso aí é um desrespeito, né”. Esse desconhecimento da localização das bancas das doceiras pode ser justificado, além da ausência de sinalização adequada, em razão de que a Travessa Ismael Soares fica quase oculta entre os prédios no seu entorno.

Para a Entrevistada B, há pouca circulação de turistas no local porque a visitação geralmente ocorre em doçarias mais afamadas: “aqui pra nós é muito ruim, porque os excursionistas [ou seja, os guias de turismo] que vem pra cá com os turistas, eles já têm os pontos deles”. Entretanto, mesmo com a baixa visitação, para a Entrevistada A, “quando vêm turistas [...] a gente sim conversa, eles dizem pra onde tão levando o doce, eles perguntam sobre qual os doces tradicionais, a gente informa”, o que indica que há interesse por parte dos visitantes em interagir com as doceiras e saber mais sobre os doces pelotenses. Isso vem ao encontro dos propósitos do turismo de experiência, que através da interação real do turista com o espaço visitado e com comunidades locais, busca proporcionar aprendizados significativos e memoráveis (SEBRAE, 2015).

A partir disso, buscou-se compreender a visão que as respondentes têm sobre a relevância do reconhecimento da Tradição Doceira de Pelotas como Patrimônio Imaterial do Brasil, bem como as expectativas em relação ao título. Nesse momento, há divergência nas respostas das entrevistadas. Para a Entrevistada A, esse título agrega na história do doce, na tradição da cidade e na valorização das doceiras. Entretanto, ela completa dizendo: “a gente teve celebridades recebendo o título [na Fenadoce] e então teve mais visibilidade, né. Aqui onde a gente tá, como eu te falei, não muito”. Dessa fala, entende-se que apesar da importância desse reconhecimento para a tradição como um todo, a Rua do Doce segue esquecida, bem como as doceiras do local.

Já para a Entrevistada B, o título de Patrimônio não foi expressivo para as doceiras. Ela afirma: “São pro CDL (Câmara de Dirigentes Lojistas), que o custo [lucro] todo que sai da Fenadoce vai pro CDL e pras empresas que recebem o turista, né, porque pro pobre não”. Essas narrativas trazem uma reflexão sobre até que ponto o mérito de ser Patrimônio Imaterial do Brasil traz benefícios para quem tem, nesse recurso cultural, a base da sua fonte de renda?

Pensando nisso, o turismo de experiência apresenta-se como alternativa para o fortalecimento de empreendedores individuais, porque auxilia estes a “inovarem seus atrativos, tendo em vista a emoção e o conhecimento que as experiências com a cultura local podem proporcionar ao turista” (MINISTÉRIO DO TURISMO, 2010 apud PEZZI; SANTOS, 2012, p. 9). Com iniciativas locais desse tipo, as expectativas do novo consumidor/turista podem ser atendidas, tornando possível reverter a lógica excludente e centralizadora do mercado global.

Quando sugerida a possibilidade de Pelotas, enquanto destino turístico, oferecer um serviço que permitisse que o turista participasse do processo de produção do doce, a aceitação das entrevistadas foi positiva. Para a Entrevistada A, “  bom a pessoa ver



como é que é feito, [...] acho importante”. A mesma também mencionou que algumas fábricas da cidade já estão se adaptando e inserindo visitas agendadas, mas que isso depende de uma estrutura adequada e de cuidados com questões sanitárias para não contaminar o doce.

A Entrevistada B destacou que “não adianta botar [o doce] no balcão e não saber como que é feito”. Lembrou ainda que dentro da Fenadoce existe a iniciativa, mas apenas para a observação: “eles botam com o vidro e o pessoal vê”. Contudo, segundo Pezzi e Santos (2012), o turista atual possui expectativas que vão além da contemplação passiva dos atrativos. Para além da visão, o turismo de experiência aliado à gastronomia agrega os demais sentidos (paladar, olfato, tato e audição). Conforme demonstrado nos estudos de Lindstrom (2007 apud PEZZI; SANTOS, 2012, p. 9) “estratégias que ativem os outros quatro sentidos podem produzir momentos marcantes, capazes de criar valor, havendo, assim, chance de fidelizar seus clientes” – ou, nesse caso, turistas. Ademais, através do turismo de experiência, é promovida a participação ativa dos visitantes, gerando “engajamento e ligação emocional com o local visitado” (SEBRAE, 2015).

As doceiras respondentes colocaram, no decorrer da entrevista, que existe um projeto de remodelação da Rua do Doce, que em princípio passará a funcionar na Rua Sete de Setembro, e contará com uma nova estrutura: “eles dizem que vão botar quiosques, mesinhas, botar tudo” (Entrevistada B). Com essa promessa, a expectativa é de melhora nas vendas e na movimentação de turistas.

Assim, a Entrevistada B trouxe à tona a possibilidade de aproveitar esse projeto para a inserção de algum elemento que permita uma aproximação do visitante com o modo de fazer das doceiras: “de repente se tivesse uma mini fábrica ali, o pessoal saberia como fazer o doce [...] eu penso que teria que ter uma fábrica igual a da Fenadoce”. A Entrevistada A alegou que, constantemente, as doceiras fazem cursos com o SEBRAE para aperfeiçoar, inclusive, o atendimento ao turista: “aos poucos a gente tá aprendendo como fazer isso aí e a melhor forma pra cada um”. Portanto, entende-se que há um esforço para a melhoria constante no acolhimento do turista por parte dessas trabalhadoras.

A partir dessas colocações, compreende-se que há possibilidades na relação entre o turismo e a valorização da tradição e do trabalho das doceiras pelotenses. É possível sugerir que o turismo de experiência baseado nesse recurso cultural pode ser uma possibilidade para a diversificação da oferta do destino turístico Pelotas, visto que este busca “proporcionar ao turista momentos únicos e marcantes durante sua viagem, através de ofertas inovadoras que compensem toda a viagem” (PEZZI; SANTOS, 2012, p. 7).

Considerações Finais

Frente às novas tendências na área do Turismo e ao recente recebimento do título de Patrimônio Imaterial do Brasil, entende-se que a Tradição Doceira de Pelotas pode ser inserida de forma mais significativa na oferta turística do município. Repensar os espaços de protagonismo não só do doce, mas também das doceiras e do seu saber-fazer é uma possibilidade para o destino turístico Pelotas, e cuja importância é também reconhecida pelas entrevistadas.

Entretanto, verifica-se a invisibilidade da Rua do Doce em contraste com a Fenadoce e com as grandes doçarias. O título recebido do IPHAN é visto como relevante para o município e a tradição de maneira geral, mas acaba sendo entendido



como pouco relevante para quem vende seus doces na Rua. A presença de turistas neste local é quase inexistente, porém é descrito como de interesse pelas respondentes.

Com a promessa de um novo espaço e de uma estrutura mais adequada, as expectativas de melhora da visibilidade e das vendas das mesmas é renovada. Foi apontada a oportunidade de inserção de um elemento nesse projeto que permita a observação e a possível participação do visitante no processo de fabricação do doce pelotense, concomitantemente com a realização de cursos, por parte das doceiras, para aperfeiçoamento no atendimento ao turista. Assim, surgem ideias pela valorização do trabalho artesanal das doceiras individuais e seu papel na composição da atratividade turística local.

Sendo esta pesquisa preliminar, destaca-se a necessidade da continuidade destas reflexões e o aprofundamento das discussões sobre os reflexos do título de Patrimônio Imaterial do Brasil e seus desdobramentos – sobre doceiras, doçarias e doces, e, com isso, as novas possibilidades para o destino turístico Pelotas.

Referências

BRAUNE, R.; FRANCO, S. **O que é Gastronomia**. 1 ed. São Paulo (SP): Brasiliense, Col. 322, primeiros passos, 2007.

DIÁRIO DA MANHÃ. **Requalificação do calçadão vai chegar à última quadra do projeto**. Pelotas, 2019. Disponível em:
<<http://diariodamanhapelotas.com.br/site/requalificacao-do-calçadão-vai-chegar-a-última-quadra-do-projeto/>>. Acesso em 01 mai. 2019.

IPHAN. Patrimônio Imaterial. Disponível em:
<<http://portal.iphan.gov.br/pagina/detalhes/234>>. Acesso em: 08 abr. 2019.

LOHMANN, G.; NETTO, A. P. **Teoria do Turismo: Conceitos, Modelos e Sistemas**. São Paulo: Aleph, 2008.

MANZINI, E. J. **A entrevista na pesquisa social**. Didática, São Paulo, v. 26/27, p. 149-158, 1990/1991.

NETTO, A. P.; GAETA, C. **Turismo de experiência**. São Paulo: Senac, 2010.

PEZZI, E; SANTOS, R. J. A experiência turística e o turismo de experiência: aproximações entre a antropologia e o marketing. In: SEMINÁRIO DE PESQUISA EM TURISMO DO MERCOSUL, 7., 2012, Caxias do Sul. **Anais eletrônicos...** Caxias do Sul: UCS, 2012. Disponível em:
<https://www.ucs.br/ucs/eventos/seminarios_semintur/semin_tur_7/arquivos/02/09_Pezzi_Santos.pdf>. Acesso em: 02 mai. 2019.

PINE II, J.; GILMORE, J. **Welcome to the Experience Economy**. Boston: Harvard Business Review, 1998.

SEBRAE. **Turismo de Experiência**. Recife: CCS, 2015. Disponível em:
<https://m.sebrae.com.br/Sebrae/Portal%20Sebrae/UFs/PE/Anexos/turismo_de_experiencia.pdf>. Acesso em: 02 mai. 2019.



Fórum Internacional de Turismo do Iguassu

SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO, TURISMO E INOVAÇÃO. **Encante-se com Pelotas.** Disponível em:

<<http://www.pelotaturismo.com.br/files/8880a73773b34c1c5681d961d93ffc53.pdf>>.

Acesso em: 09 abr. 2019.