

O POTENCIAL TURÍSTICO GASTRONÔMICO DA REGIÃO DO PANTANAL SOB O OLHAR DOS RESIDENTES

Ariane Pereira dos Santos¹
Izac de Oliveira Belino Bonfim²
Luciane Scheuer³

Resumo: A região turística do Pantanal é explorada turisticamente por contar com uma diversidade de produtos turísticos. A comida típica apresenta grande potencial para ser transformada em produto, devido às tradições, formas de ocupação e habitação, com influências indígenas, dos colonizadores, e todas as demais identidades culturais presentes no território, denotando a valorização da identidade local. A partir dessa perspectiva, detectou-se *in loco* que a gastronomia é explorada turisticamente de forma muito reduzida, sendo apenas um componente do principal produto turístico da região, que é o turismo vinculado à natureza e todas as suas formas de espetacularização e consumo. Nesse contexto, esta pesquisa teve como objetivo geral identificar o potencial turístico gastronômico a partir do olhar (percepção) dos residentes sobre os pratos típicos que podem ser considerados produtos turísticos. Como procedimentos metodológicos, optou-se por uma revisão bibliográfica e documental; posteriormente, uma pesquisa exploratória, de abordagem quali-quantitativa. Após a aplicação de um questionário foram analisados os dados quantitativos com técnica de porcentagem simples. Para os dados qualitativos, foi utilizada a técnica da Análise de Conteúdo (AC), de Bardin (2011). Como resultado, ficou demonstrado quais são os pratos típicos do Pantanal e também o surgimento de novos pratos considerados típicos, segundo a percepção dos residentes.

Palavras-chave: Pantanal; Comida típica; Identidade cultural; Cultura pantaneira.

INTRODUÇÃO

Duas regiões turísticas no estado de Mato Grosso do Sul têm destaque no cenário internacional, atraindo turistas oriundos de diversas nacionalidades em busca do turismo com foco na natureza e suas paisagens. Segundo a Fundação de Turismo de Mato Grosso do Sul [FUNDTUR/MS] (2021), as regiões e Bonito/Serra da Bodoquena e Pantanal apresentam variáveis significativas de oferta e demanda turística, com potencial para atingir índices robustos de crescimento.

Com relação à região turística do Pantanal, objeto deste estudo, é um dos biomas mais conhecidos do Brasil e 65% do seu território está localizado no estado de Mato Grosso do Sul. Segundo Radambrasil (1982), Prance, Schaller (1982) e Silva e Abdnon (1998), esse bioma é considerado um dos maiores do mundo em áreas alagáveis, sendo também

¹ Bacharela em Turismo pela Universidade Federal de Mato Grosso do Sul (UFMS). E-mail: arianesp6@gmail.com

² Professor do Curso de Turismo da Universidade Federal de Mato Grosso do Sul (UFMS). Doutor em Geografia pela Universidade Federal do Paraná (UFPR). E-mail: izac.bonfim@ufms.br

³ Professora do Curso de Administração – Campus Paranaguá – da Universidade Estadual do Paraná. Doutora em Geografia pela Universidade Federal do Paraná (UFPR). E-mail: luscheuer@hotmail.com



a maior área de inundação da América do Sul. Sendo um dos ecossistemas mais conhecidos do Brasil, possui uma diversidade de fauna e flora, com um território reconhecido internacionalmente como Reserva da Biosfera e Patrimônio Natural da Humanidade (UNESCO, 2000).

Com essas características, o Pantanal tem condições de criar uma imagem turística consolidada nacional e internacionalmente, porém, existe necessidade da criação e fomento de novos produtos e plano de governança turísticos que possibilitem condições de proporcionar visibilidade a esse território e bioma característico. Fazem parte da região turística do Pantanal os municípios de Aquidauana, Miranda e Corumbá. Conjuntamente, segundo o Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE, 2020), a população estimada desta região geográfica é de 188.207 pessoas, com uma reduzida densidade demográfica, tendo uma média de 2,98 hab/km.

A região é explorada turisticamente por ter uma diversidade de produtos que servem ao turismo da pesca, ecoturismo, turismo de aventura, turismo histórico cultural, turismo de eventos esportivos e o turismo esportivo (CASTILHO, BONFIM, OLIVEIRA NETO & CHAVES, 2021). O território do Pantanal possui uma história de ocupação ímpar no estado de Mato Grosso do Sul: além dos povos tradicionais “caçadores-coletores-pescadores” indígenas ribeirinhos das etnias Paiaguás [extintos], Bororos Ocidentais [extintos], Guató, Guaranis Kaiowá, Guaranis Nandeva, Chamacoco, Kadiwéu e os Terenas (BESPALEZ, 2015 & PANTANAL SOS, 2021), há ainda a ocupação mais recente de migrações internas do Brasil, que deram origem à identidade do homem pantaneiro. Neste sentido, o território supracitado possui uma população com distintos hábitos que preconizam seus modos de vida, saberes e fazeres e dão vida à cultura pantaneira.

Dentre as peculiaridades locais, a gastronomia, com seus pratos típicos, tem uma formação diversificada, oriunda do processo de habitação e ocupação ao longo de sua história. Da Matta (1986) e Montanari (2010) destacam que a comida não é apenas um alimento, mas um modo, estilo, um jeito, ou seja, é cultura. Montanari (2010) ainda acrescenta que a comida é fruto de uma identidade, sendo um instrumento para a expressão e comunicação do homem e o seu meio.

Neste sentido, a comida típica local do Pantanal apresenta potencial para ser transformada em produto que agrega valor à região turística, devido a tradições, formas de ocupação e habitação, com influências indígenas, dos colonizadores, e todas as identidades culturais presentes no território.



Para esta investigação partiu-se da hipótese de que o potencial da gastronomia da região turística do Pantanal está relacionado aos pratos oriundos da cultura pantaneira. Todavia, detectou-se *in loco* que a gastronomia é explorada turisticamente de forma muito reduzida, sendo apenas um componente do principal produto turístico da região que é o turismo vinculado à natureza e todas as suas formas de espetacularização e consumo. A partir deste contexto, esta pesquisa teve como objetivo geral identificar o potencial turístico gastronômico a partir do olhar (percepção) dos residentes sobre os pratos típicos que podem ser considerados produtos turísticos.

Neste sentido, valoriza-se a percepção do sujeito que ocupa um determinado espaço turístico e a sua relação de experiência com o mundo vivido. De acordo com Corrêa (2001, p. 30), essa percepção

está assentada na subjetividade, na intuição, nos sentimentos, na experiência, no simbolismo e na contingência, privilegiando o singular e não o particular ou o universal e, ao invés da explicação, tem na compreensão a base de inteligibilidade do mundo real.

Ainda, elencou-se como especificidade desvelar quais os pratos típicos e sua relação com a identidade cultural local. A partir desses objetivos, a pesquisa foi pautada em diversas fases e procedimentos metodológicos descritos no percurso investigativo. Após esta introdução consta a seguinte estrutura: referencial teórico, percurso investigativo, análise e discussão dos resultados e as considerações finais.

IDENTIDADE E IMAGINÁRIOS SOCIAIS

Observa-se nos últimos anos uma valorização da gastronomia como produto de consumo relacionado a novas experiências. Fato significativo desse desenvolvimento é o crescimento do número de programas de *reality shows* gastronômicos nos canais de televisão abertos e fechados no Brasil (CHAVEZ & DANTAS, 2020), que contribuem para a associação a novas experiências gastronômicas nas viagens a turismo e lazer.

Segundo Sant'Anna (2003), a gastronomia ganhou visibilidade com os *reality shows*, e está associada a “glamour”, “exacerbação”, “estética”, “sofisticação”, atendendo a distintos espetáculos da sociedade na contemporaneidade. Essa lógica atende aos preceitos da sociedade de hiperconsumo, defendida por Lipovetsky (2017, p. 203), pois “já não basta saborear pratos: a mesa deve ser ocasião para uma viagem, para uma espécie de experiência sinestésica que proporcione satisfação aos sentidos”. Conectado a essa



metáfora filosófica, observa-se o crescimento da mídia especializada em turismo, que destaca com certa ênfase as experiências gastronômicas nos destinos turísticos. Há de se considerar que a gastronomia vem sendo trabalhada por muitos gestores públicos do turismo como um produto turístico que desperta sensações, sabores, cores, odores e hábitos alimentares, denotando a identidade cultural de uma população e/ou região.

Gimenes (2003) afirma que a gastronomia e as atividades a ela vinculadas são de suma importância para a atividade turística e que, sendo um serviço essencial ao turismo, a gastronomia é caracterizada como atrativo turístico em diversas localidades.

A gastronomia e suas interfaces relacionadas à atividade turística vêm sendo investigadas com mais ênfase nos últimos anos no Brasil; como exemplos os trabalhos de Locks e Tonini (2005), Ferro (2013), Peccini (2013), Martins, Costa e Baptista (2017), Kowaleski, Coutinho e Horodyski (2018), Costa (2018), Neves (2019), Ataidés, Cunha e Santos (2019), Ferreira e Oliveira (2019). São várias linhas de investigação já apontadas por Aguiar, Melo e Eusébio (2020) e Gimenes-Minasse (2020), numa revisão bibliométrica sobre as pesquisas realizadas na área. No tocante ao desenvolvimento de um território com apelo à gastronomia, há várias interfaces de desenvolvimento com foco no turismo gastronômico e nas suas relações diretas e indiretas de aumento de produção de consumo e serviços. Segundo Martins e Martins (2016), observa-se a utilização do termo “turismo gastronômico” com o propósito de conceituar e valorizar a culinária de um destino turístico, não apenas como o atrativo, mas também como um produto de consumo dos turistas e a sua experiência com o vivido. No Pantanal sul-mato-grossense há uma herança gastronômica formada por diversas fases históricas e influências dos povos tradicionais e dos sujeitos que colonizaram, exploraram e ocuparam o território ao longo dos anos.

Pantanal Sul, identidade, cultura e gastronomia

Os povos originários (indígenas) do Pantanal Sul juntamente com a ocupação mais recente do não indígena contribuíram para a formação da cultura do sujeito pantaneiro. Essa cultura é formada por uma diversidade de etnias indígenas e de colonizadores oriundos de países diversos e de várias regiões do Brasil e suas heranças coloniais. Finocchio (1998), Nogueira (2009), Ribeiro e Moretti (2012) corroboram essa afirmação, destacando que a cultura do sujeito pantaneiro está historicamente enraizada desde os



exploradores e colonizadores, como os jesuítas (anos 1600), espanhóis (anos 1600), bandeirantes (a partir dos anos 1680), mestiços⁴ (a partir dos anos 1680), nordestinos⁵ (a partir dos anos 1890) e sulistas (gaúchos, catarinenses e paranaenses chegam a partir dos anos 1930), que buscaram no território oportunidades de crescimento, condições de moradia e trabalho. De acordo com Finocchio (1998), a influência de distintas etnias, usos, costumes, proporcionou o legado cultural do homem pantaneiro, que foi adaptando o seu modo de vida historicamente ao longo dos últimos anos, o que de certa forma influenciou nos hábitos alimentares e na construção de uma identidade das práticas alimentares do Pantanal. Maciel (2004, p. 27) discorre que “a cozinha de um povo é criada em um processo histórico que articula um conjunto de elementos referenciados na tradição, no sentido de criar algo único – particular, singular e reconhecível”.

Neste sentido, as práticas alimentares retratam uma dimensão significativa do mundo vivido e das práticas culturais do sujeito pantaneiro. No contexto da comida do Pantanal, é necessário compreender a ocupação deste território e as suas particularidades históricas, geográficas e ambientais que nortearam o modo de se alimentar do pantaneiro. Os primeiros habitantes do Pantanal Sul foram os povos originários, pois, segundo Oliveira (1999, p. 15), “pesquisas arqueológicas atestam que a ocupação indígena do Pantanal teve início, no mínimo, por volta de 8000 AP [Optimum Climaticum]”⁶. Antes da chegada dos não indígenas ao território do Pantanal, a região foi ocupada em distintos períodos por povos indígenas em processo de migrações oriundas de outros territórios sul-americanos. Segundo Eremites de Oliveira (2003, p. 79), as pesquisas arqueológicas realizadas no território do Pantanal indicam que ele se “tornou efetivamente ocupado a partir de três mil anos atrás”.

De acordo com Oliveira (1999), a ocupação humana foi intensificada após o *Optimum Climaticum*, pois foi quando o Pantanal se transformou numa região geologicamente diversificada, e pôde oferecer maiores condições de subsistência (pesca, caça e coleta). Desta forma os povos tradicionais, que baseavam sua forma de vida como caçadores-coletores-pescadores, se estabeleceram na região, como os indígenas ribeirinhos das etnias Paiaguás [extintos], Bororos Ocidentais [extintos], Guatós, Guaranis Kaiowá, Guaranis Nandeva, Chamacoco, Kadiwéu e os Terenas (Bespalez, 2015).

⁴ Indígenas e negros, indígenas e brancos, negros e brancos, indígenas e não indígenas.

⁵ Migrantes da região nordeste do Brasil.

⁶ AP foi uma fase planetária de aumento de calor, designada genericamente por esse termo (*Optimum Climaticum*) em que houve a dissolução das geleiras polares e cordilheiras.



De acordo com Esselin (2019), os primeiros não indígenas a chegar no território do Pantanal Sul foram os espanhóis, no ano de 1600. O autor aponta que os espanhóis fundaram a cidade de Santiago de Xerez às margens do Rio Aquidauana, como maneira de resguardar uma faixa territorial que lhes pertencia pelo Tratado de Tordesilhas. Posteriormente, com a decadência da ocupação espanhola, os jesuítas chegaram por volta do ano de 1631, com o propósito de prestar serviço missionário e não colonizador (Esselin, 2019). O mesmo pesquisador, Esselin (2019) acrescenta que os mamelucos paulistas acompanhavam as incursões jesuíticas e começaram a escravizar os indígenas. Nesse período, compreendido entre os meados dos séculos XVI e XVII, foram introduzidos os primeiros rebanhos bovinos por colonos e religiosos das missões jesuíticas, com exemplares de Assunção, capital do Paraguai (Esselin, 2011).

Cabe destacar que até o Tratado de Madri (1750), o atual território do estado de Mato Grosso do Sul pertencia à colônia espanhola e, assim, povos originários do Brasil, Paraguai e Bolívia circulavam com certa intensidade pela região do Pantanal, que ocupa parte destes três países.

Segundo relatos de Taunay (1925), apontado por Esselin (2019), os paulistas, em busca de novos territórios, chegaram a Cuiabá (estado de Mato Grosso), onde conseguiram encontrar indígenas para trabalho e ouro às margens do rio Coxipó. Os veios de ouro atraíram paulistas e mineiros para a região de Cuiabá, e desta forma iniciou-se o povoamento local (Trubiliano, 2014). O povoamento fez com que surgissem as primeiras introduções de gado na região de Poconé, Cáceres e Livramento, após o esgotamento das veias de ouro. Trubiliano (2014) cita que somente após 1830 é que teve início o povoamento dos não indígenas ao sul da província de Mato Grosso, atual estado de Mato Grosso do Sul. De acordo com Zanata (2015, p. 157), “a proliferação do gado na região se deu pela fuga dos criatórios do interior desses núcleos após conflitos com mamelucos paulistas que buscavam a captura de mão de obra indígena”.

A Rusga, ocorrida em 1834⁷, segundo Zanata (2015), impulsionou um contingente de pessoas da região de Cuiabá a migrarem para a região dos pantanais, nos quais encontraram rebanhos de bovinos bravios vivendo livremente em estado selvagem. Trubiliano (2014, p. 176) cita que “os fazendeiros de Poconé – migrantes no sentido norte sul – expandiram seus domínios para o sul de Mato Grosso”, e que se instalaram “na região

⁷ Conflito entre nativistas e portugueses na região de Cuiabá.



do Pantanal”, sendo comitivas de cuiabanos, poconeanos, livramentanos e cacerenses, e acabaram fundando grandes propriedades de terra.

Esselin (2011) destaca que a colonização tardia do território do Pantanal e consequentemente as dificuldades impostas pelo transporte favoreceram o desenvolvimento da pecuária em fazendas de grande extensão. Zanata (2015) menciona que os primeiros povoados não indígenas do Pantanal Sul emergiram com o surgimento das primeiras propriedades e com frentes de ocupação de todos os lados, e que

além de pescadores, pequenos agricultores e antigos militares que abandonaram os fortes, após a Guerra da Tríplice Aliança (1865-1870), a incursão de imigrantes paraguaios, na busca por melhores condições de vida devido à devastação de seu país ao fim desse conflito, possibilitou o relacionamento de culturas distintas no interior da região pantaneira. (ZANATA, 2015, p. 158).

Essa cultura pantaneira se formou ao longo dos anos, a partir de todos esses aspectos de ocupação do território. Sobre o contexto da comida do Pantanal, destaca-se a reflexão de Dória e Bastos (2018), que afirmam a identidade caipira do Brasil e referendam que essa cultura é sempre envergonhada, dissimulada, algo que não se explicita nem se celebra.

Diferentemente de outras identidades regionais que valorizam os colonizadores e suas culturas, do interior paulista até Mato Grosso a cultura caipira é ensejada pelo viés pejorativo, denotado na construção da imagem deletéria construída ao longo dos anos (DÓRIA & BASTOS, 2018). Dória e Bastos (2018) ainda discorrem que essa cultura está associada ao personagem Jeca-Tatu, de Monteiro Lobato, apresentado como o homem mumbava, sujo, ruim, lento, simplório, atrasado, sinônimo de passado agrário, entre outros, que necessitam ser superados em tempos hodiernos. Bertelli (1998) ressalta que a identidade cultural do sujeito pantaneiro o aproxima mais do caboclo paulista do que dos mineiros ou gaúchos. O autor destaca que devido às dificuldades impostas pelo território, o povo pantaneiro aprendeu a cuidar do gado, caçar, pescar e ser canoero. É nesse mundo particular que se construiu a identidade local. Souza (2003, p. 2), ao tecer reflexões a respeito da identidade cultural, evidencia que ela

é vista como uma forma de identidade coletiva característica de um grupo social que partilha as mesmas atitudes e está apoiada num passado com um ideal coletivo projetado. Ela se fixa como uma

construção social estabelecida e faz os indivíduos se sentirem mais próximos e semelhantes. (SOUZA, 2003, p. 2).

A partir desses apontamentos é que se baseia a construção dos pratos típicos da região turística do Pantanal, com uma herança peculiar e de tradições do homem simples e dos povos originários. Gimenes (2008, p. 48) cita que

Os pratos típicos (ou comidas típicas) são entendidos, portanto, como elementos integrantes da cozinha regional que emergem deste conjunto mais amplo por inúmeras razões (praticidade, associação com outra prática cultural, associação a determinadas celebrações) e passam a ser reproduzidos com finalidade simbólica e podem ser degustados como tal, desde que o comensal possua conteúdos capazes de permitir tal experiência. (GIMENES, 2008, p. 48)

Desta forma, os pratos ou comidas típicas do Pantanal emergem das mais variadas formas e razões. Dos povos originários indígenas, de acordo com Proença (1992), são caracterizados pelo uso da mandioca, peixes, palmito, óleo de urucum e milho; dos indígenas Paiaguás existe a herança do peixe pantaneiro com mandioca e banana, além das bebidas, como o *xibé*. Dos indígenas que ocupam ainda o pantanal vieram os pratos como o caribéu pantaneiro, o *hi-hi*, e também todos os alimentos relativos aos rios do Pantanal, como o caldo de piranha e o peixe assado na folha de bananeira, conforme Quadro 1.

Quadro 1 – Pratos de origens indígenas

PRATO TÍPICO	CARACTERÍSTICAS
Peixe pantaneiro	Peixe preparado com mistura de farinha, mandioca, água e mel.
Xibé	Guisado de mandioca e carne de caça preparado pelos indígenas Terenas. Posteriormente, os bandeirantes substituíram a carne de caça pelo charque (carne seca). Na atualidade, o prato acompanha a lida das comitivas que atravessam o Pantanal.
Hi-hi	Bolacha de mandioca cozida e enrolada com folha de bananeira e bocaiúva. Em outras regiões do Brasil, há similaridades, sendo conhecida nas adaptações como pamonha.
Caldo de piranha	Peixe preparado a base de caldo/sopa. Segundo consta nas lendas, é afrodisíaco.
Peixe assado na folha de bananeira	Peixe pacu ou piraputanga assado na folha de bananeira.

Elaboração: os autores (2021), com base em Proença (1992) e entrevistas e documentos das Secretarias Municipais de Turismo dos municípios (2021).

Ainda, há pratos típicos dos indígenas Terenas, não adaptados a toda a população do Pantanal, mas muito consumidos nas aldeias locais, como o *ho é* (peixe assado com pimenta combari), o *iaparé* (bolo de mandioca), o *pôrel* (caldo de mandioca), o *ossoiuti xupu* (mandioca assada na brasa) e *ossoiuti coeé* (batata assada) (CÂNDIDO, PEREIRA & ARAÚJO, 2020; A CRÍTICA, 2021).

Das ocupações diversas que aconteceram no Pantanal em suas diversas fases históricas, destaca-se a influência cultural dos povos tradicionais e originários das regiões paraguaia e boliviana; dos luso-brasileiros da região sudeste; dos sulistas do Brasil (miscigenação cultural)⁸; cuiabana, poconeana e livramentana⁹ (Leite, 2004). Dos povos originários do Paraguai que ocuparam e habitam o território do Pantanal Sul, segundo Leite (2004), são herança o puchero, o chipá guassú, o locro, o são josu py, a sopa paraguaia, a chipa, a cumandá quesú e a bebida tereré, conforme Quadro 2.

Quadro 2 – Pratos típicos de origem paraguaia

PRATO TÍPICO	CARACTERÍSTICAS
Puchero	Cozido de carne com ossos e legumes.
Chipá guassú	Torta de milho verde com queijo.
Locro	Cozido que contém carne, canjica e agrião.
São josu py	Caldo de carne moída.
Sopa paraguaia	Torta de fubá saboró com cebola e queijo. Tradicionalmente é consumida na Semana Santa.
Chipa	Rosca feita de queijo, polvinho, ovo e banha em forma de ferradura de cavalo.
Cumandá quesú	Sopa de feijão verde com queijo.
Tereré	Bebida de erva-mate servida com água gelada. Na atualidade, há erva com diversos sabores.

Elaboração: os autores (2021), com base em Leite (2004), Cândido, Pereira e Araújo (2020) e entrevistas e documentos das Secretarias Municipais de Turismo dos municípios (2021).

De acordo com Leite (2004), a contribuição dos povos originários da Bolívia está na chicha e na saltenha. Além desses pratos, Costa (2012) assinala ainda a presença do arroz boliviano e/ou sauce. As três comidas típicas herdadas da cultura boliviana já fazem parte do cotidiano dos moradores de Corumbá e Ladário, inclusive comercializadas nos bares e restaurantes das cidades, conforme Quadro 3.

Quadro 3 – Pratos típicos de origem boliviana

⁸ Influência da colonização do Sul do Brasil composta por portugueses, italianos, alemães e outras nacionalidades.

⁹ Brasileiros que ocuparam o território na região norte do Pantanal e de Cuiabá (atual estado de Mato Grosso).



PRATO TÍPICO	CARACTERÍSTICAS
Chicha	Feito com milho ou amendoim. Pode ser consumido como suco ou com álcool.
Saltenha	Pastel assado feito de frango, com azeitonas, uvas passas e gelatina. Sua origem inicial está associada a Salta, na Argentina. É uma empada popular na Bolívia.
Arroz boliviano	Arroz cozido com temperos e ingredientes como batata, ervilha, carne moída e banana da terra.

Elaboração: os autores (2021), com base em Leite (2004), Costa (2012) e entrevistas e documentos das Secretarias Municipais de Turismo dos municípios (2021).

De Portugal, a influência está no prato sarrabulho, e/ou sarravulho, transformado pelo corumbaense em prato típico da gastronomia popular (Leite, 2004), conforme Quadro 4.

Quadro 4 – Prato típico de origem portuguesa

PRATO TÍPICO	CARACTERÍSTICAS
Sarrabulho e/ou Sarravulho	Em Portugal, os pratos são feitos à base de carne de porco, e no Pantanal o prato foi adaptado com miúdos de bovino com vinho, linguiça calabresa, paio e azeitonas,

Elaboração: os autores (2021), com base em Leite (2004) e entrevistas e documentos das Secretarias Municipais de Turismo dos municípios (2021).

Das migrações internas que trouxeram brasileiros de outras regiões do Brasil ao Pantanal, na alimentação típica há a contribuição dos gaúchos, catarinenses e paranaenses com o prato arroz de carreteiro (ISQUERDO, 2001). Proença (1992) destaca que da cultura dos habitantes da região de Cuiabá, Poconé e Livramento herdou-se o guaraná ralado, o licor de pequi, o furrundu, o pacu assado, frito ou ensopado, o bolo de arroz, a maria izabel e a paçoca de carne seca.

Segundo Silva (2009) e Silva, Marques e Marini (2012), a colônia Pulador e Anastácio possui uma das maiores representatividades nordestinas no Pantanal. Todavia, Silva (2009) cita que também Miranda e Corumbá têm uma presença marcante de nordestinos. A culinária nordestina, desta forma, tem presença marcante nos sabores, cores e receitas na região do Pantanal Sul. Silva (2009) discorre que a produção artesanal da farinha de mandioca é a mais valorizada do estado. Todos esses pratos são descritos no Quadro 5.

Quadro 5 – Pratos típicos originários das migrações internas do Brasil

PRATO TÍPICO	CARACTERÍSTICAS
Arroz carreteiro	Sul do Brasil – prato preparado com arroz, carne de sol e/ou carne seca (charque), refogado com bastante gordura, alho e cebola.



Guaraná ralado	Mato Grosso – ralado na hora e usado por muitos em jejum, com o objetivo de renovar as energias, adquirir disposição e boa saúde. É o fruto do guaranazeiro, sendo rico em estimulantes derivados de xantina.
Licor de pequi	Mato Grosso – o pequi é um fruto do bioma cerrado brasileiro, cultivado na região de transição do bioma do cerrado e pantanal.
Furrundu	Mato Grosso – doce de mamão verde com rapadura e canela.
Pacu assado	Mato Grosso - feito da costela do pacu. O peixe é temperado com sal grosso a gosto, limão e alho.
Pacu frito	Mato Grosso - costela do pacu empanada com farinha e ovo. Frito até ficar dourado.
Pacu ensopado	Mato Grosso - ensopado de pacu. Temperado com limão e sal e cozido com legumes.
Farinha do Pulador	Nordeste - farinha de mandioca feita ao jeito do sertão nordestino.
Sobá	Prato de origem japonesa - adaptado em Campo Grande pelas migrações japonesas, logo se expandiu ao Pantanal. Prato que vai macarrão, omelete, carne de porco, cebolinha e um caldo com temperos típicos.
Espeto de carne	Interior da região Sul – espeto de carne com arroz, vinagrete, mandioca cozida, farofa e molho de alho.

Elaboração: os autores (2021), com base em Proença (1992), Isquierdo (2001), Silva (2009), Silva, Marques e Marini (2012), e entrevistas e documentos das Secretarias Municipais de Turismo dos municípios (2021).

Ainda sobre pratos típicos no Pantanal, segundo Proença (1992) e Cesco (2012), do trabalho laboral do homem pantaneiro, que é parte da cultura pantaneira, surgiram o quebra torto, o macarrão de boiadeiro, a comida de comitiva e também o churrasco pantaneiro. Machado Neto, Nascimento e Maranhão (2011, p. 150) destacam que o churrasco pantaneiro é “caracterizado por carnes bovinas, linguiça pantaneira, assados em brasas dispostas em um buraco sobre a trempe de bambu”, e é consumido “em dias de carneada, baile, casamento e momentos de confraternização nos leilões agropecuários”. Todos esses pratos fazem parte do vivido do sujeito pantaneiro (boiadeiro que faz a lida do gado e transporta os bovinos por meio das comitivas), que incorporou no seu dia a dia outros alimentos, principalmente durante as comitivas pantaneiras, conforme Quadro 6.

Quadro 6 – Pratos típicos do homem pantaneiro/comitivas

PRATO TÍPICO	CARACTERÍSTICAS
Quebra torto	É um ritual da primeira refeição do homem pantaneiro. Está incluso o mate queimado e acompanha o sujinho, que é uma carne picadinha, sobras de churrasco pantaneiro temperado, refogado e misturado com farinha. Acompanha ainda a farofa de carne seca, o bolo de queijo frito (polvilho, ovo e queijo) e o engasga gato (mate queimado na brasa no qual se coloca água).
Comida de comitiva	É composta por vários pratos, sendo eles o arroz carreteiro, macarrão de boiadeiro/comitiva, feijão gordo e carne seca. Outros acompanhamentos comuns são o café, charque e rapadura. O macarrão é preparado com carne seca e caldo.
Churrasco pantaneiro e/ou churrasco de chão	Preparado com carnes como o cupim soleado (temperado com sal e deixado ao sol por três horas), a fraldinha serenada (curada ao relento) e linguiça pantaneira. Para fazer o churrasco pantaneiro, o homem pantaneiro faz um buraco quadrado



	no chão onde é colocada a brasa. Na parte superior é colocada trempe de bambu e as carnes são assadas sobre essa trempe.
--	--

Elaboração: os autores (2021), com base em Proença (1992), Cesco (2012), Machado Neto, Nascimento e Maranhão (2011) e entrevistas e documentos das Secretarias Municipais de Turismo dos municípios (2021).

Nogueira (1990) acrescenta a importância dos artefatos típicos da região utilizados para servir e preparar alguns pratos e bebidas típicas. Cita a guampa, que é a ponta do chifre bovino trabalhado e talhado com um corte de madeira nas extremidades. Segundo constata Nogueira (1990), esse artefato é um elemento marcante da hospitalidade do homem pantaneiro, que o usa para saborear o tereré, uma bebida típica da região e do Paraguai. Nogueira (1990) ainda acrescenta que a roda do tereré é considerada uma expressão símbolo da comensalidade no Pantanal, pois reúne o homem pantaneiro num espaço de sociabilidade local.

Cabe salientar que a gastronomia de um território ladeado por distintas influências de ocupação favorece a manutenção e preservação da identidade cultural do sujeito e o seu espaço. Silva (2009) denota que a culinária expressa a cultura de um povo, mesmo com as alterações no decorrer do tempo-espaço, carregando suas bases históricas e os ingredientes de sua origem. Ortiz (1994, p. 8-9) vai além em seus apontamentos, afirmando que

Toda identidade se define em relação a algo que lhe é exterior, ela é uma diferença [...] Porém a identidade possui uma outra dimensão, que é interna. Dizer que somos diferentes não basta, é necessário mostrar em que nos identificamos. (ORTIZ, 1994, P. 8-9)

Esses postulados contribuem para a identidade local e o turismo gastronômico, pois, segundo Martins e Martins (2016), podem ser um vetor de importante desenvolvimento econômico de uma região. Como diz Poulain (2003), as pessoas não comem apenas o que a natureza coloca a sua disposição, mas é a disposição e escolhas das pessoas que as levam a organizar a sua relação com o espaço social, ou seja, com a natureza do seu território e o seu mundo vivido. Neste sentido, segundo Castells (2000, p. 22), a identidade é a fonte de significado e experiência de um povo. Ou seja, a construção da comida local está vinculada a essa relação, pois a

“identidade é um processo de construção de significado com base em um atributo cultural, ou ainda, um conjunto de atributos culturais inter-



relacionados, o(s) qual(ais) prevalece(m) sobre outras fontes de significado”. (CASTELLS, 2000, p. 22).

Essa leitura, é de suma importância para a recuperação dos costumes e tradições. De acordo com Cesco (2012), mesmo os pratos sendo preparados de uma forma diferenciada e evoluída, os componentes da comida típica local e centrais da culinária pantaneira são preservados na produção dos pratos nas fazendas-hotéis. Desta forma, desde artefatos culinários, ingredientes e receitas advêm dessa construção simbólica do homem do interior, da lida com o gado, dos intercâmbios culturais entre indígenas e não indígenas no território. A preservação da identidade por esses elementos contribui para o turismo gastronômico. Segundo Mascarenhas e Gândara (2010, p. 779),

“o turismo gastronômico, por isso, pode ser compreendido como uma modalidade de turismo cultural que permite conhecer os hábitos e a forma de viver da comunidade visitada através das suas representações gastronômicas”.

É importante entender que esta preservação está vinculada aos preceitos da sustentabilidade, pois valoriza os alimentos produzidos por diferentes meios de produção no território do Pantanal. Segundo Montanari (2010, p. 141), “o território constitui um valor de referência absoluta nas escolhas alimentares”; o autor cita que as cozinhas típicas e regionais são processos de lentas fusões e mestiçagens, como é o caso do Pantanal, desencadeadas em áreas fronteiriças e posteriormente arraigadas nos territórios como emblemas de autenticidade local. É por esse desafio que pode ser desvelada a percepção dos residentes sobre a identidade, memória e imaginários sociais a respeito da comida típica local do Pantanal.

PERCURSO INVESTIGATIVO

Os procedimentos metodológicos adotados para esta investigação foram postulados em diversas etapas, devido à complexidade da região turística do Pantanal. A primeira etapa pautou-se num levantamento de cunho bibliográfico e documental de fontes primárias e secundárias sobre a temática da região turística do Pantanal e suas características gerais relacionadas a identidade, turismo, gastronomia, produtos gastronômicos e potencialidades turísticas. De acordo com Fonseca (2002), esse tipo de pesquisa é realizado por meio de



levantamento de referências teóricas já analisadas e publicadas por meios escritos e eletrônicos, como livros e artigos científicos, entre outros.

A pesquisa tem como enfoque uma abordagem quali-quantitativa, com etapas que se complementam a partir dos preceitos qualitativos e quantitativos. Segundo Minayo (1997), os tratamentos quantitativos e qualitativos dos resultados podem ser complementares, enriquecendo a análise e discussões finais. Complementando essa análise, Creswell (2007) aponta que a distinção de quantitativo e qualitativo é um entendimento amplo sobre a definição dos pressupostos epistemológicos, das estratégias e métodos e, neste caso, reside na dicotomia número-palavras.

A partir das prerrogativas metodológicas iniciais, a segunda fase da investigação teve como ênfase a recolha de dados. Buscou-se nas cidades que compõem a região turística do Pantanal os seguintes documentos: Plano Municipal de Turismo, visitas aos *sítes* das Secretarias de Turismo e/ou Fundações de Turismo, folhetos dos municípios e entrevistas com os respectivos gestores. Essa etapa teve como objetivo identificar nos documentos oficiais, folhetos e nas entrevistas quais pratos e supostas iguarias gastronômicas foram diagnosticados (inventário turístico) pelos municípios e são comercializados como produtos turísticos relacionados à gastronomia local.

Os documentos e entrevistas foram analisados por meio da técnica da Análise de Conteúdo (AC), de Bardin (2011). Segundo o autor (2011, p. 15), a “AC é um conjunto de instrumentos de cunho metodológico em constante aperfeiçoamento, que se aplicam a discursos (conteúdos e continentes) extremamente diversificados”. Bardin (2011) ainda discorre que as etapas de análises são organizadas em três fases denominadas pré-análise, exploração do material e, por fim, tratamento dos resultados, inferência e interpretação. Justifica-se essa escolha pelos seguintes motivos:

- a) a grande extensão territorial da região turística do Pantanal e a dificuldade imposta pelo contexto pandêmico;
- b) dificuldade de estabelecer contatos com pessoas idosas que possam relatar por meio da história oral (HO) o conhecimento baseado no senso comum, a respeito dos pratos e alimentos que estão relacionados à autenticidade da cultura pantaneira;
- c) os gestores de turismo, visando estratégias de marketing turístico, têm difundido a prática do concurso gastronômico, com o objetivo de criar pratos típicos da cidade e/ou região, que não correspondem à realidade da autenticidade local;

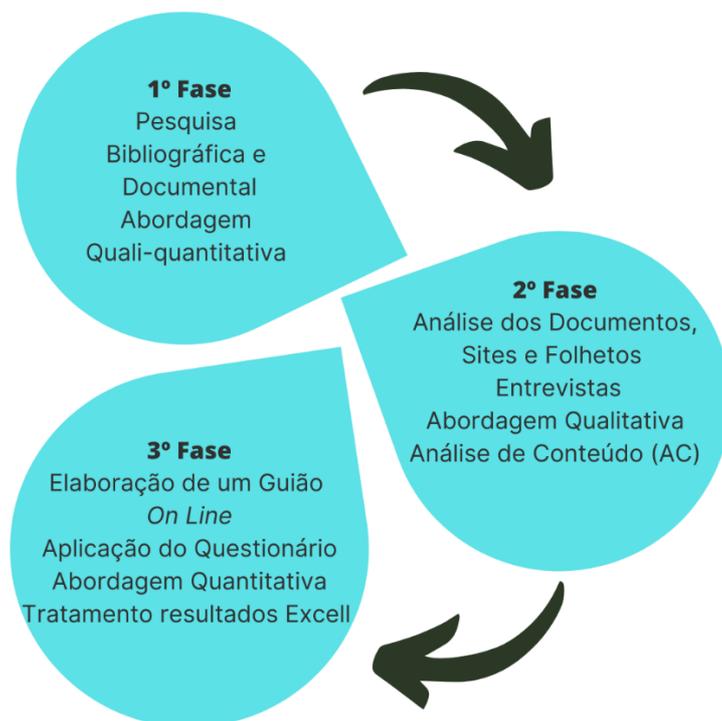


d) há uma diversidade de adaptações nas receitas originais visando atender a supostas necessidades do consumidor em tempos hodiernos.

Cabe salientar que já ocorreram nas cidades de Aquidauana, Miranda e Corumbá concursos gastronômicos para premiar e supostamente caracterizar um prato típico para distritos, comunidades ribeirinhas e mesmo para as cidades da região turística em tela. Na perspectiva da leitura de uma sociedade do hiperconsumo (LIPOVETSKY, 2017) e sociedade do espetáculo (DEBORD, 1997), os concursos gastronômicos, sob um olhar crítico, atendem a necessidade de novas experiências para a sociedade, e consequentemente, turistas.

A partir do tratamento das informações coletadas, elaborou-se um guião (questionário) com uma diversidade de indagações para atingir os objetivos da pesquisa. Elaborou-se um formulário *on line* de coleta de dados com perguntas abertas e fechadas, que gerou em tempo real os resultados numa planilha do *excel*. Essa terceira fase da pesquisa visou confrontar os resultados obtidos anteriormente, por meio das entidades (Secretarias e/ou Fundações de Turismo), e a percepção dos residentes, visando identificar quais são os produtos gastronômicos da região turística. Como critério de seleção, a pesquisa foi aplicada por cidade da região turística (Aquidauana, Miranda e Corumbá) visando atingir diversas classes sociais e faixas etárias. Como amostra, optou-se pela “não aleatória intencional”, que Oliveira (1997), Marconi e Lakatos (2017) definem como escolhida intencionalmente pelo pesquisador. Esse tipo de amostra atende os critérios da pesquisa quali-quantitativa, tendo em vista que tem como objetivo mensurar e confrontar os dados obtidos na segunda fase da pesquisa. O mapa conceitual (Figura 1) apresenta-se resumidamente desta forma:

Figura 1 – Mapa conceitual da pesquisa



Elaboração: os autores (2021).

Desta forma, o desenho do percurso investigativo foi formulado por um conjunto de etapas dentro de um constructo teórico, prático e dinâmico, auferindo um mapa conceitual com um processo direcionado aos questionamentos e elementos-chave do problema levantado inicialmente e postulado pelos critérios da validade científica. Sobre esses procedimentos, Duffy (1987) afirma que há uma série de benefícios, pois existe a possibilidade de controlar os vieses, na abordagem quantitativa, e o entendimento dos atores sociais envolvidos no fenômeno, pela abordagem qualitativa. O autor ainda acrescenta que existe a possibilidade de identificar variáveis específicas e uma visão global do estudo e da natureza dinâmica da realidade. Neste sentido, os dados coletados podem ser auferidos por condições controladas dentro dos resultados que vão emergindo. Por fim, foram aplicados 586 questionários nas três cidades da região turística do Pantanal.

ANÁLISE DE DADOS E DISCUSSÃO DOS RESULTADOS

Identificou-se que apenas o município de Corumbá (2021) tem um Plano Municipal de Turismo organizado de forma participativa e democrática. Os outros dois municípios da região turística do Pantanal — Aquidauana e Miranda — ainda estão com o processo de



criação do Plano Municipal de Turismo em andamento, com oficinas, inventários e demais coletas de dados. Todavia, foram coletadas informações em distintos documentos, como sites de informações turísticas, das próprias secretarias de turismo e inventários anteriores visando identificar os pratos típicos da culinária local. Com as informações preliminares, realizou-se a entrevista com os gestores de turismo e cultura das cidades de estudo e concluiu-se o mapeamento dos pratos típicos.

Os pratos típicos da região do Pantanal seguem os citados anteriormente nos quadros 1, 2, 3, 4 e 5, porém acrescentam-se a esse levantamento os pratos típicos “criados” a partir de concursos gastronômicos realizados pelos municípios, e/ou adaptados por empresários locais e/ou universidades visando a distribuição de renda, ganhos de capital com eventos e vendas de alimentos e bebidas, conforme Quadro 6.

Quadro 6 – Pratos típicos criados por concursos e/ou empresários locais

CIDADE	PRATO TÍPICO	CARACTERÍSTICAS
Aquidauana	Strogonoff de cumbaru	Receita adaptada do doce strogonoff de nozes consumido no sul do Brasil. Foi criado a partir das aulas de Alimentos e Bebidas do Curso de Turismo da Universidade Federal de Mato Grosso do Sul. No lugar das nozes é utilizada a castanha do cumbaru. Vem sendo comercializada nas feiras gastronômicas pelos feirantes dos assentamentos.
Aquidauana	Coxinha de filé de tilápia	Salgado de coxinha com filé de tilápia. Concurso gastronômico realizado em Aquidauana na Festa do Peixe no distrito de Camisão em 2018.
Aquidauana	Pintado na telha ao molho de urucum	Eleito o melhor prato típico do Pantanal por um concurso em 2011. Representou a região do Pantanal no 3º Salão Estadual de Turismo, no ano de 2011.
Miranda	Milkshake pantaneiro de bocaiúva	Eleita a melhor sobremesa regional do Pantanal. Sua origem denota de um concurso gastronômico. Representou a região do Pantanal no 3º Salão Estadual de Turismo, no ano de 2011.
Miranda	Pacu pizza	Não se sabe a origem, mas o pacu pizza é vendido nos principais restaurantes das regiões turísticas de Bonito — Serra da Bodoquena e Pantanal. Peixe assado aberto na grelha. Após dourado são acrescentados mussarela e outros temperos típicos da pizza tradicional.
Corumbá	Isca de jacaré	Não se sabe a origem, mas remete ao consumo de jacaré produzido confinado na região. É uma carne nobre, com alto custo. Esse prato vem sendo consumido nos restaurantes turísticos, mas não no cotidiano dos residentes locais.



Elaboração: os autores (2021) com base em Diário Corumbaense (2011); GShow (2016); UFMS (2016); Capital do Pantanal (2018); O Pantaneiro (2018); Pioneiro Turismo (2021).

A exceção do strogonoff de cumbaru¹⁰ e isca de jacaré¹¹, que não têm ainda caráter de típicos pela gestão pública, os outros pratos do Quadro 6 foram criados a partir de políticas públicas dos gestores públicos de turismo, visando a espetacularização e hiperconsumo pelos turistas que frequentam a região turística do Pantanal. De fato, organizam-se concursos para tais finalidades e se questiona até que ponto eles representam uma autenticidade local. Segundo Ortiz (1994), Souza (2003) e Gimenes (2008), quando se trata de pratos típicos e identidade, é necessário entender o território com suas particularidades, formadas por grupos que se reconhecem nos aspectos comuns do cotidiano. A comida tem uma simbologia de alto valor identitário, pois faz parte do *habitus* de uma determinada população e tem significados com o território. Poulain (2003) defende que existe um sentimento de nostalgia por um espaço social, onde o vivido se manifesta e está abrigado por uma culinária que seja identificada e identificadora. Neste ponto, questiona-se: até que ponto pratos típicos criados por gestores públicos visando o aumento de capital, espetacularização e marketing turístico representam a identidade de um povo e seu território? Pode haver ligações com o que se planta e se colhe, mas não há uma história relacionada com a ocupação, exploração ou colonização do território. Seria a gourmetização dos pratos típicos populares e/ou não para supostamente vender uma experiência turística? Desta forma, abrem-se precedentes, inclusive por parte da população local a respeito da comida que a representa. A partir destes questionamentos, análises e entendimento elaborou-se o guião de coleta de dados, com perguntas fechadas e abertas, a fim de detectar a percepção dos residentes da região turística do Pantanal.

O primeiro questionamento teve como objetivo detectar se a atividade turística ajuda a preservar a cultura pantaneira. Dos entrevistados, 65,4% informaram que concordam totalmente que o turismo ajuda a preservar a cultura pantaneira; 30,5% concordam

¹⁰ Adaptação de uma receita do sul do país para o uso da castanha do cumbaru, visando uma alternativa de renda para as mulheres que residem em assentamentos da região. Hoje, os assentamentos, além de comercializarem hortaliças, frutas e o doce strogonoff de cumbaru, oferecem frutos nativos, como a castanha do cumbaru, entre outras, para chocolates veganos, como a do empreendimento Angi Chocolates (<https://angichocolates.com>) que se autodenomina o Chocolate do Pantanal.

¹¹ Prato feito a base da carne do jacaré frita com farinha panko, tipo iscas de tilápia fritas, de alto valor nutritivo. A carne de jacaré vem sendo comercializada na região, pois em Corumbá abriu no ano de 2017 um dos maiores frigoríficos de jacaré de cativeiro. (Recuperado em 18 de novembro de 2021, de <https://www.iagro.ms.gov.br/maggi-inaugura-em-corumba-maior-frigorifico-de-jacare-de-cativeiro-do-pais-e-do-mundo/>).



parcialmente; 3% não têm uma opinião formada; 1% discorda parcialmente e, finalizando, 2% discordam totalmente. A preservação da identidade pantaneira é de suma importância para a sociedade, o território e também para o desenvolvimento da atividade turística, tendo em vista que são as particularidades turísticas que atraem uma demanda específica para a localidade. Segundo Castells (2000), toda identidade de um sujeito é construída a partir dos aspectos históricos, geográficos, biológicos, e também pelas instituições produtivas e reprodutivas de um determinado território. O autor cita que a memória coletiva e os anseios pessoais do sujeito, os aparatos de poder e as revelações de cunho religioso também contribuem para a construção da identidade. A atividade turística tem condições de ajudar a preservar a identidade local, mesmo quando há uma homogeneização da cultura global em tempos hodiernos. Desta forma, a valorização das comidas típicas do pantanal ajuda a preservar a identidade cultural local.

O segundo questionamento teve como objetivo entender se, na visão dos residentes, a comida típica do pantanal ajuda a divulgar o turismo na região. Dos residentes que responderam ao guião, 69,5% informam que concordam totalmente; 24,5% concordam parcialmente; 3% não têm uma opinião a respeito; 2,7% discordam parcialmente. Nenhum dos inqueridos respondeu que discorda. Essa informação vai ao encontro do que Gimenes (2009) discorre sobre o turismo gastronômico, no qual há deslocamento motivado pelas práticas gastronômicas, sendo operacionalizado por meio de rotas, circuitos e roteiros, bem como por estabelecimentos de alimentos e bebidas diferenciados e acontecimentos programados. Desta forma, o residente do Pantanal compreende a importância das comidas típicas no sentido de agregar valor ao principal produto turístico do pantanal: a natureza.

A terceira questão teve como foco desvelar se, na opinião dos residentes, o turista que vem ao pantanal deve conhecer e saborear a comida típica. Dos inqueridos, 90,6% concordam totalmente; 6,7% concordam parcialmente, e 2,3% não têm uma opinião a respeito. Nenhum dos respondentes informou que discorda, seja parcialmente ou totalmente. Esse retorno dos residentes vai ao encontro do que Mascarenhas e Gândara (2010, p. 779) citam: “a gastronomia é incorporada a novos produtos turísticos e permite que se conheça a cultura local por meio de sensações e experiências vividas na degustação de pratos típicos regionais”.

A quarta questão teve como objetivo identificar quais pratos típicos são mais consumidos pelos residentes no dia a dia, ou seja, aqueles que mais representam o



cotidiano do vivido na região turística do Pantanal. Em ordem decrescente, os pratos mais citados que são consumidos pelos residentes foram: chipa, arroz carreteiro, comida de comitiva (todos os pratos e/ou separados), sopa paraguaia, costelinha de pacu, churrasco pantaneiro, peixe a urucum, os pratos que compõem o quebra torto, caldo de piranha, espeto de carne com acompanhamentos, puchero, caribéu, saltenha e cupim oreado. Os pratos hi-hi, milkshake de bocaiúva e pacu pizza e os outros identificados, segundo a percepção dos residentes, não fazem parte dos hábitos de consumo do dia a dia. Destaca-se que, mesmo sendo uma região turística composta por cidades com características culturais idênticas, há algumas particularidades em Corumbá pela proximidade da fronteira com a Bolívia, onde o consumo do dia a dia é um pouco diferenciado das demais cidades.

O quinto questionamento de forma aberta teve como finalidade compreender qual a comida típica que melhor representa o pantanal sul, na percepção do residente. Desta forma, os cinco pratos típicos mais citados foram, em ordem decrescente, o arroz carreteiro, o churrasco pantaneiro, a comida de comitiva¹², costelinha de pacu e peixe ao urucum. A partir das respostas elaborou-se uma nuvem de palavras que identifica os pratos típicos que representam o pantanal (Figura 2). Os outros pratos também foram citados, mas não com tanta ênfase. Essa questão, de uma forma geral, trouxe a representação da cultura pantaneira de forma contundente, sem as particularidades comuns às cidades. Destaca-se que há um sentimento simbólico que vai ao encontro desses pratos, comum a todo o Pantanal Sul, com raras exceções, a exemplo da introdução de peixes diferentes ao molho de urucum.

¹² Os respondentes citam comida de comitiva fazendo alusão a todos os pratos que a compõem, mas também os citam individualmente. Desta forma, o arroz carreteiro, mesmo fazendo parte da comida de comitiva, aparece como o mais consumido individualmente.



Destes pratos mais citados observou-se um certo localismo dos residentes das cidades de estudo, pois houve divergência em relação aos pratos citados. Enquanto em Corumbá houve a citação de determinados pratos, como o *pic a lo macho*¹³, em Aquidauana e Miranda há menção de outros, como o sashimi pantaneiro¹⁴, sendo que estes pratos não aparecem nos levantamentos bibliográficos e documentais. Cita-se também a incorporação de comidas típicas com frutos do cerrado comuns do centro-oeste, como arroz com pequi e galinhada com pequi. Desta forma, compreende-se que neste questionamento há possibilidades de pesquisas futuras, com outros objetivos, que possam investigar as especificidades de cada cidade da região turística.

IMPLICAÇÕES PRÁTICAS E/OU TEÓRICAS

No atual estado da pesquisa, os resultados encontrados podem ser tratados e transformados em estratégias de marketing para os gestores e empresários de turismo da região turística do Pantanal que visam a comercialização de modo a atender o imediatismo das demandas da sociedade contemporânea. O conhecimento teórico produzido a respeito da pesquisa poderá servir de base para novos desdobramentos e produção do conhecimento a respeito dos pratos típicos da região turística, além de possibilitar um novo entendimento da cultura dos povos do Pantanal.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Quando se iniciou a pesquisa constatou-se que a região pantaneira é caracterizada, fundamentalmente, pela diversidade de produtos turísticos fornecidos pela estrutura natural deste território. Ainda, examinou-se que o intercâmbio cultural estabelecido entre os povos originários e os colonizadores culminou não apenas no entendido sujeito pantaneiro como também na cultura presenciada nos dias atuais, que traz consigo a herança da interação entre esses povos, de modo marcante — e aqui tratado como o principal — na culinária deste lugar, sendo esta a ferramenta de produção e identidade cultural que atualmente nos informa a historicidade dessa região.

¹³ Pic a lo macho ou piqué macho é uma comida típica da Bolívia, um prato com muitos pedaços de carne e batatas fritas, temperado com cebola, locoto, ovo cozido, mostarda, maionese e *ketchup*.

¹⁴ Sashimi com filé de tilápia.



Diante disso, a pesquisa teve como objetivo geral verificar o potencial turístico gastronômico na percepção dos residentes da região pantaneira, a partir do exame dos pratos típicos que podem ser apontados como produtos turísticos. Desse modo, considera-se atingido o objetivo geral proposto.

No entanto, foi verificado que os pratos típicos e sua relação com a identidade cultural da região. No tocante à relação dos pratos típicos com a identidade cultural da região, observou-se que os residentes reconstróem muitas vezes alguns pratos, preservando, no entanto, parte da originalidade advinda da história cultural, entendida como fundamental por preservar a história do território.

Entende-se que a culinária pantaneira é produto imprescindível para o turismo gastronômico, já que por meio dela tem-se o acesso ao resgate da história dessa região, aos seus bens culturais e políticos. Os residentes entendem que a culinária local está intrinsecamente ligada à ocupação do Pantanal; conseqüentemente, o turismo gastronômico é produto turístico já que faz parte de categoria cultural — a alimentação datada pelas distintas migrações que fazem a história desta região.

As limitações encontradas ao longo da pesquisa dizem respeito à impossibilidade de interação física com os residentes, estabelecida pelo isolamento social, no enfrentamento da pandemia da Covid-19, bem como a não possibilidade de dialogar pessoalmente com os cidadãos idosos desta região (pois eles poderiam relatar a temática sob a ótica de seu tempo).

Dessa forma, sugerem-se pesquisas que tratem de modo específico cada município para compreender essas especificidades. No atual estado da pesquisa, os resultados encontrados podem ser tratados e transformados em estratégias de marketing para os gestores e empresários de turismo da região turística do Pantanal que visam a comercialização de modo a atender o imediatismo das demandas da sociedade contemporânea.

REFERÊNCIAS

A CRÍTICA. **Culinária Terena é tema de pesquisa do chef Paulo Machado.** 2021, Recuperado em 21 novembro de 2021, de <https://www.acritica.net/editorias/geral/culinaria-terena-e-tema-de-pesquisa-do-chef-paulo-machado/142341/>.

AGUIAR, Eveline Porto Sales; MELO, Stella Maria Carvalho de & EUSÉBIO, Maria Celeste de Aguiar. **Gastronomy and Tourism Development a systematic literature review.**



Research, Society and Development. [S. l.], v. 9, n. 7, p. e254974197, 2020. Disponível em: DOI: 10.33448/rsd-v9i7.4197. Acesso em: 24 de junho de 2021.

ATAIDES, Martiley Rodrigues de Almeida; CUNHA, Iana Cândido & SANTOS, Jean Carlos Vieira **Cafeterias da área central de Caldas Novas, Goiás**: componentes da paisagem urbana turística. *Ateliê do Turismo*. V. 3, N. 1, jan-jul, 2021. Disponível em: <https://periodicos.ufms.br/index.php/adturismo/article/view/9543> Acesso em: 20 de jun de 2021

BARDIN, Laurence. **Análise de conteúdo**. São Paulo: Edições 70, 2011

BERTELLI, Antonio de Paula. **O Pantanal**: mar dos Xaraiés. São Paulo: Siciliano, 1998

BESPALEZ, Eduardo. Arqueologia e história indígena do Pantanal. *Revista Aspectos da Arqueologia Brasileira*. Estud. Av. 29(83), jan-abr, 2015. Disponível em: <https://www.revistas.usp.br/eav/article/view/105058/103799> Acesso em 28 jun 2021.

Cândido, M., Pereira, E., & Araújo, A. Análise da agricultura terena, Aldeia Bananal – Aquidauana / MS. *Anais*, 2011. IV Seminário – Povos indígenas e sustentabilidade. Campo Grande.

CAPITAL DO PANTANAL. **Concurso vai escolher prato que representa a gastronomia corumbaense**. 2018, Recuperado em 17 de novembro de 2021, de <https://www.capitaldopantanal.com.br/geral/concurso-vai-escolher-prato-que-representa-a-gastronomia-corumbaense/530419/>.

CASTELLS, Manuel. **O poder da identidade**. A era da informação: economia, sociedade e cultura. V. 2 (2). São Paulo: Paz e Terra, 2000

CASTILHO, Rangel Aparecido Arguilheira; BONFIM, Izac de Oliveira Belino; OLIVEIRA NETO, Antonio Firmino & CHAVEZ, Eros Salinas. **Representações sociais nas políticas públicas de turismo de Aquidauana, Brasil**. *Revista Rosa dos Ventos*, 13(2), 2021. Disponível em: DOI: <http://dx.doi.org/10.18226/21789061.v13i2p283> Acesso em 30 jun 2021

CESCO, Dedê. **Fronteira dos sentidos**: os sabores do Pantanal. Corumbá (MS). Programa de Pós-Graduação em Estudos Fronteiriços. Dissertação de Mestrado. Universidade Federal de Mato Grosso do Sul, 2012

CHAVEZ, Viviane Moura & DANTAS, Aleksandro Galeno Araújo. **Espetáculo à mesa**: mediação na cozinha nos reality shows de gastronomia. *Revista Mídia e Cotidiano*, 14(2), 244-260, 2020. Disponível em: DOI: <https://doi.org/10.22409/rmc.v14i2.40326>. Acesso em: 05 de ago de 2021.

CORRÊA, Roberto Lobato. Espaço, um conceito chave da Geografia. In: CASTRO, Iná Elias. GOMES, Paulo Cesar da Costa & CORRÊA, Roberto Lobato (Org.). **Geografia**: conceitos e temas. 3. ed. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2001



COSTA, Ewerton Reubes Coelho. **Turismo cervejeiro no Brasil: uma realidade?** *Turismo e Sociedade*. V. 11, N. 2, 336-357, 2018. Disponível em: Doi: <http://dx.doi.org/10.5380/tesv11i2.40772> Acesso em: 14 Agosto de 2021

Costa, Edgar Aparecido. **Os bolivianos em Corumbá-MS: construção cultural multitemporal e multidimensional na fronteira.** *Cadernos de Estudos Culturais*, Campo Grande, MS, v. 4, n. 7, 17-33, 2012 Disponível em: <https://periodicos.ufms.br/index.php/cadec/article/view/4692> Acesso em: 20 Agosto de 2021

CRESWELL, John W. **Projeto de pesquisa: métodos qualitativos, quantitativos e mistos.** 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2007

DaMATTA, Roberto. **O que faz o Brasil, Brasil?** Rio de Janeiro: Rocco, 1986.

DIÁRIO CORUMBAENSE. **Pintado e sorvete de bocaiúva são sabores pantaneiros.** 2011. Recuperado em 18 de novembro de 2021, de <https://diarionline.com.br/index.php?s=noticia&id=28059>.

DEBORD, Guy. **A Sociedade do Espetáculo.** São Paulo: Editora Contraponto, 1997

DÓRIA, Carlos Alberto. & BASTOS, Marcelo Correa. **A culinária caipira da Paulistânia – a história e as receitas de um modo antigo de comer.** São Paulo: Três Estrelas, 2018

DUFFY, Marry E. **Methodological triangulation: a vehicle form merging quantitative and qualitative research methods.** *Journal of Nursing Scholarship*, v. 19, n. 3. P-130-133, 1987 Disponível em: <https://doi.org/10.1111/j.1547-5069.1987.tb00609.x> Acesso em: 18 Julho de 2021.

EREMITES DE OLIVEIRA, Jorge. **Da pré-história indígena: (Re)pensando a arqueologia e os povos canoeiros do Pantanal.** *Revista de Arqueologia*, São Paulo, v. 16, p. 71-86, 2002

ESSELIN, Paulo Marcos. **A pecuária bovina no processo de ocupação e desenvolvimento econômico do Pantanal Sul-Mato Grossense (1830-1910).** Dourados: Editora UFGD, 2011

ESSELIN, Paulo Marcos. **A escravização indígena e o processo de ocupação territorial de Mato Grosso.** *Estudios Históricos*, XI(21), 2019, Uruguay

FERREIRA, Helena Catão Henrique& OLIVEIRA, Maria Amália Silva Alves. **Memória, identidade e gastronomia: turismo como alternativa de desenvolvimento local para “populações tradicionais” em unidades de conservação.** *Revista Iberoamericana de Turismo – RITUR*, Penedo, V. 9, Nr especial, março, 170-190, 2019 Disponível em: <https://www.seer.ufal.br/index.php/ritur/article/view/7097> Acesso em: 20 Julho de 2021

FERRO, Rafael. **Gastronomia e Turismo cultural: reflexões sobre a cultura no processo do desenvolvimento local.** *Contextos da Alimentação: comportamento, cultura e sociedade*, 2(2), 38–56, 2013



FINOCCHIO, Ana Lúcia Ferra. **O processo de constituição da identidade:** as apreensões e mediações sociais e o ato educativo. Um estudo dos Paiaguás no pantanal matogrossense. Campo Grande, 1998. Dissertação de Mestrado em Educação – Universidade Federal de Mato Grosso do Sul.

FONSECA, João José Saraiva. **Metodologia da pesquisa científica.** Fortaleza: UECE, 2002. (Apostila).

FUNDAÇÃO DE TURISMO DO ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL – FUNTUR/MS (2021). Boletim retomada do crescimento no MS. Recuperado de <https://bityli.com/bk6jpt> em 20 de julho de 2021.

GIMENES, Maria Henriqueta Sperandio Garcia. Perfil dos eventos gastronômicos do Estado do Paraná em 2001. In Bahl, M. **Turismo e enfoques teóricos e práticos.** São Paulo: Roca, 2003

GIMENES, Maria Henriqueta Sperandio Garcia. **Cozinhando a tradição:** festa, cultura e história no litoral paranaense. Tese de doutorado em História, Curso de Pós-Graduação em História, Setor de Ciências Humanas, Letras e Artes, Universidade Federal do Paraná, Curitiba-PR, 2003

GIMENES, Maria Henriqueta Sperandio Garcia. **O uso turístico das comidas tradicionais:** algumas reflexões a partir do Barreado, prato típico do litoral paranaense (Brasil). *Turismo e Sociedade*. Curitiba, v. 2(1), 8-24, 2009 Disponível em: <http://dx.doi.org/10.5380/tes.v2i1.14301> Acesso em 20 de Julho de 2021.

GIMENES-MINASSE, Maria Henriqueta Sperandio Garcia. **Turismo gastronômico como objeto de pesquisa:** análise das publicações em periódicos brasileiros (2005-2017). *Revista Brasileira de Pesquisa em Turismo*, São Paulo, 14(1), 92-111, jan/abr, 2020. Disponível em: DOI. <http://dx.doi.org/10.7784/rbtur.v14i1.1669> Acesso em 27 de Julho de 2021.

GShow. Meu Mato Grosso do Sul. **Bocaiúva:** direto do Cerrado para o copo de milkshake. 2016. Recuperado em 17 de novembro de 2021, de <http://gshow.globo.com/TV-Morena/Meu-MS/noticia/2016/09/bocaiuva-direto-do-cerrado-para-o-copo-de-milkshake.html>.

ISQUERDO, Aparecida Negri. Aspectos lexicais do Português de Fronteira. *Actas do XII Encontro da APL*. Coimbra/Portugal. 2013. Disponível em: <https://apl.pt/wp-content/uploads/2017/12/1996-10-1.pdf> Acesso em 01 de Setembro de 2021

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA - IBGE. **Cidades.** 2020. Recuperado de <https://url.gratis/vGqRJz> em 24 de junho de 2021

KOVALESKI, Anais; COUTINHO, Heloisa Miranda & HORODYSKI, Graziela Scalise. **Discussão atual sobre o tema souvenir gastronômico no turismo:** revisão de literatura. *Marketing & Tourism Review*, 3(3). 2020. Disponível em: <https://doi.org/10.29149/mtr.v3i3.4504> Acesso em 05 de Setembro de 2021.



LOCKS, Eliza Bianchini & TONINI, Hernanda. **Enoturismo**: o vinho como produto turístico. *Revista Turismo em Análise*, 16(2), 157-173, 2005. Disponível em: <https://doi.org/10.11606/issn.1984-4867.v16i2p157-173> Acesso em: 20 de Agosto de 2021.

LIPOVETSKY, Guilles. **A felicidade paradoxal: ensaio sobre a sociedade de hiperconsumo**. São Paulo: Companhia das Letras, 2017

MACHADO NETO, Paulo Coelho., NASCIMENTO, Renê Correa & MARANHÃO, Ricardo Frota Albuquerque. **A gastronomia pantaneira na Fazenda Santa Maria e seu entorno (Mato Grosso do Sul/Brasil)**. *Hospitalidade*, VII(2), 147-157, 2011. Disponível em: <https://www.rev Hosp.org/hospitalidade/article/view/485> Acesso em 20 de Setembro de 2021.

Maciel, Maria Eunice. **Uma cozinha à brasileira**. *Estudos Históricos*, Rio de Janeiro, n. 33, 25-30, 2004

MARCONI, Marina de Andrade & LAKATOS, Eva Maria. **Metodologia científica**. São Paulo: Atlas, 2017

MARTINS, Uiara; COSTA, Carlos & BAPTISTA, Maria Manuel. **A valorização da gastronomia tradicional no contexto turístico**: o caso da tapioca em Fortaleza. *Revista Turismo, Estudos e Práticas*. V. 6, N. 1, 127-146, 2017. Disponível em: <http://periodicos.uern.br/index.php/turismo/article/view/2282> Acesso em: 20 de junho de 2021.

MARTINS, Uiara Maria Oliveira; GURGEL, Lorena Ibiapina & MARTINS, José Clerton de Oliveira. **Experiências com gastronomia local**: um estudo de caso sobre movimento *slow food* e o turismo gastronômico na cidade de Recife-Brasil. *Pasos – Revista de Turismo y Patrimonio Cultural*, 14(1), 229-241, 2016 Disponível em: <https://riull.ull.es/xmlui/handle/915/11202> Acesso em: 17 de setembro de 2021.

MASCARENHAS, Rubia Gisele & GÂNDARA, José Manoel Gonçalves. Producción y transformación territorial. La gastronomía como atractivo turístico. *Estudios y perspectivas en turismo*. 19(5), 776-791, 2010

MINAYO, Maria Cecília de Souza. **Pesquisa social**: teoria, método e criatividade. 7. ed. Petrópolis: Vozes, 1997

MONTANARI, Massimo. **Comida como cultura**. São Paulo: Editora Senac, 2010

MONTEIRO, John Manuel. **Negros da terra**: índios e bandeirantes nas origens de São Paulo. São Paulo: Companhia das Letras, 1994

NEVES, Adriana Roveri. Gastronomia e turismo reflexões sobre a preservação da culinária tradicional na cidade de Caldas Novas (GO). *RELACult - Revista Latino-Americana de Estudos em Cultura e Sociedade*, 5(5), 2019 Disponível em: <https://doi.org/10.23899/relacult.v5i5.1500> Acesso em: 14 de Agosto de 2021

NOGUEIRA, Albana Xavier. **O que é Pantanal**. São Paulo: Brasiliense, 1990

NOGUEIRA, Albana Xavier. Pantanal: entre o apego às antigas tradições e o apelo às mudanças. *Albuquerque: Revista de História*, Campo Grande, MS, v. 1, n. 1, 1-246, jan.-jun, 2009

OLIVEIRA, Jorge Eremites. **Ambiente e cultura no contexto da ocupação indígena da planície da inundação do Pantanal.** *Fronteiras: Revista de História*, Campo Grande, MS, 3(6), 9-34, 1999 Disponível em: <https://ojs.ufgd.edu.br/index.php/FRONTEIRAS/article/view/13384?articlesBySameAuthorPage=2> Acesso em: 12 de Setembro de 2021.

OLIVEIRA, Simão. **La importância de la gastronomía en el turismo.** Um ejemplo de Mealhada – Portugal. *Estudios y Perspectivas em Turismo*, 16(3), 261-280, 2007. Disponível em: <https://redalyc.org/articulo.oa?id=180713893001> Acesso em: 20 de setembro de 2021.

OLIVEIRA, Silvio Roberto. **Tratado de metodologia científica:** projetos de pesquisas, TGI, TCC, monografias, dissertações e teses. São Paulo: Pioneira, 1997

O PANTANEIRO. **Concurso gastronômico da Festa do Peixe revela talentos e fortalece a culinária aquidauanense, 2018.** Recuperado em 17 de novembro de 2021 de <https://www.opantaneiro.com.br/aquidauana/concurso-gastronomico-da-festa-do-peixe-revela-talentos-e-fortalece-a/143042/>.

ORTIZ, Renato. **Cultura brasileira e identidade nacional.** São Paulo: Editora Brasiliense, 1994.

PECCINI, Rossana. A gastronomia e o turismo. *Revista Rosa dos Ventos* 5(2), 206-217, abr-jun, 2013 Disponível em: <https://www.redalyc.org/pdf/4735/473547093002.pdf> Acesso em 12 de Agosto de 2021.

PIONEIRO TURISMO. Rota Gastronômica Cultural do Pantanal. 2021. Recuperado em 17 de novembro de 2021 de <https://www.pioneiroturismo.com.br/pacote/17/>.

POULAIN, Jean-Pierre. **Sociologia da alimentação.** Florianópolis: Editora da UFSC, 2006

PRANCE, Ghilleen T. & SCHALLER, George B. **Preliminary study of some vegetation types of the Pantanal, Mato Grosso, Brazil.** *Brittonia* 34(2): 228-251, 1982

PROENÇA, Augusto Cezar. **Pantanal:** gente, tradição e história. 1. ed. Campo Grande: UFMS, 1992

RADAMBRASIL. **Levantamentos dos recursos naturais.** Ministério das Minas e Energia. Secretaria Geral. Projeto RADAMBRASIL. Folha SD 21 Cuiabá. Rio de Janeiro, 1982. 448 p.

RIBEIRO, Mara Aline & MORETTI, Edvaldo César. **Pantanal/MS/Brasil:** a construção de novas geografias. *XII Colóquio Internacional de Geocrítica*, Bogotá/Colômbia, 2012



Disponível em: <https://www.ub.edu/geocrit/coloquio2012/actas/01-M-Ribeiro.pdf> Acesso em: 20 de Setembro de 2021

SANT'ANNA, Denise Bernuzzi. **Bom para os olhos, bom para o estômago: o espetáculo contemporâneo da alimentação.** *Proposições*, v. 14, n. 2, 41-52, 2003 Disponível em: <https://www.fe.unicamp.br/pf-fe/publicacao/2192/41-dossie-santannadb.pdf> Acesso em 14 de Setembro de 2021.

SILVA, João dos Santos Vila; ABDON, Myrian de Moura & SILVA, Marta Pereira. **Delimitação do Pantanal Brasileiro e suas sub-regiões.** *Pesquisa Agropecuária*, v. 33, 1703-1711, Brasília, 1998

SILVA, Lucimara Nascimento; MARQUES, Heitor Romero & MARINI, Bruno. **O desenvolvimento local no município de Anastácio, MS: a Festa da Farinha – um estudo de caso.** *Multitemas*. n. 42, jul-dez, 2012 Disponível em: Doi: <https://doi.org/10.20435/multi.v0i0.280>. Acesso em 12 de Agosto de 2021.

SILVA, Ricardo Lanzarini Gomes. **A Festa da Farinha de Anastácio/MS: um evento cultural e a parceria SEBRAE/MS na formação de novos espaços de lazer e turismo.** *Revista Global Turismo*, v. 5, n. 1, maio, 2009

SOS PANTANAL. **História indígena do Pantanal**, 2021. Recuperado de <https://bitly.com/OPH4EI> em 20 de julho de 2021.

SOUZA, Magda Vianna. **Globalização e revalorização da identidade cultural.** *In Encontro Internacional Construindo a Identidade Latino-Americana*. Porto Alegre, PUCRS, 2003

UFMS. Acadêmicos do Curso de Turismo realizam atividade prática de “Mise en Place”, 2016. Recuperado em 18 de novembro de 2022 de <https://www.ufms.br/academicos-do-curso-de-turismo-realizam-atividade-pratica-de-mise-en-place/>.

UNESCO. **Patrimônio Mundial Natural e Reservas da Biosfera no Brasil**, 2000. Recuperado de <https://pt.unesco.org/fieldoffice/brasil/expertise/natural-world-heritage> em 20 de agosto de 2021.

ZANATA, Paulo Rodolfo Bork. **Memória de trabalhadores em fazendas de gado no Pantanal.** *Monções UFMS/CPCX*, 3(3) Dossiê História Urbana, 2015