

TURISMO E GASTRONOMIA - HOSPITALIDADE GASTRONÔMICA EM SÃO PAULO, COZINHA ÉTNICA, O MIGRANTE E IMIGRANTE E AS EMPRESAS FAMILIARES

Leandro Rodrigues Gonzalez Fernandez

O setor de Turismo e Hospitalidade abarca a Gastronomia enquanto fenômeno de ordem prática, mas também a incluem em seus campos conceituais.

A atividade turística se constitui em elemento de difícil consenso e desde seu surgimento como campo de estudos obteve contribuições teórico-conceituais de muitos estudiosos. Muitos tecem importantes constatações acerca do fenômeno turístico quando confrontado com seus objetos de estudos. E sem desmerecer as discussões advindas do tema, adota-se como padrão a linha conceitual que visa estabelecer estatísticas capazes de contabilizar os efeitos econômicos do turismo.

(...) enquanto fenômeno impulsionado pela demanda, refere-se às atividades dos visitantes e a seu papel na aquisição de bens e serviços. Também pode ser considerado a partir da perspectiva da oferta, e nesse caso o turismo passa a ser entendido como um conjunto de atividades produtivas concebidas para atender fundamentalmente os visitantes. Um visitante é uma pessoa que viaja a um destino principal diferente ao de seu entorno habitual, com duração inferior a um ano, com qualquer finalidade principal (lazer, negócios ou outro motivo pessoal) que não seja ser empregado por uma entidade residente no país ou lugar visitado. (NU / OMT / CCE / OCDE, s/d, p. 1 apud PAKMAN, 2014)

Nas definições de interesse puramente operacionais, mais pragmáticas, inclusive adotadas por entidades governamentais para subsidiar políticas e programas de governo, verificam-se elementos em comum: viagem e permanência em locais fora do entorno habitual com duração de menos de um ano para lazer, negócios ou outros objetivos (PAKMAN,2014).

Dentre os serviços demandados por visitantes fora de seu entorno habitual encontra-se o setor da hospitalidade, natureza onde se situam estabelecimentos que ofertam serviços variados, inclusive os de alimentação. Como condição para a subsistência do turismo a gastronomia desponta como oferta complementar que pode agregar valor às experiências vividas durante as viagens, podendo até se tornar elemento fundamental para que ocorra satisfatoriamente.

A Hospitalidade em seus estudos possui duas escolas bem delimitadas, a americana e a francesa (CAMARGO, 2004), que se assemelham aos estudos supracitados do Turismo em relação a diferenças entre pesquisas teóricas e práticas, mas bem delimitadas quanto a este aspecto: a escola francesa estuda os aspectos teóricos enquanto a escola americana se preocupa essencialmente com a vertente comercial da hospitalidade.

Os estudos em Hospitalidade stricto sensu mais antigos no Brasil foram fundados em 2001 na Universidade Anhembi Morumbi¹ buscando

¹ Em 2014 a Universidade Caxias do Sul passa a integrar os estudos em Hospitalidade como amadurecimento de seu Programa de Pós-Graduação stricto sensu em Turismo existente desde 2001. Disponível em: <https://www.ucs.br/site/pos-graduacao/formacao-stricto-sensu/turismo-e-hospitalidade>. Acesso em 01 de setembro de 2021.

conciliar aspectos das escolas francesa e americana. Camargo (2004) avançou nessa direção ao instituir os tempos/espços da hospitalidade. De acordo com o autor os espços são o doméstico, público, comercial e virtual e os tempos de recepcionar, hospedar, alimentar e entreter.

A gastronomia se enquadra nesse campo na interseção entre o alimentar e o comercial por meio da restauração. Ressalta-se que a abordagem aqui tratada se aproxima mais da escola americana da hospitalidade, mas sem excluir aspectos teóricos que evidenciam a gastronomia.

A oferta gastronômica de um destino pode se destacar e compor o que se denomina de oferta turística complementar, valor agregado capaz de influenciar o comportamento do consumidor em relação a opção por um determinado destino. O município de São Paulo dispõe de variada oferta gastronômica e ganhou o título de capital mundial da gastronomia em 1997 na abertura do 10º Cihat (Congresso Internacional de Hospedagem, Gastronomia e Turismo) conferido por representantes de 43 especialidades gastronômicas distintas sediadas na cidade².

Passados mais de 20 anos da ocasião a ABRESI (Associação Brasileira das Entidades e Empresas de Gastronomia, Hospedagem e Turismo) que representa os serviços de restauração de São Paulo revela existir hoje 51 especificidades culinárias³ representadas na cidade e

² SP recebe título de capital mundial da gastronomia. Folha de São Paulo. São Paulo, 03/09/1997. Cotidiano. Disponível em: <https://www1.folha.uol.com.br/fsp/cotidian/ff030939.htm> Acesso 01 de setembro de 2021.

³ Disponível em: <https://www.saopaulo.sp.leg.br/memoria/especial/trofeu-sao-paulo-capital-mundial-da-gastronomia/>. Acesso em 18 de setembro de 2021.

mantém vivo o incentivo a esta diversidade com a premiação Troféu São Paulo Capital Mundial da Gastronomia⁴.

Tanto o título como a premiação homônima destacam o município enquanto metrópole de importância mundial ajudando na manutenção de sua identidade cosmopolita que atrai gente de todas as partes do planeta interessada em conhecer ou morar. Por este motivo se sujeita aos fluxos ocasionados por fatores sociais externos, como exemplo pontua-se a diáspora síria, novos fluxos migratórios advindos de países africanos, a consolidação da imigração boliviana na cidade, etc.

Os movimentos migratórios/ imigratórios colaboram com o surgimento da cozinha étnica nos centros urbanos. Os imigrantes ao chegarem passam por um processo de estranhamento em relação também aos hábitos alimentares e parte deles se estabelece em iniciativas empreendedoras visando recuperar traços da culinária do país de origem. Esse processo de resgate passa por traduções exigidas pela ausência de temperos específicos que levam a adaptações dos sabores originais, mas o resultado sempre é inspirado na cozinha de origem étnica. O último sinal de adaptação cultural antes da integração do imigrante em solo nacional

⁴ Essa premiação surgiu em 1997 idealizada pela ABRESI em parceria com a Câmara Municipal de São Paulo e inclui 13 categorias: reportagens veiculadas em jornal, revista, rádio, TV e internet, foto publicada em jornal, revista ou internet. Também participam o guia da cidade de São Paulo, programa televisivo e revista especializados, incluindo publicações de sindicatos e associações do setor, trabalhos universitários dos cursos de Turismo, Gastronomia, Hotelaria e Jornalismo e aplicativos. Disponível em: <http://www.capital.sp.gov.br/noticia/sp-capital-mundial-da-gastronomia-recebe-inscricoes-de-reportagens-para-sua-24a-edicao-ate-10-de-setembro>. Acesso em 18 de setembro de 2021.

passa pela cozinha⁵ e pode demorar mais de uma geração quando os responsáveis pelas refeições nos lares (geralmente praticados pelo gênero feminino) são os imigrantes.

⁵ CORNER, Dolores Martin Rodríguez. Da Fome à Gastronomia: os imigrantes galegos e andaluzes em São Paulo (1946-1960). Tese de Doutorado. Pontifícia Universidade Católica de São Paulo (PUC-SP), 2011.

Referências

CAMARGO, Luiz Octávio de Lima. *Hospitalidade*. São Paulo: Aleph, 2004.

CENTRO DE MEMÓRIA CMSP. s/d. Disponível em:
<<https://www.saopaulo.sp.leg.br/memoria/especial/trofeu-sao-paulo-capital-mundial-da-gastronomia/>>. Acesso em 18 de setembro de 2021.

CORNER, Dolores Martin Rodríguez. *Da Fome à Gastronomia: os imigrantes galegos e andaluzes em São Paulo (1946-1960)*. Tese de Doutorado. Pontifícia Universidade Católica de São Paulo (PUC-SP), 2011.

PAKMAN, Elbio Troccoli. *Sobre as definições de turismo da OMT: uma contribuição à História do Pensamento Turístico*. Disponível em:
<<https://www.anptur.org.br/anais/anais/files/11/34.pdf>>. Acesso em 31 de agosto de 2021.

SECRETARIA ESPECIAL DE COMUNICAÇÃO. *SP Capital Mundial da Gastronomia recebe inscrições de reportagens para sua 24ª edição até 10 de setembro. 2021*. Disponível em:
<<http://www.capital.sp.gov.br/noticia/sp-capital-mundial-da-gastronomia-recebe-inscricoes-de-reportagens-para-sua-24a-edicao-ate-10-de-setembro>>. Acesso em 18 de setembro de 2021.

SP recebe título de capital mundial da gastronomia. *Folha de São Paulo*. São Paulo, 1997. Cotidiano. Disponível em:
<<https://www1.folha.uol.com.br/fsp/cotidian/ff030939.htm>>. Acesso 01 de setembro de 2021.