

Expedição Virtual Gastronômica: Possibilidades neste período de Pandemia

Gastronomic Virtual Expedition: Possibilities in this Pandemic period

Alcyr Alves Viana Neto

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Goiás, Goiânia, GO, Brasil

<https://orcid.org/0000-0001-8143-1264>

Rafael Bruno Pereira

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Goiás, Goiânia, GO, Brasil

<https://orcid.org/0000-0003-4445-981X>

Resumo: O objetivo deste trabalho foi mostrar aos brasileiros nossas riquezas gastronômicas, culturais e turísticas de todas as regiões. Foi utilizada a plataforma Instagram para transmissão das lives com diversos convidados das áreas de gastronomia, turismo e afins entre os meses de maio e novembro de 2020. Para apresentação do trabalho realizado, optou-se pelo estudo descritivo, de caráter qualitativo, do tipo relato de experiência, através da observação e registro da participação do público em geral nas diversas lives. As apresentações das lives foram de grande relevância, pois foi possível mostrar um Brasil desconhecido por muitos, seja em relação aos ingredientes, gastronomia regional, culturas e sem contar os diferentes potenciais turísticos desconhecidos e apresentados pelos convidados. Conhecer as potencialidades dos biomas brasileiros e seus problemas históricos em relação à preservação foi um ponto bastante debatido, o que contribuiu com uma maior visão crítica e sobre a importância da gastronomia na valorização do pequeno produtor rural e de nossos ingredientes nativos. Portanto, este projeto alcançou o objetivo e continua sendo importante para contribuir com o turismo e o enriquecimento da gastronomia nacional.

Palavras-chave: Gastronomia, Turismo, Economia e Regionalidade.

Abstract: *The objective of this work was to show the Brazilians our gastronomic, cultural and tourist wealth from all regions. It was using the Instagram platform to transmit lives with different options in the areas of gastronomy, tourism and others between May and November*

of 2020. For the presentation of the work done, we opted for a descriptive, qualitative study of the experience report type, through observation and recording of the public participation in the different lives. The presentations of the lives were of great source, because it was possible to show a Brazil unknown by many Brazilians, be it in relation to the ingredients, regional gastronomy, cultures and not to mention the different tourist potentials unknown, shown by the respondents. Knowing the potential of Brazilian biomes and their historical problems in relation to preservation was a very debated point, which contributed to a greater critical view and about the importance of gastronomy in the valorization of the small rural producer and our ingredients natives. Therefore, this project has achieved its objective and remains important to contribute to tourism and the enrichment of national gastronomy.

Keywords: *Gastronomy, Tourism, Economy and Regionality.*

Introdução

Com o início da pandemia do novo coronavírus (COVID-19), o mundo parou. Os meios de comunicação passaram a ter uma única fonte de notícia, “a sobrevivência “. Com toda essa problemática, a alimentação ganhou um grande destaque, onde famílias puderam se reconhecer, em meio de um mundo em “lockdown“.

Um dos segmentos mais afetados pela pandemia foi o da hospitalidade, onde encontramos a gastronomia e o turismo, estes segmentos sofreram uma queda econômica muito grande. O setor gastronômico representa 2,7% do PIB nacional e quase 40% das visitas no País (ABRASEL, 2015). A diversidade cultural do Brasil é o grande diferencial para esse sucesso, a gastronomia é uma das bases da estrutura do turismo para o lazer e para o negócio.

Em relação ao turismo, podemos defini-lo como sendo a atividade de pessoas que viajam para lugares afastados de seu ambiente usual, ou que neles permaneçam por não mais que um ano consecutivo, a lazer, a negócios ou por outros motivos. Caracteriza-se por ser um fenômeno socioeconômico e cultural, pois envolve o contato com pessoas e com culturas diferentes. (OMT, 2003).

O turismo, é dividido em diferentes tipos e objetivos, como Turismo Social, Ecoturismo, Turismo Cultural, Turismo de Estudos e Intercâmbio, Turismo de Esportes, Turismo de Pesca, Turismo Náutico, Turismo de Aventura, Turismo de Sol e Praia, Turismo de Negócios e Eventos, Turismo Rural e Turismo de Saúde (BRASIL, 2018).

Observa-se que em cada um desses tipos de turismo, a gastronomia que é definida como a arte e a técnica de cozinhar, desde preparos sofisticados e requintados, mas também pratos de diversas culturas locais, regionais e de outros países. (HOUAISS et al, 2001). Mas especificamente o turismo gastronômico, ele também pode estar “[...] incluído no âmbito do

Turismo Cultural, desde que preservados os princípios da tipicidade e identidade” (BRASIL, 2006, p.11).

Portanto, são duas áreas de grande relevância para economia e que estão passando por vários problemas em função da referida pandemia. Isso pode ser confirmado nas afirmações de Baum & Hai (2020) que mostram que a Organização Mundial do Turismo (OMT) estima uma redução de 60 a 80% de turistas em 2020 comparado com 2019, isso em função da proibição de voos e do fechamento das principais atrações turísticas. Desta forma, atingirá diretamente os trabalhadores do turismo e hospitalidade, pois deverá alcançar o desemprego de mais de 75 milhões em todo mundo. (WTTC, 2020). A referida pandemia em função do COVID-19, trouxe para a vida de todos uma palavra que não se utilizava com tanta frequência - “Reinventar-se” (CORREIO BRASILIENSE, 2020). Desta forma, a operação de delivery se tornou obrigatória para a sobrevivência do setor de alimentação (GAZETA DO POVO, 2020).

Mas como surgiu este projeto? Percebendo-se uma grande necessidade de, além de ajudar aos profissionais de turismo e da gastronomia, mostrar um Brasil desconhecido nessas áreas, através da rede social e com a participação de seus profissionais. Então, deu-se início a “Expedição virtual conhecendo o Brasil na quarentena”. Onde seu objetivo principal foi mostrar aos brasileiros as riquezas gastronômicas, culturais e turísticas de todas as regiões brasileiras.

Desta forma, houve a preocupação quanto à realização dos debates sistematizados de forma didático pedagógico, já que muitos dos ouvintes são profissionais da gastronomia e turismo, mas também acadêmicos dessas áreas. Assim, optou-se em não reduzir as TDCI a recursos didático-pedagógicos neutros, nem a objetos técnicos autônomos em relação ao contexto sócio econômico. Fazendo seu uso, valorizando a função da ação humana e sua influência na ética, na política, nas questões econômicas e educacionais (DAGNINO, 2009; PEIXOTO, 2007, 2008, 2011; FEENBERG, 2003).

O projeto inicia com matérias apresentando todos os estados brasileiros, através de uma viagem virtual, mostrando que a gastronomia vai muito além das panelas, é político, é social, é cultural e fomenta hábitos alimentares populares e um turismo rural e ecológico desconhecido por muitos.

Sendo assim, a expedição virtual foi de grande relevância, pois todas as regiões do país foram mostradas, desde suas riquezas gastronômicas às potencialidades turísticas.

Neste trabalho o leitor, além de conhecer os sujeitos que contribuíram com este projeto, verão os temas abordados e uma breve explanação dos pontos mais relevantes que aconteceram em cada live. Portanto, convidamos você a iniciar esta “viagem virtual” através deste trabalho.

Procedimento Metodológico

Este trabalho é uma pesquisa qualitativa, na modalidade de relato de experiência através do método descritivo. Segundo Gil este tipo de pesquisa busca as “[...] características de determinada população ou fenômeno ou o estabelecimento de relações entre variáveis” O mesmo autor ainda afirma que o método descritivo é “[...] também as mais solicitadas por organizações como instituições educacionais, empresas comerciais, partidos políticos etc”. (2008, p. 28).

Optou-se em usar as Tecnologias Digitais da Comunicação e Informação (TDCI), no caso a plataforma Instagram, para realização de debates e entrevistas ao vivo.

Sua realização aconteceu em duas etapas. A primeira, foi relacionar os temas dentro da gastronomia e turismo que seriam mais relevantes no momento de pandemia e isolamento social, inclusive com as consequências do fechamento de estabelecimentos gastronômicos, o desemprego e a falta de políticas públicas para amenização dos problemas descritos anteriormente.

A segunda etapa foi a realização das lives, um total de quarenta e uma entre os meses de março a outubro de 2020.

Os sujeitos da pesquisa (convidados) que participaram das lives, sempre tiveram envolvimento direto ou indireto com o turismo no Brasil para que os debates, mesmo informais, pudessem provocar, contribuir e valorizar o turismo no país.

Gastronomia e Turismo através das Tecnologias Digitais de Comunicação e Informação

Neste período de pandemia, em função do covid-19, as pessoas precisaram se adaptar a uma situação jamais vivenciada por quem nasceu a partir de 1920, após a gripe espanhola. Mesmo havendo um certo negacionismo ao problema deste vírus, boa parte da sociedade ficou isolada em casa. Portanto, o isolamento social, fez com que as pessoas fizessem ainda mais uso das Tecnologias Digitais da Comunicação e Informação (TDCI), principalmente as redes sociais para comunicação entre familiares e amigos. Mas também foi e está sendo apoderada para realização do ensino remoto, seja na educação formal e informal.

Sendo assim, as TDCI surgem com a promessa de romper as fronteiras do espaço e tempo, desta forma, fazendo com que as distâncias entre as pessoas, seja qual for, não fosse mais uma restrição (SCANNELL 2014).

Isso pode ser comprovado com o crescimento mercadológico usando as lives, como “[...]Google/Alphabet, veio o YouTube Live; da Amazon, o Twitch; do Facebook, Facebook Live, Instagram Live Stories, e Messenger Rooms; do Twitter, Twitter Live e Periscope; do Snapchat, Live Stories; do Reddit, o RPA” (LUPINACCI, 2020, p. 2). Para a mesma autora, o termo ao vivo, que sempre foi forte em relação “à transmissão televisiva”, vem ganhando ainda mais espaço para as “[...] mais populares plataformas de mídias sociais da contemporaneidade”. (LUPINACCI, 2020).

Diante do quadro do isolamento social, as lives através da TDCI passaram a ser usadas com diferentes objetivos, seja em programas de entrevistas, musicais, teatrais e manifestações religiosas, como missas, cultos e outros. A gastronomia e o turismo não poderiam ficar de fora, já que era fundamental continuar divulgando os diversos trabalhos realizados em todo país como forma de estimular as viagens com diferentes objetivos assim que houvesse o fim do isolamento social.

Segundo o SEBRAE (2020) a importância de se fazer live no Instagram, é porque esta plataforma possui mais de 66 milhões de usuários brasileiros, o que significa um espaço estratégico para os negócios. De acordo com dados do Instagram, 80% dos usuários seguem pelo menos o perfil de uma empresa. Um terço dos *stories* mais assistidos são de perfis empresariais, e 60% dos usuários responderam que descobrem novos produtos por meio da rede social.

As lives, através da plataforma Instagram e outros aplicativos, trouxeram para o brasileiro uma nova experiência, levando cultura e informações diversas diretamente para a casa de todos.

Observa-se um forte vínculo entre a gastronomia e o turismo, duas áreas que poderão ajudar o país a sair da crise econômica assim que esta pandemia for controlada. Enquanto isso, vamos divulgar nosso potencial interno para que as pessoas estejam e sejam motivadas a viajar por todo este Brasil.

Relato de Experiência da Expedição Virtual Gastronômica

Todas as lives foram conduzidas pelo Prof. Rafael Bruno e começaram no dia 21 de abril com o Prof. Dr. Alcyr Viana, com o tema “Ensino, pesquisa e extensão na contribuição do empreendedorismo do profissional de gastronomia”. O objetivo desta live foi, além de mostrar este importante conteúdo, testar, avaliar e corrigir as possíveis falhas para que as transmissões seguintes deste projeto não apresentassem problemas. Assim, no dia 30 de abril, iniciamos as entrevistas, começando com a chef Ruth Almeida com o tema: “De quebradeira de coco para Embaixadora da gastronomia tocantinense”. Uma entrevista emocionante onde ela nos apresentou sua incansável rotina como quebradeira de coco, em seguida, como

doméstica e a mudança na sua vida, quando decidiu se inscrever em um reality show culinário, onde ficou em terceiro lugar e então nascia a chef Ruth Almeida.

Vários outros encontros virtuais aconteceram, conforme descritos no Quadro 1.

Quadro 01: Lives do projeto Expedição Virtual Gastronômica, 2020

DATA	PALESTRANTE	TEMA
21/04	Alcyr Viana @alcyr.viana	Ensino, pesquisa e extensão na contribuição do empreendedorismo do profissional de gastronomia
30/04	Ruth Almeida @chefrut https://fb.watch/1LQdxZsw8S/	De quebradeira de coco para Embaixadora da gastronomia tocantinense
12/05	Marcílio Cavalcante @chefmarciliocalvacante https://fb.watch/1LQclUikEL/	Turismo na cidade de Bananeiras-PB
26/05	Paulo Machado @chefpaulomachado https://www.instagram.com/tv/CAqeseOBj6o/	As possibilidades gastronômicas junto ao turismo e o projeto “food safaris
28/05	Danillo Amaral @chefdanilloamaral https://www.instagram.com/tv/CA86ltGBJyl/	As paneleiras de Goiabeiras
03/06	Fernanda Cunha @fecunha06 https://www.instagram.com/tv/CA_ZaZ6hfyf/	Viagens gastronômicas descobrindo o Brasil
04/06	Carlos Baldo @baldobaldobaldo3 https://www.instagram.com/tv/CBFt4qhcTP/	A diversidade dos queijos mineiros
09/06	Ana Zambelli @chefanazambelli https://www.instagram.com/tv/CBO50m4hiuw/	O estado de São Paulo e sua dimensão gastronômica
17/06	Vandré Silveira @vandresilveira https://www.instagram.com/tv/CBjiaCchnsR/	O turismo através da arte

Expedição Virtual Gastronômica: Possibilidades neste período de Pandemia

18/06	Larissa Batista @cheflarissabatista https://www.instagram.com/tv/CBmldhjA4PJ/	Maria Isabel, sabor e tradição do Piauí
24/06	Cidinha Santiago @cidinha_santiago https://www.instagram.com/tv/CB1k5akA8_4/	As gerações da culinária brasileira
25/06	Saulo Ribeiro @srsma https://www.instagram.com/tv/CB4J7PogxzZ/	O turismo como grande ferramenta no turismo do Maranhão
02/07	Solange Sussuarana @sussuaranasolange https://www.instagram.com/tv/CCKLhKVA8fV/	A carne de tartaruga, a gengibirra e os encantos do Amapá
07/07	Paulo Solmucci @abrasei_ https://www.instagram.com/tv/CCXBrvRgBPv/	O turismo gastronômico no Brasil no pós-COVID
08/07	Conceição Neroni @conceicaoneroni https://www.instagram.com/tv/CCZoqrvgKAq/	O sotaque italiano na cozinha carioca
09/07	Zena Ducarmo @zena_docarmo https://www.instagram.com/tv/CCcOEooAaVG/	A culinária indígena Tapajoara
14/07	Ellen Carvalho @ellenmonique.carvalhofonseca https://www.instagram.com/tv/CCpG8Q3A2-K/	O turismo rural de Sergipe
15/07	Guilhermina Cayres @guigacayres https://www.instagram.com/tv/CCrppGxgT7y/	Gastronomia, pesquisa e a diversidade de alimentos no Maranhão
21/07	Rodrigo Martins @chefrodrigomartins https://www.instagram.com/tv/CC7GpQng7u4/	Consultoria gastronômica e segurança alimentar
22/07	Denise Rohnelt	A cozinha ancestral de Roraima

Expedição Virtual Gastronômica: Possibilidades neste período de Pandemia

	@letrassaborosas https://www.instagram.com/tv/CC9WkgWARMA/	
28/07	Mariella Lazaretti @mariellalazaretti https://www.instagram.com/tv/CDNHGzNg58a/	Jornalismo gastronômico, um grande aliado para o Turismo
29/07	Vico Crocco @vicocrocco https://www.instagram.com/tv/CDPPBoPgVWn/	A identidade gastronômica do Rio Grande do Sul
03/08	Emerson Mueller @chefmueller_oficial https://www.instagram.com/tv/CDck6u2BDPC/	Tendências gastronômicas e a Esterilização Ultravioleta
08/08	Cláudio Jr @chefclaudiojr https://www.instagram.com/tv/CDpB9eyh5YI/	A identidade da cozinha paranaense
10/08	Josimar Melo @josimarmelojornalista https://www.instagram.com/tv/CDumVoyBRAV/	Gastronomia como produto turístico no Brasil
11/08	Mônica Rangel @chefmonicarangel https://www.instagram.com/tv/CDxJ7l_BTox/	O turismo rural do Rio de Janeiro
20/08	David Hertz @davidhertz https://www.instagram.com/tv/CEIWRzGgBBm/	O poder transformador da Gastronomia
24/08	Laurent Suaudeau @laurent.suaudeau https://www.instagram.com/tv/CESVBCmAR8i/	O intercâmbio cultural e a cozinha clássica no Brasil
24/08	André Lobão @andrelobao710 https://www.instagram.com/tv/CE SofCvAhK-/	A cozinha ancestral e o turismo gastronômico no centro histórico de São Luís
25/08	Gustavo Guterman @gguterman	O papel do docente em Gastronomia como grande fomentador do turismo gastronômico.

Expedição Virtual Gastronômica: Possibilidades neste período de Pandemia

	https://www.instagram.com/tv/CEXy_lzgSyi/	
01/09	Ângela Sicília @angelasicilia https://www.instagram.com/tv/CEnPPKOgAH3/	A gastronomia paraense, patrimônio cultural brasileiro
03/09	Vinicius Rossignoli @chefviniciusrossignoli https://www.instagram.com/tv/CEsZgmsgxCw/	O valor e os sabores do cerrado
09/09	Danielle Dahoui @chefdahoui https://www.instagram.com/tv/CE704jZgjEK/	O poder da mulher na gastronomia
10/09	Marcos Abreu @marcosfonoo https://www.instagram.com/tv/CE-bUsgA1J9/	Cozinhando em Libras
11/09	Paulo Araújo @chefpauloaraujo https://www.instagram.com/tv/CFTBQtzg5QV/	A cozinha oriental no Brasil
15/09	Carlos Ribeiro @chefcarlosribeironacozinha https://www.instagram.com/tv/CFQcxRvgZBG/	A comida de Santo que se come
16/09	Mahedy Passos @mahedy_passos-panc_e_pop https://www.instagram.com/tv/CFN6ahYAmg7/	Panc é pop no Maranhão
23/09	Kalymaracaya @kalymaracay	A cozinha indígena brasileira
29/09	Rafael Bruno, Alessandro Rodrigues, Ruth Almeida, Alcyr Viana, Roberto Neves, Betto Bellini, Israel Pinho, Cláudia Menezes, Geane Rodrigues @chefalessandrorodrigues @chefrut @chef.robertoneves @betobellini @chefpinho	Biomás brasileiros: Amazônia

	@claudiamenezesmartins @chefgeane https://fb.watch/1LQtYX1qS-/	
01/10	Ana Bastos @morenaeventos_ https://www.instagram.com/tv/CF0fxkPgt8v/	O Ceará além do Baião
08/10	Zeca Baleiro @zbaleiro https://www.instagram.com/tv/CGGgonlg4JK/	Meu Maranhão de encantos
20/10	Rafael Bruno, Alcyr Viana, Ruth Almeida, Lui Veronese, André Barros, Humberto Marra, Vinicius Rossignoli, Gilmar Borges @chefrut @chefluiveronese @andrebcook @humbertomarra @Chefvínciusrossignoli @chefgilmarborges https://fb.watch/1LQrxUQCif/	Biomás brasileiros: Cerrado
27/10	Alessander Guerra @cuecasnacozinha https://www.instagram.com/tv/CG6RXLGA_pi/	Gastronomia e o mundo digital
18/11	Rony Cácio @ronycacio	Comida dos astros

Fonte: Elaborado pelos autores

Verifica-se que foram vários os temas relacionados à gastronomia e ao turismo, informações que, de acordo com as observações e participações do público durante as lives, foram gratificantes, tendo em vista o grau de satisfação e curiosidade pelos temas debatidos. Tivemos lives com mais de mil pessoas assistindo ao mesmo tempo, pessoas de todos os estados brasileiros, como foi o caso da live com o chef Zé Maria, onde falamos sobre a carreira do cozinheiro e o turismo gastronômico em Fernando de Noronha.

Foram apresentados pontos turísticos em geral, incluindo locais de alimentos e bebidas típicos que eram desconhecidos até por pessoas que já haviam visitado as respectivas cidades, sem contar a apresentação de ingredientes regionais e de Plantas Alimentícias não Convencionais (PANC) de todo território brasileiro, o que gerou grande expectativa e interesse dos chefs de todo país em conhecer e realizar preparos com esses insumos.

Outro ponto relevante deste trabalho foi a diversidade regional dos profissionais convidados. Tivemos desde chefs renomados da cozinha internacional, como Laurent Suaudeau, no dia 24 de agosto, com o tema “O intercâmbio cultural e a cozinha clássica no Brasil”, oportunidade em que apresentou as influências da gastronomia francesa no Brasil e nos contou que já tínhamos a nossa gastronomia clássica com técnicas milenares, como as dos indígenas, produtos que não eram utilizados e fez uma fusão dos nossos produtos com as técnicas francesas para desenvolver novos pratos e novas possibilidades dentro da gastronomia brasileira.

Com o Chef Paulo Machado do estado do Mato Grosso do Sul, debatemos sobre as possibilidades gastronômicas junto ao turismo e o projeto “*food safaris*”, onde grupos fechados realizam visitas aos locais de alimentação no Pantanal a fim de conhecerem a gastronomia regional deste importante bioma. Tivemos também a participação de profissionais do reality Mestre do sabor da Rede Globo, como a chef Ana Zambelli, no dia 09 de junho, com o tema “o estado de São Paulo e sua dimensão gastronômica”, em que a chef fez uma rota gastronômica pelo estado de São Paulo, considerado o mais cosmopolita do Brasil, com grandes possibilidades turísticas e movimentando grande parte da sua economia com a gastronomia. Tivemos também a importante participação da representante indígena, a chef Kalymaracay, no dia 23 de setembro, com o tema “a cozinha indígena brasileira”, oportunidade em que a chef apresentou técnicas ancestrais, utilizadas pelas tribos indígenas brasileiras, expressando a valorização dos produtos locais. Outra participação de grande relevância foi a do professor de gastronomia Gustavo Guterman, do Instituto Federal Fluminense, com o tema “O papel do docente em Gastronomia como grande fomentador do turismo gastronômico”. Com sua visão na docência em gastronomia, o chef e professor nos deu uma grande aula de possibilidades gastronômicas que o curso técnico em cozinha fomenta no estado do Rio de Janeiro.

Outra live bastante esclarecedora foi com Paulo Solmucci, com o tema “O turismo gastronômico no Brasil no Pós-covid-19”, atual presidente da Abrasel, que atuou diretamente, no controle da pandemia, discutindo possibilidades para o novo “normal”. Com André Lobão, um grande artista cultural e sócio do restaurante Cozinha Ancestral, conhecemos sobre “A cozinha ancestral e o turismo gastronômico no centro histórico de São Luís-MA”. Ele apresentou seu projeto de economia criativa que originou o seu restaurante, valorizando as peculiaridades do centro histórico de São Luís. Outro encontro muito interessante, e visando uma discussão sobre a inclusão na cozinha, foi com Marcos Abreu com o tema “Cozinhando em LIBRAS”, que trouxe assuntos como o deficiente auditivo pode sim trabalhar em uma cozinha. Com a ajuda da tecnologia temos ferramentas para fazer essa inclusão e o indivíduo com essa deficiência pode ter os outros sentidos mais aguçados, aprimorando principalmente o paladar. Sem contar o grande encontro com o cantor Zeca Baleiro no dia 08 de outubro, com o tema “Meu Maranhão de encantos”, que foi uma das lives com participação de mais de mil

pessoas, em que o palestrante falou de sua memória afetiva, cuja infância foi no interior do estado.

A mulher também foi lembrada neste projeto na live com a chef Danielle Dahoui, com o tema “O poder da mulher na gastronomia”. Foram apresentados os problemas que as mulheres encontram na sua carreira dentro dos restaurantes, onde a maioria dos profissionais são homens. Foram levantados também os assédios que a chef vivenciou em toda sua carreira.

O nosso querido Amapá foi muito bem representado pela chef Solange Sussuarana com o tema “A carne de tartaruga, a gengibirra e os encantos do Amapá”. Foi apresentado um Amapá desconhecido por muitos brasileiros, mas que depois de sua bela e emocionante apresentação, com certeza, todos ficaram motivados a conhecer todas as belezas e sabores deste estado. Mas o Norte também teve outros representantes, como a chef Ângela Sicília com o tema “A gastronomia paraense, patrimônio cultural brasileiro” nos apresentou os principais pontos turísticos do estado do Pará com atrações gastronômicas e culturais como o grande mercado do Ver-o-peso. A Chef Denise Rohnelt com o tema “A cozinha ancestral de Roraima” apresentou as influências gastronômicas que fazem a gastronomia, desde a ciência para produção das panelas de barro até suas principais receitas com influência indígena, a Damorida. O chef indígena Zena Ducarmo com o tema “A culinária indígena Tapajoara” apresentou a cultura da tribo tapajoara, onde apresentou a farinha de piracuí que é derivada do peixe Bobó, um símbolo do folclore brasileiro.

O Nordeste, uma região com forte potencial turístico em função de seu belo litoral e de sua gastronomia regional, além da rica cultura de seu povo, teve grandes profissionais que mostraram aspectos já conhecidos, mas outros novos pontos e de grande relevância para o crescimento do turismo, como o já citado anteriormente por André Lobão da cozinha ancestral, e outros como o Prof. Dr. Saulo Ribeiro com o tema “O turismo como grande ferramenta no turismo do Maranhão” indicado ao prêmio e turismo nacional apresentou as possibilidades do turismo rural litorâneo no estado do Maranhão. A chef Ana Bastos com o tema “O Ceará além do Baião” apresentou produtos típicos que não são conhecidos, mas que tem grande poder econômico para o estado, como arroz arbóreo produzido na serra e os vinhos de produtores locais. O chef Marcilio Cavalcante com o tema “O turismo em Bananeiras -PB” nos mostrou os fatores históricos e culturais na Serra da Borborema. A cidade de Bananeiras já foi a maior produtora de café da Paraíba, hoje é mais famosa pelas cachaças que saem dos alambiques da região. Nas pequenas ruas do Centro Histórico, o casario reúne mais de 80 construções tombadas. Para experimentar os sabores locais, as feiras de rua são nova pedida. O chef Marcilio Cavalcante nos recomendou: "prove a buchada de bode e a peteca, doce a base de banana com chocolate em pó e sorvete"; o chef preparou o Rubacão, feito com arroz vermelho, carne de sol e nata. O Chef Zé Maria de Fernando de Noronha com o

tema “Carreira, paixão pela cozinha e novos desafios na gastronomia”; apresentou toda sua rotina com seus restaurantes e pousadas que valorizam a produção pesqueira e suas experiências em receber autoridades e artistas do Brasil e do mundo. A chef Larissa Batista, com o tema “Maria Isabel, sabor e tradição do Piau”, trouxe um apanhado de sabores piauiense como a cajuína, mel de caju e demonstrou que mesmo sendo o menor litoral do país tem sua economia totalmente voltada para o turismo”; a turismóloga Ellen Carvalho com o tema “O turismo rural de Sergipe” levou para uma viagem sensacional no interior do estado, onde ela criou rotas gastronômicas para geração de uma nova fonte econômica. A Prof^ª Dr^ª Mahedy Passos com o tema “PANC é pop no Maranhão”. A pesquisadora da Embrapa a Dra. Guilhermina Cayres com o tema “Gastronomia, pesquisa e a diversidade de alimentos no Maranhão” apresentou produtos e novas formas de produção com possibilidades gastronômicas como o feijão bioforte, doces com o coco babaçu. Já o chef Carlos Ribeiro que trouxe a comida de santo e a gastronomia baiana mostrando o respeito ao alimento como fonte de vida.

Na região do centro oeste, além do chef Paulo Machado e da chef Kalymaracay que já foram comentados anteriormente, tivemos também o chef Vinicius Rossignoli, ex participante do masterchef, com o tema “O valor e os sabores do cerrado”.

A região sudeste foi debatida pela chef Ana Zambelli e o chef Laurent Suaudeau já comentado anteriormente. Nesta região tivemos também o chef Carlos Baldo com o tema “A diversidade dos queijos mineiros” onde a produção deu início a novas rotas turísticas vivenciado a produção e degustação dos produtos. O escritor Alessandro Guerra com o tema “Gastronomia e o mundo”; como o pioneiro no quesito blog gastronômico, ele comanda o site “cuecas na cozinha”, ensinando homens a produzir seu próprio alimento, também nos apresentou seu livro *Sex and The Kitchen*, onde depois do seu lançamento produziu jantares com a temática, com a participação de grandes nomes da gastronomia brasileira. David Hertz com o tema “O poder transformador da Gastronomia” mostrou como o alimento pode mudar vidas com o projeto *Gastromotiva* reconhecido mundialmente. O chef Danillo Amaral, com o tema “As panelas de Goiabeiras”, nos levou para conhecer a produção das panelas mais conhecidas no Brasil para produção da famosa moqueca, prato típico e símbolo do Espírito Santo. A chef Conceição Nerori com o tema “O sotaque italiano na cozinha carioca” apresentou seu restaurante italiano e como foi implantar essa culinária há 40 anos no estado do Rio de Janeiro e a chef Mônica Rangel com o tema “O turismo rural do Rio de Janeiro” com seu restaurante em Visconde de Mauá nos levou para um dos maiores festivais que levam o nome da cidade. Com o clima frio e uma gastronomia requintada, a cidade ganha grande notoriedade para os turistas. Nessas lives foi interessante ver como o interior dos estados desta região possuem grande potencial no turismo rural e ecoturismo, sem contar com a gastronomia raiz, de valorização dos insumos regionais, trazendo uma cozinha afetiva e cultural.

A representação da região sul ficou por conta do chef Claudio Junior com o tema “A identidade da cozinha paranaense” e o chef Vico Crocco com o tema “A identidade gastronômica do Rio Grande do Sul” nos trouxe um prato que sua avó fazia, a Trigada. Um ensopado com trigo sarraceno e frango de chácara. Mostrou as churrascarias que são bastante frequentadas na região. Foi bastante interessante verificar que o Sul vai além do churrasco e dos pontos tradicionais. Vale a pena mudar a rota tradicional de viagem de férias para conhecer este outro lado do sul do país.

Além das especificidades do turismo e a gastronomia regionais, tivemos também outros temas de grande importância como o da chef Fernanda Cunha com o tema “Viagens gastronômicas descobrindo o Brasil”. Ela produziu grandes eventos e programas de gastronomia com esse acervo, nos apresentando um grande apanhado de eventos gastronômicos no Brasil. O ator Vandré Silveira com o tema “O turismo através da arte” veio enaltecer a diversidade turística no Maranhão, recentemente gravou uma minissérie na cidade de Alcântara, onde viveu o caminhoneiro Eurípides, mostrou suas experiências dentro do estado. A chef Cidinha Santiago, com o tema “As gerações da culinária brasileira”, trouxe sua trajetória na TV brasileira. Ela está no ar desde 1958 ao lado da apresentadora Ofélia, ela pode mostrar como foi a evolução culinária e gastronômica. O chef Rodrigo Martins com o tema “Consultoria gastronômica e segurança alimentar”, um dos maiores nomes na área de consultoria nos apresentou as novas possibilidades que a pandemia trouxe para o mundo gastronômico. A jornalista Mariella Lazaretti com o tema “Jornalismo gastronômico, um grande aliado para o Turismo”, veio mostrar o trabalho que a renomada revista Prazeres da Mesa, onde é diretora, faz para apresentar a gastronomia brasileira para o mundo. O chef Emerson Mueller com o tema “Tendências gastronômicas e a esterilização ultravioleta. O chef Paulo Araújo com o tema “A cozinha oriental no Brasil” trouxe sua experiência em concursos de alta gastronomia e seu trabalho no renomado Nori, com a culinária clássica japonesa; o escritor Alessandro Guerra com o tema “Gastronomia e o mundo digital”; e o ator e comediante Rony Cácio com o tema “Comida dos astros”.

Outro ponto de grande importância foi conhecer as diversas Plantas Alimentícias não Convencionais (PANC) com grande potencial gastronômico e econômico das diversas regiões do Brasil, apresentadas por diversos chefs de cozinha, o que despertou grande interesse dos demais chef de todo Brasil em conhecer e trabalhar com estas plantas, leguminosas e frutos de nossa cultura gastronômica.

Este projeto não para por aqui, durante o ano de 2021 continuaremos realizando o webseminários com os demais biomas brasileiros, como o pantanal, a caatinga, a mata atlântica e os pampas. Debateremos temas na área da gastronomia, meio ambiente, extrativismo sustentável, valorização dos ingredientes regionais e turismo cultural com a inserção da gastronomia.

Considerações Finais

De acordo com dados apresentados, este projeto foi de grande importância ao turismo e a gastronomia brasileira, pois mesmo sendo através de uma mídia social, no caso o Instagram, foi assistida especificamente por pessoas que atuam na área em todo país, sem contar as pessoas comuns que buscam diferentes tipos de turismo, principalmente o cultural e de sol e praia., As pessoas puderam conhecer as potencialidades turísticas e gastronômicas do norte do país com seus ingredientes oriundos de tribos indígenas, de ribeirinhos, do excelente trabalho realizado nas diversas cozinhas em seus estados e as belezas naturais. O mesmo observou-se nas lives do Nordeste, onde pudemos conhecer seu interior, sua regionalidade e a importância da caatinga como atrativo turístico. E o Sudeste, mostrando a força do interior com o turismo rural e o ecoturismo, saindo um pouco da esfera das cidades do Rio de Janeiro e de São Paulo, que têm sua importância, mas há outras opções a serem exploradas.

Mostrar o bioma cerrado e sua importância geográfica, social e gastronômica foi uma surpresa para muitos, pois foi possível mostrar belezas e sabores poucos divulgados a nível nacional.

Fechando com a nossa rica região sul com diversas novidades gastronômicas, mostrando que o Sul vai além do churrasco e chimarrão. Há uma diversidade de ingredientes regionais utilizados em pratos das diversas influências internacionais que possuem esta região, seja a alemã, polonesa, húngara, italiana, entre outras.

Portanto, mesmo neste período de pandemia e com queda significativa no turismo interno e nos estabelecimentos de Alimentos e Bebidas, buscamos contribuir para amenizar os graves prejuízos que ela tem trazido, levando a todo o país soluções práticas e empreendedoras executadas por outros profissionais da área e que estão obtendo sucesso e repassando todo conhecimento e experiência de forma gratuita. Desta forma, este projeto mostrou ser bastante relevante, não apenas na questão do turismo, lazer e gastronomia, mas na manutenção e crescimento do setor através de experiências executadas com sucesso.

Sendo assim, o objetivo principal desta obra foi alcançado, mostrar aos brasileiros as riquezas gastronômicas, culturais e turísticas de todas as regiões brasileiras.

Referências

ABRASEL. Gastronomia movimenta o turismo nacional. **Diário da manhã**. (2015). Disponível em: <https://www.dm.jor.br/economia/2015/04/gastronomia-movimenta-o-turismo-nacional>. Acesso em: 03 nov. 2020.

BRASIL. Ministério do Turismo. Secretaria Nacional de Políticas de Turismo. **Turismo cultural: orientações básicas** / Ministério do Turismo, Coordenação - Geral de Segmentação. – Brasília: Ministério do Turismo, 2006. Disponível em: <http://www.dominiopublico.gov.br/download/texto/tu000019.pdf>. Acesso em: 26 jan. 2021.

BRASIL. Ministério do Turismo. **Glossário do turismo: compilação de termos publicados por Ministério do Turismo e Embratur nos últimos 15 anos** – 1ª edição Brasília: Ministério do Turismo, 2018. 44 p. Disponível em: http://www.each.usp.br/turismo/livros/glossario_do_turismo_MTUR.pdf. Acesso em: 24 jan. 2021.

BAUM, T., & HAI, N. T. T. Hospitality, tourism, human rights and the impact of COVID-19. **International Journal of Contemporary Hospitality Management**. 32 (7). p. 2397-2407. 2020 Disponível em: <https://strathprints.strath.ac.uk/72219/>. Acesso em: 23 jan. 2021.

GAZETA DO POVO. **Delivery: A Salvação de bares e restaurantes durante a pandemia**. Disponível em: <https://www.gazetadopovo.com.br/bomgourmet/mercado-e-setor/delivery-salvacao-bares-restaurantes/>. Acesso em: 25 jan. 2021.

GIL, A. C. **Métodos e técnicas de pesquisa social**. 6. ed. - São Paulo: Atlas, 2008.

HOUAISS, A.; VILLAR, M.; FRANCO, F. M. M. **Dicionário Houaiss da língua portuguesa**. Rio de Janeiro: Objetiva, 2009.

CORREIO BRASILIENSE. **A corrida empresarial na pandemia exige reinvenção para superar crise**. Disponível em: <https://www.correiobraziliense.com.br/app/noticia/eu-estudante/trabalho-e-formacao/2020/04/19/interna-trabalhoeformacao-2019,846230/a-corrida-empresarial-na-pandemia-exige-reinvencao-para-superar-crise.shtml>. Acesso em: 05 dez. 2020.

DAGNINO, R. et al. **Tecnologia Social, ferramenta para construir outra sociedade**, Campinas-SP: Ed. Unicamp, 2009.

FEENBERG, A. **O que é a filosofia da tecnologia?** Conferência pronunciada para os estudantes universitários de Komaba, junho de 2003, sob o título de What is philosophy of technology?. Tradução de Agustín Apaza, com revisão de Newton Ramos-de Oliveira. Disponível em: <http://www.sfu.ca/~andrewf/oquee.htm> . Acesso em: 05 mai. 2013.

LUPINACCI, L. **"Da minha sala pra sua": Teorizando o fenômeno das lives em mídias sociais**. Disponível em: <https://preprints.scielo.org/index.php/scielo/preprint/download/960/2207/2315>. Acesso em: 25 jan. 2021.

PEIXOTO, J. Metáforas e imagens dos formadores de professores na área da informática aplicada à educação. **Educ. Soc.**, (101): 1479-1500, v. 28, Campinas-SP, v. dez., 2007. Disponível em: http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0101-73302007000400011&lng=pt&nrm=iso. Acesso em: 12 mar. 2011.

_____. A inovação pedagógica como meta dos dispositivos de formação a distância. **EccoS – Revista Científica**, (1): 39-54, v. 10, São Paulo-SP, jan/jun, 2008.

_____. **Tecnologias e práticas pedagógicas: as TIC como instrumento de mediação**. In: LIBÂNEO, J. C.; SUANNO, M. V. R. (Orgs.). Didática e escola em uma sociedade complexa. Goiânia: Ceped. 2011.

PEIXOTO, J. CARVALHO, R. M. A. Mediação pedagógica midiaticizada pelas tecnologias? **Revista Teoria e Prática da Educação**, (1): 31-38, v. 14, jan./abr., 2011. Disponível em: <<http://www.dtp.uem.br/rtp/volumes/v14n1/03.pdf>>. Acesso em: 05 abr. 2013.

SCANNELL, P. **Television and the meaning of live**. Polity Press, 2014.

SEBRAE. **Marketing digital: veja como fazer uma live no Instagram (2020)**. Disponível em: <https://www.sebrae.com.br/sites/PortalSebrae/artigos/marketing-digital-veja-como-fazer-uma-live-no-instagram,f3e5428b0c0e1710VgnVCM1000004c00210aRCRD>. Acesso em: 26 jan. 2021.

WTTC. (2020). **Latest research from WTTC shows a 50% increase in jobs at risk in Travel & Tourism**. Disponível no site: <https://www.who.int/news/item/13-01-2020-who-statement-on-novel-coronavirus-in-thailand>. Acesso em: 24 jan.2021.

Sobre os autores:

Alcyr Alves Viana Neto é doutor em Educação pela PUC Goiás, docente do Programa de Mestrado em Educação Profissional e Tecnológica da Rede Federal e do Curso Técnico em Cozinha do IFG - campus Goiânia.

Rafael Bruno Pereira é Mestre em Educação, Tecnólogo em gastronomia, pesquisador da cozinha de raiz do Maranhão e Chef de cozinha.