



**UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DE PERNAMBUCO
CURSO DE BACHARELADO EM GASTRONOMIA**

Emmanuella Samara Carneiro Aleixo da Silva

**A PERCEPÇÃO DOS TURISTAS DA ILHA DE ITAMARACÁ PARA A
GASTRONOMIA DESENVOLVIDA NAS PRAIAS DA REGIÃO**

RECIFE

2024

EMMANUELLA SAMARA CARNEIRO ALEIXO DA SILVA

**A PERCEPÇÃO DOS TURISTAS DA ILHA DE ITAMARACÁ PARA A
GASTRONOMIA DESENVOLVIDA NAS PRAIAS DA REGIÃO**

Relatório de Estágio Supervisionado Obrigatório que apresenta à Coordenação do Curso de Bacharelado em Gastronomia da Universidade Federal Rural de Pernambuco, como parte dos requisitos para obtenção do título de Bacharel em Gastronomia.

Orientador: Dr. Bruno Celso Vilela Correia

RECIFE
2024

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação
Sistema Integrado de Bibliotecas da UFRPE
Bibliotecário(a): Auxiliadora Cunha – CRB-4 1134

S586p

Silva, Emmanuella Samara Carneiro Aleixo da.

A percepção dos turistas da ilha de Itamaracá para a gastronomia desenvolvida nas praias da região / Emmanuella Samara Carneiro Aleixo da Silva. – Recife, 2024.

33 f.; il.

Orientador(a): Bruno Celso Vilela.

Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação) – Universidade Federal Rural de Pernambuco, Bacharelado em Gastronomia, Recife, BR-PE, 2024.

Inclui referências e anexo(s).

1. Cozinhas - Qualidade. 2. Visitantes. 3. Satisfação do consumidor . I. Vilela, Bruno Celso, orient. II. Título

CDD 641.013

EMMANUELLA SAMARA CARNEIRO ALEIXO DA SILVA

A PERCEPÇÃO DOS TURISTAS DA ILHA DE ITAMARACÁ PARA A GASTRONOMIA DESENVOLVIDA NAS PRAIAS DA REGIÃO

Relatório de Estágio supervisionado Obrigatório que apresenta à Coordenação do Curso de Bacharelado em Gastronomia da Universidade Federal Rural de Pernambuco, como parte dos requisitos para obtenção do título de Bacharel em Gastronomia.

Data:

Resultado:

Banca Examinadora

Prof. Dr. Bruno Celso Vilela Correia

Professora Dra. Edenilze Teles Romeiro

Professora Dra. Ana Carolina dos Santos Costa

RECIFE-PE
Outubro, 2024

AGRADECIMENTOS

A conclusão deste trabalho é fruto do apoio e dedicação de muitas pessoas, às quais gostaria de expressar minha sincera gratidão.

Primeiramente, agradeço a Deus e a nossa senhora, por me conceder força, paciência e sabedoria ao longo de todo o processo.

Aos meus pais: Maria da Glória e Severino Aleixo, pela educação, amor incondicional e por sempre acreditarem em mim, mesmo nos momentos mais difíceis. Sua presença e apoio foram muito fundamentais para que eu chegasse até aqui.

Aos meus irmãos: Emmanuel Saulo e Silvania Alves, que sempre me apoiaram, com palavras de consolo, e de motivação.

Para minha sobrinha querida, Evellyn Alves, que estava lá para alegrar os meus dias com seu amor e sua doçura.

As minhas amigas de infância: Angela Santana, Emilly Alves e Marina Nunes, que me ajudaram sendo cobaias nas realizações de trabalhos e preparações novas.

As minhas amigas de escola: Lôrrane Raabe, Tamires Laís e Vitória Thayani, que me incentivaram e estiveram ao meu lado, oferecendo palavras de encorajamento.

Aos meus amigos de faculdade: Nikolle Miguel e Rhuan Souza, por ter deixado essa graduação mais leve com a sua companhia, e, muitas vezes, compartilhando suas experiências e conhecimentos.

Agradeço especialmente ao meu orientador, Bruno Celso, pela dedicação, muita MUITA paciência e valiosas contribuições ao longo deste trabalho. Suas orientações foram essenciais para o desenvolvimento desta pesquisa e para o meu crescimento acadêmico.

Por fim, a todos os colegas e professores que de alguma forma me ajudaram a contribuir para a realização deste trabalho, deixo aqui o meu mais profundo agradecimento.

RESUMO

A gastronomia da Ilha de Itamaracá é uma das expressões mais ricas da cultura local, refletindo a harmonia entre a tradição pesqueira da região e o ambiente tropical. Este trabalho tem como objetivo averiguar qual é a percepção dos turistas da Ilha de Itamaracá quanto à gastronomia desenvolvida nas praias da região. Como também, identificar quais os principais ambientes de praia para os turistas de Itamaracá; evidenciar os pratos típicos da região e verificar se a gastronomia desses estabelecimentos atua como um atrativo para os visitantes. A metodologia incluiu a identificação dos ambientes gastronômicos mais atrativos, avaliando aspectos como tipicidade, qualidade, diversidade e conforto, por meio de questionários e entrevistas com turistas. Os resultados indicam que a temporada de verão, de setembro a março, é a mais movimentada, com o Forte Orange e o Pilar sendo os destinos preferidos dos visitantes. Entre os pratos mais consumidos, destacam-se o peixe, preparado de diversas formas, e o caldinho. A maioria dos entrevistados (58%) considerou a gastronomia satisfatória, embora uma parcela (13%) tenha apontado a necessidade de melhorias, seja no preço ou na oferta de algo diferenciado. Conclui-se que a gastronomia local desempenha um papel importante na experiência turística, fortalecendo a identidade cultural e contribuindo para a economia da região. Contudo, a falta de investimentos governamentais na infraestrutura turística e no setor gastronômico limita seu potencial. A pesca, sendo uma das principais atividades econômicas da ilha, poderia ser mais bem explorada para atrair mais turistas, oferecendo pratos frescos e de alta qualidade, além de promover a venda de produtos locais.

Palavras chaves: Cozinha local, Visitantes, Qualidade, Satisfação.

SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO.....	8
2. REFERENCIAL TEÓRICO.....	9
2.1. História da ilha de Itamaracá	10
2.2. Vinicultura em Itamaracá	10
2.3 Gastronomia de Itamaracá	11
3. OBJETIVOS.....	13
3.1. Objetivo Geral.....	13
3.2. Objetivos Específicos	13
4. METODOLOGIA	14
5. RESULTADOS E DISCUSSÃO	15
5.1. Resultado da entrevista com os estabelecimentos de alimentação	14
5.2. Resultado da entrevista com turistas.....	19
6. CONCLUSÃO.....	25
7. CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	26
REFERÊNCIAS.....	27
ANEXOS.....	29

1. INTRODUÇÃO

A culinária exerce uma forte atração turística em várias partes do mundo, fazendo com que a cultura e as tradições locais sejam valorizadas. A culinária de Pernambuco se destaca como uma das mais ricas e diversificadas do Brasil, resultando da fusão de influências indígenas, africanas e portuguesas. O estado é famoso por suas preparações saborosas, que combinam ingredientes regionais com métodos tradicionais de cocção. Na região costeira, os frutos do mar assumem um papel de destaque, com iguarias como a peixada pernambucana, o bobó de camarão e o caldinho de sururu sendo bastante valorizadas, especialmente em locais turísticos. Um aspecto notável da gastronomia local é a união de sabores agridoce, evidenciada pelo uso de rapadura, mel de engenho e das frutas típicas da região, como o maracujá e a goiaba.

A deslumbrante Ilha de Itamaracá, localizada na costa norte de Pernambuco, brilha não apenas por suas paisagens naturais e praias fascinantes, mas também por sua vibrante cultura. Atraídos pela oportunidade de relaxar e se conectar com a natureza, os visitantes descobrem que o turismo na ilha oferece muito mais do que simples vistas impressionantes. A gastronomia local, que inclui pratos emblemáticos da identidade pernambucana e utiliza ingredientes característicos, é uma verdadeira manifestação da cultura da cidade. Essa culinária é resultado de uma rica fusão de influências indígenas, africanas e portuguesas, e, por isso, se torna um dos grandes atrativos capazes de impulsionar o turismo na região.

Este estudo tem como propósito estudar a percepção dos turistas sobre a gastronomia desenvolvida nas praias da ilha, identificando como os sabores e pratos típicos afetam a experiência turística. Analisando as avaliações dos visitantes, sendo possível perceber se a gastronomia da região constitui um atrativo relevante, e qual o impacto que tem no desenvolvimento do turismo local. Dessa forma, com uma culinária que destaca os frutos do mar, tradições e sabores típicos do Nordeste, a ilha se mostra como um cenário promissor para a criação de experiências gastronômicas que possam atrair e fidelizar os visitantes.

2. REFERENCIAL TEÓRICO

A culinária vai além de cozinhar e preparar refeições, é uma forma complexa e diversificada de expressar a cultura, tradição e singularidade de uma sociedade. Pelo fato de que as pessoas apresentam uma necessidade básica e indispensável de se alimentar, o qual cria a procura por cores e sabores novos de preparações, fazem com que favoreça também a atividade turística da região (Cunha; Oliveira, 2009). Por isso a alimentação não só reflete a identidade cultural de um grupo, mas também serve como um meio para acessar e compreender a cultura de outros grupos, assim como ao sistema linguístico de uma comunidade (Montanari, 2018 apud Rameh; Sales, 2016). Para Cunha e Oliveira (2009, p. 7):

A gastronomia por si só não é capaz de se tornar um atrativo turístico cultural, ela deve acompanhar a genuidade quanto o preparo de seus alimentos, mantendo assim a identidade de um povo e favorecendo a ideia de pertencimento a um determinado local, uma vez que para o turista não é apenas a degustação de iguarias que o atrai para o um destino, mas, também, a possibilidade de conhecer a matéria-prima local e o modo de fazer e, esse último item é muitas vezes mais importante e atrativo porque através dele se tem uma demonstração dos ritos nos modos de fazer e degustar alguma iguaria.

Por essa razão explorar novos sabores e pratos é como embarcar em uma jornada enriquecedora de descobertas que vão além do simples gosto. Com isso, a culinária do estado de Pernambuco pode ser bastante explorada, pois ela apresenta várias matrizes culturais, as quais foram formados através: dos costumes indígenas, que moravam na região, a chegada dos portugueses e europeus, juntamente com os africanos, que foram obrigados a vir para o continente, na condição de escravos (Araújo, 2018). Dessa forma, a gastronomia pernambucana apresenta preparações típicas dessas matrizes culturais, com técnicas semelhantes ou reformuladas, além dos insumos que eram mais abundantes e fáceis de obter na região, por essa razão, ela é uma gastronomia única e criativa, com uma diversidade de aromas, cores e sabores (Souza, 2022). Representando a culinária do litoral, a ilha de Itamaracá apresenta uma gastronomia variada que transcende os aromas e o paladar, com o foco na utilização de animais marítimos e do mangue, além de preparações típicas do Nordeste.

2.1 HISTÓRIA DA ILHA DE ITAMARACÁ

Com o nome derivado do tupi, o significado de Itamaracá é pedra que canta, o qual o cantor Reginaldo Rossi cita na sua música: Itamaracá. O município que compõem a região metropolitana do Recife é separado do continente pelo canal de Santa Cruz, por isso é datado que os primeiros habitantes que chegaram na ilha formam naufragos portugueses, indígenas potiguaras e piratas franceses. Na época do "descobrimento", sua economia era com base na plantação da cana de açúcar, a qual é registrado que o primeiro engenho de açúcar do Brasil foi implantado na ilha. De acordo com Lima (1957) as primeiras canas, que foram cultivadas nas ilhas da Madeira e São Tomé, foram trazidas para a capitania, além de que Duarte Coelho trouxe agricultores canavieiros e fabricantes experientes daquelas ilhas, para a capitania.

Em é datado que a ilha abrigou em 1508 um dos núcleos mais antigos habitacionais das colônias portuguesa. No ano de 1530 haviam na ilha mais de cem habitantes, além de construções importantes, como casa do governador, câmara, e cadeia. Quatro anos depois, em 1534, a capitania de Itamaracá foi criada. No mês de maio de 1609, a capitania ficou subordinada à da Paraíba, por causa de uma regulamentação. Em 1631, os holandeses estavam tentando invadir a ilha, a qual só obteve sucesso no ano de 1633, nessa mesma época ocorreu em todo o estado de Pernambuco essa invasão, e para a proteção contra o ataque de outros invasores ou dos militares espanhóis (Fernandes [s.d]), foi construído o Forte Orange ao sul da ilha. O nome da fortaleza se deu em homenagem ao príncipe holandês Frederico Henrique de Orange, que era tio de Maurício de Nassau. Em 1763, a ilha foi comprada pelo rei dom João V, e anexada à capitania de Pernambuco, 100 anos depois se tornou distrito em 1866, contudo fazem menos de 100 que se tornou cidade, pois em 1959 foi desassociado de Igarassu.

2.2 VINICULTURA EM ITAMARACÁ

Quase não é adicionado nos livros, mas um dos primeiros locais que se iniciou o plantio de uva, para a produção de vinhos no Brasil, foi na Cidade de Itamaracá. As primeiras videiras foram trazidas pelo português Martin Afonso, para a capitania de São Vicente, em 1532 (Leão, 2010). A partir de março daquele ano, Brás Cubas plantou as primeiras videiras, se tornando o vinicultor pioneiro (Mello, 2010). Desde o século 16, as plantações de uvas já estavam presentes no Nordeste (Leão, 2010). E isso ocorreu por causa da invasão dos Holandeses em Pernambuco

no ano de 1631, que por conta da alta produção de açúcar, trouxe mais europeus para a capitania, dessa forma, surgiu a necessidade de plantar uvas para a produção de vinho (Mello, 2010).

Porém por conta da expulsão dos Holandeses de Pernambuco, juntamente com enchentes, pragas, e a queda do valor do açúcar (Valduga, 2017), o qual ocorreu por causa da grande exploração do ouro no centro do país (Mello, 2017), por isso a vinicultura da cidade foi extinta, a qual anos depois migrou-se para o sertão, para o vale do São Francisco, que se perpétua até os dias atuais (Leão, 2010).

2.3 GASTRONOMIA DE ITAMARACÁ

Contendo influências portuguesas, indígenas e africanas, a culinária local apresenta uma diversidade de preparações, além disso a cidade mais próxima do município, Itapissuma, também exporta para a ilha parte de sua gastronomia. Um dos motivos ocorre pois alguns comerciantes ambulantes da praia, são de Itapissuma, geralmente eles passam vendendo caranguejo, camarão, caldeirada, ostras, entre outras preparações típicas dos municípios. Como dito anteriormente, a culinária local é com base na pesca, tanto dos peixes, como frutos do mar, além dos animais dos manguezais, como os mariscos. Dessa forma, em sua maioria, as preparações da cidade apresentam ingredientes que são dos ambientes com presença de água, sendo muito comum encontrá-los à venda nos restaurantes e bares do município, mas também é possível consumir pratos populares de Pernambuco. Dentre os pratos que são encontrados na ilha, os principais são: A peixada, que é feita através de postas de peixes cozida com verduras; a caldeirada, que apresenta uma diversidade de frutos do mar, entre eles estão o sururu, marisco, camarão e ostra; os caldinhos, tanto de feijão, como o de camarão; arrumadinho, que consiste em feijão verde, farofa, carne de charque, e vinagrete (Marina, 2008).

Já na praia do município, é comum encontrar comerciantes ambulantes vendendo comida, como: amendoins; castanhas; picolé; caranguejo; ostra; camarão; sururu; caldinhos; água de coco; peixe frito; cabeça de galo, que é um tipo de pirão escaldado, contendo vários legumes, pimenta e algumas pessoas colocam frango, é servido como um caldinho (Suassuna, 2010); entre outras preparações. Além disso, após a entrada da ilha, na parte rural, é possível perceber a presença de fazendas, através das barraquinhas na beira da estrada vendendo frutas, como manga, cajá, caju, jaca, entre outras frutas, e, também, das castanhas.

O município também apresenta doces típicos. As famosas passas de caju, são produzidas artesanalmente, e vendidas em feiras de artesanato, elas são produzida através do cozinhamento

do caju, sem a semente, com açúcar, é comum utilizar fogão a lenha, pois passa muitas horas no fogo, esse processo geralmente demora 24h para ficar pronto, e pode ser colocadas ao sol para secar, sendo necessário ficar exposto ao sol entre 4 e 5 dias para chegar ao ponto desejado (Aleixo, 2021). Outro doce muito popular são as cocadas, também encontradas em feiras de artesanato, e eventos locais, além de serem vendidas nas praias, a tradicional é feita com coco ralado e açúcar, mas são possíveis encontrar com sabores variados, como maracujá, doce de leite e coco queimado. Além das passas de caju e das cocadas, há outro doce que é popular na ilha.

O manuê é um doce tradicional do município, ele apresenta uma massa densa, o qual pode ser feito com milho ou mandioca, podendo ser vendido cortado em quadrados, ou enrolados nas folhas das bananeiras, a segunda opção é mais encontrada na cidade. O manuê contém uma origem bem interessante, é datado que foi uma adaptação do biju, um doce indígena, feito com os mesmos ingredientes em forma de massa que é assada embalada nas folhas de bananeira, a qual o português adicionou açúcar, gordura, ovos, e leite, já os africanos modificaram as técnicas utilizadas e a estética da preparação.

No bairro de Vila Velha, é possível aproveitar a natureza, através das trilhas e das praias, e a gastronomia. É nesse bairro que vivem as famosas marisqueiras de Itamaracá, elas são conhecidas à gerações, sendo passados esses conhecimentos de mãe para filhas, com isso é um processo bem familiar. Elas realizam a pesca de ostras, mariscos e siris, nos manguezais. Através da pesca desses ingredientes, elas conseguem se sustentar financeiramente, pois esses animais são produzidos diferentes tipo de pratos, como a moqueca seca de marisco, o caldinho de marisco e a famosa mariscada, a qual atualmente está no processo de se tornar um Patrimônio Imaterial de Pernambuco (Herold, 2024).

3. OBJETIVOS

3.1. Objetivo Geral

Averiguar qual é a percepção dos turistas da Ilha de Itamaracá quanto à gastronomia desenvolvida nas praias da região.

3.2. Objetivos Específicos

- Identificar quais os principais ambientes de praia para os turistas de Itamaracá.
- Evidenciar os principais pratos desenvolvidos na ilha.
- Verificar se a gastronomia se configura como um atrativo para os visitantes.

4. METODOLOGIA

A metodologia para identificar os principais ambientes de praia para os turistas da cidade envolve identificar os principais ambientes gastronômicos locais que interessam aos turistas nas praias, considerando os restaurantes, bares e lanchonetes. Analisar se há informações presentes em artigos e publicações sobre a oferta gastronômica da cidade de Itamaracá. Avaliar a qualidade dos serviços de restaurantes, bares, botecos, barracas de praia e lanchonetes, considerando o ponto de vista dos consumidores (turistas e/ou visitantes).

Em relação a evidenciar os principais pratos desenvolvidos na ilha, envolve reunir informações sobre a culinária tradicional da Ilha de Itamaracá, através do estudo de documentos históricos e culturais, encontrados na Internet, com base nas informações coletadas, selecionar os pratos que melhor representam a tradição culinária local. Dessa forma, os pratos devem ser populares, ter um valor cultural significativo e ser representativos dos ingredientes e técnicas culinárias locais, descrever detalhadamente cada prato, incluindo seus ingredientes, métodos de preparo e significado cultural, além da inclusão de fotos desses pratos. Foram escolhidos 11 estabelecimentos, porém um deles recusou ser entrevistado.

Ao verificar se a gastronomia destes ambientes gastronômicos é um atrativo para os visitantes, é fundamental: realizar uma revisão de literatura sobre a relação entre gastronomia e turismo, identificar os aspectos gastronômicos que podem influenciar a escolha de um destino turístico, como a tipicidade, a qualidade, a diversidade e o conforto da gastronomia local. Avaliar o grau de importância dos aspectos gastronômicos identificados para os visitantes, utilizando questionários em locais diferentes na ilha. Analisar a oferta gastronômica da ilha de Itamaracá, considerando a variedade de pratos, a qualidade dos ingredientes, a presença de produtos locais e a existência de eventos gastronômicos.

5. RESULTADOS E DISCUSSÕES

Neste capítulo, contém os resultados da pesquisa sobre a influência da gastronomia da Ilha de Itamaracá no desenvolvimento do turismo local. A pesquisa foi realizada com o intuito de examinar como a gastronomia local pode influenciar os turistas a escolherem este destino e também por causa da cozinha da ilha.

A análise foi realizada através dos resultados de entrevistas com estabelecimentos gastronômicos e questionários aplicados aos turistas, que estavam visitando a ilha de Itamaracá no dia 29 de junho de 2024. Os questionários foram realizados em três locais diferentes da cidade (anexo 1), sendo eles: O Forte Orange (anexo 2), a Praia do Pilar (anexo 3), e o Rio Âmbar (anexo 4), pois estes três locais se configuram como importantes ambientes de circulação de turistas para o município de Itamaracá e possuem locais de desenvolvimento da cozinha característica da ilha. Ao todo foram obtidas 10 respostas de estabelecimentos (anexo 5 e 6), constituindo, em sua maioria, por bares e restaurantes que ficavam à beira da praia, e 38 respostas de turistas entrevistados à beira da praia (anexo 7 ao 13)

5.1. Resultado da entrevista com os estabelecimentos de alimentação

Para os restaurantes entrevistados foram realizadas 3 perguntas: Há quanto tempo o estabelecimento está aberto; quais são as comidas que mais são pedidas; qual a melhor época do ano em relação à frequência de turistas. Na primeira pergunta (Gráfico 1) 5 estabelecimentos afirmaram que o local funciona há mais de 10 anos, 2 locais com mais de 30 anos; 1 bar com mais de 40 anos; 1 bar e restaurante de 20 anos; e 1 estabelecimento de 10 anos.

Gráfico 1 - Tempo de funcionamento



Fonte: Autoria Própria

Já os outros 5 empreendimentos estavam abertos a menos de 5 anos, sendo: 2 de 4 anos; 1 bar de 2 anos; havia 1 bar com 1 ano de exercício (Imagem 1); e o mais novo funcionava há 5 meses.

Imagem 1 - Fotografia do bar Ilha Music Beach no Pilar



Fonte: Autoria Própria

Os locais mais antigos explicaram que os empreendimentos haviam sido construídos por algum parente, e que foi passado para outra pessoa da família cuidar do bar e do restaurante na atualidade, o que demonstra um vínculo destes comércios de alimentação mais antigos muito relacionados a uma hereditariedade. Desta forma é possível observar que são ambientes de trabalho familiar, sendo passados por gerações (Imagem 2).

Imagem 2 - Bar e restaurante da Givanilda no Forte Orange

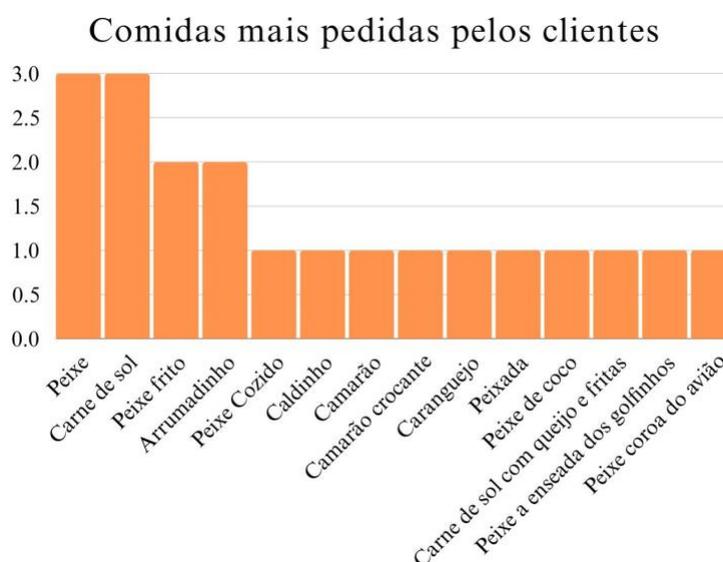


Fonte: Autoria Própria

Na segunda pergunta feita aos estabelecimentos gastronômicos, indagava qual prato era mais vendido. Obteve 20 respostas, com ao total 14 pratos, pois alguns funcionários informaram

mais de um prato, e alguns desses pratos se repetiram, além disso haviam estabelecimentos que apresentavam preparações de sua autoria, como o peixe coroa do avião, que é servido com arroz, salada, batata frita, peixe frito e pirão, e camarão crocante. No gráfico 2 é possível observar que a maioria das respostas continham peixe como ingrediente principal, apresentando diferentes formas de preparo, e o segundo mais pedido foi a carne de sol com 3 respostas e o arrumadinho com 2 respostas (Imagem 3). Quase todos os locais visitados continham um cardápio próprio (anexo 14, 16 e 17), contudo dois deles não possuíam cardápios. Além disso, os cardápios dos estabelecimentos mais antigos aparentavam que nunca haviam sido trocados, pois suas atualizações eram feitas com esparadrapo em cima do valor anterior (anexo 15).

Gráfico 2 - Comidas mais pedidas pelos clientes



Fonte: Autoria Própria

Imagem 3 - Imagem de um Arrumadinho com alguns acompanhamentos.

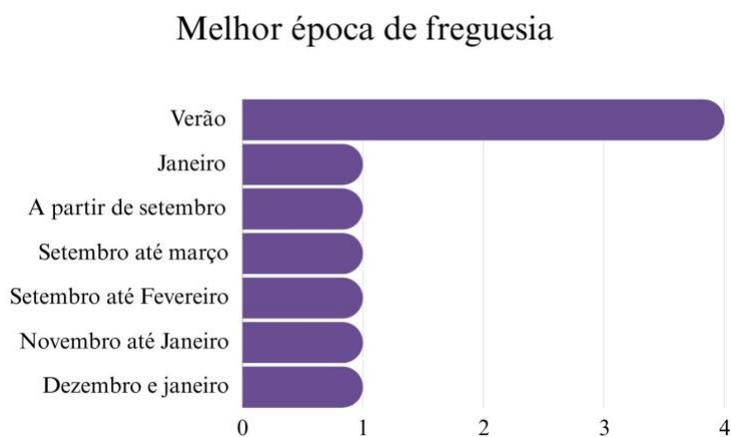


Fonte: Autoria própria

Já a terceira pergunta, questionou quais eram as épocas do ano nos estabelecimentos de alimentação com mais fregueses. Os estabelecimentos informaram que a melhor época era no verão, começando em setembro e indo até março. Apesar do verão só ter início na segunda metade de dezembro, é muito comum os pernambucanos associarem o início do verão com o feriado de 7 de setembro, o qual geralmente é o primeiro grande feriado do segundo semestre, pois frequentemente eles emendam o feriado com o sábado e domingo, além de que essa época o período das chuvas começa a diminuir no estado, dessa forma os turistas ficam mais interessados em frequentar as praias de Pernambuco.

Alguns responderam de forma mais específica, falando o período com os meses, outros disseram apenas um mês do ano ou a palavra verão, como é apresentado no gráfico 3. Um dos estabelecimentos informou que na época de São João também contém um aumento na freguesia do bar, sendo surpreendente já que nessa festividade é mais comum as pessoas irem para o interior do estado, para as festas que ocorrem o mês todo, e principalmente no feriado.

Gráfico 3 - Melhor época do ano em relação à freguesia



Fonte: Autoria Própria

5.2. Resultado da entrevista com turistas.

Com relação a entrevista dos turistas da ilha, foram feitas 6 perguntas, das quais questionava as opiniões deles em relação a culinária dos ambientes de comercio alimentício, quais locais mais visitavam, seu local de origem, os motivos que os fizeram escolher Itamaracá para visitar, e se a culinária local faz parte dos atrativos que os fizeram ir até Itamaracá. O questionário foi aplicado no mês de junho de 2024, no dia 29, nas praias do Forte Orange, Pilar e Rio Âmbar (anexo 1), em um domingo ensolarado, mesmo sendo uma época de muitas chuvas, existia uma quantidade razoável de pessoas na praia, dos 3 locais visitados a praia de Forte Orange (imagem 4) era a que mais apresentava turistas, e por ser um ponto turístico mais conhecido de Itamaracá, havia turistas que estavam pela primeira vez visitando a região. Já no Pilar e no Rio Âmbar (imagem 5) continham uma quantidade razoável de turistas.

Imagem 4 - Fotografia dos turistas ao longe na praia do Forte Orange



Fonte: Autoria Própria

Imagem 5 - Fotografia dos turistas ao longe na praia do Rio Âmbar



Fonte: Autoria Própria

A primeira pergunta foi com relação ao local de origem. Em sua maioria os visitantes eram de Recife, contendo 17 pessoas da cidade, como é possível observar no gráfico 4. Outras 4 pessoas informaram que não eram do Estado de Pernambuco, sendo 2 de João Pessoa e 1 de Maceió, e uma contou que era da Alemanha e estava visitando parentes. Os outros grupos de pessoas que moravam mais próximo da ilha de Itamaracá, ao serem perguntados se eram turistas, informavam que não eram, isso ocorre pelo fato de morarem muito próximo de Itamaracá ou de serem frequentadores assíduos da região, dessa forma, eles não se consideravam turistas, porém de acordo com a Infopédia (s.d) a palavra turista significa uma pessoa que sai de seu local de origem para outro destino distinto por um intervalo determinado de tempo, com intenção de passear, conhecer a cultura local e se entreter.

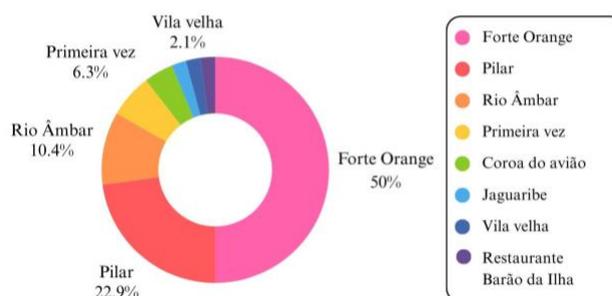
Gráfico 4 - Local de origem dos turistas
Local de origem



Fonte: Autoria própria

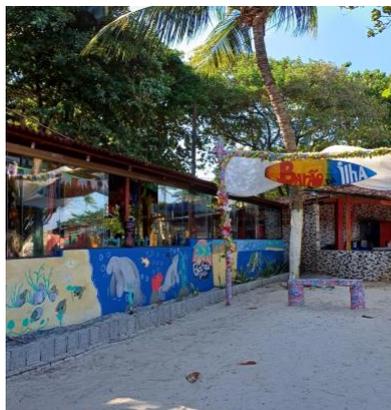
A segunda pergunta questionou quais locais turísticos eles mais visitavam. Alguns dos turistas afirmaram mais de um local que eles mais frequentavam. Dos 38 entrevistados, 24 desses turistas afirmaram que frequentam mais o Forte Orange, 11 pessoas disseram que iam mais vezes ao Pilar, tanto para a praia, como para a praça do Pilar, a qual é um local que de noite e dependendo da época do ano tem shows, parques, e apresenta barracas de comidas e bebidas. Já 2 turistas informaram que frequentavam mais a Coroa do Avião, porém a ilha da Coroa do Avião não pertence ao município de Itamaracá, e sim à Igarassu, sendo possível atravessar de barco tanto em Forte Orange, como na praia do Capitão, também conhecida como Mangue Seco. No gráfico 5, há outros locais da ilha de Itamaracá que foram nominados, sendo um restaurante, que fica localizado na praia do Forte, o restaurante Barão da Ilha (imagem 6), e 3 pessoas informaram que era a primeira vez que visitavam a cidade, provavelmente ainda desconheciam os locais turísticos da região.

Gráfico 5 - Pontos turísticos mais visitados
Pontos turísticos locais



Fonte: Autoria Própria.

Imagem 6: Restaurante Barão da Ilha no Forte Orange



Fonte: Autoria Própria

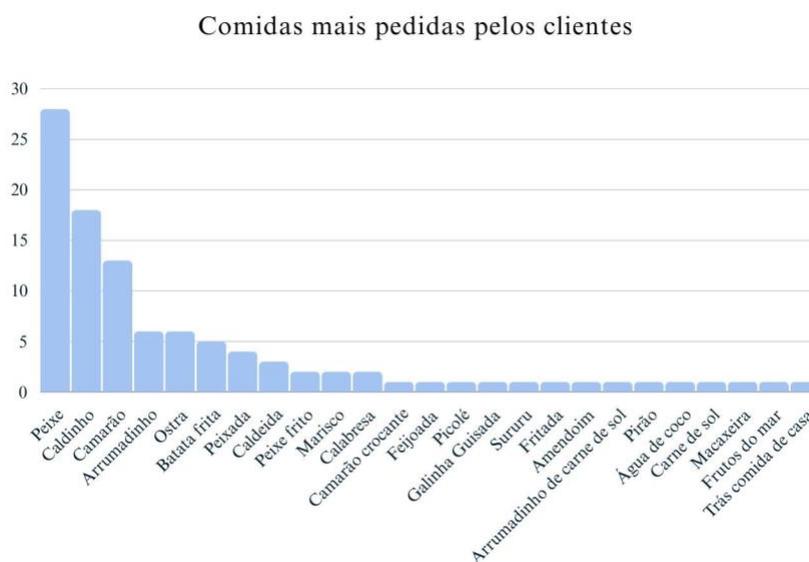
A próxima pergunta questionava quais eram os 3 pratos que eles mais consumiam quando visitavam Itamaracá. Dos entrevistados, 34 turistas responderam que consumiam mais peixe, desses 34, 2 entrevistados disseram que preferiam o peixe de modo frito em óleo, outros 4 falaram que preferem em forma de peixada¹ (anexo 18). Já em segundo lugar vem o caldinho, com 18 respostas. Com isso ao observar o gráfico 6 é perceptível que a caldeirada² (anexo 19), que é um prato típico da região dos municípios de Itamaracá e Itapissuma, não é tão consumida, mesmo contendo a famosa caldeirada de Itapissuma, que é bastante comercializada por comerciantes ambulantes que circulam pela praia, os quais em sua maioria são originários do município de Itapissuma.

¹Peixada é um prato tradicional da culinária pernambucana, seu modo de preparo é realizado cozinhando as verduras, como tomate, cebola, alho, e pimentão, depois adicionando o peixe partido mais grosso, para não desmanchar, além de temperar com pimenta, sal e coentro a gosto. Com isso a peixada tem um de sabor cremoso e sofisticado devido ao leite de coco. É comumente servido com o pirão do caldo da peixada.

²A caldeirada é um prato tradicional da culinária portuguesa e brasileira, que pode ser preparado com uma variedade de peixes e frutos do mar, como camarões, ostras, mariscos e sururu. É utilizado leite de coco para a preparação do caldo, e por causa das raízes pernambucanas, é adicionado colorífico para dar cor a preparação. Dessa forma ela é mais líquida e contém um sabor rústico.

Além disso, o bobó de camarão³ (Imagem 7) não foi citado, que geralmente é vendido pelas mesmas pessoas que vendem a caldeirada e diversos caldinhos. Um fato interessante foi a resposta de uma família afirmando que não consomem nenhuma comida na praia, só bebidas, pois eles trazem seus alimentos de casa, e explicaram que fazem isso por acharem os preços das comidas dos estabelecimentos caros, assim preferindo consumir o que trazem da residência deles.

Gráfico 6 - Preparações que os turistas mais consomem



Fonte: Autoria própria

Imagem 7 - Fotografia de um Bobó de camarão



Fonte: Encontro gourmet

³Bobó de camarão é uma preparação muito popular no Brasil, sendo originário da África. Ele é um delicioso prato de textura cremosa, preparado com camarões salteados em temperos frescos, envolvidos em um purê de macaxeira (aipim) e finalizado com azeite de dendê. Além disso é acrescentado o leite de coco e o molho de tomate. Com isso, é preparação muito mais encorpada e cremosa, com um sabor bem característico.

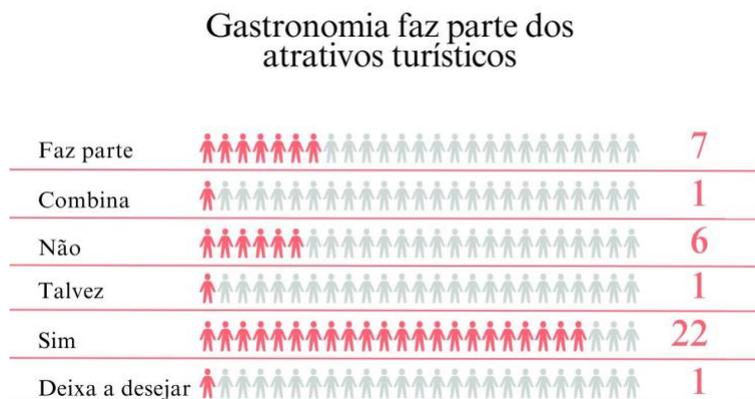
A pergunta número 4 interrogava quais eram os motivos de irem visitar Itamaracá. De acordo com o gráfico 7, o principal motivo dessa visita era por causa da praia, 39% dos entrevistados afirmaram isso, em seguida vem a natureza e gastronomia, com respectivamente 26% e 21%. Alguns afirmaram que frequentam por causa do descanso, lazer, tranquilidade, com 3% cada um, e pelo custo-benefício, apresentando 2% dos entrevistados.

Gráfico 7 - Motivos de visitar Itamaracá

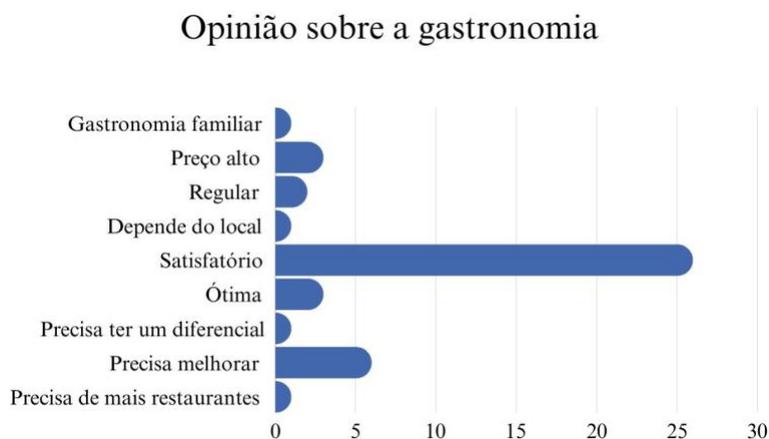


Fonte: Autoria própria

As perguntas de número 5 e 6 se complementam, pelo fato de que a quinta questiona se a gastronomia local faz parte dos atrativos turísticos, e a sexta quer saber qual é a opinião desses turistas, sobre as comidas oferecidas na ilha. O gráfico 8 contém as informações da pergunta número 5, dessa forma, é perceptível que a maioria das pessoas acreditam que sim, que a comida faz parte do turismo, contendo 22 respostas, porém outras 6 pessoas dizem que não, afirmando que vão para a cidade mais por causa da praia, e que a comida é algo que ocorre por causa da necessidade de comer. Essas respostas são confirmadas na pergunta 6, que estão demonstradas no gráfico 9, a maioria dos entrevistados afirmaram que a comida é satisfatória, apresentando 58% de resultados, mas 13% acham que precisa melhorar, pelo fato de ser caro, ou precisar de algum diferencial, além disso uma pessoa informou que a ilha contém poucos restaurantes, já uma turista da Alemanha afirmou que acha a gastronomia bem familiar, e que é um dos motivos de gostar de vir para a ilha e visitar os parentes. Dessa forma, de acordo com os resultados, a gastronomia de Itamaracá é um importante atrativo para os turistas que foram entrevistados, pois através dessa culinária criou-se um desejo de visitar a cidade, não apenas para conhecer a praia, mas também as comidas locais.

Gráfico 8 - A gastronomia da ilha faz parte dos atrativos turísticos

Fonte: Autoria própria

Gráfico 9 - Opinião sobre as comidas de Itamaracá

Fonte: Autoria própria

Alguns entrevistados deram suas opiniões sobre como a ilha é esquecida, por exemplo um turista afirmou que sente falta de eventos noturnos na praia, como *happy hour*, e luaus, pois depois das 5 horas todos os bares e restaurantes, que estão situados à beira mar, são fechados, e a praia fica vazia e escura, esse turista também comentou sobre a existência de restaurantes renomados à mais de 20 anos, mas que foram fechados, provavelmente por falta de uma boa administração.

6. CONCLUSÃO

A pesquisa sobre a culinária da Ilha de Itamaracá destaca a sua importância como impulsionadora do turismo local. A variedade de pratos típicos não apenas enriquece a visita dos turistas, mas também fortalece a identidade cultural gastronômica da ilha e ajuda na economia da região, se colocando como alternativa para o desenvolvimento local. Foi constatado que ao valorizar e divulgar as tradições gastronômicas locais, é possível obter ganhos significativos no turismo local, além de atrair um fluxo contínuo de visitantes, promovendo assim o desenvolvimento da atividade do turismo na região também por conta da cozinha local. Porém, isso não ocorre frequentemente, pois o poder público negligencia a ilha e o turismo, não investindo nesta atividade, basta notar a péssima infraestrutura da cidade tanto para moradores quanto para visitantes, poucas realizações de eventos para atrair novos turistas, e a pouca visibilidade que é dada para gastronomia de Itamaracá.

Dessa forma, por ser um município que a pesca é a sua principal fonte da economia, a atração de turistas para consumir preparação com frutos do mar e peixes como ingrediente principal deveria ser mais explorada, além do aumento da procura para comprar estes produtos do mar, pois por causa da pesca cotidiana, é mais fácil encontrá-los frescos e com boa qualidade.

7. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Através da pesquisa observou que não há um local que os turistas consideram com principal ponto de consumo, cada entrevistado tem seu estabelecimento de preferência. Mas é notório que os bares e restaurantes à beira mar apresentam um nível maior de importância, principalmente por causa do fluxo contínuo de pessoas na praia. Além de serem mais fáceis de se encontrar, pois os poucos restaurantes que não ficam na praia são escondidos, e não são bem divulgados ou sinalizados turisticamente; porém isso não inclui os estabelecimentos que se situam na praça do Pilar, devido ao fato de ser uma área bem movimentada à noite, esses estabelecimentos e barraquinhas de comidas sempre estão com clientes, essencialmente na época de alta temporada de turistas, que são os feriados e a época de sol.

A pesquisa ainda passou por algumas complicações, particularmente pelo motivo de ter acontecido no período do inverno, temperaturas mais amenas e com a maioria dos dias chuvosos, dessa forma muitos atrasos e adiamentos para se visitar a ilha de Itamaracá ocorreram, e este também é a causa da presença de poucos turistas na cidade.

Além disso no final de junho há um feriado importante para economia do nordeste, que é o São João, e boa parte dos turistas vão para o Agreste e Sertão do Estado, para aproveitar as festas nas cidades do interior. Ademais, na visita, todos os restaurantes entrevistados se interessaram a ajudar informando os dados, porém um restaurante se negou, apresentando motivos sem sentidos para não responder as perguntas, por exemplo uma moça disse que trabalhava lá a pouco tempo, e não sabia de nada do restaurante, já com relação aos turistas, quase todos foram muito cooperativos, contudo, alguns não se interessaram em responder as perguntas, e dois deles foram bem rudes ao se negar a responder.

Assim, esta monografia busca auxiliar na compreensão da importância da culinária para o crescimento do turismo em Itamaracá, sugerindo soluções que combinem costumes, tradições e novas ideias para promover a valorização da culinária regional.

REFERÊNCIAS

AJINOMOTO, S. **Como fazer peixada: dicas e receitas incríveis**. Sabores Ajinomoto, 2017. Disponível em: <https://www.saboresajinomoto.com.br/blog/como-fazer-peixada-dicas-e-receitas-incriveis>. Acesso em: 08 set. 2024

ALVES, M. **Caldeirada é prato que leva pescados ou frutos do mar no preparo**. Agro20, 2020. Disponível em: <https://agro20.com.br/caldeirada/>. Acesso em: 06 set. 2024

ALEIXO, Eneisa. **Como fazer a verdadeira passas de caju?**. Cozinhando do meu jeito, 2021. Disponível em: https://youtu.be/KjP2_Tp67-Y. Acesso em: 2 out. 2024.

ARAÚJO, Romulo Soares de. **Características culinárias Pernambucanas nos restaurantes regionais da região metropolitana de Recife-PE**. Orientador: Prof. Leonardo Pereira Siqueira. 2018. Trabalho de conclusão de curso (Bacharelado em Gastronomia) - Universidade Federal Rural de Pernambuco, [S. l.], 2018.

CUNHA, Kênia Braz; OLIVEIRA, Leidmar da Veiga. **A gastronomia enquanto atrativo turístico-cultural**. 2009. 16 p. Trabalho de conclusão de curso (Pós-Graduação em Geografia, Meio Ambiente e Turismo) - Universidade Estadual de Goiás, [S. l.], 2009.

DA pedra que canta. **Ocupação**, 2022. Disponível em: <https://ocupacao.icnetworks.org/ocupacao/lia-de-itamaraca/da-pedra-que-canta/>. Acesso em: 2 out. 2024.

FERNANDES, Cláudio. **"O forte de Orange"**; Brasil Escola. Disponível em: <https://brasilecola.uol.com.br/guerras/o-forte-orange.htm>. Acesso em: 17 set. 2024

HEROLD, Valentine. **Jornada do Patrimônio Alimentar vai à Ilha de Itamaracá para vivência com marisqueiras**: A atividade prática desta reta final da Jornada foi até Vila Velha, bairro histórico de Itamaracá e muito simbólico na pesca de mariscos. Pernambuco: Fundarpe, 28 ago. 2024. Disponível em: <https://www.cultura.pe.gov.br/canal/gastronomia/jornada-do-patrimonio-alimentar-vai-a-ilha-de-itamaraca-para-vivencia-com-marisqueiras/>. Acesso em: 2 out. 2024.

HISTÓRIA do Município. **Prefeitura Municipal da Ilha de Itamaracá**. Disponível em: <https://ilhadeitamaraca.pe.gov.br/historia-do-municipio/#:~:text=A%20Ilha%20de%20Itamarac%C3%A1%20serviu>. Acesso em: 10 set. 2024.

LEÃO, Patrícia Coelho de Souza. Breve histórico da vitivinicultura e a sua evolução na região semiárida Brasileira. **Anais da academia Pernambucana de ciências agrônômicas**, Recife, v. 7, p. 81-85, 2010.

LIMA, Claudia. **Tachos e Panelas: historiografia da alimentação brasileira**. 3. ed. Recife: Raízes Brasileiras, 1957. 311 p. ISBN 978.85.7084.168-1.

MARINA, R. **Comidas Típicas do Recife e Pernambuco**, 2008. Disponível em: <https://weinmancarlos.files.wordpress.com/2015/06/comidastipicas.pdf>. Acesso em: 05 set. 2024

MANUÊ ou Manauê: Existe bolo mais brasileiro?. **Museu do Açúcar e Doce**, 2018. Disponível em: <https://museudoacucar.com.br/mostras-temporarias/manue-ou-manauê-existe-bolo-mais-brasileiro/>. Acesso em: 2 out. 2024.

MELLO, Carlos Ernesto Cabral De. **A história do vinho no Brasil**. Adega, 2010. Disponível em: https://revistaadega.uol.com.br/artigo/a-historia-do-vinho-no-brasil_2629.html. Acesso em: 16 set. 2024.

O Blog da Cidade. ([sd]). **Blogspot**. Disponível em: <https://blogvivendoaguapreta.blogspot.com/p/ciclo-da-cana-de-acucar.html>. Acesso em: 16 set. 2024

PADRÕES do veraneio: investigações socioespaciais em território insular da Região Metropolitana do Recife-PE - **Scientific Figure on ResearchGate. Available**. Disponível em: https://www.researchgate.net/figure/Figura-2-Trechos-de-praia-analisados-fonte-elaborada-pelos-autores_fig2_379579913. Acesso em: 09 set. 2024

RAMEH, Ladjane Milfont; SALES, Fabiana de Lima. Identidade gastronômico-cultural de Pernambuco: uma pesquisa etnográfica. **Anais do Seminário da Anptur**, [s. l.], 2016.

GOURMET, encontro. **Receita de Bobó de Camarão: Uma Delícia da Culinária Brasileira**. Disponível em: <https://images.app.goo.gl/sELJKEKJWkQ2mpwf9>. Acesso em: 13 set. 2024.

SOUSA, Mikaele Marques et al. **Culinária Pernambucana e sua importância para a gastronomia brasileira**. In: V Semana Acadêmica – Faculdade Uninta Itapipoca, 2022. Disponível em: <https://doity.com.br/anais/v-semana-academica/trabalho/232666>. Acesso em: 14 set. 2024

SUASSUNA, Ana Rita Dantas. **Gastronomia Sertaneja**. 1. ed. [S. l.]: Melhoramentos, 2010. 203 p. ISBN 8506062527.

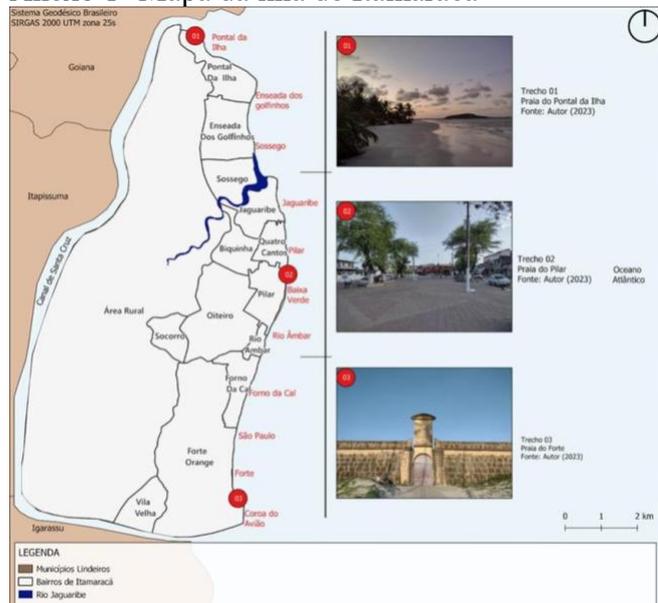
VOCE sabia que o bobó de camarão tem origem africana? Veja receita. **A Gazeta**, 2020. Disponível em: <https://www.agazeta.com.br/entretenimento/gastronomia/voce-sabia-que-o-bobo-de-camarao-tem-origem-africana-veja-receita-1120>. Acesso em: 08 set. 2024

INFOPÉDIA. **turista | Definição ou significado de turista no Dicionário Infopédia da Língua Portuguesa**. Disponível em: <https://www.infopedia.pt/dicionarios/lingua-portuguesa/turista>. Acesso em: 11 set. 2024.

VALDUGA, Luisa. **A história do vinho no Brasil: conheça a trajetória da bebida em território nacional**. Família Valduga, 2017. Disponível em: <https://blog.famigliavalduga.com.br/a-historia-do-vinho-no-brasil-conheca-a-trajetoria-da-bebida-em-territorio-nacional/>. Acesso em: 10 set. 2024.

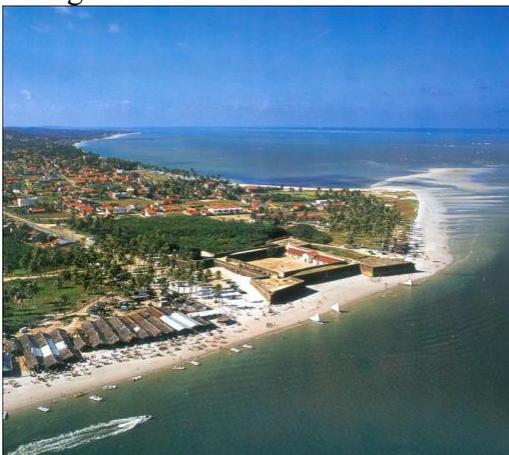
ANEXOS

Anexo 1- Mapa da ilha de Itamaracá



Fonte: ResearchGate.

Anexo 2- Fotografia da praia do Forte Orange



Fonte: Imagem retirada do Google

Anexo 3- Fotografia da praia do Pilar



Fonte: Imagem retirada do Google

Anexo 4- Fotografia da praia no Rio Âmbar



Fonte: Imagem retirada do Googl
Anexo 5- Questionário para os restaurantes

Restaurantes da ilha de Itamaracá

Nome do bar

Sua resposta

Há quanto tempo o bar está aberto? *

Sua resposta

Fonte: Autoria própria

Anexo 6- Questionário para os restaurantes

Quais são as comidas que mais são pedidas? *

Peixe frito

Carne de sol

Arrumadinho

Caldinho

Camarão

Outro:

Qual a melhor época do ano em relação à freguesia? *

Fonte: Autoria própria

Anexo 7- Questionário para os turistas



A gastronomia da Ilha de Itamaracá como incremento para o desenvolvimento do turismo local

A pesquisa tem o intuito de observar como a gastronomia da ilha é importante para o turismo local.

Fonte: Autoria própria

Anexo 8- Questionário para os turistas

1. Qual o seu destino de origem/residência? *

Igarassu

Olinda

Abreu e Lima

Camaragibe

Jaboatão

Itapissuma

Recife

Outro:

Fonte: Autoria própria

Anexo 9- Questionário para os turistas

2. Qual o local turístico da Ilha de Itamaracá é mais atrativo para consumir a gastronomia local? *

- Pilar
- Forte Orange
- Rio Âmbar
- Outro:

Fonte: Autoria própria

Anexo 10- Questionário para os turistas

3. Cite ao menos 3 pratos que mais gosta de consumir quando está em Itamaracá. *

- Arrumadinho
- Marisco
- Camarão
- Peixe
- Caldinho
- Ostra
- Caldeirada
- Peixada
- Outro:

Fonte: Autoria própria

Anexo 11- Questionário para os turistas

4. Qual o principal motivo de ter vindo para Itamaracá? *

- Praias
- Gastronomia
- Natureza
- Outro:

Fonte: Autoria própria

Anexo 12- Questionário para os turistas

5. Na sua opinião a gastronomia oferecida em Itamaracá faz parte dos atrativos turísticos locais? *

Sua resposta _____

Fonte: Autoria própria

Anexo 13- Questionário para os turistas

6. A gastronomia de Itamaracá é satisfatória ou pode melhorar em algum aspecto? *

- Precisa melhorar
- Satisfatório
- Regular
- Outro:

Fonte: Autoria própria

Anexo 14- Fotografia do cardápio do Bar do Peru



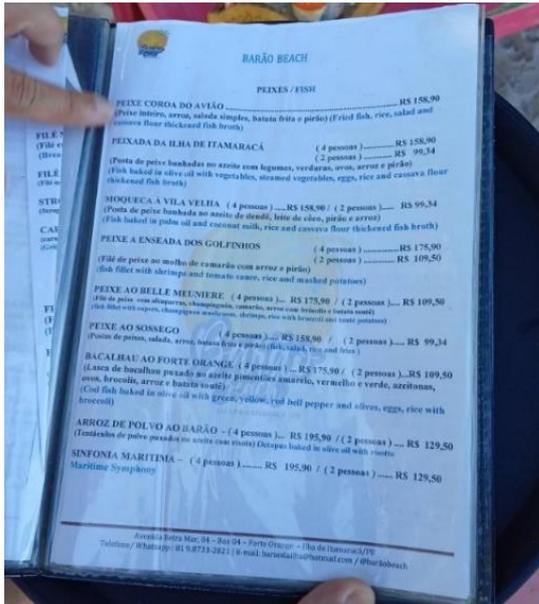
Fonte: Autoria própria

Anexo 15- Fotografia do cardápio do Bar Petiscos do Mar



Fonte: Autoria própria

Anexo 16 - Fotografia do cardápio do restaurante Barão da Ilha



Fonte: Autoria própria

Anexo 17 - Fotografia do cardápio de petiscos Bar Rainha do Mar



Fonte: Autoria própria

Anexo 18 – Imagem de uma peixada



Fonte: Imagem retirada do Google

Anexo 19 – Imagem da caldeirada de Itapissuma



Fonte: Imagem retirada do Google