

UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA
CENTRO DE EXCELÊNCIA EM TURISMO

**O USO TURÍSTICO DO PATRIMÔNIO CULTURAL GASTRONOMICO NA
FAZENDA BABILÔNIA – PIRENÓPOLIS/GO**

BRASÍLIA
2015

JACQUELINE LIMA COSTA

**O USO TURÍSTICO DO PATRIMÔNIO CULTURAL GASTRONOMICO NA
FAZENDA BABILÔNIA – PIRENÓPOLIS/GO**

Trabalho de Conclusão de Curso,
apresentado a Universidade de Brasília
como parte das exigências para a
obtenção do título de Bacharel em
Turismo.

Professor (a) Orientador (a): Ma. Ana
Rosa Domingues Santos

**BRASÍLIA
2015**

Costa, Jacqueline Lima.

O uso turístico do patrimônio cultural gastronômico na Fazenda Babilônia – Pirenópolis/GO / Jacqueline Lima Costa - Brasília, 2015.

63 f. : il.

TCC (bacharelado) – Universidade de Brasília, Centro de Excelência em Turismo, 2015.

Orientadora: Prof. Ma. Ana Rosa Domingues Santos,
Centro de Excelência em Turismo.

1. Patrimônio Cultural. 2. Gastronomia. 3. Fazenda Babilônia.
4. Pirenópolis.

JACQUELINE LIMA COSTA

**O USO TURÍSTICO DO PATRIMÔNIO CULTURAL GASTRONOMICO NA
FAZENDA BABILÔNIA – PIRENÓPOLIS/GO**

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado à banca examinadora como requisito parcial para obtenção do Título de Bacharel em Turismo da Universidade de Brasília, defendida e aprovada em ____de_____de 2015.

BANCA EXAMINADORA

Prof. Ana Rosa Domingues Santos
Orientadora – Centro de Excelência e Turismo UnB

Prof. Alessandra dos Santos
Examinadora - UniCEUB

Prof. Lana Magaly Pires
Examinadora – Centro de Excelência em Turismo UnB

AGRADECIMENTOS

Agradeço primeiramente a Deus, que sempre esteve à frente das minhas conquistas, tanto pessoais como profissionais.

Agradeço a minha professora e orientadora Ana Rosa, pela paciência e dedicação ao longo de todo este trabalho final.

Agradeço a todos os professores do curso de turismo da UnB, que juntamente com a Universidade de Brasília, me proporcionaram grandes momentos de reflexão e debate de ideias.

Agradeço principalmente a minha família, pelo apoio e amor incondicional e por sempre estar ao meu lado.

Agradeço também ao meu namorado e amigo, pelo incentivo diário e total confiança de que tudo daria certo, em nenhum momento me deixou desistir.

Também quero deixar aqui, o meu agradecimento aos guerreiros da segunda turma de turismo da UnB, que superaram todas as dificuldades de um curso recém-criado, mas que nunca desistiram do objetivo inicial, se tornar um bacharel em turismo.

O meu muito obrigado a todos que fizeram parte desta conquista.

SUMÁRIO

LISTA DE FIGURAS	1
LISTA DE GRÁFICOS	2
RESUMO	3
ABSTRACT	4
1. INTRODUÇÃO	5
2. REFERÊNCIAL TEÓRICO	11
2.1.Patrimônio cultural	11
2.2.O patrimônio cultural no Brasil	13
2.3.Patrimônio cultural imaterial	16
2.4.A Gastronomia enquanto patrimônio cultural imaterial	17
2.5.Origens da Gastronomia Brasileira	20
2.6.A Gastronomia na Região Goiana	23
3. METODOLOGIA	28
4. O USO TURÍSTICO DO PATRIMÔNIO GASTRONÔMICO DA (E NA) FAZENDA BABILÔNIA	31
4.1.O Café Sertanejo	34
4.2.Notas sobre os comentários em relação à Fazenda Babilônia no site Trip Advisor	38
4.3.Notas sobre as percepções dos responsáveis pelos grupos de turismo pedagógico na Fazenda Babilônia	43
5. CONSIDERAÇÕES FINAIS	50
6. REFERÊNCIAS	53
APÊNDICE 1	57

LISTA DE FIGURAS

Figura 1: Localização de Pirenópolis com relação ao estado do Goiás.....	6
Figura 2: Localização da Fazenda Babilônia com relação à Pirenópolis.....	6
Figura 3: Imagem do casarão, sede da Fazenda Babilônia.....	9
Figura 4: Mesa preparada com o Café Sertanejo.....	24
Figura 5: Digitalização primeira parte do cardápio do Café Sertanejo.....	26
Figura 6: Digitalização da segunda parte do cardápio do Café Sertanejo.....	26
Figura 7: Matula de Galinha, receita utilizada pelos tropeiros e viajantes pela sua durabilidade	36
Figura 8: Almôndegas de carne bovina, guardada na própria gordura em que é preparada, um sistema de conservação fora da geladeira.....	36
Figura 9: Pamonha frita, receita originalmente utilizada na cultura indígena, mas que sofreu modificações com o tempo.....	37

LISTA DE GRÁFICOS

Gráfico 1: Comparativo turistas avulso x turistas em grupo.....	33
Gráfico 2: Demonstrativo dos turistas avulsos que consumiram ou não o Café Sertanejo.....	33
Gráfico 3: Demonstrativo dos turistas que visitaram em grupo e consumiram o Café Sertanejo.....	34
Gráfico 4: Origem dos visitantes da Fazenda Babilônia entre janeiro de 2012 a maio de 2015, que deixaram algum comentário do TripAdvisor.....	39
Gráfico 5: Representativo das pessoas que citaram o Café Sertanejo em algum momento em seus comentários.....	42
Gráfico 6: Sobre o teor dos comentários do site.....	43

RESUMO

O patrimônio cultural imaterial é observado na cultura de um povo, por meio de suas manifestações, seus costumes e práticas do dia-a-dia, percebidos especialmente na língua, na música e na alimentação. Com isso, a gastronomia enquanto patrimônio cultural adquiriu um papel de importância na valorização e conservação da memória e identidade dos povos. A pesquisa a seguir procura entender o uso turístico do patrimônio cultural gastronômico, a partir de um estudo sobre o Café Sertanejo oferecido na Fazenda Babilônia, localizada em Pirenópolis-GO. O estudo parte de uma abordagem qualitativa e exploratória, onde foram adotadas: a pesquisa bibliográfica, a pesquisa de campo, entrevistas em profundidade e análise de conteúdo, como fontes de dados que permitiram chegar aos resultados da pesquisa. Foram levantadas algumas considerações a cerca do uso turístico desse patrimônio cultural gastronômico, como o fato da propriedade possuir dois perfis de turistas específicos, os avulsos e os que visitam em grupos, em sua maioria de turismo pedagógico. Os turistas do perfil pedagógico, conseqüentemente, são os que mais consomem o Café Sertanejo. As entrevistas realizadas deixam evidente uma preocupação com o conteúdo histórico e cultural da Fazenda como um todo, não apenas com relação ao Café Sertanejo. A análise de conteúdo das avaliações do TripAdvisor mostra um turista satisfeito com a experiência na Fazenda Babilônia, e que aprova o Café Sertanejo pela sua variedade e qualidade, enquanto o valor histórico e cultural presente nos itens do cardápio ficam em segundo plano.

Palavras-chave: Patrimônio Cultural; Gastronomia; Fazenda Babilônia; Pirenópolis.

ABSTRACT

The intangible cultural heritage is observed in the culture of a people, through their demonstrations, their customs and practices of the day-to-day, perceived especially in language, music and food. Thus, the gastronomy as a cultural heritage acquired a role of importance in the development and preservation of memory and identity of people. The study then seeks to understand the tourist use of gastronomic cultural heritage, from a study of the Café Sertanejo offered in Fazenda Babilônia, located in Pirenópolis-GO. The study is a qualitative and exploratory approach, which was adopted: a literature review, field research, interviews and analysis of content, such as data sources that have resulted to the search results. Considerations have been raised about the tourist use of this gastronomy cultural heritage, such as the fact that the property has two specific tourist profiles, unbundled and those visiting in groups, mostly educational tourism. Tourists pedagogical profile consequently are the most consume Café Sertanejo. The interviews show clearly a concern for the historical and cultural content of Finance as a whole, not only with respect to the Café Sertanejo. A content analysis of the TripAdvisor ratings shows a satisfied tourist with experience in Fazenda Babilônia, and approving the Café Sertanejo for its variety and quality, while the historical and cultural value in this menu item are in the background.

Key words: Cultural Heritage, Gastronomy, Fazenda Babilônia, Pirenópolis.

1. INTRODUÇÃO

Dentro do universo das motivações que impulsionam a atividade turística atual, o consumo de bens culturais tem se tornado mais evidente. O turista está mais exigente e em busca de experiências autênticas, suas expectativas vão além da contemplação passiva dos atrativos turísticos. Cada vez mais esse turista deseja conhecer coisas novas, vivenciar o lugar, participar e se envolver com as atividades do dia-a-dia da comunidade local, indo além da busca pelo lazer, mas também, pelo seu enriquecimento cultural.

A gastronomia como elemento cultural assume um papel importante para determinadas localidades, não somente por satisfazer a necessidade básica da alimentação, mas por se configurar como símbolo que pode integrar as relações sociais humanas nas diferentes sociedades, sobretudo nas atividades turísticas.

Nesse contexto, a gastronomia tem assumido um papel cada vez importante, não somente na perspectiva do turismo, mas por sua dimensão social e cultural, o que possibilitou incorporá-la ao complexo emaranhado das políticas de patrimônio cultural (SCHLÜTER, 2006).

Além de compreender as expressões de vida e tradições que comunidades, grupos e indivíduos recebem de seus ancestrais e passam para seus descendentes, a gastronomia também é considerada uma fonte de identidade local. Muitas vezes, iguarias gastronômicas se tornam ícones de suas localidades, como por exemplo, o acarajé da Bahia, tão emblemático que acabou se tornando um ícone de propaganda do próprio Estado.

Nessa perspectiva, a Fazenda Babilônia, localizada no município de Pirenópolis-Goiás, se destaca não apenas pelo seu valor histórico, conservado ao longo de dois séculos, mas também pela riqueza gastronômica de seu Café Sertanejo, um serviço no qual o turista tem a possibilidade de conhecer receitas históricas, realizadas a partir do trabalho de pesquisa e divulgação da história regional feito pela proprietária, Telma Lopes Machado. O Café oferecido aos visitantes é composto por mais de 40 itens, feitos em sua maioria com produtos da própria fazenda.

A Fazenda Babilônia exerce um papel relevante para o turismo de Pirenópolis, sendo considerada um dos atrativos culturais mais importantes do município. Tombada

pelo IPHAN como Patrimônio Histórico e Artístico Nacional, a fazenda possui uma arquitetura característica do período colonial e mantém 80% de sua originalidade. A fazenda é reconhecida tanto pelo seu patrimônio histórico como pelo trabalho de ressignificação da gastronomia sertaneja.

A Fazenda Babilônia está localizada a aproximadamente 28 km de Pirenópolis-Goiás, como pode ser visualizado nas figuras 1 e 2.



Figural: Localização de Pirenópolis com relação ao estado do Goiás.
Fonte: Wikipédia (2015).

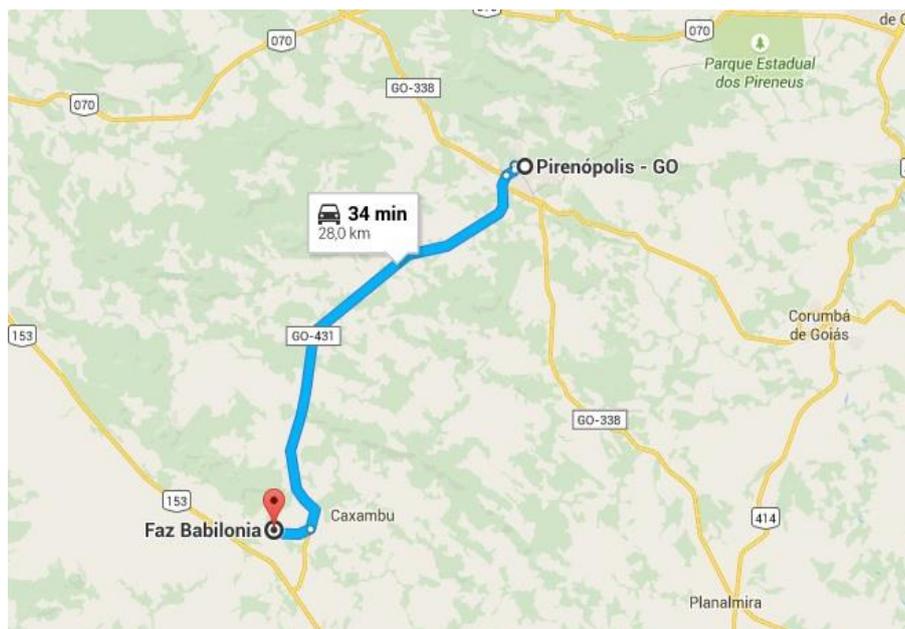


Figura 2: Localização da Fazenda Babilônia com relação à Pirenópolis.
Fonte: Google Maps (2015).

Fundada em 1727, Pirenópolis inicialmente recebeu o nome de Arraial de Meia-Ponte. Seu fundador foi o minerador português Manoel Rodrigues Tomas, que chegou à região com a missão de descobrir novas jazidas de ouro. A antiga Meia Ponte tornou-se um acampamento de garimpeiros e teve seu crescimento ligado a essa atividade. A mão-de-obra principal era formada de escravos negros e índios que ainda habitavam a região. Na segunda metade do século XVIII, o crescimento de Pirenópolis ficou paralisado devido à crise da exploração do ouro. Mas logo em 1800, o arraial retomou a economia, alavancada pela agricultura (principalmente algodão), pecuária e comércio. Em 1890, com a mudança das rotas comerciais para Anápolis, Meia Ponte iniciou um período de isolamento econômico. Ainda em 1890, seu nome oficial passou a ser Pirenópolis, uma homenagem a serra dos Pireneus, que cerca toda a cidade. Na década de 1970, com a vinda da capital federal para o Brasil Central, a cidade voltou a ter destaque, e pouco tempo depois, em 1989, foi tombada pelo Patrimônio Histórico Nacional.

Segundo o site da própria propriedade, a Fazenda Babilônia foi construída no final do século XVIII nos arredores do Arraial de Meia Ponte, pelo comendador Joaquim Alves. Inicialmente a fazenda era um engenho de açúcar que também se dedicava a produção agrícola, cujo primeiro nome foi Engenho São Joaquim. Após o ano de 1800, o Engenho São Joaquim era considerado a maior “empresa” do Estado de Goiás. Na fazenda, além da cana de açúcar, plantava-se em grande escala mandioca - para a produção da farinha - e algodão para exportação. No seu auge, a fazenda contava com aproximadamente 200 escravos, entre homens e mulheres. Porém sua decadência iniciou-se mesmo antes da morte do Comendador, que após muitos problemas familiares, acabou perdendo o interesse pelos negócios. Com a sua morte em 1851, a propriedade ficou como herança para o seu genro, o Sargento-Mor Joaquim da Costa Teixeira, que, logo em seguida, no ano de 1864, vendeu a fazenda para o Padre Simeão Estelita Lopes Zedes, bisavô da atual proprietária Telma Machado Lopes. Sobre esse acontecimento, D.Telma relata¹ “*eu creio que até 1864 era do primeiro dono, depois o meu bisavô entrou aqui e comprou e veio morar, e é justamente por isso que eu to aqui, é uma herança de família*”. Ou seja, a fazenda vem passando de geração a geração e atualmente ela é a proprietária, representando a 4º geração da sua família a herdar a fazenda. Também sobre a história da Fazenda, Telma explica que: “[...] *quando meu bisavô comprou ainda tinha escravidão porque a Lei Áurea foi em 1888, e as leis*

¹ Em entrevista concedida à pesquisadora no dia 09 de maio de 2015.

aboliconistas começaram em 1870, aquelas duas primeiras leis Sexagenário e do Ventre Livre, então meu bisavô entrou aqui um pouco antes”.

Sobre o nome Fazenda Babilônia, Telma conta que existem algumas controvérsias, alguns historiadores acreditam que foram os viajantes europeus que passaram pela região no período da missão francesa², como por exemplo, August Saint-Hilaire, e que ao verem muita pobreza em Goiás, logo após o declínio do ouro na região, fizeram essa comparação com a Babilônia. Já D.Telma defende que o nome “*tem duas interpretações, porque quando eu to com pessoas mais religiosas, eles já levam pro lado amaldiçoado, que foi a cidade amaldiçoada, que na Bíblia fala. Mas se você for pro lado histórico cultural, é uma cidade que teve uma arquitetura exuberante, jardim suspenso da babilônia, uma cidade que se destacava naquela época pela exuberância da arquitetura que é o caso da Fazenda Babilônia [...]*”.

Com o tempo, a fazenda foi perdendo alguns elementos de sua construção original como a senzala e as oficinas, muros e estábulos. Permaneceram, por determinação da família, a sede da fazenda (um casarão com varanda), a capela dedicada a Nossa Senhora da Conceição (com os detalhes originais, como o assoalho de madeira, forros pintados com as imagens de santos, emolduradas por elementos artísticos barrocos), e o pátio do antigo engenho, todos abrigados por um vasto telhado coberto com “telhas-coxa”, telhas feitas de barro, cuja forma era a própria coxa dos escravos.

A propriedade se destaca por ser um dos poucos remanescentes no estado de Goiás de um padrão conhecido como arquitetura colonial paulista. A característica mais marcante desse estilo do século XVIII é a distribuição espacial das casas, que permitia ao dono vigiar e controlar toda a fazenda a partir de alguns poucos lugares estratégicos da casa. No caso da fazenda Babilônia, da ampla varanda controlava-se toda a senzala e as edificações externas, e da sala de jantar, as outras instalações da fazenda. Atualmente, além da arquitetura colonial, é possível visualizar na fazenda um pequeno acervo de objetos e utensílios antigos, como carros de boi, camas de tiras de couro, entre outros.

² Alguns viajantes vieram para “compor” a Missão Artística Francesa no início do século XIX, entre eles August Saint-Hilaire. Esta missão passou pelo Estado goiano, inclusive pela Fazenda Babilônia Outro acontecimento histórico da Fazenda Babilônia ressaltado pela proprietária em entrevista foi a passagem da Coluna Prestes, entre 1925 e 1927.



Figura 3: Imagem do casarão, sede da Fazenda Babilônia.
Fonte: Site Fazenda Babilônia (2015).

A Fazenda Babilônia foi tombada pelo IPHAN no ano de 1965, a pedido do arquiteto Lúcio Costa, que já visitava Pirenópolis e a Fazenda Babilônia, no período da construção de Brasília. Em 1965 foi inscrita no Livro de Belas Artes, sob nº 480.

Com o incremento do turismo no município de Pirenópolis, a Fazenda Babilônia se tornou, gradativamente, local de visitas e em 1997 abriu oficialmente para a visitação. Inicialmente, o local oferecia apenas a visita às dependências da Fazenda. Hoje, além de conhecer a história e a cultura de Goiás por meio da visita guiada, o turista também tem a oportunidade de degustar o Café Sertanejo, com mais de 40 itens preparados na própria fazenda com base em receitas antigas.

O objetivo principal desta pesquisa é discutir as relações entre patrimônio cultural gastronômico e o turismo, tendo o Café Sertanejo como o objeto de estudo. São objetivos específicos deste trabalho, realizar um levantamento preliminar da trajetória do turismo na Fazenda Babilônia, traçar o perfil e as motivações dos visitantes da Fazenda Babilônia e por fim, analisar qual o uso turístico do patrimônio gastronômico na Fazenda Babilônia.

Este trabalho está organizado em 5 capítulos, divididos respectivamente entre: introdução, referencial teórico, metodologia, análise dos dados e considerações finais. O capítulo 1 refere-se à introdução do trabalho. O capítulo 2 corresponde ao referencial

teórico da pesquisa No capítulo 3, é apresentada a metodologia que foi aplicada, para demonstrar os caminhos percorridos para se chegar aos resultados desta pesquisa. O capítulo 4 corresponde à análise de todos os dados que foram coletados ao longo da pesquisa. Sendo que o capítulo 5 corresponde às considerações finais.

2. REFERENCIAL TEÓRICO

Para melhor compreensão sobre as relações entre o turismo e o patrimônio cultural gastronômico na Fazenda Babilônia, é preciso antes debater o patrimônio cultural e sua contextualização no Brasil, bem como abordar a gastronomia e a formação e características da cozinha sertaneja.

2.1. Patrimônio Cultural

Derivada do grego *pater*, que significa “pai” ou “paterno”, a palavra patrimônio esteve por muito tempo relacionada à herança familiar, aos bens materiais que eram repassados de pai para filho. Com o passar dos anos, esse conceito foi sendo ampliado. Na Idade Média, passou a ser associado à ideia de algo que deve ser respeitado, que é sagrado. No período renascentista, a noção de patrimônio começou a ser relacionada com o passado histórico, com as singularidades de uma determinada época. Com isso, peças, objetos, esculturas e monumentos de civilizações antigas como a egípcia, tornaram-se ícones. Foi também nesse período que o patrimônio passou a ter um valor histórico e artístico, despertando o interesse pela recuperação e conservação dos bens do passado.

No século XVIII, após a Revolução Francesa, o poder público francês começou a tomar as primeiras medidas de proteção e preservação aos monumentos de valor para a história da nação, desde então, o uso de “patrimônio” estendeu-se para os bens protegidos por lei e pela ação de órgãos especialmente constituídos, nomeando o conjunto de bens culturais de um povo (FUNARI e PINSKY, 2002, p.16.).

Segundo Camargo (2002, p.19):

É possível dizer que a política de preservação na França surgiu de razões práticas. Em primeiro lugar, com a extinção da monarquia. Com isso os bens da Coroa, que eram da família reinante, passam para o Estado, bem como as incontáveis propriedades do clero e da Igreja. [...] Finalmente, ao lado das propriedades monárquicas e eclesiásticas, juntam-se os bens dos emigrados, ou seja, dos aristocratas que abandonaram a França revolucionária.

Com a burguesia no poder em muitos países da Europa, houve um considerável aumento no número de museus por todo o continente, que acabaram adquirindo também uma função política, de fortalecimento dos novos Estados-nação, apresentando um valor simbólico na constituição da identidade nacional. Essa concepção de patrimônio continuou ao longo do século seguinte e em boa parte do século XX como um instrumento de formação das identidades nacionais.

Após a Revolução Industrial, na segunda metade do século XIX, a concepção de patrimônio foi delimitada como tudo que antecede e que engloba o testemunho de uma cultura, de modo a apresentar interesse histórico, artístico e científico (DIAS, 2006, p.71). Outro fator decisivo para a visão de patrimônio nesta época, segundo Françoise Choay em sua obra "A alegoria do Patrimônio" (2001), foi o reconhecimento dos monumentos históricos como legados insubstituíveis, que deveriam ser protegidos, tendo em vista que qualquer dano poderia ser irreparável e irremediável. A partir dessa nova concepção e significado de patrimônio, reforçado após a Revolução Industrial, os museus tiveram um papel decisivo e sua imagem foi fortalecida como locais de memória, de separação entre o presente e o passado, tornando os bens patrimoniais em objetos de visitação, o que contribuiu para o turismo naquela época (DIAS, 2006, p. 71).

A concepção de patrimônio com suas inúmeras dimensões que existem atualmente (cultural, social, econômica e política) começou a ser definida após a Segunda Guerra Mundial. Também nesse período houve um crescimento do turismo de massa, pois amplas camadas da população passaram a ter acesso às viagens, antes restritas a elite, fator que contribuiu para ampliar o significado de patrimônio. Somente em 1972, na Convenção sobre Patrimônio Mundial da UNESCO, formulou-se uma proposta para o conceito de patrimônio cultural, onde o mesmo foi dividido em três categorias: monumentos, conjuntos e lugares. Porém em 1982, na Conferência Mundial sobre Políticas Culturais, realizada no México, o patrimônio cultural foi definido como “as obras de seus artistas, arquitetos, músicos, escritores e sábios, assim como as criações anônimas, surgidas da alma popular, e o conjunto de valores que dão sentido a vida” (ICOMOS, 1982).

Foi a partir desse novo conceito, estabelecido na década de 1980, que o patrimônio cultural começou a ser definido para o que se conhece atualmente, um conjunto de bens materiais e imateriais que se relacionam com o território e com a

construção da memória cultural de um povo (UNESCO, 2015). Sobre isso, Marly Rodrigues defende que o patrimônio cultural permite aos homens lembrar e ampliar o sentimento de pertencer a um mesmo espaço, de partilhar a mesma cultura e desenvolver a percepção de um conjunto de elementos comuns, que fornecem o sentido de grupo e identidade coletiva (FUNARI e PINSKY, 2002, p. 17).

Atualmente o patrimônio cultural é dividido em dois grupos, os bens materiais e os imateriais. Na lista dos bens materiais encontram-se as construções, objetos pessoais, vestimentas, museus, cidades históricas, entre outros. Já os bens imateriais são todos aqueles conhecimentos transmitidos, como tradições orais, a língua, a música, as danças, os costumes, as festas, a gastronomia, entre outros (DIAS, 2006 p.68). Entretanto, cabe ressaltar que o patrimônio imaterial só passou a ser discutido e valorizado na última década, antes disso, as ações e políticas de proteção e conservação eram voltadas majoritariamente para os patrimônios materiais. Desde a Convenção para a Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial, no ano de 2003, o patrimônio imaterial passou a ser considerado um agente ativo, não somente da conservação de culturas, mas também de sua renovação e da manutenção da diversidade cultural no mundo (TOURGEON, 2014).

2.2. O Patrimônio Cultural no Brasil

No Brasil, até o século XIX, não há qualquer noção de patrimônio cultural ou de bens patrimoniais nacionais. Existiram poucos e isolados precursores e exemplos pontuais, mas sem consistência para ser considerado um fato histórico-social, tanto no que se refere à política de preservação ou como atrativo turístico. Tudo isso acontecerá efetivamente a partir da segunda década do século XX. Segundo Camargo (2002, p.75):

[...] a noção de patrimônio no século XIX parece, além daquele conceito clássico de cultura, recair sobre a documentação [...]. Ou seja, sobre a documentação que o Instituto Histórico e Geográfico Brasileiro, fundado em 1838 no Rio de Janeiro, irá colecionar e preservar da destruição para construir uma História do Brasil. [...] Este é um traço característico daquela sociedade e sua interpretação de patrimônio.

As mudanças no início do século XX são muito evidentes quando comparadas ao antigo regime monárquico no Brasil. A abolição, a instauração da República, o

grande fluxo de imigração e migração, o início da industrialização e a laicização crescente da sociedade, com a separação da Igreja do Estado, são fatores a ser considerados para compreender as transformações vividas. O país passava por um processo de modernização, especialmente marcante nas cidades do Rio de Janeiro e São Paulo, que consideravam a cultura europeia como um exemplo a ser seguido. As reformas urbanas realizadas no Rio de Janeiro, pelo prefeito Pereira Passos, nos primeiros anos do século XX foram um exemplo deste momento. Para a construção da Avenida Central, hoje conhecida como Rio Branco, foi demolida boa parte do Rio Antigo, acabando com a extensa área do antigo núcleo colonial da cidade. A Avenida Central significou, de fato, a concretização da modernidade tão esperada pela sociedade brasileira da época (CAMARGO, 2002).

A Primeira Guerra Mundial provocou grandes impulsos patrióticos e fez aflorar o sentimento de nacionalismo, que se voltou para a construção do passado brasileiro. Nesse período surgem diversas campanhas nacionalistas, com diversas finalidades. O poeta Olavo Bilac se destaca por sua luta pela implantação do serviço militar obrigatório e o arquiteto Ricardo Severo, por suas conferências sobre a arte tradicional brasileira, em 1914. Por meio delas impõe-se o movimento neocolonial, considerado mais que uma manifestação arquitetônica brasileira, e sim, o início da construção de uma identidade nacional pela pesquisa arquitetônica, com base nos legados da arte colonial, com o objetivo de evidenciar símbolos nacionais, revisar a cultura e criticar o modelo europeu. Deste modo, esse movimento configurou-se como um fenômeno cultural mais amplo, inserindo-se plenamente no impulso nacionalista, verificado naquela época em toda a América Latina. (PINHEIRO, 2006). Também de acordo com Camargo (2002, p. 81):

Independente de ser mais uma proposta eclética, o movimento neocolonial empolgou a intelectualidade e teve o mérito de colocar em discussão o passado histórico que se rejeitara como símbolo do atraso, e que agora iria procurar se resgatar como símbolo da nacionalidade.

Como forma de proteção e conservação desses símbolos da nossa nacionalidade, alguns projetos de proteção ao patrimônio foram propostos ao longo da década de 1920, porém a maior parte deles não obteve sucesso. Na década de 1930, as iniciativas preservacionistas começam a alcançar resultados mais consistentes. O primeiro deles data de 1933, quando a cidade de Ouro Preto foi declarada monumento nacional, em

reconhecimento a seu passado histórico - palco da Inconfidência Mineira - e a seu extenso patrimônio edificado e artístico.

No ano seguinte - 1934 - o governo federal criou a Inspeção dos Monumentos Nacionais, no âmbito do Museu Histórico Nacional, inspeção esta que chegou a promover intervenções de restauro conduzidas pelo engenheiro Epaminondas Macedo em vários monumentos de Ouro Preto. Neste mesmo ano, foi promulgada nova Constituição Federal, que, em seu Capítulo II, artigo 148, incluiu entre os deveres do Estado a proteção dos “objetos de interesse histórico e o patrimônio artístico do país”. (ANDRADE *apud* PINHEIRO, 2006).

Em 1936, um passo significativo foi dado no Rio de Janeiro: a criação, ainda que precária, do primeiro órgão nacional de preservação do patrimônio – o Serviço do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (SPHAN) -, no âmbito do Ministério da Educação e Saúde. A atuação do SPHAN foi regulamentada pelo Decreto-lei nº 25 de 30 de novembro de 1937 - documento redigido pelo seu primeiro diretor Rodrigo Melo Franco de Andrade. Aqui destacam-se a preocupação em conceituar o que é patrimônio, inclusive estendendo esta conceituação a expressões da cultura popular; e com as implicações jurídicas e os efeitos legais do tombamento, principalmente a questão do “direito de propriedade”. Em 1946 o SPHAN passa a denominar-se Departamento do Patrimônio Histórico Artístico Nacional (DPHAN), mas logo em 1970, o Dphan se transforma em Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional, IPHAN.

Suas atividades não se limitaram apenas à preservação, mas ao restauro e à reabilitação dos bens, à ampliação e codificação dos conhecimentos relativos à temática arquitetônica e artística da “arte tradicional brasileira”. É importante destacar que havia, naquela época, uma grande preocupação com a preservação do “barroco-colonial”, fazendo com que as produções do século XIX, resultantes da Missão Artística Francesa de 1816, e as contribuições do ecletismo, fossem consideradas cópias apátridas e pouco dignas de preservação (CAMARGO, 2002, p. 91).

Conforme exposto anteriormente, a Fazenda Babilônia é um bem tombado pelo IPHAN. Em entrevista concedida para a pesquisadora, a dona da fazenda, Telma Machado Lopes, explica que a propriedade foi tombada no ano de 1965, a pedido do

arquiteto Lúcio Costa, integrando o conjunto de bens característicos do período colonial registrados nas primeiras décadas de atuação do IPHAN³.

Somente na década de 1980, as resistências de influência modernista, que eram contra a incorporação de bens que não se caracterizassem como “barrocos coloniais”, seriam vencidas. O IPHAN passa a adotar mudanças, que incorporando outros elementos, sobretudo os bens de origem popular, os seus fazeres e, bem mais recentemente, o patrimônio imaterial, com as festas, danças, procissões, a gastronomia, entre outros (CAMARGO, 2005, p. 91).

2.3. Patrimônio Cultural Imaterial

No Brasil, a Constituição Federal de 1988, em seus artigos 215 e 216, ampliou a noção de patrimônio cultural ao reconhecer a existência de bens culturais de natureza material e imaterial, e também, ao estabelecer outras formas de preservação. No artigo 215 observa-se que: “O Estado garantirá a todos o pleno exercício dos direitos culturais e acesso às fontes da cultura nacional, e apoiará e incentivará a valorização e a difusão das manifestações culturais”. O artigo 216 continua: “Constituem patrimônio cultural brasileiro os bens de natureza material e imaterial, tomados individualmente ou em conjunto, portadores de referência à identidade, à ação, à memória dos diferentes grupos formadores da sociedade brasileira, nos quais se incluem: I - as formas de expressão; II - os modos de criar, fazer e viver; III - as criações científicas, artísticas e tecnológicas; IV - as obras, objetos, documentos, edificações e demais espaços destinados às manifestações artístico-culturais; V - os conjuntos urbanos e sítios de valor histórico, paisagístico, artístico, arqueológico, paleontológico, ecológico e científico” (CONSTITUIÇÃO FEDERAL art. 215 e 216).

Segundo o Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional, os Bens Culturais de Natureza Imaterial dizem respeito àquelas práticas e domínios da vida

³ Sobre a conservação da fazenda, é um mérito que Telma atribui ao seu pai, que sempre teria cuidado muito bem da propriedade, embora não existisse nenhuma fiscalização na época. Para Telma, atualmente é possível observar uma mudança significativa quanto ao serviço do IPHAN, que adquiriu mecanismos que auxiliam na fiscalização e monitoramento, ao menos na fazenda. Ainda assim, Telma ressalta a dificuldade enfrentada sempre que precisa fazer algum reparo “[...] o IPHAN é um órgão que não trabalha com dinheiro, ele só intermedia, então, quando você precisa de algum reparo é complicado, porque você tem que fazer um ofício, esperar pro ano que vem sair uma verba, nesse meio tempo um pau já caiu na sua cabeça, se for o caso, então, o quê que acontece?! A gente já vai arrumando, só que pra eu arrumar alguma coisa aqui também, eu tenho que falar com o IPHAN”.

social que se manifestam em saberes, ofícios e modos de fazer; celebrações; formas de expressão cênicas, plásticas, musicais ou lúdicas; e nos lugares (como mercados, feiras e santuários que abrigam práticas culturais coletivas). A identificação do Patrimônio Imaterial vai além das construções históricas e seus monumentos. (IPHAN, 2006).

A Fundação Catarinense de Cultura - FCC (2010), exemplo de entidade que trabalha para a valorização e promoção da cultura no próprio Estado, entende que o Patrimônio Cultural Imaterial é o resultado dos saberes intangíveis e abrange as manifestações populares, religiosas e artesanais. Esse patrimônio imaterial desperta os sentidos da memória coletiva, redescobre a dança, a gastronomia e a música das gerações, traduz a história contada em sons, cheiros e gostos, e movimento. Também fazem parte desse tipo de patrimônio, as celebrações de uma comunidade, as lendas e crenças de um povo, o saber transmitido de mestre para aprendiz, as receitas caseiras, o saber fazer aprendido em casa e todos os modos de sentir e fazer sentir, ou seja, as sensações e os significados. Já de acordo com a UNESCO (2015) o patrimônio cultural imaterial corresponde:

As práticas, representações, expressões, conhecimentos e técnicas - junto com os instrumentos, objetos, artefatos e lugares culturais que lhes são associados - que as comunidades, os grupos e, em alguns casos, os indivíduos reconhecem como parte integrante de seu patrimônio cultural.

O Patrimônio Cultural Imaterial é constantemente recriado/reatualizado pelas comunidades e grupos em função de seu ambiente e tempo, de sua interação com a natureza e de sua história, gerando um sentimento de identidade e continuidade, contribuindo para promover o respeito à diversidade cultural e à criatividade humana.

2.4. A Gastronomia enquanto patrimônio cultural imaterial

Antes de iniciar a discussão sobre o papel da gastronomia como patrimônio cultural e sua valorização por meio do turismo, é necessário compreender a importância da alimentação na vida e na evolução humana. A história da humanidade está estreitamente relacionada com a história da alimentação, uma vez que alimentar-se é fundamental para a sobrevivência humana. Porém, a comida passou a ter seu significado ligado a elementos como religiosidade, festejos, relações sociais entre outros, pois, os

alimentos eram consumidos em determinados rituais religiosos como oferenda ou por classes sociais diferenciadas como status social. Por fim, o ato de comer passou a ter estreita relação com o prazer e satisfação (FAGLIARI, 2005).

Contudo, não é possível falar precisamente, com datas, o momento em que o alimento passou de uma simples necessidade humana, para adquirir outras conotações. Porém, foi essa mudança de significados e valores, que levou ao aparecimento dos termos “gastronomia” e “culinária”. Conforme Fagliari, (2005, p. 02) “o surgimento desses termos só foi possível graças à existência de um apetite que levava as pessoas a se alimentarem por outro motivo que não necessariamente a fome”.

Acredita-se que a palavra gastronomia vem do grego *gaster* que significa “ventre, estômago”, *nome* que significa “lei” e *-ia* um sufixo que transforma a palavra em substantivo. Inicialmente, essa palavra podia ser traduzida como “estudo das leis do estômago”. Já no século XIV, por volta de 1623, surgiu a versão francesa do vocábulo, *gastronomie*, que representou uma evolução do conceito original grego para “preceitos de comer bem, ou seja, arte do bem comer e de saber escolher a melhor bebida para acompanhar a refeição, além da arte de preparar os alimentos para deles obter o máximo de sofisticação” (VENTURI, 2010, p. 17). Esta noção de gastronomia dá grande importância à satisfação e ao prazer. O conceito passou por modificações e se ampliou. Após dois séculos do aparecimento do vocábulo francês, em 1840, surgiu uma definição que considerava a gastronomia como “o conhecimento racional de tudo o que diz respeito ao homem quando se alimenta” (FAGLIARI 2005, p. 03). Ainda segundo a autora, apesar dessa diversidade conceitual, grande parte dos estudiosos utiliza a definição francesa, ou seja, consideram que a gastronomia é todo conhecimento relacionado à arte culinária ou ao prazer de apreciar alimentos.

Sobre o significado de culinária não há muita divergência. A palavra deriva do latim *culinarius*, aquilo que é relativo à cozinha, e o termo latino, por sua vez, vem de *culina*, cozinha. De acordo com o Dicionário Escolar da Língua Portuguesa, o termo “culinária” é considerado como arte de cozinhar, ou o conjunto de pratos característico de cada região ou país (2010, p. 383). Sendo assim, a culinária reflete os costumes de um povo e também se reflete em outros aspectos culturais como as religiões e a política. A culinária também varia de região para região, não somente pelos ingredientes disponíveis, como também as técnicas culinárias e os próprios utensílios. Nesse estudo,

considera-se que o termo gastronomia é mais amplo, englobando assim a culinária, as bebidas, os materiais utilizados na alimentação e, em geral, todos os aspetos culturais a ela associados.

A gastronomia na perspectiva de património imaterial se traduz nos hábitos alimentares de um povo e os seus modos de preparar o alimento, assim como todo o conjunto de instrumentos, objetos e artefatos que possibilitam essa produção, preparo e consumo, como panelas, facas, etc. Dessa forma, a gastronomia se transforma em símbolo de identidade e expressa a identidade de uma comunidade. Sobre isso, Schluter conclui que o alimento não é simplesmente um objetivo nutritivo que permite saciar a fome, mas algo que também tem significado simbólico em uma determinada sociedade (2006, p. 16). Partindo de elementos similares, distintas culturas preparam sua alimentação de diversas formas. Essa variedade na preparação dos pratos está condicionada pelos valores e códigos sociais a partir dos quais as pessoas se desenvolvem (CUNHA e OLIVEIRA, 2009).

No Brasil observa-se uma grande diversidade no que se refere aos patrimônios culturais imateriais. Funari e Pinsky (2002, p 119) afirmam que: “no Brasil o património cultural é extremamente vasto. Além da diversidade de paisagens e climas, há os efeitos da mistura de várias tradições culinárias nos mesmos espaços”. Assim, Funari e Pinsky referem-se às diversas cozinhas regionais existentes no país, que possuem pratos com características de preparo e degustação cheios de significados, constituindo símbolos locais, muitas vezes conhecidos como pratos típicos. A denominação prato típico designa uma iguaria gastronômica tradicionalmente preparada e degustada em determinado local, representando uma ligação com a história de quem a prepara e quem a degusta, integrando um panorama cultural que vai além do prato em si. Essa iguaria, por reforçar a identidade de uma localidade e de seu povo, se torna muitas vezes uma espécie de ícone local, fato que ganha importância dentro do contexto turístico.

Ainda no que tange ao turismo, gastronomia valorizada enquanto expressão cultural de um povo, desperta nas pessoas a curiosidade em conhecê-la e conseqüentemente, se torna um grande atrativo turístico em algumas localidades. Pois, ao usufruir da gastronomia de um lugar o turista está além de satisfazendo uma necessidade fisiológica, “consumindo” a cultura de uma região. A presença do turismo, neste caso funciona como opção de conservação desse património.

Nesse contexto de patrimônio cultural gastronômico, a Fazenda Babilônia merece destaque pelo seu Café Sertanejo. Isso pode ser explicado pela carga cultural e histórica dos alimentos que ali se encontram. Muitas das receitas são antigas e já eram consumidas desde a época do Brasil Colônia. Inevitavelmente essas receitas passaram por adaptações ao longo do tempo, mas mantiveram a essência. A proprietária da fazenda, Telma Lopes, testou todas as receitas com a finalidade de manter o modo de preparo com que eram feitas antigamente. Cada item do cardápio contém uma história, contada pela própria dona da Fazenda Babilônia, que realizou uma pesquisa minuciosa. Esses produtos acabam compondo uma mesa com vários pratos, que representam em sua maioria, um Goiás rural e antigo.

2.5. Origens da Gastronomia Brasileira

Vários são os aspectos culturais que constituem a identidade de um povo, a língua, a tradição, o modo de ser, de agir, entre eles está a gastronomia. A gastronomia tem um papel relevante na caracterização de um grupo social e até sua territorialidade, pois utiliza de recursos como geografia, clima, religião, técnicas de preparo, hábitos culturais, entre outros. Apesar de tantos povos terem contribuído na construção dos hábitos alimentares brasileiros, é clara a influência primordial de três grupos: indígenas, europeus (principalmente portugueses) e africanos. Sobre isso, Gilberto Freyre (1952) já dizia no seu *Manifesto Regionalista de 1926*:

A influência portuguesa onde parece manifestar-se ainda hoje mais forte é no litoral, do Maranhão ao Rio de Janeiro ou Santos. [...] A influência africana se sobressai na Bahia. A influência ameríndia é particularmente notável no extremo Norte [...]. Mas como noutras artes, as três grandes influências de cultura que encontram a base das principais cozinhas regionais brasileiras e de sua estética são a portuguesa, a africana e a ameríndia, com as predominâncias regionais já assinaladas.

Sobre a influência indígena, é sabido que os índios já possuíam hábitos alimentares bastante variados, antes mesmo da chegada dos portugueses ao Brasil. Embora a alimentação indígena variasse de etnia para etnia, alguns alimentos eram considerados como base, por exemplo, a mandioca, os peixes, as frutas, carne de caça, milho e alguns legumes. As farinhas de mandioca e de milho foram incorporadas e amplamente utilizadas pela população brasileira.

Com relação à influência dos portugueses, estes possuíam uma alimentação bastante diferenciada da indígena, com muitos ingredientes distintos e domínio de técnicas culinárias mais avançadas se comparadas aos índios daquela época. Os produtos utilizados eram diversificados, com destaque para o consumo de trigo, mel, queijo, manteiga, carne suína, e alho e outros temperos. Quando os colonizadores portugueses chegaram ao Brasil, perceberam a dificuldade de encontrar alguns ingredientes para realizar os seus preparos. Consequentemente, tiveram que fazer algumas adaptações de acordo com os ingredientes aqui disponíveis. Foi necessário incrementar ou substituir alguns ingredientes usuais. Exemplo disso foi a disseminação do uso da farinha de mandioca por todo o território brasileiro, substituindo a farinha de trigo no preparo de pães, bolos, biscoitos, etc..

Cascudo (2011) afirma que o português prestou duas outras contribuições importantes para a cozinha brasileira: valorizou o uso do sal na alimentação e revelou o açúcar aos africanos e os indígenas. O hábito de consumir sobremesas no Brasil também foi introduzido pelos portugueses. Ressalta-se, neste aspecto, a importância da doçaria conventual portuguesa para a formação da cozinha brasileira. Sobre isso, Franco (2001) afirma que diversas sobremesas ibéricas foram divulgadas no Brasil, em grande parte, pelas religiosas que tinham o costume de vender doces como fonte de renda. Essas religiosas não apenas reproduziam esses doces, mas também inventavam diversas receitas adaptadas à realidade brasileira.

A cultura africana foi introduzida no Brasil por meio dos negros que foram trazidos de várias regiões da África como escravos. De acordo com Freyre (*apud* DÓRIA, 2009) a influência gastronômica africana foi a mais saudável, tanto pelos alimentos que trouxeram do seu continente, como pelo seu regime alimentar, melhor equilibrado do que o do branco, pelo menos durante a escravidão. Entretanto, Fagliari afirma que a comida dos escravos era bem parecida com a das classes mais humildes e pobres do império (FAGLIARI, 2005 p. 114), pois esses indivíduos possuíam uma alimentação simples e regrada, assim como tudo em suas vidas.

Segundo Cascudo, os escravos consumiam bastante farinha de mandioca, feijão preto, toucinho, algumas frutas, e carnes de caça e pesca quando disponíveis (CASCUDO, 2011). Sempre que possível, os escravos encontravam meios de diversificar sua alimentação e consumir alguns alimentos de origem africana como o

quiabo, inhame, o dendê, entre outros. Grande parte desses ingredientes foi incorporada à alimentação dos brasileiros e são consumidos até hoje. A cozinha africana adquiriu características muito próprias no Brasil, alguns dos pratos provenientes dessa cultura se tornaram marcantes e emblemáticos, principalmente na região do Recôncavo Baiano, como é o caso do acarajé, bobó e vatapá.

Além dessas três principais influências, outros povos também deixaram suas marcas na gastronomia brasileira, resultantes de várias correntes migratórias ao longo da história do Brasil. Alguns exemplos são: os alemães, os espanhóis, os árabes, os sírios, turcos e libaneses, os holandeses e os japoneses. Todas essas influências se apresentam de maneira distinta em cada região do Brasil.

Como a gastronomia brasileira se desenvolveu por meio de um processo peculiar, para conhecê-la é preciso considerar alguns aspectos como a sua história, a extensão territorial, a geografia brasileira e suas características. Esses fatores são responsáveis pelas variações culinárias de cada região, estado ou município (DIAS *apud* FAGLIARI, 2005). Para Lancelotti, o Brasil não conseguiu definir uma gastronomia única e comum a todo o país em virtude da sua grande extensão geográfica e conseqüentemente os diversos fatores que isso implica. Ainda segundo este autor, o Brasil formou um fenômeno diferenciado, com grandes culinárias regionais, cada uma com suas peculiaridades (LANCELOTTI, 2000).

Doria (2009) defende que, para entender a formação da gastronomia brasileira, é desejável abandonar as divisões sociopolíticas e geográficas (regiões do IBGE) da culinária nacional e dividir o território segundo a tipicidade de ingredientes ou produtos. Nessa nova divisão, as regiões brasileiras são substituídas por “manchas culinárias descontínuas e mais úteis ao conhecimento da diversidade alimentar” (DORIA, 2009, p.62).

Ainda segundo o autor, seria a seguinte classificação: a culinária *amazônica*, caracterizada pelo uso amplo da mandioca e seus derivados, além dos peixes de rio e frutos regionais, a culinária da *costa*, marcada pelo uso de peixes, frutos do mar e leite de coco na região que se estende do Ceará ao Espírito Santo, a culinária do *recôncavo baiano*, tipificada pelo uso do dendê, a culinária do *Brasil meridional*, onde utiliza-se cuscuz e outros pratos a base de milho, além do consumo de carnes, especialmente de pequenos animais. Esta última se confunde com a culinária *caipira*, compreendendo

especialmente os estados de São Paulo e Minas Gerais e algumas partes do Centro-Oeste, marcadas pela utilização do milho, da carne de porco e frango, além dos vegetais e legumes de horta.

2.6. A Gastronomia na Região Goiana

A gastronomia da Região Centro-Oeste foi bastante influenciada por migrantes de varias regiões do país e também por imigrantes de diversas nacionalidades. Entretanto, acredita-se que os hábitos culinários do estado de Goiás tiveram origem com os bandeirantes que lá estiveram e trouxeram hábitos culinários e elementos de outros estados, que até então não existiam ali. Na região também houve uma influência culinária indígena, que se deu por meio dos povos que habitaram e habitam a região até hoje.

Após a mineração no século XVIII e XIX, a economia da região voltou-se para às atividades ligadas à pecuária e agricultura, fatores estes que também influenciaram os modos culinários da região. Outro destaque é a utilização de muitos temperos, como açafrão-da-terra (cúrcuma), gengibre, jurubeba e o pequi, além dos temperos tradicionais, comuns a todas as cozinhas do Brasil, como o alho, cebola, cebolinha, salsa, coentro e pimentas.

Referente à cozinha goiana, as heranças culinárias mais marcantes foram deixadas pelos indígenas, pois antes mesmo da chegada dos bandeirantes esse território já era habitado por diversos grupos como os Akuens, Kayapós, Timbiras, Karajás, os Goyá, que inclusive deram origem ao nome do Estado. Na época da mineração, o abastecimento alimentar consistia num dos grandes problemas em Goiás. Buscaram-se alternativas no consumo de alimentos cuja produção adaptava-se ao cerrado, conforme afirma Bariani Ortencio (2004, p. 78):

As receitas, os ingredientes para comporem as iguarias culinárias, eram executadas conforme os produtos alimentícios existentes na região e também com as substituições desses produtos. Não havia a batatinha inglesa, mas havia a mandioca e o inhame nativo, a serralha entrava no lugar do almeirão, a taioba substituindo a couve.

A cozinha tradicional goiana é rica e ao mesmo tempo simples, sem muita sofisticação, mas possui um visual atrativo e sabor acentuado, de aroma marcante. Os preparos mais comuns são feitos com a carne de frango, os peixes de rio e o arroz. O que diferencia a culinária de Goiás são os produtos típicos do Cerrado, como as frutas guariroba e pequi. Os sabores exóticos desses frutos proporcionaram um sabor único, exemplos disso são: o arroz com pequi, a galinhada e o empadão goiano.

Além desses exemplos, também são bastante apreciados a carne de sol com legumes, o pernil assado com farofa na manteiga, o leitão à pururuca, guariroba, feijão tropeiro, arroz Maria Isabel e o peixe na telha, assim como a pamonha, são pratos bastante populares. As sobremesas e quitandas⁴ mais conhecidas são: pamonha doce, curau, doces de cascas de frutas, frutas cristalizadas, doce de ovos com queijo, doce de cajuzinho-do-cerrado em calda, biscoito de queijo, bolo de arroz, bolo mané pelado, entre outros. Outro destaque é a castanha de baru, fruto muito tradicional da região, que é utilizada na fabricação de sorvetes, picolés e doces diversos.



Figura 4: Mesa preparada com o Café Sertanejo na Fazenda Babilônia.
Fonte: Veja Brasília (2015).

⁴ Neste caso, entende-se por quitanda os aperitivos ou guloseimas tipicamente caseiras.

No café sertanejo oferecido pela Fazenda Babilônia, encontram-se alguns pratos da região, como a pamonha e o bolo mané pelado, frutos de pesquisas históricas realizadas pela própria dona da fazenda, como pode ser visto na reprodução do cardápio completo a seguir:

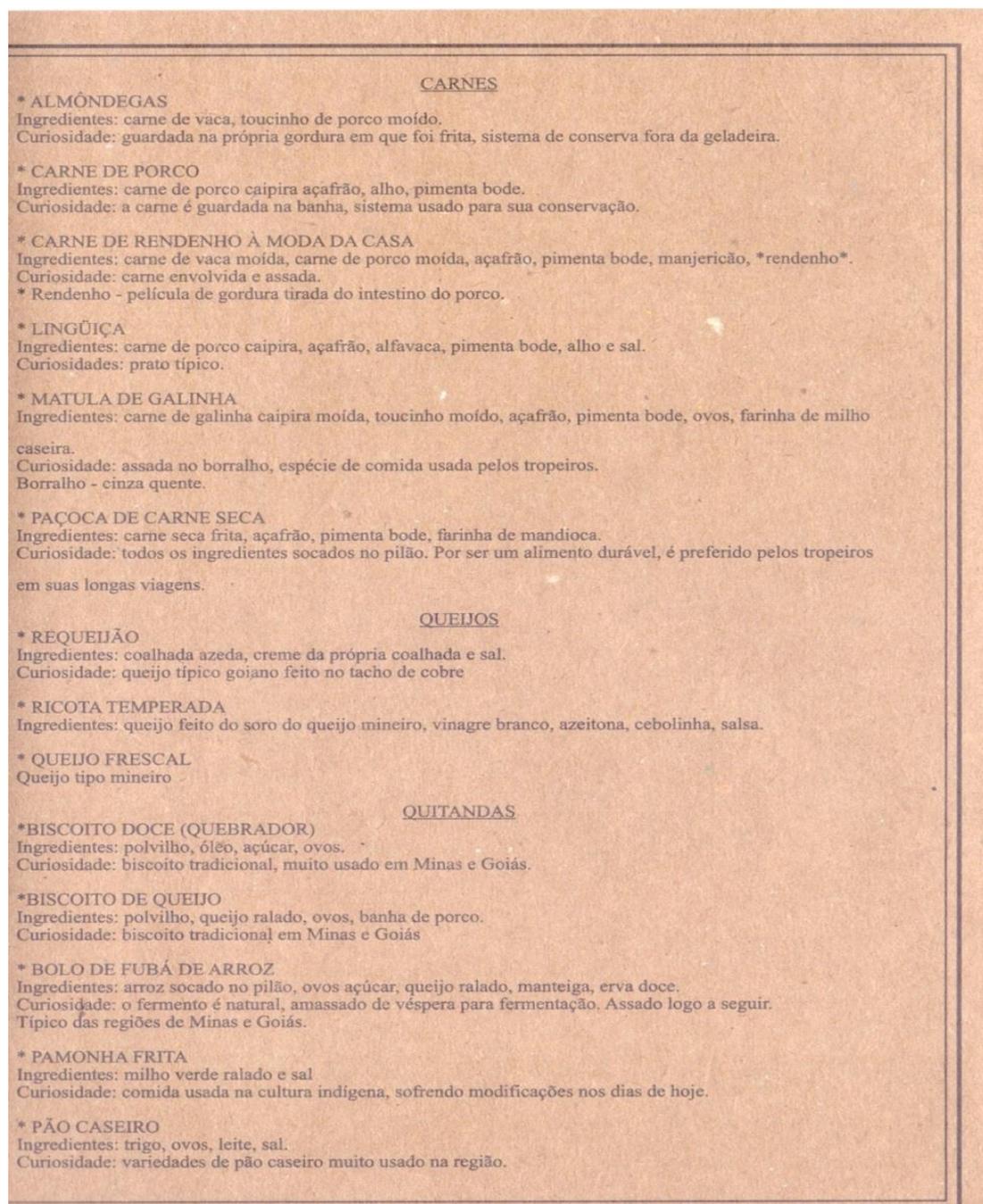


Figura 5: Digitalização primeira parte do cardápio do Café Sertanejo.
Fonte: Fazenda Babilônia (2015).

QUITANDAS

*PÃO DE ALHO

Ingredientes: trigo, ovos, leite, sal, cebola, alho, fermento.
Curiosidade: variedades de pão caseiro muito usado na região.

* PÃO DE MANDIOCA

Ingredientes: mandioca cozida, ovos, leite, açúcar, óleo, sal.
Curiosidade: variedades de pão caseiro, muito usado na região.
Substituindo o pão de trigo na época da colonização.

* PÃO DE QUEIJO

Ingredientes: polvilho caseiro, queijo ralado, ovos.
Curiosidade: uma variação de biscoito de queijo, sendo modificado de acordo com cada região.

* PAU A PIQUE

Ingredientes: massa de mandioca seca, queijo ralado, coco ralado, leite de coco, ovos, manteiga de leite.
Curiosidade: comida típica indígena, uma variação do bejú, sofrendo algumas modificações com o tempo.

Assado na folha da bananeira, muito usado na época do Brasil Colônia.

* ROSCA CASEIRA

Ingredientes: farinha de trigo, óleo, leite, ovos.
Curiosidade: uma das variedades de rosca caseira usada na região.

* CAVACÔ DE QUEIJO

Ingredientes: polvilho, ovos, banha de porco, queijo.
Curiosidade: variedades de biscoitos assado na folha de bananeira, interior de Minas e Goiás.

* BROA DE FUBÁ

Ingredientes: fubá de canjica, ovos, leite, óleo.
Curiosidade: uma das variedades de quitandas a base de fubá de milho, muito consumida pelos negros.

* BREVIDADES

Ingredientes: polvilho, ovos, açúcar.
Curiosidade: receita típica da região de Minas e Goiás, sendo muito usada na época do Brasil Colônia.

* MANÉ PELADO

Ingredientes: massa de mandioca ralada, ovos, queijo, leite de coco.
Curiosidade: variedade de receita criada pelas mulheres portuguesas baseadas na culinária indígena.
Muito usada na época do Brasil Colônia.

* BOLO DA SENZALA

Ingredientes: fubá de canjica, leite, cravo, canela, açúcar, garapa.
Curiosidade: bolo assado na folha de bananeira.
Receita muito usada pelos escravos nas senzalas.

* TROUXINHA DA SINHA

Ingredientes: coalhada azeda, fubá de milho, abóbora madura.
Curiosidade: bolos produzidos pelas negras para suas senhoras nos engenhos de cana.

* PAMONHA ASSADA

Ingredientes: milho verde ralado, ovos, açúcar, manteiga de leite.
Curiosidade: uma das variedades das receitas de milho verde.

*VIRADO DE *RASPA*

Ingredientes: raspa de mandioca, carne seca, torresmo.
Curiosidade: cozido e assado na folha da bananeira.
*Raspa de mandioca - pedaços de mandioca secado no sol e depois socada no pilão.

* MELADO DE CANA

Figura 6: Digitalização da segunda parte do cardápio do Café Sertanejo.
Fonte: Fazenda Babilônia (2015).

Percebe-se que os itens do Café Sertanejo possuem características de uma gastronomia tipicamente do interior brasileiro, mas que não se limita a especiarias do estado goiano, pois, alguns alimentos podem ser facilmente encontrados em outros estados, como é o caso do pão de queijo, o pão de alho e as broas. Entretanto, a maioria dos alimentos possuem características peculiares de forte cunho histórico, principalmente com relação às técnicas utilizadas para o preparo. Um exemplo disso são as carnes servidas, que são conservadas de maneira tradicional na própria gordura, e por isso apresentam cores fortes e um sabor diferenciado. A conservação na gordura era o método utilizado antigamente quando não existia geladeira. Outro exemplo é a paçoca de carne seca, que consiste em uma “farofa” que era muito utilizada pelos tropeiros em suas longas viagens, principalmente pela durabilidade deste alimento. A seleção dos produtos servidos no Café privilegia os alimentos que possuem alguma curiosidade histórica, tanto de preparo como de consumo.

3. METODOLOGIA

O presente estudo parte de uma abordagem qualitativa, para compreender em profundidade o contexto da gastronomia na Fazenda Babilônia e sua relação com o turismo. A pesquisa foi realizada por meio da coleta e análise de dados qualitativos que, para Mirian Goldenberg (2004, p. 53):

[...] consistem em descrever detalhadamente situações com o objetivo de compreender os indivíduos em seus próprios termos. Estes dados não são padronizados, obrigando o pesquisador a ser criativo e flexível no momento de coletá-los e analisá-los.

Já Godoi e Balsini ressaltam que a ênfase da pesquisa qualitativa⁵ é interpretar os significados e as intenções dos atores sociais investigados, de modo que os dados são representações dos atos e das expressões humanas, o que exige a imersão do pesquisador no contexto que será analisado (GODOI e BALSINI, 2006).

Quanto aos fins da pesquisa, trata-se de uma pesquisa exploratória, que, segundo Gil (1999) normalmente ocorre quando há pouco conhecimento sobre o tema abordado. Desta forma, o estudo proporciona um maior conhecimento para o pesquisador acerca do assunto, a fim de que se possa formular problemas mais precisos ou criar hipóteses que possam ser pesquisadas por estudos posteriores (GIL, 1999, p. 43).

As estratégias metodológicas adotadas foram diversificadas, no intuito de alcançar uma melhor aproximação ao objeto de estudo. Primeiramente foi realizada uma pesquisa bibliográfica e documental, utilizando fontes primárias e secundárias, com base em materiais publicados em livros, artigos, trabalhos acadêmicos, leis e sites da internet. Sobre a importância desse tipo de pesquisa, Boccato (2006, p. 266) esclarece:

A pesquisa bibliográfica busca a resolução de um problema (hipótese) por meio de referenciais teóricos publicados, analisando e discutindo as várias contribuições científicas. Esse tipo de pesquisa trará subsídios para o conhecimento sobre o que foi pesquisado, como e sob que enfoque e/ou perspectivas foi tratado o assunto apresentado na literatura científica.

Após a pesquisa bibliográfica e documental, foi realizada uma pesquisa de campo na própria fazenda, com o objetivo de observar e coletar dados extras, não

⁵ Embora a pesquisa seja de caráter qualitativo, foi possível a coleta de alguns dados quantitativos, mas que não caracterizam a pesquisa como tal.

disponíveis em bibliografias e documentos. A visita aconteceu durante um final de semana, no dia 09 de maio de 2015, das 14h às 18h. Além da observação direta, também foi realizada uma entrevista em profundidade com a proprietária, Telma Lopes Machado. Sobre a entrevista em profundidade, é importante destacar a importância da mesma para o detalhamento de algumas questões e a formulação mais precisa de alguns dados para a análise, pois, o entrevistado é visto como um informante-chave, capaz de informar precisamente não apenas suas próprias práticas e suas próprias maneiras de pensar, mas também, os diversos componentes de sua realidade e sobre seus diferentes meios de pertencimento (POUPART, 2012. p.215).

Além da entrevista com a Telma Machado Lopes, foram realizadas entrevistas com professoras de dois colégios de Brasília e uma agência de turismo, também de Brasília. Com relação aos colégios, foram entrevistadas duas professoras responsáveis pelas saídas pedagógicas do Colégio Batista e Colégio Marista respectivamente. Essas entrevistas ocorreram em dias distintos, mediante disponibilidade dessas professoras. No Colégio Marista, a entrevista aconteceu no dia 16 de junho, às 16h da tarde com duração aproximada de 6 minutos, e no Colégio Batista foi realizada no dia 12 de junho, às 17h, com duração aproximada de 5 minutos. Além destes colégios, foram realizados contatos com outras instituições de ensino de Brasília, entretanto as mesmas não puderam ou quiseram participar da pesquisa, foram eles: Colégio Sigma de Brasília, Colégio La Salle, Colégio Madre Carmen Salles e Escola Salesiana São Domingo Savio. No que se refere às agências de turismo de Brasília, foram realizados contatos com as empresas MS Turismo e PantherTur, ambas não se dispuseram a participar da pesquisa.

Logo após estas entrevistas, foi realizada uma análise de conteúdo sobre as avaliações de usuários do site TripAdvisor. O site foi escolhido como fonte de dados mediante a impossibilidade de acompanhar as visitas na própria Fazenda Babilônia. A análise de conteúdo consiste em uma metodologia de pesquisa utilizada na descrição e interpretação de documentos e textos das mais diversas classes, ou seja, trata-se de uma interpretação pessoal do pesquisador com relação aos dados. Para Minayo (2001, p. 74), a análise de conteúdo é “compreendida muito mais como um conjunto de técnicas”. Na visão da autora, constitui-se na análise de informações sobre o comportamento humano, possibilitando uma aplicação bastante variada, e tem duas funções: verificação de hipóteses e/ou questões e descoberta do que está por trás dos conteúdos manifestos. Tais

funções podem ser complementares, com aplicação tanto em pesquisas qualitativas como quantitativas. Sobre isso, Krippendorff (*apud* MORAES, p.10, 1999) complementa:

[...] em qualquer mensagem escrita, simultaneamente podem ser computadas letras, palavras e orações; podem categorizar-se as frases, descrever a estrutura lógica das expressões, verificar as associações, denotações, conotações e também formular-se interpretações psiquiátricas, sociológicas ou políticas.

Foram analisados os comentários deixados por 95 pessoas no site TripAdvisor, que visitaram a da Fazenda Babilônia no período de janeiro de 2012 a maio de 2015. Entretanto, essas avaliações não representam a totalidade dos turistas, tendo em vista que nem todos que visitam a fazenda possuem acesso à internet, ou recorrem ao site para expressar alguma opinião, ou seja, a amostra não explica o fenômeno como um todo, mas auxilia no entendimento do mesmo.

Assim, a análise dos dados utilizou-se da estratégia de triangulação, que consiste na coleta de dados em diferentes períodos e de fontes distintas, de modo a obter uma descrição mais rica e detalhada dos fenômenos. Mirian Goldenberg explica um pouco sobre esse método, que segundo ela, é a “*combinação de metodologias diversas no estudo do mesmo fenômeno [...] tem por objetivo abranger a máxima amplitude na descrição, explicação e compreensão do objeto de estudo*” (GOLDENBERG, 2004, p. 63).

4. O USO TURÍSTICO DO PATRIMÔNIO GASTRONÔMICO DA (E NA) FAZENDA BABILÔNIA

Conforme descrito na metodologia, uma das principais fontes desta pesquisa foi a entrevista concedida pela proprietária, Sra. Telma Lopes Machado. Nesta entrevista, que iniciou com um breve histórico sobre a propriedade, as perguntas foram direcionadas ao turismo na Fazenda Babilônia, o início da atividade e como ela acontece nos dias de hoje, tendo como foco o Café Sertanejo oferecido na propriedade. Segundo a entrevistada, há muito tempo a fazenda recebia visitantes curiosos para conhecer a propriedade centenária no interior do Goiás, um exemplo disso é o próprio Lúcio Costa, que conheceu a fazenda na época da construção de Brasília. Com o passar do tempo, a quantidade de pessoas que visitavam a propriedade aumentou de forma tão considerável, que no ano de 1997, Telma se viu obrigada a abrir suas portas oficialmente para o turismo.

Telma explica que nunca havia pensado em trabalhar com o turismo *“Eu fui até meio empurrada assim, sabe? Não tinha planejamento nenhum”*. Para ela, o turismo em Pirenópolis foi um fator decisivo nessa decisão *“[...] com o desenvolvimento turístico em Pirenópolis, quando começou a entrar nos anos 90, já chegando os anos 2000, começou a surgir pousadas em Pirenópolis e eles tavam montando pacotes e trazendo gente pra conhecer a fazenda, e eu não cobrava, não tinha nada organizado, sem meu consentimento, [...]”*. Telma conta que embora as visitas ocorressem de maneira esporádica, ela chegou a perder a própria privacidade, *“[...] chegavam grupos aqui, fora de hora, eu sou dona de casa, eu com o fogão aceso, fazendo comida, o forno ligado, aí de repente o pessoal chegava”*. De qualquer forma, ela relata que sempre atendia esses visitantes, nunca faltou com respeito ou se recusou a mostrar a fazenda. A partir daí, Telma decidiu trabalhar oficialmente com o turismo, cobrando uma taxa de visita, até mesmo para manter a propriedade conservada. Ainda assim, ela afirma que foi uma decisão difícil, pois havia *“aquele medo, aquela insegurança, porque eu sei receber as pessoas, adoro receber, mas assim, uma coisa é você fazer biscoito, mexer com comida, tranquilo pra mim, matar galinha, preparar o porco, tranquilo, agora você virar empresária, saber controlar...”* e continua *“eu quebrar essa barreira, foi o maior problema meu”*. Logo em seguida D. Telma conclui que seria um egoísmo não compartilhar com as pessoas a sua herança familiar e histórica, pois *“isso aqui [a*

Fazenda] *é história de Goiás, é história do Brasil, eu faço um trabalho lindo, que eu adoro, que é a parte cultural*".

Atualmente, trabalham no local, seis funcionários, quatro cozinheiras, um guia que auxilia a proprietária na condução dos turistas, e uma recepcionista, que também cuida da agenda da D. Telma. Todos são pessoas da região de Pirenópolis, característica que a proprietária ressalta como importante para manter a autenticidade da Fazenda Babilônia.

Questionada sobre a relação atual da Fazenda Babilônia com o turismo de Pirenópolis, ela acredita que existe uma boa relação. O turismo no município contribuiu para a divulgação da fazenda e induziu muitos turistas a irem visitá-la. Telma acredita que hoje há turistas que visitam Pirenópolis por causa da Fazenda Babilônia e não o contrário.

Com relação ao perfil do turista da Fazenda Babilônia, Telma explica que trabalha com dois públicos, os grupos (escolas, universidades, etc.), e o turista de final de semana (avulso). Sobre os grupos, caracterizados principalmente pelo turismo pedagógico, Telma afirma que é seu maior público, o que gera mais lucro para a propriedade. Ela ainda pontua que atualmente recebe alunos de vários lugares, como São Paulo, Mato Grosso, Anápolis, Goiânia e Brasília.

Com relação ao turista de final de semana, a proprietária explica que o número de visitantes está aumentando com o tempo, fato que ela atribui a divulgação da Fazenda Babilônia por meio das mídias televisivas "*saiu muita reportagem, só no globo rural eu sai ano passado, esse ano já sai de novo, repetiram*".

Sobre a existência de pesquisas que possibilite a análise de perfil do turista da Fazenda Babilônia, D. Telma afirma não existir, entretanto, desde o ano de 2014, a proprietária adotou um mecanismo que possibilitou a contagem do número de visitantes, mecanismo esse que consiste na contagem literal e registro do número de pessoas que visitam a propriedade semanalmente. D. Telma conclui dizendo que ano passado (2014), recebeu cerca de 10.000 pessoas.

Por meio de informações cedidas pela secretária da própria Fazenda Babilônia, no ano de 2014 a propriedade recebeu um número aproximado de 10.000 turistas,

divididos entre turistas avulsos e turistas em grupo, como observado no gráfico 1 a seguir:

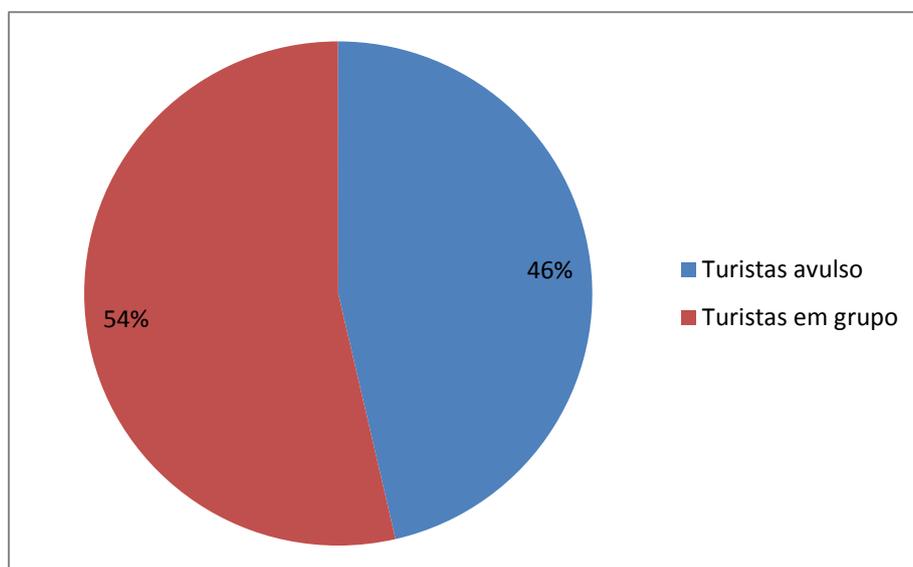


Gráfico 1: Comparativo turistas avulso x turistas em grupo.
Fonte: Fazenda Babilônia (2015).

Do total de turistas, 4.394 foram visitantes avulsos, sendo que 2.791 chegaram a consumir o Café Sertanejo e 1.603 optaram por não consumir, como ilustrado no gráfico a seguir:

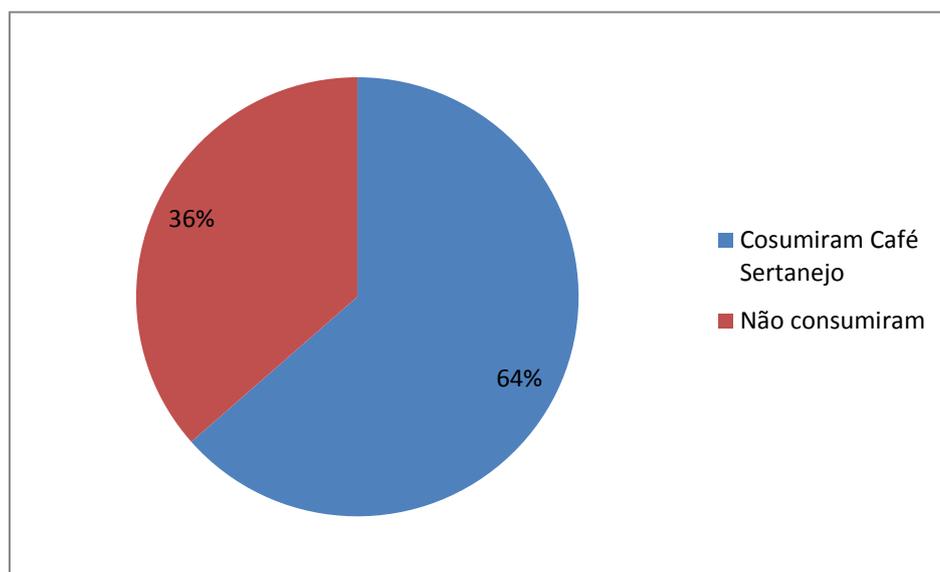


Gráfico 2: Demonstrativo dos turistas avulsos que consumiram ou não o Café Sertanejo.
Fonte: Fazenda Babilônia (2015).

De acordo com as informações cedidas pela Fazenda Babilônia, os números demonstram que além de serem a minoria, os turistas avulsos são os que menos consomem o Café Sertanejo. Com relação aos turistas que visitaram a fazenda em grupos, estes totalizaram 5.606 pessoas. Deste total, 5.079 consumiram o Café Sertanejo e 527 optaram por não consumir, com demonstrado no gráfico 3.

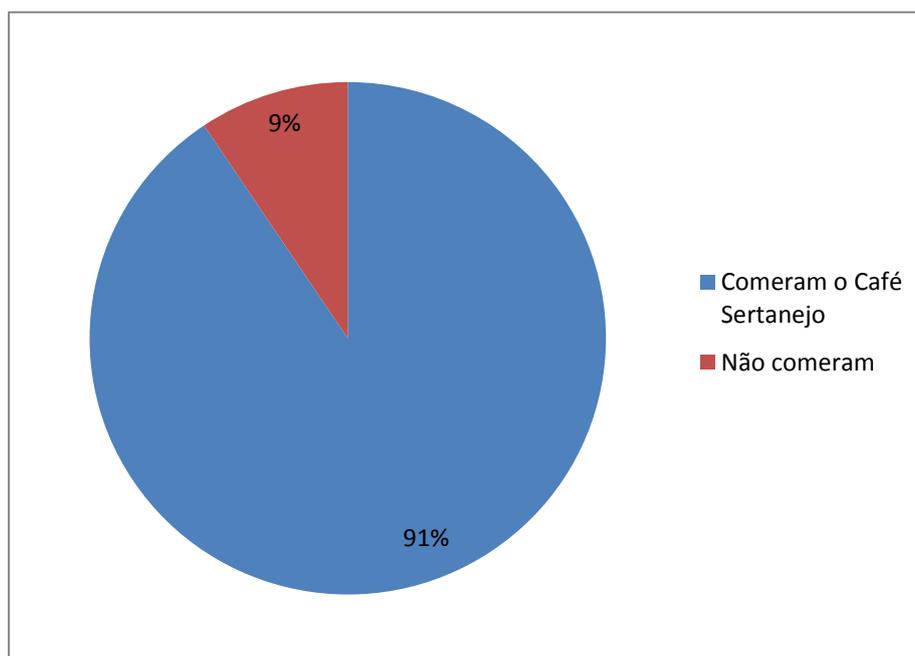


Gráfico 3: Demonstrativo dos turistas que visitaram em grupo e consumiram o Café Sertanejo.
FONTE: Fazenda Babilônia, 2015.

Como visualizado no gráfico anterior, os turistas de grupos consomem mais o Café Sertanejo, ou seja, é o perfil de turista que gera mais lucro a Fazenda Babilônia, informação que é confirmada pela proprietária D. Telma durante a entrevista.

4.1. O Café Sertanejo

A princípio, a Fazenda Babilônia não oferecia o Café Sertanejo, apenas a visita. Isso mudou quando D. Telma recebeu a solicitação de uma prima sua para que preparasse um pequeno lanche para um grupo de alunos que ela levaria para visitar a fazenda. Esse lanche consistiu em um bolo, refrigerante, suco, etc., e passou a ser oferecido para outros grupos interessados. Contudo, ao refletir sobre o assunto, Telma chegou à conclusão de que aqueles itens servidos nada tinham a ver com uma fazenda

centenária e foi além: “*vou fazer as coisas que eu sei fazer, que eu conheço, e comecei a ir pra esse lado, aí comecei a interessar mais por comida antiga, receitas que já tinham se perdido, [...] comecei a ler mais sobre alimentação [...]*”. Após isso, Telma mudou o lanche para o Café que ela mesma intitulou como Sertanejo.

Sobre a importância e significado do Café Sertanejo, Telma explica que seu objetivo é fazer com que as pessoas conheçam a história do Brasil por meio da comida, entendendo quais eram os hábitos alimentares de antigamente, quais os elementos utilizados para preparar o alimento e ainda, possibilitar que essas pessoas conheçam receitas centenárias. Com relação à opinião das pessoas, ela afirma “*Eu não vejo problema em você não comer algumas coisas do café sertanejo, eu não vou mudar um prato de 200 anos [...]*” e completa “*eu não to fazendo aqui pra inglês vê, eu to mostrando história, eu não posso mudar [as receitas]*”.

Com relação às receitas do cardápio, Telma conta que estudou bastante sobre a origem da alimentação no Brasil, principalmente as matrizes culinárias que compõem a comida sertaneja (indígena, portuguesa e africana). Segundo Telma, algumas receitas do Café Sertanejo ela já sabia preparar e outras foram inseridas após uma busca aprofundada, inclusive no livro *História da Alimentação no Brasil*, de Luís Câmara Cascudo, que ela considera sua principal fonte de pesquisa. Telma fala um pouco sobre algumas receitas do cardápio, como a *Matula de Galinha* (marmitta que as pessoas levavam nas viagens antigamente) e explica que é um verdadeiro sucesso entre os turistas “*a matula de galinha, que é um sucesso, né, que saiu no Globo Rural, eu peguei de uma senhora já em fase terminal, com mais de 80 anos[...] essa receita tem no mínimo uns 100 anos, essa senhora, ela só deu essa receita porque a minha irmã é voluntária nessas entidades*”. A proprietária explica que a matula de galinha foi ensinada por uma senhora que estava em estado terminal por causa de um câncer, e que comentou sobre o preparo com a irmã de Telma, que era voluntária no hospital. Por insistência da irmã, a senhora doente passou a receita, que foi testada e implementada ao cardápio do Café Sertanejo. Das receitas que D. Telma já conhecia estão o bolo de fubá de arroz, o mané pelado, o biscoito de queijo e as broas.



Figura 7: Matula de Galinha, receita utilizada pelos tropeiros e viajantes pela sua durabilidade.
Fonte: Da pesquisadora (2015).



Figura 8: Almôndegas de carne bovina, guardada na própria gordura em que é preparada, um sistema de conservação fora da geladeira.
Fonte: Da pesquisadora (2015).



Figura 9: Pamonha frita, receita originalmente utilizada na cultura indígena, mas que sofreu modificações com o tempo.

Fonte: Da pesquisadora (2015).

Grande parte dos ingredientes utilizados na preparação do Café Sertanejo é produzido na própria fazenda, que além de trabalhar com o turismo, possui outras atividades características de uma propriedade rural, como criação de gado, galinhas, porcos, etc. São comprados poucos ingredientes, como a farinha de trigo e o fubá de canjica artesanais, preferencialmente adquiridos nos mercados municipais de Pirenópolis e Anápolis.

Telma acredita que o Café Sertanejo é um diferencial da Fazenda Babilônia “*eu fico vendo que ele hoje tem uma repercussão muito grande, eu fui consultora da novela Araguaia por causa desse Café, pela bagagem de conhecimento que eu tenho na gastronomia em Goiás, [...]*”. De acordo com D.Telma, o Café Sertanejo lhe possibilitou certa notoriedade que provavelmente ela não teria se ele não existisse, e fez com que a Fazenda Babilônia recebesse eventos gastronômicos como o Gastrônômade⁶. Percebe-se que a proprietária é uma grande entusiasta quando o assunto é história e a gastronomia de Goiás.

⁶ Gastrônômade é um evento gastronômico itinerário, que acontece geralmente ao ar livre, pois trabalha com a proposta de reconectar as pessoas com a terra, com suas origens. O evento procura utilizar alimentos locais em seu cardápio preparados por um chef da região onde ocorre o evento.

Para entender a relação destes grupos com o Café Sertanejo, foram realizadas entrevistas com coordenadoras pedagógicas de duas escolas de Brasília e com uma agência especializada em roteiros educativos. Já em relação aos turistas avulsos, optou-se pela análise dos comentários deixados por uma pequena parcela deste público no site TripAdvisor, diante da impossibilidade de realizar uma pesquisa *in loco* com este tipo de visitante da Fazenda Babilônia.

4.2. Notas sobre os comentários em relação à Fazenda Babilônia no site TripAdvisor

O TripAdvisor é um site colaborativo que fornece informações de conteúdos relacionados ao turismo, no qual os usuários publicam opiniões, dicas e comentários sobre um determinado local, seja um restaurante, um hotel ou atrativo turístico. Além disso, há fotos e comentários organizados por data de pessoas que já visitaram o local. O TripAdvisor intitula-se como o maior site de viagens do mundo, operando em 45 países. Segundo o próprio site, são 340 milhões de visitantes únicos mensais e mais de 225 milhões de avaliações e opiniões sobre mais de 4,9 milhões de acomodações, restaurantes e atrações (TripAdvisor, 2014). Por ser um dos sites mais conhecidos e comentados no Brasil no que se refere aos serviços e atrativos turísticos, o TripAdvisor foi uma das fontes de dados escolhidas para compor a análise do presente estudo.

Sobre as avaliações do site TripAdvisor, foram recolhidas todas as opiniões sobre a Fazenda Babilônia publicadas entre o período de janeiro de 2012 a maio de 2015, num total de 95 postagens de usuários diversos⁷.

Os comentários foram realizados por pessoas de diversos lugares do Brasil e alguns países, entretanto, nem todos deixam registrado o seu local de origem. Como ilustrado no gráfico 4, das 74 pessoas que informaram sua localidade, 37 são do Distrito Federal, 20 são do estado do Goiás, seis pessoas de São Paulo, três do Rio de Janeiro e uma pessoa de cada um dos seguintes estados: Mato Grosso do Sul, Minas Gerais, Ceará, Rondônia, Paraná, Pernambuco. Dos visitantes estrangeiros que expressaram alguma opinião, uma pessoa era nacional da Argentina e a outra dos Estados Unidos.

⁷ Ressalta-se que esse conjunto de dados não representa necessariamente uma amostra real dos visitantes avulsos da Fazenda, tendo em vista que nem todos que visitam a Fazenda Babilônia chegam a acessar o site para deixar sua opinião.

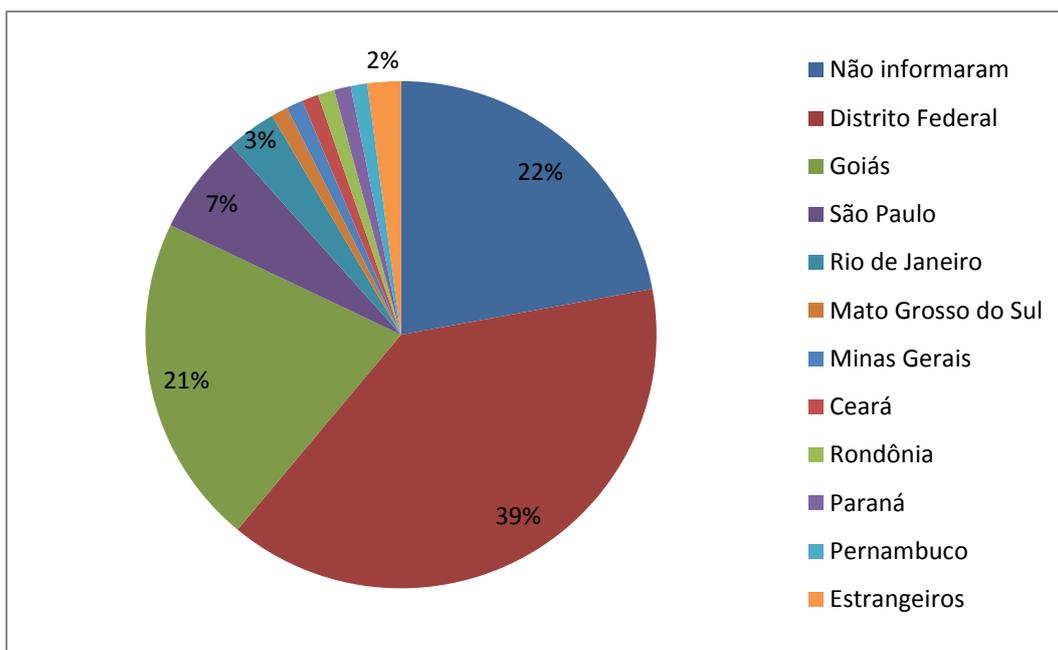


Gráfico 4: Origem dos visitantes da Fazenda Babilônia entre janeiro de 2012 a maio de 2015, que deixaram algum comentário do TripAdvisor.
Fonte: Site TripAdvisor (2015).

Para a análise de conteúdo dos comentários, primeiramente foram estabelecidos alguns temas, considerados principais nas falas dos visitantes/usuários do TripAdvisor. Esses temas foram citados com frequência na maioria dos comentários, sendo estes: os aspectos históricos da Fazenda Babilônia; a fartura e variedade do Café Sertanejo; o valor cobrado tanto para a visita quanto para o consumo do Café Sertanejo; a qualidade do serviço oferecido na fazenda e a origem dos pratos oferecidos no Café Sertanejo e a figura da proprietária Telma Lopes.

Todos os comentários do TripAdvisor possuem um título, uma exigência do próprio site. Para a análise desse quesito, foram considerados positivos os títulos que citam a história, cultura e a gastronomia do local, e negativos os títulos que demonstram alguma insatisfação durante a visita do usuário na Fazenda Babilônia. Do total de comentários, 86 possuem títulos com referências que podem ser consideradas positivas, como o exemplo da usuária CorneliaNegel que em seu título coloca: “*Valorização da História*”, 5 títulos fazem referências que podem ser consideradas negativas como o do usuário Mrcruivo: “*Poderia ser melhor*”, e 4 títulos foram considerados neutros com por exemplo da usuária ElianeMaciell: “*Fazenda Babilônia*”. Ainda sobre os títulos, 24 citam de alguma forma o Café Sertanejo, como o usuário mesquita2014 que em seu

título traz “Comida tradicional goiana” e a usuária Sabrina P que diz “Café da manhã incomparável”.

Quanto aos comentários, vale ressaltar que nem todos citaram ou avaliaram o café sertanejo. Do número total de comentários analisados, 64 avaliações referem-se simultaneamente ao café sertanejo e a história da Fazenda Babilônia. Ao analisar a quantidade de avaliações que se referem a cada um desses itens (café e história) separadamente, 16 avaliações são apenas sobre o café sertanejo, enquanto 11 avaliações falam somente sobre a história do local. Houveram 4 comentários que não citaram nenhum desses fatores, pois, dois usuários encontraram a fazenda fechada no momento da visita, uma pessoa falou sobre Pirenópolis como um todo e outra pessoa achou o preço caro e preferiu não conhecer a fazenda.

No total, 83 pessoas citaram a oferta gastronômica oferecida na propriedade em seus comentários, entretanto, como os comentários não seguem um padrão e muitas de suas informações estão implícitas, não tem como afirmar com certeza que essas pessoas comeram ou não do Café Sertanejo. Nem todos citam a oferta gastronômica pelo nome de “Café Sertanejo”, em muitos dos comentários encontra-se os termos “café da manhã”, “lanche” e “brunch”. Sobre a qualidade e/ou qualidade do café sertanejo, 46 comentários fizeram alguma menção à qualidade do Café Sertanejo, seja pelo sabor e preparo das comidas ou pelo serviço como um todo. Para a usuária Sueli Culturando, os *“bolos são saborosos”*, enquanto para Aessilveira, a fazenda oferece *“excelente recepção, excelente comida”* e 967claudia completa que o *“brunch imperdível, D. Telma resgatou a comida escrava e serve-a na grande varanda com toalhinhas de crochê”*.

Já sobre a questão regionalidade dos pratos que compõem o Café Sertanejo, do total de 83 comentários que se referem ao café, 26 pessoas citam a origem regional dos alimentos, entretanto não se resumem a isso, mas também a origem histórica das opções do cardápio. Mesmo que algumas pessoas não citem precisamente qual a real origem dos pratos, assim o fazem de acordo com o que elas acreditam que seja, por exemplo: *“comida típica goiana”, “comida dos tropeiros”, “comida dos escravos”, etc.*

Com relação à fartura e a variedade do Café Sertanejo, 33 pessoas expressaram, de alguma forma, o quão farto e variado é o café sertanejo. A maioria dos comentários foi relacionada à fartura e como a refeição é bem completa, chegando a substituir um

almoço. Sobre isso o usuário Marcos A escreve: “o café é quase um café almoço de tão bem servido”, Alessandra L completa: “café sertanejo que é uma delícia e serve de almoço”.

Já no quesito valor cobrado para consumir o Café Sertanejo, observou-se que alguns comentários foram realizados por pessoas insatisfeitas com o valor pago, entretanto algumas pessoas consideraram o valor justo tendo em vista a qualidade e variedade do serviço oferecido. Dos 95 comentários, 18 foi o número de pessoas que fizeram alguma referência sobre o valor cobrado na Fazenda Babilônia. Dessas 18 pessoas, metade reclamou do valor, considerado muito caro para um café sertanejo e a outra metade apenas mencionaram o preço, sem intenção de criticá-lo. Sobre o valor cobrado apenas pra visitar a fazenda, sem o café, não houve reclamações nos comentários.

No que se refere à história da Fazenda Babilônia e o café sertanejo, dos 95 comentários analisados, 74 pessoas comentaram algo acerca da história representada pela fazenda. Algumas pessoas apenas comentaram o fato da fazenda ser histórica, já outros comentários foram específicos quanto o que mais lhe chamou a atenção. Entre os comentários, alguns se destacam pela repetição, são eles: a conservação do local e consequentemente sua história; a capela construída na fazenda; sua arquitetura colonial; o tombamento como patrimônio histórico e cultural pelo IPHAN; viagem ao passado do estado do Goiás; aula de história por parte da D. Telma; a conservação da história do período colonial no interior do Brasil e a oferta de um café histórico preparado como antigamente. Por exemplo, para a usuária Teresa M “*A propriedade tombada pelo patrimônio histórico, guarda 70% de originalidade e é preservada pela família da D, Telma [...]*”. Em resumo, esses comentários citam a fazenda com portadora de um inestimável valor histórico, com uma rica oferta gastronômica por meio do Café Sertanejo.

Com o objetivo de saber como essas pessoas comentam sobre a Fazenda Babilônia no TripAdvisor, buscou-se analisar a extensão dos comentários dos visitantes. Somando todos os comentários, excluindo as informações como naturalidade do usuário, data da visita e título do comentário, obteve-se uma média de 54 palavras por comentário, ou seja, a maioria das pessoas não se dedicou a escrever muito sobre sua experiência na Fazenda Babilônia, principalmente pela característica do site, onde os

usuários não possuem o hábito de escrever muito, apenas o que eles consideraram essencial. Entretanto, do total de comentários, 12 pessoas se dedicaram a escrever um pouco mais sobre sua experiência na Fazenda Babilônia, estas escreveram comentários com mais de 100 palavras.

Referente aos itens do cardápio encontrados nos comentários, 16 pessoas citaram algum tipo de comida, provavelmente aquela ou aquelas que mais chamaram a atenção. Dentre os itens do cardápio da Fazenda Babilônia, foram citados: os bolos, as carnes (costelinha de porco, linguiça suína e as almôndegas), doces e quitutes, pães, queijos, biscoitos caseiros, pamonhas, sucos naturais e geléias.

A figura da proprietária da Fazenda Babilônia, Telma Lopes, foi um dos elementos analisados, pois, a quantidade de usuários que acharam importante citá-la foi considerável. Do número total de comentários, 28 pessoas citaram a proprietária em seus comentários. As citações foram de um modo geral, positivas, considerando-a um diferencial a parte durante a visita, principalmente pelas suas informações sobre a história do local e do Café Sertanejo.

Mediante a análise de conteúdo sobre os comentários do TripAdvisor, percebe-se que a existência do Café Sertanejo influenciou a experiência desses visitantes na Fazenda Babilônia, pois, aproximadamente 87% dos comentários citaram de alguma maneira o Café Sertanejo, como pode ser visto no gráfico a seguir:

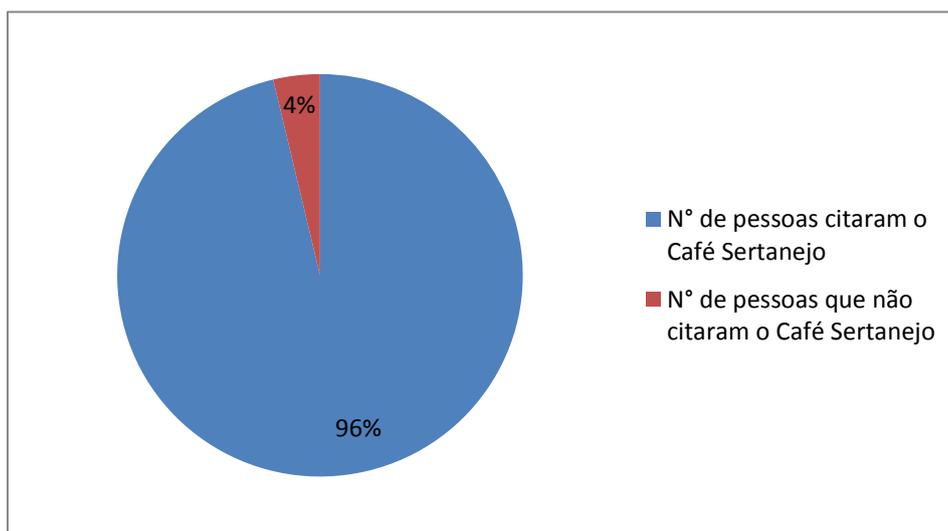


Gráfico 5: Representativo das pessoas que citaram o Café Sertanejo em algum momento em seus comentários.

Fonte: Site TripAdvisor (2015).

Embora a fazenda tenha se tornado conhecida popularmente pela sua história centenária, o Café Sertanejo pode ser tão atrativo quanto a história da propriedade, isso porque 67% dos comentários citaram simultaneamente a questão histórica e a oferta gastronômica da fazenda, como pode ser observado no gráfico abaixo:

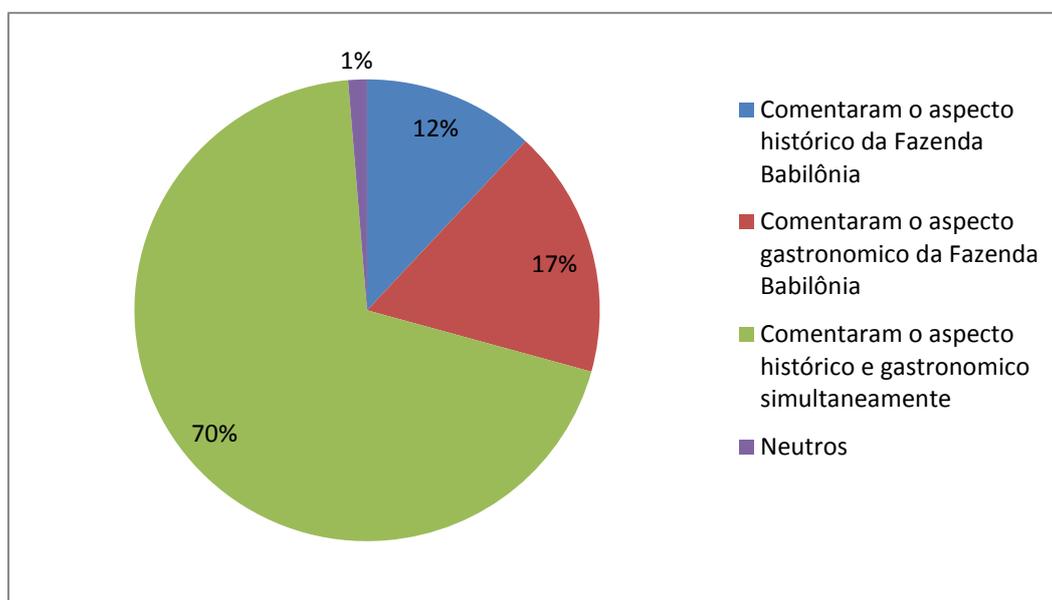


Gráfico 6: Sobre o teor dos comentários do site.
Fonte: Site TripAdvisor (2015).

Um dos fatores que mais se destacam nos comentários é sobre a fartura do Café Sertanejo, a quantidade/variedade dos itens chamou a atenção de 35% dos visitantes, que se mostraram satisfeitos e surpresos com a fartura do cardápio. Ainda sobre o café sertanejo, 48% dos comentários foram de pessoas satisfeitas com a qualidade do serviço oferecido, o que permite concluir que o Café Sertanejo, além de farto e variado, possui qualidade. Esses fatores aliados à história da fazenda, fez com que essas pessoas tivessem uma experiência turística diferenciada e com grande teor cultural. Em resumo, o café sertanejo teve a mesma importância que a história da fazenda nos comentários dessas pessoas.

4.3. Notas sobre as percepções dos responsáveis pelos grupos de turismo pedagógico na Fazenda Babilônia

Mediante a entrevista com a proprietária D. Telma, percebeu-se que além dos visitantes avulsos, a Fazenda Babilônia recebe muitos estudantes, tanto do ensino básico

como do ensino superior, que buscam o conteúdo histórico, cultural e gastronômico da propriedade. Com o objetivo de entender como ocorrem as visitas no âmbito pedagógico, foram realizadas duas entrevistas com professoras do ensino fundamental de colégios particulares de Brasília, e uma entrevista com a responsável pela inserção da Babilônia em roteiros de turismo pedagógico da agência especializada Relp Turismo.

A Relp Turismo é uma agência de Brasília que, além de trabalhar com a venda de diversos serviços relacionados à atividade turística como passagens aéreas, cruzeiros, seguro viagem, etc., também oferece serviços turísticos às escolas do Distrito Federal, como viagens escolares pedagógicas, de lazer e de formatura tanto nacionais como internacionais (Site Relp Turismo). Dentro das opções de destinos turísticos pedagógicos que a agência oferece, encontra-se o município de Pirenópolis-Go, motivo pelo qual a agência foi escolhida para participar da entrevista.

As professoras entrevistadas são responsáveis pela organização das visitas pedagógicas em seus respectivos colégios. É importante ressaltar que essa amostra não representa a totalidade, tendo em vista que poucos colégios e agências de turismo se dispuseram a colaborar com a pesquisa, mas de qualquer forma, tanto a Relp Turismo como as professoras que aceitaram participar da pesquisa, colaboraram para o entendimento do fenômeno estudado. As perguntas foram elaboradas mediante a necessidade do trabalho, ao todo foram 14 perguntas, 8 perguntas sobre as saídas pedagógicas para Pirenópolis e 6 perguntas relacionadas a visitação na Fazenda Babilônia e conseqüentemente sobre o Café Sertanejo, o roteiro da entrevista está disponível no apêndice deste trabalho.

A entrevista com a Relp Turismo aconteceu no dia 10 de junho, no período da manhã na própria agência, com duração aproximada de 15 minutos. A pessoa que participou e representou a Relp Turismo durante a entrevista foi a Cristina Pacheco, promotora de vendas relacionadas ao turismo pedagógico da agência. Quanto às professoras, no dia 12 de junho foi realizada a entrevista com a professora do Colégio Batista de Brasília, Estefânia Lopes de Couto Raposo. Essa entrevista aconteceu no próprio colégio, no período da tarde, com duração aproximada de 5 minutos. Estefânia trabalha com alunos do fundamental 2, participa da organização das visitas pedagógicas e também acompanha esses alunos durante as viagens. A segunda entrevista, com a professora Tamara Mariana Mayer Pinho, aconteceu no dia 16 de junho no período da

tarde, no colégio Marista, com duração aproximada de 6 minutos. A professora trabalha com as turmas do 5º ano e coordena as saídas pedagógicas, além de acompanhar os alunos durante as viagens.

Perguntadas sobre a principal motivação das viagens pedagógicas, ambas explicaram que as viagens à Pirenópolis fazem parte do projeto pedagógico das suas escolas. O objetivo do projeto é estudar a história do Brasil no período colonial, ou seja, os alunos aprendem o conteúdo em sala de aula e visualizam na prática, por meio da visita pedagógica. Quanto a isso, Estefânia explica que esse ano (2015) foi a primeira vez que o colégio levou seus alunos para Pirenópolis-Go, antes disso, as saídas pedagógicas aconteciam na cidade de Paracatu-MG, também histórica. Ainda segundo a professora, foram quatro turmas do fundamental 2, com uma média de 40 alunos. Já Tamara explica que a visita à Pirenópolis faz parte do projeto pedagógico do colégio há mais de 10 anos e que geralmente, participam da viagem nove turmas do 5º ano de ensino, que segundo ela, resulta em uma média de 346 alunos. Cristina explica que a agência trabalha com o destino Pirenópolis-GO a mais de 20 anos e que geralmente, vão em média 250 alunos por ano, de diversos colégios de Brasília, com idades entre 10 e 12 anos, do 5º ao 7º ano de ensino. Sobre a ideia de levar os alunos para Pirenópolis e consequentemente para a Fazenda Babilônia, Estefânia do Colégio Batista esclarece que o destino e roteiro foram propostos pela agência Relp Turismo “[...] a Relp Turismo deu essa ideia [...], dá pra fazer o mesmo trabalho [que se fazia em Paracatu] em um dia, não precisa dormir, porque em Paracatu a gente dormia um dia [...]”. Ainda sobre o roteiro a professora explica que “A gente fala pra eles [Relp Turismo] o quê que nós queremos e eles montam [o roteiro], ai eles dão essas propostas: pode ir pra Paracatu [...] pode ir pra Pirenópolis [...], eles também fazem Goiás Velho e tem varias outras cidades, nós escolhemos Pirenópolis”.

Já professora do Marista explica que inicialmente a Fazenda Babilônia não estava incluída no roteiro da saída pedagógica, pois as visitas ocorriam apenas durante um dia e que com o passar do tempo, o colégio decidiu aumentar o tempo da viagem, que passou a ser de três dias. Com relação à inclusão da Fazenda Babilônia no roteiro, Tamara afirma que “[...] de uns oito anos pra cá a gente decidiu incluir a Fazenda Babilônia, foi um acordo entre a agência de viagem que vai, e também as professoras que vão muito em Pirenópolis e já conheciam a fazenda, então assim, não teve, não veio de uma das partes, mas foi um acordo que a gente colocou e topou”. A agência de

viagem que a professora se refere é a MS Turismo, também de Brasília, que não se dispôs a participar da pesquisa. E completa afirmando que o roteiro das visitas pedagógicas não se resume na visita à Fazenda Babilônia, pois, os alunos visitam outros atrativos turísticos de Pirenópolis e inclusive outras fazendas como a RPPN Vaga Fogo, mas quando se refere à história, o destino é a Fazenda Babilônia.

Já a Relp Turismo, por meio da Cristina, afirma não saber quando e nem como começaram as viagens a Pirenópolis, pelo fato de ter muito tempo: “[...] *não posso te afirmar com certeza como começou, se foi uma proposta da agência ou se algum colégio levou e nos indicou, realmente não sei, porque tem tanto tempo que a gente não sabe como foi a primeira vez [...]*”. Ainda sobre o roteiro, Cristina afirma que as escolas pedem o conteúdo da viagem e a agência oferece os destinos disponíveis, aqueles que melhor se encaixam naquela necessidade. Como dito anteriormente, entre as opções está Pirenópolis-GO, que já tem a Fazenda Babilônia incluída no roteiro.

Após essas informações, as perguntas foram direcionadas ao Café Sertanejo. As professoras informaram que o valor do Café Sertanejo já está incluso no valor total do pacote de suas respectivas agências de turismo. A representante do Colégio Batista explica que o Café Sertanejo para alunos é diferente do café oferecido normalmente “*porque tem muitas coisas que eles [alunos] não comem, muitas coisas que eles [Fazenda Babilônia] produzem lá que não é coisa que criança comer*”, ou seja, alguns itens do cardápio não compõem a mesa dos estudantes. Esse fato pode ser explicado tanto pelas escolhas e restrições alimentares dos alunos, mas também pelo valor do Café Sertanejo completo, que tem valor mais elevado porque é composto por todos os itens do cardápio enquanto o café para estudantes chega a ser mais em conta, justamente por não conter todos os itens. Tamara do Marista acrescenta que “[...] *inclusive a gente até fala pros meninos que quando vai pra lá, se é antes de almoço ou alguma coisa assim, pra poupar um pouco [não comer muito antes] porque eles adoram, ai eles querem experimentar de tudo, fazer de tudo, é uma loucura*”. Do ponto de vista da Relp Turismo, Cristina explica que a agência faz questão que os alunos consumam o Café Sertanejo, que segundo ela, é o completo. Perguntada sobre a importância do Café Sertanejo no contexto da Fazenda Babilônia ela afirma que a importância se dá pelo teor histórico e cultural existente no preparo e consumo do Café Sertanejo, segundo Cristina: “[...] *o café da manhã, além de muito gostoso, é riquíssimo na história*”. Ainda

segundo a Cristina, o Café Sertanejo é servido com algumas modificações para atender as crianças.

Perguntadas sobre a importância do Café Sertanejo durante a visita na Fazenda Babilônia, Estefânia afirma que foi muito interessante, principalmente pela explicação da D. Telma durante o café, para a professora *“a senhora lá que acompanha, nossa! [...] ela conta muita coisa, achei muito interessante, os meninos gostaram, eles se envolviam, a experiência dela, o jeito que ela conta, atrai a atenção dos meninos [...]”*. Ainda segundo a professora, sem o Café Sertanejo, a visita na Fazenda Babilônia não ocorreria, pois, *“as coisas que ela (Telma) mostra lá, é interessante, mas o café as manhã dá um outro... sei lá... um outro...trabalho [...]sem o café da manhã eu acho que a gente não iria pra lá não”*.

Enquanto Tamara responde que: *“Ali, além de eles comerem e experimentarem coisas que eles nunca viram, na hora que eles estão comendo ela (Telma) vai contando a história e aí vai contextualizando, é como se eles estivessem dentro de um filme [...] pra eles, pedagogicamente falando, é muito enriquecedor”*. Em seguida, perguntada se a visita na Fazenda Babilônia ocorreria mesmo sem a presença do Café Sertanejo a professora explica que sim, ocorreria da mesma maneira, pois para ela, o café é apenas um complemento e completa dizendo que: *“[...] a fala dela (Telma), o envolvimento dela, a parte do passeio mesmo dentro da casa, dentro da fazenda, é muito rico, então aquela parte já seria o suficiente, o café é um complemento”*. Em resumo, para a professora, a visita à Fazenda Babilônia por si só é interessante, independentemente da existência do Café Sertanejo, somente a história que envolve o local e a fala da D.Telma seriam o suficiente para a propriedade ser visitada.

Cristina da Relp afirma que sem o Café Sertanejo, a visita na Fazenda Babilônia ocorreria da mesma maneira e explica que a fazenda possui um conteúdo histórico que precisa ser valorizado, independente do Café Sertanejo. Para ela, a proprietária D.Telma tem muito conteúdo a ser compartilhado, e completa: *“[...]acho umas das visitas mais maravilhosas, pra mim, é da Babilônia, tanto ela (Telma), o carisma dela, até a parte pedagógica da D.Telma, em passar o conteúdo para os meninos [...]”*. Perguntado se, ao invés do Café Sertanejo fosse servido um lanche comum e mais simples, Cristina explica que o Café Sertanejo faz parte da visita e sem ele ou com algo diferente dele, a visita não teria o mesmo significado, pois de acordo com ela *“[...] o café é a graça”*. E

completa: “[...] ele é muito rico, em todos os sentidos, né?! porque cada coisinha ali tem uma história [...]”. Ainda sobre o Café Sertanejo, para Cristina é algo que ela considera fantástico, que inclusive deveria mudar de nome e se chamar almoço, pois na opinião dela, é tudo muito bem servido, bem variado.

Sobre a opinião dos alunos após a visita, as duas professoras afirmam que as crianças gostam muito. Segundo Estefânia, a grande maioria comeu de tudo um pouco e eles ficaram impressionados com o café. Pessoalmente falando, Estefânia aprovou a experiência, pois foi sua primeira visita à Fazenda Babilônia, mas acredita que o valor cobrado não é acessível para o visitante avulso, principalmente pelo tempo da visita, que segundo ela é curto, e que se pudesse dar uma sugestão à proprietária, seria referente ao preço do Café Sertanejo completo, para que ela pudesse mostrar a novidade para seus familiares.

Quanto a isso, Cristina explica que, de uma maneira geral, os alunos gostam muito, embora o tempo da visita não possibilite que eles comam de tudo, ou seja, todos os itens do Café Sertanejo. Mas, além disso, segundo a Cristina, pelo fato do café ser composto por alguns itens, considerados por ela comuns, como o pão de queijo e o suco, eles se concentram mais nisso. Cristina faz uma ressalva sobre a carne servida, pois para ela, a estética da carne conservada na gordura não atrai os meninos e muitos não provam por receio, pelo fato de ser algo diferente. Mesmo assim, Cristina afirma que não abre mão da carne na mesa dos alunos, para que eles entendam como era preparada antigamente.

A professora Tamara acredita que os alunos não teriam a mesma experiência que o Café Sertanejo proporciona se por um acaso, este fosse substituído por um lanche simples, com coisas do cotidiano. Entretanto ela afirma que comeriam da mesma maneira e reafirma que: “[...] lá a gente tem que valorizar o passeio mesmo, a parte histórica, a fala dela (Telma), o café é só um complemento”. Ao final da entrevista a professora confessa que não come a grande maioria dos itens do Café Sertanejo, por questões de preferência, mas que os alunos aprovam e experimentam itens do cardápio que, segundo ela, provavelmente eles não teriam a oportunidade de comer em outro lugar. Para finalizar, Tamara afirma que a visita à Fazenda Babilônia é um dos passeios que os alunos mais gostam, incluindo o Café Sertanejo “[...] eles saem comentando,

tiram foto, comentam com a família e depois na sala de aula a gente retoma, faz atividade, então eles gostam muito”.

Como afirmado anteriormente, apesar do número reduzido de participantes, essas entrevistas dão algumas indicações sobre as relações entre a visitação na Fazenda e o Café Sertanejo. É possível perceber que a existência do Café Sertanejo, como ele é preparado e oferecido a esses alunos, faz a diferença na experiência turística e pedagógica dessas crianças. Entretanto, o Café Sertanejo nem sempre é o principal motivador da visita.

Tendo como base as falas da Cristina da Relp Turismo, fica evidente que para esta agência, a Fazenda Babilônia é um atrativo turístico importante no roteiro de Pirenópolis-GO. Além da fazenda em si, o Café Sertanejo representa um diferencial, é algo que completa a experiência desses alunos na Fazenda Babilônia. Além do conteúdo histórico, cultural e gastronômico que a Fazenda Babilônia representa a figura da proprietária Telma Lopes, mais uma vez foi citada como fator que contribui positivamente para a experiência na Fazenda Babilônia. Entretanto, por mais interessante e enriquecedor que o Café Sertanejo seja, este ainda não é o principal fator motivador das visitas pedagógicas na fazenda, o contexto histórico ainda é a principal atrativo do local.

5. CONSIDERAÇÕES FINAIS

A análise dos dados produzidos ao longo desta pesquisa permite algumas ponderações preliminares acerca do tema proposto. O Café Sertanejo constitui um atrativo gastronômico diferenciado no contexto turístico de Pirenópolis-Go. Isso ocorre porque além da qualidade e fartura dos alimentos servidos, o Café Sertanejo possui um grande teor histórico-cultural, que permite a compreensão das práticas e dos hábitos gastronômicos de um Goiás antigo, conhecido por poucos. Ao analisar o Café Sertanejo no âmbito de patrimônio cultural gastronômico, percebe-se que existe um valor cultural em cada alimento que compõe a mesa, e isso inclui a história, os sabores, os saberes e modos de preparo.

Pode-se afirmar que a Fazenda Babilônia é um atrativo cultural consolidado em Pirenópolis e que vem adquirindo notoriedade, principalmente por causa do Café Sertanejo. Entretanto, o potencial turístico do Café Sertanejo aliado ao ambiente histórico da Fazenda Babilônia, pode fazer com que essa oferta gastronômica se desenvolva de uma maneira mais significativa, possibilitando assim a sua conservação e valorização enquanto elemento cultural de Pirenópolis. No que se refere ao turismo pedagógico, percebe-se que a inclusão do Café Sertanejo no projeto pedagógico das escolas, não acontece com o objetivo de valorizá-lo como patrimônio cultural gastronômico.

O Café Sertanejo, na verdade, representa uma oferta gastronômica que faz parte da visita à Fazenda Babilônia, mas que não é comercializado como um bem cultural, como uma mesa que materializa a história que eles encontram na propriedade. Com isso, conclui-se que esses turistas fazem questão de consumir o Café Sertanejo, mas não valorizam o que realmente ele representa. O turismo pedagógico pode ser uma ferramenta de promoção, valorização e conservação de qualquer patrimônio histórico cultural, seja ele material ou imaterial. As agências de turismo, as escolas e demais instituições de ensino, juntamente com a própria Fazenda Babilônia, devem utilizar dessa ferramenta para uma melhor divulgação do Café Sertanejo como patrimônio cultural gastronômico. As instituições de ensino por sua vez, devem trabalhar o conteúdo pedagógico da Fazenda Babilônia incluindo o Café Sertanejo como elemento chave da experiência, de maneira interdisciplinar, abordando não apenas o conteúdo histórico, mas também social, cultural, geográfico, filosófico, etc.

Com relação ao uso turístico deste patrimônio cultural gastronômico, é possível observar que o Café Sertanejo foi um diferencial durante a visita dessas pessoas à Fazenda Babilônia. A qualidade e a variedade do Café Sertanejo chamam a atenção de grande parte dos usuários do site TripAdvisor, e também das responsáveis por organizar grupos para visitar a Fazenda. As avaliações do site permitem considerar que o Café Sertanejo e a história da fazenda possuem o mesmo peso nas visitas à Fazenda Babilônia, sendo um complementar ao outro. A proximidade da fazenda com os dois centros urbanos, Brasília e Goiânia, faz com que a maioria dos grupos que visitam a fazenda, seja composta por estudantes dessas localidades. Por meio das entrevistas cedidas pelos colégios e a agência de turismo, ambos de Brasília, é possível concluir que esses turistas procuram a Fazenda Babilônia principalmente pelo seu contexto na história do Brasil colonial, ou seja, procuram visualizar na prática os conteúdos que os alunos aprendem em sala de aula. Entretanto, o Café Sertanejo é visto como um elemento que complementa a experiência pedagógica, que auxilia nesse processo de aprendizado.

A figura da D.Telma é sempre destacada, tanto nos comentários do TripAdvisor como nas escolas e na agência de turismo. Isso acontece porque a proprietária da Fazenda Babilônia, além de uma entusiasta da história goiana, é uma pesquisadora dos hábitos alimentares daquela época. Na visita a propriedade, D.Telma oferece uma verdadeira aula de história, não apenas sobre a fazenda, mas sobre tudo que está no cardápio do Café Sertanejo. Toda a hospitalidade e disposição da Telma para com seus visitantes são características marcantes, que contribuem positivamente para a experiência turística na Fazenda Babilônia. É indiscutível a importância da Fazenda Babilônia para a história de Goiás e do Brasil. O tombamento como patrimônio histórico pelo IPHAN apenas evidencia isso. Contudo, o Café Sertanejo deveria ser mais valorizado como um patrimônio cultural, tão rico quanto à fazenda em si, pois representa os conhecimentos, práticas e tradições gastronômicas da época colonial.

Para finalizar, é sabido que o turismo trabalha com desejos, necessidades, motivações e expectativas do indivíduo turista, e quando se fala em turismo gastronômico, é ainda mais importante que a perspectiva humana não seja deixada de lado. No caso da Fazenda Babilônia, a gastronomia regional ali oferecida merece destaque, não apenas por constituir um bem cultural, mas principalmente por proporcionar o contato direto entre turista e a história daquele local, por meio de uma

degustação de valores e tradições. Essa pesquisa permitiu perceber que existe uma relação muito estreita entre a Fazenda Babilônia e o Café Sertanejo, a centenária propriedade é o cenário e a história contada ali se materializa por meio da oferta gastronômica.

Seria necessário um estudo mais aprofundado com os turistas “avulsos” e também com os grupos, para uma melhor compreensão dos usos turísticos do Café Sertanejo. Além do estudo voltado para a demanda turística da Fazenda Babilônia, é necessário que as instituições de ensino, juntamente com as agências de turismo, enxerguem o Café Sertanejo como um patrimônio cultural gastronômico que merece reconhecimento em Pirenópolis. A divulgação da Fazenda Babilônia deve acontecer de maneira a evidenciar a riqueza cultural existente no Café Sertanejo, para que este seja reconhecido como um elemento de valorização e afirmação da identidade local. O turismo carece de estudos e pesquisas relacionadas à gastronomia de um modo geral. É necessário que profissionais e/ou interessados da área produzam mais obras que contemplem a amplitude deste tema, dando subsídios para o desenvolvimento do assunto e a valorização da gastronomia como patrimônio cultural imaterial.

6. REFERÊNCIAS

ACADEMIA BRASILEIRA DE LETRAS. Dicionário Escolar da Língua Portuguesa. 2. ed. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 2008.

BRASIL. Constituição Federal de 1988. Promulgada em 5 de outubro de 1988. Disponível em <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/constituicao/constituicao.htm>. Acesso em: 10 de jun. 2015.

BRASIL. Decreto n. 25, de 30 de novembro de 1937. Dispõe do patrimônio histórico e artístico nacional. Organiza a proteção do patrimônio histórico artístico nacional. Rio de Janeiro, 1937.

BRASIL ESCOLA. Patrimônio Histórico Cultural. Disponível em: <<http://www.brasilecola.com/curiosidades/patrimonio-historico-cultural.htm>>. Acesso em 9 de abr. 2015.

BRAUNE, Renata; FRANCO, Silvia Cintra. O que é gastronomia?. São Paulo: Brasiliense, 2012.

BOCCATO, V. R. C. Metodologia da pesquisa bibliográfica na área odontológica e o artigo científico como forma de comunicação. Rev. Odontol. Univ. Cidade São Paulo, São Paulo, v. 18, n. 3, p. 265-274, 2006.

CAMARGO, Haroldo Leitão. Patrimônio histórico e cultural. São Paulo: Aleph, 2002.

CASCUDO, Luís da Câmara. História da alimentação no Brasil. 4. ed. São Paulo: Global, 2011.

CHOAY, Françoise. Alegoria do Patrimônio. Tradução de Luciano V. Machado. São Paulo. Estação Liberdade: UNESP, 2001.

CUNHA, Kênia; OLIVEIRA, Leidmar da Veiga. A gastronomia enquanto atrativo turístico-cultural. Universidade Estadual de Goiás. 2009.

DIAS, Reinaldo. Turismo e patrimônio cultural: recursos que acompanham o crescimento das cidades. São Paulo: Saraiva, 2006.

DORIA, Carlos Alberto. A formação da culinária brasileira. São Paulo: Publifolha, 2009.

FAGLIARI, Gabriela Scuta. Turismo e Alimentação: análises introdutórias. São Paulo: Roca, 2005.

FAZENDA BABILÔNIA. Disponível em: < <http://www.fazendababilonia.com.br/>>. Acesso em 11 de jun. 2015.

FRANCO, Ariovaldo. De caçador a Gourmet. São Paulo: Senac, 2001.

FREYRE, Gilberto. O manifesto regionalista de 1926: vinte e cinco anos depois. Recife: Região, 1952.

FUNARI, Pedro Paulo; PINSKY, Jaime (orgs.). Turismo e Patrimônio Cultural. 2. Ed. São Paulo: Contexto, 2002.

FUNDAÇÃO CATARINENSE DE CULTURA. Patrimônio Cultural Material. Disponível em: < <http://www.fcc.sc.gov.br/patrimoniocultural/>>. Acesso em: 03 de jun. 2015.

GIL, Antônio Carlos. Métodos e técnicas de pesquisa social. 5. ed. São Paulo. Atlas, 1999.

GODOI, C. K.; BALSINI, C. P. V. A pesquisa qualitativa nos estudos organizacionais brasileiros: uma análise bibliométrica. In: GODOI, C. K.; BANDEIRA-DE-MELLO, R.; SILVA, A. B. (Org.) Pesquisa Qualitativa em Estudos Organizacionais. São Paulo: Saraiva, 2006.

GOLDENBERG, Mirian. A arte de pesquisar: como fazer pesquisa qualitativa em ciências sociais. 8. ed. Rio de Janeiro: Record, 2004.

GOVERNO DE GOIAS. Indígenas. Disponível em:<<http://www.goias.gov.br/paginas/conheca-goias/povo-goiano/indigenas>>. Acesso em: 12 de jun. 2015.

ICOMOS. Declaração do México: políticas culturais, 1982a. Disponível em: <www.iphan.gov.br>. Acesso em: 15 mai. 2015.

IPHAN. Patrimônio imaterial. Brasília: 2015. Disponível em:<<http://portal.iphan.gov.br/pagina/detalhes/234>>. Acesso em: 18 de abr. 2015.

LANCELOTTI, Silvio. 500 Anos de gastronomia em terra Brasilis. São Paulo: L&PM, 2000.

MINAYO, Maria Célia de Souza. (Org.). Pesquisa social: teoria, método e criatividade. Rio de Janeiro: Vozes, 2001.

MORAES, Roque. Análise de conteúdo. Revista Educação, Porto Alegre, v. 22, n. 37, p. 7-32, 1999.

NETTO, Alexandre Panosso; GAETA, Cecília (orgs.). Turismo de experiência. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2010.

ORTENCIO, Bariani. Cozinha goiana: histórico e receituário, 4ª Ed., Goiânia-GO: Kelps, 2004.

PINHEIRO, Maria Lucia Bressan. Origens da noção de preservação do patrimônio cultural no Brasil. Risco, São Paulo, 2006.

PORTUGUEZ, Anderson Pereira (org.). Turismo, memória e patrimônio cultural. São Paulo: Roca, 2004.

POUPART, Jean, et al. A pesquisa qualitativa: enfoques epistemológicos e metodológicos. 3. Ed. Petrópolis, RJ: Vozes, 2012.

RELPTUR. Disponível em: <<http://www.relp.com.br/>>. Acesso em: 11 de jun. 2015.

REVISTA MUSEU. Disponível em:<<http://www.revistamuseu.com.br/emfoco/emfoco.asp?id=11653>>. Acesso em 11 de jun. 2015.

SCHLUTER, Regina G. Gastronomia e Turismo. 2. ed. São Paulo: Aleph, 2006.

TOURGEON, Laurier. Do material ao imaterial: novos desafios, novas questões. Geosaberes, Fortaleza, v. 5, número especial, p. 67-79, dez. 2014.

TRIPADVISOR. Disponível em: <<http://www.tripadvisor.com.br/>>. Acesso em: 11 de jun. 2015.

UNESCO. Patrimônio cultural no Brasil. Brasília: 2015. Disponível em:
<<http://www.unesco.org/new/pt/brasil/culture/world-heritage/cultural-heritage/>>.

Acesso em: 07 mai. 2015.

VENTURI, James Luiz. Gerenciamento de bares e restaurantes. Porto Alegre:
Bookman, 2010.

APÊNDICE 1

Roteiro da entrevista

Sobre o roteiro pedagógico

1. Geralmente, qual o ano de ensino que a agência costuma levar para as saídas pedagógicas em Pirenópolis?
2. Quantos alunos em média por ano? E por visita?
3. Essas excursões acontecem todo ano?
4. De onde ou de quem surgiu a ideia das saídas pedagógicas para o destino Pirenópolis?
5. Quem montou o roteiro?
6. No valor já inclui o preço da visitação à Fazenda Babilônia?
7. Porque visitar a Fazenda Babilônia?
8. Você acredita que a Fazenda Babilônia faz diferença no roteiro?

Sobre o Café Sertanejo

Se a visita INCLUI o consumo do café sertanejo completo, responder as seguintes perguntas:

1. Por que comer o Café Sertanejo?
2. Se não houvesse o café, a visita ocorreria da mesma maneira?
3. Se ao invés de um café sertanejo, a proprietária servisse um lanche simples, faria alguma diferença? Comeriam da mesma maneira?
4. Qual a sua opinião sobre o café sertanejo?
5. O que os alunos pensam sobre a experiência?
6. Você teria alguma sugestão ou crítica para a proprietária da fazenda? Mudaria algo do cardápio?

Se a visita NÃO INCLUI o consumo do café sertanejo, responder as seguintes perguntas:

1. Por que não comer?
2. Quais os motivos?
3. A experiência fica prejudicada por não consumirem o café sertanejo? Por quê?

