

**DEPARTAMENTO DE GESTÃO E HOSPITALIDADE
CURSO DE BACHARELADO EM TURISMO**

KAROLAINÉ FERREIRA DA SILVA

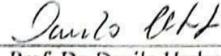
**O CONSUMO TRADICIONAL DE GUARANÁ RALADO EM CUIABÁ/MT:
OPORTUNIDADES PARA O TURISMO**

**CUIABÁ-MT
2023**

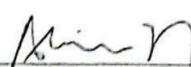
FOLHA DE APROVAÇÃO**A FORMA TRADICIONAL DE CONSUMO DO GUARANÁ RALADO EM CUIABÁ/MT:
POSSIBILIDADES PARA O TURISMO**

Artigo apresentado ao Curso de Bacharelado em Turismo do Instituto Federal de Mato Grosso – Campus Cuiabá - como requisito parcial para a obtenção do título de Bacharel em Turismo.

BANCA EXAMINADORA


Prof. Dr. Danilo Herbert Queiroz Martins
(Orientador – IFMT)


Prof. Dr. Daniel Fernando Queiroz Martins
(Examinador Interno)


Profa. Dra. Alini Nunes de Oliveira
(Examinadora Interna)


Prófa. Dra. Débora Moreira Mello
(Examinadora Interna)

Data: 12/12/2023

Resultado: *aprovada*

O CONSUMO TRADICIONAL DE GUARANÁ RALADO EM CUIABÁ/MT: OPORTUNIDADES PARA O TURISMO

Karolaine Ferreira da Silva¹

Orientador: Prof. Dr. Danilo Herbert Queiroz Martins.²

RESUMO

Este estudo descreve como o consumo tradicional de guaraná ralado pode contribuir para o enriquecimento da experiência turística na região de Cuiabá Mato Grosso, com o objetivo de difundir como o turismo pode contribuir para a difusão do hábito e não deixá-lo cair e esquecimento. A partir dessa perspectiva, o costume tradicional de beber guaraná é comum na cidade e nas cidades pantaneiras, o que permite que as cidades se conectem por meio de relações simbólicas que se perpetuam devido ao fato de ser um ritual em muitas casas em Mato Grosso. Resgatar essas experiências permite que os turistas aprendam sobre novos lugares, pessoas, costumes e ambientes. Como alternativa, o consumo de guaraná serve como um atrativo local. A pesquisa foi desenvolvida por meio de pesquisa de campo e pesquisa bibliográfica com metodologia qualitativa. Para obtenção de dados, foram selecionados vendedores e compradores de guaraná que residem em Cuiabá há pelo menos cinco anos. De acordo com a pesquisa, a forma tradicional de consumir guaraná ralado pode contribuir para o turismo em Mato Grosso. Conforme a pesquisa, o costume possui uma variedade de benefícios e oferece experiências vividas em ambientes familiares que formam uma cultura, tornando-o relevante para as gerações futuras.

Palavras-chave: Turismo de Experiência. Turismo Cultural. Cuiabá-MT. Turismo. Guaraná ralado.

ABSTRACT

This study describes how the traditional consumption of grated guaraná can increase tourism in the Cuiabá Mato Grosso region, with the aim of spreading this habit and not letting it fall into oblivion. From this perspective, the traditional custom of drinking guaraná is common in the capital and Pantanal cities, which allows the cities to connect through symbolic relationships that are perpetuated due to the fact that it is a ritual in many homes in Mato Grosso. Rescue These experiences allow tourists to learn about new places, people, customs and environments. This is an alternative to presenting the consumption of guaraná as a local attraction. The research was developed through field research and bibliographical research

¹ Graduanda do Curso de Bacharelado em Turismo do Instituto Federal de Mato Grosso – Campus Cuiabá. karolferrer5@gmail.com

² Professor Orientador. Doutor em Sociologia e Docente do Instituto Federal de Mato Grosso – Campus Cuiabá do Departamento de Gestão e Hospitalidade. danilo.queiroz@ifmt.edu.br

with qualitative methodology. We selected to interview sellers and buyers of guaraná who have lived in Cuiabá for at least five years. According to the research, the traditional way of consuming grated guaraná can contribute to tourism in Mato Grosso. According to research, the custom has a variety of benefits and offers experiences lived in family environments that form a culture, making it relevant for future generations.

Keywords: Experience Tourism. Cultural Tourism. Cuiabá – MT. Tourism. Grated guaraná.

INTRODUÇÃO

O estado de Mato Grosso destaca-se por diversas riquezas, principalmente quando se remete a sua capital - Cuiabá, pois é um local que resgata e transmite referências simbólicas, históricas e socioculturais. Cuiabá tem variadas formas de singularidades culturais em meio ao Centro-Oeste, tendo características culturais únicas em meio ao cerrado. Sendo a cultura uma composição histórica que relaciona todas as faces sociais, incorpora influências internas e externas, portanto, é uma faceta que desafia paradigmas constantemente, construindo identidades semelhanças através de similaridade, no qual, todos os aspectos da nossa origem são presumidos de uma concentração de culturas em constante metamorfose. Quando os hábitos rotineiros são transmitidos de geração em geração, eles afetam a cultura de tal forma que os hábitos cotidianos mudam e combinam com outras culturas (Tedesco, 2013).

Assim, devido à sua importância cultural para a região e suas práticas ritualísticas, o consumo de guaraná ralado se destaca entre as formas populares, incorporadas ao cotidiano que contribuem para a constituição da identidade cuiabana, com significados simbólicos que reforçam a potência de resgatar, promover, preservar e principalmente valorizar a cultura local, resguardando sempre o tradicional, que são triunfantes características de um cuiabano de "tchapa e cruz"³. Essas características são valiosas, podendo ser uma forma de estabelecer e promover vínculo com o turismo.

Cuiabá é um local de costumes e tradições que se mesclam com o moderno, em que essa junção salienta a vontade da população em ainda preservar os costumes e usos que caracterizam o modo de vida da região até hoje, buscando potenciais, ligações e oportunidades, tendo em vista que é uma enorme oportunidade de demonstrar o verdadeiro significado do turismo de experiência e permitir o conhecimento que possibilita a vivência e o envolvimento com as comunidades locais, considerado um resgate no mercado.

³ O termo é usado para designar o cuiabano legítimo que nasceu, vive e pretende morrer na terra natal.

Nesta perspectiva, o tradicional hábito de tomar guaraná é comum na capital e nas cidades pantaneiras, possibilitando a conexão dessas cidades através de relações simbólicas que se perpetua devido ser um ritual em muitas casas mato-grossenses. Resgatar essas experiências, de forma a possibilitar ao turista aprender sobre novos lugares, pessoas, costumes e ambientes em busca de novos conhecimentos, representa uma alternativa de apresentar o hábito do consumo do guaraná de forma turística, como um atrativo local.

O guaraná ralado é considerado um protagonista na cultura cuiabana, com base no tradicional consumo que passa de geração a geração que aponta a sua fundamental importância para a valorização do fruto, que não é originário de Mato Grosso e sim de origens da região amazônica. O acesso a esse fruto foi concedido a comerciantes que viajavam de Cuiabá para "Mahues" para coletar guaraná, passando meses viajando para Santarém ou Belém (Figueroa, 2016).

Assim, o presente estudo aborda as maneiras pelas quais o guaraná ralado pode ser apresentado aos turistas, principalmente incentivando a participação da comunidade no processo de criação e valorização de valores culturais, tornando-se elementos que possam impulsionar o desenvolvimento local e regional, incrementando também a economia e o turismo, atraindo um grande número de visitantes de vários estados brasileiros e países vizinhos, propondo a sensibilização guias de turismo que seria uma forma de incentivar e estimular o comércio e ampliar a base de clientes, contextualizado ao resgate e transmissão de referências simbólicas, históricas e socioculturais e possibilitar perspectiva para o turismo.

A pesquisa não se concentra apenas nas características do consumo tradicional de guaraná ralado, mas também no contexto cultural e histórico dos costumes das pessoas, que os distinguem de outras partes do Brasil. Levando em consideração as realidades ditas, os objetivos específicos do estudo são: realizar levantamento bibliográfico sobre o uso do guaraná ralado; observar e relatar o processo tradicional de consumo do guaraná ralado; e analisar possibilidades de apresentação do consumo do guaraná ralado como experiência no turismo e por fim uma interpretação reflexiva da comunidade que inspira em seus saberes e fazeres.

Mais do que uma pesquisa acadêmica, esse trabalho se torna pertinente, quando se pensa em cultura patrimonial de um povo, com perspectiva de identificar e catalogar as características, contrastes, status e diversas maneiras de viver a idealizar o cotidiano. Valorizar, habilidades e tradições de um pequeno grupo é importante para coesão social, econômica e cultural, mesmo quando submetido às transformações tecnológicas e econômicas, causada pela edificação de cidades.

É relevante a percepção dos consumidores sobre o uso e o desejo de degustar o sabor do guaraná pelo menos uma vez ao dia; se justifica plenamente no plano teórico e pode servir de base para pesquisas mais aprofundadas por estudiosos de outras áreas. Por se tratar de uma descrição que aborda o estudo em campo como uma forma de analisar a forma de consumo que possibilita a apresentação para o turista de forma que desenvolva o Turismo local gerando lucratividade e resultados positivos. É possível considerar o guaraná um patrimônio cultural? Isso nos faz pensar mais na natureza e nos produtos que ela nos oferece, apesar da importância de protegê-la.

1. METODOLOGIA

A pesquisa foi desenvolvida por meio de pesquisa bibliográfica e pesquisa de campo, envolvendo a metodologia de pesquisa qualitativa. Optou-se por entrevistas com comerciantes e consumidores do guaraná, que residem em Cuiabá por no mínimo 5 anos, para que a proposta seja consistente com os resultados ao longo do tempo de moradia, por ter interesse em hábitos tradicionais, sendo 6 consumidores e 4 casas de guaraná. As entrevistas seguiram um roteiro semiestruturado, com perguntas voltadas ao entendimento e compreensão do processo de comercialização e consumo do guaraná.

A pesquisa qualitativa procura analisar e aprofundar, esmiuçando a observação e descrevendo futuras prosas, visando verificar a forma tradicional de consumo do guaraná ralado, sua aceitação pelos consumidores regionais e suas opiniões sobre a imagem do produto. A partir disso, pode-se analisar a possibilidade de apresentar o guaraná para o turista, promovendo principalmente o envolvimento da comunidade no processo de formação de valores e valorização das culturas por meio de soluções de integração simples para compreender o funcionamento e configuração, como esse hábito tradicional pode ser visto no olhar de quem não sabe porque ocorre e qual é o sentido de realizar esse costume, e apresentar de fato esse consumo tradicional para o turista.

Na pesquisa de campo, com as entrevistas semiestruturadas, buscou-se levantar dados sobre o consumo do guaraná, saber como os consumidores se comportam em relação aos guaranás com e sem rótulo, avaliando a diferença de reconhecimento da marca entre o produto e seus concorrentes e perguntando aos locais se é possível conectar o guaraná com os ideais culturais da baixada cuiabana, possibilitando magnitude e analisar pessoas que ainda consomem o guaraná, através de visita técnicas nos lugares de referência em Cuiabá em bairros tradicionais da capital. O roteiro também contou com informações socioeconômicas

dos entrevistados para contextualização e auxílio na análise dos dados, mas sempre preservando o anonimato dos entrevistados. As entrevistas foram realizadas em quantidade suficiente para a apreensão da realidade pesquisada, ou seja, com a utilização da técnica de saturação. A saturação designa o momento em que o acréscimo de dados e informações em uma pesquisa não altera a compreensão do fenômeno estudado (Ribble e Saintonge, 1999).

Em fases simultâneas foram realizadas leituras com análises, através de artigos relacionados, livros e referências bibliográficas, sites com entrevistas associadas ao tema, vídeos que contam sobre e também a experiência vivenciada dentro de casa pelo hábito de consumir guaraná ralado, que atualmente a pesquisadora faz o uso devido a seus pais consumirem.

Ou seja, a pesquisa bibliográfica ao escolher os locais de comercialização do guaraná, o estudo teve a oportunidade de investigar as formas de subprodutos, organizar e desenvolver o percurso de metodologia de acordo com suas características, que incluem observação, reflexão, escuta e visão; registrar usando um planejamento característico usando um modelo já direcionado, além de registro como fotos e gravações de áudio e vídeo (Silverman, 2009).

Após o levantamento dos dados, tanto daqueles oriundos das referências bibliográficas, quanto da pesquisa de campo, foram analisadas possibilidades de apresentação da forma tradicional de consumo do guaraná a turistas em Cuiabá.

2. GUARANÁ

2.1 A origem do guaraná e sua história

Um fruto de uma trepadeira com casca escura é o que dá origem ao guaraná, dependendo das condições de luz, quando cresce em matas, pode se associar a árvores grandes, o guaraná, por outro lado, permanece rasteiro quando se cresce em locais abertos e ensolarados, em ambas as circunstâncias, as folhas permanecem extremamente verdes, mas a aparência quando maduros é avermelhada e ficam entreabertos, os índios sateré-mawé, que nativos da floresta amazônica, encontram e cultivaram guaraná, embora visitantes o conduziram para outras partes do Brasil (Almeida, 2007).

Com o início do século XX, iniciou-se o crescimento das indústrias de bebidas à base de guaraná, que aumentou significativamente a venda de guaraná Maués. Maués é o rio que dá nome à cidade, é um rio que está localizado no Amazonas, noroeste do Brasil. O rio, por sua vez, recebeu o nome da famosa tribo dos Maués, que foram os primeiros habitantes da área (IBGE, 2009).

Mais que um produto de origem da cidade do estado do Amazonas, o guaraná ralado, é uma cultura que através do desenvolvimento da sociedade, teve seus costumes zelados por herdeiros ancestrais, da identidade étnica por meio de comunidades descendentes ribeirinhos e residentes que nutriram a importância na produção e da prática de beber o guaraná ralado, no formato do seu ambiente cotidiano (Maia, 1972).

O fruto do guaranazeiro pertence à família das Sapindáceas, é um típico arbusto cujo nome científico é “*Paulinea Cupana*”, encontrado na Bacia Amazônica, próxima aos municípios de Maués e Parintins, no Estado do Amazonas. Esta planta é um dos vários tesouros etnobotânicos⁴ do continente americano (Castro, 1992).

A origem mitológica da planta conta a história de uma família muito respeitada pela etnia Sataré-Mawé, sendo o filho único tratado como ancião por sua influência, e onde reinavam a fartura, a saúde e a paz, como descreve Lyra (1953). Segundo esta lenda, o pequeno índio subiu à árvore para colher um fruto e Jurupari, o mau espírito, invejoso, transformou-se em uma cobra e o matou. Quando os índios o encontraram parecia estar dormindo, muito sereno, e com os olhos abertos. Todos se lastimavam, quando um raio apareceu e revelou sua identidade como Tupã e que veio consolar o povo. A voz ordenou que eles plantassem os olhos da criança e que deles iria brotar uma planta sagrada que sempre forneceria aos Maués o alimento e cura para suas doenças, tendo uma finalidade medicinal também. Depois de conseguirem cumprir as instruções de Tupã, os índios plantaram os olhos do pequeno índio e inundaram a cova de lágrimas. Os mais velhos ficaram lá para guardar a preciosa semente, da qual logo começou a brotar o pé de guaraná (Watzel, 1937, citado por Nazaré, 1982).

O cultivo do guaraná no município de Maués surge no século XVIII, época marcada pela descoberta de plantas medicinais na Amazônia, sendo o guaraná uma dessas plantas exóticas que os europeus foram proibidos de cultivar, porém cultivavam (Castro, 1992). Nessa época, começaram a negociar com os índios Sataré-Mawé, provavelmente pela troca de mercadorias. Segundo Monteiro (1965), os índios Sataré-Mawé começaram a vender guaraná aos comerciantes da Bolívia e Cuiabá - Mato Grosso, que passaram todos os obstáculos apesar da distância, foram até Maués para comprar a pasta de guaraná, que era moldada em forma de bastões. Aqueles que viviam em Cuiabá na época, consideravam o guaraná uma bebida estimulante e necessária. Eles sempre usavam o guaraná quando precisavam de energia para fazer as coisas e tarefas fisicamente exigentes, o fruto do guaraná também

⁴ É um campo de pesquisa que estuda a relação entre os humanos e as plantas, bem como a forma como as populações usam os recursos vegetais.

contém cafeína em sua composição, tornando-o um ótimo estimulante natural seja consumido como bebida ou como alimento (Figueroa, 2016). Tendo a possibilidade de desfrutar em suco, leite ou vitaminas e podendo ser tomado antes ou depois das refeições.

Em meio a esse turbulento fluxo do extrativismo que ocorreu, o cultivo do guaraná se difundiu entre a população regional do médio e baixo Amazonas (Figueroa, 2016). Em relação ao consumo, enquanto a forma tradicional amazônica é manusear o guaraná na forma de bastão, para ser ralado na língua do pirarucu⁵, em Cuiabá já é diferente, pois é ralado numa grossa, que é semelhante a um ralador que se transforma em pó o bastão de guaraná, sendo misturado em açúcar e água (Figueroa, 2016).

A tradição de beber guaraná ralado diretamente na grossa é um costume que requer que o visitante conheça as raízes da localidade tornando-a experiência mais inédita. Essa alternativa está ganhando popularidade, e cada vez mais atrativos turísticos estão sendo considerados culturais (Richards, 2001). Sob outra perspectiva, a cultura vem influenciando gradativamente o processo de escolhas dos turistas ao buscar um lugar para adquirir experiências. A busca por vivenciar experiências culturais, às vezes nos deparamos com aspectos culturais sem buscá-los, podemos conhecer outra cultura sem sair de casa, a pandemia acabou transformando os espaços virtuais, hoje podemos visitar um museu sem sair de casa ou conhecer a arte de outro país etc.

A diversidade de representatividade e os costumes tradicionais da cidade se misturaram ao longo do tempo. De pai para filho, as redes familiares transmitem hábitos e conhecimentos tradicionais. Essas redes se desenvolvem no cotidiano por meio da amizade, familiares, vizinhos e laços comuns, que formam uma comunidade. A alimentação pode, então, ser usada para recordar e reforçar laços religiosos, étnicos e familiares, na medida em que algumas iguarias estão relacionadas a certo grupos, tornando o ato de comer se torna uma prática identitária. Além de ser uma forma de conhecer certo grupo ou localidade a partir do contato com as tradições e hábitos alimentares. A partir da ideia, a gastronomia passou a ser fonte de experiência turística e ganhou força (Gimenes, 2010).

É evidente, que o componente cultural está vinculado à maioria dos destinos turísticos, porque a curiosidade por outros modos de vida, outros lugares, novas culturas é característica do próprio turismo e do ser humano.

⁵ Um dos maiores peixes encontrados em águas doces fluviais e lacustres do Brasil é o pirarucu.

2.2 Consumo, Cultura e Identidade

O guaraná tem um papel importante na cultura da baixada cuiabana devido ao fato de representar e valorizar uma variedade de características essenciais da identidade porque representa e valoriza várias características marcantes na identidade. Segundo Rodrigues, F. (1969), a preparação de guaraná em pó começou na baixada cuiabana⁶ no início do século XIX. A tradição de beber guaraná em pó é originária dos índios amazônicos e paraenses e foi introduzida por expedições militares que desceram os rios Arinos e Tapajós no início do século XIX. O consumo de bebida se espalhou pela baixada cuiabana, principalmente em Cuiabá, Nossa Senhora do Livramento, Barão de Melgaço, Santo Antônio de Leverger, Cáceres e Poconé. Tal fonte afirma que o capitão Bento Pires Miranda influenciou o consumo de bebidas na baixada cuiabana. O hábito de beber guaraná ralado é algo que as cidades pantaneiras no sul do Mato Grosso têm em comum.

A popular bebida da região conhecida por quase todos os cuiabanos, o guaraná em forma de bastão é ralado numa grossa⁷. Consumidores tradicionais afirmam que a pessoa mais idosa é a mais indicada para ralar o guaraná: pelos movimentos lentos que o envelhecimento lhe impõe e pela experiência na sua execução, o pó sai sem tremer, preservando seu sabor. O bastão de guaraná deve ser ralado em uma única direção, de ponta para frente, caso contrário o pó queima e fica amargo, alertam os mais velhos (Souza, 2020).

O guaraná trouxe riqueza e oportunidades para os agricultores amazônicos, foi incorporado como produto que representa um povo durante várias operações agrícolas. Devido à singularidade de sua produção cultural relacionada ao produto, que podemos chamar de "identidade do guaraná", Maués se insere como habitat do guaraná (Fortunato, 2021). Além de fornecer respostas às questões levantadas pelo ambiente interétnico por ter características do clima e do solo de Maués, onde torna seu produto único. Movendo esses ambientes de processo socioculturais de construção de identidade étnicas, que traz a inclusão da presença indígena nos ambientes urbanos e interações entre indígenas e não indígenas, devido às técnicas de plantio nos dias de hoje.

Como resultado, as outras formas de consumo para a vida cotidiana na época eram as seguintes: os trabalhadores saiam cedo para a roça e antes de sair consumiam guaraná ralado para melhorar seu desempenho em tarefas sociais como caçar, pescar ou coletar. Essas formas de consumo têm mais a ver com segurança psicológica no desempenho de tarefas de

⁶ É uma área de 14 municípios próximos a Cuiabá que incluem agricultores familiares tradicionais, assentamentos, terras indígenas e quilombos remanescentes.

⁷ Pode ser chamada também de “Lima de Ferro”. Ferramenta manual com formato de uma haste, sendo de aço com rachaduras.

reprodução social do que com aspectos gastronômicos. O tradicional busca uma nova forma de relacionar-se com o território mantendo o patrimônio natural e cultural e valorizando as tradições alimentares locais, buscando saúde e bem estar para todos.

Se você quiser evitar os efeitos colaterais do guaraná, como ansiedade, nervosismo, tremores, perda de apetite, náuseas, vômitos, dor de cabeça, diarreia, tensão muscular, batimentos cardíacos acelerados, estômago indisposto e aumento do volume da urina (Leal, 2017).

Os nutricionistas recomendam que você o faça uso duas vezes ao dia, idealmente no início da manhã e logo após o almoço (Souza, 2020). Ainda que tenha efeitos adstringentes e estimulantes, não deve ser consumido excessivamente. Aqueles que têm sensibilidade à cafeína devem usá-lo apenas durante as refeições. É contraindicado para hipertensos, mulheres amamentando e gestantes. Além disso, é necessário recomendações médicas quando se trata de crianças, idosos e pessoas que precisam de medicamentos contínuos (Karam, 2022).

2.3 Turismo Cultural

O turista cultural busca relações com a comunidade, aprecia a cultura em toda sua complexidade e diversidade. Esse turista desloca-se à procura de símbolos que definem a identidade regional e a memória afetiva de pessoas que vivem ali. Desse modo, o turista cultural é a pessoa para quem a cultura desempenha um papel fundamental, tanto no processo de tomada de decisão para a escolha de um destino como nas atividades que desenvolve durante a sua permanência no local visitado (Avighi, 2001).

No entanto, a ampliação do conceito de turista cultural necessita de esclarecimento na determinação do motivo principal da viagem, ou melhor dizendo, verificar a real determinação do viajante, se o motivo é por razões de turismo cultural ou de visitantes que buscam experiências culturais profundas ao viajar (Henrique, 2003).

A força condutora para o turismo cultural é multidimensional, devido suas experiências serem únicas, sendo assim o turismo cultural precisa mais do turista como meio base, para que os anfitriões da comunidade sintam-se importantes e começem a olhar de maneira diferente seu próprio espaço (Silva *et al.*, 2015).

O turismo cultural consiste em um desejo ou necessidade do turista em participar de ambientes e sociedades diferentes dos seus. Se o turismo cultural está preocupado com a identidade e a diversidade cultural de uma determinada sociedade, então a motivação é

satisfazer a sua curiosidade sobre os artefatos da cultura material e imaterial do patrimônio cultural, tendo em vista que o turismo baseado na cultura alcança cada vez mais impulso, porque independentemente dos motivos de deslocamento desse turista.

Ocorre um fato comum, quase todas experiências turísticas, ligam a curiosidade que o turista tem sobre a cultura e principalmente consumos de elementos que não são habituais, isso significa que viajar por motivos culturais específicos, combinando atrações culturais com o principal objetivo da viagem, leva a diferentes tipos de turistas. O turista pode estabelecer comunicação com várias pessoas de personalidades diferentes, além de construir um pilar significativo de pessoas interessadas em aprender sobre diferentes culturas na sua visita a um destino (Marujo, 2014).

2.4 Turismo de Experiência

O turismo de experiência aproxima e busca relacionar trocas de saberes e fazeres destacando a relevância, da cultura patrimonial de um povo permitindo identificar e classificar o mesmo, mostrando contrastes, status e diferentes maneiras de viver e pensar o cotidiano (Silva *et al.*, 2015). Que reflete na maneira diferente de um visitante se relacionar com as coisas que um destino turístico oferece (Silva; Trentin, 2018).

A valorização dessa diversidade cultural realça a forma tradicional do consumo do guaraná, estimulando ações para melhorar as condições de sustentabilidade dos saberes e práticas culturais coletivas dos diferentes povos que residem em Cuiabá.

Ao apreciar esse consumo, observa-se que desenvolver essa prática como produto não bastará somente caracterizar de forma atraente, mas planejar que o símbolo de consumir guaraná não seja apenas números. E sim uma experiência turística que requer processo psicológico complexo que inclui uma variedade de fatores, incluindo sentimentos, emoções e memórias relacionadas ao local cujas particularidades servem como palco de experiências em que os turistas desempenham o papel principal (Carvalho Silva; Trentin, 2018).

Considerando que uma parte do setor turístico tem um público que quer viver as suas viagens como um momento "criativo" e instrutivo, além de uma experiência. A inovação reside no fato de que a vida cotidiana de um pequeno município é única e permite pesquisas e experiências semelhantes em diferentes locais e culturas. Esse tipo de público está procurando algo além do entretenimento, quando uma aparência já não preenche mais suas necessidades. Isso ocorre porque a venda de um produto ou serviço deve estar associada a benefícios e experiências que promovam um ciclo positivo para o local. Além de buscar o real, também

procura-se o intangível, pois é mais importante acessar sonhos e emoções, experimentar sensações que levam a um mundo diferente do cotidiano comum (Carvalho Silva; Trentin, 2018).

Mostrar aos turistas o guaraná, mantendo o foco nas tradições e princípios históricos, é possível obter uma experiência enriquecedora de novas emoções e incentivá-los a apreciar momentos que permanecerão em suas memórias, guardarão as lembranças desse conhecimento e ainda despertá-los para outras experiências únicas. É claro que alguns visitantes não serão impactados, mas é uma maneira fantástica de aprender mais sobre isso.

2.5 Processo de Consumo

Há muito tempo o guaraná é manuseado como remédio para curar doenças e aumentar a energia e a vitalidade das pessoas. Isso é especialmente verdadeiro para a tribo Maués, que vive nas regiões do Médio Amazonas. Atualmente, sabe-se que os efeitos benéficos do guaraná no corpo são causados pelos seus alcaloides, incluindo a cafeína, teobromina, e também pelo tanino (Nazaré, 1982).

Como pode ser visto na Figura 1, o manuseio do bastão do guaraná está sendo ralado na grossa, tendo uma superfície de folha de caderno, talvez um costume de muitos Mato-grossenses.

Figura 1 - Ralando um bastão de guaraná na grossa.



Fonte: Ferreira (2023).

Figura 2 - Manuseando um bastão de guaraná na grossa, resultando o guaraná ralado.



Fonte: Ferreira (2023).

Como pode ser visto na Figura 1 o ralar tradicional do guaraná em bastão se transformando em pó e a Figura 2 complementa manuseio da grossa resultando o guaraná em pó, sendo um hábito de poucas casas nos dias de hoje. O sabor único desta refrescante bebida, apesar do sabor ser diferente e não trazer receptividade ao beber. Com a modernização de substância e fórmulas fez com que ganhassem espaço nos dias atuais e se destacou em espaços urbanos sendo uma marca famosa nas opções de refrigerante.

O responsável pelo sabor amargo do guaraná são os alcaloides mencionados. Age no sistema nervoso central, que controla o músculo liso e os vasos sanguíneos. Uma única planta de guaraná pode ter dois alcaloides, cada um dos quais age de maneira diferente no organismo (Baldini, 1980). Não é à toa que muitos consumidores tradicionais de guaraná, em épocas passadas, costumavam dizer que "o guaraná cura ao mesmo tempo as diarreias e a prisão de ventre, é um desinfetante intestinal único". Os ingredientes primários responsáveis pela adstringência são os tânicos, substâncias encontradas no guaraná (Nazaré, 1997).

Figura 3 - Demonstrando o resultado após ralar o guaraná na grossa.



Fonte: Ferreira 2023.

O guaraná contém três vezes mais cafeína do que o café, estimula as funções físicas, regula o sistema digestivo e tem propriedades afrodisíacas. Sua função mais importante é fornecer energia. Os estados de Mato Grosso, Goiás e Maranhão foram historicamente os principais consumidores de produtos de guaraná (pó, extrato e bastões) no Brasil (EMBRAPA-CPATU,1982). Atualmente também se nota que o consumo do extrato do guaraná está sendo exaltado por restaurantes e cafés através de drink ou refresco, conhecidos como “Soda Cuiabana”, que tem como ingredientes o xarope de guaraná, água, gelo e opcional o limão para quebrar o doce do xarope de guaraná, sendo uma bebida original de Cuiabá, com objetivo de refrescar o calor da região.

Figura 4 - Demonstrando o resultado após ralar o guaraná na grossa e o guaraná já preparado com água e açúcar.



Fonte: Almanaque Mato-grossense da cultura popular 2006.

O guaraná ganha destaque, sendo o tônico preferido de muitos brasileiros e também de muitos estrangeiros como japoneses, alemães, chineses, americanos, entre outros (BBC NEWS BRASIL, 2021). O cultivo do Guaranazeiro era anteriormente restrito ao estado do Amazonas, mas como o uso da semente aumentou tanto na indústria farmacêutica quanto na de refrigerantes, que outras áreas de plantio foram estabelecidas. Os primeiros plantios no estado do Pará começaram em meados de 1970, quando o governo do estado desenvolveu o "Projeto Guaraná" no âmbito da Secretaria de Estado da Agricultura (SAGRI), com a meta de plantar 1.000 hectares em cinco anos. No decorrer do projeto poucos hectares foram plantados, levando em conta uma série de fatores, como: a instabilidade do preço do maracujá (cultura líder do projeto); a inexistência de recursos financeiros específicos para a cultura do guaranazeiro; a utilização de material genético não selecionado; e o pouco conhecimento sobre a cultura, aos níveis de produtores, de pesquisas e de assistência técnica (Robert, 1984).

Em decorrência da implantação de programas de crédito rural especializado e a elevação dos preços oferecidos aos produtores do Amazonas, a partir de 1980 a alta demanda dos produtos nacionais nos mercados interno e externo, se expandiu e sua produção aumentou significativamente. Entretanto, a remuneração média recebida não acompanhou a expansão da produção e a área ocupada pelo guaraná obteve um baixo rendimento. Um fato é que o Amazonas abriga a maior parte da área plantada de guaraná frutos antigos, mas apesar da maior área plantada, o estado ainda não é o maior produtor nacional, sendo frutos antigos que

possuem fortes viabilidades genéticas devido à baixa tecnologia agrícola da região. Os plantios antigos, que representavam mais pureza geneticamente, foram os que menos tiveram produtividade, sendo inferior dos que os plantios mais recentes plantados, razão atribuída ao uso da tecnologia disponível em outros estados (Nazaré, 1997).

Esta situação pode ser justificada pela adesão da "Lei dos Sucos", que determina o percentual mínimo de semente de guaraná ou seu extrato equivalente na fabricação de refrigerante, aumentando a demanda por outros tipos de consumo, como o xarope e o guaraná em pó para uso doméstico, além do uso mais tradicional do bastão. Por outro lado, laboratórios e empresas farmacêuticas de todo o mundo se interessaram quanto ao uso de ingredientes primários do guaraná (cafeína, teobromina e teofilina) na produção de diversos produtos, inclusive alguns energizantes do mercado (EMBRAPA-CPATU,1992).

Os consumidores de guaraná podem ver este produto como uma fonte significativa de cafeína em suas dietas, e sua associação com outros produtos que contêm cafeína sugere que se deve limitar sua ingestão devido ao debate em andamento sobre a dosagem segura de cafeína (Figueroa, 2016).

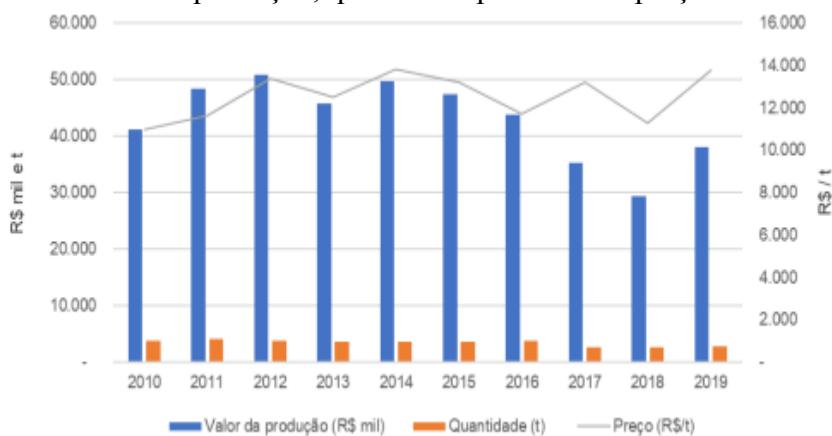
Após a ampla discussão em torno do polêmico tema "efeitos do café no corpo humano", onde se discutia se o café poderia ou não levar consumidores habituais ao desenvolvimento de dependência química, o consumo do guaraná experimentou um declínio significativo na década de 1980 e início de 1990 (Pinto; Antônio, 2012).

Na segunda metade de 1990, o interesse pelo guaraná e seus derivados voltou a ser despertado, e hoje os produtores agrícolas buscam cada vez mais informações sobre como cultivar o guaranazeiro. É possível observar a grande quantidade de marcas que produzem bebidas refrescantes com sabores de guaraná (EMBRAPA-CPATU,1992). Embora já tenham passado anos, os produtores optaram pela modernização eficaz com a ajuda da tecnologia.

A implementação da tecnologia tem como principal benefício o aumento da produtividade, estabelecendo plantações com cultivares clonais⁸, desenvolvido pela EMBRAPA Amazônia ocidental, estabelecendo plantações com cultivares de alto rendimento e resistência a doenças, garantindo a produção e o retorno do investimento do produtor (EMBRAPA-CPATU, 2017).

⁸ É formado pela combinação de genótipos compatíveis, que foram definidos após várias etapas de melhoria.

Gráfico 1-Guaraná: Valor da produção, quantidade produzida e preço unitário de 2010 a 2019.



Fonte: IBGE- Produção Agrícola Municipal, 2020.

A produção nacional de guaraná ocorre em sete estados e sete municípios, com a Bahia, Amazonas e Mato Grosso representando 93,5% da produção nacional em 2018, o valor bruto real da produção de guaraná caiu, uma taxa média anual de 12,3% entre 2014 e 2018, com Mato Grosso representando 93,5% da produção nacional em 2018 (Fagundes, 2019 [s.d.]).

A produção nacional de guaraná aumentou 6,4% em 2019, atingindo 2,7 mil toneladas em comparação com o ano anterior, conforme mostrado no Gráfico 1, de acordo com as informações divulgadas pelo IBGE em 2020 na publicação da produção agrícola municipal. Entre 2015 e 2019, a produção nacional caiu a uma taxa média de 6,4% ao ano. A área total do país destinada à colheita de guaraná foi de 10,0 mil hectares em 2019, uma queda de 0,6% em relação a 2018. A área destinada à colheita de guaraná no país diminuiu 2,9 % entre 2015 e 2019 (IBGE, 2020).

Em 2019, a produtividade média nacional foi de 274 kg/ha, um aumento de 7,0% em relação ao ano anterior. De 2015 a 2019, a produtividade média nacional da produção caiu a uma taxa média anual de 3,6%. A Bahia é o estado produtor mais importante ao fato de seu solo ser considerado mais fértil, o que já resulta em um aumento na produtividade, representando 58,8% da produção nacional em 2019, com 1,6 mil toneladas, um aumento de 2,4% em relação ao ano anterior, corrigindo a tendência de queda de 11,9% na produção de 2015 a 2019. O Amazonas é o segundo estado com maior produção, representando 31,1% da produção nacional em 2019, produzindo 858,0 toneladas, um aumento de 17,1% em relação ao ano anterior. A produção do estado aumentou a uma taxa média anual de 6,7% entre 2015 e 2019 (IBGE, 2020).

Com 145 toneladas produzidas, o Mato Grosso, o terceiro estado mais produtor, representou 5,3% da produção nacional em 2019. Isso representa uma queda de 5,8% em relação ao ano anterior. A produção desse estado caiu a uma taxa média anual de 6,3% entre 2015 e 2019. No mesmo tempo, a área de colheita foi diminuída em 0,1% ao ano (IBGE, 2020).

Após reduções em 2017 (- 28,6%) e 2018 (- 2,6%), a produção nacional de guaraná aumentou 6,4% em 2019. A redução é devido a vários efeitos nas cadeias agropecuárias (IBGE, 2020).

A partir de novembro de 2021, os preços pagos ao produtor da semente de guaraná nos dois estados produtores, Bahia e Amazonas, experimentaram uma valorização significativa sendo a média dos preços mensais reais pagos ao produtor no estado da Bahia no primeiro semestre de 2023 foi de 89,9% acima do preço médio do mesmo semestre de 2018 a 2022 (Fagundes, 2023 [s.d]).

3. ANÁLISE DE DADOS E RESULTADOS

3.1 Perspectivas de consumidores tradicionais de guaraná ralado

As informações foram coletadas por meio de entrevistas com 6 consumidores onde foi escolhido um grupo de indivíduos que costumam ingerir guaraná ralado, sendo algumas entrevistas realizadas no Centro de Cuiabá, e 4 estabelecimentos de Cuiabá que vendem guaraná, e para garantir o sigilo foram usados nomes fictícios quando se trata dos comerciantes e por numeração, quando relativos aos consumidores.

Após a divulgação do guaraná como um estimulante, algumas regiões do Amazonas, Goiás e Mato Grosso passaram a consumir guaraná em vez de cravo-da-índia, mate e até mesmo café (Filho; Garcia; 2005). O guaraná está ganhando popularidade devido às suas propriedades benéficas considerado um alimento antioxidante com importantes efeitos biológicos.

As duas perguntas iniciais da coleta de dados foram relacionadas ao início de consumo do guaraná, e a frequência com que o indivíduo consome o guaraná, feitas aos entrevistados 1, 2, 4, 5 e 6 os mesmos são acostumados a ingerir guaraná ralado por observar seus parentes ou pessoas mais velhas da região cuiabana fazendo isso, ao contrário do entrevistado 3 que relata “[...] eu conheci mais morando aqui mesmo né, então é vendo assim que é um hábito do pessoal da região, dos cuiabanos, e foi mesmo por ver as pessoas mais velhas”. Entende-se que essa pessoa não é cuiabana, certamente o hábito é devido ao com outras pessoas que

consumem ao redor da vida social, e podemos observar que, além de adquirir os hábitos para si mesmo, também é possível analisar e verificar se os cuiabanos seguem as tradições e costumes da região também ou são influenciados pelas tradições familiares, como relata o entrevistado 4:

A minha família é tradicional do município de Cuiabá então meu consumo do guaraná deu desde pequena não porque é muito estimulante né mas assim na fase adulto eu comecei o consumo até por ver né a minha tia irmã do meu pai junto com o marido dela todo dia de manhã ele ralava o guaraná na grossa né então ele “falava que o guaraná ralado teria que ser daquele jeito” aquele de potinho pra ele não era o suficiente então todos os dias ele acordava cedo ralava o guaraná pra ele né colocava certinho o paninho específico tudo guardadinho preparava no copinho de dose pros dois (Entrevistado 4, 2023).

O consumo de guaraná faz com que a herança familiar seja clara e transmita referências simbólicas de geração após geração. Considerando as práticas familiares que são transmitidas aos indivíduos que acompanham esse consumo diariamente, essa influência é significativa porque é uma maneira de proporcionar o saber tradicional pois promove o conhecimento tradicional, dando mais visibilidade à ideia de descobrir mais sobre as fontes de seus hábitos que influenciam a maneira como as pessoas vivem a vida cotidiana em sociedade.

Além disso, é observado na segunda pergunta que questiona a frequência de consumo, que apenas os entrevistados 2 e 6 relataram ter frequência diária, enquanto os demais não fazem o consumo com tanta frequência. Esse comportamento de poucas pessoas consumirem frequentemente deve estar relacionado a divulgação da sua composição química e também da influência familiar.

É importante destacar que a composição química do guaraná em pó e os componentes encontrados nas amêndoas de guaraná variam em quantidade e porcentagem, que pode afetar os resultados e desempenho dos consumidores ao consumi-lo, pois o manuseio incorreto pode afetar o organismo (Sobrinho; Batista, 2016).

Assim, o consumo excessivo de guaraná em pó requer cuidados especiais, especialmente para pacientes com hipertensão e doenças cardíacas. Os estudiosos estão preocupados com o fato de que as propriedades químicas do guaraná estão associadas às substâncias que aderem à energia.

Além disso, é preocupante que esse tipo de produto seja consumido por pessoas de todas as idades em todo o mundo. Embora não haja evidências de que um consumo moderado pode ser prejudicial à saúde. A preocupação é sobre a quantidade excessiva de guaraná que

uma pessoa desinformada pode ingerir, pois existe uma correlação entre o consumo excessivamente elevado de guaraná e o risco de problemas que podem resultar nesse consumo elevado.

O entrevistado 3 afirma que o estímulo de energia é responsável por sua frequência de consumo:

Não é frequente eu tomo mais no trabalho quando realmente quero um pouquinho de energia quando eu dormi um pouquinho mal né então não é com muita frequência digamos ai umas 3 vezes no mês as vezes uma depende muito da minha situação (Entrevistado 3, 2023).

A comunidade indígena do Amazonas tem conhecimento desse estímulo energético que o guaraná fornece há muitos anos. Em particular, o município de Maués, conhecido como "a terra do guaraná", tem um grande impacto social e econômico na região de Maués (Figueira,2021).

Devido aos efeitos desse componente, os pesquisadores estão investigando cada vez mais maneiras pelas quais o guaraná pode ser usado.

A busca por esse consumo impulsiona possibilidades de apresentar esse hábito tradicional para que outras pessoas saibam dos nossos costumes. Nas entrevistas, ficou evidenciado que a frequência consumida pelos consumidores é de guaraná ralado devido à praticidade, no entanto o entrevistado 1 continua a preferir ralar o seu próprio guaraná bastão como afirmou: “Guaraná de bastão pra ralar porque nós temos a grossa; tem tudo aqui pra ralar, melhor é o ralado na hora do que comprar. Porque é melhor nós mesmos ralarmos, nós mesmos que fazemos”. A intenção de fazer como era observado na infância é partilhar o rito, trazendo de volta lembranças da juventude onde o cerco é o personagem principal dessa memória coletiva.

O consumo é influenciado pela família, como o famoso ditado "o fruto não cai muito longe da árvore". Ainda não é possível afirmar por não ter dados estatísticos e também não ser o objetivo da pesquisa, mas a autora observou que seguir hábitos familiares pode afetar o paladar familiar ensinam através da formação mental e física da criança que observam adultos a realizar escolhas, no ambiente de convívio, através dessas atitudes que a escolha por um alimento saudável acontece, pois assim se torna fácil realizar o consumo de bons hábitos (Sobrinho; Batista, 2016). Que podem afetar o comportamento de uma família, como na escolha de alimentos saudáveis. Os costumes antigos foram desenvolvidos com a introdução de novos sabores, como a inclusão de outros ingredientes para acompanhar o guaraná e o uso exclusivo em jejum ou em diferentes formas, como xarope e cápsulas de

guaraná.

Nota-se que quando os entrevistados respondem a pergunta sobre hábitos de consumo. Todos afirmam que possui um momento do seu dia para consumir como afirma o entrevistado 2:

Eu acho que sim, eu acho que eles tomam o guaraná na parte da manhã né! E é tradicional tomar em jejum, porque o guaraná [...] dá energia pra você começar sua rotina de trabalho, [...] muito ligado às pessoas que trabalhavam na lida do campo, na roça, o homem pantaneiro. Então é meio tradicional por causa disso, eu acho que eu também tomo ele na parte da manhã [...] por causa disso: pra dar uma energia pra rotina de trabalho. (Entrevistado, 2023).

Observa-se que o hábito tradicional ainda é presente, mas com algumas modificações do mundo moderno como afirma o entrevistado 5 que mora em Cuiabá há 68 anos, e que aqui adquiriu o hábito de tomar a bebida, relatando que “foi do berço, através dos meus avôs que consumiam pela manhã. A maioria é ralado na grossa⁹ com pouco açúcar”. Segundo o contexto, essa maneira de transmitir o passado para o presente promove o resgate da cultura local, por mais que cada pessoa tenha o seu modo de preparo e horário para consumir o guaraná, que destacam esse rico consumo contribuindo também para divulgação das propriedades que são benéficas para saúde.

A pesquisa demonstrou ainda, que em relação ao modo de preparo da bebida, há similaridades, com algumas particularidades, de acordo com o gosto do consumidor, como se observa no Quadro 1:

Quadro 1- Modo de preparo do guaraná pelos entrevistados

Entrevistado	Modo de preparo
1	Guaraná Açúcar e Água
2	Guaraná e Água prefiro tomar sem açúcar
3	Guaraná, Água sem açúcar
4	Guaraná, Açúcar e Água
5	Guaraná, Pouco açúcar e Água mas substituo a água: por Suco e Leite.
6	Guaraná, Açúcar e Água gelada

Fonte: Autora (2023)

Notou-se que cada entrevistado tem um método próprio de consumo, a partir de elementos similares, e isso revela que costumes e maneiras que se criam, são devido às revelações que o tempo impõe através dos hábitos que vão surgindo por práticas, a partir do momento em que os elementos se inter-relacionam possibilitando situações para modificações da realização de novos costumes.

A partir dos dados da pesquisa de campo, assim como pesquisas bibliográficas realizadas, pode-se sugerir um modo de preparo da bebida, especialmente para aqueles que

⁹ Pode ser chamada também de “Lima de Ferro”. Ferramenta manual com formato de uma haste, sendo de aço com rachaduras.

não a conhecem.

A principal preocupação com o modo de preparo é a forma e a quantidade de pó adicionado ao copo de shot,¹⁰ pois uma quantidade excessiva de pó pode tornar o refresco excessivamente forte e alterar o sabor, o que pode causar aceleração do coração ou perda de apetite. Quando não há informações, a quantidade ideal não é consumida da forma certa e, embora o modo de preparação normalmente esteja no rótulo, é importante sempre lembrar o processo de preparação:

Figura 5- Preparo do Guaraná Ralado



Fonte: Autora (2023).

As perguntas 6 e 7 relacionam o saber ralar e ter os objetos que auxiliam no consumo do guaraná que são: grossa, copinho, colherzinha e o guaraná e sobre ter um local preferido para comprar guaraná. O entrevistado 2 comenta que “meu pai já tinha pensado em comprar uma [grossa]. Ele [guaraná] na grossa para começar ralar, é uma fato curioso porque a gente consome ele dessa forma e às vezes comprar ele [...] em bastão e ralar seria uma experiência diferente sim”. Percebe-se que mesmo não tendo o objeto para ralar ou os utensílios, a busca pelo guaraná é o principal propósito, independentemente de não saber ralar na grossa.

Dos seis entrevistados, apenas um possuía grossa em casa e rala nos dias de hoje. A preferência do entrevistado por ter grossa é forma de perpetuar um costume, sendo que são

¹⁰ É um copo pequeno, e pode saborear a bebida em um único gole.

apenas os entrevistados 1 e 2 que compram em casas específicas de guaraná. O entrevistado 5 adquiriu através de raizeiros como cita na entrevista “guaraná simples e o guaraná composto ele vem com a mistura com catuaba esse é o composto” e os entrevistados 3, 4 e 5 compram de supermercado. A percepção de consumo é entendida através da compreensão do sistema social que conduz a vida e interação social, tendo em vista que a cultura de hábitos, fazeres e saberes são mantidas mas com energia renovadora, condizente a continuidade histórica, sem cair naquela ideia de preservação estática.

Cada um dos entrevistados disse que o consumo de guaraná traz energia, como por exemplo relata o entrevistado 3: “no meu caso a questão mesmo é mais energia né! Como disse no começo, [...] quando eu tô um pouco mais cansada, dormi mal, eu tomo mais pra poder me dar energia, principalmente no trabalho”.

O uso do guaraná para fins energéticos é muito comum devido suas propriedades conter guaranina que são estruturas semelhantes à cafeína (Figueira, 2021). O guaraná, cuja origem remonta aos ancestrais indígenas, descobriu e transformou-se em frutos cultivados por nossos antepassados, e, com o tempo, ganhou novas formas, vitalidade e sabores.

A pesquisa revelou ainda, que três entrevistados destacam o velho costume, a tradição, como um elemento significativo para o consumo do guaraná. São tradições que o guaraná traz para vida dos entrevistados. Dessa forma o entrevistado 2 relata:

Pra mim é um misto de costume né! Por causa do meu pai e também porque ele dá energia sabe! Então [...] por mais que eu vejo que às vezes eu tô sem muita energia, eu tomo porque acaba sendo um costume mesmo. Se eu vou em um Hotel que tem, eu consumo. Gosto de consumir! Não sou igual meu pai que leva o guaraná. Meu pai, onde vai leva o guaraná. Eu consigo ficar sem, mas se eu for em algum lugar que tem, eu vou consumir. Mas na minha casa sempre consumo, e não posso ficar sem o guaraná. (Entrevistado 2, 2023).

Com isso, percebe-se que embora existam as razões de cada um para o consumo, há uma importância tradicional, pois um costume para sobreviver tem de ser renovado e dinamizado para que sua função atual não seja apenas restos do passado.

Por outro lado, a pergunta 9 aborda se o guaraná ralado é considerado uma tradição cuiabana e se está próximo de acabar ou continuar prosperando. Esse questionamento mostra claramente que a tradição não foi esquecida devido esses consumidores terem lembranças afetivas e recordações que carregam como lembranças, que quando estavam em fase de crescimento obtiveram essa informação de consumo sobre o guaraná através de experiências vividas em casa com seus familiares como o entrevistado 6 cita:

Tem eu sei que tem como eu aprendi a tomar então como eu aprendi a tomar com a minha bisa ai não perdi esse hábito de tomar só que eu não tomo de manhã como eles tomavam quando era hábito deles toma hoje eu tomo mais a tarde pra dar uma despertada e uma energia. (Entrevistado 6, 2023)

Se o objetivo era alcançar o protagonismo cultural dessa tradição, as diversas e complexas dimensões de sua realização precisavam ser identificadas e descritas de forma que destaca esse modo tradicional que vem se mantendo entre gerações acompanhando os mais jovens, que estão sempre atentos às suas histórias e ações, como relata a entrevistado 4:

Olha é uma tradição cuiabana né! Mas assim, eu acredito que a maneira de consumo está modificando, [...] o guaraná antes era em grossa, hoje em dia, eles facilitaram. [...] então hoje tem o em pó, hoje tem a cápsula. Eu não acredito que esteja se perdendo [a tradição], na verdade existem outras maneiras de consumo. (Entrevistado 4, 2023).

As diversas maneiras de consumo que vem surgindo, comprovam a força essencial e mobilizadora dos relatos, ao mesmo tempo em que recuperam e apropriam suas histórias de vida, estabelecendo conexões sólidas e duradouras com o consumo.

Ao analisar as respostas da pergunta 10, ela refere-se se algum membro de sua família consome regularmente guaraná, que pode observar se o uso do guaraná se espalhou na família de quem consome e percebemos que o consumo é semeado nas famílias como cita o entrevistado 6: “não sei se meu vô ainda toma, ele tá vivo ainda, mas minha bisa e eu também [tomamos]”.

O hábito tradicional de consumir guaraná é resultado da aplicação de conhecimento acumulado ao longo dos anos e das gerações, representando um conjunto de práticas que formam uma identidade ou marca regional específica (Perassi, 2002). Não se limita uma variedade de métodos de preparo diferentes para receitas individuais, pois inclui ingredientes e ordem de preparo regionais, que representam formas de sociabilidade individuais, como diz o entrevistado 5: “Já fiz ele com água, suco e leite”.

Assim, a cultura de consumo é o resultado de um longo processo de aprendizagem que começa no nascimento e se consolida na família e na sociedade. Para finalizar a análise dos consumidores, questionou-se sobre a possibilidade de apresentar o guaraná ralado para o turista, sendo que todos os entrevistado afirmaram que seria muito interessante apresentar essa cultura rica para outras pessoas que não sabem de sua existência:

Porque é algo tradicional, às vezes o turista ele vem aqui [...] não sabe, nunca experimentou, e não é só o guaraná ralado, [...] você pode tomar ele com [outras bebidas]. Como é que fala? Tem bebidas, [...] drinks, tem também ele como suco. Não é como groselha, entendeu? O xarope de guaraná. Quem não quer tomar o

guaraná, tem o xarope que é legal. Então assim, é algo tradicional que tem ser mostrado, porque o turista ele gosta. Tem lugares que você vai que tem o guaraná lá, mas só que tem que ter uma pessoa pra mostrar, pra apresentar pro turista saber o que às vezes ele pode experimentar. Ele pode até não gostar, mas ele sabe poxa que bacana porque eles tomam o guaraná, então é legal ter o guaraná e também explicar o porquê o guaraná faz parte do dia a dia das pessoas que moram aqui. (Entrevistado 2, 2023).

Um dos maiores aprendizados que você pode obter de um costume é a capacidade de compreender os outros, ao mesmo tempo em que mantém uma relação de mudança consigo mesmo. Você pode obter essas experiências por meio de um costume de se sentir como eles. Você também pode manter uma relação de mudança consigo mesmo por meio das experiências que você aprendeu com outras pessoas ao longo de sua vida.

As perspectivas que representam valores humanos e simbólicos, territórios e culturas são incentivadas a modificar um ambiente; que são elementos que não se baseiam apenas na dinâmica da troca ou na intercambialidade comercial, proporcionando uma grande troca de valores ou valores em troca, além de valores de troca que abrangem várias dimensões materiais, objetivas e subjetivas, bem como as dimensões simbólicas e coletivas (Tedesco, 2013). O consumo de guaraná ralado foi transmitido à família por meio de referências às atividades diárias dos cuiabanos. Se o consumo é relevante quando se trata de interações comuns com experiências de turismo, se houver um planejamento completo, esse atrativo pode ser um grande detalhe para uma experiência turística, pois oferecerá a oportunidade de apresentar para outras pessoas. Além disso, ele terá a oportunidade de apresentar o hábito de consumir guaraná ralado e incentivar a comunidade a manter esse hábito.

3.2 Perspectivas de comerciantes de guaraná ralado.

A pesquisa foi realizada no mês de novembro de 2023, por meio de entrevistas com quatro estabelecimentos que vendem guaraná, sendo que esses estabelecimentos vendem o guaraná ralado em bastão em Cuiabá. As casas de guaraná foram escolhidas porque são tradicionais em Cuiabá e têm maior reconhecimento entre os clientes, conforme observado nas entrevistas com os consumidores de guaraná ralado.

A pesquisa com esses comerciantes cria novas oportunidades de venda, permitindo que os empresários e funcionários das lojas de guaraná tenham mais confiança com o produto e tenham mais propriedade sobre o guaraná sobre ele, divulgando o seu uso e ensinando o seu uso porque quando falamos com propriedade sobre algo, a troca e a conexão com o outro são feitas por completo ou quando conhecemos o produto.

A primeira e a segunda pergunta discutem a quantidade média de vendas por semana ou dia, e a segunda pergunta se essa quantidade é de guaraná em bastão ou já ralado, portanto, entre as quatro casas de guaraná, o ralado foi o produto mais consumido e vendido, devido à sua praticidade, como relata a Casa de Guaraná 4:

Hoje a forma de guaraná mais vendida é o ralado porque tem essa praticidade de já estar ralado porque o bastão, o guaraná ralado é ralado do bastão as pessoas acham complicado, meio demorado, trabalhoso pra ralar de manhã cedo, então já compram ele já ralado. Mas isso não quer dizer que o bastão de guaraná não tem ainda sua procura, muitas pessoas procuram pra ralar. (Casa de Guaraná 4, 2023).

Como mencionado anteriormente, a variedade de público, que inclui adultos e jovens, está diretamente relacionada ao consumo de guaraná ralado. Mesmo que eles não tenham tempo para ralar o bastão, o consumo continua.

A pergunta 3 questiona sobre a data em que os estabelecimentos começaram a funcionar, e observou-se que as casas de guaraná têm uma longa história de mercado, todas com mais de trinta anos de operação. Nas entrevistas foi claramente visto que tradições locais foram identificadas. Cada estabelecimento no seu local de venda de guaraná tem um significado especial. A simbologia que eles fornecem é uma maneira que ajuda os visitantes e turistas a ver o local tradicional. Pode ver o local, atrelando possibilidades de ser um patrimônio a ser valorizado, sendo uma parte importante do desenvolvimento regional.

Quando analisado quanto ao uso de ferramentas que facilitam o consumo de guaraná, notou-se que os estabelecimentos entrevistados fornecem utensílios para facilitar o consumo de guaraná, o que tem uma grande procura, como relata o estabelecimento: “na loja e dispõe tudo que você é preciso pra fazer o guaraná [...], a lima de ferro, os copos, a colherinha, inclusive a tábua, a tábua é um apetrecho que encaixa a lima de ferro e rala o guaraná” (Casa de Guaraná 4, 2023). Assim, essas condições facilitariam a transmissão para as gerações seguintes e outras pessoas que não conhecem o uso, fortalecendo a localidade e o patrimônio cultural que envolve o consumo.

Considerando a relação entre marcas de consumo, para uma possível inferência sobre qual marca seria a mais vendida e a melhor perante os consumidores, verificou-se duas das quatro empresas entrevistadas têm suas próprias marcas. Nos outros dois estabelecimentos que não possuem marca própria do produto, o Guaraná Maués é a marca mais vendida, dentre uma expressiva variedade de marcas de guaraná. O estabelecimento 2 afirma na entrevista que:

[...] aqui é mais procurada [...] é do guaraná Maués mesmo. Que fala: o guaraná do índio, que vem direto de lá de Maués. Ele é mais procurado porque ele é mais saboroso. O guaraná é mais saboroso pela forma de fazer ele, da pilagem do bastão,

ele é um bastão mais escuro. Aí considera ele mais saboroso pela pilagem. (Casa de Guaraná 2, 2023).

Mais do que isso, essas questões de preferência por alguns tipos de marca e uma estratégia de marketing que pode atingir um grupo específico. Isso demanda mais pesquisas sobre hábitos e consumo centradas na etnia.

Acredita-se que as mudanças nos produtos devido às demandas sanitárias e à desvalorização do saber fazer podem resultar no desmonte das especificidades do território. Isso ocorre quando a ideologização do local e seus atributos históricos de domínio parecem valorizar o patrimônio cultural do local apenas de forma simbólica, promovendo o uso comercial das identidades (Guimarães; Pinheiro, 2014).

Ao meu ver como pesquisadora, a variação no preço do guaraná em alguns locais indica que o consumo não é comparativo e que a sociedade internalizada não afeta um determinado setor, mas sim os altos preços das mercadorias. Isso torna o conceito menos comum e torna mais difícil de usar.

A pergunta 6 aborda se os estabelecimentos sabem sobre onde o guaraná é produzido: a 1º casa de guaraná disse “Não” por não saber, estabelecimento 2 relata que “O dono daqui, assim que ele começou a mexer ele foi em Maués ele viu todo o processo conheceu todo o processo” o estabelecimento 3 diz que “Não, mas sei que é no amazonas”. É em um material impresso explicativo fornecido pelo quarto estabelecimento entrevistado, explica o processo de se tornar um empreendedor de guaraná, incluindo informações sobre como o guaraná é processado, como é comprado, transportado e como a pilagem e todas as demandas que afetam a cadeia produtiva do guaraná.

Para tornar as vendas efetivas e expandir o negócio para uma variedade de públicos, é essencial estar ciente do que vende. Observe-se que, por meio dessa pergunta, é importante buscar mais informações sobre o produto que você vende para dar total prioridade ao assunto. Isso pode ser crucial para que as pessoas que compram o guaraná o reconheçam como uma opção de lugar para outras pessoas. Existem marcas que possuem qualidade, outras são ruins.

A pergunta 7 trata da maneira tradicional de consumir e a pergunta 8 se esse local ensina pessoas a consumir corretamente. Ambas as perguntas estão ligadas como relata o estabelecimento 4:

A forma tradicional de consumir o guaraná, é ralando na hora. Alguns ralam de pequenas porções diárias, outros preferem ralar o bastão já inteiro e colocar no vidro pra ir tomando. Essa é forma cuiabana de consumir: ralando na hora e tomando em jejum. (Casa de guaraná 4, 2023).

Em relação à pergunta 8, cada um dos locais onde as entrevistas foram realizadas fornece instruções sobre como fazê-lo de forma tradicional, como relata:

Muitos que não sabe, a gente tem que ensinar a preparar porque senão não fica igual. Tem que ser três água¹¹, tudo certinho. Aí fica saboroso, fica mais saboroso. Quanto mais você diluir o guaraná certinho, mais saboroso e bom fica o guaraná pra você tomar. (Casa de Guaraná 2, 2023).

Esse método de preparação do guaraná transmite o efeito de geração em geração, simbolizando a cultura para que seja duradoura.

Em relação à pergunta 9 e sobre qual o tipo de público frequenta os estabelecimentos de guaraná em geral, através de entrevista demonstra-se que os vendedores atendem uma variedade de clientes de todas as classes, de 20 a 80 anos, como relata:

Com relação ao tipo de público, graças a Deus, nós não temos uma [...] classe social. Atendemos todas as classes, todas as idades. Antigamente era os mais idosos que tomavam. Hoje em dia a gente vê que essa é uma ... como é que eu posso dizer ... um hábito que foi passando de geração a geração. Um hábito uma cultura regional e isso é bonito de ver [...] porque as pessoas falam: ah eu ralei muito guaraná pro meu pai, eu ralei muito guaraná pra minha avó, e elas mesmo hoje procuram, ora consumir também porque conhecem as propriedades e os benefícios que o guaraná tem. (Casa de Guaraná 4, 2023).

Assim, tanto a classe social quanto à idade revelam muito sobre a face territorial porque são processos contínuos que revelam a dinâmica diária dos atores sociais e que se desenvolvem com o sentido de pertencimento ao seu espaço de vivência como o principal fator. Essas classes e identidades tradicionalizam o espaço vivido, dando-lhe um caráter de território, patrimônio e tradição e os conecta aos grupos (Tedesco, 2013). Seria razoável ter um ponto inicial oficial para formar associações para realizar ações relacionadas à divulgação do produto nesse contexto, considerando que a variedade de pessoas que consomem guaraná é muito expressiva.

As perguntas 10 e 11 estão relacionadas à frequência com que pessoas de outra região visitam o estabelecimento e compram ou se eles também aprovam o guaraná após sua primeira degustação, permitindo ler comentários sobre o que a maioria acha. Todos os estabelecimentos recebem visitantes de fora de Cuiabá com frequência e até mesmo pessoas de outros países:

Sim, vem bastante. Antigamente vinha mais até gringos né! Hoje vem menos. Vixi,

¹¹ Ao preparar guaraná ralado com água, você deve adicionar três vezes água. A primeira é uma quantidade bem pequena para passar a colher no fundo e mexer bem, a segunda é outra quantidade pequena para agitar a mistura e a terceira é para completar o copo de shot e mexer bem.

já veio da Rússia, Alemanha e Estados Unidos e cidades nacionais já veio Brasília, Rio de Janeiro, Campo Grande. E a gente manda pelo correio para vários lugares, até para o Estados Unidos a gente manda. (Casa de Guaraná 2, 2023).

Muitas, muitas pessoas, porque muita gente que é cuiabano mora fora ou que os cuiabanos daqui levam pra presentear pra fazer conhecer e então eles vão adquirindo hábito também. E mesmo com [...] essa coisa da internet, existe uma divulgação de produtos naturais, então as pessoas ficam conhecendo e procuram. Nós temos site, atendemos por whatsapp. (Casa de Guaraná 4, 2023).

No levantamento das respostas das entrevistas todos os estabelecimentos contêm aprovação do público visitante e como diz o comerciante 2 “É consumo mesmo e presentear. Esses dias veio uma moça que era pra presente, ela levou para Rio Grande do Sul, Gramado, ela levou”. Essas divulgações e conexões com pessoas de outras cidades e até mesmo de outros países são incríveis, porque divulgam o guaraná ou, pelo menos, têm conhecimento da tradição de consumo fortalecendo a troca de experiências.

As perguntas 12 e 13 abordam a divulgação da imagem da maneira tradicional de consumir o guaraná ralado e como isso afeta a união dos estabelecimentos de guaraná. Os resultados da pergunta 12 mostram que apenas um negócio afirma que a forma tradicional de guaraná ralado é amplamente conhecida, sendo que os outros três comerciantes responderam que a divulgação desse método tradicional é pouco conhecida e pouco divulgada. E o resultado da pergunta 13 levanta a questão de se existe uma organização ou união de comerciários que possa aumentar esse consumo, promovendo até melhorias para os negócios por meio da divulgação, e todos os locais disseram que não havia nenhuma associação entre os comerciantes de guaraná.

A pergunta 14 questiona se o consumo tradicional de guaraná ralado poderia ser potencializado para turistas e visitantes, passando por exposições, ser recomendado em hotéis, feiras e outros locais acessíveis, sendo revelado que todos os estabelecimentos entrevistados concordam que a maneira de divulgação do guaraná é satisfatória e que seria interessante uma participação mais ativa desse consumo tradicional.

3.3 Locais Tradicionais de guaraná

Ao visitar os locais tradicionais que vendem guaraná e seus insumos e utensílios, é nítido observar que eles seguem uma tradição ao longo de sua trajetória. Essa prática de venda tem persistido por muitos anos, como relata a Casa de guaraná 4: “Na verdade era meu pai que trabalhava antes com o guaraná né desde 1985 (38 anos) eu estou desde 1992” (Casa

de Guaraná 4, 2023).

Os locais tradicionais que comercializam guaraná têm histórias que mostram como as pessoas avaliam o consumo. As características da forma regional de consumir guaraná em Cuiabá são claras como aborda a pesquisa: é consumido de acordo com as tradições de ingredientes e forma de preparo, com acompanhamento opcional que pode incluir água, leite e suco.

Esse consumo estabelecido entre os cuiabanos remete a vida cotidiana de quem toma como um resgate de tradições. Tomar guaraná ralado com os amigos embaixo de uma mangueira no fundo do quintal é um momento oportuno e tradicional e pode-se pensar em possibilidades de transformar essa experiência em um produto turístico, estabelecendo trocas de tomar guaraná ralado, possibilitando a criação de novos subprodutos a partir do guaraná, cativando o público em geral através de divulgação. Apresentar essa possibilidade de experiência turística deve levar em consideração a cultura e os indivíduos que a vivenciaram e usariam suas tradições e conhecimentos para trocar essa experiência, enfatizando que é uma prática a ser compartilhada. Os moradores locais proporcionam aos turistas o guaraná ralado na hora, pois é a prática mais comum entre os residentes antigos e nas cidades pantaneiras.

Esse tipo de experiência, pode atrair visitantes e turistas por se tratar de tradições que carregam hábitos que contextualizam os princípios do uso. Como uma excelente maneira de atrair visitantes e turistas, conectando-os aos hábitos de consumo cotidianos por meio de uma linda forma de troca, proporcionando-lhes uma experiência de troca que não é igual em outro lugar.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

É significativo ter uma compreensão tradicional e fundamental do princípio por trás da pesquisa, pois é importante saber que vivemos em nossos ambientes, que se relacionam por interações físicas, biológicas e químicas. Essa compreensão também se aplica ao entender o universo. Na medida que o meio ambiente se organiza, e vai criando forma, não apenas por aspectos naturais mas também por fatores culturais sendo o principal fator ressaltado nesta pesquisa para retratar a dificuldade de como é o reconhecimento de todo esse conjunto completo de heranças e bens que tem por trás desses ambientes de memórias que carregam histórias. A globalização ameaça essas memórias de conhecimentos, costumes e hábitos tradicionais. Como o fluxo de informações é tão rápido que você pode simplesmente clicar em um botão para saber sobre um determinado assunto, o que eles ordenam e o que eles

querem que as pessoas vejam, o que coage outros valores, a modernidade acelera o consumo de informações e te ensina a um determinado tipo de conteúdo por meio da hegemonia da inteligência artificial. Essas memórias explicam que as relações estabelecidas pelo homem moldam a vida humana e, como resultado, certas lembranças e tradições se tornam superficiais e esquecidas, o que cria um alerta para que nunca sejam esquecidas. Uma coisa que permanece nas lembranças por tanto tempo nunca deve ser esquecida. Em vez disso, deve ser ressignificado e enfatizado a sua importância no mundo contemporâneo.

Assim, o ambiente cultural tradicional está diretamente relacionado à existência e ao desenvolvimento de uma pessoa porque está relacionado ao conjunto de representações estabelecidas pelo homem, seja no contexto de seu grupo social, seja em sua interação com a natureza.

A história humana e suas relações estão diretamente ligadas ao desenvolvimento da cultura. Essa conexão inclui além de recursos naturais, uma variedade de manifestações do espírito humano que podem ser encontradas em uma variedade de obras de arte, saberes tradicionais, monumentos históricos e linguagens locais.

Isso significa que a pesquisa não é apenas para destacar e transmitir tradições como o guaraná ralado, mas também para discutir a importância de preservar, melhorar e recuperar essas tradições que ainda existem na área, que é rica em elementos que contam a história de pessoas e eventos que merecem registro cuidadoso. Como uma maneira de garantir um patrimônio histórico de alta qualidade que ajuda a difundir nossas tradições e como um bem imaterial para garantir que permaneça em nossas lembranças cuiabanas por toda a vida. Devido ao fato de a memória e a consciência serem críticas, a ausência de memória impede qualquer conversa manipuladora, e porque as lembranças fazem com que a consciência procure assimilações com as lembranças emocionais do passado.

Para os consumidores de guaraná ralado, a assimilação de lembranças do passado está ligada ao hábito de consumo, pois os entrevistados replicaram experiências que dizem muito sobre o hábito e como as pessoas consumiam guaraná na frente dos entrevistados em épocas passadas. Isso é essencial para caracterizar a cultura local em todas as suas expressões.

E para os vendedores de guaraná que estão no mercado há mais de 20 anos, o objetivo de preservar a cultura coletiva ao longo dos séculos é reconhecido como essencial. Eles destacam seu produto principal, o guaraná, mas também servem como referência ao passado, presente e futuro. Hoje em dia, os vendedores vendem guaraná e utensílios para consumo, sendo um acervo de lembranças emocionantes. Tais saberes assim como, as informações e o conhecimento que se materializam em produtos como o guaraná valorizam os costumes e

hábitos locais, mostrando aos visitantes o que os cuiabanos costumam comer, beber e se divertir, o que resulta na realização de mais eventos. Ao promover essa divulgação, que será crucial para Cuiabá e destaca a potencialização da gastronomia tradicional, permitirá que os empresários reconheçam o poder da identidade cuiabana por meio da valorização do guaraná.

A pesquisa revelou que a maneira tradicional de consumir guaraná ralado pode ser considerado um elemento enriquecedor da experiência turística em Mato Grosso. A pesquisa mostra que o costume é relevante para as próximas gerações porque é rico em várias propriedades benéficas e proporciona experiências vividas em ambientes familiares que formam uma cultura.

Além disso, os comerciantes que participam da pesquisa estão cientes do contexto que existe por trás do produto que vendem. Eles acreditam que isso serviria como um meio de se tornar uma referência e atrair visitantes para criar informações que tornando o uso mais valorizado.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- ALMEIDA, J. **Memória dos brasileiros: saberes e fazeres: o guaraná de Maués**. São Paulo: Museu da Pessoa, 2007. Disponível em: <https://museudapessoa.org/wp-content/uploads/2021/08/guarana_unificado.pdf>. Acesso em: 13 feb. 2024.
- AVIGHI, C. (2001). “**Turismo, Globalização e Cultura**”. In LAGE, B. e MILONE, P. (Eds.), Turismo: Teoria e Prática. Atlas, São Paulo, pp.102-106.
- BALDINI, V.L.S. Conceito geral sobre alcalóide. **Boletim do Instituto de Tecnologia de Alimentos**. São Paulo, v.17, n. 1, p. 1-14, 1980.
- BRAUN, J. L. **SABERES E FAZERES: AS MEMÓRIAS GASTRONÔMICAS COMO PATRIMÔNIOS CULTURAIS DE PRODUTORAS DE FEIRA**. Disponível em: <<https://www2.faccat.br/portal/sites/default/files/Saberes%20e%20Fazeres.pdf>>. Acesso em: 14 nov. 2023.
- BBC NEWS BRASIL. Como o guaraná se tornou bebida típica da região mais fria do Japão. BBC, 24 Dec. 2021.
- CASTRO, N.H.C. de. **Cultura do guaranazeiro**. Belém: EMBRAPA-CPATU, 1992 71p. (EMBRAPA-CPATU. Documentos, 68)
- DA SILVA SANTOS, G. L. Mídia local, museus e turismo: quais os legados a marca ‘Cuiabá 300 Anos’ deixará? [TESTE] RITUR - **Revista Iberoamericana de Turismo**, v. 8, n. 0, p. 115–137, 2018.

DOS REIS LIMA, R. S.; DE ARAUJO VIEIRA MERIGUETE, I. L. **Expansão da Guaranaicultura – Criação do Circuito Metropolitano de Cultura de Guaraná – Metodologia Participativa de Transferência de Tecnologia como Alternativa de Emprego e Renda para Promoção do Desenvolvimento Local.** - Portal Embrapa. Disponível em: <<https://www.embrapa.br/busca-de-projetos/-/projeto/211395/expansao-da-guaranaicultura--criacao-do-circuito-metropolitano-de-cultura-de-guarana--metodologia-participativa-de-transferencia-de-tecnologia-como-alternativa-de-emprego-e-renda-para-promocao-do-desenvolvimento-local>>. Acesso em: 23 nov. 2023.

ELISANDRA, M. et al. **Produção e comercialização de produtos da agricultura familiar sob a ótica do Desenvolvimento Sustentável: um estudo no Mercado do Porto em Cuiabá-MT.** [s.l.: s.n.]. Disponível em: <<http://www.engema.org.br/XVIENGEMA/56.pdf>>. Acesso em: 5 jun. 2023.

FAGUNDES, M. H. **Guaraná - Análise Mensal - outubro 2019 CONAB.** Acesso em: 16 fev. 2024.

FAGUNDES, M. H. **GUARANÁ JUNHO DE 2023 MERCADO NACIONAL CONAB.** Disponível em: <<https://www.conab.gov.br/>>. Acesso em: 17 fev. 2024b.

FIGUEROA, A. L. G. Guaraná, a máquina do tempo dos Sateré-Mawé. **Boletim do Museu Paraense Emílio Goeldi Ciências Humanas**, v. 11, n. 1, p. 55–85, 2016.

FILHO, F.; GARCIA, T.; DO CPAA, L. A. P. **IMPORTÂNCIA A TERAPEUTICA DO GUARANÁ A fruta do guaraná: "o geronvital· brasileiro'**; Disponível em:<<https://www.infoteca.cnptia.embrapa.br/bitstream/doc/982108/1/Guarana.pdf>>. Acesso em: 21 nov. 2023.

FIGUEIRA, M. **Efeitos do extrato Aquoso de Guaraná (*Paullinia Cupana*) em pó nos mecanismo envolvido com a absorção de colesterol in vitro e em células caco.-2.** [s.l.] USP, 2021.

FORTUNATO, M. A **(RE)INVENÇÃO DA IDENTIDADE DO MAUENSE: FESTA DO GUARANÁ, MEMÓRIAS E HISTÓRIAS.** [s.l.] UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA CENTRO DE CIÊNCIAS SOCIAIS E HUMANAS PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM HISTÓRIA, 2021.

GIMENES MINASSE, M. H. S. G. Turismo Gastronômico como objeto de pesquisa: análise das publicações em periódicos brasileiros (2005-2017). **Revista Brasileira de Pesquisa em Turismo**, v. 14, n. 1, p. 92–111, 2020.

GUSHIKEN, Yuji; DA SILVA, Lawrenberg Advíncula; DE MAGALHÃES, Adoniram Judson Almeida. Rumores e sabores de uma feira: Culinária popular e cosmopolitismo banal em Cuiabá. RUA [online]. 2013, no. 19. Volume 1 - ISSN 1413-2109 Consultada no Portal Labeurb – **Revista do Laboratório de Estudos Urbanos do Núcleo de Desenvolvimento da Criatividade.**

GUARANÁ Ralado: **Guaraná ralado “Oelixir longa vida”.** 4ª Poder de Poconé. [S. l.], 4 jun. 2023. Disponível em:

<https://academiapantaneira.webnode.page/culinaria-pantaneira/guarana-ralado/>. Acesso em: 4 jun. 2023.

GUIMARÃES, Gisele Martins; PINHEIRO, Rogério Oliveira. **Identidades e patrimônio cultural: o saber-fazer em sistemas de produção de alimentos coloniais na quarta colônia-RS.** Disponível em: <http://aninter.com.br/Anais%20CONINTER%203/GT%2008/09.%20GUIMARAES%20PINHEIRO.pdf> 14 Nov. 2023.

HENRIQUES, C. (2003): “**Turismo, Cidade e Cultura. Planeamento e Gestão Sustentável**”. Edições Sílabo, Lisboa.

HISTÓRIA: 2009 IBGE Brasil **Amazonas Maués**. IBGE, 9 abr. 2012. Disponível em: <https://cidades.ibge.gov.br/brasil/am/maues/historico>. Acesso em: 19 nov. 2023.

IBGE. Sistema IBGE de Recuperação Automática – Sidra. **Pesquisa agrícola Municipal. Produto da lavoura permanente, por tipo de produto**. IBGE: 2020. Disponível em: <https://cidades.ibge.gov.br/brasil/pesquisa/15/11960?tipo=grafico&indicador=11864>. Acesso em: 18 de Set. 2023.

KARAM, A. P. G. **Guaraná – estimulante natural!** Disponível em: <<https://nutrianaapaula.com.br/guarana-estimulante-natural/>>. Acesso em: 22 nov. 2023.

LEAL, K. **Guaraná em pó: para que serve** (e como tomar). Disponível em: <<https://www.tuasaude.com/beneficios-do-guarana-em-po/>>. Acesso em: 11 feb. 2024.

LEI N° 11.010, DE 28 DE NOVEMBRO DE 2019 - D.O. 29.11.19. **Institui o Dia Estadual do Guaraná**. nº 11.010, de 12 de junho de 2023. A ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO ESTADO DE MATO GROSSO, tendo em vista o que dispõe o art. 42 da Constituição Estadual, aprova e o Governador do Estado s. [S. I.], 23 maio de 2023.

LYRA, M. B. **Aspectos bromatológicos do guaraná**. Arq. De Bromatol. 1: 33-45, 1953.

LEVANTAMENTO sistemático de produção agrícola. Parte 1: Tabelas e Resultados. Rio de Janeiro: IBGE, 1978- 1988.

MARUJO, Noémi. A CULTURA, O TURISMO E O TURISTA: QUE RELAÇÃO?. **Revista de Investigación en Turismo y Desarrollo Local**, Universidade de Évora/ISCE/IGOT-CEG, v. Vol 7, p. 3-6, 10 jun. 2014.

Maia, A. L. **O guaraná. Salvador**. Associação dos Engenheiros Agrônomos da Bahia. 1972.17 p.

MACÊDO SOBRINHO, João Batista. **O consumo do guaraná entre os estudantes do curso técnico em agropecuária do Instituto Federal do Amazonas, Campus Maués:entre mitos, hábitos e saber científico..** 2016. 78 f. Dissertação (Mestrado em Educação Agrícola) - Instituto de Agronomia, Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, Seropédica - RJ, 2016.

MENEGHETTI, G. A. et al. Elementos para reflexão e análise das condições de produção do guaraná no Amazonas / Elements for reflection and analysis of conditions of guaraná production in Amazonas. **Brazilian Journal of Animal and Environmental Research**, v. 4, n. 1, p. 427–442, 2021.

MONTEIRO, Mário Ypiranga. **Antropogeografia do guaraná.** Manaus: Instituto Nacional de Pesquisas da Amazônia, 1965.

NAZARÉ, R.F.R.de. **Processamento de guaraná em pó solúvel.** Belém: Embrapa - CPATU, 1997. 24p. (Embrapa - CPATU. Documentos, 95).

O que significa chapa e cruz? | Gazeta Digital. Disponível em: <<https://www.gazetadigital.com.br/editorias/opiniao/o-que-significa-chapa-e-cruz/163259>>. Acesso em: 19 set. 2023.

Principais usos na comercialização da mandioca em 13 municípios da baixada cuiabana, Mato Grosso, Brasil. - Portal Embrapa 2018. Disponível em: <<https://www.embrapa.br/busca-de-publicacoes/-/publicacao/1105879/principais-usos-na-comercializacao-da-mandioca-em-13-municipios-da-baixada-cuiabana-mato-grosso-brasil>>. Acesso em: 14 feb. 2024.

PERASSI, R. **Cultura, Intangibilidade e Branding.** Universidade Federal do Mato Grosso do Sul. Apresentação de Trabalho, 2002.

PINTO, R.; ANTÔNIO, M. Guarana: alguns aspectos da produção e da comercialização. **Revista de Política Agrícola**, v. 7, n. 1, p. 44–49, 2012.

Pó de guaraná: **para que serve, como tomar e riscos.** Disponível em: <https://www.minhavida.com.br/materias/materia-11931>. Acesso em: 28 jul. 2023.

RICHARDS, G. (2001): “**Cultural attractions and European tourism**”. Cab International, Wallingford.

Romancini, Sônia Regina,1961- Cuiabá : **paisagens e espaços da memória** / . 1. ed. -- Cuiabá, MT : Cathedral, 2005.

RODRIGUES, Dunga. *Reminiscências de Cuiabá*. Goiânia: Editora Cinco de Março, 1969.
RODRIGUES, Firmino. *Figuras e coisas de nossa terra*. Cuiabá, 1969.

RODRIGUES, E. S.; DE BRITO, N. M.; DE OLIVEIRA, V. J. S. **Estudo Etnobotânico de Plantas Medicinais Utilizadas por alguns Moradores de Três Comunidades Rurais do Município de Cabaceiras do Paraguaçu/Bahia.** Disponível em: <<https://revistaelectronica.icmbio.gov.br/BioBR/article/view/1645/1209>>. Acesso em: 13 feb. 2024.

ROBERT, AA.N.; KITAMURA, P.C.; KATO, A.K. & MIRANDA FILHO,, L. **A cultura do guaraná no Estado do Pará.** Belém, EMBRAPACPATU, 1984. Trabalho apresentado no Simpósio do Trópico Úmido, 1, Belém , 1984.

SILVA1 , CRUZ2 , CHRISTOFFOLI3 , LIMA , CONCEIÇÃO5, Yolanda , Hellany , Angelo , Felipe , Ana. A Tainha como Patrimônio Cultural e Experiência Turístico Cultural em Bombinhas, **Santa Catarina. Revista Rosa dos Ventos – Turismo e Hospitalidade**, Santa Catarina, 8 jun. 2015.

http://www.ucs.br/etc/revistas/index.php/rosadosventos/article/view/3019/pdf_369, p. 34-53.

Silverman, D. (2009) **Interpretação de dados qualitativos:** métodos para análise de entrevistas, textos e interações. Porto Alegre: Artmed.

SILVA, E. M. C.; TRENTIN, F. Turismo de Experiência: L ‘Arte Ceccato Vila Flores. **Caderno Virtual de Turismo**, v. 18, n. 3, 2019.

Souza, A vai um guaraná ralado aí? Costume é mantido por famílias cuiabanas e pela nova geração: **Músicas tradicionais dão ritmo do bastão quando passa sobre a grossa.** [S. l.]: O Livre, 15 mar. 2020. Disponível em: <https://olivre.com.br/vai-um-guarana-ralado-ai-costume-e-mantido-por-familias-cuiabanas-e-pela-nova-geracao>. Acesso em: 16 de maio de 2023.

TRIBBLE, Denise St-Cyr; SAINTONGE, Line. Réalité, subjectivité et crédibilité en recherche qualitative: quelques questionnements. *Recherches Qualitatives*, v. 20, 1999.

TEDESCO, João Carlos. O futuro do passado: patrimônio cultural, etnicidade e vida rural no nordeste do RS. **Revista Memória em Rede**, v. 5, n. 8, p. 82-98, 2016. Disponível em: <https://periodicos.ufpel.edu.br/ojs2/index.php/Memoria/article/view/9467/6222> 15 Nov. 2023. Uriely, N. (2005) The tourist experience: **conceptual developments**. *Annals of Tourism Research*, V.32(1), pp. 199-216.

VASCONCELOS, A. NASCIMENTO, J. C. & MAIA, A. L. **A cultura do guaraná**. s.l. s.ed., 1972. 25p. (Mimeografado).

WATZEL, J. **O guaraná, seu valor industrial e medicinal**. B. do Min. Agric., Rio de Janeiro, 26 (4/6): 25-32, 1937.

APÊNDICES

ROTEIRO DE ENTREVISTA - EMPRESÁRIOS

Informações sobre o funcionamento (deixar claro que as informações não serão divulgadas).

Empresa:

Responsável pelas informações (nome e cargo):

Local de funcionamento:

Dias e horários de funcionamento:

1 - Você sabe informar uma média da quantidade de guaraná que é vendida por mês (ou semana ou dia)?

2 - Essa quantidade é de guaraná já ralado ou em bastão? Por que uma destas formas é mais vendida?

3 – Há quanto tempo trabalha com guaraná?

4 – Você vende outros produtos que estão relacionados à forma tradicional de consumo do guaraná (grosa, copos)? Tem procura?

5 – Tem marca/produto que você considera melhor? Por que? É mais vendida?

6 – Você conhece o modo de produção do guaraná (onde é plantado, como é colhido, como é processado até virar o produto que você vende)? Se sim, pode informar de forma geral?

7 – Você considera que há uma forma tradicional cuiabana de consumir o guaraná? Como é esta forma?

8 - Você ensina clientes que querem aprender a forma tradicional de consumir o guaraná?

9 – Qual o tipo de público frequenta o estabelecimento, de forma geral? (Questões de gênero, classe social, idade, etc.)

10 - Há muitas pessoas de fora de Cuiabá que frequentam o estabelecimento para consumir/comprar guaraná?

11 – Estas pessoas (de fora de Cuiabá) gostam do guaraná? Você tem noção da aprovação (o que a maioria acha, comenta)?

12 – Qual sua visão em relação à divulgação e a imagem da forma tradicional de consumir guaraná ralado em Cuiabá? (É bem divulgado?)

13 – Há alguma organização, união dos estabelecimentos para promoção, divulgação e até melhoria da rede que trabalha com guaraná?

14 – Você considera que há possibilidades de apresentação da forma tradicional de consumo do guaraná ralado como experiência para turistas? Isso poderia ser utilizado como um produto que incremente (que seja positivo) para a experiência de pessoas que estejam visitando Cuiabá? Como isso poderia ser feito? (Explicar a pergunta: Se a pessoa considera que a forma

tradicional de consumo tenha potencialidade para ser aproveitado para incrementar experiências para turistas, como apresentação em hotéis, feiras, exposições, etc.)

ROTEIRO DE ENTREVISTA - CONSUMIDORES

Informações gerais (informar que os dados não serão divulgados, tratando apenas para contextualização da pesquisa).

Nome:

Sexo:

Idade:

Profissão:

Naturalidade:

Quanto tempo mora em Cuiabá:

Bairro que mora:

1 – Como começou a consumir o guaraná? (Explique como conheceu, como aprendeu a consumir, etc.)

2 – Com qual frequência você consome o guaraná?

3 – Que tipo de produto você compra: o guaraná já ralado ou o em bastão? Qual prefere? Por que?

4 – Você acha que tem uma forma tradicional cuiabana de consumir o guaraná? Se sim, como é essa forma?

5 – Você sempre consome desta forma descrita acima? Pode descrever como prepara e consome o guaraná?

6 – Você sabe ralar o guaraná? Tem a grossa em casa?

7 – Onde você costuma comprar o guaraná?

8 – Quais as principais razões do consumo do guaraná (sabor, dar energia, costume, saúde, etc.)?

9 – Você considera que o consumo do guaraná ralado é uma tradição cuiabana? Por quê? Se sim, acredita que esta tradição está prosperando ou está acabando?

10 – Outras pessoas da sua família têm o hábito de consumir guaraná?

11 – Você considera que há possibilidades de apresentação da forma tradicional de consumo do guaraná ralado como experiência para turistas? Isso poderia ser utilizado como um produto que incremente (que seja positivo) para a experiência de pessoas que estejam visitando Cuiabá?

