

DEPARTAMENTO DE GESTÃO E HOSPITALIDADE
CURSO DE BACHARELADO EM TURISMO

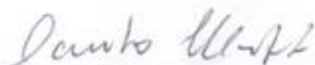
JAMYL A APARECIDA CORRÊA QUEIROZ

GASTRONOMIA NO TURISMO: A PRESENÇA DA COZINHA
REGIONAL NA HOTELARIA EM CUIABÁ-MT

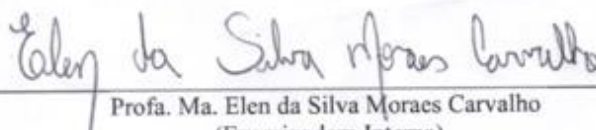
CUIABÁ-MT
2023

FOLHA DE APROVAÇÃO**GASTRONOMIA NO TURISMO: A PRESENÇA DA COZINHA REGIONAL NA
HOTELARIA EM CUIABÁ-MT /MT**


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.ª. Ma. Elen da Silva Moraes Carvalho
(Examinadora Interna)



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

Data: 14/06/2023

Resultado: *aprovada*

GASTRONOMIA NO TURISMO: A PRESENÇA DA COZINHA REGIONAL NA HOTELARIA EM CUIABÁ-MT

Jamyla Aparecida Corrêa Queiroz¹

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

RESUMO

O turismo e a gastronomia são inseparáveis, pois não se pensa em turismo, sem prever entre outros itens, a alimentação para curta ou longa permanência. Além disso, a gastronomia desempenha um papel importante na diferenciação cultural, pois a identidade de um local é transmitida às pessoas por meio de sua comida. O setor de alimentação é uma área de importância significativa ao turismo, pois além de se tratar de uma necessidade fisiológica do ser humano, fortalece a cultura e cria perspectivas e percepções ao olhar do usuário com relação à qualidade dos serviços prestados. Os serviços de alimentação dos hotéis fazem parte do processo de hospitalidade que envolve a estada do hóspede nos meios de hospedagem – recepção e acolhimento do visitante um diferencial. Portanto, considera-se a culinária regional como parte integrante das expressões enriquecem o turismo cultural. Nesse contexto se justifica a realização desta pesquisa com o objetivo investigar se a gastronomia regional é promovida nos serviços de alimentação oferecidos nos hotéis na cidade de Cuiabá. Para a produção deste trabalho, foi feita uma análise dos cardápios dos restaurantes dos hotéis. Em geral, essa análise revelou uma representação limitada da culinária regional nos restaurantes dos hotéis analisados. Embora em alguns casos haja pratos com ingredientes típicos, a falta de opções autenticamente regionais compromete a experiência gastronômica e a ausência de autenticidade comprometem a experiência culinária. dos turistas.

Palavras-chave: Turismo. Culinária regional. Gastronomia. Hospitalidade.

ABSTRACT

Tourism and gastronomy are inseparable, as one cannot think of tourism without considering, among other things, food for short or long stays. Furthermore, gastronomy plays a significant role in cultural differentiation, as the identity of a place is conveyed to people through its cuisine. The food sector holds significant importance in tourism, as it not only addresses the physiological needs of individuals but also strengthens culture and shapes perspectives and perceptions regarding the quality of services provided. Hotel food services are part of the hospitality process, which encompasses the guest's stay in accommodation establishments - reception and visitor welcoming as a distinguishing factor. Therefore, regional cuisine is considered an integral part of the expressions that enrich cultural tourism. In this context, this research is justified with the objective of investigating whether regional gastronomy is promoted in the food services offered by hotels in the city of Cuiabá. For the production of this work, an analysis of the restaurant menus in hotels was conducted. Overall, this analysis revealed a limited representation of regional cuisine in the restaurants of the analyzed hotels. While there are some dishes with typical ingredients in some cases, the lack of genuinely regional options compromises the gastronomic experience and the absence of authenticity impacts the culinary experience of tourists.

Keywords: Tourism, Regional Cuisine. Gastronomy. Hospitality.

¹ Graduanda do Curso de Bacharelado em Turismo do Instituto Federal de Mato Grosso – Campus Cuiabá. jamyla.correa.q@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

INTRODUÇÃO

O turismo e a gastronomia são inseparáveis, pois não se pensa em turismo, sem prever entre outros itens, a alimentação para curta ou longa permanência. É também fator de diferenciação cultural, pois sua identidade é comunicada às pessoas pelo alimento. Visto como um país turístico de lazer, o Brasil, conta com uma rica gastronomia de sabores intensos e diversos, sabores estes que poderiam atrair turistas por meio do turismo gastronômico.

O setor de alimentação é uma área de grande importância ao turismo, pois além de se tratar de uma necessidade fisiológica do ser humano, fortalece a cultura e cria perspectivas e percepções ao olhar do usuário com relação à qualidade dos serviços prestados, onde atualmente tem se tornado uma condição necessária para avaliar os níveis de serviço em qualquer setor ou ambiente. Por outro lado, os serviços de alimentação dos hotéis fazem parte do processo de hospitalidade que envolve a estada do hóspede nos meios de hospedagem – recepção e acolhimento do visitante um diferencial.

A inclusão da culinária brasileira e/ou regional poderia ser uma maneira de ampliar o conhecimento destes visitantes para esta gastronomia e conseqüentemente, conhecer mais a cultura do país ou região a ser visitada. A forma como as cidades se organizam, os saberes e os fazeres da população, as suas linguagens, códigos sociais e tantas outras manifestações de sua cultura são percebidas por aqueles que não pertencem ao local.

Desse modo, considera-se a culinária regional como integrante das expressões que alimentam o turismo cultural, além de importante meio de desenvolvimento e incremento como atração turística para os destinos, valorizando a identidade local por meio da preservação e divulgação dos seus hábitos e costumes, entre eles os modos de se alimentar.

Ao se analisar a cozinha cuiabana, inicialmente deve-se considerar que se trata de uma cidade aberta, que acolheu muitos povos de culturas diversificadas ao longo de sua história, desde os habitantes nativos da região, os indígenas, passando pela colonização dos bandeirantes e diversos movimentos migratórios destacando estrangeiros de países como a Espanha, Itália, Paraguai, Síria, Líbano, entre outros. Neste sentido, se faz a pergunta norteadora desta pesquisa: a culinária regional se faz presente nos cardápios dos restaurantes dos hotéis na cidade de Cuiabá? Para responder esse questionamento, foi estabelecido como objetivo geral verificar se nos restaurantes dos hotéis no município de Cuiabá ofertam em seus serviços de gastronomia a cozinha regional e se há esta possibilidade e para os objetivos específicos:

- Apresentar uma caracterização da culinária cuiabana;
- Identificar componentes presentes nos cardápios quanto aos ingredientes e

pratos da cozinha regional.

- Avaliar se a presença de ingredientes ou pratos da cozinha regional podem ser considerados significativos para a fomentação da gastronomia local.

Deste modo, nesse trabalho foi realizada uma pesquisa qualitativa, exploratória, descritiva e bibliográfica realizada por meio de análises de cardápios frente à teoria sobre a culinária regional. Neste sentido, este trabalho se justifica pela importância de aportes teóricos sobre a cozinha regional da cidade de Cuiabá e refletir sobre algumas relações que compõem a concepção de cozinha regional e como ela é fomentada nos serviços de alimentação nos hotéis na capital de Mato Grosso. O tipo de pesquisa realizada neste trabalho tem como base o método de pesquisa descritiva, qualitativa, exploratória e bibliográfica, com propósito de verificar se a culinária regional cuiabana está sendo utilizada pelos hotéis na cidade de Cuiabá, capital de Mato Grosso com o propósito de fomentar o turismo gastronômico regional e manter a cultura viva por meio da alimentação.

Como acima mencionado, uma das principais motivações turísticas é a busca de novos conhecimentos e experiências, de interação com as pessoas, comunidades, dos costumes, da tradição, da identidade cultural e gastronômica, que neste sentido, se configura como uma eficiente alternativa, mostrando que a culinária é um importante aspecto cultural de um povo. Buscando compreender esta relação entre a culinária regional enquanto experiência turística e os meios de hospedagem, que se fez necessária encontrar outras pesquisas que discutam este assunto. Por conseguinte, trata-se de uma pesquisa relevante para o setor turístico e gastronômico, destacando a possibilidade de utilização da cozinha regional como experiência enriquecedora para turistas que estejam hospedados em Cuiabá.

Como método de construção para a análise foi utilizada uma base teórica bibliográfica onde foi realizada a análise de cardápios frente à teoria sobre a culinária regional sendo elaborado um referencial teórico para o possível entendimento acerca da culinária regional enquanto possibilidade de experiência para o setor turístico e a hospitalidade.

Após, foi realizada uma pesquisa de campo, em que os dados foram coletados a partir da análise de cardápios dos serviços de alimentação oferecidos por hotéis de Cuiabá. Para tanto, foi realizado um estudo multicase de 7 hotéis localizados na região central de Cuiabá, sendo que os critérios para a escolha dos *loci* de pesquisa foram hotéis cadastrados pela ABIH (Associação Brasileira da Indústria de hotéis).

1 A GASTRONOMIA E TURISMO

1.1. Gastronomia como Patrimônio Cultural

O Turismo é um setor da economia que envolve recepção de turistas em aeroportos, viagens, traslados, hotéis de luxo, resorts, pousadas, bares, restaurantes, etc. Além de toda esta estrutura, muitos motivos influenciam na escolha do turista por determinado local, entre eles, atrativo natural e o patrimônio cultural. O patrimônio cultural imaterial pode ser entendido como:

[...] as práticas, representações, expressões, conhecimentos e técnicas - 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. (IPHAN, 2020, s/p).

Conforme definição realizada pela Unesco³ o patrimônio cultural imaterial é a manifestação patrimonial da porção intangível da herança cultural dos povos. Incluem tradições, usos e costumes, o folclore, as línguas e as festas, entre outras. A Constituição Federal de 1988, no seu Artigo 216, Decreto 3.551/2000, declara como patrimônio cultural brasileiro os bens portadores de referência à identidade, à ação, à memória dos diferentes grupos formadores da sociedade brasileira, nos quais se incluem as formas de expressão e os modos de criar, fazer e viver ao lado das obras de arte, arquitetura e demais bens tradicionalmente consagrados. No entrelaçamento entre o turismo cultural e a gastronomia emerge a busca do conhecimento sobre novas culturas, sabores e saberes, seja para identificação dos aspectos da cultura material, como das sensações da imaterial (CÓRNER, 2006).

Dentro disso, a gastronomia se configura como atividade cultural que indica a identidade de um povo, suas tradições e suas preferências alimentares bem como resgatar a memória.

Ao abordar a gastronomia como patrimônio imaterial, Diez-Garcia e Santos (2015, p. 255) apontam que “entende-se como patrimônio gastronômico o conjunto de elementos tangíveis e intangíveis de culturas alimentares consideradas patrimônio compartilhado, ou bem comum, para a coletividade”.

Alguns estudiosos destacam que a gastronomia está assumindo cada vez mais importância no turismo cultural, uma vez que os turistas, em busca de novas experiências e conhecimento de outras culturas, experimentam diferentes tipos de pratos e bebidas. Para Gimenes (2010, p. 188) a gastronomia pode ser compreendida como “o estudo das relações entre a cultura e a alimentação” inclui o conhecimento das técnicas culinárias como o modo de

³ Disponível em: <http://ich.unesco.org/convention-00194> Acesso em: 06 de maio 2023.

preparo, da combinação e da degustação dos alimentos. A autora apresenta elementos dialogam com o conceito apresentado por Gimenes (2010), para Collaço (2013, p.212),

[...] Não se pode pensar em distinção sem olhar para o outro lado da moeda. Consumir o popular também é parte do que se considera gastronomia, pois realça o convívio com a diversidade, valor em alta no mundo contemporâneo e revela uma habilidade de lidar com o diferente. (GIMENES 2010) (COLLAÇO, 2013, p.212)

Collaço (2013) define a gastronomia como:

[...] Um conjunto de cozinhas em que estarão presentes distintos imaginários (local, regional, nacional, popular, refinado, tradicional, típico etc.) e ainda contemplará aspectos que envolvem o conhecimento e o consumo (boas maneiras, “bom gosto”); o acesso a produtos diferenciados, a presença de cozinheiros renomados, de informações variadas sobre o tema (COLLAÇO, 2013, p 205)

Brillat- Savarin (1989) traz nossa atenção para essa área de conhecimento social, já que uma “alimentação adequada” é uma necessidade humana primordial, e define a Gastronomia como “o conhecimento fundamentado de tudo que se refere ao homem, na medida em que ele se alimenta” (BRILLAT-SAVARIN, 1989, p. 61).

O reconhecimento da importância do alimento na completude da vida humana propiciaria a constituição de um contexto de estudo dedicado ao tema.

1.2 Considerações sobre a construção histórica da culinária regional de Cuiabá

A fundação de Cuiabá, capital do Estado de Mato Grosso, ocorreu em 1719, contudo seu desenvolvimento ocorreu a partir do ano de 1722 com a descoberta do ouro no Estado, denominadas Lavras do Sutil (MENDONÇA, 1970).

A história de Cuiabá se funde e se confunde com o rio que lhe dá o nome, dentre as várias versões, uma delas é de que o nome tem origem na palavra bororo Ikuiapá que significa “lugar da Ikuia” (ikuia: flecha-arpão, a flecha para pescar, feita de uma espécie de cana brava; pá: lugar), o nome designa uma localidade onde os índios bororos costumavam caçar e pescar, no córrego da Prainha - que corta a área central de Cuiabá (MIRANDA, 2019).

O rio foi o caminho para o início da exploração e colonização e em suas margens, mas especificamente na região hoje conhecida como bairro do Porto, foi o canal de entrada e saída, carga e descarga, chegada e despedias. Quando os navios aportavam, a população se aglomerava no Cais do Porto, seja para recepcionar os filhos, parentes e visitantes, mas também para receber a correspondência acondicionada em malotes. Era uma ocasião de alegria e de esperança por boas novas, embaladas pelo som da boa música orquestrada por uma banda, era um momento de festa (MIRANDA, 2019).

Com mais de 300 anos de história, carrega características de uma metrópole complexa no qual acolheu inumeros imigrantes que vieram ao Brasil em busca de novas oportunidades

ao longo dos últimos séculos (GARCIA, 2014). A gastronomia refere à alimentação humana e, em sentido mais restrito, às características e técnicas específicas de preparação de alimentos de uma determinada região ou povo (FAGLIARI, 2005).

Conforme nos traz Ashton (2013) cada povo possui uma culinária permeada por hábitos alimentares distintos, os quais refletem muitos aspectos da sociedade, como características geográficas, climáticas, socioeconômicas e culturais.

A culinária cuiabana tem suas raízes principais nas cozinhas indígenas, portuguesa, espanhola e africana. A diferença está na incorporação de ingredientes da flora e da fauna nativas, nas combinações e modos de preparo originais que lhe asseguram sabores, cheiros, e aspectos inesquecíveis e sedutores ao paladar, ao olfato e aos olhos (SCHEFER, 2012).

Mercuri (2019) comenta que os pratos típicos da cidade cuiabana foram influenciados principalmente pela chamada 'Guerra do Paraguai' que ocorreu entre os anos de 1864 e 1870, nesse período as navegações pelos rios Paraguai, Cuiabá e Paraná ficaram suspensas por conta do conflito e os cuiabanos sem condições de adquirir produtos de fora, tiveram que consumir somente o que cultivavam. Desse isolamento surgiram alguns pratos típicos da região, como a carne com arroz, denominada 'Maria Izabel', e a carne com banana verde [...] pontua Mercuri.

Conforme elucida Gushiken (2012, p.57-77),

Na cozinha cuiabana, os ingredientes principais constituem-se à base de peixes de rio (as muitas espécies nativas da Bacia do Rio Paraguai, da qual o Rio Cuiabá é um formador), outras carnes (bovina, suína e aves) e produtos de origem vegetal (farinha de mandioca, arroz e banana, entre os mais presentes no imaginário da culinária local). São composições de pratos, a partir da (ainda) farta matéria-prima oferecida pela natureza ou pelo cultivo em agricultura familiar, que historicamente têm marcado os modos como se processam, na cozinha, uma caracterização já tricentenária do que significa a prática da alimentação na cidade de Cuiabá. (GUSHIKEN, 2012, p.57-77)

FIGURA 1 - Maria Izabel é dos um dos pratos mais típicos da região.



Fonte: Portal G1 ⁴

⁴ Disponível em <https://g1.globo.com/mato-grosso/noticia/2013/04/gastronomia-cuiabana-surgiu-do-isolamento-na-guerra-do-paraguai.html>. Acesso em: 27 de maio de 2023.

Os cuiabanos tinham a carne bovina e o pescado em fartura, o cultivo da abóbora, mandioca e banana era grande o que possibilitou a criação de pratos típicos na região que tiveram a incorporação dessas frutas e legumes no preparo, como a Carne bovina com banana verde, a Mojica de pintado, a Farofa de banana, entre outros. (FIGUEIREDO, 2013).

Segundo o historiador, as sobremesas típicas da época eram o furrundu, doce preparado a base de mamão ralado, e o Boipá, doce preparado a base de abóbora com rapadura.

FIGURA 2 – Furrundu, doce de mamão ralado.



Fonte: G1 ⁵

FIGURA 3 – Pacu Assado



Fonte: Portal G1 ⁶

Devido a abundância de rios na região, o peixe se tornou um dos pratos tradicionais na cidade, com destaque para a utilização do pintado e pacu.

⁵ Disponível em: <https://g1.globo.com/mato-grosso/noticia/2013/04/gastronomia-cuiabana-surgiu-do-isolamento-na-guerra-do-paraguai.html>. Acesso em: 27 de maio de 2023.

⁶ Disponível em: <https://g1.globo.com/mato-grosso/noticia/2013/04/gastronomia-cuiabana-surgiu-do-isolamento-na-guerra-do-paraguai.html>. Acesso em: 27 de maio de 2023.

1.3 Breve histórico sobre hospitalidade

O termo hospitalidade refere-se à qualidade de um indivíduo ou local ser hospitaleiro, ao ato de hospedar, considerando-se sempre o ponto de vista do hóspede. Todavia é certo que a hospitalidade não consiste apenas em receber o outro (CAMPOS, 2008).

A relação de troca de valores entre o visitado e visitante consiste na união, ou melhor, na proximidade de culturas, costumes e diferentes pessoas, sendo assim, o ato de se hospedar e ser hospitaleiro são mais complexos do que apenas receber o visitante. Fazendo-se um breve histórico e apresentando alguns estudos, Jones e Lockwood relatam o seu surgimento da seguinte forma:

Em Roma foi desenvolvida uma série de operações de hospitalidade relacionadas com o ato de comer, beber e acomodar as poucas pessoas que tinham condições de viajar, ou viajavam, como o rei, hospedavam-se em castelos mais próximos à custa da nobreza local. Os mosteiros, as abadias e as propriedades privadas eram utilizadas para alojar a pequena quantidade de viajantes (JONES; LOCKWOOD, 2004, p. 225).

Ainda sobre as raízes históricas da hospitalidade Grinover, as relata da seguinte forma:

Vale assinalar que a palavra hospitalidade tal como ela é usada hoje teria aparecido pela primeira vez na Europa, provavelmente no início do séc. XIII, calcada na palavra latina hospitalis. Ela designava a hospedagem gratuita e a atitude caridosa oferecida aos indigentes e aos viajantes acolhidos nos conventos, hospícios e hospitais (GRINOVER, 2002, p. 26).

Com o propósito de compreender o fenômeno, muitos são os estudiosos que elaboram teses estudos e análises sobre o tema. Segundo Camargo (2004, p. 52), a hospitalidade pode ser definida como o ato humano de receber, hospedar, alimentar e entreter pessoas temporariamente deslocadas de seu habitat natural, em contextos domésticos, públicos e profissionais. Essa definição amplia nossa compreensão da hospitalidade, que vai além dos serviços de hotelaria e restauração, exigindo uma investigação mais aprofundada.

A importância da hospitalidade cresceu quando se tornou uma disciplina acadêmica, como apontado por Lashley e Morrison (2004, p. 2). Embora o termo tenha sido usado para se referir às atividades de hotelaria e catering, Telfer (2004, p. 54) destaca que a hospitalidade envolve a oferta de alimentos, bebidas e ocasionalmente acomodação para pessoas não residentes. Campos (2005) e Chon & Sparrowe (2003) também concordam com essa visão, em que o termo hospitalidade é usado para descrever os serviços de hospedagem e alimentação, sendo sinônimo de indústria da hospitalidade, que engloba acomodação, alimentos e bebidas, eventos, viagens e turismo.

Em um diálogo adicional, Boutaud (2011), referenciado por Telfer (2004), destaca o ato de compartilhar a mesa ou a refeição como uma das formas mais reconhecidas de hospitalidade em todas as culturas, ressaltando a importância da alimentação como elemento central e fundamental. Quanto a cultura e gastronomia comenta Marcelino (2000) possuir valor cultural significativo por atrair uma demanda específica até os locais de interesse turístico, como manifesta associação à história da região, com sua cultura e hábitos característicos.

Deste modo, observa-se a relevância da alimentação e da gastronomia como elementos essenciais na hospitalidade, desempenhando um papel importante na experiência turística e na expressão cultural.

2 ANÁLISE DE DADOS E RESULTADOS

Para o estudo realizado, foram analisados os cardápios de restaurantes de 7 hotéis de Cuiabá e para garantia de sigilo dos hotéis, foram utilizados códigos do alfabeto fonético para a apresentação de cada hotel. Neste contexto, tem-se o Hotel Zulu, que conta com 116 apartamentos possuindo também unidades adaptadas para atender portadores de necessidades especiais. Além das acomodações, o hotel conta com 4 salas de eventos de negócios com capacidade para até 300 pessoas. Quanto aos serviços de voltados a gastronomia, o hotel conta com serviços de um restaurante próprio, com pratos de inspiração contemporânea, que dispõe de café da manhã servido em formato buffet e o almoço e o jantar são oferecidos com a opção a la carte. O espaço tem capacidade para receber até 200 pessoas.

O horário de atendimento do restaurante para o café da manhã é das 06h às 10h da manhã, o almoço é servido a partir das 11h30 às 14h30 de segunda-feira a sábado e o jantar das 18h às 22h diariamente.

O Hotel Alfa é de categoria luxo e conta com 141 acomodações possuindo também unidades adaptadas para atender portadores de necessidades especiais. Além das acomodações o hotel dispõe de 6 salas de reuniões para negócios e um grande centro para convenções e eventos.

Quanto aos serviços de voltados a gastronomia, o hotel conta com um restaurante terceirizado, que oferece um menu com alta gastronomia ofertando pratos de inspiração francesa que dispõe de café da manhã servido em formato buffet, com o almoço e o jantar oferecidos com a opção a lá carte.

O horário de atendimento do restaurante para o café da manhã é das 06h às 10h da manhã, o almoço é servido a partir das 12h às 14h de segunda a sábado e o jantar das 19h às 22h, diariamente.

O Hotel Fox possui 116 apartamentos, possuindo também unidades adaptadas para atender portadores de necessidades especiais. Quanto aos serviços voltados a gastronomia, o hotel conta com serviços de um restaurante próprio da rede, com pratos de inspiração da culinária contemporânea que dispõe de café da manhã, servido em formato buffet, e o almoço e o jantar são oferecidos com a opção a lá carte.

O horário de atendimento do restaurante para o café da manhã é das 06h às 10h da manhã, o almoço executivo é servido a partir das 11h30 às 14h30, e o jantar das 18h às 22h diariamente.

O Hotel Delta dispõe de 80 apartamentos de categorias luxo, luxo superior e premium. Conta também com serviços de estacionamento, lavanderia, fitness center e salas de eventos.

Quanto aos serviços voltados a gastronomia, o hotel conta com um restaurante próprio da rede com pratos de inspiração da culinária contemporânea que dispõe de café da manhã servido em formato buffet e o almoço e o jantar são oferecidos com a opção à la carte.

O horário de atendimento do restaurante para o café da manhã é das 06h às 10h da manhã, o almoço executivo é servido a partir das 11h30 às 14h30, e o jantar das 18h às 22h diariamente.

O Hotel Eco tem 136 apartamentos com estrutura para atender aos visitantes que vem a Cuiabá a negócios, dispõe de 05 salas de reuniões com capacidade para receber até 250 pessoas. Quanto aos serviços voltados a gastronomia, o hotel conta com o atendimento de um restaurante integrante do próprio hotel com pratos de inspiração brasileira que dispõe de café da manhã servido em formato buffet, e o almoço e o jantar são oferecidos com a opção a lá carte.

O horário de atendimento do restaurante para o café da manhã é das 06h às 09h30 da manhã, o almoço é servido a partir das 12h30 às 14h, e o jantar das 19h às 21h30 diariamente.

O Hotel Quebec possui 189 apartamentos com unidades adaptadas para atender portadores de necessidades especiais, e se distribuem em 5 categorias de acomodações. O hotel também oferece um fitness center, loja de conveniências e salas para reuniões e eventos. Quanto aos serviços voltados a gastronomia, o hotel conta com o atendimento de um restaurante integrante do próprio hotel com pratos de inspiração internacional contemporânea com toques da cozinha regional que dispõe de café da manhã servido em formato buffet, e o almoço e o jantar são oferecidos com a opção a lá carte.

O horário de atendimento do restaurante para o café da manhã é das 06h às 10h da manhã, o almoço é servido a partir das 11h30 às 14h30, e o jantar das 19h às 22h30 diariamente.

O Hotel Oscar conta com 262 apartamentos em localização privilegiada em Cuiabá. Conta com 9 salas para reuniões e eventos empresariais. Quanto aos serviços voltados a gastronomia, o hotel conta com o atendimento de um restaurante integrante do próprio hotel com pratos de inspiração regional cuiabana que dispõe de café da manhã servido em formato buffet, e o almoço e o jantar são oferecidos com a opção a la carte.

O horário de atendimento do restaurante para o café da manhã é das 06h30 às 09h30, após o café os serviços do restaurante se iniciam a partir das 11h da manhã até o jantar se encerrando as 22h diariamente.

2.1 Análise dos cardápios

Para a análise dos cardápios, foram analisados os pratos e bebidas disponíveis nos restaurantes dos hotéis, verificando a utilização de ingredientes regionais, existência de pratos tradicionais, ou formulações de pratos/bebidas com inspiração na culinária local.

Nestes termos, no restaurante do Hotel Zulu, observou-se que dos 4 pratos de entradas, nenhum é típico ou utiliza ingredientes típicos da região. O restaurante apresenta pratos principais divididos nas categorias grelhados e pratos especiais, sendo 5 opções de grelhados, que também não têm ingredientes típicos da culinária cuiabana, porém para esta categoria é possível o acréscimo de uma guarnição, tendo a disponibilidade de 11 guarnições diferentes, sendo que apenas uma delas é um prato regional: a farofa de banana. Já nos pratos especiais, das 4 opções, uma delas é denominada “regional”, sendo composta de ventrecha de peixe frita, pirão, farofa de banana, vinagrete e arroz. O restaurante também oferece 5 opções de lanches e sopas, sendo que nenhum se enquadra como típico ou utiliza seus ingredientes. O mesmo ocorre com as sobremesas, sendo 4 opções sem utilização de ingredientes típicos da culinária cuiabana.

O restaurante do Hotel Zulu também oferece diversas opções de cafés, sucos, refrigerantes, vinhos, licores, cachaças, vodkas, uísques, drinks e cervejas, em que se observa que somente neste último caso, há duas opções de cervejas artesanais fabricadas em Cuiabá, mas que não utilizam ingredientes típicos da região. Há ainda o café da manhã, com serviço de buffet, em que há diferentes elementos a cada dia, mas especificamente em relação à culinária cuiabana, não há referências de elementos fixos no buffet da culinária local, podendo aparecer a chipa, bolo de queijo e bolo de arroz esporadicamente.

Assim, percebe-se que a culinária regional está timidamente presente no cardápio do restaurante, sendo restrito basicamente a um prato e uma guarnição opcional para acompanhar grelhados. Ressalta-se que o restaurante tem inspiração contemporânea, e que isso poderia ser utilizado para releituras de pratos típicos e/ou para novas utilizações de ingredientes regionais que possibilitasse aos turistas hospedados no hotel uma aproximação com a cultura cuiabana.

O restaurante do hotel Alfa oferta um menu requintado com culinária inspirada na cozinha francesa. Observou-se que nos 7 pratos de entrada apresentados, nenhum é típico ou utiliza em seu preparo ingredientes considerados típicos na culinária cuiabana.

Os pratos principais são apresentados nas seguintes categorias massas e risotos, sendo ofertados 5 pratos em que se percebe em uma das opções há presença de dois elementos tidos como típicos da cozinha cuiabana, a carne seca e a banana da terra. Das 05 opções de pratos principais de peixes e crustáceos, em uma das opções há a presença do Pintado, peixe típico da região. É possível verificar novamente a presença de um prato denominado típico da cozinha regional, a farofa de banana, servido como acompanhamento junto ao peixe Pintado.

Na categoria dos pratos com carnes, o hotel diversifica com opções de carne bovina, carneiro e aves onde nenhum prato ou ingrediente tido como tradicional da cozinha regional, foi observado que das 5 opções de sobremesas servidas, nenhum ingrediente tido como regional está presente. No que diz respeito à oferta de bebidas, não foram encontradas bebidas que representem as bebidas típicas da região. No entanto, o menu oferece uma ampla variedade de opções, que vão desde cafés, sucos, refrigerantes e vinhos até coquetéis. No café da manhã, o serviço de buffet é oferecido com uma variedade de elementos que podem variar diariamente. Contudo não há referências específicas quanto aos bolos ou doces regionais.

No que respeita a análise do menu quanto a cozinha regional ser ofertada, assim como em análise anterior, novamente percebe-se que a culinária regional está timidamente presente no cardápio do restaurante, com releituras no preparo dos pratos onde trazem poucos elementos da cozinha regional.

O restaurante do Hotel Fox apresenta em seus serviços uma gastronomia de inspiração internacional, onde os pratos principais divididos nas categorias de Peixes, Carnes e Aves, das 09 opções ofertadas, percebe-se que em um dos pratos, há presença de dois ingredientes típicos da cozinha regional, a carne seca e a banana da terra. Com aves, são 2 as opções onde não há presença de um prato típico ou com ingredientes tido como típicos da culinária regional, contudo nas 03 opções de pratos à base de peixes, novamente o Pintado é ofertado sendo duas as opções (pintado ao molho de moqueca e pintado à milanesa). O restaurante também oferece 08 pratos como entrada, em que o peixe pintado novamente é servido em uma das opções e das

04 opções de saladas, não há utilização de ingredientes típicos da culinária regional. Quanto as sobremesas, são 07 as opções sem utilização de ingredientes típicos. O restaurante do Hotel Fox também oferece diversas opções de cafés, sucos, refrigerantes, vinhos, licores, cachaças, vodkas, uísques, drinks e cervejas. O restaurante conta também de café da manhã, com serviço de buffet, em que há diferentes elementos em cada dia, mas em relação à culinária cuiabana, não há referências específicas, podendo aparecer a chipa, bolo de queijo e bolo de arroz esporadicamente.

No que respeita a análise do menu quanto a cozinha regional ser ofertada, pode-se perceber que apesar de variados pratos serem ofertados, o restaurante não possui nenhum prato regional, limitando-se apenas a releitura de pratos regionais como a carne seca com banana verde e utilizando também do pescado típico, o pintado, tentando arremeter a cozinha regional.

Em análise do menu do restaurante do hotel Delta, que tem sua inspiração na culinária internacional, buscou-se explorar a representação da culinária regional. Nesta análise, foi examinado diferentes pratos ofertados no menu, distribuídos nas seguintes categorias: nas 02 opções de saladas, nenhum ingrediente típico da cozinha regional está presente; dentre as 06 opções de carnes, observa-se que apenas um prato apresenta elementos da cozinha regional, a "Picanha a brasileira", que tem como acompanhamento a farofa de banana, prato denominado típico da culinária cuiabana.

Um prato de peixe, o "Pintado a Santorini", inclui um pescado típico da região, o pintado, servido com um rosti de mandioca, sendo este último também considerado ingrediente tradicional da cozinha cuiabana. O restaurante também oferta opções de sopas, massas e sobremesas, mas não há pratos ou ingredientes característicos da culinária regional. Quanto a oferta de bebidas, não foram identificados drinks que remetem a bebidas típicas da região, no entanto o menu conta com variada opção que vão desde cafés, sucos, refrigerantes, vinhos a coquetéis.

O restaurante do hotel oferta café da manhã, contudo não há nenhum prato que apresente elementos da culinária regional, não há a presença de bolos ou doces regionais. Em resumo, a análise do menu do restaurante do hotel Delta revela uma representação limitada da culinária regional. Embora alguns pratos contenham ingredientes ou elementos da cozinha local, a ausência de pratos caracteristicamente regionais é notável.

Em análise do menu do hotel Eco, este que conta com inspiração na cozinha brasileira, pode-se examinar que na categoria de pratos principais sugeridos pelo chef, dos 5 pratos sugeridos não há presença de elementos da cozinha regional. As opções não exploram os

sabores e ingredientes típicos da região, das 9 opções de petiscos oferecidas, apenas o "Pintado" o pescado é mencionado como um prato típico da região.

No entanto, não são encontrados outros petiscos que representem a culinária regional. Ao se analisar os pratos tidos como pratos principais, as 9 opções de carnes ofertadas, não apresentam ingredientes típicos da culinária regional. Não há opções que representem as especialidades e sabores tradicionais.

Das opções dos pratos de peixes oferecidas pelo restaurante, todas as opções ofertadas são preparadas com o pescado típico "Pintado". Embora haja reconfigurações, como o "Pintado à Belle Munière" que tem como acompanhamentos o camarão e alcaparras, percebe-se que a inclusão do pescado em pratos da culinária francesa, mostra uma tentativa de incorporar elementos regionais em pratos internacionais. Outro prato de peixe que demonstra elementos da cozinha regional é o "pintado a cuiabana", no qual um dos acompanhamentos, a farofa de banana, é considerado um prato tipo da cozinha regional.

O menu também conta com opções de sanduiches sendo 7 opções ofertadas, 03 opções de massas e 03 opções de sobremesas, não sendo encontrados nenhum ingrediente típico da cozinha regional. As opções de bebidas oferecidas pelo hotel não incluem nenhuma bebida típica que represente as especialidades e sabores característicos da região.

O restaurante do hotel Eco não oferece elementos típicos da cozinha regional no café da manhã, embora o bolo de queijo ou arroz possam aparecer esporadicamente. Esses itens não são mencionados como parte regular do cardápio matinal.

No que respeita a análise do menu quanto a cozinha regional ser ofertada, pode-se perceber que mesmo com inspiração na cozinha brasileira, o restaurante apresenta uma limitada representação da culinária regional. Embora haja a presença do "Pintado" em algumas opções de peixe, a maioria das outras categorias não explora os sabores e ingredientes característicos do Brasil.

Ao analisar o menu do restaurante do hotel Quebec cujo a culinária é de inspiração brasileira, pode-se averiguar que dos 6 pratos de petiscos oferecidos, apenas o "Pintado" é mencionado como um prato típico, acompanhado de molho tártaro. Não são encontrados outros petiscos típicos da região. Isso indica uma falta de representatividade da culinária local nessa categoria. Das opções de entradas nenhum prato ou ingrediente representa a culinária típica da região. Não há opções caracteristicamente regionais disponíveis, o que novamente mostra uma ausência de autenticidade nessa parte do cardápio.

O menu também oferta pratos como omeletes e massas assim, como nas categorias anteriores, não há pratos de omelete oferecidos no menu que sejam típicos da culinária regional.

Os pratos de massa disponíveis no menu, não são típicos da culinária regional. Não há opções que explorem os ingredientes e sabores característicos da região. Na categoria de pratos principais, são ofertadas opções de carnes, aves e peixes. Nenhum dos 6 pratos de carne oferecidos no menu é típico da culinária regional. Não são encontradas opções que representem as especialidades da região, o que mais uma vez mostra uma ausência de autenticidade e representatividade.

Os pratos de aves disponíveis no menu, também não são típicos da culinária regional. Não são encontradas opções que explorem os sabores e ingredientes característicos locais. Com relação aos pratos de peixe oferecidos no menu, apresentam ingredientes típicos, especialmente o pescado típico da região, como o "Pintado" e o "Pacu". Essa é a única categoria em que os pratos representam a culinária local. Das guarnições, as 7 opções não são típicas da culinária regional. Não são encontradas opções que representem os acompanhamentos tradicionais da região, indicando novamente uma falta de representatividade. Nenhuma das três opções de sobremesa oferece ingredientes típicos da culinária regional. Não são encontradas opções que explorem os doces tradicionais da região, o que indica uma falta de autenticidade nessa parte do cardápio.

Quanto as opções de bebidas, não foram encontradas bebidas que representem as especialidades locais, contudo o hotel oferece uma diversificada carta de bebidas, com sucos, cafés, refrigerantes, vodka, vinhos e coquetéis. Há também a opção de café da manhã contudo o restaurante não oferece elementos típicos da cozinha regional. O restaurante também oferta o serviço de café da manhã contando com opções de bolos e pães, no entanto não há presença de bolos ou doces típicos da culinária regional.

Assim, o menu do restaurante do hotel Quebec, com inspiração na cozinha brasileira, apresenta uma limitada representação da culinária regional. Embora haja pratos de peixe com ingredientes típicos da região, a maioria das outras categorias não possui opções que explorem os sabores e ingredientes característicos do local.

Em análise do menu do restaurante do hotel Oscar que conta com uma inspiração na cozinha internacional, observou-se que o menu oferta opções como entradas e sopas e que das 6 opções de entradas não há presença de um prato típico ou presença de ingredientes típicos da cozinha regional. Assim como nas entradas, não há presença de ingredientes típicos da cozinha local nas duas opções de sopa. Há também opções de massas e risotos onde apenas o risoto cuiabano apresenta ingredientes típicos, como a banana da terra e a carne seca que são denominados típicos da cozinha regional. Das opções de pratos principais, das 11 opções de

carnes, aves e peixes, apenas um prato contém ingredientes típicos da cozinha cuiabana, que é o pintado ao urucum, servido com um purê à base de banana da terra.

Quanto as sobremesas, percebeu-se que não há presença de ingredientes típicos da cozinha regional nas 5 opções ofertadas. O restaurante do Hotel Oscar também oferece de diversas opções de cafés, sucos, refrigerantes, vinhos, licores, cachaças, vodkas, uísques, drinks e cervejas, onde novamente percebe-se a cerveja e o chopp artesanal em que se observa que somente neste último caso, há duas opções de cervejas artesanais fabricadas em Cuiabá, mas que não utilizam ingredientes da região. Há também a opção de café da manhã servida no restaurante contudo não há presença de ingredientes típicos da cozinha regional.

Em resumo, o restaurante do hotel Lima, com inspiração na cozinha internacional, apresenta algumas inclusões de ingredientes típicos da cozinha cuiabana em pratos específicos, como o risoto cuiabano e o pintado ao urucum. No entanto, a presença desses ingredientes é limitada em comparação com a oferta geral do menu. Seria vantajoso explorar mais ingredientes e técnicas típicas da região para enriquecer a experiência culinária dos clientes.

Quadro 1: Análise da presença de pratos e ingredientes regionais nos cardápios dos restaurantes dos hotéis

Hotel	Quantidade de pratos ofertados (com ingredientes cozinha regional)	Análise
ALFA	02 pratos dentre as 28 opções de pratos ofertados no menu do restaurante observou-se a presença de ingredientes típicos da região.	No que respeita a análise do menu do hotel Alfa quanto a cozinha regional ser ofertada percebe-se que a culinária regional está timidamente presente no cardápio do restaurante, com releituras no preparo dos pratos onde trazem poucos elementos da cozinha regional.
DELTA	04 pratos dentre as 32 opções de pratos ofertadas no menu do restaurante observou-se a presença de ingredientes típicos da região.	Em resumo a análise do menu do restaurante do hotel Delta revela uma representação limitada da culinária regional. Embora alguns pratos contenham ingredientes ou elementos da cozinha local, a ausência de pratos caracteristicamente regionais é notável.
ECO	05 pratos dentre as 62 opções de pratos ofertadas no menu do restaurante observou-se a presença de ingredientes típicos da região.	No que respeita a análise do menu do hotel Eco quanto a cozinha regional ser ofertada, pode-se perceber que mesmo com inspiração na cozinha brasileira, o restaurante apresenta uma limitada representação da culinária regional. Embora haja a presença do "Pintado" em algumas opções de peixe, a maioria das outras categorias não explora os sabores e ingredientes característicos do Brasil.
FOX	02 opções de pratos onde são ofertados 2 releituras do pescado pintado. Ofertados na categoria entrada e prato principal	No que respeita a análise do menu do hotel Fox quanto a cozinha regional ser ofertada, pode-se perceber que apesar de variados pratos serem ofertados, o restaurante não possui nenhum prato regional limitando-se apenas a releitura de pratos regionais como a carne seca com banana verde e utilizando também do pescado típico, o pintado, tentando arremeter a cozinha regional.
OSCAR	02 pratos dentre as 30 opções de pratos ofertadas no menu do restaurante observou-se a presença de ingredientes típicos da região.	Em resumo, o restaurante do hotel Oscar, com inspiração na cozinha internacional, apresenta algumas inclusões de ingredientes típicos da cozinha cuiabana em pratos específicos, como o risoto cuiabano e o pintado ao urucum. No entanto, a presença desses ingredientes é limitada em comparação com a oferta geral do menu.
QUEBEC	05 pratos ofertam o pescado típico da região, o pintado e o pacu. Sendo 01 como petisco servido na categoria petisco como pintado, e nos pratos principais o pintado e o pacu com releituras no preparo.	Em análise do menu do restaurante do hotel Quebec, com inspiração na cozinha brasileira, apresenta uma limitada representação da culinária regional. Embora haja pratos de peixe com ingredientes típicos da região, a maioria das outras categorias não possui opções que explorem os sabores e ingredientes característicos do local.
ZULU	02 pratos dentre as 33 opções de pratos ofertados no menu do restaurante observou-se a presença de ingredientes típicos da região.	No que respeita a análise do menu do hotel Zulu quanto a cozinha regional ser ofertada, percebe-se que a culinária regional está timidamente presente no cardápio do restaurante, onde apenas 1 prato é apresentado como tipicamente "regional".

Fonte: Autora (2023)

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Após analisar os menus dos restaurantes dos hotéis Zulu, Alfa, Fox, Delta, Eco, Oscar e Quebec pode-se concluir que a representação da culinária regional é limitada em todos eles. Em geral, a presença de pratos típicos da culinária cuiabana é mínima, com poucas opções que utilizam ingredientes regionais como a banana da terra, a carne seca e o pintado. No restaurante

do Hotel Zulu, praticamente não há pratos típicos da região, limitando-se a apenas um prato principal e uma guarnição opcional. Embora o restaurante tenha uma inspiração contemporânea, poderia explorar releituras de pratos típicos e o uso de ingredientes regionais para proporcionar uma experiência mais autêntica aos turistas.

No restaurante do Hotel Alfa, a presença de pratos típicos da culinária cuiabana é ainda mais escassa. Apenas um prato principal utiliza ingredientes regionais, e nas demais categorias não há representatividade da cozinha local. A falta de autenticidade é notável.

Com base nos registros do diário de campo, foi possível obter informações por meio de uma ligação telefônica com uma das hostesses do restaurante do Hotel Alfa. Quando questionada sobre a possibilidade de experimentar pratos típicos da região no restaurante, ela mencionou que essa opção está disponível, porém implica em um acréscimo no valor. Além disso, para elaborar um cardápio personalizado, é necessário fazer uma reserva antecipada para um grupo mínimo de 12 pessoas.

No restaurante do Hotel Fox, novamente a representação da culinária regional é limitada. Embora haja a presença do peixe pintado em algumas opções, a maioria dos pratos não utiliza ingredientes típicos da região. As opções de bebidas também não exploram as especialidades locais.

No restaurante do Hotel Delta, apesar da diversidade de pratos ofertados, a culinária regional não está bem representada. Alguns pratos utilizam ingredientes típicos, como o pintado, mas a ausência de pratos caracteristicamente regionais é notável. As bebidas também não destacam as especialidades locais.

No restaurante do Hotel Golf, a falta de representatividade da culinária regional é evidente. A maioria das categorias não possui opções que explorem os sabores e ingredientes característicos da região. Apenas os pratos de peixe apresentam ingredientes típicos, como o pintado, mas isso não é suficiente para uma representação autêntica. No restaurante do Hotel Eco, a representação da culinária regional também é limitada. Embora haja a presença do pintado em algumas opções, a falta de ingredientes típicos nas demais categorias indica uma ausência de autenticidade. O café da manhã também não explora elementos da cozinha regional.

Por fim, no restaurante do Hotel Lima, que tem uma inspiração na cozinha internacional, a representação da culinária regional é mínima. A maioria das opções não explora os sabores e ingredientes característicos do Brasil, com exceção de algumas opções de peixe que utilizam o pintado.

Para a condução desta pesquisa, foram encontrados desafios ao tentar estabelecer contato com os chefs de cozinha para explorar possíveis opções de inclusão de pratos mais

típicos no menu, podendo constituir uma agenda de pesquisa para ampliação dos estudos futuros.

Em geral, a análise dos menus revela uma limitada representação da culinária regional nos restaurantes dos hotéis analisados. Embora em alguns casos haja a presença de pratos com ingredientes típicos, a falta de opções caracteristicamente regionais e a ausência de autenticidade comprometem a experiência culinária dos turistas. Seria interessante que os restaurantes explorassem mais os ingredientes e sabores da região, oferecendo aos hóspedes uma oportunidade de se aproximarem da cultura cuiabana e desfrutarem de uma experiência gastronômica única.

REFERÊNCIAS

ASHTON, Mary Sandra Guerra, **A presença da gastronomia Alemã na hotelaria de Novo Hamburgo, RS**, Revista Rosa do ventos. Abr-jun, 2013.

BOUTAUD, J. J. (2011). **Compartilhar a mesa**. In A. Montandon (Ed.), O livro da hospitalidade: Acolhida do estrangeiro na história e nas culturas (pp.1213-1230). São Paulo: Senac.

BRILLAT-SAVARIN, J.-A. **A fisiologia do gosto**. São Paulo: Companhia das Letras, 1989

CAMPOS, S. R. **Os cinco sentidos da hospitalidade**, revista acadêmica. Minas Gerais, 2008.

CASCUDO, L. C. **História da alimentação no Brasil**: cardápio indígena, dieta africana, ementa portuguesa. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 1967.

CHON, KYE-SUNG (KAYE); SPARROWE, R. T. **Hospitalidade: conceitos e aplicações**. Tradução Ana Beatriz de Miranda e Silva Ferreira. São Paulo: Pioneira Thomson Learning, 2003.

COLLAÇO, J. H. L. Gastronomia: a trajetória de uma construção recente. **Habitus**, v. 11, n. 2, p. 203-222, jul.-dez. 2013.

CÓRNER, Dolores Martin Rodrigues. (2006). **A Gastronomia como atrativo no Turismo Cultural**. *Anais ... IV Seminário de Pesquisa em Turismo do Mercosul*. Universidade de Caxias do Sul. Caxias do Sul/RS.

DIEZ-GARCIA, R.; CASTRO, I. A culinária como objeto de estudo e de intervenção no campo da Alimentação e Nutrição. **Ciênc. saúde coletiva**, Rio de Janeiro, v. 16, n. 1, p. 91-98, Jan.2011 Disponível

em:<http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S141381232011000100013&lng=en&nrm=iso>. Acesso: 27 maio 2022.

FAGLIARI, Gabriela Scuta. (2005). **Turismo e alimentação**: análises introdutórias. São Paulo:

Roca.

FURTADO, Fábio Luiz. **A Gastronomia como Produto Turístico**. *Revista Turismo*, 2004. Disponível: <<https://revistaturismo.cidadeinternet.com.br/artigos/gastronomia.html>> 10 julho 2006.

GARCIA, Nazia Brito, **Culinárias híbridas em Cuiabá: relações interculturais na cidade contemporânea**. CUIABÁ-MT. 2014

GIMENES, M. H. S. G. Sentidos, sabores e cultura: a Gastronomia como experiência sensorial e turística. In: GAETA, C.; PANOSSO NETTO, A. **Turismo de experiência**. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2010.

GIMENES, Maria H. S. Garcia. (2010). **Sentidos, sabores e cultura**: a gastronomia como experiência sensorial turística. In. Panosso, A. & Gaeta, S. (org.). *Turismo de Experiência*. São Paulo, SP: Senac.

GUSHIKEN, Yuji, A Culinária tradicional e festa de santo: **Argumentos para uma notícia no Diário de Cuiabá**. 2012. Disponível em: <<https://revistas.uepg.br/index.php/folkcom/article/view/18862/209209214793>> Acesso em 12 de maio de 2023.

IBGE. **Cuiabá história**. Disponível em: <<https://cidades.ibge.gov.br/brasil/mt/cuiaba/historico>> Acesso em: 27 de maio de 2022.

IPHAN, **patrimônio mundial**, Disponível em: <<http://portal.iphan.gov.br/pagina/detalhes/24>> Acesso em 27 de maio de 2022.

LASHLEY, C.; MORRISON, A. **Em Busca Da Hospitalidade: perspectivas para um mundo globalizado**. (1º ed. Brasileira) Ed. Manole, 2004.

MARCELLINO, N.C. (2000). **Estudos do lazer: Uma introdução**. Campinas: Autores Associados.

MENDONÇA, Rubens de. **História de Mato Grosso**. Cuiabá. 1970. 2 Edição. Do Instituto Histórico de Mato Grosso. Da Academia Mato-grossense de Letras. Sócio Correspondente da Sociedade de Geografia de Lisboa, p. 11-12-13-14-15.

MINISTERIO DO TURISMO: **Sistema Brasileiro de Classificação de Meios de Hospedagem (SBClass)** Disponível em: <<http://antigo.turismo.gov.br/acesso-a-informacao/63-acoes-e-programas/5021-sistema-brasileiro-de-classificacao-de-meios-de-hospedagem-sbclass>> Acesso em: 31 de maio de 2022.

MIRANDA, Carolina, **A história de Cuiabá passa pelo porto**. 2019. Site prefeitura de Cuiabá. Disponível em: <<https://www.cuiaba.mt.gov.br/governo/a-historia-de-cuiaba-passa-pelo-porto/19384>> Acesso em: 30 de maio de 2022.

SCHAFFER, Ivana; **Culinária Cuiabana**. Revista biografica. Disponível em: <<https://sociedadedospoetasamigos.blogspot.com/2012/12/culinaria-cuiabana-ivanaschafer.html?m=0-->> Acesso em: 27 de maio de 2022.

SITE, coisas de Mato Grosso: **gastronomia cuiabana surgiu com o isolamento pela guerra do Paraguai.** Disponível em: <
http://www.coisasdematogrosso.com.br/noticias/noticia.asp?id=31118¬icia=DESTAQUE_Gastronomia_cuiabana_surgiu_do_isolamento_na_Guerra_do_Paraguai> . Acesso em: 27 de maio de 2022.

SITE, g1. Globo: **gastronomia cuiabana surgiu do isolamento na guerra do Paraguai.** Disponível em: <https://g1.globo.com/mato-grosso/noticia/2013/04/gastronomia-cuiabana-surgiu-do-isolamento-na-guerra-do-paraguai.html>. Acesso em: 27 de maio de 2023.

TELFER, E. **A filosofia da hospitalidade.** In Em Busca Da Hospitalidade: perspectivas para um mundo globalizado (1º Ed. Brasileira) Ed. Manole, 2004, p.54.