

DEPARTAMENTO DA ÁREA DE SERVIÇOS
CURSO DE BACHARELADO EM TURISMO

SOLANGE DOS SANTOS DA SILVA AMORIM

DO LIXO À MESA DO TURISTA: O BOLINHO DA ESPINHA DE PEIXE COMO
REFORÇO DA CADEIA PRODUTIVA DO PESCADO E ELEMENTO DA OFERTA
GASTRONÔMICA PARA O TURISMO

FOLHA DE APROVAÇÃO

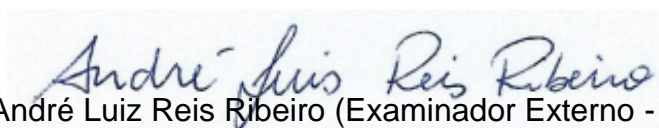
DO LIXO À MESA DO TURISTA: O BOLINHO DA ESPINHA DE PEIXE COMO REFORÇO DA CADEIA PRODUTIVA DO PESCADO E ELEMENTO DA OFERTA GASTRONÔMICA PARA O TURISMO

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.

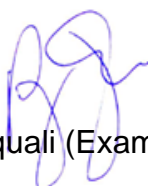
BANCA EXAMINADORA



Prof. Dr. Daniel Fernando Queiroz Martins (Orientador – IFMT)



M.e André Luiz Reis Ribeiro (Examinador Externo - UNEMAT)



Profa. M.a Rejane Pasquali (Examinadora Externa - UNIC)

Resultado: Aprovada.

Data: 30 de julho de 2019.

DO LIXO À MESA DO TURISTA: O BOLINHO DA ESPINHA DE PEIXE COMO REFORÇO DA CADEIA PRODUTIVA DO PESCADO E ELEMENTO DA OFERTA GASTRONÔMICA PARA O TURISMO

AMORIM, Solange dos Santos da Silva¹
MARTINS, Daniel Fernando Queiroz²

Resumo

A gastronomia tem uma importância significativa para a atividade turística, sendo utilizada como atrativo principal de algumas localidades - estruturando o turismo gastronômico – e, em outras localidades, como é o caso da Baixada Cuiabana em Mato Grosso, a gastronomia entra como um atrativo complementar, ou seja, ajuda no processo de visitação turística provocando um maior contato e experiência do turista com a história, cultura, economia e organização social local, por meio dos pratos regionais, sobretudo aqueles que têm o peixe como elemento principal de preparo. O peixe é importante para a população da Baixada Cuiabana, pois estrutura a maioria dos pratos típicos da região e, na atualidade, o seu consumo e produção vem crescendo significativamente, colocando inclusive o estado de Mato Grosso entre os maiores produtores de pescado do Brasil. A partir desse crescimento no consumo e produção, os restaurantes da Baixada Cuiabana tem diversificado sua oferta gastronômica dinamizando o uso do peixe para além dos pratos tradicionais. Um exemplo dessa dinamização é o aproveitamento da espinha do peixe – sobretudo da Tambatinga (a espécie mais comercializada atualmente), para ser processado como carne moída, dando base para a elaboração do Bolinho da Espinha de Peixe – objeto de estudo desse artigo. Dessa forma, o objetivo geral foi compreender o processo de aproveitamento da espinha de peixe na composição de uma iguaria da gastronomia regional da Baixada Cuiabana e sua importância para o reforço da identidade gastronômica local pelo e para o turismo. Para isso estruturou-se uma pesquisa de natureza qualitativa e também exploratória, pois através de entrevistas com pescadores, comerciantes de peixe e do bolinho, foi possível compreender e esquematizar a cadeia produtiva do pescado na Baixada Cuiabana, dando destaque ao papel do Bolinho da Espinha de Peixe como reforço a essa cadeia e como elemento de composição na oferta gastronômica local para o turismo, sobretudo por meio das peixarias (restaurantes). Destaca-se que o valor agregado de produção é significativo (525%) e, por isso abrem-se novas

¹ Graduanda do Curso de Bacharelado em Turismo do Instituto Federal de Mato Grosso – Campus Cuiabá: Octayde Jorge da Silva. E-mail: solcabafla@gmail.com.

² Professor Orientador. Doutor em Geografia (UFPR). Docente e Pesquisador do Instituto Federal de Mato Grosso – Campus Cuiabá: Octayde Jorge da Silva, do Curso de Bacharelado em Turismo e Eventos Integrado. E-mail: daniel.martins@cba.ifmt.edu.br.

possibilidades de pesquisas ou mesmo de negócios que relacionam turismo, gastronomia e o peixe.

Palavras-chave: Turismo. Gastronomia. Bolinho de Espinha de Peixe. Cadeia Produtiva.

Resumen

La gastronomía es de gran importancia para la actividad turística, ya que se la utiliza como principal atractivo de algunas localidades (estructuración del turismo gastronómico) y, en otros lugares, como la Baixada Cuiabana en Mato Grosso, la gastronomía es considerada un atractivo complementario, es decir, ayuda en el proceso de visitas turísticas, lo que provoca un mayor contacto y experiencias del turista con la historia, la cultura, la economía y la organización social local, a través de los platos regionales, especialmente aquellos con el pescado como elemento principal de preparación. El pescado es importante para la población de la Baixada Cuiabana, ya que estructura la mayoría de los platos típicos regionales y, en la actualidad, su consumo y producción ha aumentado significativamente, incluyendo el estado de Mato Grosso entre los mayores productores de pescado de Brasil. A partir de este crecimiento en el consumo y la producción, los restaurantes en la Baixada Cuiabana han diversificado su oferta gastronómica, haciendo que el uso del pescado sea más dinámico para allá de los platos tradicionales. Un ejemplo de esta dinamización es el uso de espina de pescado, especialmente de la Tambatinga (la especie más comercializada en la actualidad), que se procesa como carne molida, lo que da base para la preparación de la Bolita de Espina de Pescado, objeto de estudio de este artículo. Por lo tanto, el objetivo general es comprender el proceso de utilización de la espina de pescado en la composición de una exquisitez de la cocina regional de la Baixada Cuiabana y su importancia para el refuerzo de la identidad gastronómica local por y para el turismo. Para este propósito, se estructuró una investigación cualitativa y exploratoria, ya que a través de entrevistas con pescadores, comerciantes de pescado y de bolitas de pescado, fue posible comprender y delinear la cadena de producción de pescado en la Baixada Cuiabana, destacando el papel de la Bolita de Espina de Pescado como refuerzo de esta cadena y como elemento de composición en la oferta gastronómica local para el turismo, especialmente a través de pescaderías (restaurantes). Cabe destacar que el valor agregado de la producción es significativo (525%) y, por lo tanto, se abren nuevas posibilidades de investigación o incluso negocios relacionados con el turismo, la gastronomía y el pescado.

Palabras clave: Turismo. Gastronomía. Bolitas de Espinas de Pescado. Cadena productiva.

INTRODUÇÃO

A alimentação é uma prática social resultante da integração das dimensões biológica, sociocultural, ambiental e econômica. Biológica, pois é lógica a premissa de que todo ser humano precisa alimentar-se – é uma questão de sobrevivência, pois é a ingestão de nutrientes contidos nos alimentos que garante a vida. No âmbito das dimensões ambientais e econômicas o processo de alimentação está relacionado ao acesso ao alimento e, devido às distintas características ambientais e condições econômicas que cada grupo social está inserido, vai determinar uma variedade de possibilidades e limitações de acesso ao alimento.

A alimentação integra também a diversidade sociocultural das populações, ou seja, ela é parte da expressão do acúmulo de conhecimento, vivências, experiências das pessoas em seus grupos, em suas regiões geográficas, em suas tradições. Assim, a gastronomia pode se inserir no processo de estruturação e visitação turística para ser difundida e consolidada como identidade de um local.

A gastronomia é um caminho importante para se compreender como uma sociedade se organiza, estruturando e contando sua história ao longo do tempo. Desse modo, é possível tratar, inclusive, da cultura gastronômica das diferentes sociedades, pois esta revela tradições e produtos gerados na terra; divide classes sociais, mas também une pessoas em torno da mesa ou de um prato. Por ela, também se revelam os sabores, as técnicas, que junto a outros fatores, como a forma que os alimentos são preparados, ajuda na formação da identidade de cada região. A relação entre gastronomia e turismo é íntima, visto que além de estruturar-se como atrativo principal de algumas destinações ela também ajuda na composição da hospitalidade turística em geral. Por meio dela, o turista também descobre cultura, tradições, técnicas, história, processos econômicos, sendo um dos fatores mais importantes na interação entre o turista e a comunidade receptora.

Ao se tratar de uma gastronomia brasileira, ainda é difícil determinar uma unidade cultural em torno dela, pois é a diversidade de técnicas, ingredientes e formas de apresentação que dão riqueza gastronômica ao país. Um exemplo disso é a gastronomia de Mato Grosso, que talvez ainda não seja conhecida a nível nacional e internacional pelos turistas, porém possui sua diversidade e é elemento importante na composição das experiências turísticas de quem viaja para o estado.

Mato Grosso é reconhecidamente um estado possuidor de diversos recursos naturais especialmente os rios. Estes, além de recursos para o turismo também são fonte de alimento, pois historicamente é a partir deles que a população Mato-grossense retirava e retira parte de sua subsistência: o peixe.

Este elemento vem se versatilizando cada vez mais na composição da gastronomia local e, especialmente em Cuiabá, nos pratos ditos tradicionais como também outros inovadores. A partir do peixe estruturam-se pratos regionais reconhecidamente apreciados pelos moradores de Mato Grosso e por aqueles que visitam o estado, tais como: a Mujica de Pintado, o Pacu Assado, o Escabeche, a Ventrecha frita etc. Esses pratos fazem parte do rol de receitas tradicionais da gastronomia Mato-grossense, sobretudo dos moradores de Cuiabá e das cidades próximas, ou seja, da região da Baixada Cuiabana.

Mas o pescado não se estagnou ao longo do tempo e, cada vez mais, vem sendo reinventado pratos inovadores e criativos, como feijoada de peixe cuiabana, filé de peixe grelhado ao molho branco, hambúrguer de peixe e os mais diversos tipos de peixes assados com variedades de recheios e de técnicas de preparo.

Uma das expressões da dinamização do uso do peixe pela gastronomia regional é o Bolinho de Peixe, uma criação inovadora que está cada vez mais presente no acompanhamento de pratos e nos serviços de entrada dos restaurantes ou mesmo sendo versatilmente utilizado como uma opção de “tira-gosto/petisco” em bares e botecos de Cuiabá.

Desse modo, reconhecendo a dinamicidade da gastronomia regional de Mato Grosso que tem o peixe como um dos seus elementos básicos e que sua cadeia produtiva está associada à do Turismo, o objetivo geral deste artigo é compreender o processo de aproveitamento da espinha de peixe na composição de uma iguaria da gastronomia regional da Baixada Cuiabana e sua importância para o reforço da identidade gastronômica local pelo e para o turismo. Os Objetivos específicos são:

- Compreender o processo do aproveitamento da espinha de peixe na composição do Bolinho de Peixe.
- Reconhecer a importância do Bolinho de Peixe e sua relevância para a cadeia produtiva do peixe.

- Destacar o seu uso e possibilidades para o reforço da identidade gastronômica local pelo e para o turismo.

Tratar da cadeia produtiva do peixe, associada à do turismo, na Baixada Cuiabana, é algo inédito, pois se apresenta um novo olhar sobre um dos ingredientes principais da gastronomia regional. Entender a formação da cadeia gastronômica do peixe desde a pesca até a mesa do turista nos restaurantes regionais poderá direcionar novas pesquisas em diferentes áreas, não só no turismo e na gastronomia, mais também, na própria economia e na sustentabilidade, pois indica como o peixe vem sendo utilizado de forma dinâmica em um processo produtivo – que indica fatores de reforço e garantia da sustentabilidade ambiental, cultural e mesmo econômica da região.

Pra atingir os objetivos e estruturar a pesquisa, os procedimentos básicos utilizados foram: a) delimitação de uma questão / problema a ser investigada, b) estruturação de uma fundamentação teórica para dar base mitológica e científica na investigação, c) realização de pesquisa de campo com observações, entrevistas a fim de que os elementos sobre a cadeia produtiva do peixe em torno do preparo do Bolinho de Peixe assim pudessem ser associados, entendidos e explicados. Essa estrutura investigativa está de acordo com os passos propostos por Minayo (2008, p. 44):

a) Discussão epistemológica sobre o “caminho do pensamento” que o tema ou o objeto de investigação requer; b) Apresentação adequada e justificada dos métodos, técnicas e dos instrumentos operativos que devem ser utilizados para as buscas relativas às indagações da investigação; c) “Criatividade do pesquisador”, ou seja, a sua marca pessoal e específica na forma de articular”.

Desse modo, esta pesquisa tem um caráter Qualitativo, que ainda segundo Minayo (2008) é adequado aos estudos da história, das representações e crenças, das relações, das percepções e opiniões, ou seja, dos produtos das interpretações que os humanos fazem durante suas vidas, da forma como constroem seus artefatos materiais e a si mesmos, sentem e pensam. E é justamente isso o que se propõe neste estudo, a interpretação do fato da evolução do uso do peixe na dinâmica gastronômica regional, através do olhar dos atores que estão envolvidos no processo de produção e comercialização do Bolinho de Peixe – tudo isso, tendo como base a reflexão própria da pesquisadora.

Ao se compreender o processo do aproveitamento da espinha de peixe, reconhecendo a sua importância para produção do Bolinho de Peixe e a sua relevância para a cadeia produtiva do peixe e destacando o seu uso e possibilidades para o reforço da identidade gastronômica, a pesquisa se enquadra, segundo seus objetivos como exploratória. Esta é utilizada para realizar um estudo no qual o principal objetivo da pesquisa que será realizada é familiarizar-se com o fenômeno (problema) que está sendo pesquisado, tornando-o mais explícito e que se possa ser compreendido, segundo critérios escolhidos pelo autor (GIL, 2008) - que neste caso nada mais é que a relação e a importância do peixe para a gastronomia local, através da análise de uma das variações de receitas – o Bolinho de Peixe, perfazendo-se algumas interconexões com o turismo, visto que a iguaria contribui para o reforço da identidade gastronômica local, elemento importante ao processo de visitação turística.

As técnicas utilizadas foram a observação, sobretudo sobre o processo de produção e comercialização da espinha de peixe e do bolinho. Isso se deu através do contato com as feiras de peixe em Cuiabá, sobretudo a do bairro Praeirinho em que o comércio da espinha de peixe moída e do bolinho preparado é mais estruturado que nas demais, como a Feira do Porto, por exemplo.

Além da observação travou-se uma entrevista semiestruturada com alguns atores envolvidos nesse processo, como pescadores, comerciantes de peixes (peixeiros/feirantes), comerciantes da massa de bolinho de peixe e também visitas em alguns restaurantes regionais, as peixarias. As entrevistas deram mais esclarecimento sobre o processo produtivo do Bolinho de Peixe e também possibilitaram estruturar como a cadeia produtiva do peixe se relaciona com o turismo.

1. A RELAÇÃO E A IMPORTÂNCIA DA GASTRONOMIA PARA O DESENVOLVIMENTO DO TURISMO

A relação entre Turismo e Gastronomia é intrínseca visto que no processo de deslocamento todo e qualquer ser humano tem sua necessidade básica de nutrir-se para sobreviver, mas o ato de alimentar o corpo também proporciona prazer de diversas ordens e, nesse processo, ao longo da evolução humana, a gastronomia ganhou um papel de destaque devido a sua importância na formação da identidade

de uma sociedade, revelando aspectos diversos de sua constituição. Dessa maneira, a alimentação estrutura uma série de hábitos, costumes, processos produtivos e relações sociais, econômicas e políticas e esse conjunto de características dão origem ao que, neste estudo será tratado como Gastronomia.

Brito et al (2015) consideram gastronomia e arte culinária como sinônimos, ao apontarem que o dicionário Aurélio (1999) define etimologicamente a palavra gastronomia como: “do grego *gaster* (ventre, estômago) e *nomos* (lei), como um conhecimento teórico e/ou prático acerca do que diz respeito à arte da culinária, as refeições apuradas, aos prazeres da mesa”. Para Freixa e Chaves (2008, p. 21), estes conceitos são sinônimos do conjunto de utensílios, ingredientes e pratos característicos de um país ou determinada região, incluindo as suas técnicas de preparo.

Porém, é necessário aclarar que, neste estudo, considera-se Arte Culinária como a arte de cozinhar, em que o preparador de alimentos domina diversas técnicas de preparo para tal fim, e o termo Gastronomia será usado com uma maior abrangência, envolvendo além do conhecimento sobre a manipulação dos alimentos, a sua relação com a sociedade enquanto expressão cultural, geográfica, histórica, econômica e política. Além disso, trata-se de uma base formadora para uma rede que parte do processo produtivo, passando pela distribuição e chegando até o consumo. A gastronomia neste estudo é tratada como uma possibilidade turística seja ela estruturada como atrativo principal ou acessório de um destino.

1.1 – A construção do saber gastronômico

Antes de tratar especificamente da relação e importância da Gastronomia para o Turismo, torna-se necessário apresentar algumas reflexões sobre o desenvolvimento humano e a construção do saber gastronômico. Carneiro (2003) aponta que a palavra Gastronomia foi usada pela primeira vez na tradução francesa do Banquete dos Sofistas, de Platão em 1623 para referir-se ao título de uma obra Arquestrato, o neto de Péricles. Esse termo foi popularizado em 1801, num longo poema de Joseph Berchoux, passando a designar a boa mesa.

É importante destacar que a culinária – entendida como técnica de preparo de alimentos – estrutura-se a partir da evolução humana, quando de caçadores e coletores de alimentos, as pessoas passaram a produzir, adquirindo técnicas de

manipulação e conservação dos mesmos. E é nesse processo de produzir conhecimento a partir do alimento que também se forma um conjunto de elementos associados a eles, que dão identidade aos grupos humanos, o que é então compreendido como Gastronomia.

A História explica que as primeiras sociedades humanas – as mais primitivas – ainda não tinham o domínio das técnicas agrícolas e tão pouco haviam domesticado os animais e por isso, eram nômades, pois precisavam se deslocar para coletar e caçar para sua sobrevivência, assim essas sociedades são conhecidas como caçador-coletores.

Desta maneira, é possível estabelecer uma relação bem aproximada entre deslocamento e alimentação, a partir das sociedades primeiras, sendo que ambos fazem parte do processo evolutivo. Com o passar do tempo, o deslocamento foi adquirindo outras possibilidades, sobretudo quando as sociedades passam a dominar a agricultura e a domesticação dos animais. Isso permitiu uma maior relação com os lugares, estabelecendo então maiores interações das sociedades com a terra, com o relevo, com a vegetação, com a hidrografia e o clima.

Se o Neolítico representa para a pré-história humana o momento das grandes inovações culturais, a manipulação do solo foi dentre todas a mais revolucionária. Ela traz, de uma só vez, a modelagem do barro e a agricultura de modo tão inextricável que se tornou raro à Ciência admitir a existência de povoamentos horticultores que não conhecessem o uso da cerâmica, ou ceramistas que ainda não houvessem domesticado plantas (LEROI-GOURHAN *et al.*, 1981).

O deslocamento também foi adquirindo novas formas e possibilidades, pois os interesses de deslocamento que originalmente era para garantir a sobrevivência por conta da busca de comida e abrigo, passam a figurar-se também para motivações de lazer, de saúde, religiosidade etc. Desse modo, é possível compreender que deslocamento e alimentação fazem parte do processo evolutivo humano e, na modernidade, ajudam a estruturar uma atividade econômica e prática social, que é o Turismo.

Com as sociedades mais organizadas a alimentação foi adquirindo novas nuances e além da função de nutrição do corpo passa a ter uma conotação também cultural e social, estando muito relacionada ao tipo próprio de cada sociedade se organizar.

Segundo Franco (2001), a refeição começou a existir provavelmente depois que a espécie humana deixou de se nutrir de raízes e frutas. A preparação e a partilha das carnes exigiam a reunião do grupo ou da família. A refeição é assim “a ritualização da repartição de alimentos”. Por isso mesmo, tornou-se tão rica em símbolos.

Entendendo o homem como um ‘ser social’ (Aristóteles), que necessita viver em grupo ou em sociedade, a alimentação como parte inerente da vida humana também ajuda no processo de socialização além de também ser transformada pelo próprio processo – ou seja, comendo o homem também socializa, e a socialização é uma das formas e processos que envolvem o ato de comer.

Ames (2006) comenta que a explicação de Aristóteles aponta para o fato de haver na natureza humana uma tendência a viver em sociedade e que ao realizar esta inclinação o homem realiza o seu próprio bem. Quer dizer, se vivemos em sociedade é porque esta é a finalidade do ser humano, assim, a sociedade pode ser considerada a origem e a finalidade do ser humano: ele nasce numa sociedade e sua vida consistirá em aprender a viver nela. Um homem que não fizesse parte de uma sociedade seria um deus ou um animal para Aristóteles. E é por isso, que se destaca o papel da alimentação no processo de socialização humana, pois plantar, cultivar, colher e comer junto, é uma das grandes marcas de todas as sociedades humanas.

Mesmo a partir da domesticação de plantas e animais, a socialização humana segue seu curso, e, tanto o deslocamento como a alimentação vai adquirindo formas e processos ainda mais dinâmicos. Na estruturação do comércio, os alimentos foram a base principal de trocas, visto que nem todas as sociedades conseguem produzir para todas as suas necessidades e curiosidades. Saber o que o outro come, produz e manipula faz parte da curiosidade humana, e essa curiosidade ou gosto por querer conhecer o que há do outro lado do rio ou da montanha, estrutura o deslocamento para finalidades também de lazer. E nesse processo de evolução do deslocamento, acontece também a evolução da organização sociocultural em torno da alimentação.

Com o passar dos séculos, grandes centros de comércio se estruturam e quase sempre, nestes centros os principais produtos comercializados eram de base alimentar, tanto que na Idade Média, segundo Nogueira (2019), várias rotas comerciais entre a Ásia, Europa, Mediterrâneo e África se estruturaram a partir de

produtos alimentícios e, esse contato permitiu que os viajantes retornassem à Europa com diversos produtos tidos como exóticos e itens de luxo que permitiram o enriquecimento de famílias no Ocidente europeu, criando vários elementos de distinção social.

Mesmo com a mudança do sistema produtivo e de organização social feudal para o capitalista os processos de deslocamento e de alimentação continuaram cada vez mais entrelaçados, visto que é no período moderno que se estrutura o turismo enquanto atividade comercial organizada. O deslocamento humano, mesmo por motivos de lazer sempre esteve presente na história das sociedades, mas é na modernidade que a atividade ganha uma organização mais elaborada e, a alimentação continuou sendo parte estruturante da atividade turística.

Com a organização do sistema capitalista, as sociedades – sobretudo a europeia, no século XIX, reconfigura sua organização produtiva, implicando em novas formas de arranjo social e também de relação com a gastronomia. A modernidade que é marcada pela máquina e pela produção em série, fez com que as pessoas – trabalhadores e empresários – reestruturassem suas vidas em função do trabalho. Assim, marca-se de forma mais expressiva o tempo e o espaço. Tempo livre e tempo de trabalho, espaços produtivos e espaços de lazer e é nessa nova organização que o turismo se estrutura.

Diversas mudanças marcaram o início das sociedades capitalistas e é nesse processo que o Turismo também se populariza, visto que as conquistas por um tempo de livre associadas à modernização dos meios de transporte e de comunicação possibilitaram que mais pessoas pudessem se deslocar.

O trabalhador passou a ter tempo livre para seu descanso e os empresários do turismo reconhecendo este público passaram a investir em hotéis mais acessíveis economicamente, aproveitando a história, as tradições e a cultura gastronômica dos locais. Por isso, considera-se esse momento um importante marco para o turismo moderno.

1.2 – A gastronomia como parte da identidade de um povo

Cada cultura tem uma combinação de hábitos alimentares diferentes, que privilegia alguns alimentos estimulando a sua utilização em detrimento de outros. A característica própria dos alimentos e das práticas alimentares distingue

profundamente cada cultura. Esta diferença deriva de vários fatores como o geográfico, o ambiental, o econômico e o histórico, que caracterizam cada cultura.

Através da alimentação cada grupo social diferencia-se dos demais, reconhece-se e por isso é reconhecido, a partir de cada peculiaridade, tanto em relação ao uso de ingredientes específicos quanto aos hábitos alimentares.

A identidade é única, sublime e completa é um ato próprio de todas as pessoas, compartilhado por todas as culturas, reforçando os valores e sentidos de determinados locais, além de ser parte fundamental da vida de cada indivíduo. A cultura exerce um papel para traçar as diversas personalidades, modelos de conduta características próprias de cada grupo humano. Deste modo, Freitas (2003, p. 56) argumenta que:

Em torno da mesa – e do alimento – que identidades e, portanto, as diferenças com relação aos demais são expressam. Ao seu redor, se definem práticas, estilos, relações e subjetividades que se estabelecem a partir da intermediação entre alimento/comida e os sujeitos que ali estão envolvidos.

Soja (1993), completa reafirmando que a uma produção histórica, espacial e política conferem a identidade a seus habitantes. A semelhança cultural entre pessoas de um mesmo grupo é o que se denomina de identidade cultural. No Brasil, quando se refere aos habitantes das regiões norte, sul, nordeste, sudeste e centro oeste, vêm à memória um conjunto de símbolos, costumes usos e valores comuns entre indivíduos daquela região.

O regionalismo culinário forma a identidade cultural de um povo e pode ser tido como patrimônio histórico-cultural imaterial, transmitido de uma pessoa a outra com o passar do tempo. A Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura (UNESCO, 2003) define como patrimônio imaterial "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".

Com isso, reafirma-se que a gastronomia faz parte da identidade de um povo e compõe a riqueza herdada como bens culturais, pois ela conserva a memória e

expressa o resultado de uma construção de conhecimento e consciência como comunidade ao longo do tempo.

A cultura é um produto da história de cada sociedade, é uma dimensão do processo social, da vida em sociedade. Não diz respeito apenas a um conjunto de práticas e concepções ou apenas uma parte da vida social, independente da mesma. Ou seja, cultura diz respeito a todos os aspectos da vida social (SANTOS, 1994, p.44-45).

A gastronomia do Mato Grosso é um símbolo da cultura do seu povo, e expõe muito sobre a identidade cultural do estado e principalmente da população da Baixada Cuiabana, pois possui um sabor muito próprio, com receitas típicas que realçam o modo de preparo dos ingredientes. Tem suas raízes de cozinhas, indígenas, africanas dos colonizadores, tornando assim uma miscelânea de diversidades e de sabores com combinações e modos de preparo originais que lhe asseguram cheiros e aspectos que podem significar experiências estimulantes ao paladar, ao olfato e aos olhos dos visitantes.

O peixe é predominante na culinária regional e está presente nas mais variadas formas em quase todas as receitas tradicionais. “Comer peixe é um hábito indígena que foi incorporado à tradição ribeirinha, diz a culinária e pesquisadora Tanâne Carreira”, em entrevista ao jornal Diário de Cuiabá (2008).

Comida cuiabana é repleta de influências, entre as mais perceptíveis, a indígena, portuguesa e africana. Com o peixe como principal ingrediente, a forma de preparo varia por meio de temperos, verduras e molhos, que ajudam a dar um sabor especial às várias receitas (DUARTE, 2018 s/p).

A presença do peixe na mesa dos cuiabanos (natos e adotados) é uma tradição que vem sendo cultivada ao longo dos 300 anos da região e por isso pode-se afirmar que este é um importante elemento da identidade gastronômica local e por isso, está cada vez mais sendo aproveitado enquanto um atrativo turístico complementar ao processo de visitação em Mato Grosso, sobretudo na Baixada Cuiabana.

1.3 – A gastronomia como atrativo turístico

A gastronomia se fez cada vez mais presente e estruturada na vida das pessoas, por isso, sendo associada ao processo de viagens por motivação turística,

tanto que a Gastronomia começa a se destacar, especialmente ao fazer parte da identidade de cada local a ser visitado. Dessa maneira, é possível ponderar que a gastronomia local e a regional também se insere como parte do interesse de visitação dos destinos e adquire importantes funções para o Turismo.

A primeira dela é a função básica, já discutida anteriormente: a da nutrição ou de simplesmente alimentar o viajante para manter-se vivo. Mas a outra função que se estrutura na modernidade é a função de atratividade, ou seja, ela começa a ser entendida como parte importante no processo de visitação, seja ela como atrativo principal ou complementar dos locais visitados.

Evidencia-se que a informação sobre a comida aproxima o turista da cultura local. A clareza sobre o que se vai comer estabelece uma relação de confiança entre o alimento, aqui como representante da história e cultura local, e o consumidor final. Cascudo *apud* Santos (2005, p. 19) diz que comer certos pratos é ligar-se ao local ou a quem os preparou. O prazer da alimentação reforça a influência para atrair turistas no intuito de perceber a gastronomia como fonte de cultura, conhecimento, sensibilidade e se transforma num grande atrativo turístico cultural (FREIXA e CHAVES, 2008, p. 114-145).

O desenvolvimento gastronômico é um tema que vem sendo discutido, há alguns anos, por diversos autores das mais variadas áreas e por vários setores da sociedade que veem na gastronomia, mais que uma necessidade fisiológica, uma sensibilidade humana.

Segundo Fagliari (2005), a atratividade e a importância que a alimentação vem adquirindo para os turistas é um fator determinante para justificar o desenvolvimento do uso turístico de elementos gastronômicos. Assim, a autora ainda complementa afirmando que a alimentação e o turismo são dois elementos que caminham lado a lado. O alimento, apesar de, em geral, ser considerado apenas oferta técnica, é interessante notar a importância atribuída a ela pelos turistas. São comuns os comentários referentes a determinado prato consumido enquanto a pessoa estava viajando, ou seja, os momentos relacionados com o ato de se alimentar ficam marcados na memória dos turistas.

A gastronomia, enquanto elemento do legado cultural de um povo está assumindo importância como mais um atrativo auxiliar ao turismo cultural. As motivações principais encontram-se na busca do prazer através da alimentação e da

viagem, embora deixando de lado o standard para favorecer o genuíno. A busca das raízes culinárias e a forma de entender a cultura de um lugar por meio de sua gastronomia é uma forte tendência entre os turistas e visitantes modernos (SCHLÜTER, 2006). E é esse tipo de análise que estrutura-se nesse trabalho, compreendendo como a gastronomia Mato-grossense, sobretudo a partir do peixe, se estrutura como um atrativo complementar ao processo de visitação turística no estado.

A gastronomia e a culinária passaram a existir justamente graças à existência de um apetite que levava as pessoas a se alimentarem por outro motivo que não especificamente a fome (FAGLIARI, 2005), e a fome de conhecer elementos da cultura, das tradições, da história, da economia e da política de uma região podem ser saciadas por meio da gastronomia – via turismo.

Os hábitos alimentares variam de uma cultura para outra. Como explica Schlüter (2006), na escolha dos alimentos intervém uma série de condicionamentos que fazem com que tudo o que é comestível não seja consumido necessariamente em todas as sociedades. A alimentação é um fator de diferenciação cultural que permite a todos os integrantes de uma cultura (sem importar seu nível de renda) manifestar sua identidade, que é comunicada pelas pessoas através da gastronomia. Dessa forma, vai-se criando uma cozinha de caráter étnico utilizada com muita frequência no turismo para ressaltar as características de uma cultura em particular. A esse segmento do turismo que utiliza a gastronomia como um de seus elementos de oferta, associados a outros traços da cultura de uma região dá-se o nome de Turismo Cultural.

Segundo Ignarra (2003) o turismo cultural engloba todos os aspectos das viagens pelos quais o turista conhece a vida e o pensamento da comunidade receptora. Para Dias e Aguiar (2002) o turismo cultural contribui para aumentar a consciência do visitante e sua apreciação da cultura local em todos os seus fatores – o artesanato, o folclore, a arquitetura e a gastronomia, dentre outros.

Cada região exhibe hábitos alimentares próprios e desenvolve a gastronomia de acordo com as condições de solo, clima, vegetação e espaço (ARAÚJO *et al*, 2005). No caso deste estudo, que aborda questão do peixe como um dos elementos principais na composição gastronômica da Baixada Cuiabana, em Mato Grosso, é necessário considerar os aspectos históricos, econômicos, geográficos da evolução

dos habitantes locais, visto que é a partir desses elementos que se pode melhor compreender a verdadeira importância do peixe para a gastronomia local, compondo não só pratos de uma cozinha tradicional, mas também se inovando em novas formas de usar o peixe como ingrediente chave para vários pratos, como é o caso do Bolinho.

Para Schlüter (2006) a cozinha tradicional está sendo reconhecida cada vez mais como um componente valioso do patrimônio intangível dos povos. Ainda que o prato esteja à vista, sua forma de preparação e o significado para cada sociedade constituem os aspectos que não se veem, mas que lhe dão seu caráter diferenciado. Para Franco (2001), encontram-se na culinária os vestígios das trocas culturais entre os povos, justamente o que explica a formação das características gastronômicas, por conseguinte, o uso do peixe na gastronomia da Baixada Cuiabana.

É por tudo isso, que se torna importante compreender o papel da cadeia produtiva do peixe, que é elemento básico da gastronomia da Baixada Cuiabana e, por conseguinte contribui como reforço da oferta turística local, visto que a história da evolução da gastronomia local (da Baixada Cuiabana) diferencia repercussões nos processos de produção e distribuição de alimentos e influenciam profundamente a culinária, os hábitos alimentares e a própria estrutura da vida doméstica e processo turístico.

Segundo Fagliari (2005), a cozinha brasileira apresenta muita diversidade, além de várias peculiaridades. Graças às influências que sofreu, hoje se apresenta de maneira distinta em cada região e mesmo em cada estado brasileiro. As cozinhas tipicamente regionais atraem muitos visitantes que desejam conhecer as tradições culinárias, as culturas e os costumes de outros povos.

A cozinha brasileira tem sua base na cozinha dos colonizadores em simbiose com a de outros povos, como os indígenas – habitantes originais do Brasil. Cada região tem suas marcas próprias, seja através da comida tradicional ou mesmo a comida internacional que também se faz presente em vários destinos, já que após abolição dos escravos, outras nacionalidades foram influenciadas a aportaram no Brasil, como os italianos, alemães e japoneses com eles os seus costumes e gostos. Assim as diversas cozinhas são produtos de miscigenação cultural. Logo é possível afirmar que a Gastronomia brasileira é formada por diversas gastronomias locais e regionais.

Percebe-se a importância da alimentação como parte do desenvolvimento turístico, visto que toda a diversidade alimentar e herança cultural atraem visitantes para conhecer as opções de turismo gastronômico em cada região contribuindo para a economia dos destinos turísticos. O grande trunfo da alimentação como elemento componente do turismo está de fato sendo utilizada nos mais diversos momentos da viagem, e de formas diferentes, impulsionando as atividades e o desenvolvimento de distintas localidades.

No caso brasileiro, o turista que visita o país tem como motivação principal a natureza, as praias, os eventos, entre outros atrativos, mas a gastronomia ajuda a compor o produto turístico, ela é parte do processo de hospitalidade e bem receber o visitante proporcionando uma estadia ainda mais agradável e, em alguns destinos, podendo proporcionar novas experiências aos turistas e visitantes.

Ainda segundo Fagliari (2005), ao utilizar a culinária local, o turismo gastronômico ainda pode funcionar, para pessoas de fora, como forma de conhecer novas culturas e hábitos. Já para a região que a produz, pode constituir uma maneira de reapropriação ou levar ao ressurgimento de elementos culturais esquecidos, funcionando como uma ferramenta de valorização cultural.

Dessa forma, a gastronomia é considerada não apenas uma herança cultural que deve ser preservada mais um atrativo turístico e que alguns casos sejam aperfeiçoados, preservando as ao máximo suas características nativas, mas não negando seu processo criativo e evolutivo – como é o caso do Bolinho de Peixe.

2. O PEIXE COMO ELEMENTO DE REFORÇO DA IDENTIDADE GASTRONÔMICA E SEU APROVEITAMENTO PARA A PRODUÇÃO ASSOCIADA AO TURISMO NA BAIXADA CUIABANA

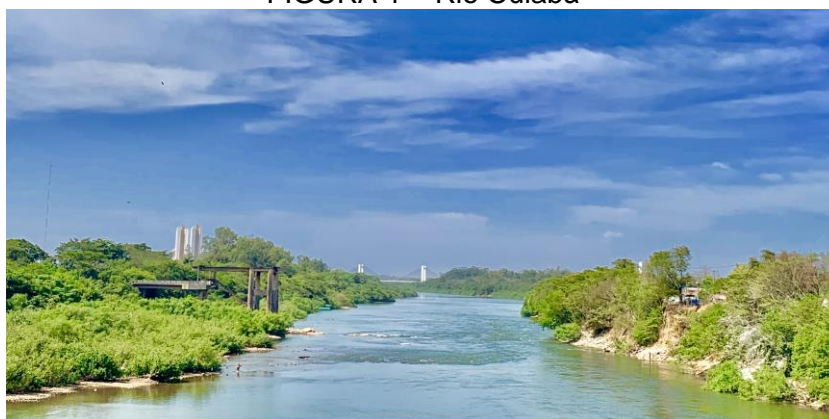
Em Mato Grosso frutos como o exótico pequi de sabor e aroma peculiares dão cor e enriquecem pratos a base de arroz e frango, a mandioca, a manga e o caju, o charque, os peixes frescos ou secos, são ricamente combinados pelas mãos hábeis e criativas de tradicionais quituteiras em suas residências, peixarias ou restaurante especializado em enaltecer e valorizar a comida típica. A Baixada Cuiabana tem como referências gastronômicas mais marcantes ou pratos à base de pescado.

O Pacu assado, a Piraputanga na brasa, a Mojica de Pintado, o Bolinho de peixe, o Arroz com Pacu seco, o Caldo de Piranha, a Ventrecha de Pacu frita, o Dourado ou a Piraputanga na folha de bananeira, a Caldeirada de Bagre, são pratos nascidos nos barrancos do rio Cuiabá e nas baías do Pantanal por obra da engenhosidade dos ribeirinhos. Toda essa diversidade da culinária local é popularmente evidenciada durante as festas típicas de santos: São Benedito, São Gonçalo, Senhor Divino e outras. Os festejos, que geralmente iniciam ainda pela manhã, oferecem aos participantes desde o “chá cô bolo” ao jantar.

A atenção dada à gastronomia no grau da cultura não deve ser compreendida apenas como mais uma ferramenta turística, embora seja um significante atrativo, ela é capaz de perpetuar hábitos e modos de fazer de várias gerações e garante a continuidade das tradições de um povo e também, a sua história. Mas não é apenas a população local que tem predileção pelo peixe, pois os turistas que visitam a região, não abrem mão das iguarias regionais. Existe inclusive uma lenda, que quem come cabeça do Pacu não sai mais de Cuiabá.

Fatores geográficos ajudaram e favoreceram a Baixada Cuiabana, visto que a região é banhada por um importante rio – o Cuiabá – além de seus afluentes como o Coxipó que também corta a capital cuiabana, conforme Figura 1 e 2.

FIGURA 1 – Rio Cuiabá

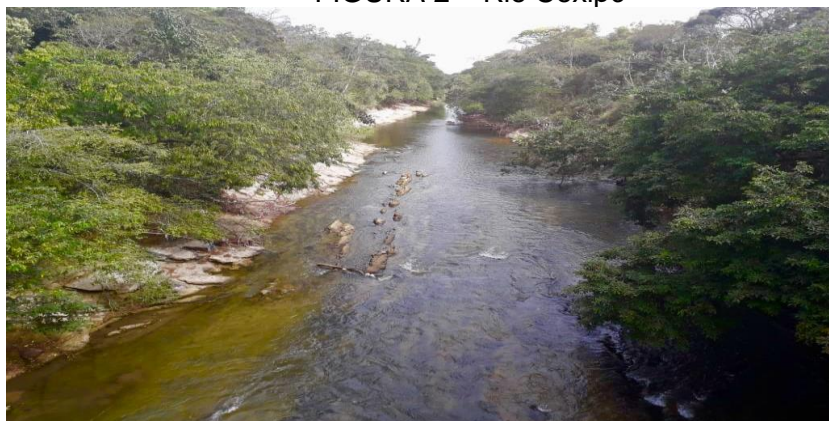


FONTE: Martins (2019).

O Rio Cuiabá é um dos mais importantes para a formação do Pantanal de Mato Grosso, ademais, o processo de chegada dos colonizadores no século XVIII se deu através dele. Um dos seus principais afluentes é o Rio Coxipó (Figura2), e foi nas proximidades de encontro dos dois rios que se iniciou o processo de

colonização de Mato Grosso – devido à descoberta de ouro nas margens de encontro dos referidos rios.

FIGURA 2 – Rio Coxipó



FONTE: A autora (2019).

Tanto o Rio Cuiabá quanto o Coxipó cortam o maior conglomerado urbano de Mato Grosso. É nas margens do Rio Cuiabá que se desenvolveram as duas maiores cidades do estado – a Capital Cuiabá (margem direita) e Várzea Grande (margem esquerda). O Rio Coxipó corta capital Mato-grossense na sua porção Sul e, ambos são de muito significado para a população da Baixada Cuiabana. Os significados são:

- a) Sobrevivência: fonte de água e de alimento – o peixe.
- b) Ecológica: garantem a sobrevivência de inúmeras espécies da fauna e da flora, além de serem importantes contribuintes para a formação do Pantanal.
- c) Histórico-cultural: a cultura da Baixada Cuiabana está baseada em tradições que em sua maioria partem da vivência e experiência do indígena, do colonizador e dos negros escravizados formando a população de Mato Grosso. Essa população foi sendo miscigenada às margens dos rios, dando origem aos ribeirinhos que expressam seu reconhecimento aos rios de diversas formas: música e dança, como o Cururu e Siriri, artesanatos de cerâmicas além da gastronomia típica que conta com o peixe como elemento principal – como está sendo abordado neste estudo.

A bacia hidrográfica da região é a do Paraguai, formada especialmente pelo Rio Cuiabá e Rio Paraguai que, juntamente com seus afluentes formam o Pantanal

Mato-grossense. A bacia é altamente piscosa, favorecendo a atividade pesqueira, que também é desenvolvida em criatórios de peixes localizados em diversas regiões.

A Baixada Cuiabana é uma região de planejamento do Governo de Mato Grosso (2017), também conhecida como Região VI ou Sul, conforme Figura 3. É composta por 14 municípios: Acorizal, Barão de Melgaço, Campo Verde, Chapada dos Guimarães, Cuiabá, Jangada, Nobres, Nossa Senhora do Livramento, Nova Brasilândia, Planalto da Serra, Poconé, Rosário Oeste, Santo Antônio do Leverger e Várzea Grande.

Figura 3 – Região da Baixada Cuiabana



Fonte: Mato Grosso, 2017 (adaptado pela autora).

A piscosidade dos rios da região somado ao conhecimento dos habitantes originais (os indígenas) sobre a pesca, ajudam a explicar um pouco a relação e a importância do peixe para a cultura local, sobretudo para a gastronomia, pois o peixe é uma das principais características alimentares e com grande força na culinária regional, abundante e por isso muito utilizado na maioria dos pratos locais.

Atualmente não é difícil encontrar turistas que se encantam com a gastronomia da baixada cuiabana, e, através dela há uma complementação ao processo de experiências turísticas locais, visto que, por meio da gastronomia local revelam-se hábitos, costumes, tradições e parte da história da geografia e da economia dos que habitam a região.

A gastronomia, por meio do turismo desperta curiosidades nas pessoas, tornando-se mediadora para atender as expectativas e provocar novas experiências aos visitantes. É importante salientar que o interesse do visitante pela comida do

outro existe, encanta, se torna aproveitada para obterem conhecimento por gostos de diferentes localidades. Mintiz (2001, p. 31) pondera que:

O comportamento relativo à comida liga-se diretamente ao sentido de nós mesmos e à nossa identidade social, e isso parece valer para todos os seres humanos. Reagimos aos hábitos alimentares de outras pessoas, quem quer que sejam elas, da mesma forma que elas reagem aos nossos.

Para Fagliari (2005), turismo e alimentação podem e devem caminhar lado a lado e, esse aproveitamento de elementos gastronômicos de diferentes localidades turísticas pode ser feito de forma vantajosa para todas as partes envolvidas: turistas, gestores, planejadores e comunidade. Ao mesmo tempo em que se trabalha a questão da valorização da cultura e de culinárias tradicionais, além da criação de novos empregos, também se disponibiliza uma maior e diferenciada oferta de atrativos turísticos para os visitantes.

Em torno da cozinha local vislumbra-se a valorização da mão de obra simples que é passada de geração a geração, de forma singela se mantém as tradições no método de manusear e preparar os alimentos e hoje, nas pequenas comunidades fonte de renda se tornou principal atividade econômica, pois o que se exige e o conhecimento do simples e de raiz, conservando assim a cultura da região e mantendo seus hábitos, costumes, artesanatos, aspectos sociais e alimentares entre outros.

No caso da área de estudo, o peixe deixou de ser elemento apenas dos pratos tradicionais das famílias passando também a ser servido a visitantes nos restaurantes simples ou sofisticados da baixada cuiabana. Na região, esses restaurantes que tem o peixe como base principal de seus pratos são chamados de peixarias e, já são diversos os restaurantes que levam essa dominação – atraindo tanto a população local como os visitantes.

Algumas ainda preservam a simplicidade de preparo e de serviço, sendo localizadas em comunidades tradicionais, que se transformaram em polos que concentram essas estruturas. Na região metropolitana (Cuiabá e Várzea Grande) são três os principais polos que concentras as peixarias mais tradicionais: Região do São Gonçalo, Região do Bonsucesso e a Região da Passagem da Conceição, conforme Figura 4:

Figura 4 – Concentração das peixarias em comunidades tradicionais de Cuiabá e Várzea Grande



Legenda:

Ícone	Comunidade	Município
	Passagem da Conceição	Várzea Grande
	São Gonçalo Beira Rio	Cuiabá
	Bonsucesso	Várzea Grande

Fonte: Google Maps, adaptado pela autora (2019).

Além das comunidades tradicionais que concentram a maioria das peixarias em Cuiabá e Várzea Grande, outras também podem ser encontradas espalhadas pelas cidades. Estas se apresentam mais sofisticadas e normalmente servem além dos pratos tradicionais, já citados neste estudo, outros também à base de peixe, porém com maior versatilidade no uso do ingrediente. Além disso, é comum também encontrar pratos à base de frutos do mar e também de jacaré.

Alguns exemplos de pratos para além do modelo tradicional, que é servido nas peixarias locais: Feijoada Cuiabana de Peixe, Hambúrguer de Peixe, Lasanha de Pintado com Banana, Lasanha de Pintado a 4 queijos, Filé de Arraia, Linguíça de jacaré, Moqueca de Pintado, Pintado ao Molho de camarão e o Quibe de peixe, a Porpeta de Pacu.

Além desses pratos, tem caído no agrado dos cuiabanos e visitantes o bolinho de peixe, que se assemelha ao típico bolinho de bacalhau português, mas com ingredientes e técnicas de preparo muito específicas.

Esta iguaria é servida em várias peixarias da Baixada Cuiabana, como prato de entrada ou mesmo como um tira gosto em alguns bares locais. O Bolinho de Peixe é um caso peculiar na cadeia produtiva do pescado local, pois o que a grande maioria dos cuiabanos e turistas não sabe é a origem do seu principal ingrediente se dá pelo aproveitamento de partes do pescado que até pouco tempo era descartada – a espinha do peixe.

A questão do Bolinho de Peixe é seu reforço para a cadeia produtiva local, podendo ser um dos diversos elementos da produção local associada ao turismo. Segundo o Mtur (2011, p.13), A produção associada ao turismo é:

Qualquer produção artesanal, industrial ou agropecuária que detenha atributos naturais e/ou culturais de uma determinada localidade ou região, capazes de agregar valor ao produto turístico. São as riquezas, os valores, e os sabores brasileiros. É o design, o estilismo, a tecnologia: o moderno e o tradicional. É ressaltar o diferencial do produto turístico para incrementar sua competitividade.

Há boas perspectivas de aumento da produção de peixe em Mato Grosso, como será abordado no capítulo seguinte, mas, em contrapartida alguns empresários apontam a atual crise econômica brasileira como um fator que influenciou a queda de fluxo nas peixarias, como aponta o garçom de uma peixaria da comunidade de São Gonçalo Beira Rio, José Cícero Ribeiro da Silva (2019, informação verbal)³:

Caiu muito o fluxo de consumidores na peixaria, a comunidade é a mesma a gastronomia continua sendo a mesma, o que aconteceu é a situação financeira das pessoas que mudou. Você chegava aqui antes a uns 2 ou 3 anos atrás, sábado e domingo, se você não chegasse aqui 10:30 ou 11 horas, você não achava mais lugar. Hoje já mudou, e não é só a nossa peixaria, são todos. A situação financeira que o país passa é que está complicando.

³ Entrevista concedida por SILVA, J. C. R. da. Entrevista 01. [jun. 2019]. Entrevistadora: Solange dos Santos da Silva Amorim. Cuiabá, 2019.

A diversificação da oferta do peixe local, talvez seja uma saída para o aumento das vendas e até de frequência de consumidores nas peixarias. O Bolinho de Peixe, que é feito através da espinha do peixe moída (que agrega muita quantidade de carne), pode ser um dos elementos responsáveis por essa diversificação e dinamização da comercialização do pescado, como declara o peixeiro da feira do bairro Praeirinho, Keike Rosberg Santana Lima (2019, informação verbal⁴): “a venda tem aumentado, porque antigamente as pessoas não comiam muito peixe por causa da espinha, tinham medo de engasgar. Aí com esse tratamento de tirar as espinha o consumo aumentou”.

Além do caldo e do pirão de peixe, o uso da espinha de peixe está se diversificando também para a produção de bolinho, processo que será detalhado nos próximos capítulos. Sobre a comercialização do Bolinho de Peixe ou Bolinho da espinha de peixe, a Sra. Juracy Marcelina da Conceição sócia de um restaurante na comunidade de São Gonçalo Beira Rio, e a Sra. Eliane Márcia da Cunha, feirante da feira do peixe no bairro Praeirinho, apontam que é uma iguaria que está tendo significativa clientela, seja ela por peixarias e restaurantes como também para o consumidor final:

O bolinho tem muito boa saída, pois as pessoas pedem muito como tira gosto. E também tem muita criança que pede. Geralmente tem mãe que vem pedir almoço e daí já pede bolinho com criança. Isso por causa da espinha, como não tem espinha as crianças gostam (CONCEIÇÃO, 2019, informação verbal)⁵

As pessoas que mais comprem o bolinho de peixe são os donos de restaurante, os que mais procuram, os que mais levam. Tenho clientes de várias peixarias, no São Gonçalo Beira Rio tem uns 3 restaurantes que pega nosso. Tem um lá de Jaciara, a gente tem um `fornecedor` muito grande, que a gente fornece pra ele, e ele vem buscar de carro mesmo (CUNHA, 2019, informação verbal)⁶.

Mas antes de tratar especificamente do processo de preparação do Bolinho de Peixe e suas possibilidades de reforço da atratividade gastronômica da baixada cuiabana, é necessário apresentar uma breve caracterização da cadeia produtiva do

⁴ Entrevista concedida por LIMA, K. R. S. Entrevista 03. [jun. 2019]. Entrevistadora: Solange dos Santos da Silva Amorim. Cuiabá, 2019.

⁵ Entrevista concedida por CONCEIÇÃO, J. M. da. Entrevista 02. [jun. 2019]. Entrevistadora: Solange dos Santos da Silva Amorim. Cuiabá, 2019.

⁶ Entrevista concedida por CUNHA, E. M. da. Entrevista 05. [jun. 2019]. Entrevistadora: Solange dos Santos da Silva Amorim. Cuiabá, 2019.

pescado, posicionando o bolinho da espinha de peixe nessa cadeia – que normalmente encerra-se na mesa do turista.

3 – A CADEIA PRODUTIVA DO PEIXE NA BAIXADA CUIABANA

Mato Grosso é o 4º maior produtor de pescado do Brasil, em 2016 e 2017, segundo o Anuário Peixe BR da piscicultura (2018, p. 24), como aponta o Quadro 1:

Quadro 1 – Principais produtores de pescado no Brasil

Ranking 2016	Ranking 2017	Estado	Produção 2016*	Produção 2017*
1º	1º	Paraná	93.600	112.000
2º	2º	Rondônia	74.750	77.000
3º	3º	São Paulo	65.400	69.500
4º	4º	Mato Grosso	59.900	62.000
5º	5º	Santa Catarina	38.830	44.500

*Toneladas de pescado.

Fonte: Anuário Peixe BR da Piscicultura, 2018.

A espécie de maior produção no Brasil não é nativa, é a Tilápia, um nome dado a várias espécies de peixes nativos da África.

A Tilápia é a mais importante espécie de peixes cultivados do Brasil. Segundo levantamento inédito da Associação Brasileira da Piscicultura (PEIXE BR), a Tilápia representa 51,7% da Piscicultura nacional, com 357.639 toneladas em 2017. (ANUÁRIO PEIXE BR DA PISCICULTURA, 2018, p. 30)

A maioria dos peixes produzidos em Mato Grosso é de espécies nativas, por conta da legislação estadual que não permitia a criação de espécies exóticas até 2018, situação esta que foi alterada com lei estadual nº 10669 de 16 de janeiro de 2018 que passou a permitir a criação de espécies exóticas em tanques rede. Além disso, a produção mais significativa se dá pela criação em cativeiro, na forma de tanque, como afirma o garçom de uma peixaria, Sr. José Cícero Ribeiro da Silva (2019, informação verbal⁷), “Hoje, peixe que você trabalha a maioria é de tanque. O único peixe que hoje você ainda acha de rio é o pintado, os demais, você não come peixe aqui se não for de tanque”.

⁷ Entrevista concedida por SILVA, J. C. R. da. Entrevista 01. [jun. 2019]. Entrevistadora: Solange dos Santos da Silva Amorim. Cuiabá, 2019.

Com a nova legislação permitindo a sua criação, há uma perspectiva de que o estado possa aumentar significativamente a sua produção já em 2019, como aponta o presidente executivo da Associação Brasileira da Piscicultura (Peixe BR) Francisco Medeiros na reportagem do Portal do Agronegócio (2018?, s/p):

A expectativa é que a liberação para a produção de Tilápia em estados como Mato Grosso e Tocantins incremente ainda mais a produção de peixes. No ano de 2018 devemos crescer algo em torno de 10%. Nos próximos anos, ocorrendo a liberação da cessão de águas da União através da Secretaria de Pesca e Aquicultura, teremos um crescimento aproximado de 15% a 20% ao ano.

Uma das espécies mais abundantes nos rios da baixada cuiabana é o Pacu (*Piaractus mesopotamicus*), mas devido à pesca secular já é escasso no Rio Cuiabá, para atender a uma demanda cada vez mais crescente do pescado de água doce. Dessa maneira, para cumprir a legislação vigente até 2018, que não permitia a criação de espécies exóticas em tanques rede, a alternativa encontrada pelos produtores foi a introdução de três espécies híbridas, detalhadas por Bernadino (2016):

- O Tambacu, resultado do cruzamento induzido da fêmea do Tambaqui (*Colossoma macropomum*) e o Macho do Pacu.
- A Tambatinga, resultado do cruzamento induzido da fêmea do Tambaqui e o macho da Pirapitinga (*Piaractus brachypomus*).
- A Patinga, resultado do cruzamento induzido da fêmea do Pacu, com o macho da Pirapitinga.

Enquanto a criação da Tilápia começa a se estruturar em Mato Grosso, a maior produção e consumo local se baseiam no Tambacu e na Tambatinga, esta última tem encontrado um grande mercado consumidor por duas questões: a primeira refere-se ao sabor da carne e o segundo sobre o tempo de criação para venda.

Sobre a questão da diferença de sabor da carne da Tambatinga e do Tambacu, existe um mito entre os consumidores que o sabor do Tambacu é mais forte, relatado como sabor de barro ao passo que da Tambatinga não. Segundo os comerciantes de peixe existe uma diferença entre a ração dada ao Tambacu e da

Tambatinga, a do Tambacu era mais pesada e por isso se concentrava no fundo dos tanques e os peixes ao se alimentarem ingeriam certa quantidade de barro também, dando um sabor mais característico à carne. Ao passo que a Tambatinga se alimentaria de ração mais leve e por isso se concentraria na superfície, o que explicaria o sabor mais leve de sua carne.

Esse mito ainda perpetua entre os peixeiros e consumidores, porém a explicação é que nos últimos anos houve grandes avanços na piscicultura, incluindo o desenvolvimento de novas tecnologias para a alimentação dos peixes. Ao mesmo tempo o desenvolvimento genético das espécies, como a Tambatinga, por exemplo. Hoje Tambacu e Tambatinga possuem sabor semelhante da carne, mas a ideia de que o Tambacu tem gosto de barro ainda existe.

Com isso, o uso da Tambatinga é mais estratégico por duas questões, a primeira é para desmistificar o gosto de barro de peixes de água doce, ou seja, o Tambacu foi e é usado como “bode expiatório” e assim dar lugar a um novo peixe que estava sendo desenvolvido com novas tecnologias, e por isso sem o gosto de barro.

A segunda questão é que as novas tecnologias genéticas comprovaram que o tempo de crescimento da Tambatinga com a ração e ambiente adequado é menor que o do Tambacu, logo é mais rentável aos criadores, e por isso, necessitaria de ampliação do mercado consumidor. A esse respeito comenta o peixeiro Keike Rosberg Santana Lima (2019, informação verbal⁸):

O Tambacu quando saiu ele, a ração caía no fundo do tanque, eles comia e ficava com gosto de barro, gosto de terra. Aí ele sofreu um pouco de preconceito. E a Tambatinga ela cresce mais rápido, engorda menos, ela é mais magra e cresce mais rápido. Aí eles devem ter mudado o nome por causa desse preconceito.

Complementando a informação sobre a diferença de maturidade comercial entre os dois tipos de peixe, o entrevistado 6, Sr. Alemiro Gomes Valentin Filho (2019, informação verbal⁹) que é pescador e peixeiro - intermediador entre os produtores e os comerciantes das feiras de peixe, esclarece:

⁸ Entrevista concedida por LIMA, K. R. S. Entrevista 03. [jun. 2019]. Entrevistadora: Solange dos Santos da Silva Amorim. Cuiabá, 2019.

⁹ Entrevista concedida por VALENTIN FILHO, A. G. Entrevista 06. [jun. 2019]. Entrevistadora: Solange dos Santos da Silva Amorim. Cuiabá, 2019.

A gente toda vida trabalhou com Tambacu, mas devido uma criação que foi uma criação genética desenvolvida em laboratório a Tambatinga, ela fica menos tempo para ser criada e um Tambacu se você colocar ele para dar 2,5 kg, ele leva de 1 e 8 meses a 2 anos. Hoje em dia a Tambatinga com 10 a 12 meses ela dá os 2,5 kg. Então compensa mais para o criador a Tambatinga e é o peixe que tá no auge agora aí no mercado.

Outra questão que foi apontada pelos entrevistados diz respeito ao processo de fiscalização do pescado. Como a atividade pesqueira vem sendo incentivada em âmbito nacional e estadual, as legislações vêm tentando acompanhar o processo de desenvolvimento da cadeia produtiva, visto que já está disponível a população Mato-grossense uma série de documentos orientativos a respeito da criação de peixes, como por exemplo, o Manual Técnico para a regularização do processamento de pescado no estado de Mato Grosso¹⁰.

Sobre a fiscalização, os entrevistados ponderaram que é acirrada e sempre acompanha o processo de produção e comercialização do pescado. O comerciante de peixes (Peixeiro), Sr. Keike Rosberg Santana Lima (2019, informação verbal¹¹), aponta os principais órgãos fiscalizadores que atuam na questão da produção e comercialização do peixe:

A gente sempre recebe os órgãos de fiscalização, os que mais a gente recebe é Polícia Ambiental o JUVAM a SEMA. Eles fiscalizam mais os peixe de rio, procuram as guias, os documentos. E o Tambacu eles procuram sobre a despesca. A despesca é um documento, é um controle pra saber quantos peixes você tirou do tanque, pra saber a procedência do peixe.

Sobre o documento da despesca apontado por Lima (2019, informação verbal), a Assembleia Legislativa de Mato Grosso, por reportagem de Raphaela Padilha (2018), esclarece que:

Mato Grosso é o único estado brasileiro a emitir a “autorização de despesca”, documento que permite aos produtores que comercializam seus peixes de forma direta, como em feiras livres, possa fazer o controle de retirada e transporte desses produtos. A despesca foi mantida pela Lei 10.693, que modificou a redação art. 3º da Lei nº 10.669, no sentido de garantir um período de transição, possibilitando a venda da produção

¹⁰ Disponível em:

<https://panoramadaaquicultura.com.br/wp-content/uploads/2019/01/cartilhapescado.pdf>

¹¹ Entrevista concedida por LIMA, K. R. S. Entrevista 03. [jun. 2019]. Entrevistadora: Solange dos Santos da Silva Amorim. Cuiabá, 2019.

pesqueira até a efetiva aplicação da norma federal que exige a emissão da Guia de Transporte Animal (GTA¹²).

Por fim, é possível apontar algumas documentações exigidas dos produtores e comerciantes de pescado em Mato Grosso, para garantir a idoneidade do processo, como aponta o Sr. Valentin Filho (2019, informação verbal¹³), que é pescador e intermediário de venda de pescado em Cuiabá:

Agora tá melhorando a questão dos fornecedores. Pra nós que era pequeno, tava muito ruim porque tinha que ter o GTA, só que agora liberaram e agora agente mesmo pode ir comprar nas fazendas. Antes a gente não podia comprar direto do produtor, a gente só podia comprar dos frigoríficos, no caso a Delicious Fish e Casa do Peixe, que eram os maiores de Mato Grosso. GTA é um documento de transporte que autorizava a retirada do peixe da fazenda, levava pro frigorífico e fazia a limpeza e o tratamento numa água clorificada e preparava o peixe pra chegar até ne nós.

O peixe dos criadores tem que vir pra nós vicerado, sem a barrigada. /se for direto do pescador do rio, a gente é responsável por isso e tudo tem que ser documentado. Se não andar documentado, tá irregular e se a fiscalização pegar na estrada vai preso.

Para a retirada do peixe do rio a gente tem que tirar a DPI¹⁴, que é pra cada pescador profissional. Ele tem no direito de carregar 125 kg, para cada pescador. Daí tem que andar com a DPI e a Guia de Transporte, a guia de transporte, que permite você andar com até 10 numeração de carteira profissional de pescador e a gente pode transportar até 1250 quilos. E o pescador tem que ter a carteira profissional também pra comprovar que é pescador.

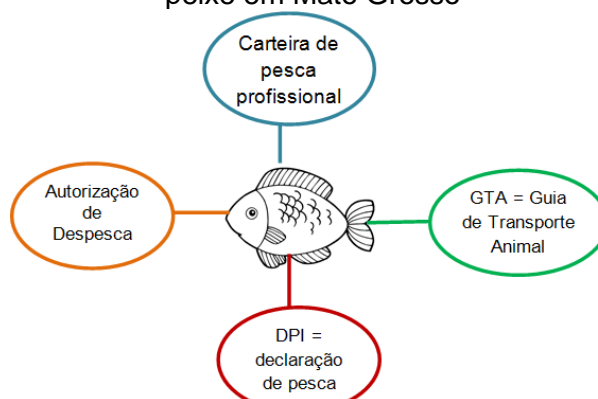
Em resumo, os principais documentos necessários para o processo de produção e comercialização do peixe, além dos alvarás municipais e estaduais, são:

¹² GTA = Guia de Transporte Animal. Com o advento da Lei Estadual nº 10.669/2018, o transporte de pescado (antes efetuado por meio da autorização de despesca) deverá, a partir de 17/09/2018, ser efetuado por meio da Guia de Transporte Animal – GTA emitida pelo INDEA.

¹³ Entrevista concedida por VALENTIN FILHO, A. G. Entrevista 06. [jun. 2019]. Entrevistadora: Solange dos Santos da Silva Amorim. Cuiabá, 2019.

¹⁴ DPI = declaração de pesca individual: documento personalíssimo necessário para comprovação da atividade da pesca profissional no Estado de Mato Grosso. Lei nº 9.096 de 16/01/2009.

Figura 5 – Principais documentos para produção e comercialização de peixe em Mato Grosso



Fonte: Organizado pela autora (2019).

Percebe-se que há uma política de fomento e incentivo a cadeia produtiva da pesca, sendo essa acompanhada por um sistema de organização e fiscalização, como apontado pelos entrevistados, contudo ainda existem alguns entraves que precisam ser resolvidos, como apontado pela reportagem do Anuário do Peixe BR da Piscicultura (2018, p. 58).

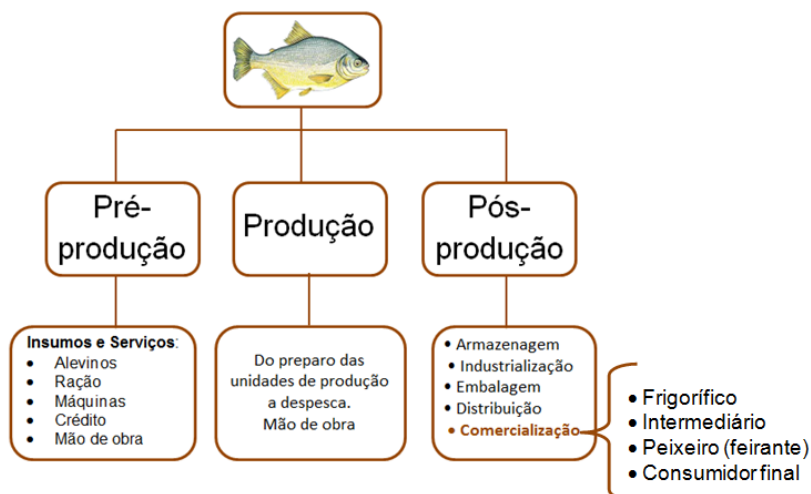
Segundo Daniel Garcia de Carvalho, presidente da Associação dos Aquicultores de Mato Grosso (Aquamat), é extremamente baixo o número de empreendimentos com todas as licenças ambientais. “É necessária uma legislação específica para a regularização dos barramentos, pois a produção é expressiva e fica impossibilitada de ser regularizada”, afirma. Em contrapartida, a medida do governo do estado que estende por mais 10 anos a isenção do ICMS para comercialização de pescado e o decreto que libera a produção de exóticos (como a Tilápia) em tanques-rede são destaques positivos da Piscicultura de Mato Grosso em 2017, representando ações efetivas de política de estado. Espera-se que já em 2018 haja aumento significativo da produção de Tilápia em função da regularização, já demonstrado pela instalação dos primeiros projetos em MT. Eduardo Miranda, diretor financeiro da Aquamat, explica que em Mato Grosso há 121 reservatórios entre PCHs e Hidroelétricas, como a do Lago do Manso, que já tem outorga que pode aumentar significativamente a produção em MT.

Após se compreender um pouco sobre as questões técnicas das espécies comercializadas, o número de pescado que é produzido no espaço e suas possibilidades e limitações de produção, é possível esboçar como se estrutura a cadeia produtiva do pescado na Baixada Cuiabana.

Esta pode ser dividida em 3 momentos principais: 1) a pré produção, que congrega os elementos necessários para que se produza o pescado; 2) a Produção, que trata do processo em si de criação até o momento de abate ou de despesca; 3) Pós produção, que congrega todos os elementos de armazenagem até o consumo

final. Os principais elementos de cada momento da cadeia produtiva podem ser esboçados no esquema da Figura 6:

Figura 6 – Cadeia produtiva do Pescado na Baixada Cuiabana

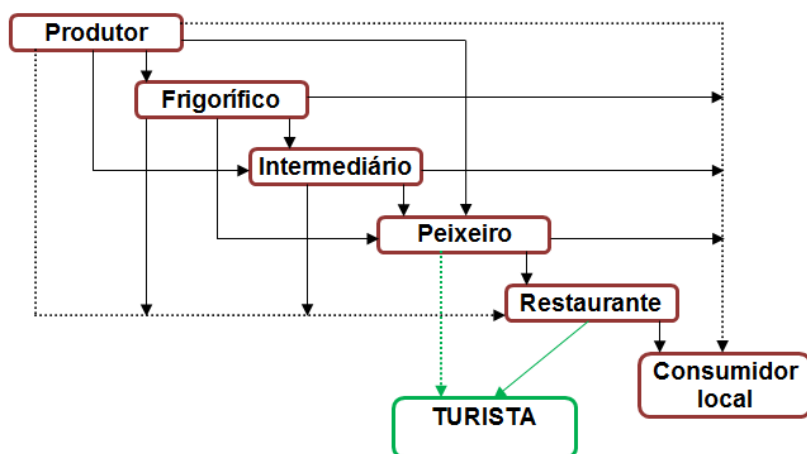


Fonte: Organizado pela autora (2019).

Com o foco no processo de pós-produção, sobretudo no que se refere a sua comercialização é possível detalhar o processo para que se possa posicionar o Bolinho de Peixe dentro da cadeia produtiva, perfazendo sua interconexão com o turismo.

Assim, de acordo com as informações levantadas em campo, através das entrevistas com os peixeiros e comerciantes de pescado, é possível detalhar que a comercialização do pescado se dá especialmente a 6 destinatários principais como apontado na Figura 7.

Figura 7 – Processo de comercialização do pescado em interconexão com o turismo



Fonte: Organizado pela autora (2019).

O esquema acima representa o processo de comercialização do peixe na Baixada Cuiabana, destacando os atores principais envolvidos no processo. As linhas pontilhadas indicam uma frequência menor de transações comerciais entre os atores, ao passo que as linhas não pontilhadas indicam que há uma frequência de compra e venda maior entre os atores destacados.

Em relação ao posicionamento do turismo, ou do turista no processo de consumo, o esquema destaca que o maior consumo de peixe por parte dos turistas se dá diretamente nos restaurantes da região, mas com possibilidade também da compra de peixe fresco, por parte dos turistas, diretamente dos feirantes, mais conhecidos como peixeiros. Isso acontece ocasionalmente quando o turista conhece os locais de venda, sobretudo o mercado do Porto e a Feira do Praeirinho em Cuiabá.

A respeito do consumo do peixe nas peixarias, já foram citados vários pratos a base de peixe, em que o turista pode ter contato com a gastronomia local. É importante destacar que para o preparo da maioria dos pratos, os restaurantes compram o peixe inteiro e procede com a sua divisão de acordo com o prato.

É comum também a compra apenas das ventrechias (costela do peixe) ou mesmo dos filés. Nesse processo muitos pescadores e peixeiros estão tendendo a comercializar o peixe sem a espinha, uma praticidade oferecida ao consumidor, como aponta o pescador e intermediário Almiro Gomes Valentim Filho (2019, informação verbal¹⁵): “Eu trabalho também com a espinha do peixe eu tiro ela. A maioria dos pescador profissional, 80% já tira né”.

A partir da retirada da espinha do peixe, a mesma normalmente era descartada mesmo contendo uma quantidade significativa de carne. Assim surgiu a ideia de processar a espinha do peixe, moendo-a a fim de gerar um subproduto, na forma de uma massa de carne de peixe moída com a espinha, que nos últimos anos passou a ser ingrediente de algumas receitas inovadoras, como o Quibe de Peixe e o Bolinho de Peixe.

O que era descartado para o lixo passou a ser um ingrediente que vem ganhando mercado consumidor e adquirindo relativa valorização, com boa aceitação dos consumidores finais – tanto locais quanto turistas e tornou-se uma importante

¹⁵ Entrevista concedida por VALENTIM FILHO, A. G. Entrevista 06. [jun. 2019]. Entrevistadora: Solange dos Santos da Silva Amorim. Cuiabá, 2019.

iguaria que diversifica a oferta gastronômica a base de peixe na baixada Cuiabana – O Bolinho de Peixe, assunto para o próximo capítulo.

4 – DO LIXO À MESA: SURGE O BOLINHO DE PEIXE

Para entender o processo de produção do Bolinho de Peixe torna-se necessário fazer uma breve explicação das partes que são comercializadas do pescado, tomando-se como objeto explicativo a Tambatinga.

O processo de comercialização da Tambatinga a partir das feiras para os consumidores finais se dá de dois modos, a peça inteira (Figura 8) ou apenas as ventrechas (Figura 9), que são as costelas do pescado – muito usadas nos pratos típicos da baixada cuiabana, inclusive sendo vendidas como “ventrecha de Pacu”.

Figura 8 – Tambatinga comercializado inteira



Fonte: A autora (2019).

Figura 9 – Ventrechas (costelas) de Tambatinga



Fonte: A autora (2019).

A respeito do melhor aproveitamento do pescado para o consumidor, o peixeiro Keike Rosberg Santana Lima (2019, informação verbal¹⁶) aconselha: “Eu aconselho a comprar o peixe inteiro, pois a senhora aproveita mais, aproveita a cabeça, a suã pra fazer um caldo, um pirão”.

Quando os consumidores escolhem levar apenas a costela ou a ventrecha, procede-se com a separação destas do restante do pescado, conforme Figura 10 e 11.

¹⁶ Entrevista concedida por LIMA, K. R. S. Entrevista 03. [jun. 2019]. Entrevistadora: Solange dos Santos da Silva Amorim. Cuiabá, 2019.

Figura 10 – Retirada da espinha e da ventrecha do pescado



Fonte: A autora (2019).

Figura 11 – Separação de ventrecha do pescado



Fonte: A autora (2019).

Da separação das ventrechas ainda restam duas partes importantes do pescado: uma quantidade de carne permeada por espinhas e a suã com as carcaças de cabeça e rabo, como apresentado nas Figuras 12 e 13:

Figura 12 – Carne entremeada de espinhas



Fonte: A autora (2019).

Figura 13 – Carcaça e espinha do peixe



Fonte: A autora (2019).

Historicamente, apenas a ventrecha tinha valor comercial na Baixada Cuiabana, sendo que a carcaça e a espinha eram, quando solicitadas, dadas aos clientes para elaborarem o caldo de peixe, ou mesmo o pirão. Porém, tem-se observado uma forte tendência no mercado de melhor aproveitamento de todas as partes do pescado, agregando-se valor a elas, inclusive comercialmente.

Foi nesse processo, que a menos de 10 anos iniciou-se o aproveitamento especialmente da parte da espinha, pois esta – que era descartada e tinha o lixo

como principal destino – concentra uma grande quantidade de carne e, por isso, as pessoas começaram a vislumbrar subprodutos a partir do processamento da mesma. A esse respeito, o peixeiro e intermediário Alemiro Gomes Valentin Filho (2019, informação verbal¹⁷) esclarece como as várias partes do pescado estão cada vez mais sendo aproveitadas:

No mercado essa espinha mais ou menos ela não tem máximo de 8 anos. Porque era assim, a maioria das coisa jogava fora. Hoje em dia até a escama está sendo aproveitada né pra esses negócio de queimadura. Hoje em dia não perde mais nada do peixe, até as vísceras tem lugar que ela vai porque não é todos lugares que ela pode ser jogada fora, por isso que não pode mais ser vindo da fazenda com as vísceras, tem que ser abatida. Muitos frigoríficos usam pra fazer a própria ração.

Por consequência, alguns peixeiros comerciantes de pescado nas feiras locais, sobretudo a do bairro Praeirinho começaram a beneficiar a espinha do peixe, em uma máquina de moer específica (Figuras 14 e 15), transformando toda a carne juntamente com as minúsculas espinhas em carne moída de peixe (Figura 16), processo esse que muitos consumidores pensam ser da suã do peixe, que não tem carne agregada.

Figura 14 – Comerciante moendo a espinha de peixe



Fonte: A autora (2019).

Figura 15 – Comerciante moendo a espinha de peixe



Fonte: A autora (2019).

Figura 16 – Espinha de peixe moída



Fonte: A autora (2019).

O processo é simples: constitui-se de separar as pequenas tiras de carne que abrigam as temidas espinhas (parte lombar do peixe) – que em sua maioria são

¹⁷ Entrevista concedida por VALENTIN FILHO, A. G. Entrevista 06. [jun. 2019]. Entrevistadora: Solange dos Santos da Silva Amorim. Cuiabá, 2019.

pequenas e finas e por isso podem causar incidentes como o engasgamento de crianças, adultos e animais. Mas, em contrapartida por serem finas pequenas e maleáveis são facilmente trituradas no moedor constituindo-se parte da massa de carne moída sem nenhum dano e risco à saúde, pelo contrário, é fonte de colágeno e cálcio.

Sobre a aceitação da carne moída do peixe, oriunda da espinha, o peixeiro Keike Rosberg Santana Lima (2019, informação verbal¹⁸), destaca:

Pelas pessoas leigas é muito preconceito com a espinha do peixe, não sabem os procedimentos que tem, porque hoje pra você mexer com a espinha do peixe ele utiliza o moedor, é tudo maquinário, próprio só para espinha de peixe, não utiliza pra fazer outras coisas.

Sobre a utilização da carne moída do peixe, o pescador e intermediário da comercialização de peixe, Alemiro Gomes Valentin Filho (2019, informação verbal¹⁹) comenta alguns pratos que são compostos com o ingrediente:

Eu particularmente eu não trabalho de moer ela, mas no lugar onde a gente trabalha tem pessoas que moem, vende ela tipo moída e usa ela pra fazer recheio de bolinho, recheio de lasanha. Hoje em dia a espinha é a carne moída do peixe, ela é muito utilizada.

O processo de retirar a espinha do peixe não apenas trouxe maior consumo do pescado, como aumentou economicamente seu valor no mercado. Hoje o peixe (Tambatinga e Tambacu) vendido limpo varia entre R\$ 14,00 à R\$17,00 a peça e quando o cliente opta apenas pela ventrecha, seu valor é de R\$ 22,00 aproximadamente, sendo que as espinhas restantes podem ser moídas e comercializadas como base para o Bolinho de Peixe, por exemplo.

Com essa novidade, a espinha de peixe passou a ser vendida não apenas moída para o processo do inovador do Bolinho de Peixe e outros quitutes como também em outros casos, como uma ONG que cuida de felinos e usa a base da espinha de peixe para o trato dos animais, como aponta o comerciante peixeiro Keike Rosberg Santana Lima (2019, informação verbal²⁰): “A procura de espinha de

¹⁸ Entrevista concedida por LIMA, K. R. S. Entrevista 03. [jun. 2019]. Entrevistadora: Solange dos Santos da Silva Amorim. Cuiabá, 2019.

¹⁹ Entrevista concedida por VALENTIN FILHO, A. G. Entrevista 06. [jun. 2019]. Entrevistadora: Solange dos Santos da Silva Amorim. Cuiabá, 2019.

²⁰ Entrevista concedida por LIMA, K. R. S. Entrevista 03. [jun. 2019]. Entrevistadora: Solange dos Santos da Silva Amorim. Cuiabá, 2019.

peixe é grande, tanto moída ou sem moer. Tem uma mulher que tem uma ONG que cuida de gato e toda semana ela compra, a quantia que tiver – 40 kg, 50 kg, 100 kg”.

Dessa forma, a carne do pescado moída apresenta grande potencial de mercado, industrializado ou na forma *in natura*, este produto pode atender as exigências do consumidor nos aspectos nutricionais como fonte de proteínas e ácidos graxos insaturados, sensoriais, é de fácil preparo e do ponto de vista econômico possui preços acessíveis, baixo valor comercial, que antes não tinha valor algum já que passava pelo processo de descarte juntamente com as vísceras.

4.1 O preparo do Bolinho de Espinha de Peixe: do pescador à mesa do turista

A produção do Bolinho de Peixe é simples mais existe sua peculiaridade e seus segredos culinários, tem quem prefere produzir com o produto *in natura* (espinha moída crua) agregar os outros ingredientes, formando uma massa homogênea (Figura 17), têm quem produza com a matéria prima cozida, truques e segredos são mantidos escondidos a sete chaves.

Figura 17 – Massa pronta para preparo do Bolinho



Fonte: A autora (2019).

Os ingredientes são comuns na cozinha dos cuiabanos: cebola, ovos, batata ou trigo, sal e o cheiro verde – tão rico na gastronomia cuiabana – e a principal matéria prima à espinha moída. Tem o uso manual ou com ajuda de maquinários que facilita o processo de misturar, que vão desde multiprocessadores domésticos

usados em pequena escala de produção, e também de masseiras industriais usadas para produção de grande escala.

Na produção, após a massa composta por todos os ingredientes procede-se com a modelação, em forma de bolinhas que variam de peso entre 25 a 30 gramas. Para a comercialização, recomenda-se que os bolinhos sejam congelados antes do armazenamento apropriado para venda, conforme demonstrado nas Figuras 18 e 19.

Figura 18 – Bolinhos preparados para serem congelados



Fonte: A autora (2019).

Figura 19 – Processo de congelamento dos Bolinhos



Fonte: A autora (2019).

Hoje se encontra para compra-los em feiras como a do Praeirinho, congeladas em bandejas (Figura 20), com 15 unidades e peixarias (açougue de peixe) que comercializa a espinha moída, a quem prefere produzir em casa ou comprar prontos os bolinhos tem uma variedade de 25 á 30 grama a unidade.

Figura 20 – Bolinho sendo embalado



Fonte: A autora (2019).

Para a venda, o processo simplifica-se apenas em sua fritura e servi-lo (Figuras 21 e 22) com seus devidos acompanhamentos, em especial o molho tártaro. É assim que o Bolinho de Peixe chega à mesa do consumidor final, seja ele da comunidade local ou dos turistas, através das peixarias, como também são conhecidos os restaurantes locais especializados em peixes.

Figura 21 – Bolinho sendo frito



Fonte: A autora (2019).

Figura 22 – Bolinho pronto para ser servido



Fonte: A autora (2019).

Por fim, resta reafirmar que há um valor agregado no processo produtivo, visto que a partir de partes do pescado que eram descartadas, muitas vezes direto ao lixo, estrutura-se um novo elemento gastronômico na cadeia produtiva do peixe. Com isso torna-se importante destacar a agregação de valor econômico da espinha de peixe no processo de produção do bolinho de peixe que vai do pescador até a mesa do turista da Baixada Cuiabana.

4.2 O valor agregado da espinha até o Bolinho de Peixe

De acordo com o levantamento de campo efetuado em 2019, a espinha de peixe vai agregando valor econômico em seu processo de produção e transformação em Bolinho de Peixe. Para comprovar essa agregação de valor, foi tomada como base a proporção de 1 quilo de espinha de peixe moída, que é comercializada em feiras locais, adicionando-se a isso os ingredientes, processos e embalagens até que o mesmo chegue até à mesa do turista.

1 kg de espinha de peixe moída é vendido por R\$ 6,00, adiciona-se ingredientes e temperos (batata, cebola, pimentão, ovo, farinha de trigo, farinha de

rosca, cheiro verde, óleo e sal) para a preparação da massa do Bolinho, que pesam cerca de 250 g. e tem um custo médio de R\$ 3,60. Assim, tem-se uma massa de 1,250 kg com um custo base de R\$ 9,60.

Essa porção rende cerca de 51 Bolinhos com 25g a unidade. Considerando que eles são comercializados em bandejas com 15 bolinhos, seu rendimento é de 3,5 bandejas a um custo aproximado de R\$ 0,20 a unidade. Assim, 15 unidades tem um custo de R\$ 3,00 e a isso se adiciona R\$ 1,00 de custo de embalagem e energia para seu congelamento. Ao final, uma bandeja de 15 unidades tem um custo de produção de R\$ 4,00, desconsiderando a mão de obra envolvida em seu preparo.

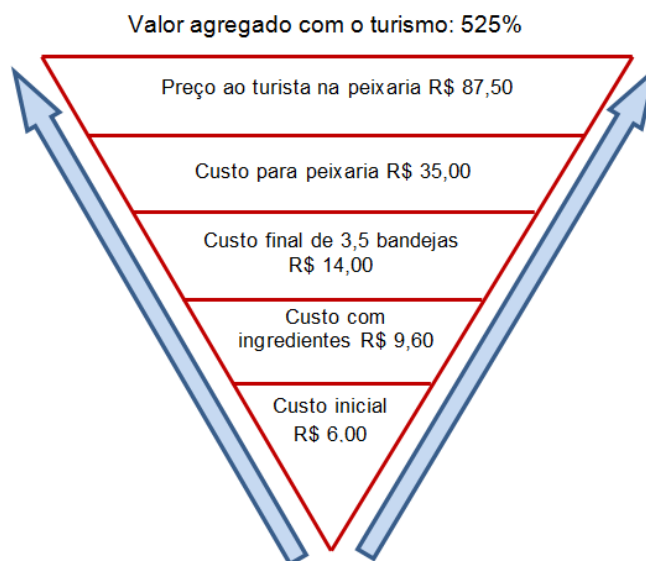
A pesquisa de campo revelou também que cada bandeja é comercializada aos consumidores (população local e restaurantes) a um valor de R\$ 10,00. Dessa forma gera-se um valor agregado ou lucro de R\$ 6,00 ao produtor de bolinho.

Considerando-se que o consumo do bolinho chega à mesa do turista nas peixarias locais, foi feito um levantamento, via telefone, com as peixarias e restaurantes de Cuiabá e Várzea Grande para averiguar como o Bolinho de Peixe é comercializado e seu valor. Considerou-se a plataforma TripAdvisor para busca das peixarias, visto que é atualmente a plataforma mais acessada pro turistas para busca de informações de hospedagem alimentação e passeios nos destinos turísticos. A partir dessa investigação contatou-se que o Bolinho de Peixe é servido como entrada, antes das refeições (parte dos rodízios) ou em porções. As porções são vendidas a um preço médio de R\$ 25,00, mantendo-se a quantidade de 15 unidades.

Com isso, conclui-se que a partir de 1 kg de espinha de peixe moída que tem um rendimento de 3,5 porções ou bandejas de 15 unidades, possui um custo de R\$ 14,00 de produção e essa mesma proporção é comercializada nos restaurantes aos turistas no valor final de R\$ 87,50 (3,5 porções/bandejas).

Dessa forma, desconsiderando a mão de obra envolvida, o transporte, armazenamento e preparo (fritura) nos restaurantes a agregação de valor no processo é de R\$ 73,50 para a porção de 1kg de espinha de peixe moída, ou seja do seu custo original até chegar à mesa do turista o valor agregado é de 525% de seu custo original, conforme resumo apresentado na Figura 23:

Figura 23 – Valor agregado da Espinha do Peixe moída até sua chegada à mesa do turista



Fonte: A autora (2019).

Além do valor econômico agregado, o Bolinho de Peixe tem se tornado uma importante ferramenta na diversificação da gastronomia local, visto que sua base é o peixe, apresentando de forma dinâmica e com boa aceitação dos clientes, segundo as peixarias pesquisadas. E, por isso, a espinha de peixe é estratégica para o reforço da cadeia produtiva do peixe e também da gastronomia para e pelo turismo da Baixada Cuiabana.

5. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Peço as devidas permissões para iniciar minhas considerações finais em primeira pessoa, o que não é usual na escrita científica, porém gostaria de expressar nesses parágrafos iniciais a minha emoção em finalizar este trabalho. Desse modo, posso considerar que este artigo foi além das minhas expectativas, não apenas mostrando a importância do reaproveitamento das espinhas, beneficiando o meio ambiente como valorizando e crescendo economicamente o setor gastronômico, mas uma opção aos peixeiros da feira que faz deste produto mais um valor agregado ao pescado que chega dos pescadores e frigoríficos.

Pude perceber minha evolução enquanto acadêmica de turismo e entusiasta do setor de Alimentos e Bebidas. Descobri a possibilidade de aliar teoria e prática,

conhecendo um pouco mais a importância do peixe para a Baixada Cuiabana e como este elemento pode ser estratégico na composição da cadeia produtiva do turismo.

Tive dificuldades, nas leituras complexas, na estruturação do trabalho científico, e até em situações simples como digitação e formatação do trabalho, porém estas dificuldades foram apenas incentivo para continuar conversando com os feirantes, e produtores de bolinhos de peixe. O contato com os entrevistados, indo a campo me fez ter ainda mais estímulos para apresentar um trabalho de qualidade. Acredito que eu tenha atingido aos meus objetivos propostos, mas o maior de todos foi o meu crescimento pessoal e acadêmico ao longo deste trabalho. Dessa forma, deixo a primeira pessoa e retorno ao texto científico para apresentar algumas considerações a respeito dessa pesquisa.

Em linhas gerais é possível reconhecer que o peixe tem uma importância muito grande para Mato Grosso. O que se destacou neste estudo foi a importância para a gastronomia e como elemento de reforço da identidade de um povo, além de expressão econômica, visto que muitos são os que sobrevivem da sua cadeia produtiva, que tem início no rio com a pesca e finaliza-se muitas vezes na mesa do morador local, mas também na mesa do turista, sejam em restaurantes simples, peixarias, mas também em restaurantes sofisticados.

O peixe é o ingrediente mais expressivo na composição de pratos regionais, que não se estagnaram ao longo do tempo, pelo contrário vem se diversificando a oferta gastronômica em Mato Grosso e exemplo disso é o Bolinho da Espinha de Peixe.

A produção de peixe em Mato Grosso é forte, mas tem boas perspectivas de melhoria, especialmente por conta da evolução das questões de legislação e também de novas tecnologias de criação das espécies além de incentivos ao empreendedorismo neste setor, por meio de orientações e políticas de acesso a crédito e de qualificação dos produtores. O setor público, em geral, cumpre o papel de auxiliar no planejamento, organização e fomento da atividade, por meio de disponibilização de recursos, instituição de leis, desenvolvimento de pesquisas, formação de associações, entre outros. A criação de programas de fomento voltados para atrativos gastronômicos é uma forma de o governo incentivar esse tipo de turismo, assim como dar suporte a ele.

Tudo isso está em construção, mas ainda há dificuldades, especialmente para o produtor, que carece cada vez mais de incentivos não só financeiros, mas de orientação e apoio ao processo de produção e comercialização do peixe de água doce em Mato Grosso.

Por meio do contato com os entrevistados, além das questões específicas da pesquisa, foi possível também perceber que existe uma problemática ambiental que envolve a saúde dos rios, refletindo em escassez de peixes e poluição das águas – uma possibilidade que surge para outros pesquisadores estruturarem suas pesquisas.

Neste estudo, foi possível estruturar e compreender como a cadeia produtiva do peixe se relaciona com a do turismo e como as duas podem se fortalecerem mutuamente. Ao se tratar da gastronomia regional do estado de Mato Grosso, é perceptível que ela não é o principal atrativo turístico mais agrega valores às visitas turísticas gerando renda e emprego e a valorização de elementos locais fortalecendo tanto a gastronomia local como a cadeia produtiva do peixe.

O Bolinho do Peixe é uma inovação que cria possibilidades do reaproveitamento do peixe, diversificando a gastronomia regional, a partir desse reconhecimento destacaram-se probabilidades de crescimento e alternativas do peixe elemento base e inovador do atrativo gastronômico.

O Bolinho de Peixe uma criação que representa as múltiplas possibilidades do uso do peixe na gastronomia regional, fortalecimento da cadeia produtiva do peixe, pois sua base de preparação se dá pelo reaproveitamento de algo que até poucos anos era descartado, contribuindo para a identidade gastronômica regional, o que também favorece o turismo.

Por fim, a pesquisa também contribuiu para desmistificar parte do processo produtivo, explicando o uso e a importância da Tambatinga, que ainda é comercializada como Pacu que já tem a sua expressividade marcada na cultura gastronômica regional. Além disso, revelou-se como se dá o preparo do Bolinho da Espinha de Peixe, que muitos turistas e consumidores locais não sabem que se origina do aproveitamento de parte de corte do pescado que era descartado ou entrando apenas na composição dos caldos de peixe.

Turisticamente, destacar que o Bolinho tem como base a espinha, talvez, ainda não seja estratégico aos restaurantes e comerciantes, visto que a espinha é

associada a algo a ser descartado, mas o estudo esclareceu que a espinha do pescado está permeada de muita carne e por isso, é viável seu aproveitamento tanto por questões ambientais, econômicas e produtivas.

O valor agregado que a espinha vai ganhando ao longo da sua cadeia de produção é significativo e assim como a espinha de peixe, outros elementos da gastronomia que muitas vezes também não têm seu aproveitamento potencializado podem, por meio também do turismo, ter seu reforço e ganhar novas possibilidades de uso.

Contudo, vislumbra-se um futuro próximo em que consumidores e produtores compreendam que a dinâmica de reaproveitamento de alimentos é uma premissa das sociedades conscientes de seu consumo e por isso pode e deve ser destacado seu valor. Assim, por meio do turismo o preconceito com alguns alimentos, como o Bolinho da Espinha do Peixe, não precisam ser camuflados e sim destacados – possibilidades de novas investigações que se apresentam aos pesquisadores de turismo, da gastronomia, da economia e outras tantas áreas que se interconectam.

REFERÊNCIAS

AMES, J. L. Aristóteles: porque vivemos coletivamente. **Jornal Tribuna PR – Opinião**. 24 abr. 2006. Disponível em: <https://www.tribunapr.com.br/noticias/aristoteles-por-que-vivemos-coletivamente/> . Acesso em 10 jun. 2019.

ANUÁRIO PEIXE BR DA PISCICULTURA 2018. **Associação Brasileira da piscicultura**: Anuário, 2018. Disponível em: <https://www.peixebr.com.br/Anuario2018/AnuarioPeixeBR2018.pdf> . Acesso em 13 de julho de 2019.

ARAÚDO, W. M. C. et al. **Da alimentação à gastronomia**. Brasília. Editora da Universidade de Brasília, 2005.

BERNADINO, G. **Cadeia produtiva do tambaqui e seus híbridos: da produção ao mercado consumidor**. Apresentação de Power Point. 2016?. Disponível em: <http://abccam.com.br/wp-content/uploads/2016/12/Geraldo-Bernadino.pdf>. Acesso em 20 de julho de 2019.

CARNEIRO, H. **Comida e sociedade**: uma história da alimentação. Rio de Janeiro: Elsevier, 2003.

CONVENÇÃO para salvaguarda do patrimônio cultural imaterial. **UNESCO**. Paris. 17 de outubro de 2003. Disponível em: <https://ich.unesco.org/doc/src/00009-PT-Brazil-PDF.pdf>. Acesso em: 20 de julho de 2019.

DIÁRIO DE CUIABÁ. Peixe é o prato mais popular nas mesas. **Jornal**. Edição 12083 de 08 de abril de 2008. Disponível em: <http://www.diariodecuiaba.com.br/detalhe.php?cod=313861>

DIAS, R. AGUIAR. M. R de. **Fundamentos do turismo**: conceitos, normas e definições. São Paulo. Alínea: 2002.

DUARTE, M. Comida cuiabana harmoniza influência de indígenas, imigrantes e pantaneiros. Final de Semana: Gastronomia. **Rd News (jornal eletrônico)**. 07 de abril de 2018. Acesso em: 18 de julho de 2019. Disponível em: <https://www.rdnews.com.br/final-de-semana/gastronomia/conteudos/97953>

FAGLIARI, G. S. **Turismo e alimentação**: análises introdutórias. São Paulo: Roca, 2005.

FERREIRA, A. B. de H. **Novo Aurélio Século XXI: O Dicionário da Língua Portuguesa**. 3 Ed. Totalmente rev. e ampl. Rio De Janeiro: Nova Fronteira, 1999.

FRANCO, A. **De caçador a gourmet**: uma história da gastronomia. – 2ª ed. São Paulo: Editora SENAC São Paulo, 2001.

FREITAS, M. do C. S. de. **Agonia da fome**. Salvador, Edufba: 2003

FREIXA, D.; CHAVES, G. **Gastronomia no Brasil e no Mundo**. Rio de Janeiro (RJ), SENAC: 2008.

GIL, A. C. **Como elaborar projetos de pesquisa**. 4. ed. São Paulo: Atlas, 2008.

IGNARRA, L. R. **Fundamentos do turismo**. 2. ed. São Paulo: Pioneira Thompson Learning, 2003.

LEROI-GOURHAN, A. et al. **Pré-história**. São Paulo: Pioneira; Edusp, 1981.

MATO GROSSO. Secretaria de Estado de Planejamento. Regiões de Planejamento de Mato Grosso: 2017 / Secretaria de Estado de Planejamento – Cuiabá, MT, 2017.

MINAYO, M. C. de S. **O desafio do conhecimento**. 11ª ed. São Paulo: Hucitec, 2008.

MINTZ, W. S. **Comida e Antropologia**: uma breve revisão. São Paulo (SP): RBCS vol.16 nº47 ano, 2001.

NOGUEIRA, A. As rotas comerciais da Idade Média: muito além do obscurantismo e do atraso. **A H - Aventura na História**, 03 de jul. 2019. Disponível em: <https://aventurasnahistoria.uol.com.br/noticias/reportagem/rotas-comerciais-da-idade-media-muito-alem-do-obscurantismo-e-do-atraso.phtml> . Acesso em 10 jul. 2019.

PADRILHA, R. Novas regras desburocratizam e fortalecem a aquicultura em Mato Grosso. **Assembleia Legislativa de Mato Grosso**. Abril de 2018. Acesso em 22 de julho de 2019. Disponível em:

<https://www.al.mt.gov.br/midia/texto/52/deputado/novas-regras-desburocratizam-e-fortalecem-a-aquicultura-mato-grossense/visualizar>

PORTAL DO AGRONEGÓCIO. **Produção de pescado aumenta em Mato Grosso**. 2018?

Disponível em: <https://www.portaldoagronegocio.com.br/noticia/producao-de-pescado-aumenta-em-mato-grosso-169872>. Acesso em 20 de julho de 2019.

SANTOS, C. R. A. A alimentação e seu lugar na história da memória gustativa. **História: Questões e debates**. Curitiba: Editora UFPR, n.42, p.11-31, 2005.

SANTOS, J. L. **O que é cultura**. São Paulo: Brasiliense, 1994.

SCHLUTER, R. G. **Gastronomia e Turismo**. São Paulo SP: Aleph. 2ª Edição. Revista, 2006.

SOJA, E. **Geografias Pós-modernas: A Reafirmação do Espaço na Teoria Social Crítica**. Rio de Janeiro: Editora Jorge Zaverucha, 1993.