

## **A INFLUÊNCIA DA GASTRONOMIA NO TURISMO: A FESTA DA TAINHA DE ITAJAÍ**

*Gabrieli Aparecida Dias Mendes<sup>1</sup>; Larissa Carolina Rosário de Medeiros<sup>2</sup>;  
Andréa Cristina Gomes Monteiro<sup>3</sup>*

### **RESUMO**

Turismo gastronômico é o ato de uma pessoa sair de seu cotidiano e conhecer outro na intenção de experimentar novos sabores, fazendo da alimentação não apenas uma necessidade básica humana, mas fonte de conhecimento e interação com novas culturas. A partir disso, este estudo procura compreender os impactos do Turismo gastronômico para a cidade de Itajaí na baixa temporada através da festa da tainha, a partir de uma pesquisa qualitativa através de perguntas abertas realizadas com o Secretário de Pesca e Aquicultura da cidade de Itajaí. Por meio dessa entrevista, obtive-se informações sobre a festa e sua importância na manutenção da cultura pesqueira da cidade de Itajaí. Esses dados foram analisados sob a ótica de autores como: Mancini (2017) e Furtado (2004). Dessarte, identifica-se que embora a festa vise fins lucrativos, ela movimenta o turismo na cidade e permite a socialização da cultura da pesca na região de Itajaí.

**Palavras-chave:** Turismo Gastronômico. Festa da Tainha. Cultura.

### **INTRODUÇÃO**

O alimento se faz presente em nosso dia a dia como necessidade fisiológica, e também como forma de prazer. Segundo Costa e Santos (2015) se alimentar é algo necessário do ser humano e a partir do uso do fogo essa visão foi modificada, pois não temos a comida apenas para suprir nosso consumo calórico diário, mas como algo com que podemos nos deliciar. O modo de preparo dos alimentos vinculados a diferentes técnicas culinárias leva-nos, em alguns casos, a apropriarmos-nos dos pratos produzidos como parte da cultura da região fazendo com que eles se tornem atrativos turísticos.

Sob essa perspectiva, a gastronomia no litoral catarinense está muito ligada ao pescado e aos frutos do mar, e por isso é possível notar que muitos dos eventos

---

<sup>1</sup> Estudante do curso técnico em hospedagem integrado ao ensino médio no Instituto Federal Catarinense – Campus Camboriú. E-mail: gabrieli.diasmendes@outlook.com

<sup>2</sup> Estudante do curso técnico em hospedagem integrado ao ensino médio no Instituto Federal Catarinense – Campus Camboriú. E-mail: larissacarolina781@gmail.com

<sup>3</sup> Mestre em Educação. Professora do Ensino Básico, Técnico e Tecnológico do Instituto Federal Catarinense – Campus Camboriú. E-mail: andrea.monteiro@ifc.edu.br.

gastronômicos que ocorrem nessa região oferecem como principal atração os pescados capturados na estação fria, momento em que o turismo não está voltado para sol e mar.

A gastronomia é, muitas vezes, colocada no centro das discussões do turismo como um dos pontos de referência para festas, nas quais ela se torna o atrativo, ou o tema, ou como parte da arte de bem receber os visitantes (PECCINI, 2013 ). Com isso, percebemos que a gastronomia, dentro de um evento na cidade, pode movimentar financeiramente a localidade, proporcionar conhecimento, propagar cultura e reconhecimento do evento ou festa que oferta determinado alimento.

Dessa forma, este estudo tem por objetivo compreender os impactos do Turismo gastronômico para a cidade de Itajaí na baixa temporada através da festa da tainha. Para desenvolver este estudo, fez-se necessário o estabelecimento de alguns objetivos específicos: a) identificar na secretária de pesca e aquicultura de Itajaí o impacto econômico do evento gastronômicos para a receita do município; b) elencar os aspectos positivos e negativos da festa; c) identificar o impacto social do evento para o município. Portanto, a relevância deste estudo reside no entendimento de que a partir dele permite-se que outras pessoas possam conhecer um pouco da tradição litorânea catarinense quanto à pesca da tainha, e quanto à carga cultural que um evento gastronômico pode ter em relação à região em que se encontra.

## **PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS**

Este estudo está desenhado a partir de uma pesquisa qualitativa por preocupar-se com aspectos da realidade que não podem ser quantificados, priorizando a compreensão de como ocorrem as relações sociais (SILVEIRA ; CÓRDOVA, 2009). Dessa forma, esta pesquisa iniciou com o estudo de textos acadêmicos sobre turismo e gastronomia de Mancini (2017), Costa e Santos (2015), e Furtado (2004). Além disso, também foram estudadas as festas gastronômicas que acontecem na região de Itajaí, Camboriú e Balneário Camboriú (Balneário Saboroso, Marejada, Festa da tainha, Festa do Bom Sucesso, Festa das Nações, etc.), levando-nos a escolha pela festa da tainha, em decorrência da influência que esse pescado possui na cultura e cotidiano da região de Itajaí e litoral catarinense.

Após estudos sobre a festa da tainha, em páginas da internet da prefeitura de Itajaí, foi elaborado um roteiro de entrevista com perguntas abertas (GIL, 2009) em de decorrência de ofertarem maior liberdade para a fala do sujeito investigado. Optamos por realizar a entrevista, porque havia poucas informações em sites, arquivos históricos ou bibliotecas públicas sobre a Festa da Tainha em Itajaí. Com o instrumento elaborado, realizamos um teste do instrumento de geração de dados de forma a verificar se as questões presentes no roteiro da entrevista responderiam aos objetivos propostos. Após o teste do instrumento, o grupo marcou por telefone uma visita à Secretaria de Pesca e Aquicultura de Itajaí para a realização da entrevista com os responsáveis pelo evento. A entrevista foi realizada no dia 05 de abril às 10h na sede da Secretaria de Pesca e Aquicultura de Itajaí, e cedida pelo responsável do evento no ano de 2018 e também secretário de Pesca e Aquicultura da cidade. Na sequência, realizou-se a transcrição dos dados gerados que posteriormente foram analisados em consonância com o referencial teórico.

## **RESULTADOS E DISCUSSÃO**

A festa da Tainha surgiu no ano de 2003 como forma de socialização entre boxistas do mercado público. Nesta festa, a tainha é o tema central, e a partir dela são ofertados gratuitamente pratos feitos por diversas entidades. Nos dias de festividade, são preparados em torno de seis toneladas do pescado, em pratos típicos da cultura itajaiense (ENTREVISTA SECRETÁRIO DE PESCA E AQUICULTURA DE ITAJAÍ). Pessoas de diversas localidades participam da festa, de forma a conhecerem os moradores, sotaques, temperos, artesanatos e, hábitos e costumes através da socialização durante o evento.

*[A festa é] Extremamente positiva, vende a imagem da cidade para o estado. Não só para o estado, mas para fora dele, porque agora Itajaí está sendo conhecida nacionalmente em todos os fatores então vem pessoas de todo o estado e até de fora, até internacionalmente tem pessoas. (ENTREVISTA SECRETÁRIO DE PESCA E AQUICULTURA DE ITAJAÍ)*

As pessoas vem para festa experimentar os pratos feitos com a tainha, ao sentirem curiosidade/necessidade de comerem este prato, também divulgam o nome

da cidade nos locais que frequentam, fazendo com que outras pessoas queiram passar pelo mesmo processo de experimentação. Para além do seu círculo social, como a festa não conta com uma divulgação de amplitude nacional, os turistas também contribuem para a divulgação da festa por meio de redes sociais ao postarem fotos e comentários sobre a festa, fazendo assim com que as pessoas que não puderam estar fisicamente no local também possam absorver da cultura existente na região visitada. Pessoas de localidades próximas que já conhecem a prática da pesca da tainha também participam do evento, o que permite a promoção de troca de saberes tanto da prática da pesca quanto das formas de preparo dos pratos.

Os costumes culinários de um povo mostram seus gostos e paladares, além de indícios de suas características geográficas, das influências recebidas de outro povo, das adaptações realizadas de acordo com as necessidades encontradas em cada região e da evolução cultural sofrida ao decorrer dos anos. (MANCINI, 2017, p.122)

Como a festa da tainha oferta vários modos de preparo do pescado, alguns trazidos pelos pescadores portugueses e espanhóis, as pessoas que participam da festa acabam conhecendo um pouco do patrimônio cultural das famílias de pescadores que sofreram influência espanhola e portuguesa. Com isso, a festa acaba tornando-se um patrimônio cultural<sup>4</sup> da região.

*Então foi realizada essa festa justamente para marcar época e deixar essa cultura viva, e a comunidade de modo geral estava pedindo uma coisa diferente [...] Mas a tainha é um recurso pesqueiro que marca muito. (ENTREVISTA SECRETÁRIO DE PESCA E AQUICULTURA DE ITAJAÍ)*

A tainha é tão reconhecida no litoral catarinense que muitas pessoas relacionam a época de sua captura com a chegada do inverno.

*Pode ver como é tão forte essa questão não somente de pesca, mas de cultura que quando esfria na nossa região, qual é a frase que vocês mais escutam? Vai dar tainha! Porque já está impregnado na mente das pessoas e que isso acaba refletindo de forma cultural, porque todo mundo sabe que nessa época a tainha sai. (ENTREVISTA SECRETÁRIO DE PESCA E AQUICULTURA DE ITAJAÍ)*

O dito popular 'vai dar tainha', popularmente difundido na região de Itajaí, nasceu por meio da percepção da população de que há o aparecimento do pescado em momentos de temperaturas mais baixas no ano. Portanto, o uso do jargão "vai

---

<sup>4</sup> O Patrimônio Cultural pode ser definido como um bem (ou bens) de natureza material e imaterial considerado importante para a nossa identidade. (MEUSBURGUER, 2017, on-line).

dar tainha" contribuiu para a manutenção da cultura deste pescado na região, e foi fundamental na escolha da tainha como o peixe que representaria a festa.

Os bens culturais, materiais e imateriais, são os meios para que a sociedade possa encontrar sua identificação, tendo em vista que, as manifestações culturais podem acabar desaparecendo ao longo do tempo. Estes bens preservados e conservados permitirão a perpetuidade da memória coletiva de uma comunidade, garantindo para as novas gerações o acesso ao passado e a sua identidade. (MANCINI, 2007, p.185)

Embora a festa da tainha tenha surgido como forma de socialização entre os boxistas do mercado público ela também é reconhecida como forma de fixar a cultura para as gerações futuras. Dessa forma os descendentes da comunidade onde a festa foi criada podem lembrar e apreciar a marca registrada pelos seus antepassados.

*A gente quer fazer, a princípio, exposição de tudo que se diz respeito à cultura da festa [artesanato e literatura]. Acho que é importante, porque as futuras gerações também tem que deixar isso vivo, se a gente não incentivar vai morrendo. (ENTREVISTA SECRETÁRIO DE PESCA E AQUICULTURA DE ITAJAÍ)*

O artesanato confeccionado na região também reflete a continuidade dessa memória coletiva da comunidade pesqueira, fazendo com que o interesse pelo hábito da pesca possa ser perpetuado. Ao incentivar a sociedade a conhecer sobre seus hábitos, costumes e tradições há a possibilidade das pessoas criarem um vínculo com o passado da região onde vivem. Dessa forma, elas podem contribuir com a história de sua cidade e possivelmente perpetuar a lembrança da festa para seus descendentes.

## CONCLUSÕES

Com base neste estudo verificou-se que na baixa temporada a cidade de Itajaí recebe muitas pessoas de cidades vizinhas e algumas pessoas de outros estados em razão da Festa da Tainha, o que por consequência acaba gerando indiretamente lucros para a cidade, mesmo que a festa não vise fins lucrativos. Esses lucros acontecem através da movimentação do comércio que circunda a festa, venda de artesanato, visitação de outros pontos turísticos da cidade e até mesmo hospedagem que pode ocorrer no fim de semana em que acontece a festa.

Também se percebeu por meio deste estudo, que a festa, embora aconteça já há alguns anos, não possui registros históricos em livros ou sites. Em decorrência

disso, é muito difícil acessar informações sobre a festa além dos materiais promocionais da mesma que estão disponíveis no site da prefeitura. Para finalizar, é importante ressaltar a relevância que este evento possui para a manutenção do patrimônio imaterial da cidade de Itajaí. A festa é um resgate da cultura pesqueira e, portanto a sua contribuição é latente na propagação de uma memória coletiva dos fazeres pesqueiros da região.

## REFERÊNCIAS

COSTA, Ewerton Reubens Coelho; SANTOS, Maria Socorro Figueiredo Dos, Estratégia gastronômica na terra da luz: Desvendando a culinária cearense pelo turismo. **Turydes revista turismo y desarrollo local**, Espanha, v.8,n18,jun.2015.Disponível em: <<http://www.eumed.net/rev/turydes/18/gastronomia.html> >. Acesso em: 25 Out. 2017.

FURTADO, Fábio Luiz. A Gastronomia como Produto Turístico. **Revista turismo**, dez. 2004. Disponível em: <<http://www.revistaturismo.com.br/artigos/gastronomia.html>>. Acesso em: 25 Out. 2017.

GIL, Antonio Carlos. **Métodos e técnicas de pesquisa social**. 6ed.São Paulo:editora Atlas,2016.

MANCINI, Lorena Angélica. **Turismo Cultural**: proposta de roteiro interpretativo para o município de São Francisco do Sul-SC. 2007. 205 f. Dissertação (Mestrado em Turismo e Hotelaria) – Curso de Turismo e Hotelaria, Universidade do Vale do Itajaí- UNIVALI, Balneário Camboriú, 2007. Disponível em: <<http://siaibib01.univali.br/pdf/Lorena%20Angelica%20Mancini.pdf>>. Acesso em: 24 Out. 2017.

MEUSBURGER, Rose. **O Que é Patrimônio Material e Imaterial**. Disponível em:<<https://www.elaborandoprojetos.com.br/o-que-e-patrimonio-material-e-imaterial/#.W0VfN9JKg2w>>. Acesso em: 10 jul.2018.

PECCINI, Rosana, A Gastronomia e o Turismo. **Rosa dos Ventos**, Caxias do Sul, v.5, n.2, abr. - jun. 2013. Acesso em: 24 out. 2017 . Disponível em: <<http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=473547093002>>. Acesso em: 24 out.2017.

SILVEIRA, Denise Tolfo; CÓRDOVA, Fernanda Peixoto. A pesquisa científica. In: GERHARDT, Tatiana Engel; SILVEIRA, Denise Tolfo (ORGs). **Métodos de pesquisa**. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2009.