



INSTITUTO FEDERAL DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE PERNAMBUCO

*Campus Recife*

Departamento Acadêmico de Cultura Geral, Formação de Professores e Gestão –  
DAFG

Coordenação Acadêmica De Turismo - CATU  
Curso Superior Tecnológico em Gestão de Turismo

EVELYN DO AMARAL BISPO SENA

JOSÉ CLÁUDIO DA SILVA

MARIA DO ROSÁRIO SANTIAGO DA SILVA

**CARTOGRAFIA DE UMA VIAGEM PELOS SABORES DO GRANDE RECIFE:**

***Comida di Buteco e crônicas da cidade***

RECIFE

2019

EVELYN DO AMARAL BISPO SENA  
JOSÉ CLÁUDIO DA SILVA  
MARIA DO ROSÁRIO SANTIAGO DA SILVA

**CARTOGRAFIA DE UMA VIAGEM PELOS SABORES DO GRANDE RECIFE:  
*Comida di Buteco e crônicas da cidade***

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao Instituto Federal de Ciência e Tecnologia – *Campus* Recife como requisito parcial para obtenção do Grau de Tecnólogos em Gestão de Turismo.

Orientadora: Pro<sup>a</sup>. Dr<sup>a</sup>. Cláudia da S. Santos Sansil

RECIFE

2019

S474c  
2020

Sena, Evelyn do Amaral Bispo.

Cartografia de uma viagem pelos sabores do Grande Recife: *Comida di Buteco* e crônicas da cidade / Evelyn do Amaral Bispo Sena; José Cláudio da Silva; Maria do Rosário Santiago da Silva. --- Recife: O autor, 2019.  
59f. il. Color.

TCC (Curso Superior Tecnológico em Gestão de Turismo) – Instituto Federal de Pernambuco, Departamento Acadêmico de Formação de Professores e Cultura Geral - DAFG, 2020.

Inclui Referências, apêndices e anexos

Orientadora: Professora Dr<sup>a</sup> Cláudia S. Santos Sansil

1. Cartografia. 2. Comida di buteco. 3. Gastronomia. 4. Turismo gastronômico. I. Título. II. Sansil, Cláudia S. Santos (orientadora). III. Instituto Federal de Pernambuco.

CDD 338.4971 (21ed.)

EVELYN DO AMARAL BISPO SENA  
JOSÉ CLÁUDIO DA SILVA  
MARIA DO ROSÁRIO SANTIAGO DA SILVA

**CARTOGRAFIA DE UMA VIAGEM PELOS SABORES DO GRANDE RECIFE:  
*Comida di Buteco e crônicas da cidade***

Trabalho aprovado. Recife, \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_.

---

Dr<sup>a</sup>. Cláudia S. Santos Sansil  
Professora Orientadora

---

Professora Mestre Sônia Cristina Amorim da Silva  
Avaliadora Interna do Curso / *Campus Recife*

---

Professor Mestre Fernando José Ivo da Silva  
Avaliador Externo ao Curso / *Campus Olinda*

---

Professor Mestre Jailson Sousa da Paz  
Avaliador Externo ao Instituto Federal de Pernambuco

RECIFE

2019

Dedicamos este Trabalho de Conclusão de Curso a Deus, à nossa mestra, às nossas famílias e amigos que nos apoiaram nessa caminhada fazendo com que acreditássemos na concretização deste estudo e na realização importante desta etapa em nossas vidas.

## **AGRADECIMENTOS**

A Deus que nos orientou dando firmeza, serenidade e perseverança nessa caminhada.

À Professora Doutora Cláudia Sansil pela paciência, generosidade, compromisso e dedicação, que mesmo nos momentos mais difíceis estava sempre disponível para ouvir e compartilhar experiências, contribuindo imensamente em nossa qualificação. Mestre sensível e compromissada com o seu ofício.

Aos nossos familiares que caminharam junto conosco nos apoiando em todos os momentos.

## RESUMO

Com o mercado amplo de opções e altamente competitivo, é preciso encontrar um diferencial. Por este motivo, o Concurso *Comida Di Buteco* visa atingir pessoas com a valorização da gastronomia regional, rica em sabores e variedades. E, através da cartografia, iremos embarcar nesse universo tão expansivo, mapeando com uma metodologia inovadora e buscando compreender como, a chamada comida de raiz, pode revelar aspectos importantes na atração de turistas e visitantes aos estabelecimentos que integram o evento. Este estudo apresenta pistas, que seguimos, para conhecer de perto o fenômeno, cujo local de acontecimento se efetiva nos bairros periféricos da cidade do Recife. São 20 anos sobrevivendo em meio a tantas transformações na indústria do Turismo e nas oscilações do comércio de bares e restaurantes. Verificamos que, diante do cenário de incertezas que se encontra a economia, muitos donos de estabelecimentos, que participam do concurso, viram a possibilidade de estimular a clientela a procurar pelos pratos que valorizam a comida de raiz, permitindo uma conexão entre o morador e seu local e com os próprios turistas. A comida auxilia na construção das identidades e no entendimento da história de um povo. Aproveitamos para, também, contar um pouco das histórias dos bairros integrantes da pesquisa de campo. Assim, nosso estudo se constituiu em um relato amoroso e de resistência através da comida de raiz e das crônicas de nossas cidades.

Palavras-Chave: *Comida Di Buteco*. Cartografia. Gastronomia.

## RESUMEN

Con el mercado de opciones amplio y altamente competitivo, uno debe encontrar un diferencial. Por esta razón, el Concurso Food Di Buteco tiene como objetivo llegar a las personas con el aprecio de la cocina regional, rica en sabores y variedades. Y a través de la cartografía, nos embarcaremos en este universo expansivo, mapeando con una metodología innovadora y buscando entender cómo la llamada comida de raíz puede revelar aspectos importantes para atraer turistas y visitantes a los establecimientos que integran el evento. Este estudio presenta pistas, que seguimos, para conocer más de cerca el fenómeno, cuyo lugar de evento tiene lugar en los barrios periféricos de la ciudad de Recife. Han sobrevivido durante 20 años en medio de tantos cambios en la industria del turismo y en las oscilaciones del comercio de bares y restaurantes. En vista del escenario de incertidumbre económica, muchos propietarios participantes del concurso vieron la posibilidad de estimular a los clientes a buscar platos que valoren la comida desde cero, permitiendo una conexión entre el residente y sus con los turistas mismos. La comida ayuda a construir identidades y comprender la historia de un pueblo. También aprovechamos la oportunidad para contar un poco sobre las historias de los vecindarios que conforman la investigación de campo. Por lo tanto, nuestro estudio fue una historia amorosa y duradera a través de las raíces y las crónicas de nuestras ciudades.

Palabras-clave: Concurso Comida Di Buteco. Cartografía. Gastronomía.



## LISTA DE FIGURA

<b>Figura 1 - Mapa Gastronômico do <i>Comida Di Buteco</i> - Edição 2018.....</b>	<b>16</b>
---	-----------

## LISTA DE GRÁFICOS

<b>Gráfico 1 - Frequência aos estabelecimentos gastronômicos.....</b>	<b>35</b>
<b>Gráfico 2 - Frequência aos estabelecimentos participantes do concurso.....</b>	<b>35</b>
<b>Gráfico 3 - Recomendaria o local?.....</b>	<b>36</b>
<b>Gráfico 4 - Gostou do petisco?.....</b>	<b>37</b>
<b>Gráfico 5 - Como você avalia o atendimento?.....</b>	<b>37</b>
<b>Gráfico 6 - Como soube do concurso?.....</b>	<b>38</b>
<b>Gráfico 7 - Tempo de atendimento nos bares.....</b>	<b>38</b>
<b>Gráfico 8 - Existe preocupação com a acessibilidade?.....</b>	<b>39</b>
<b>Gráfico 9 - Você conhece o seu bairro?.....</b>	<b>40</b>
<b>Gráfico 10 - Tem interesse em conhecer a história do seu bairro?.....</b>	<b>40</b>
<b>Gráfico 11 - É a primeira vez que o estabelecimento participa do concurso?...</b>	<b>41</b>
<b>Gráfico 12 - Como você avalia os critérios para participar do concurso?.....</b>	<b>42</b>
<b>Gráfico 13 - Acrescentaria algo aos critérios de participação.....</b>	<b>42</b>
<b>Gráfico 14 - Quais as sugestões para melhorá-lo?.....</b>	<b>43</b>
<b>Gráfico 15 - Descarte dos resíduos.....</b>	<b>43</b>
<b>Gráfico 16 - Há preocupação com a destinação dos resíduos?.....</b>	<b>44</b>

## LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

<b>ABRASEL</b>	Associação Brasileira de Bares e Restaurantes
<b>CATU</b>	Coordenação Acadêmica de Turismo
<b>DAFG</b>	Departamento Acadêmico de Cultura Geral, Formação de Professores e Gestão
<b>IBGE</b>	Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística
<b>IFPE</b>	Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Pernambuco
<b>IPSEP</b>	Instituto dos Pensionistas dos Servidores do Estado de Pernambuco
<b>PE</b>	Estado de Pernambuco
<b>PIB</b>	Produto Interno Bruto
<b>REC</b>	Cidade do Recife
<b>SENAC</b>	Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial
<b>SUDENE</b>	Superintendência do Desenvolvimento do Nordeste
<b>TCC</b>	Trabalho de Conclusão de Curso

## SUMÁRIO

<b>1</b>	<b>JUSTIFICATIVA.....</b>	<b>12</b>
<b>2</b>	<b>OBJETIVO GERAL.....</b>	<b>20</b>
2.1	OBJETIVOS ESPECÍFICOS.....	20
<b>3</b>	<b>CARTOGRAFANDO A GASTRONOMIA PERNAMBUCANA: comida de raiz contando a história de um povo, da comida e do turismo.....</b>	<b>21</b>
3.1	A CARTOGRAFIA COMO MÉTODO: pistas, dispositivos e mapas móveis.....	24
<b>4</b>	<b>ABRINDO O DIÁRIO DE BORDO: a experiência de acompanhar processos.....</b>	<b>29</b>
4.1	IPSEP: entre o mar e os arrabaldes da cidade!.....	29
4.2	IMBIRIBEIRA: parada sob as imbiribas.....	30
4.3	SAN MARTIN: das lutas por moradias aos aterros do Jiquiá!.....	31
4.4	BOA VIAGEM/SETÚBAL: dos navegantes aos viajantes.....	32
4.5	CANDEIAS: um passado de luta!.....	35
4.6	PRAZERES/SOTAVE: desbravando o interior.....	35
4.7	ESPINHEIRO: o encontro de sabores!.....	36
4.8	MADALENA: tradição e feminilidade!.....	37
<b>5</b>	<b>COMO OS FREQUENTADORES SENTEM OS BOTECOS?.....</b>	<b>39</b>
5.1	CARTOGRAFANDO A ENTREVISTA COM EMPRESÁRIOS.....	45
<b>6</b>	<b>CONSIDERAÇÕES FINAIS.....</b>	<b>49</b>
	<b>REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....</b>	<b>50</b>
	<b>APÊNDICE A - QUESTIONÁRIO DE ENTREVISTA COM OS FREQUENTADORES.....</b>	<b>54</b>
	<b>APÊNDICE B - QUESTIONÁRIO DE ENTREVISTA COM OS EMPRESÁRIOS.....</b>	<b>58</b>
	<b>APÊNDICE C - E-MAIL A PREFEITURA DO MUNICÍPIO DO JABOATÃO DOS GUARARAPES.....</b>	<b>59</b>
	<b>ANEXO A - LIVRETO DIVULGACIONAL.....</b>	<b>60</b>
	<b>ANEXO B - PRATOS VENCEDORES DO COMIDA DE BUTRÇO 2018.....</b>	<b>68</b>

## 1 JUSTIFICATIVA

Uma receita que associa comida regional de qualidade, bom atendimento e preços populares incrementa, a cada ano, o denominado *Concurso Comida Di Buteco* realizado nas seguintes cidades: Recife, Olinda e Jaboatão dos Guararapes. Destacamos, no entanto, termos feito a pesquisa de campo nos municípios de Recife e de Jaboatão; a cidade de Olinda ficou de fora devido ao nosso deslocamento e os horários de funcionamento de seus botecos. Ora, se Pimenta (2013) afirma ser o Turismo a indústria que mais movimenta a economia no planeta, com geração de renda e empregabilidade, Pernambuco oferece sua contribuição com um evento cujo público aumenta, de edição em edição, e vem se constituindo em uma atração para visitantes e turistas de diversas localidades.

Como frequentadores desse festival, participamos de três edições seguidamente, com a inclusão da família nessas andanças, também, como estudiosos da área do Turismo e apreciadores da comida de raiz, elegemos o *Concurso Comida Di Buteco* como nosso objeto de estudo. Os bares e restaurantes integrantes do referido concurso se constituem em espaços privilegiados da manutenção das tradições e da cultura nordestina.

O município do Recife, capital do Estado de Pernambuco, é o terceiro polo gastronômico do Brasil, sendo ultrapassado, apenas, pelas cidades de São Paulo e do Rio de Janeiro (EXAME, 2017). Tal distinção está associada ao passado da cidade e seu presente multicultural, enriquecido pela presença das culturas indígena, africana e europeia, que estimulam o turismo gastronômico na região devido à variedade de sabores e heranças distintas. Os bares e restaurantes impulsionam a economia do país, conforme dados do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística:

Com bares e restaurantes presentes nos 5.570 municípios brasileiros, o setor congrega um milhão de negócios e gera seis milhões de empregos diretos em todo o Brasil, representando atualmente 2,7% do PIB nacional. Somado a isso, o hábito de comer fora de casa é crescente no país e, no último levantamento feito pelo IBGE, correspondia a 34% de todo gasto dos brasileiros com alimentos (IBGE, 2017 apud ABRASEL, 2018).

Todavia, como nosso estudo realizou-se, no ano de 2018, e a comunicação acima possui um hiato temporal de dois anos, registramos, dessa maneira, a informação extraída do Site Leia Já:

Na capital pernambucana, nos últimos dois anos, de acordo com a Junta Comercial de Pernambuco (JUCEPE), órgão responsável pela abertura e fechamento de lojas e comércios, 896 restaurantes fecharam as portas. Já nos primeiros cinco meses de 2019, 157 estabelecimentos do setor gastronômico também saíram do mercado (ESTEVEES, 2019).

O município do Jaboatão dos Guararapes, localizado na Região Metropolitana a 14 quilômetros do Recife, inicialmente era chamado de “Yapoatan” nome indígena que se refere a árvore comum na região segundo o site oficial da prefeitura, e se proclama como “berço da pátria” associado a principal batalha pela expulsão dos holandeses, da qual herdou o nome atual (JABOATÃO DOS GUARARAPES, 2019a).

A cidade de Jaboatão apresenta oito quilômetros de orla com a presença de restaurantes, bares e botecos para todos os gostos, fonte de renda para seus munícipes e de recolhimento de impostos. Diante deste cenário, o *Concurso Comida Di Buteco* vem realizando suas edições incluindo o município em seu roteiro. Neste ano, trouxe como vencedor a Feijoada do Mano com seu petisco camarão na cama de repolho. Em material promocional da prefeitura, são destacadas diversas opções gastronômicas incluindo pequenos empreendimentos familiares, destacando a boa culinária regional e ambiente descontraído (JABOATÃO DOS GUARARAPES, 2019b).

No cenário estadual, o Produto Interno Bruto – PIB de Jaboatão ocupa o segundo lugar, sendo o setor de serviços o mais representativo na economia jaboatonense, conforme dados do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE, 2013 apud LIMA, 2019).

O Concurso surgiu no ano de 1999<sup>1</sup> com o objetivo de divulgar espaços pouco conhecidos pela população em geral, destinado aos que buscavam boa comida com preços acessíveis, pois como os estabelecimentos são em bairros pouco “badalados”, fora dos eixos das zonas Sul e Norte, como, respectivamente, Boa Viagem e Casa Forte. Assim, ficam às margens de grandes clientelas. O evento, portanto, se constitui em uma vitrine à divulgação de bares e botecos fora desse circuito e possibilita, ainda, atrair turistas à cidade.

---

<sup>1</sup>No ano de 2019, comemorou-se o 20º aniversário do “*Concurso Comida Di Buteco*”. Para celebrar a data, a Organização do Festival decidiu “presentear” os frequentadores com todos os petiscos, integrantes do concurso com preços fixos, em R\$ 20,00, em homenagem ao vigésimo aniversário. (G1 SP, 2019).

Segundo dados do IBGE (2016 apud EXAME, 2017), há uma tendência dos brasileiros realizarem viagens dentro de suas regiões. De acordo com Pimenta (2013, p. 23), “a atividade turística, no país, envolve 52 segmentos da economia, empregando pessoas de qualificação bastante variada”. Neste campo, crescem os eventos e o *Concurso Comida Di Buteco* se consolida no segmento no Brasil. São 16 concursos ou festivais ocorrendo, simultaneamente, no país.

Observando essa movimentação de valorização do Turismo Comunitário, do empoderamento da comida de raiz, da cultura e de todo o seu simbolismo presente nos bairros, nos ancoramos em alguns teóricos e conceitos acerca da atividade gastronômica, do turismo e da história dos bairros. Para tanto, lemos “O Recife e seus bairros”, de Cavalcanti (1998). Do livro, exploramos particularidades da história dessas localidades nas quais os botecos estão inseridos, “Gastronomia como fator de integração social no Turismo”, de Marquette, Jarczewski e Bisognin (1997), que destaca o papel da comida como elo entre as pessoas e a cultura da localidade e aponta como mercado promissor de geração de renda. Na visão desses autores,

O grande desafio da gastronomia é estar aberta ao novo, sintonizar-se, absorvendo novas tendências e ajustando-se ao conceito de ‘padronização’ sem perder sua autenticidade, seu caráter de regionalidade, [...], ajustadas à geografia, valores e culturas (PORTAL EDUCAÇÃO, 2019).

Segundo Barretto (2000) o ato de pertencimento a um grupo, um lugar ou a algo está associado ao que se chama de identidade, não se limitando a equipamentos materiais, mas carrega aspectos subjetivos identificados como imateriais, que desenvolveram uma investigação na busca de pistas de sua própria identidade, através dos sabores diferenciados aliados ao conhecimento de sua história.

Como explicam Suzuki, Burkowski e Mesquita (2015, p. 243) “Festivais gastronômicos são oportunidades para se conhecer novas cozinhas, novos profissionais, novos gostos e sabores e novos relacionamentos.” Os autores associam, ainda, a realização dos concursos/festivais como dimensões que possibilitam articular demonstrações artísticas, valorização da localidade, resultando em evento de turismo e de entretenimento aos moradores. Além da valorização da cultura local.

Na obra “Recife: nos tempos da província”, Menezes (1999) situa a origem do lazer em nossa cidade, mostrando a diversificação da atividade ao longo dos

tempos. Neste caminhar, selecionamos a definição de Turismo que mais se aproxima do nosso objeto de estudo, o *Concurso Comida Di Buteco*:

O turismo é um fenômeno social que consiste no deslocamento voluntário e temporário de indivíduos ou grupos de pessoas que, fundamentalmente por motivos de recreação, descanso, cultura ou saúde (...) gerando múltiplas interrelações de importância social, econômica e cultural (DE LA TORRE, 1997, p. 19, tradução nossa).

Essas interrelações sociais nos interessam, particularmente, porque sustentam os conceitos vistos em sala de aula, assim como o empirismo vivenciado nas práticas acadêmicas estendidas às visitas técnicas, atividades de extensão e aulas de campo. De fato, o curso materializa o chamado tripé Ensino, Pesquisa e Extensão.

Definido o objeto de nosso Trabalho de Conclusão de Curso – TCC, iniciamos uma busca para uma metodologia que nos possibilitasse atender aos cânones acadêmicos e as exigências do Curso, no entanto, sem nos “oprimir”<sup>2</sup> diante da leveza e da inovação com as quais nosso projeto deveria ser abordado. Compreendemos que, tradicionalmente, os trabalhos que se utilizam do método científico positivista têm a premissa do distanciamento entre o sujeito e objeto de estudo, no qual se fundamenta a partir do não envolvimento do pesquisador com o objetivo de desqualificar a pesquisa. Segundo Razuk (2018, p. 17), “O método científico é o arcabouço teórico da investigação que, para ter forma científica, deve focar um determinado problema explicitando-o de forma precisa e objetiva”.

No entanto, o método cartográfico exige essa interação, já que existem normas que, segundo Passos; Kastrup e Escóssia (2009), trazem procedimentos cuja tônica incide sobre o controle das variáveis qualificando o método e permitindo o envolvimento e a paixão que entendemos necessários no desenvolvimento de um estudo. Afinal, o paradigma cartesiano: “Penso, logo existo” (DESCARTES, 1637) está substituído por: “Sinto, logo existo” (MERLEAU-PONTY, 1992 apud MATTHEWS, 2010).

Dessa forma, com o nosso sentir, as afetações são percebidas em todo o processo investigativo, mas isto não pode diminuir a importância do objeto de estudo, nem tampouco a sua validação, pois segundo Latour (2007, p. 49), “a

---

<sup>2</sup>O verbo oprimir é adotado, neste estudo, em uma perspectiva freiriana, ou seja, evitar a repetição de um conhecimento dissociado da prática e valorizar os saberes adquiridos da cultura popular. Freire (2014).



ciência não se define pela distância entre o sujeito e o objeto, nem pela empatia entre eles, pois tanto a distância quanto a empatia podem ou não facilitar que o fenômeno investigado coloque suas próprias questões”. O pesquisador cartógrafo, portanto, se entregue à experiência, permitindo-se a abertura necessária para melhor compreensão dos fenômenos.

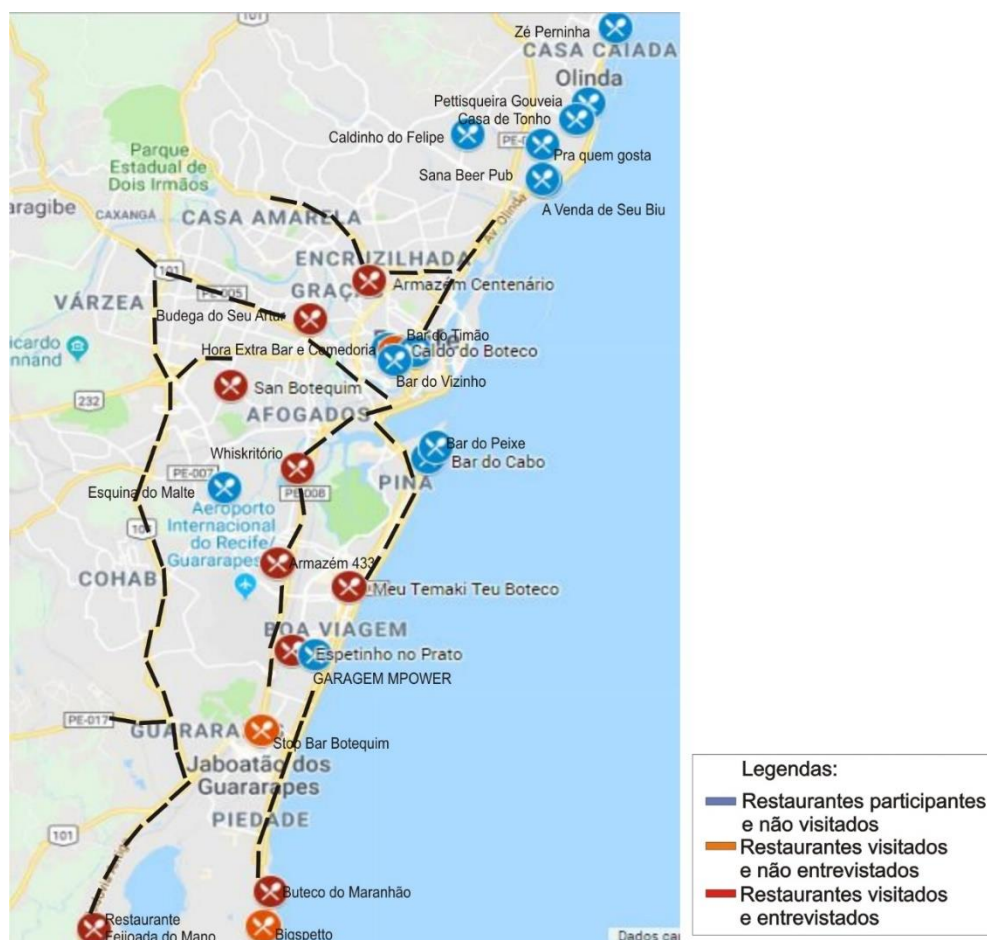
Assim, o pesquisador cartógrafo se interessa em acompanhar de perto a experiência trazendo a realidade para dentro do estudo, não se distanciando da subjetividade inerente do pesquisador. Adotamos tal postura no desenvolvimento deste TCC, convidamos a participar desta caminhada conosco, mergulhando numa viagem de sabores pelos municípios do Recife e Jaboatão dos Guararapes. As trilhas as quais percorremos para investigar, sentir e colher os dados foram os botecos, bares e restaurantes, onde imergimos numa grande experiência recheada de sabores fantásticos e de sensações ímpares.

A nossa primeira pista partiu da nossa orientadora, que nos apresentou o mundo cartográfico conhecido para nós, apenas e exclusivamente, na Geografia. A paixão foi à primeira vista! O sentimento que nos tomou pelo método em questão era a possibilidade de realizar um trabalho acadêmico de forma lúdica com o seu registro, também, através de um olhar subjetivo.

Iniciando a caminhada, escolhemos o *Concurso Comida Di Boteco*, realizado desde o ano de 1999, cuja proposta, segundo a Organização do Concurso, “transformar vidas através da cozinha de raiz – o boteco como extensão de sua casa”. Essa cultura foi marcante na infância da pesquisadora Evelyn Bispo que, ao acompanhar seu avô nos dias de feira em Casa Amarela, degustava a comida de raiz oriunda do Mercado. Este trabalho possibilitou o reencontro da também historiadora com sua identidade construída naquele período.

O evento possui como participantes bares e botecos de vários bairros dos municípios Recife, Jaboatão e Olinda. De acordo com dados dos promotores, ano a ano, aumenta o número de participantes. Ilustrando nossa afirmação, observe o mapa gastronômico do referido concurso.

**Figura 1 - Mapa gastronômico do *Comida di Buteco* - edição 2018**



**Fonte:** Google Maps (2018)

**Nota:** Adaptado pelos autores.

Em nossa pesquisa *in loco*, escolhemos dias e públicos distintos, buscando acompanhar processos, dentro da proposta do método cartográfico. As atividades em campo aconteceram nos dois últimos finais de semana, compreendendo o período 05 e 06 de maio, do ano de 2018, e continuamos a caminhar nos botecos, no dia 12 de maio, prosseguindo nossa aventura acadêmica.

No diário de bordo, mapeamos esses estabelecimentos e nossas sensações, enquanto pesquisadores e frequentadores de algumas edições. Sentimo-nos como Passos; Kastrup e Escóssia (2009, p.11) realizando um traçado de sua experiência: “O mapa cartografava as movimentações micropolíticas e das pistas de como acompanhar os processos de ação minoritária”. As pistas nos sinalizavam caminhos não registrados em nossa trajetória acadêmica. No curso, os conteúdos convergem,

com algumas exceções, ao estudo do hegemônico, deixando às margens as minorias do segmento turístico.

Como sugere o método cartográfico, “em vez de regras para serem aplicadas, propusemos a ideia de pistas. Apresentamos as pistas para nos guiar no trabalho da pesquisa.” Passos; Kastrup e Escóssia (2009, p.13). E, neste sentido, no caminho percorrido, conhecemos histórias incríveis, desde a origem dos bairros, com nossa pesquisa bibliográfica, até receitas originais, transmitidas por gerações que encantam diversos paladares, conforme identificamos nas respostas dos pesquisados, tabuladas no título: Como os frequentadores sentem os botecos?

Em nosso primeiro dia no campo, desbravamos os bairros: IPSEP, Imbiribeira e San Martin. Depois, no segundo dia, para os de Boa Viagem e Setúbal. Seguindo, partimos para os bairros de Candeias e Prazeres/Sotave, e terminamos nossos registros e interpretações, com nossas afetações, nos do Espinheiro e da Madalena, viajando por suas histórias e pelos seus sabores.

Em nível nacional, destacamos que o Concurso ocorre em 16 estados brasileiros simultaneamente. Algumas regras são estabelecidas como o uso obrigatório de determinados ingredientes. Na capital paulista, a linguiça e a mandioca integram os pratos (CONSIGLIO, 2018). Além de que os estabelecimentos precisam ser administrados pelos próprios donos, ou seja, os chamados “botecos espontâneos”. Dessa maneira, franquias e estabelecimentos “refinados” são vetados de participação (CONSIGLIO, 2018). Em Recife, não há esta obrigatoriedade; no entanto, as demais regras são as mesmas para a capital pernambucana.

Para a escolha do melhor petisco, há urnas. Assim, público final e uma comissão de jurados atribuem conceito numa escala de zero a dez. Os itens avaliados são: petisco (70% da nota global) e os 30% restantes ficam distribuídos com igual peso entre: atendimento, higiene do local e temperatura da bebida.

Dessa forma, Cartografia de uma viagem pelos sabores do Grande Recife: *Comida Di Buteco* e Crônicas da Cidade é um registro circunstancial e privilegiado de nossas narrativas “de bar em bar”, como sinaliza Sá (1987, p. 12), ao descrever uma das características da crônica, “desenvolve no cronista uma sensibilidade especial, que se predispõe a captar com maior interesse os sinais da vida que diariamente deixamos escapar”. O cronista narra o mundo, como diz Sá (1987, p.15), “logo, é fundamental que o cronista se defina num tempo e num espaço,

compondo uma cronologia”. São momentos que nos projetam e nos auxiliam na construção de nossa própria identidade.

Nesse sentido, buscando ampliar o nosso conhecimento das relações sociais e turísticas promovidas pelo Concurso, estabelecemos os seguintes objetivos:

## 2 OBJETIVO GERAL

- Cartografar o *Concurso Comida Di Buteco* e compreender o valor desta ação aos estabelecimentos participantes e apresentar os aspectos turísticos e históricos dos bairros integrantes do concurso.

### 2.1 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Identificar as vantagens dos estabelecimentos em participar do *Concurso Comida Di Buteco* e como utilizá-las para atrair mais clientes ao estabelecimento e turistas ao bairro;

- Apresentar como funciona o *Concurso Comida Di Buteco* e cartografar como se sentem os participantes e os proprietários dos botecos integrantes;

- Entregar aos organizadores os resultados da pesquisa buscando auxiliar em estratégias de comunicação e marketing que possam atrair mais turistas, visitantes e os próprios moradores dos bairros.

Em etapa posterior, fora do trabalho acadêmico, iremos sugerir a criação de totens<sup>3</sup> como estratégia de marketing almejando incrementar o movimento nos botecos, possibilitando o conhecimento dos moradores dos bairros e turistas sobre a história dessas localidades, conforme a relataremos ao abrir nosso diário de bordo.

---

<sup>3</sup> Uma das avaliadoras fez o seguinte questionamento: “Dentro da proposta de construção dos totens para a divulgação, qual seria o custo do projeto?” É impossível orçar o referido material sem saber o tamanho, tecnologia a ser usada, design, mão de obra, local de instalação, assim como a manutenção e atualização de dados.

### 3 CARTOGRAFANDO A GASTRONOMIA PERNAMBUCANA: comida de raiz contando a história de um povo, da comida e do turismo

As práticas alimentares ultrapassaram a necessidade em se alimentar. Historiadores relatam como os grandes banquetes da humanidade são os registros da importância da comida na origem de um povo. Assim, a gastronomia assume uma dimensão cultural. O registro de sua presença desde as civilizações data nas Escrituras, com a narrativa da divisão da bebida e da comida, a luxúria dos banquetes nos reinados, ao apogeu da comida francesa.

Desta forma, percebemos que a comida revela os costumes de um povo assim como permite historiar e refletir a sua cultura. Para Franco (2001, p 24), “o ato de cozinhar não é uma forma de preparar o alimento, mas também uma maneira de organizar a sociedade em torno de refeições em conjunto e de horários de comer previsíveis”. Neste sentido, prazeres e responsabilidades compartilhados.

O regionalismo, muito presente nas comidas de boteco, é também uma forma de fazer o contraponto com prazos globalizados e alimentação *fast food*. A gastronomia favorece o turismo. O turista ao mencionar viagens à Itália associa aquele país à pizza, como planejar uma ida a Paris sem ter uma memória gustativa sobre o *croissant* e toda a tradição em *pâtisserie*? A afrodisíaca e diferenciada comida marroquina, as iguarias exóticas da China e a famosa feijoada brasileira?

Esse aspecto da culinária está presente e atravessado na obra freyreana desde os artigos, publicados na década de 1920, aos seus últimos romances com articulação entre alimentação, identidade e raça. Alguns deles, por exemplo, com a temática já estampada no título como o romance Açúcar: uma sociologia do doce, do ano de 1932. Silva (2014, p. 2) afirma:

a relação de culinária com classe social; a análise do significado social das panelas, utensílios, recipientes, dos rituais religiosos, cantos dos pregões de vendedores, que acompanham o hábito de se alimentar; a proposta de *sociologia do doce e de uma geografia do doce*; a defesa da comida nacional; a denúncia do precário regime alimentar no Brasil Colônia.

Em 2013, houve o lançamento do livro: “Gilberto Freyre e a aventura do paladar” escrito pela pesquisadora e estudiosa da obra freyreana, Maria Lectícia Cavalcanti. O trabalho evidencia a relação do sociólogo com a alimentação em todas as dimensões: “os alimentos estavam presentes em todos eles, inclusive em 'Quase Política' e 'Discursos Parlamentares', em que estão suas falas como deputado federal”:

a principal característica da cozinha pernambucana é o equilíbrio. Não há nela, segundo Freyre, 'o predomínio da tradição africana, como na Bahia; nem o da tradição indígena, como no Pará e no Amazonas; também não se afirmaria em Pernambuco nenhum exclusivismo de tradição europeia que artificializasse a cozinha dos senhores de engenho (G1 PE, 2013).

Enquanto isso, Silva (2014, p.1) lembra o posfácio de uma obra do cearense José de Alencar (1829-1877) datado de 1872, quando afirma: “O povo que chupa o caju, a manga, o cambucá e a jabuticaba, pode falar uma língua com igual pronúncia e o mesmo espírito do povo que sorve o figo, a pera, o damasco e a nêspere?”. Alencar, portanto, incorpora em sua obra a alma do povo brasileiro.

Long (2004, tradução nossa) afirma que o termo turismo gastronômico data dos anos de 1990, quando as viagens eram, também, “vendidas” como oportunidades de vivenciar experiências, enquanto Csergo (1998) acredita que promove o resgate da identidade. Percebemos, assim, que a culinária também impulsiona e cria roteiros.

Dentro da cultura de um povo, a gastronomia se apresenta como grande relevância e como um fator agregador. Para Santos (2011, p. 107), “as cozinhas locais, regionais, nacionais e internacionais são produtos da miscigenação cultural, fazendo com que as culinárias revelem vestígios das trocas culturais.” Ou seja, trata-se de elemento de aglutinação, vai além das receitas e manuais, combinando elementos encontrados nas diversas culturas, fortalecendo a história de um povo e cuja representação alcança o simbólico.

De acordo com Jarocki (2009, p. 322) “As primeiras manifestações para os estudos da gastronomia surgiram em 1825, na França com a publicação do livro ‘Fisiologia do Gosto’ de Brillat-Savarin, que trata da interação do homem e da comida e não apenas de receituários”. Assim, a partir deste estudo, diversos segmentos passaram a mostrar fervor sobre o assunto abrindo uma nova possibilidade de ganho através do turismo.

O turismo passou então, a integrar este universo multidisciplinar da gastronomia enquanto objeto de estudo e negócio provocando diversos desdobramentos, em sua maioria de ordem prática e comercial. Afinal o turismo é um meio integrador entre os povos e um meio de identificar e criar oportunidades para a divulgação das características mais profundas de uma cultura (JAROCKI, 2009, p. 322).

O interesse em se associar turismo e gastronomia vem se tornando crescente, pois trata-se atividade um fator de geração de renda, mas ainda apresenta lacunas

para o seu pleno desenvolvimento e uma das formas de se alavancar o turismo gastronômico é através de festivais e/ou concursos como o *Comida Di Buteco*.

Sobre a realidade da gastronomia no Brasil e sua importância para o turismo, observamos que alguns desses espaços conseguem transpor sua barreira geográfica, tornando-se peças referenciais de propaganda de suas localidades atrelando a gastronomia local com a sua história. Assim, podemos destacar a cozinha baiana e a mineira como grandes ícones, mas a pernambucana também vem ocupando cada vez mais espaço de evidência no cenário nacional. Desta maneira, essas cozinhas “atuam como veículo complementar da propaganda turística, criando no imaginário popular a associação entre os destinos turísticos e a boa mesa” (PONTAROLO; GRECHINSKI, 2015).

Na culinária regional ocorre a desvirtualização do seu significado, se comparada com a tradicional, claramente serve para segregar, o que muito longe é da realidade do conceito de gastronomia tradicional, definindo-a como uma arte para a elite, bem distante da simples associação meramente como alimento. Para desmistificar essa ideia, faz analogia a descobertas sensoriais que são permitidas dentro nosso cotidiano, através de uma boa comida e um bom papo. Assim,

a definição de gastronomia está pautada não somente ao alimento, mas também aos seus componentes, ao aspecto do prato, o local e ao mundo sensorial em torno dos consumidores e apreciadores de uma boa comida. Deste modo, o termo gastronomia sugere pratos caros e sofisticados, rebuscados, conhecimentos além do cotidiano das pessoas comuns, conclui-se que seja para uma elite (METRÓPOLES, 2019).

A verdadeira gastronomia de raiz existe não em locais que recriam lugares imaginários e estrangeiros, mas na casa brasileira, seja ela mais ou menos abastada, onde alguém respeita a matéria-prima e a transforma pela magia de seu toque no dia a dia, em uma comidinha caseira que serve de fonte de prazer sensorial agregando diversas pessoas através da sua ressignificação cultural.

A originalidade da civilização brasileira estaria assentada na confluência de antagonismos de raça e cultura; na síntese equilibrada das diversas contribuições do português, do indígena e do africano. A pluralidade de tais contribuições resulta numa cultura original e distinta (SILVA, 2014, p.10).

Buscando um diferencial através de temperos maravilhosos herdados da pluralidade das culturas que “forjaram” o povo brasileiro ou de uma comida de família e que vira tradição, passando de geração a geração, o Concurso *Comida Di*



*Buteco* influencia na consolidação e na formação da comida de boteco, e na cultura de bar nas regiões do país. É esta valorização sentida que acreditamos ser o viés para o desenvolvimento da economia local, do Turismo Comunitário, através da culinária de raiz.

A gastronomia, na sua relação com o turismo, envolve a compreensão de como organizar o espaço alimentar, para receber os visitantes. Nesse sentido, entendem-se as preocupações de preservação dos patrimônios gastronômicos, vistos como expressão cultural, e a adequação do espaço gastronômico (bares, restaurantes e similares) a este enfoque, como um reflexo da contemporaneidade (PECCINI, 2013, p. 207).

Não existe dúvida da importância do concurso, pois há vinte anos vem dando a sua contribuição para resgatar a comida de raiz e tornando-se um dos principais atrativos dos bairros. Com o objetivo de ressignificar o próprio conceito de boteco, usamos este fenômeno gastronômico que permite várias pessoas dentro de sua localidade ou fora dela conseguiram provar o melhor da comida de raiz da localidade.

O ambiente se mostra propício para uma relação socializadora, enxergando na refeição uma forma particular dessa comunhão com outras pessoas que tendem a sair da dimensão simplesmente funcional para assumir um valor comunicativo, envolvendo o aspecto gastronômico cultural, fazendo uma conexão com a comida, o boteco e a cultura em uma esfera social. Portanto, ocorre a exaltação da comida de raiz como carro chefe para atração do público e a manutenção da cultura local.

### 3.1 A CARTOGRAFIA COMO MÉTODO: pistas, dispositivos e mapas móveis

Para alcançar os objetivos propostos, elegemos pistas que aproximassem os conteúdos vistos ao longo do curso, através dos componentes curriculares, os nossos saberes das graduações anteriores, as experiências em sala de aula, com nossos educandos, os estágios na área e a valorização da cultura local com vistas a criar outras vias alternativas ao Turismo na Região Metropolitana do Recife.

Durante esta caminhada, nossa leitura inicial foi a do livro *Pistas do Método da Cartografia: Pesquisa-intervenção e produção de subjetividade* de Passos, Kastrup e Escóssia (Orgs). Como destacam os autores, "(...) a cartografia não comparece como método pronto, embora possamos encontrar pistas para praticá-lo" (KASTRUP; BARROS, 2009, p. 76). É neste sentido que "pesquisas quantitativas e

qualitativas podem construir práticas cartográficas, desde que se proponham ao acompanhamento de processos.” (PASSOS; KASTRUP; ESCÓSSIA, 2009, p. 8). Nesta direção, fomos traçando processos que permitissem a investigação do nosso objeto: O *Concurso Comida Di Boteco*, com suas particularidades à movimentação do turismo realizado nos bairros.

Esta prática permite real oportunidade da comunidade em se beneficiar com as receitas geradas pelo Turismo, assim como a integração àquela realidade conhecendo e se apropriando da identidade local. Como citam Flandrin e Montanari (1998, p.73) “a alimentação e a mesa são, em geral, espaços privilegiados em que se manifestam as particularidades culturais, as reivindicações nacionais e as questões religiosas”. Assim, o *Concurso Comida Di Boteco* torna-se um fator agregador para movimentar o Turismo de Base Comunitária – TBC, que segundo Blackstock (2005, tradução nossa) se constitui “em um ethos de desenvolvimento comunitário”, permitindo aos moradores assegurar que “o turismo cresça sem que destrua suas comunidades”. Infelizmente, a comunidade não se envolve no planejamento das atividades oferecidas pelos botecos. No próprio regulamento, não há exigência do proprietário ser residente do bairro, mas que dirija o negócio.

Outros dispositivos foram usados na elaboração do estudo, a exemplo do diário de bordo. Nele, estão as anotações das nossas observações do *Concurso Comida Di Boteco*, edição 2018, destacadas através da “pesquisa intervenção que inclui uma política de narratividade” (PASSOS; BARROS, 2009, p. 173), logo as experiências foram registradas com ênfase nas sensações e afetações, conforme vivenciamos em nossa caminhada na Imbiribeira e San Martin, quando encharcados e debaixo de um “dilúvio”, não nos deixamos intimidar pelo cenário desfavorável proporcionado pela própria natureza, como também, no “Meu Temaki, Teu Boteco” nos quais fomos destratados pelo proprietário do estabelecimento em voz alta, dizendo que não nos atenderia, sem o menor constrangimento. Dando-nos a impressão de sermos incômodos àquele espaço. Quando o propósito era o de registrar, academicamente, a importância do concurso para a elevação da gastronomia local. Desapontamento total!

A apresentação das pistas não segue uma ordem cronológica em nosso trabalho, mas se interligam constantemente, levando a produção do estudo através da participação dos pesquisadores, alicerçado pelos métodos qualitativo e quantitativo para a elaboração dos textos e a construção de argumentos (CÉSAR;

SILVA; BICALHO, 2013). No tocante ao objeto de estudo, o participante é revelado através de suas afetações, produções e olhares, segundo Minayo e Sanches (1993, p. 153), “o material primordial da pesquisa qualitativa é a palavra, ou o material discursivo, capaz de revelar sistemas de valores, normas e símbolos, toda uma trama que aponta para as relações sociais”. Assim, o método cartográfico aproxima-se do qualitativo quando há o compartilhamento de preocupações implicados na pesquisa e se distancia, quando apenas privilegia o estudo do fenômeno de forma separada da dimensão processual.

É discutindo tais implicações metodológicas da cartografia que definimos as noções de engajamento deste estudo cuja experiência, através da promoção compartilhada, impulsiona o agir e o pensar no processo de pesquisa como regime de determinação,

[...] etnografia e pesquisa cartográfica articulam-se no *ethos* relativos aos modos como seus pesquisadores se interessam e compõem com o campo de pesquisa, modo de convivência, de inclusão dos participantes, de relação com estes, de disponibilidade, configurando, portanto, uma atitude que se constrói no trabalho de campo (BARROS; KASTRUP, 2009).

Segundo César; Silva e Bicalho (2013, p.359), “para a cartografia o método não se define por metas, mas pelo caminho e pela direção ético-política, acreditando no mundo onde possa suscitar acontecimentos, mesmo que escapem do controle dentro dos espaços-tempos”. A confiança na pesquisa contribui para o engajamento da forma de qual projeto ou produto foi analisado, fazendo com que as pessoas identifiquem quais pontos a serem explorados e quais tipos de necessidades procuram, sejam de forma singular ou coletiva. Essas pesquisas são frequentemente voltadas para grupos específicos, os quais apresentam singularidades, muitas vezes marcadas dentro da investigação cartográfica.

A pesquisa cartográfica, portanto, se compromete com a medição, na inseparabilidade forma-força, no cultivo e exercício de uma atitude crítica e uma boa pista à prática da cartografia, não é a separação “quali-quantitativa”, conforme tentaremos explicitar em nosso estudo. Em uma pesquisa os dados são imprescindíveis e, em seguida, a análise para a produção do saber. Mas, como se comporta o pesquisador na cartografia? Segundo Passos e Barros (2009, p 17), cartografia é um método pesquisa-intervenção e corroboram com Passos; Kastrup e Escóssia (2009, p.201),

que está ligado ao acompanhamento de processos e à dissolução do ponto de vista do observador.

Dentro desta análise, a pesquisa ganha importância, pois apresenta substancialidade, através da composição tanto da subjetividade quanto da objetividade diferentemente de outros campos do conhecimento. Então, a análise em cartografia, portanto, vem dos problemas. A produção e o conhecimento a serem produzidos podem nos levar a contradições na interpretação dos fenômenos e dos próprios dados colhidos na pesquisa de campo. Desta maneira, podemos afirmar que não dispensamos nenhuma de suas faces, e desta forma, saímos da lógica de neutralidade e implicamo-nos na intervenção (BARROS; BARROS, 2013).

Para se chegar ao esperado, a sua análise não se confunde com um padrão estático e nem tampouco com uma determinada sequência de etapas. Desta forma, não se separam as fases da coleta e análise e nem, do objeto e o sujeito. Passos e Kastrup (2013, p. 393) afirmam:

[...] alcançar a excelência numa pesquisa cartográfica, faz-se necessário a avaliação processual da realidade que investiga, através de um olhar crítico desde sua origem e interesses, o que se nota a ausência da independência do pesquisador e pesquisado e por isso, torna-se uma problemática a sua validação.

Nesse sentido, fomos estruturando a pesquisa de campo validando experiências, a partir da abertura ao inesperado, compreendendo a necessidade em desenvolvermos uma consciência cartográfica que rompia com antigos paradigmas na forma como se colocar no mundo enquanto pesquisadores:

A partir do exposto a qualificação da pesquisa passa pela diretriz do acesso ao plano coletivo de forças e sugere três indicadores para a validação: o acesso a experiência, a consistência cartográfica e a produção dos efeitos, embasada em três níveis de avaliação, a autoavaliação, a avaliação pelos participantes e dos pares, consolidando a validação distribuída. (PASSOS; KASTRUP, 2013, p. 393).

Dessa maneira, as afetações são percebidas em todo o processo investigativo, mas isto não pode diminuir a importância do objeto de estudo, nem tão pouco a sua validação, pois como afirma Latour (2007, p. 49) “a ciência não se define pela distância entre o sujeito e o objeto, nem pela empatia entre eles, pois tanto a distância quanto a empatia podem ou não facilitar que o fenômeno investigado coloque suas próprias questões”.

Contudo, na pesquisa cartográfica, seu caráter de intervenção sobre a realidade faz com que tenhamos de redefinir o sentido habitualmente atribuído ao procedimento metodológico de colheita de dados, uma vez que o pesquisador colhe e acolhe a experiência, conforme Lourau (1988, 2004a, 2004b) explica “todo o conhecimento na cartografia é implicado, sendo impossível a separação sujeito-objeto”.

#### **4 ABRINDO O DIÁRIO DE BORDO: a experiência de acompanhar processos**

Em nossa experiência, a coleta das informações foi frequente, ora com os frequentadores e momentos com os empresários, além da observação direta, dos espaços visitados, registrada em nosso diário de bordo. A seguir, iniciaremos nossa viagem pelos bares, botecos e bairros da cidade. No percurso, descobrirão curiosidades que, também, não conhecíamos. Vamos seguir esta caminhada, onde apresentamos nosso diário de bordo?

##### **Recife, 05 de maio de 2018.**

#### **4.1 IPSEP: entre o mar e os arrabaldes da cidade!**

Sábado, noite propícia para uma esticada, decidimos iniciar nossa pesquisa de campo. Estávamos bastante animados e ansiosos. O primeiro estabelecimento escolhido foi o Armazém 433, no bairro do IPSEP, inserido na Zona Sul da chamada Veneza brasileira. É formado pelas vilas: IPSEP (velho), Maria Lúcia, Mauriceia e Vila da Sudene, além das localidades conhecidas como: Chié, Aliança, Chico City e Vila dos Bancários.

Como nos ensinam Kastrup e Barros (2009, p. 77), “o método vai se fazendo no acompanhamento dos movimentos das subjetividades e dos territórios.” Como explicam as autoras, o método cartográfico não apresenta um “modelo de investigação”, mas vai se constituindo a partir das pistas. Nesse sentido, “[...] a cartografia para funcionar, enquanto método, sempre requer, procedimentos concretos encarnados em dispositivos” (KASTRUP; BARROS, 2009, p. 77).

O bairro surgiu a partir das vilas dos funcionários do extinto Instituto dos Pensionistas dos Servidores do Estado de Pernambuco (IPSEP), e a Vila da Sudene por empregados da Superintendência do Desenvolvimento do Nordeste (SUDENE), considerado um dos mais populosos do Recife. Fundado em fevereiro de 1951, sendo apenas reconhecido como bairro a partir de 1988.

Em matéria de lazer, é um *point* por excelência! Os bares, botecos e restaurantes dão um clima de descontração, além das “peladas” e os torneios de futebol de subúrbio que são bastante conhecidos e reconhecidos pela comunidade. Entre os vários espaços reservados às práticas esportivas, está o 'Campo do Sargento', localizado na Praça Robert Kennedy. A pluralidade e o sincretismo

religioso, também, são marcas do bairro, com igrejas e instituições religiosas de vários credos como: evangélicas, centros espíritas e de umbanda e a matriz católica de Nossa Senhora de Conceição Aparecida, o que mostra a raiz do seu passado e a diversidade que une a nossa História.

Com a chuva e os trovões, chegamos ao Armazém 433. No estabelecimento, entramos em uma atmosfera toda especial. Procuramos de imediato, o empresário, Senhor Daniel Bastos identificamo-nos e fomos muito bem recebidos. A sensação foi maravilhosa! Aquele cheiro nos remetia a estímulos muito especiais, agradabilíssimos de ervas, já conhecidas por nós, mas capazes de despertar o desejo de sentir o sabor daquelas iguarias. Foi permitida a abordagem aos frequentadores, como também, o empresário colocou-se à disposição para participar da entrevista, mesmo estando com todo o seu espaço cheio de clientes.

O proprietário nos informou possuir o estabelecimento há oito meses; é o *chef* e, pela primeira, vez participava deste evento. Para ele, houve mudança no aumento da clientela neste período. Com tanta destreza no que fazia, ficamos bastante curiosos para voltar ao local após o concurso, e de fato comprovar se aquela imagem vista estava apenas relacionada ao evento. Era inacreditável que mesmo sendo moradores do município não conhecíamos espaço tão convidativo para frequentadores em geral.

Compreendemos, ali, que a aposta no método cartográfico convergia para nossos procedimentos metodológicos, sobretudo porque a opção cartográfica, “ao revelar sua proximidade com a geografia, ratifica sua pertinência para acompanhar a processualidade dos processos de subjetivação.” (KASTRUP; BARROS, 2009, p. 77). Houve, portanto, uma “configuração de forças ou linhas” resultantes de um processo histórico se desvelando no movimento de nossa pesquisa.

#### 4.2 IMBIRIBEIRA: parada sob as imbiribas

Ao terminarmos as entrevistas no Armazém 433, seguimos em nossas andanças ao bairro da Imbiribeira para o boteco o “Whiskritório”. Sua origem está associada ao antigo Sítio da Barreta, que era uma grande extensão de terras entre Recife e Jaboatão. Com localização estratégica, tem a sua história marcada por lutas, desde a época da presença holandesa em Pernambuco. Com a restauração, após a expulsão dos flamengos, vários sítios se formaram e, no final do século XVII,

construíram uma capela dedicada à Nossa Senhora do Rosário, além de outros prédios: casa de vivenda, depósitos, senzalas etc. Depois da abertura da passagem chamada Estrada da Imbiribeira, nome de origem indígena, devido à abundância da planta nativa imbiriba, que significa árvore e cuja madeira é usada em construções, e seus frutos servem para aromatizar e dar melhor sabor à cachaça (LUIZ, 2009). Assim surgiu o povoado como ponto de passagem. Apresenta grande agitação, com estabelecimentos comerciais, moradias diversas e lazer com qualidade. Restaurantes, bares e botecos se entrelaçam em sua paisagem mostrando a diversidade do local.

Entre pingos de chuvas, pessoas correndo nas ruas molhadas, conhecemos o boteco Whiskritório e nos deparamos com outra atmosfera. Mais uma vez, procuramos pelo empresário, Aquilás Peixoto, e fomos bem recebidos nos deixando à vontade para entrevistar o público e a esposa do proprietário, Senhora Fernanda, se colocou à disposição para responder nossa pesquisa. Porém, o cenário não se mostrava muito agradável, devido à arrumação das mesas que estavam postas encostadas nas paredes do lado de fora do boteco e sem cobertas.

Mesmo com a forte chuva, que desabava no Recife, a empresária afirmou ser a sua terceira vez participando do concurso e percebeu aumento na clientela durante o evento. Enquanto nos atendia, mostrava a sua destreza executando sua função e nos deixando à vontade para realizar o nosso trabalho. O cheiro que subia de suas panelas ativava nossa vontade de degustar a receita que concorria. O prato escolhido era de família, e motivados pelo perfume que exalava de azeite e ervas finas, perguntamos se ainda tinha para experimentarmos, mas chegamos atrasados, pois finalizava a última porção!<sup>4</sup>

Além dos bares e botecos agradáveis que agitam o bairro, existe um parque ecológico, com área de 12 hectares, e uma lagoa denominada Araçá, única lagoa natural ainda existente na cidade, que recebe diariamente, moradores e visitantes para desfrutarem a beleza de um lindo pôr do sol.

---

<sup>4</sup> Foi destacado por um dos avaliadores a ausência de experimentação dos pratos pelos pesquisadores. Em quatro botecos houve consumo, mas, nos demais visitados, não ocorreu a degustação devido ao horário já avançado, pela grande saída do prato e pelo pouco tempo dos pesquisadores em ter que visitar muitos estabelecimentos distantes. Todavia, continuaremos a frequentar e a experimentar as delícias promovidas por este grande Festival.



#### 4.3 SAN MARTIN: das lutas por moradias aos aterros do Jiquiá!

Ao partir do boteco Whiskritório, seguimos ao bairro de San Martin, o qual nasceu a partir das lutas por habitações, na década de 1940, quando se buscava remover moradias de baixa renda nas áreas centrais do Recife. A origem do nome está associada a um dos grandes “Libertadores da América”<sup>5</sup>. Sua consolidação como bairro ocorreu após a “liga social contra o mocambo”, na década de 1940, que veio a construir vilas na zona Oeste da Cidade.

O local representa uma das ocupações mais recentes, não registrando construções anteriores ao século XIX, corroborando com a tese de ter crescido, de fato, naquele século, em locais de aterro nas proximidades do Jiquiá. Apresenta característica diversa, desde as áreas que abrigam muitos prédios, além de moradias bucólicas remetendo-nos aos tempos de sua fundação. Devido à sua relativa tranquilidade, possui áreas de lazer como praças e diversos espaços destinados a confraternizações. Ao cair da tarde ou nos finais de semana, possui estabelecimentos que ofertam boa comida e espaços bem diversificados que atendem ao gosto de quem queira visitar. Neste clima, aportamos no San Botequim. Ao chegar, tivemos a impressão de um boteco para jovens casais e solteiros.

A alegria contagiava o ambiente, frequentadores esbanjando todo vigor da juventude, garçons a todo pique, era uma verdadeira fábrica de sons, cheiros, cores e sabores. A recepção foi muito calorosa, desde colaboradores até o proprietário, que nos chamou a atenção pela sua parca idade. O Senhor Welberson Góes, 34 anos, relatou se tratar da primeira vez em que participava do concurso. A escolha foi por um prato regional integrante do cardápio original, tinha boa saída e uma difusão de sabores.

**Recife, 06 de maio de 2018.**

#### 4.4 BOA VIAGEM/SETÚBAL: dos navegantes aos viajantes

Em nosso segundo dia de andanças e no intuito de recheiar o nosso diário de bordo com nossas observações e sensações, aportamos no “Meu Temaki, Teu Boteco”, o bairro de Boa Viagem. Este apresenta grande *point* para diversos tipos de

---

<sup>5</sup> San Martin era descendente de uma família de conquistadores espanhóis e teve papel importante em várias batalhas, no século XIX, desde o combate as tropas francesas de Napoleão, como também no processo emancipatório de várias colônias na América espanhola, destacando-se nas independências da Argentina, Chile e Peru (SANTOS, 2009)

lazer. Tem seu surgimento atrelado à construção de uma capela com a imagem de Nossa Senhora da Boa Viagem, padroeira dos navegantes e viajantes, procedentes do Sertão<sup>6</sup>. Ponto de descanso aos viajantes que eram abastecidos por alguns estabelecimentos desde hospedarias e “restauros”<sup>7</sup> para alimentação. Seu lugarejo data do século XVII, como Povoação da Boa Viagem, e vem ganhar novo impulso em 1858.

O bairro apresenta ponto de passagem unindo as cidades Jaboatão dos Guararapes a Recife. Da brisa mansa que sopra do mar, de sua areia branquinha com seus recifes de corais e arrecifes de pedras, encanta as pessoas com os seus oito quilômetros de extensão de praia. A orla de Boa Viagem é muito mais do que uma das maiores áreas públicas de lazer de nossa cidade, agrega diversos bares, botecos, restaurantes, boates, lanchonetes e, claro, a feirinha típica de Boa Viagem, trazendo um clima de alegria, sinônimo de lazer com seus diferentes equipamentos. Do seu surgimento até os dias atuais é um dos lugares mais procurados em nossa cidade, e por esta razão o escolhemos.

Depois de muitas andanças à procura do estabelecimento “Meu Temaki, Teu Boteco”, integrante do concurso, nos deparamos com a recusa do empresário em responder a entrevista. Tentamos de todas as formas expor a importância do nosso trabalho, argumentamos a possibilidade de outro horário, mas não houve sucesso em nossa abordagem. Ficamos decepcionados e desanimados com essa atitude. Sentimo-nos humilhados diante dos frequentadores, já que o proprietário não se conteve em negar a todo instante que não podia e, sem cerimônia, falando alto. Refletimos o que pode levar o dono de um espaço comercial reagir de maneira a macular a imagem do próprio estabelecimento diante da clientela e de estudantes-pesquisadores dispostos a auxiliar com os resultados, na divulgação do negócio e na perspectiva de serem criadas novas estratégias de divulgação e atração de novos frequentadores. Apesar da afetação promovida com aquele desencontro, respiramos e seguimos em direção ao próximo boteco da rota de nosso mapa gastronômico.

Aportamos em Setúbal à procura do “Espetinho no Prato”. O logradouro tem seu surgimento atrelado ao bairro de Boa Viagem, apresenta o mesmo nome de um

---

<sup>6</sup> Nesta época havia uma linha de trem que partia do Recife ao Sertão expressando o crescimento da cidade além de suas linhas, modificando a sua estrutura e sua dinâmica socioeconômica.

<sup>7</sup> Palavra usada para definir estabelecimentos que serviam alimentação para viajantes, vem do latim *restauro* -are, no qual significa restabelecer (PRIBERAM DICIONÁRIO, 2019).

município de Portugal, com moradias tranquilas e de fácil acesso a “Lisboa”, aqui no Recife não parece ser diferente dessa atmosfera. Apresenta área residencial, é calmo e arborizado. Apesar de todo o clima que nos envolvia, nossa expectativa era temerosa, após a experiência anterior, mas o destino nos reservou outra realidade. Alívio! Fomos bem recebidos pelo empresário, o Senhor Samuel, que não se opôs a responder a pesquisa inicialmente. Todavia, em seguida, disse precisar fazer uma consulta. No entanto, nos permitiu entrevistar os frequentadores.

O estabelecimento é bem localizado, de esquina e bem arejado. No interior do boteco, uma ampla cozinha, colaboradores bem animados e gentis. Para crianças e adolescentes duas máquinas de jogos, grande atrativo à clientela; além de uma “radiola” de fichas, a qual remeteu-nos à memória saudosa e agradável de nossa juventude. Não hesitamos em externar a nossa alegria soltando com grande entonação: que massa! Mas, apesar de tudo fluir, fomos, mais uma vez, surpreendidos negativamente pelo empresário. Ele se negou a responder o nosso questionário depois de consultar a organizadora do evento. Pedimos para falar com esta pessoa por telefone. Ao tentamos explicar que a natureza de nossa pesquisa estava relacionada a um trabalho acadêmico e poderia ajudar nas demais edições do concurso. Colocamo-nos à disposição para maiores esclarecimentos, deixamos cópias dos questionários, nossos contatos e nenhum retorno ocorreu. Decepção! E para não perder a alegria que nos invadia, batizamos aquela noite como o “Dia do bode assado”!

### **Jaboatão, 12 de maio de 2018.**

#### **4.5 CANDEIAS: um passado de luta!**

Tem a sua origem associada à venda de africanos escravizados, por isso também conhecida como “Venda Grande”. De seu passado de guerras e comércio de escravizados, no século XXI, é um *point* de lazer no município. No seu passado, esse bairro também era conhecido como Sítio da Candelária ou Povoado da Candelária, local estratégico para defesa de nossa República em 1817 pelos Suassunas<sup>8</sup>.

---

<sup>8</sup> Eram irmãos e proprietários do engenho Suassuna foram responsáveis pela conspiração com o mesmo nome em 1801, onde foram executados e tem suas ideias de volta em 1817 na Revolução Pernambucana.

No ano de 2018, apresenta forte tendência ao terceiro setor e por isto, escolhemos iniciar neste terceiro dia de caminhada rumo à colheita de dados, elencando quatro estabelecimentos em Jaboatão dos Guararapes, dentre eles: o Boteco *Du Maranhão* e o Bigspetto, no bairro de Candeias, Feijoada do Mano, em Sotave, e Stop Bar Botequim em Massangana.

No *Du Maranhão*, encontramos ambiente agradável, mobília de excelente bom gosto, mesas limpas e bem-postas. Atmosfera pronta para o início de um saboroso encontro. Ao entrarmos, esbarramos com o gerente, o Senhor Gerson, que nos recebeu atentamente. Informou que, desde a primeira edição, vem participando e nos deixou à vontade para realizarmos as nossas entrevistas, como também para explorarmos todo ambiente. Percebemos público bastante variado, desde famílias, casais, jovens que vêm curtir a praia com as suas areias finas e claras e de água morna, ideal à curtição de bares, botecos e restaurantes que estão em seu entorno.

Na segunda parada, do terceiro dia, seguimos ao “Bigspetto” e, mais uma vez, fomos tomados pela decepção! Naquela ocasião, o funcionamento era só no turno da noite. Era início da tarde.

#### 4.6 PRAZERES/SOTAVE: desbravando o interior

Durante o período colonial, as terras situadas próximas à praia não se constituíam nas preferidas pelos senhores de engenho que, com medo de ataques piratas, instalavam suas fazendas no interior. As terras de Prazeres eram ocupadas apenas por pescadores e tangedores de gado das Curcuranas, área alagadiça, próxima ao mar, onde moravam dispersos. Com a expulsão dos holandeses, foi levantada a Igreja de Nossa Senhora dos Prazeres, em 1656, nos Montes Guararapes. O povoado de Prazeres só veio surgir coma construção da Estação Ferroviária de Prazeres, pertencente à Estrada de Ferro do São Francisco, no ano de 1858. Mas, Prazeres passou a ter importância a partir da década de 50, quando a urbanização, vinda de Boa Viagem, se estendeu de Piedade a Candeias. O crescimento acelerado, a maior circulação de riquezas e o aumento da população fizeram surgir, em pouco tempo, muitos bairros e comunidades como Rio das Velhas, Cajueiro Seco e Sotave. No século XXI, apresentam singularidades

marcantes com agito em seus bares e botecos e, neste clima de descontração, escolhemos a “Feijoada do Mano” para a nossa próxima parada.

Ao desembarcarmos no nosso destino, encontramos o empresário, o Senhor Ronaldo Perri, 55 anos, mais conhecido como “Mano”. Descontraído e falante, informou se constituir na primeira vez na qual participava do evento. Oriundo de família simples, mas com tradição culinária, relatou que aprendeu a cozinhar com sua avó. Apresentou desejo, desde a infância, de se tornar *chef*. Estudou no Senac/Recife, onde aprimorou suas técnicas, tal preparação nos chamou atenção pelo seu vasto conhecimento na área gastronômica. Realiza todos os anos, no segundo semestre, um festival de sobremesas a fim de propiciar aos moradores da comunidade do Sotave a oportunidade de conhecer outras culturas através da gastronomia. Encantamo-nos com a simplicidade, mas cheio de conhecimento sobre a temática.

### **Recife, 12 de maio de 2018.**

#### **4.7 ESPINHEIRO: o encontro de sabores!**

Por volta do ano de 1800, o bairro do Espinheiro surgia no Recife, inicialmente, denominado de “Matinha” e, depois, como “Beco do Espinheiro”, devido à quantidade de espinhos que havia no caminho. Apresenta ar bucólico e clima agradável devido à existência de um número significativo de árvores centenárias, que, no século XXI, resistem às serras da Prefeitura e de alguns moradores. Possui clima de tranquilidade, apesar de se constituir em “passagem” da zona Norte ao Centro do Recife, como também de ligação à zona Oeste da cidade.

Tem no seu guia de bares, botecos e restaurantes equipamentos para todos os gostos. O bairro é marcado por grande infraestrutura com a presença de escolas, hospitais, clínicas, supermercados, farmácias e outros equipamentos. Há uma grande variedade de estabelecimentos que permitem conhecer a gastronomia local e internacional, e por isso, escolhemos o Armazém Centenário como a nossa penúltima parada.

Local convidativo, com estrutura centenária, apresenta estilo tradicional e elegante. Espaço acolhedor e ideal aos encontros no final da tarde, com mobiliário clássico em mesas bem distribuídas. Que espetáculo! Ao entrar naquele ambiente, nos deparamos como se tivéssemos retrocedido no tempo, lembrando

tabernas antigas com sua mobília rústica. Ah! E a comida? Em função de o estabelecimento abrir às 17horas, não tivemos como observar o fluxo de consumidores. Chegamos às 16 horas e a Casa iniciava suas atividades com duas mesas ocupadas. Isso nos permitiu ver os petiscos bem apresentados e sentir a potência aromática.

#### 4.8 MADALENA: tradição e feminilidade!

É um dos bairros mais tradicionais do Recife e é o único como nome de mulher. Próximo ao Centro, apresenta moradia tranquila e é muito arborizado. Cercado por prédios históricos como o Museu da Abolição, situado no Sobrado da Madalena, e do Mercado Público. Este último se constitui em local que atrai público diferenciado ávido a garimpar temperos e sabores em seu entorno. A gastronomia ofertada, na “Bodega do Seu Arthur Pessoa”, tem como carro chefe da casa a costela sertaneja do Arthur e a cartola como sobremesa mais procurada.

O boteco se destaca pela diversidade de pratos regionais e seus temperos. Apresenta atmosfera singular, com seu toque clássico e despojado. Vem atraindo, cada vez mais, visitantes de bairros circunvizinhos e de áreas distantes para conhecerem em suas histórias, algumas revividas no extinto projeto Recife Assombrado. Nele, contava-se “causos” assombrosos narrados pelos moradores, que no passado frequentavam o Mercado, apenas à noite. E, por isso, ganhou o nome de Bacurau<sup>9</sup>; enquanto no Museu da Abolição reviviam histórias de espíritos de escravizados que arrastavam correntes no interior daquele casarão histórico.

O *Concurso Comida Di Boteco* tem a proposta de tornar hábito, aos moradores dos lugares, frequentar bares e botecos em seus bairros, sem a necessidade de se deslocar para outros. Com ingredientes que resgatam as formas tradicionais e o conceito, que remetem a uma culinária cultural, propiciando lembranças do passado que representam uma receita típica da região. Assim, como para atrair turistas.

Os vencedores do *Concurso Comida Di Boteco*, do ano de 2018 (Participaram de 25 estabelecimentos) foram assim dispostos: o terceiro lugar com o boteco “Caldinho do Phellipe”, cujo petisco em destaque: “A língua é de boi, o molho é de

---

<sup>9</sup> Faz referência ao pássaro madrugador, uma vez que funcionava também em horário noturno, atraindo, dessa maneira, boêmios, ávidos por preencherem a noite de forma mais alegre e pitoresca, na então bucólica paisagem da Madalena (CAVALCANTI, 1998, p. 86).

madeira”. A iguaria era servida, banhada com molho madeira, e acompanhada de farofa com um molho vinagrete; enquanto o segundo lugar foi obtido pelo “Bar do Vizinho”. O petisco concorrente: “Porco Virado na Lata”, composto por carne de porco frita na banha, acompanhado de macaxeira, molho de tomate caseiro, torresmo e alecrim fresco. O petisco campeão: “Tulipinha do Malte”, do estabelecimento “Esquina do Malte”, preparado com asa de galinha e batata rústica, acompanhadas do especial molho da casa. Infelizmente não pudemos degustar tais iguarias, somos, portanto, “cronistas” sem degustação!

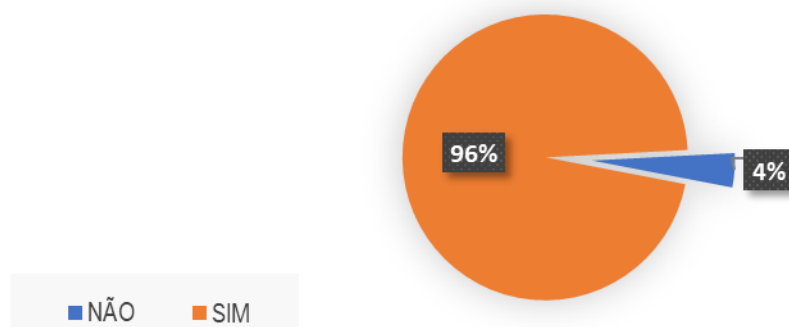
## 5 COMO OS FREQUENTADORES SENTEM OS BOTECOS?

Buscando compreender como os frequentadores sentem os locais do festival, realizamos a pesquisa de campo. Adiantamos ser o *Concurso Comida Di Buteco* um evento consagrado no calendário turístico das cidades que o promovem. Apresentamos a “análise” dos resultados obtidos, a partir da aplicação dos questionários com clientes e empresários. A amostra constituída por 26 respondentes sinaliza caminhos que os organizadores e os proprietários podem utilizar na perspectiva de ampliar o êxito desta iniciativa que divulga a comida de raiz.

Como afirmamos, foram visitados bares e botecos dos municípios Recife e Jaboatão dos Guararapes, usando como forma de avaliação o método cartográfico. Segundo César; Silva e Bicalho (2013, p. 363) “a qualidade diz respeito ao diferencial entre as quantidades. Essa distinção entre quantitativo e qualitativo aponta para sua inseparabilidade, pois a toda diferença de quantidades corresponde uma qualidade”. Assim, o envolvimento do pesquisador com as forças existentes se torna necessário para sua análise, sem perder seu caráter acadêmico, pois existe a presença de dispositivo norteador, em nosso caso, o questionário, que mantém a articulação com o diário de bordo permitindo-nos uma análise mais ampla.

A partir dos gráficos, derivados da pesquisa de campo, verificamos ser a frequência nos estabelecimentos acentuada, nos finais de semana, um percentual de 96% dos que preferem ir aos botecos de sexta a domingo, enquanto 4% não costumam sair nesses dias.

**Gráfico 1 – frequência aos estabelecimentos gastronômicos**



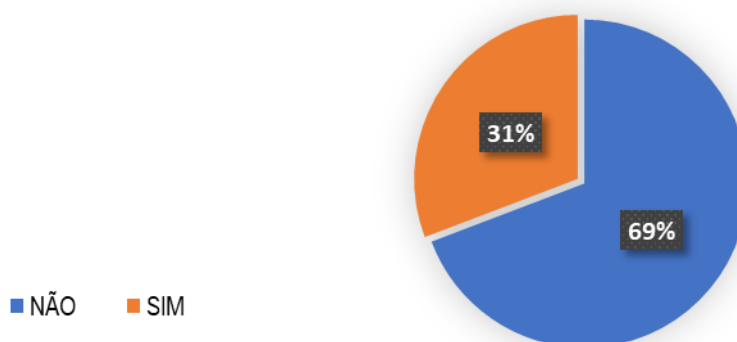
Fonte: os autores (2019).



Os dados revelam, ainda, que 69% dos entrevistados frequentam estabelecimentos do *Concurso Comida Di Boteco*, mas há uma clientela fixa, de 31% dos respondentes, que se constituem em frequentadores assíduos, não apenas no período da realização do evento. Nesse sentido, percebemos a importância de nossa pesquisa no auxílio a informações que proporcionem à fidelização desses clientes, durante todo ano.

Como registram Lage e Milone (2000, p. 118), “muitos estudiosos concordam que o turismo pode aproveitar os recursos locais e pode gerar uma forma de desenvolvimento que é, nas mesmas condições, menos dependente destes requisitos do que outras indústrias tradicionais”. Ou seja, o concurso se constitui em oportunidade de incentivar a atividade turística nos bairros populares.

**Gráfico 2 – frequência aos estabelecimentos participantes do concurso**

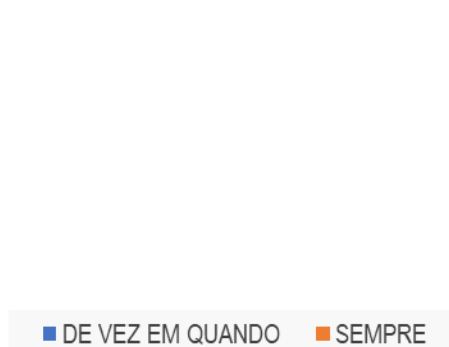


**Fonte:** os autores (2019).

Os percentuais sobre frequência ilustram o acolhimento e o reconhecimento de seus frequentadores. Essa clientela repete a experiência gastronômica, de bom atendimento e de preço acessível, proporcionada pelos estabelecimentos. Sinalizando a satisfação do cliente, dimensão fundamental para o Turismo. E, neste caso específico, aos residentes do bairro, há uma ligação afetiva com os botecos locais. Percebemos, na pesquisa, o orgulho de pertencer àquela comunidade, possuidora de um comércio divulgado nas diversas mídias da cidade. Esta singularidade se apresenta quando indagamos aos respondentes se eles indicariam o boteco a outras pessoas. No universo das respostas, obtivemos os seguintes percentuais: 88% afirmaram que sim, contra 12% dos entrevistados explicaram indicar, apenas, de vez em quando. Apesar de ser um percentual baixo, deve ser considerado no momento em se planejar as próximas edições, pois acreditamos estar relacionado aos problemas, a exemplo dos estabelecimentos possuírem baixa

ou nenhuma acessibilidade. Dimensão necessária aos botecos integrantes do Concurso.

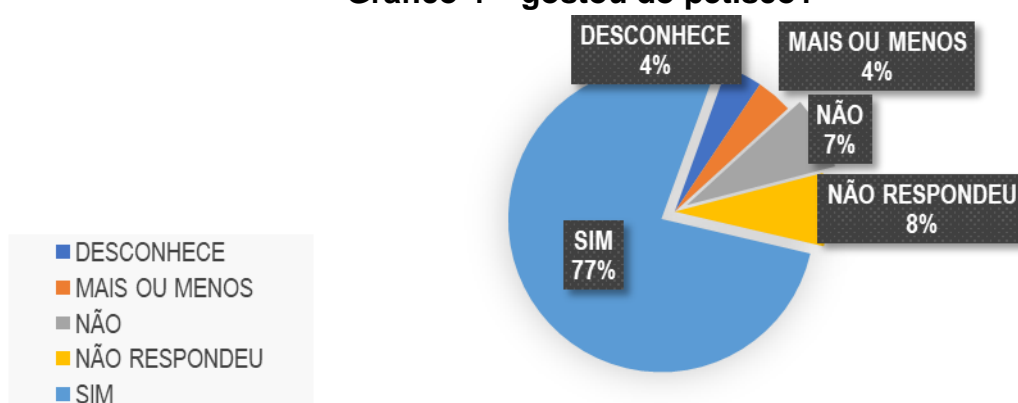
**Gráfico 3 – recomendaria o local?**



**Fonte:** os autores (2019).

Quando buscando compreender os sentidos da degustação do petisco participante do *Concurso Comida Di Buteco*, vislumbramos a importância da experiência gastronômica aos frequentadores. Como nos lembram Barros e Barros (2013, p.194), “a atitude da pesquisa pode vir a esclarecer pontos”, registramos os seguintes percentuais: 4% desconheciam o prato, outros 4% disseram ter gostado um pouco, enquanto 7% não souberam, e 8% não opinaram. Todavia, 77% afirmaram ter degustado e apreciado. Esses números demonstram a necessidade em se ampliar a divulgação do petisco concorrente no próprio estabelecimento.

**Gráfico 4 – gostou do petisco?**

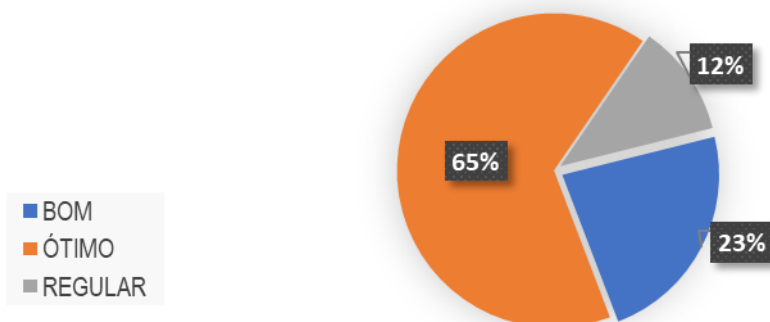


**Fonte:** os autores (2019).

Quanto à avaliação do atendimento nos botecos, 12% dos participantes acreditam ser regular a abordagem dos funcionários, enquanto 23% compreendem ser boa e os 65% restantes afirmaram ser ótimo as interpelações. Tais indicadores

nos levam a acreditar que os botecos têm investido e priorizado um dos itens mais importantes na competição e que fideliza clientes: o atendimento.

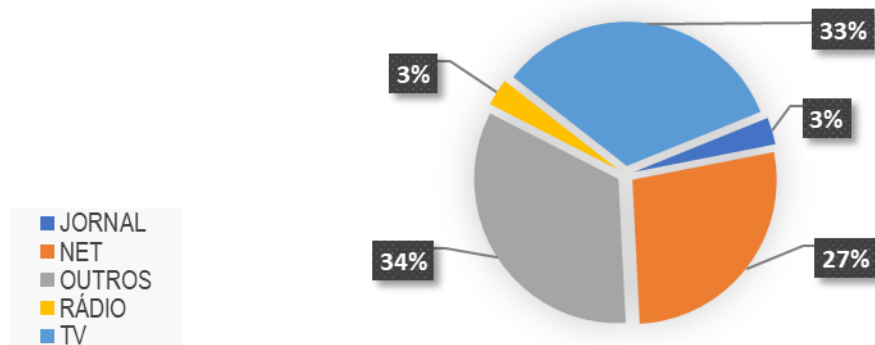
**Gráfico 5 – como você avalia o atendimento?**



**Fonte:** os autores (2019).

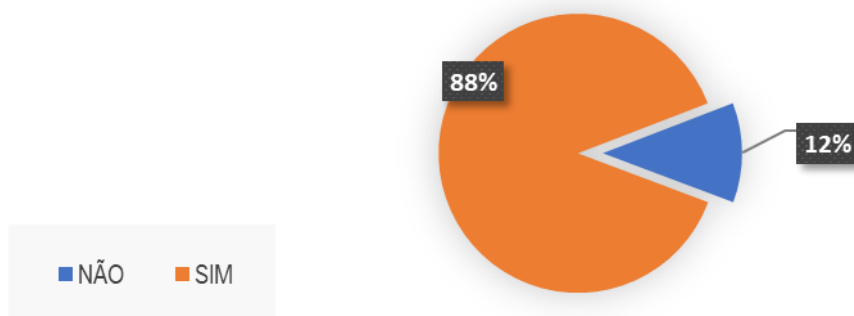
Ao indagarmos sobre qual veículo de comunicação os participantes da pesquisa tiveram conhecimento do *Concurso Comida Di Buteco*, 3% disseram que, através de jornal e rádio, 33% por meio da T.V., 27% por intermédio da internet e 34% por outras fontes.

**Gráfico 6 – como soube do concurso?**



**Fonte:** os autores (2019).

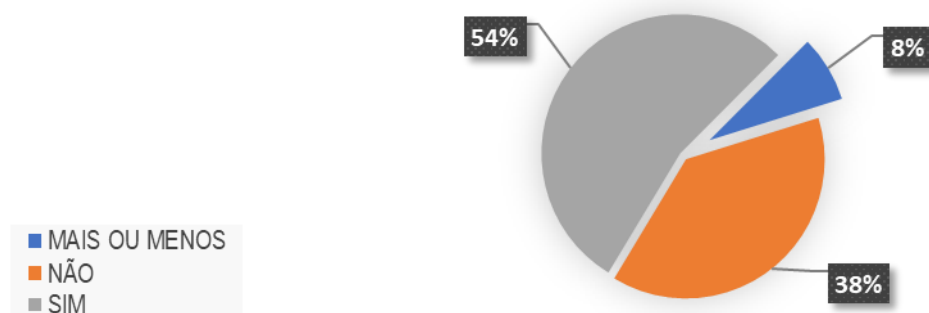
O questionamento sobre possíveis sugestões visando a melhoria dos estabelecimentos, 50% informaram que nada acrescentariam; todavia, 4% requerem maior agilidade, mais atenção, melhor comunicação, serviço rápido. Esse grupo também observou ser a equipe pequena e poucos garçons. Tais dimensões refletem certa precariedade no serviço prestado; apesar de terem elogiado o atendimento na questão anterior.

**Gráfico 7 – tempo de atendimento nos bares**

**Fonte:** os autores (2019).

Em relação à pergunta sobre o tempo de atendimento nos bares, 88% afirmaram estar satisfeitos, enquanto para 12% o tempo de atendimento não agradou. Percebemos que o percentual de satisfação é alto, quando comparamos à baixa insatisfação com atendimento nos bares e restaurantes das cidades de Recife e Jaboatão.

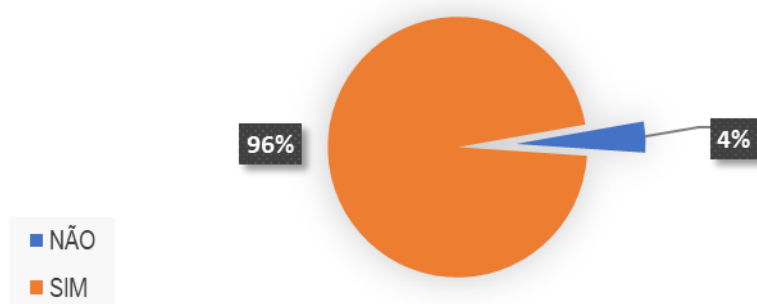
O Turismo é uma indústria em constante movimento que deve adaptar-se às necessidades de seus visitantes e turistas. Nesse sentido, indagamos, na pesquisa, se o local apresentava tal dimensão adequada às pessoas com necessidades especiais? Do total de respostas, obtivemos 8% avaliando mais ou menos, outras 38% do universo pesquisado disseram não ter, e a maioria, ou seja, 54% dos respondentes não identificaram a preocupação com esses espaços adaptados ao público com algum tipo de deficiência física. Acreditamos que por serem pequenos estabelecimentos, alguns “nascidos” no quintal da residência, são construídos sem esta necessária preocupação. Nada impedido, no entanto, que, na medida em que crescem e ganham visibilidade, busquem dotar os espaços com mais conforto e o próprio atendimento às leis de acessibilidade.

**Gráfico 8 - existe preocupação com a acessibilidade?**

**Fonte:** os autores (2019).

Para a indagação se os entrevistados conheciam o bairro, 4% disseram que não tinham sequer visitado o lugar antes, mas a maioria, ou seja 96%, responderam que sim. A curiosidade é que esses respondentes destacaram ser moradores do local. Percebemos, portanto, que um dos objetivos do Concurso, a descentralização de bares e botecos do centro da cidade, vem sendo atingido. Outro sinalizador deve ser registrado: a questão da violência. No bairro, cujo deslocamento, em alguns casos, não demanda o uso de transporte, facilita a permanência no lugar, no espaço conhecido e, conseqüentemente, compreendido como mais seguro.

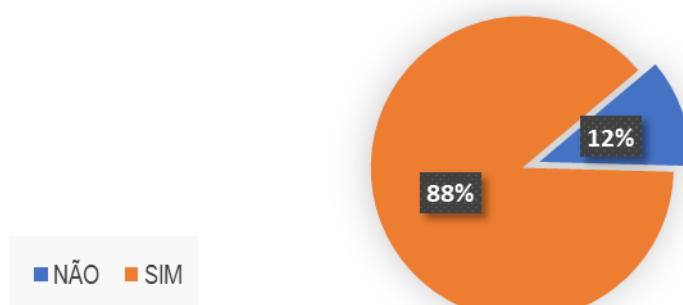
**Gráfico 9 – você conhece o seu bairro?**



**Fonte:** os autores (2019).

A respeito do interesse em conhecer a história e origem do bairro, para nossa surpresa 88% disseram ter este desejo de se apropriar da história dos bairros enquanto 12% afirmaram que não, porque possuíam tal conhecimento. Todavia, sentimos ser a percepção mais do ponto de vista geográfico, de localização e não das sutilezas da história da localidade.

**Gráfico 10 - tem interesse em conhecer a história do seu bairro?**



**Fonte:** os autores (2019).

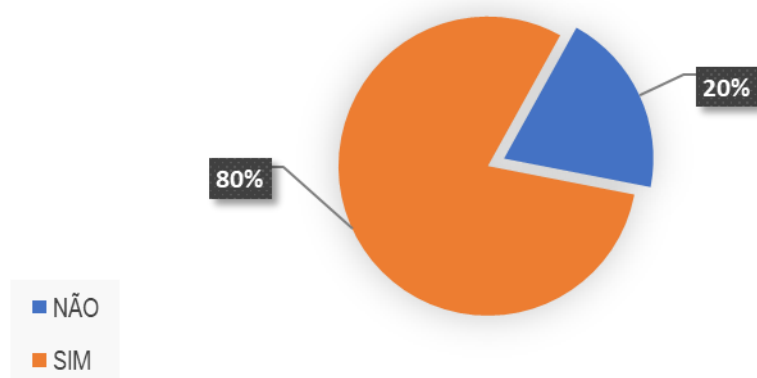
A outra parte da análise dos dados foi em relação aos questionários aplicados com os empresários.

### 5.1 CARTOGRAFANDO A ENTREVISTA COM EMPRESÁRIOS

Procurando compreender o universo dos empresários que participaram pela primeira vez do Concurso, registramos em nosso diário de bordo a dificuldade em ser presente, em se fazer falar, em se perceber existente, sobretudo com as qualidades necessárias à participação no evento. Em nosso entendimento, alguns dos estabelecimentos visitados não vislumbravam toda a potência criativa dos seus espaços numa perspectiva de oferecer sua culinária a outros segmentos da sociedade.

Inicialmente, indagamos se era a primeira vez que o estabelecimento participava do *Concurso Comida Di Buteco* e 80% dos comerciantes afirmaram positivamente, enquanto outros 20% disseram não.

#### Gráfico 11 – é a primeira vez que o estabelecimento participa do concurso?

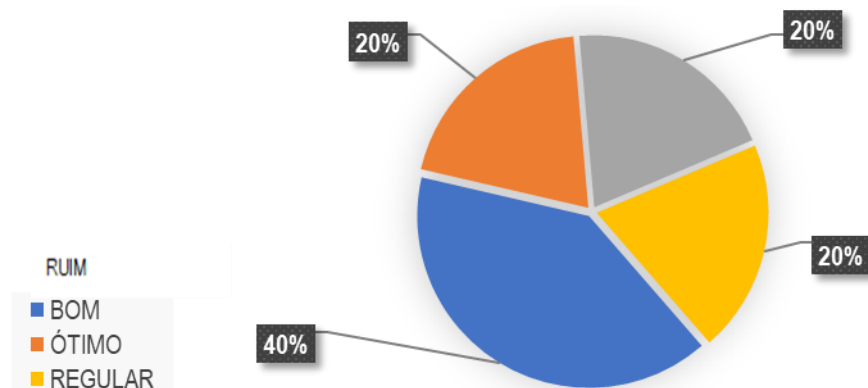


Fonte: os autores (2019).

Como já citamos anteriormente, existem regras à participação no Concurso, interrogamos se os critérios para participar do evento eram bons, 40% disseram que sim, 40% responderam que eram ótimos, e 20% apontavam como regular.

Para Lage e Milone (2000), o turismo é um veio econômico é, também, uma prática social que se converte em econômica e, portanto, ter o cuidado do capitalismo não se sobrepor sobre as necessidades em se alastrar as demandas da localidade.

**Gráfico 12 - como você avalia os critérios para participar do concurso?**

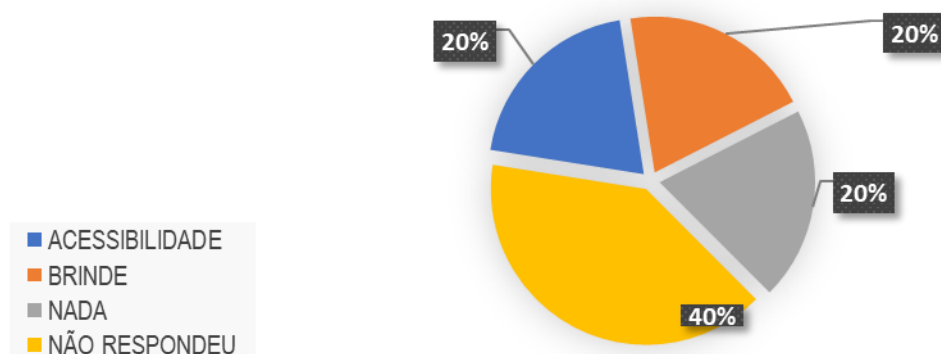


**Fonte:** os autores (2019).

Seguindo a pesquisa, interpelamos se fariam acréscimo de sugestões aos critérios de participação no Concurso. Atingimos como resposta os seguintes percentuais: 40% não responderam, 20% destacaram acessibilidade, 20% reivindicam a doação de brindes e outros 20% afirmaram não ter nada a sugerir.

Destacamos a necessidade em se observar a ocupação do solo do ponto de vista turístico, “práticas de planejamento como processo, especialmente para lugares turísticos, pressupõe resolver o sentido a ser dado à paisagem” (YÁZIGI, 2000, p. 264). Esse espaço permite fantasias e simbolismo das raízes locais representadas pela culinária e pela história do bairro.

**GRÁFICO 13 – ACRESCENTARIA ALGO AOS CRITÉRIOS DE PARTICIPAÇÃO**



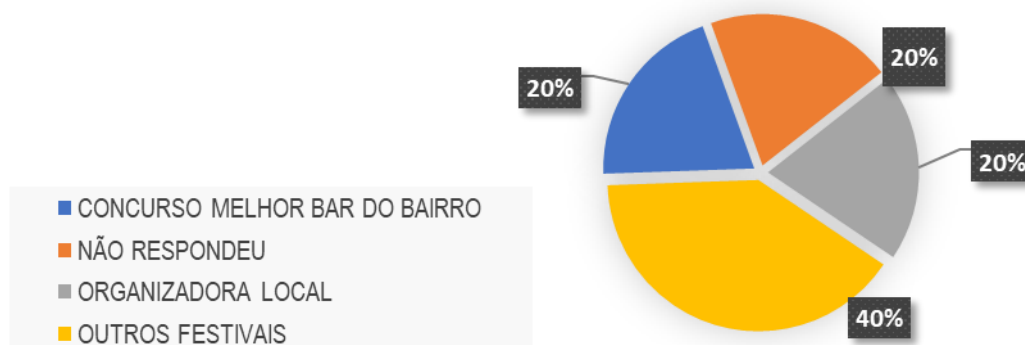
**Fonte:** os autores (2019).

O gráfico a seguir mostra os percentuais quando perguntamos se deveria ter outros incentivos permanentes voltados à divulgação da gastronomia local e os participantes disseram que deveria ter um concurso de melhor bar do bairro num

percentual de 20% dos respondentes, 20% não sugeriram algo, 20% acreditam que a organizadora deveria ser local e 20% promover outros tipos de concursos.

Outro aspecto a ser considerado é a qualificação dos trabalhadores, pois é um setor, ainda, carente de formação continuada. Serson (2000, p. 238) destaca a necessidade em “programas de treinamento de mão-de-obra especializada, parceria entre a iniciativa privada e as instituições formadoras visando o preparo dos profissionais para o setor”. O autor sinaliza a possibilidade de qualificar jovens carentes para atuar na área. Assim, seria interessante que os empresários dessem oportunidade aos jovens moradores dos bairros.

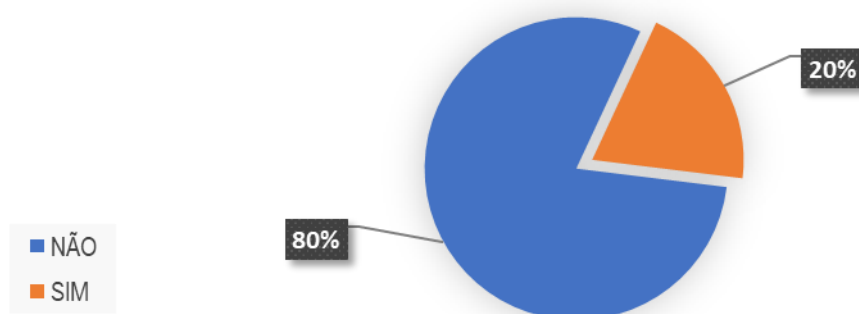
**Gráfico 14 – quais as sugestões para melhorá-lo?**



**Fonte:** os autores (2019).

Indagamos se houve reclamação dos consumidores para chegar aos botecos? Dos respondentes, 80% afirmaram não computarem dos clientes dificuldades e os demais 20% afirmaram ter o registro de alguma dificuldade, mas não identificaram quais.

**Gráfico 15 – descarte dos resíduos**

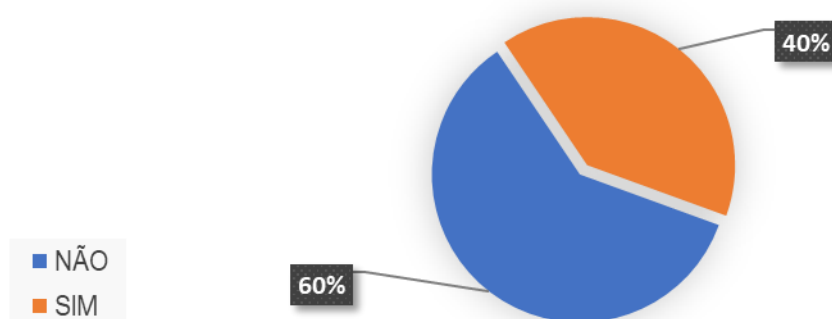


**Fonte:** os autores (2019).



Destacamos, na entrevista, a destinação dos resíduos realizada pelos estabelecimentos. Observamos que 60% dos empresários promoviam o descarte dentro dos padrões respeitando a preservação ambiental, enquanto 40% não possuíam, ou não tinham essa preocupação ou estrutura adequada a reciclagem desses resíduos. Como Deleuze (1992) aborda, é necessário extrair das coisas visibilidades, neste caso específico, ao demonstrar preocupação com o meio ambiente, percebemos um cuidado com as pessoas. As linhas de força se apresentam em um vai e vem passando pelos pontos do dispositivo.

**Gráfico 16 – há preocupação com a destinação dos resíduos?**



Fonte: os autores (2019).

As investigações qualitativas e quantitativas apresentam caminhos e olhares diferentes, porém se integram dentro de uma mesma realidade. Sobre o método quantitativo a sua análise passa pela “mensuração de dados, assumindo, muitas vezes, uma realidade estatística devido ao uso de procedimentos controlados” (MINAYO; SANCHES, 1993, p. 358). Já as pesquisas qualitativas, desmembram particularidades do objeto em estudo, conhecendo as suas vivências, interpretando suas experiências.

Em relação à nossa pesquisa, escolhemos os dois métodos investigativos seguindo a pista proposta pelo método cartográfico de inseparabilidade, no qual permite acesso à multiplicidade da experiência, na perspectiva de acompanhamento de processos e ao acesso ao plano das forças.

Em nossas visitas escolhemos dias e públicos distintos, utilizamos questionários para as entrevistas com o objetivo de captar o máximo de impressões e afetações dentro da proposta do método cartográfico e a revisão bibliográfica, escolhida como uma das etapas de nossa caminhada, além do diário de bordo.

## 6 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Neste estudo, abordamos o Concurso *Comida Di Buteco*, que divulga a comida de raiz como forma de propiciar experiências gastronômicas a partir do desenvolvimento do turismo de base comunitária, com a junção de bairros da Região Metropolitana reunidos em um mesmo evento, que existe há 20 anos em 18 cidades brasileiras. Elegemos pistas que nos possibilitaram compreender um pouco mais acerca do desenvolvimento deste concurso e de sua importância para os bairros envolvidos na competição, sobretudo, à divulgação da gastronomia local como estratégia de atrair turistas e visitantes. Com este trabalho, esperamos contribuir para fomentar novos diálogos entre o Turismo de Base Comunitária, a Gastronomia e a História dos Bairros. Por isso, como “produto” entregaremos aos organizadores a proposta de construção de totens que divulguem as histórias dos bairros integrantes do concurso. Esta etapa será desenvolvida fora do TCC. Tal proposta poderá auxiliar, inclusive, a desvendar aspectos pouco mencionados ou ausentes nas salas de aula das escolas estaduais e municipais.

Diante dos resultados da pesquisa de campo, acreditamos que nosso estudo é inédito no sentido de traçar um perfil dos frequentadores do Concurso, assim como oferecer subsídios aos participantes para promoverem mudanças no atendimento, no próprio cardápio e destacadamente em ações de comunicação visando ampliar a clientela. Outro pioneirismo deste trabalho é a utilização da cartografia como método. Com as pistas, aqui traçadas, acreditamos apresentar um novo caminho para a elaboração de outros Trabalhos de Conclusão de Curso que permitam a necessária implicação dos autores apaixonados por seus objetos.

## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- ABRASEL. **Perfil da Abrasel**. 2018. Disponível em: <https://abraseel.com.br/abraseel/perfil-da-abraseel/>. Acesso: 13 dez. 2018
- BARRETTO, M. **Turismo e legado cultural**. 3. ed. Campinas: Papyrus, 2000.
- BARROS, L. M. R. de; BARROS, M. E. B. de O problema da análise em Pesquisa Cartográfica. **Fractal: Revista de Psicologia**. v. 25, n. 2, p. 373-390, Maio/Ago. 2013.
- BARROS, L. P.; KASTRUP, V. Cartografar é acompanhar processos. In: PASSOS, E.; KASTRUP, V.; ESCÓSSIA, L. da (Orgs.). **Pistas do método da cartografia: pesquisa intervenção e produção de subjetividade**. Porto Alegre: Sulina, 2009. p. 52-75.
- BLACKSTOCK, K. A critical look at community based tourism. **Community Development Journal**. v. 40, n. 1, January 2005, pp. 39–49.
- CAVALCANTI, C. B. **O Recife e seus Bairros**. Câmara Municipal do Recife, 1998.
- CÉSAR, J. M.; SILVA, F. H. da.; BICALHO, P. P. G. de. O lugar no quantitativo na pesquisa cartográfica. **Fractal: Revista Psicologia**. v. 25, n. 2, p. 357-372, Maio/Ago. 2013.
- COELHO JUNIOR, N.; CARMO, P. S. do. **Merleau-Ponty: filosofia como corpo e existência**. São Paulo: Ed. Escuta, 1992.
- COMIDA DI BUTECO. **Livreto divulgacional**. 2018. Disponível em: <http://www.comidadibuteco.com.br/>. Acesso em: 12 abr. 2018a.
- COMIDA DI BUTECO. **Vem conferir o campeão do Comida Di Buteco 2018 de Recife!**. 2018b. Disponível em: <http://www.comidadibuteco.com.br/vem-conferir-o-campeao-do-comida-di-buteco-2018-de-recife/>. Acesso em: 20 set. 2019
- CONSIGLIO, Marina. **Festival Comida Di Buteco começa nessa sexta feira (13), em São Paulo**. 2018. Disponível em: <https://guia.folha.uol.com.br/bares/2018/04/festival-comida-di-buteco-comeca-nesta-sexta-13-em-sao-paulo.shtml>. Acesso em 20 abr. 2018.
- CSERGO, J. A emergência das cozinhas regionais. In FLANDRIN, J.; MONTANARI, M. **História da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.
- DE LA TORRE, O. **El turismo: fenómeno social**. 2ed. México: Fondo de cultura económica, 1997.
- DELEUZE, G. **O que é a Filosofia?** Tradução de Bento Prado Jr. e Alberto Alonso Muñoz. Rio de Janeiro: Ed. 34, 1992.
- DESCARTES, René. **Discurso do método**: 458. Porto Alegre: L&PM Pocket, 1637.

ESTEVEES, Eduarda. **Nos últimos 2 anos, 896 restaurantes fecharam no Recife:** crise financeira influenciou fechamentos, de acordo com a Associação Brasileira de Bares e Restaurantes em Pernambuco. 2019. Disponível: <https://www.leiaja.com/noticias/2019/06/20/nos-ultimos-2-anos-896-restaurantes-fecharam-no-recife/>. Acesso em 21 abr. 2019.

EXAME. **Segundo pesquisa, 34% dos brasileiros gastam com alimentação fora do lar.** 2017. Disponível em: <https://exame.abril.com.br/negocios/dino/segundo-pesquisa-34-dos-brasileiros-gastam-com-alimentacao-fora-do-lar-shtml/>. Acesso em: maio 2019.

FLANDRIN, J. L.; MONTANARI, M. **A história da alimentação.** São Paulo: Estação liberdade, 1998.

FRANCO, A. **De caçador a gourmet:** uma história da gastronomia. São Paulo: Senac, 2011

FREIRE, P. **Pedagogia do oprimido.** 56. ed. ver. e atual. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 2014.

G1 PE. **Livro faz tributo a Gilberto Freyre e à gastronomia de Pernambuco:** Maria Leticia Cavalcanti é estudiosa da obra do sociólogo: lançamento será nesta quinta (23), em restaurante do Recife. 2013. Disponível em: <http://g1.globo.com/pernambuco/noticia/2013/05/livro-faz-tributo-gilberto-freyre-e-gastronomia-de-pernambuco.html>. Acesso em: 20 maio 2019.

G1 SP. **Conheça os participantes do concurso Comida Di Buteco 2019 em São Paulo:** ao todo, 68 bares participam do festival; petiscos participantes custam R\$ 20,00. 2019. Disponível em: <https://g1.globo.com/sp/sao-paulo/noticia/2019/04/12/conheca-os-participantes-do-concurso-comida-di-buteco-2019-em-sp.ghtml>. Acesso em 20 maio 2019.

JABOATÃO DOS GUARARAPES. Prefeitura Municipal. **Conheça nossa rica história.** 2019a. Disponível em: <https://jaboatao.pe.gov.br/jaboatao-dos-guararapes/>. Acesso em: 21 abr. 2019.

JABOATÃO DOS GUARARAPES. Prefeitura Municipal. **Jaboatão dos Guararapes:** um roteiro de lazer, cultura e história. Jaboatão dos Guararapes: Prefeitura municipal, 2019b.

JAROCKI, I. M. C. Circuito delícias de Pernambuco: a gastronomia como potencial produto turístico. **Turismo em análise**, São Paulo, v. 20, n. 2, ago. 2009.

KASTRUP, V.; BARROS, R. B. de. Movimentos-funções do dispositivo na prática da cartografia. In: PASSOS, Eduardo; KASTRUP, Virgínia; ESCÓSSIA, Liana da (orgs.). **Pistas do método da Cartografia:** pesquisa-intervenção e produção da subjetividade. Porto Alegre: Sulina, 2009.

LAGE, B. H. G.; MILONE, P. C (Orgs.). **Turismo:** teoria e prática. São Paulo: Atlas, 2000.

LATOURE, B. Como falar do corpo? A dimensão normativa dos estudos sobre a ciência. In: NUNES, J. A.; ROQUE, R. (Org.). **Objetos impuros: experiências em estudos sociais da ciência**. Porto: Afrontamento, 2007. p. 40-61.

LIMA, J. **Jaboatão dos Guararapes: a 2ª economia mais produtiva de Pernambuco**. 2019. Disponível em: <https://folhametropolitana.com.br/jaboatao-dos-guararapes-a-2a-economia-mais-produtiva-de-pernambuco/>. Acesso em: 19 set. 2019.

LONG, L. M. **Culinary Tourism**. Kentucky: The University Press Kentucky, 2004.

LOURAU, R. Quelques approches de l'implication: genèse du concept d'implication. **Pour**, Toulouse, n. 88, p. 14-18, mars/avril, 1988.

LOURAU, R. Implicação: um novo paradigma. In: ALTOÉ, S. (Org.). **René Lourau: analista institucional em tempo integral**. São Paulo: Hucitec, 2004a. p. 246-258.

LOURAU, R. Implicação-Transdução. In: ALTOÉ, S. (Org.). **René Lourau: analista institucional em tempo integral**. São Paulo: Hucitec, 2004b. p. 212-223.

LUIZ, J. **Embiriba**. 2009. Disponível em: <https://www.dicionarioinformal.com.br/significado/embiriba/1685/>. Acesso em 15 maio 2019.

MARQUETTO, R. M. F.; JARCZEWSKI, M. BISOGNIN, E. L. **Gastronomia como fator de Integração Social no Turismo**. 1997. Disponível em: <https://www.uces.br/site/midia/arquivos/83-gastronomia-como-fator.pdf>. Acesso em: 15 jun. 2019

MATTHEWS, E. **Compreender Merleau-Ponty**. Petrópolis, RJ: Vozes, 2010.

MENEZES, F. **Recife: nos tempos da província**. Recife: Bagaço, 1999.

METRÓPOLES. **Gastronomia**. 2019. Disponível em: <https://www.metropoles.com/gastronomia>. Acesso em: 20 jun. 2019

MINAYO, M. C. S; SANCHES, O. Quantitativo-qualitativo: oposição ou complementariedade? **Cad. Saúde Pública**, Rio de Janeiro, v. 9, n. 3, p. 239-262, jul./set., 1993.

PASSOS, E.; BARROS, R. B. de. A cartografia como método de pesquisa intervenção. In: PASSOS, E.; KASTRUP, V.; ESCÓSSIA, L. (orgs.). **Pistas do método da cartografia: pesquisa intervenção e produção de subjetividade**. Porto Alegre: Sulina, 2009.

PASSOS, E.; KASTRUP, V. Sobre a Validação da Pesquisa Cartográfica. **Fractal: Revista de Psicologia**. v. 25, n.2, p. 391-414, Maio/Ago. 2013.

PASSOS, E.; KASTRUP, V.; ESCÓSSIA, L. da (orgs.). **Pistas do método da Cartografia: pesquisa-intervenção e produção da subjetividade**. Porto Alegre: Sulina, 2009.

PECCINI, R. A Gastronomia e o Turismo. **Revista Rosa dos Ventos**: turismo e hospitalidade. Caxias do Sul, RS, v. 5, n. 2, p. 206-217, abr./jun. 2013.

PIMENTA, M. A. **Gestão de pessoas em turismo**: sustentabilidade, qualidade e comunicação. São Paulo: Alínea, 2013.

PONTAROLO, L.; GRECHINSKI, P. **A gastronomia ucraniana em Prudentópolis – PR**. 2015. Disponível em: <http://festivaldascataratas.com/wp-content/uploads/2015/12/1.-A-Gastronomia-Ucraniana-em-Prudent%C3%B3polis-PR.pdf>. Acesso em: 15 dez. 2018.

PORTAL EDUCAÇÃO. **A globalização na gastronomia**. 2019. Disponível em: <https://www.portaleducacao.com.br/conteudo/artigos/turismo-e-hotelaria/a-globalizacao-na-gastronomia/13287>. Acesso em: 29 Abr. 2019

PRIBERAM DICIONÁRIO. **Restauo**. 2019. Disponível em: <https://dicionario.priberam.org/restauo>. Acesso em: 12 fev. 2019.

RAZUK, P. C. **O Método Científico**: Desenvolvimento Histórico do Método. 2018. Disponível em: <https://docplayer.com.br/21254092-O-metodo-cientifico-2-desenvolvimento-historico-do-metodo.html>. Acesso em: 13 dez. 2018.

SÁ, J. de. **A Crônica**. São Paulo, Editora Ática, 1987.

SANTOS, C. R. A. dos. A comida como lugar de história: as dimensões do gosto. **História**: Questões & Debates, Curitiba, n. 54, p. 103-124, jan./jun. 2011.

SANTOS, F. M. dos. Ricardo Rojas e a construção biográfica de um herói nacional: San Martín, el santo de la espada. **Revista eletrônica da ANPHLAC**, n. 8, 2009.

SILVA, N. C. da. Culinária e alimentação tem Gilberto Freyre: raça, identidade e modernidade. **Latin American Research Review**. Pittsburgh, v. 49, n. 3, 2014.

SUZUKI, G. da S.; BURKOWSKI, Rodrigo; MESQUITA, José Marcos Carvalho. Eventos Gastronômicos e Estratégias de Marketing: o festival Comida Di Buteco em Belo Horizonte, MG. **Revista Rosa dos Ventos**: Turismo e Hospitalidade. Caxias do Sul, RS, v. 7, n. 2, p. 242-256, abr./jun., 2015.

YÁZIGI, E. **A alma do lugar**: turismo, planejamento e cotidiano em litorais e montanhas. São Paulo: Contexto, 2000.

**APÊNDICE A – QUESTIONÁRIO DE ENTREVISTA COM OS FREQUENTADORES****ENTREVISTA COM OS FREQUENTADORES**

Este questionário integra um dos requisitos para o Trabalho de Conclusão de Curso em Gestão de Turismo do Instituto Federal de Pernambuco – IFPE *Campus* Recife, e sua participação é muito importante para a construção de nossa pesquisa de campo. Agradecemos a sua colaboração!

01) Você costuma frequentar restaurantes, bares e botecos?

( ) Sim                      ( ) Não

Quantas vezes no mês?

---

02) Sempre frequenta os bares que participam do **COMIDA DI BUTECO** neste período do concurso?

( ) SIM                      ( ) NÃO

03) Como ficou sabendo que este estabelecimento participa do **COMIDA DI BUTECO?**

( ) JORNAL

( ) RÁDIO

( ) TV

( ) INTERNET

( ) OUTROS

04) Gostou do petisco oferecido neste boteco?

( ) SIM                      ( ) NÃO

05) Até que ponto recomendaria o serviço deste local?

( ) SEMPRE

( ) DE VEZ E QUANDO

( ) NUNCA

06) Como você avalia o atendimento no local?

- ÓTIMO
- BOM
- REGULAR
- RUIM
- PÉSSIMO

07) O tempo de atendimento deste estabelecimento foi satisfatório?

- SIM
- NÃO

08) Existe acessibilidade para os portadores de alguma deficiência no local?

- SIM
- NÃO

09) Você conhece o bairro?

- SIM
- NÃO

10) De sua parte, há interesse em conhecer a história do bairro?

- SIM
- NÃO



## APÊNDICE B – QUESTIONÁRIO DE ENTREVISTA COM OS EMPRESÁRIOS

### ENTREVISTA COM OS EMPRESÁRIOS

Este questionário integra um dos requisitos para o Trabalho de Conclusão de Curso em Gestão de Turismo do Instituto Federal de Pernambuco – IFPE *Campus* Recife, e a sua participação é muito importante para a construção de nossa pesquisa de campo. Agradecemos a sua colaboração!

01) É a primeira vez que participa deste evento?

( ) SIM ( ) NÃO

OBS.: Se responder não, quantas edições participou?

---

02) Como você avalia os critérios para a participação no **COMIDA DI BUTECO?**

( ) ÓTIMO

( ) BOM

( ) REGULAR

( ) RUIM

( ) PÉSSIMO

O que os organizadores poderiam acrescentar? \_\_\_\_\_

03) Na sua avaliação, deveriam ter outros incentivos permanentes de divulgação da gastronomia local?

( ) SIM ( ) NÃO

Quais?

---

04) Os clientes reclamam para chegar aqui?

( ) SIM ( ) NÃO

05) O seu estabelecimento se preocupa em fazer a destinação correta do lixo?

( ) SIM ( ) NÃO

06) Na atividade diária de seu estabelecimento, como você faz para reduzir o gasto com a água?

---

---

---

## APÊNDICE C – E-MAIL A PREFEITURA DO MUNICÍPIO DO JABOATÃO DOS GUARARAPES

À Secretária Executiva de Turismo da Prefeitura do Jaboatão dos Guararapes  
Senhora Danielle Lapenda

Senhora Secretária, somos estudantes do 4º módulo do Curso em Gestão de Turismo, do Instituto Federal de Pernambuco – *Campus* Recife e elaboramos o Trabalho de Conclusão de Curso - TCC, com a seguinte temática: *Comida di Buteco*. O nosso estudo tem como título: **CARTOGRAFIA DE UMA VIAGEM PELOS SABORES DO GRANDE RECIFE: COMIDA DI BUTECO E CRÔNICAS DA CIDADE** e abordamos sobre o município de Jaboatão dos Guararapes, que também abriga o *Concurso Comida Di Buteco*, mas encontramos dificuldade em colher mais informação a respeito da culinária local.

Nesse sentido, solicitamos a Vossa Senhoria informações acerca do número de estabelecimentos gastronômicos no município, o ranking que o mesmo se encontra no desenvolvimento da gastronomia no estado e país e dados sobre geração de renda ligados à temática.

Gostaríamos de ressaltar que fizemos contato, anteriormente, e não obtivemos nenhuma resposta.

Antecipadamente, agradecemos a sua atenção.

Evelyn Bispo  
José Cláudio Silva  
Maria do Rosário da Silva

## ANEXO A – LIVRETO DIVULGACIONAL

### LIVRETO DIVULGACIONAL (FRENTE)



Fonte: Comida di buteco (2018a).

### LIVRETO DIVULGACIONAL (VERSO)



Fonte: Comida di buteco (2018a).

## LIVRETO DIVULGACIONAL (FRENTE)

JABOATÃO DOS GUARARAPES  
**Bigspetto**  
**LAMPIÃO E MARIA BONITA**

Dueto de espetinho de filé-mignon bovino e angus black com cobertura especial de queijo do reino e cream cheese. Finalizado com crocante de bacon e farofa panko de limão siciliano.

Avenida Presidente Castelo Branco, 5820 - Candeias  
81 3473 4140  
Diariamente: 16h00 às 23h00

---

JABOATÃO DOS GUARARAPES  
**Boteco Du Maranhão**  
**CAMARÃO AO SHUGÃO**

Camarão recheado com catupiry, empanado e frito.

Avenida Bernardo Vieira de Melo, 4993 - Candeias  
81 3469 2559  
Segunda-feira a sábado: 11h00 às 22h00  
Domingos: 11h00 às 20h00

**McCain**

Se o buteco é bom, tem  
**McCain**  
A sua batata preferida e você nem sabia!

Fonte: Comida di buteco (2018a).

## LIVRETO DIVULGACIONAL (VERSO)

JABOATÃO DOS GUARARAPES  
**Feijoada do Mano**  
**BOLACHA RECHEADA**

Frango crocante recheado com queijo coalho, pimentão e cenoura.

Avenida José da Câmara Vieira, 85 - Prazeres Vila Sotave  
81 98731 6705  
Quintas-feiras: 18h00 à 01h00  
Sexta-feira a sábado: 18h00 às 02h00 / Domingos: 17h00 às 21h00

---

JABOATÃO DOS GUARARAPES  
**Stop Bar Botequim**  
**BOLINHO BOMBA**

Bolinho de macaxeira sabor carne-seca, servido com molho barbecue.

Rua Clemente Ramos Barbosa, 443 - Prazeres  
81 98734 6156  
Quartas-feiras: 18h00 às 23h00 / Quintas-feiras: 18h00 à 01h00  
Sextas-feiras e sábados: 18h00 às 02h30  
Domingos: 16h00 às 23h00

**GETNET**  
+

**COMIDA DI BUTECO**

PARCERIA BOA DURA ATÉ NA  
HORA DE PAGAR A CONTA!

**getnet**  
Uma empresa Santander

**COMIDA DI BUTECO**

**g**

Fonte: Comida di buteco (2018a).

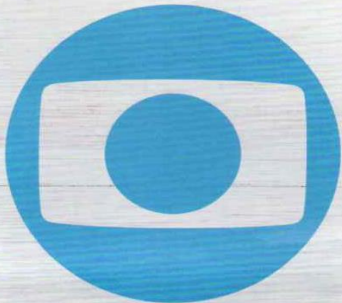


## LIVRETO DIVULGACIONAL (FRENTE)

<p style="text-align: center;">OLINDA</p> <p style="text-align: center;"><b>A Venda de Seu Biu</b> <b>PIRÃO DO BIU</b></p> <p>Caldão de pirão de charque.</p> <p>Rua São Bento, 239 - Viradouro 81 99283 4181</p> <p>Terça a sexta-feira: 16h00 às 22h00 Sábados e domingos: 16h00 às 23h00</p> <hr/> <p style="text-align: center;">OLINDA</p> <p style="text-align: center;"><b>Caldinho do Phellipe</b> <b>A LÍNGUA É DE BOI, O MOLHO É NA MADEIRA</b></p> <p>Língua ao molho madeira, acompanhada de farofa e vinagrete.</p> <p>Avenida Antônio da Costa Azevedo, 65 - Jardim Brasil 2 81 98519 9503</p> <p>Terça-feira a sábado: 18h30 à 00h00 / Domingos: 18h00 às 23h00</p>	<p style="text-align: center;"><b>RESERVA</b> <b>51</b></p> <p style="text-align: center;">Não bastava sermos grandes. Escolhemos ser grandiosos.</p>  <p style="font-size: small;">APRECIAR COM MODERAÇÃO VENHA E COMPRETENTE PARA MANEJAR DE MANEIRAS.</p> <p>Reserva 51 Reserva 51 Cachaça Reserva 51 Cachaça Reserva 51 reserva51.com.br</p>
--	--

Fonte: Comida di buteco (2018a).

## LIVRETO DIVULGACIONAL (VERSO)

<p style="text-align: center;">Promoção:</p>  <p style="text-align: center;">É NORDESTE, É GLOBO.</p>	<p style="text-align: center;"><b>SE BEBER, NÃO DIRIJA!</b></p> <hr/> <p><b>Quem é butequeiro já sabe, mas sempre vale reforçar:</b></p> <p>Se for beber, chame aquele amigo da rodada, o táxi pelo aplicativo ou volte com um transporte público de sua preferência.</p> <hr/>
--	---

Fonte: Comida di buteco (2018a).

## LIVRETO DIVULGACIONAL (FRENTE)



Fonte: Comida di buteco (2018a).

## LIVRETO DIVULGACIONAL (VERSO)



Fonte: Comida di buteco (2018a).



## LIVRETO DIVULGACIONAL (FRENTE)

OLINDA

**Sana Beer Pub**  
CAMARÃO NAS ENTOCAS

Escondidinho de camarão no creme de macaxeira com jerimum, coberto com queijo provolone maçaricado.

Rua Treze de Maio, 99 - Carmo  
81 98185 8586

Quartas e quintas-feiras: 18h00 à 00h00  
Sexta-feira a sábado: 18h00 à 01h00 / Domingos: 16h00 às 22h00

---

RECIFE

**Armazém 433 Bar**  
PANELA VELHA É QUE FAZ COMIDA BOA

Panelinha de Filé-mignon com Texturas de Queijo Coalho e Pães da Casa.

Rua Rio Amazonas, 433 - Loja A - Ipsep  
81 99709 0393

Terça a quinta-feira: 17h00 à 00h00  
Sextas-feiras e sábados: 17h00 à 01h00



O melhor lugar para reunir,  
saborear e compartilhar

**abrasel**

[www.abrasel.com.br](http://www.abrasel.com.br)

Fonte: Comida di buteco (2018a).

## LIVRETO DIVULGACIONAL (VERSO)

RECIFE

**Armazém Centenário**  
BOI ATOLADO

Escondidinho de macaxeira com costela na cerveja preta e queijo meia-cura.

Rua Barão de Itamaracá, 10 - Espinheiro  
81 3033 4002

Terça a quinta-feira: 17h00 à 00h00  
Sextas-feiras e sábados: 12h00 à 01h00  
Domingos: 12h00 às 18h00

---

RECIFE

**Bar do Cabo**  
SABOR DO NORDESTE

Camarão ensopado, servido com farofa molhada.

Rua Nanuque, 37 - Brasília Teimosa  
81 98873 0451

Terça-feira a domingo: 11h00 às 16h00



**TABASCO**

ORIGINAL RED  
TABASCO® PEPPER SAUCE

DEIXA  
Tudo mais  
GOSTOSO!

TABASCO® BRAND

TABASCO®, the Diamond and Bottle Logos are trademarks of McIlhenny Co. [www.TABASCO.com](http://www.TABASCO.com)

Fonte: Comida di buteco (2018a).



## LIVRETO DIVULGACIONAL (FRENTE)

RECIFE  
**Bar do Peixe**  
**ENSOPADO DO AMOR**

Ensopado de mariscos, servido com Farofa de Azeite.

Rua Albacora, 26 - Brasília Teimosa  
81 98689 0625

Quartas e quintas-feiras: 12h00 às 20h30 / Sextas-feiras e sábados:  
12h00 às 22h30 / Domingos: 12h00 às 20h30

---

RECIFE  
**Bar do Timão**  
**CAPELLA SHOW**

Linguiça mergulhada em molho especial com Cuscuz, Bacon, Vinagrete, Molho de Pimenta e Creme de Alho.

Beco da Fome - Entre Rua Sete de Setembro e Avenida Conde da Boa Vista  
81 99883 7424

Segunda-feira a sábado: 12h00 à 01h00

**TECNOLOGIA À GOSTO**

+ MOBILIDADE  
+ AGILIDADE  
+ INOVAÇÃO

**odhen**  
BY TEKNEIA

agora no

**COMIDA DI BUTECO**

31 2122 2330 [www.odhen.com](http://www.odhen.com)

Fonte: Comida di buteco (2018a).

## LIVRETO DIVULGACIONAL (VERSO)

RECIFE  
**Bar do Vizinho**  
**PORCO VIRADO NA LATA**

Carne de porco frita na banha, acompanhada de macaxeira, molho de tomate caseiro, torresmo e alecrim fresco.

Rua da Santa Cruz, s/n - Boxes 02 e 03 - Mercado da Boa Vista  
81 99890 5851

Quarta-feira a sábado: 11h00 às 18h00 / Domingos: 11h00 às 17h00

---

RECIFE  
**Bodega do Seu Artur**  
**COSTELA SERTANEJA DO ARTUR**

Costela recheada com linguiça e ervas, ao molho de queijo coalho e batata-doce salteada na manteiga.

Rua Real da Torre - Mercado da Madalena, s/n - Madalena  
81 98625 8953

Quarta a sexta-feira: 11h00 às 18h00 / Sábados: 09h00 às 18h00  
Domingos: 08h00 às 15h00

**É TEMPO DE BUTECO**

Abril é a época de matar sua fome de buteco. O concurso que elege os melhores butecos em 21 cidades, Brasil afora, já virou tradição e entrou pro calendário da cultura nacional.

**Prepare o apetite e ajude a escolher o campeão da sua cidade e o melhor buteco do Brasil.**

ABRIL

MAIO

Fonte: Comida di buteco (2018a).

## LIVRETO DIVULGACIONAL (FRENTE)



Fonte: Comida di buteco (2018a).

## LIVRETO DIVULGACIONAL (VERSO)



Fonte: Comida di buteco (2018a).



## LIVRETO DIVULGACIONAL (FRENTE)



Fonte: Comida di buteco (2018a).

## LIVRETO DIVULGACIONAL (VERSO)



Fonte: Comida di buteco (2018a).

**ANEXO B – PRATOS VENCEDORES DO COMIDA DE BUTRÇO 2018****PRATO CAMPEÃO DO COMIDA DI BUTECO 2018, ESQUINA DO MALTE  
“TULIPINHA DO MALTE”**

Fonte: Comida di buteco (2018b).

**PRATO “PORCO VIRADO NA LATA”, SEGUNDO LUGAR DO COMIDA DI  
BUTECO 2018, DO BAR DO VIZINHO**

Fonte: Comida di buteco (2018b).

**PRATO “A LÍNGUA É DE BOI, O MOLHO É DE MADEIRA” TERCEIRO LUGAR DO COMIDA DI BUTECO 2018, CALDINHO DO PHELLIPE**



**Fonte:** Comida di buteco (2018b).