

**UNIVERSIDADE DO ESTADO DO AMAZONAS  
ESCOLA SUPERIOR DE ARTES E TURISMO  
CURSO DE TURISMO**

**DAVID ARRUDA TAVARES**

**FEIRA GASTRONÔMICA E ARTESANAL EDUARDO RIBEIRO: um lugar  
para moradores e turistas**

**MANAUS - AM**

**2021**

**DAVID ARRUDA TAVARES**

**FEIRA GASTRONÔMICA E ARTESANAL EDUARDO RIBEIRO: um lugar  
para moradores e turistas**

Trabalho de Conclusão de Curso  
apresentado ao curso de Turismo da  
Universidade do Estado do Amazonas como  
requisito para avaliação e obtenção do título  
de Bacharel em Turismo.

Orientadora: Prof.<sup>a</sup>. Cláudia Araújo de  
Menezes Gonçalves Martins, Ma.

MANAUS - AM

2021

D249f TAVARES, David Arruda  
FEIRA GASTRONÔMICA E ARTESANAL DA  
EDUARDO RIBEIRO : um lugar para moradores e  
turistas / David Arruda Tavares. Manaus : [s.n],  
2021.  
83 f.

TCC - Graduação em Turismo - Bacharelado -  
Universidade do Estado do Amazonas, Manaus,  
2021. Inclui bibliografia  
Orientador: Cláudia de Araújo Menezes Gonçalves Martins

1. Introdução. 2. Cultura, Identidade e Patrimônio.  
3. Metodologia. 4. Resultados. 5. Considerações  
Finais. I. Cláudia de Araújo Menezes Gonçalves  
Martins (Orient.). II. Universidade do Estado do  
Amazonas. III. Feira Gastronômica e Artesanal da  
Eduardo Ribeiro

**DAVID ARRUDA TAVARES**

**FEIRA GASTRONÔMICA E ARTESANAL DA EDUARDO RIBEIRO: um lugar  
para moradores e turistas**

Este Trabalho de Conclusão de Curso foi julgado adequado para obtenção do Grau de Bacharel em Turismo da Escola Superior de Artes e Turismo da Universidade do Estado do Amazonas (UEA) e aprovado, em sua forma final, pela Comissão Examinadora.

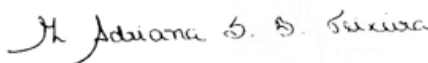
Aprovado em 18/12/2021

Nota Final = 9,8

**BANCA EXAMINADORA**

  
Cláudia Araújo de Menezes Gonçalves Martins, **Ma.**

(Universidade do Estado do Amazonas - UEA)



**Dra. Maria Adriana Sena Bezerra Teixeira**

(Universidade do Estado do Amazonas - UEA)

  
Márcia Regina Carvalho Martins, Esp  
Assinatura Av3

**Márcia Regina Carvalho Martins, Esp.**

Centro Universitário FAMETRO

*Dedico aos amantes da gastronomia, aos manauaras, aos amazonenses, aos Turismólogos e aos acadêmicos de turismo, que este trabalho possa permitir uma visão ampla acerca da gastronomia de Manaus e mostrar o quão nossa cidade é rica em história, cultura e turismo.*

## **AGRADECIMENTOS**

*Agradeço primeiramente a minha prima Jaqueline Arruda que me incentivou a me matricular no curso de Turismo da UEA quando saiu meu nome na chamada do vestibular.*

*Aos meus pais Irlane Arruda e Felisberto Tavares que sempre me incentivaram a estudar para que eu alcançasse os meus objetivos e jamais desistisse de meus sonhos.*

*Aos meus professores da ESAT que fizeram parte do meu processo acadêmico, que sempre demonstraram a importância de desenvolver o turismo de vários modos e de maneira responsável, ensinando a respeitar as mais diversas culturas, etnias, a natureza, e o meio ambiente.*

*A minha querida orientadora prof.<sup>a</sup>. Cláudia Araújo de Menezes Gonçalves Martins (para os mais próximos Claudinha), Turismóloga, Amazonense, apaixonada pela gastronomia regional, por sua paciência, cordialidade, conselhos e que me possibilitou ampliar os âmbitos da pesquisa da gastronomia de Manaus e permitir que este trabalho fosse possível.*

*A todos os amigos e colegas da UEA, que de alguma forma puderam contribuir com este trabalho, através do compartilhamento da pesquisa, dicas, conversas, e opiniões sobre a gastronomia manauara. Em especial a Ligia Cruz, pessoa maravilhosa que a ESAT me permitiu encontrar, Potterhead, fã da cultura POP e um anjo na turma de 2018.*

*Aos feirantes expositores, a AFMAPAEER, e a todos os respondentes dos questionários necessários para os resultados da pesquisa.*

*E por último, a eu mesmo que tive a capacidade de realizar esta pesquisa, por ter tido interesse pelo tema que sempre me agradou desde quando entrei na faculdade, por amar a gastronomia da minha Manaus, por finalizar o curso de Turismo, por chegar até aqui e concluir essa etapa da minha vida!*

*“Pra quem pensamento forte o impossível é só  
questão de opinião”*

**Alexandre Magno Abrão** vulgo **Chorão**

## RESUMO

O presente trabalho busca abordar de forma clara e objetiva sobre os fatores que indicam a gastronomia manauara como símbolo de identidade e cultura por meio da oferta culinária presente na Feira Gastronômica e Artesanal da Eduardo Ribeiro, localizada no Centro Histórico de Manaus. O logradouro é bastante popular pelos seus comércios durante a semana e aos domingos a Avenida Eduardo Ribeiro é totalmente fechada para a passagem de carros e tomada por diversas barracas gastronômicas, artesanais e comerciais, oferecendo lazer e intercâmbio cultural para moradores e turistas. Devido à localização da feira ser próxima aos Atrativos Turísticos do Centro Histórico há também a forte presença de turistas no local, com isso, o turista presencia um aspecto social que é presente no cotidiano manauara que são as barracas de café da manhã, dando uma visão ao turista sobre a identidade cultural do manauara. Tendo como objetivo geral verificar a identidade e cultura da feira por meio da oferta culinária, sendo seus específicos: realizar um levantamento histórico da Feira da Eduardo Ribeiro; Mapear as barracas que comercializam alimentos; Pesquisar os elementos que compõem a identidade e cultura gastronômica de Manaus presentes nas barracas que comercializam alimentos; e Identificar o público frequentador da feira e suas motivações. Considerando a localidade, buscou-se através dos aspectos metodológicos a forma de abordagem quali-quantitativa baseada no método indutivo enquanto os objetivos metodológicos são exploratórios e descritivos. Os resultados permitiram entender como os moradores da cidade e turistas analisam a feira, a relevância cultural que a feira apresenta, sua representatividade na gastronomia, e os elementos gastronômicos que clarificam a identidade cultural manauara através da gastronomia.

**Palavras-chave:** Cultura. Feira Gastronômica. Gastronomia. Eduardo Ribeiro e Manaus.

## RESUMEN

El presente trabajo busca abordar de manera clara y objetiva los factores que indican la gastronomía manauara como símbolo de identidad y cultura a través de la oferta culinaria presente en la Feria Gastronómica y Artesanal de Eduardo Ribeiro, ubicada en el Centro Histórico de Manaus, la calle es muy popular por su comercio durante la semana, y los domingos la Avenida Eduardo Ribeiro está totalmente cerrada para pasaje de vehículos y tomada por varias tiendas gastronómicas, artesanales y comercial, ofreciendo ocio e intercambio cultural a los residentes y turistas. Debido a la ubicación de la feria está cerca de los Atractivos Turísticos del Centro Histórico también existe la fuerte presencia de turistas en el lugar, con esto, el turista es testigo de un aspecto social que está presente en el cotidiano manauara que son las tiendas de desayuno, dando una visión al turista sobre la identidad cultural del manauara. Teniendo como objetivo general verificar la identidad y cultura de la feria a través de la oferta culinaria, siendo sus específicos: realizar una encuesta del histórico de la Feria Eduardo Ribeiro; Mapear las tiendas que venden alimentos; Buscar los elementos que componen la identidad y cultura gastronómica de Manaus presentes en las tiendas que venden comida; e Identificar al público frecuente de la feria y sus motivaciones. Considerando la localidad, se buscó a través de aspectos metodológicos la forma de abordaje cuantitativa y cualitativa basado en el método inductivo mientras que los objetivos metodológicos son exploratorios y descriptivos. Los resultados nos permitieron comprender cómo los residentes y turistas analizan la feria, la relevancia cultural que presenta la feria, su representatividad en la gastronomía y los elementos gastronómicos que clarifican la identidad cultural manauara a través de la gastronomía.

**Palabras-clave:** Cultura. Feria Gastronómica. Gastronomía. Eduardo Ribeiro y Manaus.

## ABSTRACT

The present work seeks to clearly and objectively address the factors that indicate manauara gastronomy as a symbol of identity and culture through the culinary offer present at the Eduardo Ribeiro's Gastronomy and Artisanfair, located in the Historic Center of Manaus. The location is quite popular for its shops during the week and on Sundays Eduardo Ribeiro Avenue is completely closed for the passage of cars and taken by several gastronomic, handmade and commercial stalls. It offers leisure and cultural exchange to the locals and tourists. Due to the location of the fair being close to the Tourist Attractions of the Historic Center there is also the strong presence of tourists on site, with this, the tourist witnesses a social aspect that is present in the daily manauara that are the breakfast stalls, giving a view to the tourist about the cultural identity of the manauara. Having as general objective to verify the identity and culture of the fair through the culinary offer, being its specific: to carry out a historical survey of the Eduardo Ribeiro Fair; Map the stalls that sell food; Search the elements that make up the identity and gastronomic culture of Manaus present in the stalls that sell food; e Identify the public attending the fair and its motivations. Considering the locality, we sought through methodological aspects the form of quali-quantitative approach based on the inductive method while the methodological objectives are exploratory and descriptive. The results allowed us to understand how the city's residents and tourists analyze the fair, the cultural relevance that the fair presents, its representativeness in gastronomy, and the gastronomic elements that clarify the manauara cultural identity through gastronomy.

**Key-words:** Culture. Gastronomic Fair. Gastronomy. Eduardo Ribeiro and Manaus.

## LISTA DE FIGURAS

<b>Gráfico 1:</b> Moradores apontam a feira como identidade cultural do manauara através da gastronomia presente na feira gastronômica Eduardo Ribeiro.....	44
<b>Gráfico 2:</b> Turistas apontam a feira como identidade cultural do manauara através da gastronomia presente na feira gastronômica Eduardo Ribeiro .....	45
<b>Gráfico 3:</b> Gráfico mostra a popularidade da Feira Gastronômica Eduardo Ribeiro entre os moradores .....	46
<b>Gráfico 4:</b> Gráfico indica a preferência dos alimentos presentes na Feira Gastronômica entre os moradores .....	48
<b>Gráfico 5:</b> Gráfico indica a preferência dos alimentos presentes na Feira Gastronômica Eduardo Ribeiro entre os turistas .....	49
<b>Gráfico 6:</b> Gráfico mostra alimento mais vendido pelas barracas gastronômicas ....	49

## LISTA DE IMAGEM

<b>Imagem 1:</b> Barracas gastronômicas da Feira Gastronômica e Artesanal da Eduardo Ribeiro .....	38
<b>Imagem 2:</b> Barracas de artesanatos da Feira Gastronômica e Artesanal da Eduardo Ribeiro .....	39
<b>Imagem 3:</b> Barracas de artigos em geral da Feira Gastronômica e Artesanal da Eduardo Ribeiro .....	40
<b>Imagem 4:</b> Foto mostra característica da Feira Gastronômica com suas barracas de lona. ....	41
<b>Imagem 5:</b> Sanduíche 'x-caboquinho' patrimônio cultural e imaterial de Manaus ....	47

## SUMÁRIO

<b>1 INTRODUÇÃO</b> .....	15
1.1 PROBLEMÁTICA DE PESQUISA .....	15
1.2 HIPÓTESE .....	16
1.3 JUSTIFICATIVA .....	18
1.4 OBJETIVOS .....	19
<b>1.4.1 Objetivo Geral</b> .....	19
<b>1.4.2 Objetivos Específicos</b> .....	20
<b>2 CULTURA, IDENTIDADE E PATRIMÔNIO</b> .....	21
2.1 O QUE É CULTURA?.....	21
2.2 IDENTIDADE CULTURAL.....	22
2.3 PATRIMÔNIO CULTURAL E IMATERIAL.....	26
2.4 COMIDA E SOCIEDADE.....	28
2.5 TURISMO E GASTRONOMIA.....	28
2.6 TURISMO GASTRONÔMICO .....	30
<b>3 METODOLOGIA</b> .....	32
3.1 MÉTODOS .....	32
3.2 FORMA DE ABORDAGEM .....	33
3.3 OBJETIVOS METODOLÓGICOS .....	34
3.4 AMOSTRA.....	35
3.5 COLETA DE DADOS .....	35
<b>3.5.1 Método de Inclusão</b> .....	36
<b>3.5.2 Método de Exclusão</b> .....	36
3.6 ANÁLISE DE DADOS.....	36
3.7 PROCEDIMENTOS TÉCNICOS .....	36
<b>4 FEIRA GASTRONÔMICA E ARTESANAL EDUARDO RIBEIRO</b> .....	38

4.1 O SURGIMENTO DA FEIRA.....	39
4.2 CARACTERÍSTICAS E ASPECTOS SOCIAIS DA FEIRA .....	41
4.3 A FEIRA COMO IDENTIDADE CULTURAL.....	42
<b>4.3.1 Patrimônio Cultural e Imaterial na Feira Gastronômica Eduardo Ribeiro .</b>	<b>46</b>
4.4 UM LUGAR PARA MORADORES E TURISTAS .....	50
<b>4.4.1 A Feira como um Atrativo Cultural .....</b>	<b>51</b>
<b>5 CONSIDERAÇÕES FINAIS .....</b>	<b>52</b>
<b>REFERÊNCIAS.....</b>	<b>54</b>
<b>APÊNDICES .....</b>	<b>56</b>
<b>ANEXOS.....</b>	<b>70</b>

## 1 INTRODUÇÃO

A gastronomia é algo que nos chama atenção além do paladar, mas, pelas suas especificidades, principalmente quando falamos de uma gastronomia regional que envolvem pratos culinários, iguarias dentre outros que abranjam a gastronomia de determinada região que seja identificada como a característica daquele local. Com isso analisamos de que forma certos alimentos foram compondo a gastronomia local, como foram inseridos, e por que popularizado a ponto de ser consumido em abundância.

Algumas regiões possuem suas particularidades presentes na gastronomia, salvo isso, nas cidades da Região Norte por exemplo, que tiveram suas gastronomias difundidas com a culinária oriunda dos colonizadores europeus, e dos Indígenas que ali já viviam e utilizavam elementos naturais para suas alimentações. Dessa forma ao passar dos anos as culinárias foram se integrando uma as outras e a população consumindo e propagando paras as inúmeras gerações até que se tornassem alimentos do cotidiano.

Na cidade de Manaus, capital do Amazonas, possui diversos alimentos como frutos, frutas, pescados, iguarias que compõem sua gastronomia, que a população consome em massa, e são bastante conhecidos tanto pelos moradores quanto pelos turistas que visitam a cidade e conhecem um pouco da gastronomia local. Temos por exemplo o tacacá prato típico de origem indígena muito popular entre os moradores, e sempre recomendado aos que visitam. Uma singularidade apresenta-se também no café da manhã, em um sanduiche que é considerado o 'xodó' dos manauaras, o famoso x-caboquinho com seu tucumã, banana pacovã e o queijo coalho que compõem o sanduiche. Sendo classificado em 2019 como Patrimônio Cultural e Imaterial da cidade devido a sua relevância na cultura alimentar manauara.

### 1.1 PROBLEMÁTICA DE PESQUISA

Dado a complexidade do tema quando se tenta entender o modo em que a gastronomia pode se relacionar com a identidade cultural, deve-se primeiramente buscar entender as relações básicas que estabeleçam essa relação associada a população local em questão, ou seja, a população que em geral realiza o consumo

diário da culinária local e a maneira como essa população caracteriza o alimento parte dela, algo que seja simbolizado como pertencimento daquela determinada região. Além da população, temos também turistas que ao realizar uma viagem a determinado destino, busca conhecer tudo o que represente a região que se está conhecendo, incluso a gastronomia.

De acordo com Poulain (2002, p. 35) “a história da alimentação mostrou que cada vez que identidades locais são postas em perigo, a cozinha e as maneiras a mesa são os lugares privilegiados de resistência”. Então, analisando o tema, o local, a história, os aspectos sociais, contextualiza-se a fim de investigar as relações que possibilitem essa interação com a população, os turistas e a gastronomia, partindo do princípio, se a população juntamente com os turistas consegue enxergar a gastronomia ali presente como algo que identifique eles de alguma forma, como sua identidade cultural, ou seja, ***de que modo a feira da Eduardo Ribeiro demonstra a identidade cultural manauara através da gastronomia?***

A questão de pesquisa principal está associada as seguintes perguntas:

- O que é identidade cultural?
- Como entender a relação social entre a comida e a sociedade?
- Qual a relação entre turismo e gastronomia?
- O que é turismo gastronômico?
- A feira da Eduardo Ribeiro pode ser considerada como um símbolo da identidade cultural do manauara?

## 1.2 HIPÓTESE

A gastronomia manauara é peculiar e resultado da junção de diversos alimentos naturais que a região proporciona, é típico do manauara que ele goste de ao menos um alimento regional até pela facilidade de aquisição e costumes familiares. Possuímos a diversidade de frutos, frutas, pescados, dentre outros alimentos que estão inclusos em nossa gastronomia no dia-a-dia. No entanto, devido ao convívio direto que temos com alguns alimentos, acabamos deixando de lado, e não notamos sua notoriedade perante a sociedade ou de relevância cultural.

A gastronomia como ato social e cultural determina a produção de diferentes sistemas alimentares, cuja constituição intervêm os fatores ecológicos, históricos,

culturais, sociais e econômicos, que implicam representações sociais que envolvem escolhas e classificações. Assim, estando a gastronomia vinculada a cultura, é possível pensar os sistemas alimentares como sistemas simbólicos nos quais os elementos sociais estão presentes, atuando na relação entre as pessoas e a comida.

É impossível falar sobre a gastronomia sem se referir constantemente a todos os aspectos da história social, econômica e cultural. Os elementos que a compõem são históricos extratos da realidade, recursos analíticos que servem para compor o processo social em diferentes dimensões que nos fornecem uma riqueza de informações sobre aspectos da realidade.

É notório que o turismo gastronômico “tem se desenvolvido com maior potencial nos últimos anos, a partir de tendências turísticas moldadas por preocupações globais do final do século 20, relacionadas à sustentabilidade ambiental e cultural e à qualidade de vida” (TALAVERA, 2009). A importância atribuída à gastronomia emergiu do reconhecimento social, apontando a relevância cultural sendo a gastronomia algo do tradicional.

Estes fatores têm levado os destinos a desenvolver atrativos em torno da gastronomia, sobretudo porque a abordagem e a importância que lhes é atribuída, enquanto elemento revelador de cultura, capaz de permitir um encontro direto e autêntico com a região. A gastronomia local é tida como um produto ideal para atrair e atender os desejos de “novos turistas”, no aprofundamento do conhecimento e interação com a cultura local

Do ponto de vista cultural, o turismo gastronômico é considerado a participação intencional e exploratória nas formas de alimentar "o outro", participação que inclui o consumo ou preparação e apresentação de um determinado alimento, de uma determinada cozinha ou alimentação, considerada pertencente a um sistema gastronômico que não é propriamente as definições apresentadas caracterizam o turismo alimentar como um veículo que transporta rapidamente o turista para a cultura local, pois através da alimentação é possível conhecer a identidade cultural, histórica, política e aspectos econômicos de uma comunidade

Por outro lado, para o destino, o desenvolvimento do turismo gastronômico pode contribuir para a preservação do patrimônio cultural ligado à população local,

uma vez que este tipo de atividade está ligado à gastronomia e aos produtos característicos do lugar, e muitos dos pratos típicos do destino geralmente é o resultado de receitas de várias gerações.

### 1.3 JUSTIFICATIVA

A escolha do tema busca pela relevância de explorar dados que demonstrem a importância da valorização da culinária local como símbolo da identidade cultural de determinado local. Primeiramente, é necessário entender de que modo a gastronomia está associada com a população e o modo como se relacionam, ou seja, se há uma valorização por parte da população com a culinária local. E de que maneira a gastronomia está sob a percepção do turista, de que modo um alimento ao ser apresentada ao turista, e como ele associa aquele determinado prato ao local.

Para Montanari (2008, p. 183)

A analogia entre comida e linguagem, que colocamos em discussão como sistema de sinais, além de (no caso da comida) realidades materiais, dá a ambas a conotação de códigos de comunicação, que, dentro e fora das sociedades que os exprimem, transmitem valores simbólicos e significados de natureza variada (econômicos, sociais, políticos, religiosos, étnicos, estéticos, etc.)

Então como podemos relacionar a gastronomia de um local e associá-la a uma população e caracterizá-los pela gastronomia, simplesmente temos de analisar, ao princípio para saber a história da culinária, o que levou a ter aquele requinte especial que torna único e característico quando se menciona algo sobre a gastronomia da cidade.

A gastronomia é algo que está presente em diversos âmbitos, e por que não podemos pensar como um segmento propulsor do turismo em determinada região? Pois bem, primeiro temos que pensar o que motivaria um turista a visitar determinado local e o seu real interesse, muita das vezes, ocasionada pela riqueza cultural, artística e histórica, mas também vale se pensar que o turista busca novas experiências, novos gostos e sabores, é nessa parte que entra a gastronomia. A proposta baseia-se na busca de fontes que possam identificar a cultura manauara através da gastronomia.

De acordo Poulain, (2002, p. 501)

Alimentar-se é um ato biologicamente vital, mas moldado conforme condicionantes materiais (fisiológicos, ecológicos, geográficos, tecnológicos, econômicos etc.) e condicionantes não materiais/simbólicas (sociais, culturais e históricos)

Por esta análise podemos buscar estudos que possam entender e apoiar a valorização da gastronomia local, como sinônimo de patrimônio envolvido em seus aspectos sociais. No entanto, deve-se analisar o que identifica a culinária de um local, o que define que seja 'único' daquele lugar e o modo em que a população o vê, seja no âmbito social ou histórico. Quando pensamos na cidade de Manaus, o que vem a nossa cabeça que seja ligado a gastronomia local? X-caboquinho? Tapioca? Tambaqui ou jaraqui? O tema é vasto, e por onde se pode obter uma análise da gastronomia onde a população local e turistas tem a oportunidade de apreciar os 'sabores da Amazônia', nada melhor, do que na feira gastronômica da Eduardo Ribeiro, localizada bem no Centro Histórico da capital, o que agrega ainda mais o valor simbólico e cultural à cidade.

#### 1.4 OBJETIVOS

A pesquisa dá-se através da necessidade de estudar a identidade cultural manauara através da gastronomia, e o modo que os manauaras se relacionam com a gastronomia local. É um hábito muito comum haver em diversas ruas de Manaus barracas de café da manhã, o que se caracteriza como um aspecto social da cidade e seus populares. Com isso abordamos uma pesquisa-ação que busca analisar os comportamentos socioculturais do manauara, sua história e suas características da relação com a gastronomia local por intermédio da feira gastronômica da Eduardo Ribeiro.

##### **1.4.1 Objetivo Geral:**

Verificar a identidade e a cultura da feira gastronômica por meio da oferta culinária.

#### **1.4.2 Objetivos Específicos:**

- Realizar um levantamento histórico da Feira da Eduardo Ribeiro;
- Mapear barracas que comercializam alimentos;
- Pesquisar os elementos que compõem a identidade cultural gastronômica de Manaus, presentes nas barracas que comercializam alimentos;
- Identificar o público frequentador da Feira.

## 2 CULTURA, IDENTIDADE E PATRIMÔNIO

Baseando-se através de leituras bibliográficas realizada por conteúdo específicos como base para as teorias e fundamentos da metodologia de acordo com bibliografias que abordam temas relevantes para o desenvolvimento da pesquisa tais como identidade cultural e social, patrimônio, turismo e gastronomia.

### 2.1 O QUE É CULTURA?

O que é cultura? Cultura é um conceito amplo que representa o conjunto de tradições, crenças e costumes de um determinado grupo social. É transmitido por meio de comunicação ou imitação às gerações subsequentes. Desta forma, a cultura representa a herança social de um grupo, sendo a soma dos padrões de comportamento humano e envolve: conhecimentos, experiências, atitudes, valores, crenças, religião, linguagem, hierarquia, relações espaciais, a noção de tempo, os conceitos do universo.

“A produção cultural sempre foi considerada uma esfera à parte da produção material do homem e sua conseqüente incorporação pela sociedade” (BARONI 2016, apud MARCUSE, 1978). Como isso podemos notar que a cultura ela se insere nos mais distintos âmbitos sociais, e conforme sua explanação é mais presente na sociedade, mais adepta a cultura estão as adequações que a sociedade traz por meio do contexto social e sua formação através do tempo.

Para Bauman (2012, p.71)

O uso do termo “cultura” está tão profundamente arraigado na camada comum pré-científica da mentalidade ocidental que todo mundo o conhece bem, embora por vezes de forma irrefletida, a partir de sua própria experiência cotidiana.

É necessário entender que se faz uma distinção entre cultura e civilização e é sociologicamente e relativamente removida do processo social. Essa concepção surgiu no campo de uma certa forma histórica de cultura que, a partir de agora, será chamada de cultura afirmativa.

A cultura deve tomar conta da reivindicação dos indivíduos para a felicidade. Mas os antagonismos sociais, que estão em sua base, só permitem que essa afirmação entre na cultura, internalizada e racionalizada. A cultura também surge por razões biológicas e geográficas, regula a vida do homem em sociedade, as pessoas procuram construir discursos utilizando a natureza como meio de justificar as desigualdades e de produzir hierarquias, preconceitos e discriminações.

Do ponto de vista da sociologia, pode-se dizer que “As formas de sentir, pensar e agir carregam normas, regras, crenças, valores morais. Por isso, os fatos sociais estão relacionados aos processos culturais” (CIZOTO; DIEGUEZ; PINTO, p. 88). Compreender a cultura é compreender o ser humano. O conceito tornou-se importante em diversos campos do conhecimento, e a Sociologia entende que os padrões de interação e comportamento humano são modelados de acordo com suas necessidades. “Um dos pressupostos [...] é o fato de que aquilo que difere nos três conceitos de cultura coexistentes [...] é a parte cognitivamente mais rica, fecunda e, portanto, academicamente estimulante de seu conteúdo” (BAUMAN, 2012, p. 67)

Resumindo, a cultura tende a ser vista, como um instrumento de ordem, um fator tanto de amadurecimento e obsolescência quanto de atemporalidade. O desempenho da cultura não consiste tanto em sua autopetuação quanto em garantir as condições para futuras adaptações e mudanças. A cultura se mantém na medida do padrão de costumes, mas além disso, há o impulso de mudanças nas tradições conforme o tempo, em razão da sociedade que acerca e a cerca e com isso novos costumes e adaptações surgem em determinado contexto social.

## 2.2 IDENTIDADE CULTURAL

Poulain (2013) aborda questões da sociologia da alimentação e modo de como se interpreta aqueles que se alimentam, baseando-se nas pautas sociais e psicossociais para o entendimento dos consumidores. Ele nos apresenta sobre como a comida torna-se um elemento da vida material da sociedade, como se fosse uma espécie de autenticidade de determinada localidade, pois é o que se demonstra total afeto entre as trocas de identidade e experiências entre as pessoas com os alimentos.

De acordo com o autor “a alimentação é sempre apresentada como elemento da rubrica ‘vida material’ [...] as técnicas de aquisição alimentar [...] sendo uma descrição em três tempos: a cultura material, a organização social e a vida intelectual [...]” (POULAIN, 2013, p. 145)

O autor aborda sobre os pilares principais para o entendimento preciso da alimentação e saber o modo como se está inserida essa alimentação aplicada à culinária local, o entender do porquê e como a sociedade se associa ao alimento que faz parte do seu processo no cotidiano, e o modo como lidam com o alimento, e se os caracterizam como parte de um símbolo da comunidade em si. Segundo Poulain (2013, p. 240) aponta “os alimentos provocam sensações gerais secundárias [...] sentimento de tranquilizante da barriga cheia [...] diferentes características dos alimentos são apreciadas pelo comedor” como um dos fatores o desenvolvimento social e as apropriações podem proporcionar a localidade uma perspectiva de consumo abundante, e a população é caracterizada nisso como parte do processo de formação social, pois são eles os principais consumidores, por isso deriva-se a importância de como os locais que fazem o comércio de alimentos proporcionarem a melhor experiência para os seus consumidores pois é através deles que a comida pode partir de um elemento cultural.

A alimentação marca, no interior de uma mesma cultura, os contornos dos grupos sociais, seja em termos de categorias sociais ou em termos regionais. Tal alimento é um atributo para um grupo social e será rejeitado por outro. Comer traça as fronteiras indistintas entre os grupos humanos de uma cultura para outra, mas também no interior de uma mesma cultura entre os subconjuntos que a constituem. (POULAIN, 2013, p. 238)

Contudo precisamos compreender os estudos sociais e interpretar como a cultura é introduzida e referida a sociedade e de que modo a própria sociedade encara de forma psicologicamente, por isso Geertz (2008) afirma que:

Do ponto de vista científico, identificar a mente com o comportamento – “a reação do organismo como um todo” – é torná-la tão inutilmente redundante como identificá-la como uma entidade [...] “Mente” é um termo denota uma espécie de habilidade, propensão, capacidade, tendências e hábitos [...] organizado de disposições através de algumas ações e algumas coisas.

Para isso se compreende que a formação social para com a gastronomia local se constitui através de bases fundamentais que por fim formaram o que de fato conhecemos hoje, partimos dos princípios do que se levou à formação de caracterizar determinado alimento à região, as tradições culturais, as trocas entre diversas nações, os efeitos da migração e imigração, contextos sociais importantíssimos que se levam em conta sobre.

Carneiro (2003) menciona que os costumes alimentícios são suscetíveis às mudanças, isso ocorre devido a globalização que ocorre na humanidade, com a expansão das informações e as constantes evoluções que a sociedade convém. Com isso observa-se que para chegar ao alimento que conhecemos atualmente ele já derivou de outras alterações. O que nos faz analisar que conforme a sociedade vai se desenvolvendo algumas questões sociais que abrangem as constantes mudanças são veemente modificadas seja com o passar do tempo ou gerações, elas são sociabilizadas e isso se aplica a um prato típico de determinada região que pode sofrer diversas modificações ao longo dos anos e que o fator que agrega a simbologia é a própria sociedade que vincula e forma, pois são os próprios consumidores e com isso se carrega um sentimento pelo alimento.

Os hábitos alimentares e suas transformações também são objeto de investigação para a sociologia da alimentação. A alimentação da época atual, com a intensificação comercial, a adoção de novas tecnologias de produção, distribuição e consumo de alimentos, a expansão de novos hábitos homogeneizados pelas grandes cadeias de lanchonetes e outros fenômenos recentes, têm sido abordados pela sociologia da alimentação contemporânea sob múltiplos ângulos. (CARNEIRO, 2003, p. 17)

Hall (2006) define que através da globalização os conceitos culturais vão se modulando conforme o passar dos anos e a evolução da sociedade, e com isso, questões socioculturais expressas na modernidade à contemporaneidade, consolidando que diversos fatores são ainda atribuídos para que algo caracterize a identidade de uma sociedade, pois definir a identidade é algo complexo, que não está ao alcance de definir em apenas uma característica básica com análises restritas de pensamentos filosóficos, sociológicos e psicológicos, pois são através deles que podemos compreender as pessoas e seus ideais e princípios na sociedade.

A medida em que as culturas nacionais tornam-se mais expostas a influências externas, é difícil conservar as identidades culturais intactas ou impedir que elas se tornem enfraquecidas através do bombardeamento e da infiltração cultural. (HALL, 2006, p 74)

Considerando a fala do autor, ele classifica um dos quesitos acerca da globalização em massa que ocorre nas grandes cidades, megalópoles e afins, que através do inchaço urbano, determinado local acaba se tornando uma variação de vastas culturas, costumes, dialetos etc. Observamos isso em grandes centros urbanos que ao oferecer uma qualidade de vida, oportunidades de emprego, pessoas de vários locais tendem a mudar-se para esses centros, sejam, dentro do seu mesmo país. Ou em outro, e com isso ocorre a difusão das culturas, que ao passar dos anos será algo extremamente comum entre os populares da região.

“O próprio conceito com qual estamos lidando, “identidade”, é demasiadamente complexo, muito pouco desenvolvido e muito pouco compreendido na ciência social contemporânea [...] (HALL, 2006, p. 07)”

Através disso pode-se analisar os fatores que classificam a identidade de um local, seja através dos costumes, gastronomia, etnias, dialetos, a sociedade se envolve dentro dos preceitos que a pressupõe pertencente a cultural daquele local.

Devemos ter em mente esses três conceitos, ressonantes daquilo que constitui uma cultura nacional como uma "comunidade imaginada": as memórias do passado; o desejo por viver em conjunto; a perpetuação da herança. (HALL, 2006, p. 58)

Dessa forma entendemos que os conceitos que abrangem a identidade cultural são levados através das memórias que são passadas de geração em geração através dos costumes, da formação remodelada entre as sociedades, e das tradições que são mantidas pela sociedade dando-lhes uma herança cultural.

Compreendendo todos os entendimentos supracitados, aponta-se a necessidade de explorar os estudos que envolvam as caracterizações e interesses dos Manauaras e Turistas pela culinária local, fazendo estas análises conseguimos ter compreensão de como os residentes e turistas enxergam a gastronomia, e como associam a imagem da gastronomia à identidade cultural de Manaus.

## 2.3 PATRIMÔNIO CULTURAL E IMATERIAL

Entende-se por patrimônio cultural o conjunto formado pelos saberes, linguagens, expressões e prática que remetem à história, memória e à identidade de uma nação. Dessa forma é importante a preservação desses costumes e tradições que se enquadram como o patrimônio cultural, significativamente quando se tratam de bens aos quais os valores são associados representativos da história e da cultura de um grupo social que está alocado em determinada região.

O patrimônio cultural de uma sociedade é fruto de escolhas, que por vez, as políticas públicas têm participação efetiva no Estado através de leis, instituições e políticas específicas. Escolha que é feita através daquilo que as pessoas consideram mais representativo de sua identidade, história e cultura. Sendo valores e significados atribuídos pelas pessoas a objetos, lugares ou práticas culturais que compõem o patrimônio.

De acordo com o IPHAN (2007, p. 12):

A ideia de patrimônio não está limitada apenas ao conjunto de bens materiais de uma comunidade ou população, mas também se estende a tudo aquilo que é considerado valioso pelas pessoas, mesmo que isso não tenha valor para outros grupos sociais ou valor de mercado.

Podendo ser analisado os ideais e princípios que estabeleçam a conjunção do patrimônio, a fim de entender sua definição. Observa-se os costumes de determinado local e suas afeições por um objeto, lugar e tradição, e como os populares classificam essas expressões e características. Muitas das vezes as pessoas se identificam com aquilo que elas estão em contato constantemente em suas vidas e associam a sua memória e cultura. E através das constantes evoluções das gerações os princípios de patrimônio findam por alterações e mudanças em seus costumes tradicionais, o que resulta em uma ambiguidade na sociedade, onde um grupo caracteriza determinado aspecto como seu patrimônio enquanto outro grupo já o desconsidera.

Geralmente apontamos o patrimônio como sinônimo de preservação da cultura, história de uma nação que mantem suas tradições, porém, é importante detalhar que há especificações quando denominamos algo como patrimônio, pois não necessariamente se necessita algo físico para se tornar patrimônio, basta ser algo que aponta relevância histórica e simbólica a uma população, e avaliando esses critérios

podemos denominar de maneira como um símbolo intangível, ou seja, um patrimônio cultural imaterial. É quando indicamos que essa simbologia tem uma expressa abrangência na região e denota grande apreço pelas pessoas, seja desde um simples gesto, dialeto, alimento, como uma festa tradicional que está há anos inserida na sociedade. Podemos apontar que a gastronomia é um dos fatores que se indicam como um patrimônio imaterial, levando em consideração todos os princípios que o caracterizam como patrimônio.

Segundo o art. 2º da Convenção para salvaguarda do Patrimônio Cultural e Imaterial, entende-se por patrimônio cultural imaterial:

Práticas, representações, expressões, conhecimentos e técnicas – junto com os instrumentos, objetos, artefatos e lugares culturais que lhes são associados – que as comunidades, os grupos e, em alguns casos, os indivíduos reconhecem como parte integrante de seu patrimônio cultural. Este patrimônio cultural imaterial, que se transmite de geração em geração, é constantemente recriado pelas comunidades e grupos em função de seu ambiente, de sua interação com a natureza e de sua história, gerando um sentimento de identidade e continuidade e contribuindo assim para promover o respeito à diversidade cultural e à criatividade humana. (UNESCO, 2003)

Por isso o reconhecimento da imaterialidade, das tradições e dos saberes através dos princípios definidores, as tipologias classificatórias, considerando as justificativas que motivam o registro do patrimônio ao livro de tombos nacionais. A conceituação do patrimônio, portanto, é complexa com viés antropológicos e psicossociais que envolvem expressões de todos os grupos sociais. Analisando a abrangência aos universos culturais tradicionais populares, baseando-se com razões relevantes interligadas aos circuitos culturais de consumo, produção e difusão cultural, sendo este processo um comportamento de transformações e ressignificações devido as constantes evoluções da sociedade.

E quando citamos sobre Cultura Imaterial onde são elementos que não têm resultado material. Como exemplos, podemos citar as tradições, as festas populares, os saberes e valores partilhados por um grupo social, a sua música e dança, a sua gastronomia, as suas lendas e até o “modo de vida” de “ser” de uma população.

## 2.4 COMIDA E SOCIEDADE

Montanari (2009) analisa as questões sociais e o que as define nas trocas de identidade descrevendo os métodos que são essenciais para entender a sociedade em que se encaixa e as maneiras em que as pessoas lidam consigo envolvendo através da gastronomia compreendendo argumentações com baseamentos sociológicos, por isso ele aborda em suas obras as questões indentitárias referentes à sociedade. Onde ele busca expor a relação das trocas de experiências das pessoas através da gastronomia, abordando os produtos que são os ingredientes principais do estudo antropológico na gastronomia ligada as pessoas. O autor destaca que as identidades não existem sem as trocas culturais, preservar os costumes não implicam em perde-las, mas sim em diversifica-las, contudo, vale ressaltar que as tradições gastronômicas estão suscetíveis as mudanças.

Outra autora de suma importância para temas gastronômicos é Fagliari (2005) que indica que a gastronomia não é apenas o fato de se alimentar, mas caracteriza-se como um rito de interação entre as pessoas com a gastronomia, apontando outro fator que é o Turismo e como os modos de interação neste setor potencializa a valorização da gastronomia de determinado lugar.

Para Fagliari (2005, p. 41)

O turista procura sempre conhecer aquilo que lhe é peculiar, diferente de seu cotidiano. Assim, o valor de um atrativo turístico aumenta quanto maior sua peculiaridade. Para os elementos gastronômicos vale a mesma regra: quanto maior seu caráter diferencial, mais interessante será aos olhos do turista.

O que podemos indicar que através da regionalidade de uma determinada região, o turista sente-se mais atraído a conhecer a culinária local, justamente por ser diferente do que se consome em seu cotidiano, levando a valorização dessa gastronomia.

## 2.5 TURISMO E GASTRONOMIA

Relacionar gastronomia ao turismo, podemos dizer que é uma das portas de entrada para que o turista sinta vontade de se deslocar a determinado local através da gastronomia que lhe chama a atenção. O paladar é o sentido que nos faz sentir

agrado em relação a algum alimento, e o desejo de experimentar novos sabores, pode se tornar um atrativo aos olhos do turista em conhecer determinada região por conta de sua gastronomia.

Para Fagliari (2005)

Gastronomia não é o simples ato de se alimentar – todos nós sabemos. É ao contrário, é um ritual de interação entre homens [...] se o turismo é sair do seu mundo para entrar no mundo do outro, um dos caminhos mais prazerosos é o da gastronomia.

A autora relata que a gastronomia é muito mais do que apenas ingerir alimentos, mas, além disso, a gastronomia representa um símbolo cultural de determinada região. Através do turismo podemos entrar em contato com esse símbolo, pois quando visitamos algum local que apresente uma gastronomia típica, logicamente, enquanto turista se tem a vontade de experimentar algo que seja regional, fazendo assim uma interação entre as culturas.

A alimentação e o turismo são dois elementos que caminham lado a lado. O alimento é um dos elementos essenciais da experiência turística, podendo tanto satisfazer necessidades biológicas quanto ser visto como um atrativo pelo turista. (FAGLIARI, 2005)

Com base nisso, podemos analisar que é possível realizar turismo por conta da gastronomia local. Uma região que apresenta características específicas em sua alimentação acaba atraindo olhares de pessoas que sejam interessadas pelo âmbito da gastronomia, e através disso sinta o desejo de conhecer o local impulsionado pela gastronomia.

A importância da alimentação no cotidiano dos indivíduos e sua capacidade de prover viajantes com diversos elementos evidenciam a relevância desse tema. Aliado a isso, a facilidade de desenvolvimento desses elementos em atrativos e os possíveis benefícios que podem trazer às localidades o surgimento desse tema em estudos acadêmicos de turismo. (FAGLIARI, 2005)

Através dessa afirmação da autora, que o alimento, a gastronomia regional e a culinária podem se tornar atrativos aos olhares dos turistas, ou seja, de realmente haver interesses por partes dos turistas em visitar o local por conta da gastronomia.

Dessa forma analisamos os efeitos que a feira gastronômica da Eduardo Ribeiro impulsiona aos turistas e sua forma de atratividade a quem deseja conhecer a gastronomia manauara. Além da localização ser no Centro Histórico, havendo constante movimentação tanto de moradores quanto turistas, e aos domingos aqueles turistas que estão realizando visitas aos atrativos acabam se deparando com a feira, que pode ser considerada como um aspecto social do manauara, onde o visitante tem esse contato direto com a gastronomia local, seja apenas pela visualização do cardápio quanto pela degustação dos alimentos.

## 2.6 TURISMO GASTRONÔMICO

Analisa-se que a partir do momento em que a comida passou a ter uma conotação distinta da satisfação de uma necessidade humana e passou a oferecer prazeres, memórias, sensações alinhadas com o contexto social, cultural e histórico de determinados povos ou regiões, motivou o setor de turismo para estudar e compreender as suas particularidades, para que o turismo gastronômico possa ser identificado como um poderoso instrumento de desenvolvimento regional, empregabilidade, manutenção de culturas e hábitos de determinadas pessoas, para além do campo de atuação que transcende o local final de alimentação que envolve todo o caminho até lá.

Segundo Moleta (2000, p.12) entende-se por atrativo turístico

O elemento que chama a atenção das pessoas sobre aquele lugar e é capaz de atrair visitantes para um determinado local. Os atrativos podem ser naturais como as paisagens e o clima ameno; ou culturais, como os prédios históricos, os museus, as festas tradicionais, além dos próprios hábitos, usos e costumes relacionados a origem étnica da população.

A gastronomia é uma importante atração turística porque gera oportunidades, fazendo a cidade crescer economicamente, gera mais empregos, atrai mais turistas e os mais importantes é que ele acaba sendo conhecido nacionalmente por sua cultura alimentar. Como atrativo turístico está se desenvolvendo cada vez mais, pois os turistas precisam viajar para experimentar novos sabores, alimentos e bebidas além dos normalmente consumidos, mas precisa estar devidamente organizado como um produto turístico, no que tange a recurso e a estrutura.

Identifica-se que a gastronomia é um atrativo turístico que desperta o desejo do turista, junto com o sabor e o prazer de comer. É muito importante que as cidades estabeleçam seus pratos típicos ou criem algo que atraia turistas, pois ficarão famosos pela gastronomia e cultura da cidade. Vários lugares que têm a gastronomia como atração turística têm desenvolvido o interesse em preservar a gastronomia como patrimônio cultural, visto que o turismo está inserido em sua economia. As regiões onde existem pratos típicos, com o objetivo de atrair mais turistas e aumentar a rentabilidade, promovem eventos gastronômicos para dar continuidade à conservação do prato e também para divulgar a imagem da cidade a nível nacional.

### 3 METODOLOGIA

Por meio de uma abordagem exploratória-descritiva fundamentada por Dencker (2000, p. 156), “os estudos exploratórios compreendem, além do levantamento das fontes secundárias, [...] a observação informal”. A escolha dos objetivos exploratórios e descritivos deu-se devido ao conteúdo do tema que abrange os mais aspectos e há necessidade de descreve-los, e através desta pesquisa alguns assuntos ainda ficam livres para serem explorados.

. Dencker (2000, p. 158) comenta que as pesquisas descritivas compreendem uma série de técnicas de levantamento de dados, como: “[...] questionários, entrevistas abertas e semiestruturada, pesquisa interativa ou grupo focal além de observações densas”. Sendo o público alvo desta pesquisa **moradores e turistas**, entretanto, fez-se necessário realizar entrevistas informais e semiestruturadas também com **feirantes expositores e responsáveis pela Associação** que organiza a feira atualmente. Optou-se por realizar na primeira etapa a formulação conceitual, o mapeamento de referências que clarifiquem o objeto e os objetivos, mapeamento das barracas gastronômicas da feira, contato com visitantes e turistas a partir de entrevistas informais. Foi utilizado pesquisa bibliográfica a partir de livros, artigos, dissertações, entre outros que abordem as categorias trabalhadas e mostrem afinidade entre atividades de visitas, atividades turísticas e conhecimento.

#### 3.1 MÉTODOS

O método utilizado para realização da pesquisa é indutivo, usando os pressupostos observados através de visitas ao campo da pesquisa, Dencker (2000, p. 25) define este método como “[...] observação dos fenômenos até chegar aos princípios gerais para depois testá-los”. Pois a partir da observação é possível pensar nos princípios que embasem posteriormente e que sejam necessários para a pesquisa, através das visitas informais ao campo de pesquisa, observando o público, os detalhes, os aspectos sociais, e com isso tendo contato direto com o local de estudo, podendo ter a noção de como aplicar as entrevistas formulários, questionários, e etc.

Segundo Dencker (2000, p. 27) “A questão do método em turismo segue as dinâmicas das ciências nas quais turismo é o objeto de estudo. Muitas são as disciplinas que tratam da questão do turismo [...]”

Sendo assim, inúmeros são os estudos nas áreas de ciências sociais aplicadas para o estudo da pesquisa e sua aplicação, considerando que turismo é uma atividade interdisciplinar. Portanto, ao atuar no campo, é necessário observar a teoria e levar à prática, como por exemplo, os estudos psicanalíticos que se atenta para as motivações dos moradores ou turistas que visitam a feira gastronômica. Sejam esses estudos pela teoria ensinada em sala de aula, quanto pela observação realizada no campo. Por isso, o método indutivo, acredito que seja o melhor para ser utilizado em uma pesquisa que aborde estudos antropológicos, psicológicos e etnoculturais, embasando-se nos estudos das ciências humanas e sociais aplicadas.

### 3.2 FORMA DE ABORDAGEM

No que tange a abordagem é quali-quantitativa, pois é necessária a interpretação dos fenômenos e atribuição de significado, nos quais estão conjuntos ao observar a relevância da identidade cultural através da gastronomia presente na Feira Gastronômica Eduardo Ribeiro, além do mais inclui visitas de campos, para que se obtenha dados precisos para a pesquisa.

Segundo Moresi (2003, p. 09) “A interpretação dos fenômenos e a atribuição de significados são fundamentais no processo da pesquisa qualitativa, portanto, não requer o uso de métodos e técnicas estatísticas”. Enquanto de acordo com Dencker (2000, p. 107) “[...] Pesquisas em turismo, podemos encontrar exemplos de projetos de pesquisa em que existem as duas abordagens”. Sendo assim, nas pesquisas em turismo a abordagem quali-quantitativa o projeto deve indicar as formas das etapas previstas na pesquisa. O pesquisador toma o critério adequado para as etapas do projeto. É importante dizer, que a pesquisa qualitativa é indicada para discorrer um conhecimento mais aprofundado dos estudos específicos.

Para Angelo (2012, p. 176) entende-se por quantitativa “A pesquisa quantitativa é um método que utiliza técnicas estatísticas. Implica a construção de investigações

por meio de questionários”. E por meio da aplicação de um questionário realizado pela plataforma *Google Forms* com perguntas fechadas que foi compartilhado através de *link* nas mídias digitais destinado para os moradores e turistas responderem, por meio do questionário é possível ter um melhor entendimento do público que frequenta a feira e suas motivações que levam até ela, além de auxiliar no desenvolvimento da pesquisa de verificar como os moradores assim como turistas opinam sobre a feira. Devido a lógica de contatar turistas e também os feirantes expositores, assim como os ‘fiscais’ (associados da feira) foi necessária visita de campo até o objeto de estudo, para que fosse possível obter respostas destes públicos-alvo.

### 3.3 OBJETIVOS METODOLÓGICOS

Trata-se de objetivos exploratórios devido ao fato de não se aprofundar muito no assunto em si, ao mesmo tempo em que, refere-se a objetivos descritivos pois descreve as características do objeto de estudo tais como: histórico da feira gastronômica; mapeamento das barracas gastronômicas na feira; elementos gastronômicos que compõem a identidade cultural por meio da oferta culinária presente na feira; e identificar o público frequentador da feira.

O ambiente natural é a fonte direta para coleta de dados e o pesquisador é o elemento chave para exercer as relações sujeito-objeto. É descritiva, pois os pesquisadores tendem a analisar seus dados indutivamente. O processo e seu significado representam o foco principal da abordagem. (MORESI, 2003, p. 09)

Inferre-se por descritiva pelo motivo de detalhar as principais características dos aspectos sociais e culturais que estão inseridos na feira gastronômica e que por intermédio dela possa se observar a identidade cultural através da gastronomia ali presente.

Angelo (2012, p. 55) afirma que a pesquisa exploratória “objetiva a proporcionar maior familiaridade com o problema, envolve levantamento bibliográfico, entrevistas com pessoas [...]”. Mostra-se que a **pesquisa exploratória** tem o propósito de identificar informações para definição dos objetivos, conteúdo do problema e a especificação dos tópicos do referencial teórico. Visando que essa pesquisa busca proporcionar maior relação com o problema, e vem a ser mais explícito ou a construir

hipóteses. Sendo este tipo de pesquisa é desenvolvido especificamente quando o tema é pouco debatido e torna-se difícil a formular hipóteses definidas.

Enquanto a **pesquisa descritiva** Gil (2002, p. 42) esclarece que “têm como objetivo primordial a descrição de características de determinada população ou fenômeno, ou então, o estabelecimento de relações entre variáveis”. Este tipo de pesquisa busca estudar as características de determinado grupo, onde há levantamento de opiniões. Essas pesquisas vão além do comum da identificação da existência de relações, e analisam determinar a natureza dessa relação.

As pesquisas descritivas em conjunto com a exploratórias são as que frequentemente desempenham os pesquisadores sociais atribulados com a atuação prática.

### 3.4 AMOSTRA

No que tange amostra é não probabilística intencional, pois a inquietação para formulação do problema proveio do pesquisador em razão de observar que a gastronomia presente na feira gastronômica da Eduardo Ribeiro pode ser considerada como a identidade cultural de Manaus, tendo em vista, que os frequentadores são moradores e turistas, e com isso, buscam apreciar muita das vezes o café da manhã regional em que são encontrados os alimentos típicos da Região.

#### 3.4.1 Tamanho da Amostra

O tamanho da amostra será o público que frequenta a Feira Gastronômica aos domingos. Para esta pesquisa foi obtida 225 respostas, sendo o total de moradores e turistas, estando todos aptos a responderem o questionário.

### 3.5 COLETA DE DADOS

Foram realizadas visitas à feira visando observar o espaço, entrevistas informais com os frequentadores de forma simples, clara e objetiva com os fins de agregar ainda mais para a pesquisa. Tendo a necessidade de obter dados característicos e opiniões dos moradores foi aplicado Questionário *Online* e através

de entrevistas semiestruturadas foi possível obter os dados de turistas que frequentaram a feira.

### **3.5.1 Método de Inclusão**

- Maiores de 18 anos;
- Frequentadores da Feira Gastronômica e Artesanal da Eduardo Ribeiro;

### **3.5.2 Método de Exclusão**

- Menores de 18 anos;
- Pessoas que não aceitaram participar da pesquisa, como previsto no TCLE;
- Pessoas que não frequentam a Feira Gastronômica e Artesanal da Eduardo Ribeiro

## **3.6 ANÁLISE DE DADOS**

A análise foi feita através de imagens e gráficos que auxiliaram a descrever de modo mais adequado os resultados, passando maior veracidade da pesquisa.

## **3.7 PROCEDIMENTOS TÉCNICOS**

A técnica de coleta de dados utilizada deu-se através de pesquisa bibliográfica, e de pesquisa de campo, a qual se viu necessidade de aplicação de questionário. Para Gil (2002, p.44) a pesquisa bibliográfica é “desenvolvida com base em material já elaborado, constituído principalmente de livros e artigos científicos”.

Por meio dos resultados obtidos nas respostas dos 04 (quatro) questionários *online* aplicados via internet e também realizado por meio presencial com o público alvo quando houveram visitas ao campo, sendo este último meio aplicado para turistas e feirantes expositores, visando pela lógica da falta de contato telefônico ou outro meio de comunicação com esse público. Cada questionário contém uma especificidade destinada aos públicos alvo, tendo como objetivo principal fundamentar a pesquisa,

estruturando como base fundamental o público alvo da pesquisa (moradores e turistas que frequentam a feira, feirantes expositores, e organizador da associação responsável pela feira) determinando as análises sobre este público perante a feira.

Baseando-se na Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais que dispõe sobre a Lei Nº 13.709/18, onde assegura aos cidadãos a privacidade de seus dados pessoais, todos os questionários aplicados ao público alvo serão de **forma anônima** não havendo a necessidade de identificação civil do respondente como: nome, estado civil, documentos, e etc. Garantindo ao máximo a privacidade dos respondentes, de modo, que os mesmos sintam-se seguros a responder o questionário, levando em consideração, que o objetivo do questionário busca obter dados sobre os aspectos presentes na feira.

#### 4 FEIRA GASTRONÔMICA E ARTESANAL EDUARDO RIBEIRO

##### Imagem 1. Barracas gastronômicas da Feira Gastronômica e Artesanal da Eduardo Ribeiro



Foto: O autor (2021)

A feira se localiza na Avenida Eduardo Ribeiro, no Centro Histórico de Manaus, e principal rua do comércio da cidade. A avenida recebe o nome de um Governador bastante importante para a história do desenvolvimento de Manaus no período conhecido como *Belle Époque* no ciclo áureo da borracha, período este que atraiu os olhares de vários investidores europeus que estavam interessados em faturarem com o mercado do látex no século XIX. Foi durante este período que surgiu os grandes prédios e casarões que hoje em dia compõem os Patrimônios Históricos de Manaus, como o majestoso Teatro Amazonas, conhecido mundialmente pela sua exuberância arquitetônica. O logradouro por se localizar em um ponto bem popular no centro acaba atraindo moradores e também turistas que estão hospedados ao entorno ou aproveitando para visitar os atrativos turísticos, com isso esses visitantes têm um encontro direto com o artesanato, iguarias da Amazônia e a gastronomia regional.

São diversos setores de exposição: desde cama, mesa e banho, confecções em geral, peças de madeira, arte, decoração e bichos de pelúcia, sebos e arte indígena, bijuterias, artesanato e o de acessórios como bolsas, cintos, chapéus, chinelas e sapatos.

#### 4.1 O SURGIMENTO DA FEIRA

A Feira Gastronômica e Artesanal da Eduardo Ribeiro surgiu em 1999 através da parceria entre o Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas – SEBRAE e Prefeitura de Manaus por meio da capacitação para microempresários que tinham interesse em participar da feira, mas apenas em junho de 2000 foi quando ocorreu sua inauguração, trazendo consigo a ideia de aquecer o comércio local, além de proporcionar uma forma de renda a diversos microempreendedores. Alguns anos após foi criada a Associação da Feira Municipal de Artesanato, Trabalhos Manuais e Produtos do Amazonas dos Artesãos Expositores da Avenida Eduardo Ribeiro – AFMAPAEER que atualmente é responsável pela organização da feira, tendo sua sede localizada no Edifício Palácio do Comércio, na avenida Eduardo Ribeiro.

#### **Imagem 2. Barracas de artesanatos da Feira Gastronômica e Artesanal da Eduardo Ribeiro**



**Foto:** O autor (2021)

A foto acima mostra as barracas de artesanatos, outro setor que chama a atenção dos frequentadores, e um dos principais elementos que compõem as características da feira, além do setor de alimentos.

### Imagem 03. Barracas de artigos em geral da Feira Gastronômica e Artesanal da Eduardo Ribeiro



Foto: O autor (2021)

Como mencionado a feira possui uma diversidade em seus produtos, assim como há o setor de gastronomia e artesanatos, há também o de estivas em geral, que vão desde floriculturas, tecidos, cama, mesa e banho, artigos de decoração e vestuários.

Com cerca de 20 anos de existência a feira já passou diversas adaptações e mudanças conforme o tempo, durante uma revitalização que a avenida passou no ano de 2015, a feira teve que ser remanejada para ruas adjacentes até que as obras fossem finalizadas no local quase 1 ano depois, além do mais no ano de 2020 em que o mundo sofreu com o novo Corona Vírus, e que devido a pandemia houve a quarentena e a feira teve suas atividades suspensas, dessa forma alguns feirantes que tinham sua única opção de renda neste tipo de empreendimento foi intensamente afetado, após alguns meses de isolamento social a feira foi autorizada a retornar pela Prefeitura, mas, com a segunda onda de Covid-19 no início de janeiro de 2021 na cidade, a feira novamente foi suspensa, retornando apenas em abril do mesmo ano e desde então segue com suas atividades em andamento. Isso acarretou na diminuição na oferta de barracas gastronômicas que a feira possuía antes da pandemia, podendo se dizer, que passavam de 100 barracas, atualmente foram identificadas apenas 29 barracas no total, sendo uma forte influência do alto índice de desemprego e perda de

renda que esses comerciantes obtiveram durante a pandemia, e com isso acabaram deixando de expor seus trabalhos na feira.

#### 4.2 CARACTERÍSTICAS E ASPECTOS SOCIAIS DA FEIRA

Na cidade de Manaus é bastante comum tomar café fora de casa, ou seja, no caminho para o trabalho ou outro lugar encontrar alguma barraca de café da manhã e aproveitar para degustar culinária manauara com os ingredientes típicos da região, como os peixes de água doce, frutos e frutas da Amazônia, as tapiocas, x-caboquinho, bolo de macaxeira, ou um cará cozido dentre outros. Portanto, a feira gastronômica pode ser considerada como um aspecto social da cultura do manauara, suas características de barracas de lona, de forma simplista, os feirantes expositores realizando suas manipulações com a comida e atendendo ao público, é algo que podemos citar como característico da capital amazonense.

**Imagem 4. Foto mostra característica da Feira Gastronômica com suas barracas de lona.**



**Foto:** O autor (2021)

Devido as características de barracas de café da manhã é algo bastante normal para o cotidiano do manauara, quando se trata de feiras, é extremamente costumeiro

o deslocamento dos moradores até as grandes feiras, principalmente, onde são comercializados produtos regionais, que na maioria das vezes possuem um preço acessível, o que destaca a preferência dos manauaras. Manaus possui diversas ofertas de feiras e seus vários segmentos, sejam de alimentos, bebidas, vestuários, artesanatos dentre outros, o manauara é um grande adepto desse modo do comércio, acredita-se que possa ser pelo preço variado e acessível, pela grande variedade de oferta, até mesmo pela qualidade do produto que são encontrados nessas feiras.

Um fato é que quando o assunto é feira, o manauara já está por lá verificando o que comprar e consumir, é típico do morador ir aos finais de semana próximo da orla da cidade, entrar nas grandes feiras e comprar alguns produtos da região, cosméticos, peixes, carnes e outros. Então a feira já é algo inserido no cotidiano do Manauara, no entanto, apresentam-se algumas diferenças características entre as feiras fechadas comumente chamadas de feira coberta, e as feiras de lonas, em geral, artesanais, porém todas são de agrado para o morador que busca seus produtos ideais que em sua concepção apenas nestas feiras ele encontra o que procura.

#### 4.3 A FEIRA COMO IDENTIDADE CULTURAL

A feira possui vários segmentos de comércio, dentre eles os que mais se destacam são as barracas gastronômicas e as de artesanatos, onde são possíveis encontrar alimentos típicos de Manaus e matérias de obra prima regional feitas pelos artesãos, o que chama a atenção dos visitantes, sejam moradores ou turista, o morador por si já está habituado naquele parâmetro da gastronomia e do artesanato, contudo, o morador se desloca até a feira com a finalidade de consumir, aproveitar, fazer pechincha e levar alguma coisa para casa. Enquanto o turista quando se depara com a feira, considera algo peculiar da região e logicamente se encanta pelo o que encontra, uma feira bem organizada, exuberante e tradicional, que reúne os principais interesses do turista que é o *souvenir* e a gastronomia regional, que é o local mais próximo do típico que ele irá encontrar na cidade, tendo em vista, as características e os aspectos sociais presentes na feira, além de um preço um pouco mais acessível.

Podemos indicar como elementos que abrangem a gastronomia regional de Manaus pelos seguintes consumo de:

- Peixes de água doce, tais como Pirarucu, Tambaqui, Matrinxã, Tucunaré, Pacu, etc;
- Frutas da Região Amazônica como o cupuaçu, açaí, graviola, buriti, castanhas; taperebá e a banana pacovã;
- Frutos da Amazônia, tucumã, pupunha, bacaba-açú, guaraná; macaxeira;
- Farinhas de mandioca, tendo seus tipos ovinha, d'agua, uarini e baguda;
- Carne de jabá (carne-seca)
- Carás roxo ou branco, pertencentes a família dos inhames;

No anexo deste trabalho, encontram-se imagens que possam ilustrar a visão do leitor, para que se obtenha conhecimento destes alimentos, considerados típicos na Região Amazônica.

Estes alimentos são de constante consumo no cotidiano do manauara e por isso compõem os elementos presentes na gastronomia do local, são encontrados facilmente em feiras populares, mercados e até mesmo em esquinas de rua, ou através de vendedores ambulantes.

Mas por que considerar esta feira como a identidade cultural de Manaus? Seu local é bastante estratégico localizada no centro da cidade próximo de vários atrativos turísticos e demais opções de lazer para a população, lá se encontram alimentos típicos, remédios caseiros, frutos e frutas da Região Norte, confecções e artesanatos com materiais que só se encontram na Amazônia ou apenas no Amazonas, e possui uma característica única que os manauaras já conhecem que são as feiras. Com isso podemos apontar sua relevância para a cultura manauara, tornando-se uma opção de lazer para os próprios moradores, e um atrativo para o turista.

Segundo Carlos (2007) a feira também pode ser entendida como lugar do tempo livre, urbano e cotidiano, desde o conceito de espaço. Em relação ao uso, que precisa ser esclarecido é que, no processo de compreensão do espaço, a feira se apresenta como um produto da história e da sociedade. De acordo com a análise, observamos uma compreensão do processo de produção das mercadorias e artigos expostos na feira. Nesse contexto, as exposições e itens deixam de ser apenas materiais de consumo na comercialização de itens culturais locais e regionais, o que

faz com que o espaço seja reconhecido como uma nova possibilidade de reprodução do setor produtivo urbano, como cultura, lazer e turismo.

Esses elementos que aparecem na feira, também na forma de mercadorias, representando o uso da cultura da cidade e do local. A feira tem um significado rico, o valor cotidiano acumulado ao longo do tempo transforma-se na prática definida no espaço, como produto do trabalho humano, tem um significado histórico e social. Porém, a feira na cidade como espaço cultural, passa a ser consumida como uma atração.

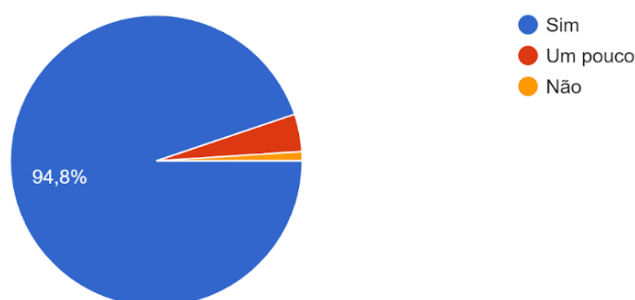
A feira da Eduardo Ribeiro denota elementos que compõem a identidade do manauara, como no setor de artesanatos, iguarias Amazônicas, produtos regionais e, em específico na parte de alimentação, pois nesta área da feira é onde o visitante se vê inserido na cultura manauara através do consumo da gastronomia regional, tendo ideia de que aquilo que está consumindo é bastante popular entre os moradores. Os gráficos abaixo mostram a opinião dos moradores e turistas ao considerar a gastronomia presente na Feira Gastronômica como a Identidade Cultural do Manauara.

A seguir o gráfico abaixo indica a opinião dos moradores em relação a identidade cultural manauara através da gastronomia presente na feira, e através desses resultados obtidos pela pesquisa realizada. Foi-se obtido o resultado de 94,8% apontando que os moradores de fato evidenciam a identidade cultural por meio da gastronomia da feira.

### **Gráfico 1. Moradores apontam a feira como identidade cultural do manauara através da gastronomia presente na feira gastronômica Eduardo Ribeiro**

Levando em consideração suas respostas anteriores, você concorda que a gastronomia presente na feira representa a identidade cultural e gastronômica de Manaus?

193 respostas



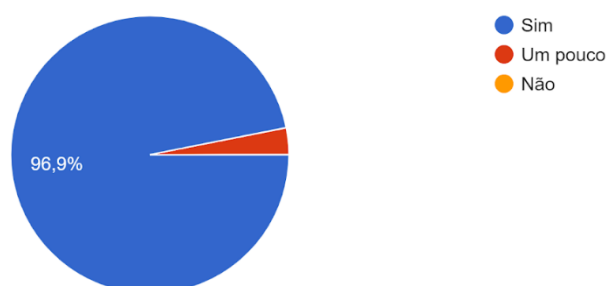
Fonte: Dados do autor (2021)

Em seguida, temos o segundo gráfico apontado pelos Turistas abordados durante a pesquisa em campo, salientando que através da gastronomia presente na feira, pode-se constatar a identidade cultural manauara. Tendo 96,9% de respostas positivas.

### **Gráfico 2. Turistas apontam a feira como identidade cultural do manauara através da gastronomia presente na feira gastronômica Eduardo Ribeiro**

Considerando suas respostas anteriores você concorda que a gastronomia presente na feira representa a identidade cultural e gastronômica de Manaus?

32 respostas



Fonte: Dados do autor (2021)

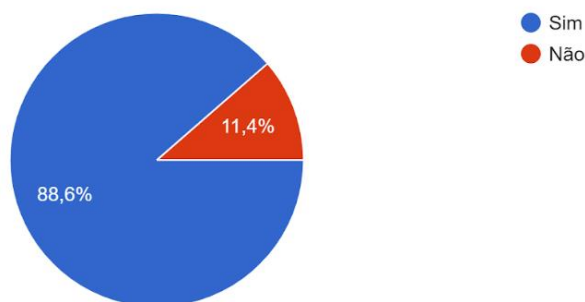
Como se pode observar os gráficos acima indicam o que moradores e turistas opinam sobre a gastronomia e a feira, apontando a relevância cultural que a feira traz consigo, em sua gastronomia, características e aspectos sociais inseridos nela, e com isso demonstra a atenção que a feira recebe pelo público sendo reconhecida como algo inerente de Manaus.

Através da pesquisa também é possível observar a popularidade da feira em relação aos habitantes de Manaus, com uma população estimada em 2.255.903 (de acordo com a estimativa do IBGE, 2021) do total de respostas obtidas por moradores, pode se indiciar que ainda há um grande déficit dos moradores conhecerem a feira ou ao menos de tê-la visitado.

O gráfico a seguir exhibe a popularidade da feira entre os moradores. Das 193 respostas obtidas por moradores, 171 respondentes (equivalentes a 88,6%) afirmaram que conhecem a feira, enquanto 22 respondentes (equivalentes a 11,4%) afirmaram que não conhecem a feira.

### Gráfico 3. Gráfico mostra a popularidade da Feira Gastronômica Eduardo Ribeiro entre os moradores.

Você conhece a Feira Gastronômica e Artesanal da Eduardo Ribeiro?  
193 respostas



Fonte: Dados do autor (2021)

Diversos fatores podem ser apontados a razão deste motivo, sendo um deles trata-se da localização por ser no Centro, bairro da Zona Centro Sul de Manaus, o que acarreta que moradores de zonas mais distantes não se deslocam de seus bairros para irem até a feira. E, isso pode ocorrer também por conta da falta de mobilidade urbana eficiente na cidade, em que muitos moradores utilizam como seu meio de locomoção, e a cidade apresenta apenas um modelo que são os ônibus, muitas das vezes, precários, espera demasiada, rotas longas, o que desgasta o morador a realizar o trajeto. Entretanto o gráfico indica um bom quantitativo de pessoas que conhecem a feira, sendo considerado, um resultado aceitável para se dizer que a feira apresenta tal popularidade na cidade de Manaus.

#### 4.3.1 Patrimônio Cultural e Imaterial na Feira Gastronômica Eduardo Ribeiro

O Manauara não tem muito o hábito de observar aquilo que o rodeia, incluindo sua gastronomia, que ao seu ver, é algo que está ali para alimentá-lo, logo, ele não percebe que aquilo que está comendo é algo representativo para sua população e para a identidade cultural da sua Cidade. Contudo, o manauara apresenta uma relação de apego muito forte com sua gastronomia, seja nos cafés da manhã, almoços, jantares, ou no lanche da tarde que comumente é chamado de 'merenda',

onde nestas refeições são utilizados elementos de sua gastronomia ou culinária como os peixes, as farinhas, tapiocas, especiarias da Região Amazônica.

Em meados de 2019 um alimento típico da capital amazonense foi classificado como Patrimônio Cultural e Imaterial, o famoso 'X - Caboquinho' um sanduíche com pão francês recheado de iguarias amazônicas como o tucumã, queijo coalho e a banana pacovã frita, os ingredientes originais que compõem o sanduíche, o que lhe torna único. Através do projeto de lei sugerido pelo vereador Isaac Tayah (DC) na Câmara Municipal de Manaus (CMM), o projeto que prevê resguardar a história e identidade do sanduíche para as próximas gerações.

Abaixo podemos observar uma foto onde demonstra a característica e os principais ingredientes do sanduíche.

#### **Imagem 5. Sanduíche 'x-caboquinho' patrimônio cultural e imaterial de Manaus**



**Foto:** divulgação *Twitter* (2020)

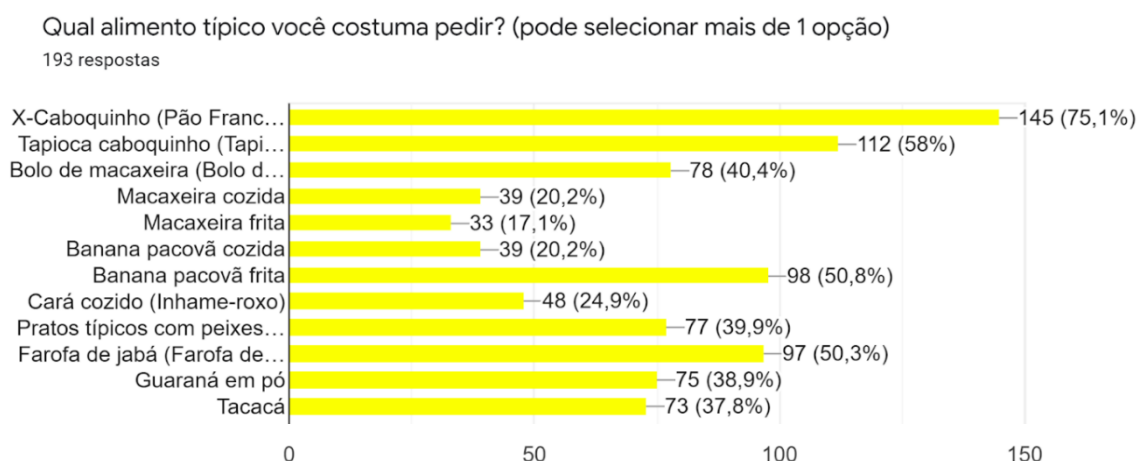
Este sanduíche é um dos alimentos mais vendidos na feira gastronômica, bastante solicitado pelos moradores e pelos turistas que anseiam por conhecer a iguaria manauara. A receita original contém apenas o pão francês, queijo coalho, banana frita e o tucumã, no entanto, é possível encontrar algumas receitas alternativas que inclui ovos, presuntos, carne, salada e dentre outros sabores. Tendo isso em vista, a Lei que torna o sanduíche Patrimônio Imaterial se faz extremamente importante para a preservação da identidade do alimento, assim, evitando que as receitas destoem do

que tornou a iguaria única e representativa para a população manauara assim como para a cidade de Manaus e tornando o sanduíche a identidade cultural gastronômica do manauara.

Com os resultados da pesquisa é possível verificar que um dos alimentos mais solicitados na feira, é o X – Caboquinho tendo 78,2% de escolha tanto pelos moradores quanto pelos turistas, e através das respostas obtidas com a pesquisa de campo aos feirantes expositores que apontaram que a iguaria mais vendida, de fato é o sanduíche caboquinho, considerado o ‘queridinho’ dos manauaras e também o mais solicitado pelos turistas. Os gráficos abaixo mostram a preferência dos moradores e turistas na escolha de alimentos e o alimento mais vendido nas barracas gastronômicas.

O gráfico subsequente aponta a preferência dos moradores na hora de solicitar o seu pedido nas barracas gastronômicas, as respostas foram as mais variadas, desde x - caboquinho, tapiocas e aos pratos típicos com peixes de água doce, dentre outros alimentos regionais. Sendo o x - caboquinho apresentar a maior porcentagem na escolha.

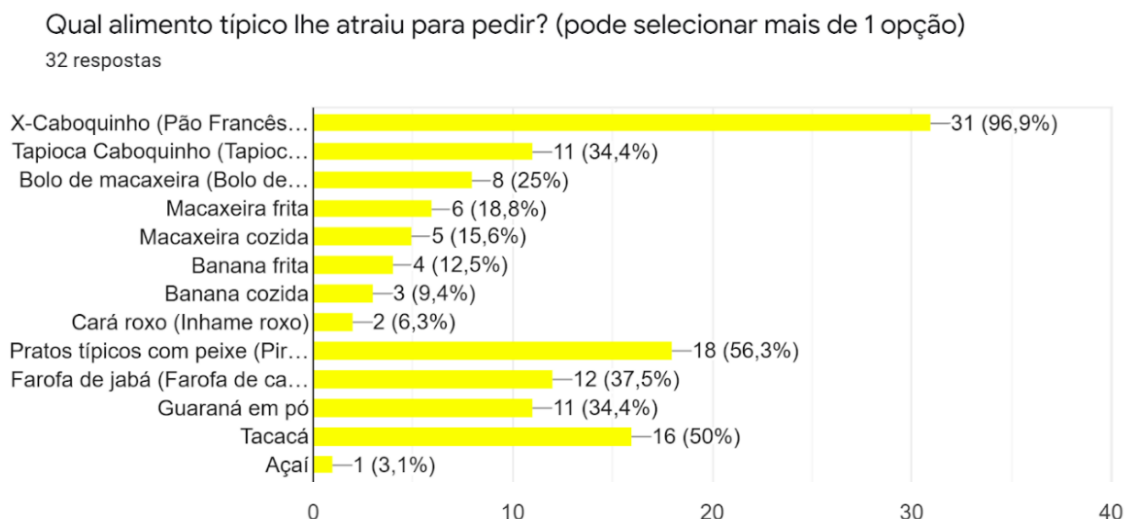
#### **Gráfico 4. indica a preferência dos alimentos presentes na Feira Gastronômica entre os moradores**



Fonte: Dados do autor (2021)

Logo abaixo temos o seguinte gráfico que apresenta a preferência dos turistas na hora de solicitar o seu pedido nas barracas gastronômicas. Sendo o x - caboquinho, mais uma vez, líder nas escolhas.

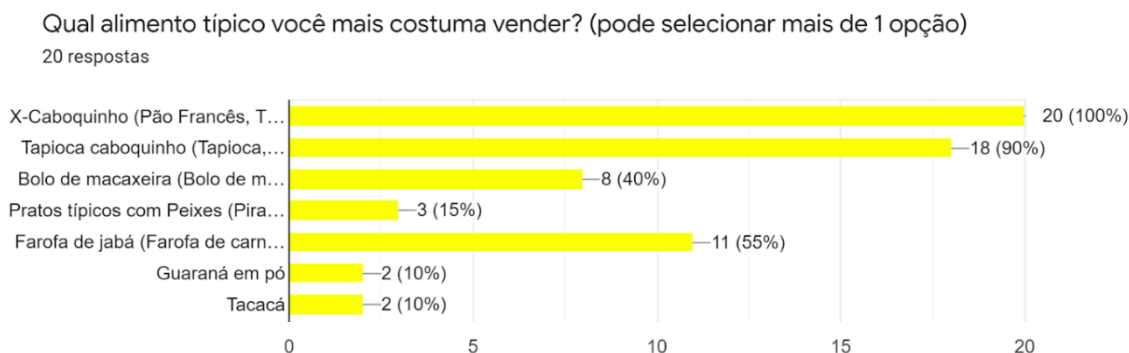
### Gráfico 5. indica a preferência dos alimentos presentes na Feira Gastronômica Eduardo Ribeiro entre os turistas



Fonte: Dados do autor (2021)

Para evidenciar que o x – caboquinho, é um dos elementos gastronômicos mais solicitados nas barracas gastronômicas, através da pesquisa em campo com os feirantes expositores, pode-se obter os resultados de acordo com a respostas dos próprios feirantes, que o x – caboquinho é o mais vendido.

### Gráfico 6. mostra alimento mais vendido pelas barracas gastronômicas



Fonte: Dados do autor (2021)

Segundo Ortiz (1985) afirma que a apropriação de elementos simbólicos e, portanto, virtuais, que permeiam o imaginário do indivíduo como algo que lhe dá o sentimento de pertencer a uma nação, como a brasileira, a japonesa, a alemã, a italiana, etc. Portanto o pressuposto de que os habitantes das grandes cidades têm visões diferentes sobre a formação da identidade sociocultural, e com isso, questionamos justamente se é possível estabelecer um diálogo sobre as identidades, a partir da relação que mantêm com a comida que comem. Como resultado, é possível pensar em uma potencial identidade cultural dos aspectos da gastronomia, porque a identidade é universal e inclui todos os grupos, que tornam a culinária brasileira a vários processos regionais temporários, variados e migratórios, introduzindo essas relações na cozinha, temos como exemplo a ideia de que feijão e arroz, farinha de mandioca, feijoada e caipirinha se tornam uma comida estritamente reconhecida pelos brasileiros e estrangeiros que visam experimentar desta gastronomia.

#### 4.4 UM LUGAR PARA MORADORES E TURISTAS

Após 20 anos de existência a feira da Eduardo Ribeiro, atrai um público assíduo nas manhãs de domingo. Desde turistas interessados no artesanato e gastronomia, aos moradores da cidade, que vão à feira saborear o café regional, o difícil é resistir às barraquinhas e não comprar alguma coisa. Realizada pela AFMAPAEER, a feira conta um setor de alimentação que oferece café regional, lanches e almoço. Onde é possível experimentar duas paixões dos amazonenses: as tapiocas e o x-caboquinho, feito com pão francês, tucumã, queijo coalho e banana frita.

Devido a sua localização próxima de atrativos turísticos, e pela avenida Eduardo Ribeiro ser considerada uma das principais ruas de comércio, inclusive aos domingos o comércio na rua funciona, justamente por conta da movimentação na feira, e com isso moradores e turistas que estejam aproveitando o dia ao entorno, comumente, quando se deslocam para avenida se deparam com a feira e por ali encontram uma oferta de café da manhã regional, artesanatos, dentre outros produtos que a feira proporciona, além da própria oferta do comércio e as pessoas que não tem a oportunidade de ir na semana, aproveitam que já estão ali e realizam suas compras.

#### 4.4.1 A Feira como um Atrativo Cultural

A feira por se localizar no Centro Histórico e em uma avenida centralizada que dá acesso a diversos atrativos culturais ao entorno como o Teatro Amazonas que é um dos atrativos mais conhecidos pelas pessoas que vem até Manaus, a feira torna-se uma opção aos moradores e também para turistas que estão em busca de conhecer o cotidiano da cidade. Além do mais a feira oferece uma vasta diversidade em seus produtos, seja de alimentos, quanto de artesanatos, que são os setores mais buscados pelos frequentadores. Através da organização da Associação responsável a AFMAPAEER, a feira nos últimos anos tem buscado se destacar em relação a oferta de lazer aos visitantes, sendo possível encontrar artistas de rua como músicos, pintores, vendedores de arte exótica, tecelões, dentre outros, buscando uma forma de exporem seus trabalhos. Com isso a visibilidade da feira torna-se mais atrativa a população que acabam se deslocando de suas zonas para ir até o local e prestigiá-la.

Para Carlos (2007), a ação de valorização e desvalorização dos lugares depende do ponto estratégico do sistema de formação das relações sociais, sendo uma localização estratégica, a estrutura é ponderada para permitir a manutenção e reprodução do conjunto geral. Por fim, a sociedade está gradativamente percebendo que a informação e as redes são fatores de extrema importância na realização dessa ação.

A feira gastronômica se adequando aos moldes para se tornar um atrativo cultural, pode buscar que buscar renovações em seu aspecto físico e social, através da realização de grandes manifestações culturais, como pequenos shows de artistas de rua, encenações, apresentações musicais, tudo isso propiciando uma nova oferta de lazer na cidade, aumentando ainda mais o fluxo de frequentadores no local. E se aproveitando do turismo que é considerada uma das atividades econômicas que envolvem diretamente e indiretamente diversos setores da econômica de determinada região, sendo os frequentadores sujeitos da ação que está presente nas atividades, como consumidores, sendo desta forma, um relacionamento interpessoal por meio das experiências sociais e cultural.

Portanto, segundo Carlos (2007), a feira não pode ser entendida como um lugar onde a vida se desenvolve em todas as suas dimensões. Isto significa que a feira ao mesmo tempo que faz parte da história da cidade, se desenvolve de acordo com a

cultura, tradição, e os hábitos próprios e foi sendo constituída ao longo do tempo. Podendo organizar-se como um roteiro turístico e um espaço apropriado para o desenvolvimento do turismo.

O turismo desperta o interesse pelos setores presentes na feira principalmente da gastronomia e artesanato, que é também a qualificação do destino, pois revela a riqueza da história e da cultura e ajuda a moldar a imagem interna e externa. A experiência do turismo valoriza o patrimônio cultural e regional, portanto, classificando a autenticidade da feira, como um elemento cultural.

A feira também representa uma alternativa para valorizar a cultura, geração de subemprego, renda e melhorando a qualidade de vida de alguns desempregados. Na cidade, é criado um espaço de lazer para os cidadãos. E como espaço de lazer, a feira estabelece uma ligação tênue entre a rua e a cultura, estimula a comunidade através da prática social e revela a vida e as suas funções simbólicas, de informação e de entretenimento.

## **5 CONSIDERAÇÕES FINAIS**

A gastronomia e o turismo lado a lado carregam experiências e oportunidades para as cidades se desenvolverem economicamente e culturalmente. Evidencia-se que a gastronomia como atrativo turístico é extremamente relevante para o local, pois aumenta-se o índice de visitantes, em especial turistas que desejam conhecer a gastronomia regional, em consequência, gerando novos empregos, o aumento de renda da cidade.

A Feira Gastronômica e Artesanal da Eduardo Ribeiro é um local que oferta lazer aos domingos e que chama a atenção não apenas de turistas, mas dos próprios moradores de Manaus, que aproveitam o dia para visitar os atrativos turísticos ao entorno e quando passam pela feira tem a oportunidade de saborear o café da manhã regional, sendo esta oferta de alimentos, o que ajuda aos turistas a reconhecerem a identidade cultural manauara através da gastronomia, pois é onde eles consomem produtos da região, iguarias e alimentos típicos, de modo, que estejam inseridos na

cultura manauara, seja por consumir um x-caboquinho, ou por adquirir uma peça de artesanato para levar de lembrança.

A feira denota total potencialidade para se tornar um atrativo turístico bem-sucedido, entretanto, a Associação deve obter fomentos e parcerias junto ao Poder Público e se possível com a Iniciativa Privada, que a viabilizem recursos para que a feira possa ofertar infraestrutura de qualidade em seus serviços, melhorando em seus aspectos físicos principalmente, tendo em vista, que o espaço se localiza na rua, e a feira no setor de barracas gastronômicas trabalham com manipulação de alimentos e com isso devem atuar com padrões de higiene adequado, a fim de garantir a segurança alimentar dos consumidores, além de ser um viés importante na atratividade como um todo. E através da pesquisa, notou-se que a higiene é o fator que mais preocupa e até mesmo incomoda os frequentadores, isso parte porque muitos feirantes expositores, não demonstram cuidados ao manipular os alimentos.

É apontado a relevância da gastronomia regional, por ser a mais procurada pelos frequentadores, seja morador ou turista, e com isso, evidencia o quão rica e atraente a gastronomia regional é aos olhos dos consumidores. Trazendo a ideia de que a feira pode ser indicada como a identidade cultural de Manaus através da gastronomia. Isso porque a feira oferece uma imersão aos produtos regionais nos alimentos, nos mais variados sanduíches, dentre eles, o x-caboquinho, famoso, e conhecido pela sua peculiaridade de conter apenas 3 ingredientes como recheio, sendo o sabor manauara. Além de oferecer outras iguarias, especiarias, sucos, e doces de frutas regionais, o que desperta ainda mais o interesse do visitante em querer experimentar a gastronomia local.

Por isso, o autor afirma que a feira é um excelente local onde encontrar cultura, lazer e características sociais que só em Manaus podem ser encontradas e tudo se localiza em uma simples feira bem no Centro Histórico da cidade, sendo de fácil acesso para encontrá-la e chamativa desde longe com suas barracas de lona e um aglomerado de pessoas e os diversos aspectos que embelezam a feira e o seu jeito de ser. Apesar de simples, possui uma excelente estrutura de organização em seus setores de serviços, facilitando a vida do frequentador que vai em busca de suas especificidades, muita das vezes de artesanato ou gastronômico.

## REFERÊNCIAS

ANGELO, E. R. B. **Métodos e Técnicas de Pesquisa em Turismo**. Rio De Janeiro: Fundação Cecierj, 2012.

BAUMAN, Z. **Ensaio sobre conceito de cultura**. Rio de Janeiro: Zahar, 2012.

BARONI, V. **Subjetividade, Cultura e Educação em Herbert Marcuse**. Artigo (Programa de Pós-Graduação em Educação) Universidade de Passo Fundo. Passo Fundo, 2015. Disponível em: < <https://periodicos.unifor.br/rmes/article/view/5141/pdf> > Acesso em 29 nov. 2021.

BRASIL. Lei Nº 13.709/18, de 14 de agosto de 2018. **Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais (LGPD)**, Brasília, DF, 2018. Disponível em: < [http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_ato2015-2018/2018/lei/L13709compilado.htm#art65..](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2015-2018/2018/lei/L13709compilado.htm#art65..) >. Acesso em 27 ago. 2021.

BRAYNER, N. G. **Patrimônio cultural imaterial: para saber mais**. Brasília: IPHAN, 2007.

CARNEIRO, H. **Comida e Sociedade: uma história da alimentação**. 7ª Ed. Rio De Janeiro: Elsevier, 2003.

CARLOS, A. F. A. **O lugar no/do mundo**. São Paulo: FFLCH, 2007.

DENCKER, A. **Pesquisa em Turismo: Planejamento, Métodos e Técnicas**. 4ª Ed. São Paulo: Futura, 2000.

CIZOTO, S; DIEGUEZ, C; PINTO, R. **Homem, cultura e sociedade**. Londrina: Educacional, 2016.

FAGLIARI, G. S. **Turismo e Alimentação: análises introdutórias**. São Paulo: ROCA. 2005.

GEERTZ, C. **A interpretação das culturas**. Rio De Janeiro: Ltc, 2008.

GIL, A. C. **Como elaborar projetos de pesquisa**. 4ª Ed. São Paulo: Atlas, 2002.

GIL, A. C. **Métodos e Técnicas de Pesquisa Social**. 6ª Ed. São Paulo: Atlas, 2008.

HALL, S. **Identidade Cultural na Pós-Modernidade**. 11ª Ed. Rio De Janeiro: Dp&A, 2006.

MINAYO, M. **Pesquisa Social: teoria, método e criatividade**. 20ª ed. Petrópolis: Vozes, 2007.

MARCUSE, H. **A ideologia da sociedade industrial – o Homem Unidimensional**. 4ª Ed. Rio de Janeiro: Zahar, 1973.

MOLETTA, V. F. **Comercializando um destino turístico**. Porto Alegre: SEBRAE, 2000.

MONTANARI, M. **Comida como cultura**. 2ª Ed. São Paulo: Editora Senac, 2008.

MONTANARI, M. **O mundo na cozinha: história, identidade, trocas**. São Paulo: Editora Senac, 2009.

MORESI, E. **Metodologia da Pesquisa**. Tese (Stricto Sensu em Gestão do Conhecimento e Tecnologia da Informação) Universidade Católica de Brasília. Brasília, 2003. Disponível em: < <http://www.inf.ufes.br/~pdcosta/ensino/2010-2-metodologia-de-pesquisa/MetodologiaPesquisa-Moresi2003.pdf> >. Acesso em: 9 jun. 2021.

ORTIZ, R. **Cultura Brasileira e Identidade Nacional**. 2ª Ed. São Paulo: Brasiliense, 1986.

POULAIN, J. P. **Sociologias da alimentação: os comedores e o espaço social alimentar**. 2ª Ed. Florianópolis: Editora UFSC, 2013.

POULAIN, J. P. **Los Patrimonios Gastronómicos y sus valorizaciones turísticas**. Barcelona: IBERTUR, 2008.

TALAVERA, A. **Antropologia do Turismo**. São Paulo: Aleph, 2009.

## APÊNDICES

### A. FORMULÁRIO PARA OS MORADORES DE MANAUS E REGIÃO METROPOLITANA SOBRE OS ASPECTOS DA FEIRA GASTRONÔMICA EDUARDO RIBEIRO

1. Você é morador ou visitante da Região Metropolitana? \*

- Morador
- Região Metropolitana

2. SE MORADOR, qual bairro você mora?

---

3. SE VISITANTE DA REGIAO METROPOLITANA, de qual cidade?

---

4. Sua idade? \*

- Menos de 18 anos
- Entre 18 - 22 anos
- Entre 23 - 27 anos
- Entre 28 - 34 anos
- Entre 35 - 42 anos
- Entre 43 - 49 anos
- Acima de 50 anos

5. Você conhece a Feira Gastronômica e Artesanal da Eduardo Ribeiro? \*

- Sim
- Não

6. Com que frequência você costuma visitar a feira? \*

- Todos os domingos
- A cada mês
- Apenas quando estou próximo
- Raramente

Não tenho o costume de ir

7. Você gosta da gastronomia local? \*

Sim

Sim, porém não de todas as comidas.

Um pouco

Não

8. Você se sente interessado pela gastronomia presente na feira? \*

Sim

Um pouco

Não

9. Qual alimento típico você costuma pedir? (pode selecionar mais de 1 opção)

\*

X-Caboquinho (Pão Francês, Tucumã, Queijo Coalho e Banana Pacovã)

Tapioca caboquinho (Tapioca, Tucumã, Queijo Coalho e Banana Pacovã)

Bolo de macaxeira (Bolo de mandioca/aipim)

Macaxeira cozida

Macaxeira frita

Banana pacovã cozida

Banana pacovã frita

Cará cozido (Inhame-roxo)

Pratos típicos com peixes (Pirarucu, Tambaqui, Jaraqui, Matrinxã, Tucunaré, Pacu, etc)

Farofa de jabá (Farofa de carne-seca)

Guaraná em pó

Tacacá

Outro: \_\_\_\_\_

10. Levando em consideração suas respostas anteriores, você concorda que a gastronomia presente na feira caracteriza a identidade gastronômica de Manaus? \*

- Sim
- Um pouco
- Não

11. Neste espaço, sinta-se livre para expor sua opinião sobre a feira, a gastronomia, e a cultura manauara.

---

---

---

---

---

## **B. TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO PARA PESQUISA COM MORADORES**

Você está sendo convidado(a) para participar como voluntário, nesta pesquisa que faz parte do desenvolvimento de um Trabalho de Conclusão de Curso, cujo título preliminar é “FEIRA GASTRONÔMICA E ARTESANAL DA EDUARDO RIBEIRO: um lugar para moradores e turistas”. Que tem como pesquisador responsável o aluno David Arruda Tavares, sob a orientação da Prof.<sup>a</sup> Cláudia Araújo de Menezes Gonçalves Martins, Ma.

O objetivo desta pesquisa é analisar se a feira gastronômica representa a identidade cultural manauara através da gastronomia presente nela. A sua participação consistirá em responder um questionário **sobre seu ponto de vista como público frequentador e sua análise da feira gastronômica.**

Esta pesquisa segue os preceitos da **Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais** (LGPD ou LGPDP), **Lei nº 13.709/2018**, que dispõe sobre o tratamento de dados feito por pessoa física ou jurídica de direito público ou privado e engloba um amplo conjunto de operações efetuadas em meios manuais ou digitais. Além disso, dados pessoais como nome, e-mail, número de telefônico, número de documento de identificação (cpf, registro geral e outros) não serão solicitados nesta pesquisa.

Você tem o direito de se recusar a participar ou retirar seu consentimento, em qualquer fase da pesquisa, sem nenhum prejuízo para você.

Os dados que você irá nos fornecer serão confidenciais e serão divulgados apenas em congressos ou publicações científicas, **de forma anônima**, não havendo divulgação de nenhum dado que possa lhe identificar.

Você aceita participar desta pesquisa? (Ao não aceitar, sua participação se encerra aqui) \*

- Sim, aceito.
- Não aceito.

**C. QUESTIONÁRIO PARA OS TURISTAS SOBRE OS ASPECTOS DA FEIRA GASTRONÔMICA EDUARDO RIBEIRO**

1. De onde você veio? (especificar a Cidade e o Estado) \*

---

2. Idade? \*

- Menos de 18 anos
- Entre 18 - 22 anos
- Entre 23 - 27 anos
- Entre 28 - 34 anos
- Entre 29 - 42 anos
- Entre 43 - 49 anos
- Acima de 50 anos

3. Como ficou sabendo da Feira Gastronômica e Artesanal da Eduardo Ribeiro? \*

- Por minha conta
- Por amigos
- Recomendação da Agência de Viagens
- Recomendação dos moradores

Outro: \_\_\_\_\_

4. Em relação a visita na feira foi sua? \*

- Primeira vez
- Segunda vez
- Terceira vez
- Vou todos os domingos
- Raramente frequento

5. Você tem interesse na gastronomia local? \*

- Sim
- Sim, porém não todas as comidas.

Um pouco

Não

6. Você gostou de experimentar os alimentos da gastronomia local? \*

Sim

Sim, porém não todas as comidas

Um pouco

Não

7. Qual alimento típico lhe atraiu para pedir? (pode selecionar mais de 1 opção) \*

X-Caboquinho (Pão Francês, Tucumã, Queijo Coalho e Banana Pacovã)

Tapioca Caboquinho (Tapioca, Tucumã, Queijo Coalho e Banana Pacovã)

Bolo de macaxeira (Bolo de aipim/mandioca)

Macaxeira frita

Macaxeira cozida

Banana frita

Banana cozida

Cará roxo (Inhame roxo)

Pratos típicos com peixe (Pirarucu, Tambaqui, Matrinxã, Tucunaré, Pacu, etc)

Farofa de jabá (Farofa de carne-seca)

Guaraná em pó

Tacacá

Outro: \_\_\_\_\_

8. Considerando suas respostas anteriores você concorda que a gastronomia presente na feira representa a identidade cultural e gastronômica de Manaus? \*

Sim

Um pouco

Não

9. Neste espaço sinta-se livre para expor sua opinião sobre a feira, a gastronomia, e a cultura manauara.

---

---

---

## D. TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO PARA PESQUISA COM TURISTAS

Você está sendo convidado(a) para participar como voluntário, nesta pesquisa que faz parte do desenvolvimento de um Trabalho de Conclusão de Curso, cujo título preliminar é “FEIRA GASTRONÔMICA E ARTESANAL DA EDUARDO RIBEIRO: um lugar para moradores e turistas”. Que tem como pesquisador responsável o aluno David Arruda Tavares, sob a orientação da Prof.<sup>a</sup> Cláudia Araújo de Menezes Gonçalves Martins, Ma.

O objetivo desta pesquisa é analisar se a feira gastronômica representa a identidade cultural manauara através da gastronomia presente nela. A sua participação consistirá em responder um questionário **sobre seu ponto de vista como público frequentador e sua análise da feira gastronômica.**

Esta pesquisa segue os preceitos da **Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais** (LGPD ou LGPDP), **Lei nº 13.709/2018**, que dispõe sobre o tratamento de dados feito por pessoa física ou jurídica de direito público ou privado e engloba um amplo conjunto de operações efetuadas em meios manuais ou digitais. Além disso, dados pessoais como nome, e-mail, número de telefônico, número de documento de identificação (cpf, registro geral e outros) não serão solicitados nesta pesquisa.

Você tem o direito de se recusar a participar ou retirar seu consentimento, em qualquer fase da pesquisa, sem nenhum prejuízo para você.

Os dados que você irá nos fornecer serão confidenciais e serão divulgados apenas em congressos ou publicações científicas, **de forma anônima**, não havendo divulgação de nenhum dado que possa lhe identificar.

Você aceita participar desta pesquisa? (Ao não aceitar, sua participação se encerra aqui) \*

- Sim, aceito.
- Não aceito.

**E. QUESTIONÁRIO PARA OS FEIRANTES EXPOSITORES SOBRE OS ASPECTOS DA FEIRA GASTRONÔMICA EDUARDO RIBEIRO**

1. Há quanto tempo você atua na Feira Gastronômica e Artesanal da Eduardo Ribeiro? \*

- Desde o surgimento da feira em 1999
- Há mais de 15 anos
- Há mais de 10 anos
- Há mais de 5 anos
- Cerca de 2 anos
- Menos de 2 anos

2. Qual foi o seu maior interesse por alocar uma barraca gastronômica na feira? \*

- Pela gastronomia local
- De trabalhar com alimentos
- Ponto estratégico para comercialização
- Questões financeiras

Outro: \_\_\_\_\_

3. Em uma escala de 1 a 5, o quão satisfeito você se sente trabalhando na feira? \*

- 5 - Muito satisfeito
- 4 - Satisfeito
- 3 - Pouco satisfeito
- 2 - Não satisfeito
- 1 - Insatisfeito

4. Qual alimento típico você mais costuma vender? \*

- X-Caboquinho (Pão Francês, Tucumã, Queijo Coalho e Banana Pacovã)
- Tapioca caboquinho (Tapioca, Tucumã, Queijo Coalho e Banana Pacovã)
- Bolo de macaxeira (Bolo de mandioca/aipim)
- Macaxeira cozida

- Macaxeira frita
- Banana pacovã cozida
- Banana pacovã frita
- Cará cozido (Inhame-roxo)
- Pratos típicos com Peixes (Pirarucu, Tambaqui, Jaraqui, Matrinxã, Tucunaré, Pacu, etc)
- Farofa de jabá (Farofa de carne-seca)
- Guaraná em pó
- Tacacá

Outro: \_\_\_\_\_

5. Você recebe turistas na sua barraca? \*

- Sim
- Não
- Não consigo identificar se são turistas

6. Você acredita que a feira gastronômica possui boa visibilidade, ou seja, bastante frequentada? \*

- Sim
- Não

7. Você tem contato com a organização responsável pela realização da feira, a Associação da Feira Municipal de Artesanato, Trabalhos Manuais e Produtos do Amazonas dos Artesãos Expositores da Av. Eduardo Ribeiro (AFMAPAEER) \*

- Sim
- Não
- Não conheço ninguém da Associação

8. Neste espaço sinta-se livre para expor sua opinião sobre a feira, seu negócio, a gastronomia, e a cultura manauara.

---

---

---

## F. TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO PARA PESQUISA COM FEIRANTES EXPOSITORES

Você está sendo convidado(a) para participar como voluntário, nesta pesquisa que faz parte do desenvolvimento de um Trabalho de Conclusão de Curso, cujo título preliminar é “FEIRA GASTRONÔMICA E ARTESANAL DA EDUARDO RIBEIRO: um lugar para moradores e turistas”. Que tem como pesquisador responsável o aluno David Arruda Tavares, sob a orientação da Prof.<sup>a</sup> Cláudia Araújo de Menezes Gonçalves Martins, Ma.

O objetivo desta pesquisa é analisar se a feira gastronômica representa a identidade cultural manauara através da gastronomia presente nela. A sua participação consistirá em responder um questionário **sobre o histórico e o modo que os feirantes expositores atuam, e seus interesses.**

Esta pesquisa segue os preceitos da **Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais** (LGPD ou LGPDP), **Lei nº 13.709/2018**, que dispõe sobre o tratamento de dados feito por pessoa física ou jurídica de direito público ou privado e engloba um amplo conjunto de operações efetuadas em meios manuais ou digitais. Além disso, dados pessoais como nome, e-mail, número de telefônico, número de documento de identificação (cpf, registro geral e outros) não serão solicitados nesta pesquisa.

Você tem o direito de se recusar a participar ou retirar seu consentimento, em qualquer fase da pesquisa, sem nenhum prejuízo para você.

Os dados que você irá nos fornecer serão confidenciais e serão divulgados apenas em congressos ou publicações científicas, **de forma anônima**, não havendo divulgação de nenhum dado que possa lhe identificar.

Você aceita participar desta pesquisa? (Ao não aceitar, sua participação se encerra aqui) \*

Sim, aceito.

Não aceito.

**G. FORMULÁRIO PARA A ASSOCIAÇÃO DA FEIRA MUNICIPAL DE ARTESANATO, TRABALHOS MANUAIS E PRODUTOS DO AMAZONAS DOS ARTESÃOS EXPOSITORES DA AV. EDUARDO RIBEIRO (AFMAPAEER)**

1. Em uma escala de 1 a 5, o quão satisfeito você se sente com o desempenho da feira gastronômica? \*

5 - Muito satisfeito

4 - Satisfeito

3 - Pouco satisfeito

2 - Não satisfeito

1 – Insatisfeito

2. Você acredita que a feira possui boa visibilidade, ou seja, bastante frequentada? \*

Sim

Não

3. Em relação aos alimentos regionais que é comercializado na feira, você concorda que a gastronomia presente caracteriza a identidade cultural e gastronômica de Manaus? \*

Sim

Um pouco

Não

4. Você acredita que seria possível realizar a feira gastronômica em outros horários AOS DOMINGOS? \*

Sim

Não

5. SE SIM, qual seria melhor horário para realizar a feira aos domingos?

Das 11h às 19h

Das 12h às 20h

Das 14h às 22h

Das 16às 00h

Outro: \_\_\_\_\_

6. A AFMAPAEER supervisiona a organização durante a feira? \*

Sim

Regularmente

Não se faz necessário

7. A AFMAPAEER realiza reuniões para tratar assuntos da feira com os feirantes expositores? \*

Sim

Regularmente

Não

8. A AFMAPAEER busca fomentos para a feira com o Poder Público? \*

Sim

Não

9. Neste espaço sinta-se livre para expor sua opinião sobre a associação, a feira, a gastronomia, e a cultura manauara.

---

---

---

---

---

## H. TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO PARA PESQUISA COM AFMAPAEER

Você está sendo convidado(a) para participar como voluntário, nesta pesquisa que faz parte do desenvolvimento de um Trabalho de Conclusão de Curso, cujo título preliminar é “FEIRA GASTRONÔMICA E ARTESANAL DA EDUARDO RIBEIRO: um lugar para moradores e turistas”. Que tem como pesquisador responsável o aluno David Arruda Tavares, sob a orientação da Prof.<sup>a</sup>. Cláudia Araújo de Menezes Gonçalves Martins, Ma.

O objetivo desta pesquisa é analisar se a feira gastronômica representa a identidade cultural manauara através da gastronomia presente nela. A sua participação consistirá em responder um questionário **sobre o modo que a AFMAPAEER opera sua organização sob a feira e seus interesses.**

Esta pesquisa segue os preceitos da **Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais** (LGPD ou LGPDP), **Lei nº 13.709/2018**, que dispõe sobre o tratamento de dados feito por pessoa física ou jurídica de direito público ou privado e engloba um amplo conjunto de operações efetuadas em meios manuais ou digitais. Além disso, dados pessoais como nome, e-mail, número de telefônico, número de documento de identificação (cpf, registro geral e outros) não serão solicitados nesta pesquisa.

Você tem o direito de se recusar a participar ou retirar seu consentimento, em qualquer fase da pesquisa, sem nenhum prejuízo para você.

Os dados que você irá nos fornecer serão confidenciais e serão divulgados apenas em congressos ou publicações científicas, **de forma anônima**, não havendo divulgação de nenhum dado que possa lhe identificar.

Você aceita participar desta pesquisa? (Ao não aceitar, sua participação se encerra aqui) \*

- Sim, aceito.
- Não aceito

## ANEXOS

**Imagem I. Peixe Pirarucu**



**Foto:** divulgação Projeto Pacu

**Imagem II. Pirarucu à casaca, prato típico do peixe.**



**Foto:** divulgação Tudo Gostoso

**Imagem III. Peixe Matrinxã bastante consumido pelos moradores de Manaus**



**Foto:** divulgação Agro 2.0

**Imagem IV. Matrinxã Recheada, prato típico do peixe**



**Foto:** Rede Globo, 2017

**Imagem V. Peixe Tambaqui muito consumido pelos moradores de Manaus, facilmente encontrado nas feiras de peixe.**



**Foto:** divulgação Internet

**Imagem VI. Tambaqui assado prato popular em Manaus**



**Foto:** divulgação Governo do Estado de Rondônia, 2019

**Imagem VII. Peixe Tucunaré facilmente encontrado na Região Amazônica, conhecido pela Pesca Esportiva, utiliza-se também para consumo.**



**Foto:** divulgação Internet

**Imagem VIII. Tucunaré assado, prato popular do peixe.**



**Foto:** divulgação Internet

**Imagem IX. Peixe Pacú, possui alto consumo em Manaus e facilmente encontrado nas feiras de peixe.**



**Foto:** Portal Vida Livre, 2021.

**Imagem X. Pacú frito, prato popular entre Manauaras e Amazonenses.**



**Foto:** Portal Amazonas.com, 2014.

## FRUTAS DA REGIÃO AMAZÔNICA

Imagem XI. Fruta do Cupuaçu



Foto: divulgação Info Escola

Imagem XII. Sorvete de Açaí (à esquerda) e Fruta do Açaí (à direita)



Foto: Catraca Livre, 2021.

**Imagem XIII. Fruta de Graviola**



**Foto:** Diário do Nordeste, 2021.

**Imagem XIV. Fruta de Buriti**



**Foto:** GreenMe, 2017.

**Imagem XV. Fruta da Castanha do Pará**



**Foto:** Empório Quatro estrelas

**Imagem XVI. Fruta do Taperebá (Cajá)**



**Foto:** Clube da Semente, 2019.

**Imagem XVII. Banana-da-terra, conhecida no Amazonas como Banana Pacovã**



**Foto:** divulgação Internet

**Imagem XVIII. Banana Pacovã frita, usualmente feita para os cafés da manhã em Manaus**



**Foto:** divulgação Internet

## FRUTOS DA AMAZÔNIA

**Imagem XIX. Fruto do Tucumã, bastante popular entre moradores da Região Norte**



Foto: G1 Amazonas, 2021.

**Imagem XX. Fruto da Pupunha muito comum nos cafés da manhã na Região Norte**



Foto: Portal Amazônia, 2020.

**Imagem XXI. Fruto da bacaba-açú, utilizada para fazer sucos.**



**Foto:** Saudica

**Imagem XXII. Fruto do Guaraná, seu suco é geralmente utilizado em vitaminadas.**



**Foto:** Prefeitura de Maués

Imagem XXIII. Pó de guaraná utilizado para comercialização do produto



Foto: divulgação Internet

Imagem XXIV. Raiz da Macaxeira (à esquerda) e Macaxeira cozida (à direita)



Foto: divulgação Internet

## FARINHAS DE MANDIOCA

Imagem XXV. Farinhas de mandioca em sacos para comercialização



Foto: Territórios Gastronômicos, 2019.

## CARNE DE JABÁ (CARNE-SECA)

Imagem XXVI. Carne de jabá muito utilizada em farofas



Foto: divulgação Internet

**Imagem XXVII. Farofa de jabá**



**Foto:** divulgação Internet

## **CARÁS ROXO (INHAME)**

**Imagem XVIII. Cará roxo, da família dos inhames.**



**Foto:** divulgação Internet