

CAMINHOS CULTURAIS E CULINÁRIOS: INCREMENTO DO MERCADO SÃO SEBASTIÃO PARA O TURISMO E GASTRONOMIA

CULTURAL AND CULINARY WAYS: INCREASING THE MARKET ARE SÃO SEBASTIÃO FOR TOURISM AND GASTRONOMY

Bruna Laura Santos DE ANDRADE¹
Dambergh DA MOTA²
José Silva PEREIRA JÚNIOR³

RESUMO

O estado do Ceará apresenta singularidades por vezes ignoradas em seus pacotes turísticos. Tradicionais espaços da gastronomia local da cidade não figuram na lista dos equipamentos a serem visitados nos roteiros locais. Na tentativa de se incrementar a atratividade do Mercado São Sebastião, este ensaio enseja propor caminhos para o desenvolvimento do potencial turístico da gastronomia e cultura encontrada neste mercado público como mais uma possibilidade para os turistas que buscam uma imersão no cotidiano local. Assim, através de uma pesquisa de cunho bibliográfico somada a uma pesquisa em campo, objetiva-se delinear uma proposta de intervenção e melhoria do espaço a partir das observações feitas. Percebe-se que as potencialidades do Mercado São Sebastião são claras quer na culinária local ou como espaço da cultura e da “cearensidade”. Assim, o Mercado deve ser pensado como uma opção para turistas e ao inserir esse espaço em roteiros turísticos, se pode assegurar uma promoção da gastronomia local associada à difusão dos benefícios do turismo praticado em Fortaleza.

Palavras-chave: Turismo Gastronômico. Polo Turístico. Mercado Público. Turismo de Experiência. Atratividade Turística.

ABSTRACT

The state of Ceará presents singularities sometimes ignored in its tour packages. Traditional local gastronomy spaces in the city do not appear in the list of equipment to be visited in the local itineraries. In an attempt to increase the attractiveness of the São Sebastião Market, this essay aims to propose ways to develop the tourist potential of gastronomy and culture found in the public market as one more possibility for tourists seeking immersion in the local daily life. Thus, through a research with an added bibliographic character and a research in the field,

¹Mestranda em Gestão em Negócios Turísticos – UECE; Professor EMI do Instituto Centro de Ensino Tecnológico (CENTEC). Email: bruna.laura@uol.com.br

²Mestrando em Gestão em Negócios Turísticos – UECE; Professor EMI do Instituto Centro de Ensino Tecnológico (CENTEC). Email: dambergh.mota@gmail.com

³Mestre em Logística e Pesquisa Operacional – UFC; Professor EMI do Instituto Centro de Ensino Tecnológico (CENTEC). Email: jr_sapiens@yahoo.com.br

Recebido em 31/10/2017 / Aceito em: 15/11/2018.

aims to delineate a proposal of intervention and improvements of the space from the observations made. It is noticed that as potentialities of the São Sebastião Market are clear either in the local cuisine or as a space of culture and "cearensidade". Thus, the Market should be thought of as an option for tourists and to insert this space into tourist routes, one can see a promotion of local gastronomy associated with the diffusion of the benefits of tourism practiced in Fortaleza.

Keywords: Gastronomic Tourism; Touristic Pole; Public market; Experience Tourism; Touristic Attraction.

INTRODUÇÃO

O Ceará pode ser considerado um dos inúmeros destinos turísticos consolidados dentro da realidade brasileira contando também com forte projeção entre os destinos internacionais. Com um estado dotado de belíssimas praias, serras, santuários religiosos e naturais, espaços para esportes náuticos ou mesmo de aventura, entre tantas outras opções, o Ceará vem despontando como uma importante destinação e marcante espaço para realização de atividades turísticas e com forte infraestrutura destinada a atender os anseios, desejos e expectativas de turistas e visitantes, tornando suas viagens turísticas, verdadeiros sonhos realizados.

O estado do Ceará pode ser apontado com uma destinação turística rica nos mais variados atrativos quer de ordem natural quer de ordem cultural. Os pacotes turísticos pensados para o destino Ceará são planejados levando-se em conta essa riqueza patrimonial e assim tentam dar conta das infinitudes de possibilidades que o destino oferece. Ainda que se perceba esta riqueza de atratividade local, o estado não se destaca como espaço para realização de um turismo mais voltado para as peculiaridades e particularidades de seu entorno local, predominando um binômio centrado nas figuras do Sol e do Mar.

Na atualidade, há uma busca cada vez maior por um tipo de turismo que agregue ainda mais elementos no que o turista vivencia quando visita determinado local, um turismo mais experiencial e impregnado de particularidades e interação com a localidade.

Fortaleza, assim como muitas outras cidades cearenses, apresenta inúmeras singularidades muitas vezes não encontradas ou percebidas em seus pacotes

turísticos mais tradicionais que focam a visitação às badaladas praias cearenses como, por exemplo, a sua gastronomia tradicional além das famosas barracas de praia da orla marítima cearense. Espaços tradicionais de gastronomia e culinária locais e que levam a marca da “cearensidade” do povo local situados no entorno da cidade não figuram na lista dos equipamentos a serem visitados e, muita vezes, não são ofertados como possibilidade de espaços para visitação nos tempos livres dos turistas.

Para receber o turista, é imprescindível que o mercado de turismo apresente-se de forma harmônica, fazendo com que o setor de turismo movimente o maior número de profissões direta e indiretamente (BOULLÓN, 2002). O mercado turístico é formado por atrativos turísticos (lugar, objeto ou acontecimento de interesse turístico), equipamentos e serviços voltados ao turismo (edificações, instalações e serviços) e infraestrutura de apoio ao turismo (obras e instalações de estrutura física de base).

Neste contexto, existem produtos e espaços reais e produtos e espaços potenciais. Beni (2008) destaca que o espaço potencial pode ser definido como a possibilidade de destinar o espaço real a uso diferente do atual.

Além da oferta de produtos turísticos há uma demanda potencial definida por Ignarra (1998) como aquela que apresenta condições de consumo desse produto, mas não o faz por alguma razão, a qual pode ser um possível desconhecimento do produto. Esses aspectos retratam variados elementos que podem justificar que dado produto ou serviço não esteja inserido nos pacotes turísticos mais tradicionais. Assim, na configuração desse espaço potencial para uso turístico, a riqueza gastronômica presente no Brasil pode levar a curiosidade do turista a degustar novos sabores associados à cultura e história.

No turismo, a gastronomia pode ser vista como atrativo complementar ou atrativo principal (NETTO; GAETA, 2010). Logo, deve-se considerar que para a gastronomia se tornar um atrativo de uso turístico é importante a salvaguarda da identidade dos sabores, bem como a preservação de preparos para que se fortaleça o sentimento de pertença da gastronomia local.

Os turistas tratam bares, restaurantes e outros serviços de alimentação como espaços de sociabilidade, hospitalidade e lazer, geralmente localizados em pólos

gastronômicos dentro do corredor turístico de uma cidade e, também uma forma de conhecer a cultura da localidade através de sua gastronomia.

A gastronomia é uma forma de conhecer a cultura de um determinado povo e através da atividade turística tem se tornado uma opção de atrativo turístico e cultural de determinados destinos, o que favorece a setor turístico em vários lugares.

Nas ultimas décadas, pode-se perceber o crescimento da gastronomia no estado do Ceará, a abertura de cursos específicos voltados para o conhecimento gastronômico e formação aprofundada de profissionais na área e a busca por diferenciais e vantagens para competitividade entre destinos turísticos da mesma região, podendo assim aguçar e ampliar essa atratividade a singularidade do paladar de quem visita uma nova cidade.

Ao se intentar apresentar outra proposta de apropriação e valorização destes espaços de gastronomia e cultura, que estão “fora” dos pacotes tradicionais já ofertados, pelo turismo, questionam-se quais caminhos são possíveis para desenvolver as potencialidades dos mercados públicos como espaços de vivência turística e de experiência junto à gastronomia e sabores com cores locais.

Nesta perspectiva, é objetivo, com esse ensaio, conhecer, descrever e desenvolver o potencial turístico da gastronomia e cultura encontrado no Mercado São Sebastião em Fortaleza como um caminho de destacar a atratividade turística de “outros” espaços públicos na cidade como possibilidade para aquele turista que deseja uma imersão na cultura e no cotidiano local e, desta forma, vivenciar uma experiência diferenciada de turismo.

MATERIAIS E MÉTODOS

Para se delinear as proposta de incremento e desenvolvimento de atratividade gastronômica e cultural do Mercado São Sebastião que se propõe neste ensaio, construiu-se um referencial teórico que dá sustentação ao estudo e partiu-se para a observação do espaço a ser estudado, bem como, para realização de entrevistas com pessoas implicadas neste, entre visitantes, turistas e profissionais que atuam junto ao próprio mercado.

A partir dos objetivos elencados, esta pesquisa classificada como descritiva. Quanto aos procedimentos, este trabalho classifica-se como um estudo de caso, pois enseja o entendimento da ocorrência de dados aspectos e fenômenos em um contexto específico (DENCKER, 1998). Este ensaio centra-se no estudo do Mercado São Sebastião localizado no Centro da cidade de Fortaleza, pois este é um espaço representativo e pode servir de modelo para outros espaços locais também encontrados na cidade ou em outros municípios do estado do Ceará que contam com espaços de características similares e que podem ser aproveitados para incremento e uso turísticos.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

O Mercado São Sebastião: Historicidade e Caracterização

O Mercado São Sebastião é um equipamento público municipal administrado pelo Sindicato do Comércio Varejista de Frutas e Verduras de Fortaleza (SINCOFRUTAS), por outorga concedida pelo Município de Fortaleza. O espaço foi reformado e inaugurado no final de 1997, pelo então Prefeito Juraci Magalhães.

No entanto, sua história é bem mais antiga, remontando ao início do século XX. Foi construído em local onde se realizava uma feira livre de venda de variados gêneros alimentícios.

No início, o São Sebastião era dedicado principalmente ao comércio de frutas, verduras e carnes. No dia 18 de abril de 1897, foi inaugurado na antiga Praça Carolina – onde hoje se localiza a Praça Waldemar Falcão – o antigo Mercado de Ferro. O dinheiro para a compra das ferragens foi levantado através de bilhetes de crédito conhecidos popularmente como “Borós”. Era a administração do intendente Guilherme Rocha. O contratante para a montagem do mercado foi Álvaro Teixeira de Sousa Mendes

Em 1937, quando o mercado de ferro começou a ser desmontado, uma parte da estrutura importada, foi para o bairro da Aldeota, no que hoje é conhecido como Mercado dos Pinhões, e outra parte foi para Praça Paula Pessoa, para o Mercado São Sebastião. Esta praça localiza-se no quadrilátero das ruas Meton de Alencar,

Padre Ibiapina, Padre Mororó e Clarindo de Queiroz, localização também do atual mercado.

Após alguns anos, a estrutura metálica veio a se tornar pequena para atender o comércio da Praça Paula Pessoa, e o mercado foi novamente desmontado e levado desta feita para o bairro da Aerolândia, no que atualmente é conhecido como Mercado da Aerolândia, sendo construída na praça uma nova estrutura de alvenaria que foi ampliada ao longo do tempo, chegando a quatro blocos e configurando-se em definitivo no atual Mercado São Sebastião.

Ressalta-se que os mercados resultantes do desmembramento do Mercado São Sebastião configuram-se em espaços de uso cultural, destacando-se o Mercado dos Pinhões como espaço de comercialização de artesanato, culinária local e como palco para atrações culturais e o processo de revitalização do Mercado da Aerolândia que caminha para dar a este o mesmo destaque do primeiro.

O Mercado São Sebastião: Funcionalidades e Atualidades

Segundo informações que foram coletadas em seu sítio eletrônico (2015), o Mercado São Sebastião conta com 449 boxes que comercializam uma variedade de produtos que vão desde gêneros alimentícios a materiais de construção. Este equipamento, atualmente, conta com a comercialização de artesanatos, plásticos, descartáveis, raízes, castanhas, ferragens, material elétrico, hidráulico e de construção. Conta ainda com lanchonetes que comercializam a gastronomia típica local, farmácia e estacionamento. O mercado é dividido em blocos que visam organizar as atividades, mas elas costumam se misturar.

O mercado é composto de três blocos prismáticos, uma quadra que tem em seu centro uma praça e um pátio de estacionamento. A delimitação é finalizada com duas colunatas localizadas nas extremidades. Os blocos apresentam estrutura mista em concreto armado e aço, e coberta estruturada em vigas de aço e com telha galvanizada. Seu formato abobadado é finalizado por claraboias que permitem a entrada iluminação natural no interior de todos os blocos edifícios.

Figura 1 – Boxes de Venda de Hortifruticultura – Interior do Mercado São Sebastião



Fonte: os Autores (2016)

O mercado apresenta-se com boxes no subsolo, no térreo e no segundo piso e é dividido em setores A, B e C. Encontra-se a seção de hortifruticultura tanto no subsolo como no térreo. Neste também estão as carnes e frios, polpas de frutas, ovos, lojas de material de construção, além de serviços tais como farmácia, casa lotérica e o Santuário São Sebastião. Já no segundo piso, concentram-se os boxes com cereais, vestuário, produtos regionais, utensílios de cozinha, descartáveis e outros produtos correlacionados. Há ainda parte do mercado com um jardim com venda de plantas e produtos de jardinagem no subsolo.

No térreo, ainda é possível encontrar os boxes que comercializam pratos típicos da culinária nordestina e mais tipicamente a gastronomia cearense. Neste espaço, encontra-se pratos como a tapioca, o cuscuz, sarrabulho, panelada, rabada e muitos outros.

Figura 2 – Boxes de Venda de Culinária Cearense – Interior do Mercado São Sebastião



Fonte: os Autores (2016)

O Mercado São Sebastião tem ainda três estacionamentos, sendo dois para o público em geral (um coberto, no subsolo, e outro descoberto, no térreo, ambos pagos) e um para carga e descarga.

O espaço destaca-se pela diversidade de “coisas”. Essa diversidade, em especial gastronômica, levou a criação do projeto do “Pólo Gastronômico do Mercado São Sebastião” em 2012 objetivando valorizar a culinária ali existente. Na mudança de gestão, o projeto foi paralisado. Além das ações referentes ao pólo, destaca-se o projeto “Mercado Musical” que tem o intuito divulgar os talentos musicais de artistas locais.

O Mercado São Sebastião: Caminhos e Possibilidades

Durante a visita observaram-se alguns pontos considerados importantes para o zelo da infraestrutura do equipamento, tais como iluminação, pintura, sinalização, higienização de banheiros e boxes alimentícios, estacionamento e acessibilidade. Constatou-se que o mercado faz uso da luz solar, o que permite uma iluminação natural ao espaço. Além disso, observou-se a existência de sistema de ventilação natural, contribuindo sustentavelmente para seu funcionamento eficaz.

Figura 3 – Vista da parte superior dos Boxes.



Fonte: os Autores (2016)

Por outro lado, notou-se, pela quantidade de poeira acumulada, que a pintura de paredes e grades de ferro do prédio é antiga, impedindo assim uma possível e maior atratividade ao equipamento. A sinalização é feita de modo artesanal através da pintura de letreiros nas paredes ao longo das escadas de acesso ao piso

superior, o que dificulta a localização dos produtos e boxes comerciais, bem como a movimentação de clientes. Além disso, não é claro o suficiente as informações acerca dos setores do mercado, provocando poluição visual ao consumidor. Sugere-se então a instalação de totens ou placas de sinalização suspensas em locais estratégicos do espaço, tais como interseção de corredores e pontos de acesso principais aos boxes alimentícios. Sobre a higienização de banheiros percebeu-se que, apesar dos mesmos serem bem equipados e espaçosos, deixa a desejar pela ausência de pessoal de serviços gerais para a manutenção da limpeza. Porém, acerca dos boxes alimentícios, constatou-se que os produtos são bem apresentados, e fica sob a responsabilidade de cada permissionário a higienização e limpeza de seu box. Existem dois estacionamentos para o público em geral, um no subsolo do mercado e outro externo localizado na lateral do prédio, sendo esse mal sinalizado e pequeno com relação a demanda que o equipamento atrai. Quanto à acessibilidade, observou-se a existência de escadas, que fazem a ligação entre os dois pisos do mercado; duas rampas de acesso, uma fazendo a ligação entre o subsolo e o piso térreo, e outra entre o piso térreo e o segundo piso; e a inexistência de elevador, dificultando assim a locomoção de consumidores cadeirantes entre os setores alimentícios e comerciais do térreo e primeiro andar do equipamento.

Ainda durante a visita foram realizadas algumas entrevistas com frequentadores do local. Os visitantes sentem-se atraídos pelas frutas tropicais da região e pela possibilidade de degustá-las. Alguns ainda que não atraídos pela gastronomia ali encontrada, acreditam que a proposta é válida para os apreciadores dos sabores locais.

Uma turista de São Paulo entrevistada que fez uma comparação crítica do Mercado São Sebastião com o Mercado Municipal de São Paulo. A mesma informou que, no quesito estrutura predial e disposição de boxes alimentícios, ambos são parecidos. A turista reforça a ideia de atração pelas frutas tropicais da região e pela possibilidade de degustar as mesmas no ato da compra. Apesar disso, a mesma não se sentiu atraída pelo costume local de consumir pratos típicos tais como panelada, sarrabulho, buchada, mão de vaca e caldo de mocotó. A turista informou que quando em Fortaleza, vai ao Mercado São Sebastião para comprar frutas que não encontra no Mercado Municipal de São Paulo, tais como pitomba e sapoti. A mesma

disse ter ficado surpresa ao encontrar uma fruta típica de sua região natal no Mercado São Sebastião, que é a pitaia. Quanto a sua observação acerca do espaço, a mesma relatou poluição visual com a disposição dos boxes alimentícios e comerciais, sentindo dificuldade de encontrar determinados produtos pela ausência de sinalização estratégica no espaço do mercado.

Outra etapa das entrevistas realizadas deu-se com a responsável pelo atual projeto de qualificação do Mercado São Sebastião. Em julho de 2016, a Prefeitura de Fortaleza, a Associação dos Permissionários (ALMESSI), o SEBRAE e o Instituto Macro entraram com uma proposta de desenvolvimento para o Mercado.

Figura 04 – Estande do projeto de requalificação do Mercado São Sebastião.



Fonte: os Autores (2016)

Atualmente, existe um estande instalado no pátio central externo do mercado, a fim de divulgar a proposta dessa parceria, que inclui reforma do prédio e espaço ocupado pelo mercado, investimento em segurança e higienização, e cursos de

capacitação para os permissionários dos restaurantes e comunidade local. A divisão das atribuições, segundo a senhora Maquiane Coelho, representante do Instituto MACRO, entrevista durante a visita ao equipamento; constitui-se da seguinte forma: a Prefeitura de Fortaleza como responsável pela reforma do prédio, higienização e segurança, além da regulamentação legal dos 410 permissionários cadastrados; o SEBRAE com o plano de desenvolvimento do novo mercado, e recurso financeiro para formação de cinco cursos de capacitação e reforma dos boxes alimentícios; e o Instituto MACRO com a execução dos cursos de capacitação através da ministração de aulas teóricas e práticas, e parceria com os permissionários para a reforma dos boxes de acordo com a proposta acordada. A intenção dessa parceria é dinamizar o Mercado São Sebastião como um todo, tornando-o um polo turístico.

Para consolidar essa potencialidade, fazem-se necessárias melhorias no *site*, como informações sobre eventos, como chegar, funcionamento e fotos e sugere-se a instalação de totens e/ou placas de sinalização em locais estratégicos do espaço. Essas percepções do espaço e as decorrentes intervenções reforçam a importância de se converter um espaço potencial em espaço real de aproveitamento pelo turismo incrementando a oferta existente e criando nichos para atender turistas ansiosos por propostas que fujam do binômio Sol-Mar e agreguem uma experiência turística ímpar.

A gastronomia e cultura vivenciadas no mercado convertem-se em atrativo principal associado a atrativos turísticos já consolidados como outros mercados locais (Mercado Central, Mercado dos Peixes e Mercado dos Pinhões) e essa dinamização assegura uma maior movimentação na atividade turística e uma decorrente melhoria na internalização dos impactos positivos do turismo praticado na cidade.

CONCLUSÕES

Ao se pensar na potencialidade turística do Mercado São Sebastião, temos em mente a importância de se preservar e se difundir a gastronomia cearense presente naquelas panelas, paredes e história, pois entendemos que a identidade do povo cearense também está expressa pelas pessoas através da gastronomia.

O Mercado oferece inúmeras possibilidades aos visitantes, que ao se movimentar para ir degustar a culinária local lá encontrada, pode conhecer outros aspectos da cultura local através do artesanato comercializado, bem como pelos atrativos culturais que podem ser vistos quer através da música ou do teatro.

As potencialidades do Mercado São Sebastião são claras quer na comida (culinária local), na diversão e arte (apresentações musicais e teatrais e artesanato local). Logo, o Mercado pode e deve ser pensado como uma opção para aquele turista/visitante que busca uma imersão na cultura e no cotidiano local, promovendo-se dessa forma a valorização dos espaços mais populares e tradicionais da cidade de Fortaleza. A gastronomia lá encontrada é uma forma de conhecer a cultura do povo nordestino e cearense. Apreciar a música ou teatro difundido no Mercado é também outra forma de se conhecer um pouco mais das particularidades da cultura de nosso povo.

Reproduzir em Fortaleza propostas exitosas como as existentes no Pará (Mercado Ver o Peso) e em Pernambuco (Mercado de São José) é assegurar que a atratividade gastronômica local chame a atenção de um turista que busca propostas diferenciadas de turismo e que o aproximem da localidade. Ao se inserir esse espaço em roteiros turísticos, se assegura uma promoção da gastronomia local, bem como, uma maior difusão dos benefícios do turismo praticado em Fortaleza.

As limitações percebidas no Mercado podem ser superadas com propostas de melhoria. Cabe aos planejadores e as políticas públicas para o turismo dar atenção a este espaço para que alcance seu lugar na atratividade local, contribuindo para o aumento do fluxo de turistas e a geração de renda, assegurando um turismo diferenciado.

REFERÊNCIAS

- BENI, Marcos Carlos. **Análise Estrutural do Turismo**. São Paulo: Editora Senac, 1997.
- BOULLÓN, Roberto C. **Planejamento do espaço Turístico**. Tradução Josely Vianna Baptista. Bauru, SP: EDUSC, 2002.
- BRAUNE, R. e FRANCO, S. **O que é Gastronomia**. São Paulo (SP): Brasiliense, Col. 322, primeiros passos, 1ª edição, 2007.
- CASTRO, Haroldo. **Pressa para quê? Percorra menos distâncias, passe por menos lugares, mas saboreie melhor sua jornada**. Revista Época. Disponível em: <http://revistaepoca.globo.com/Revista/Epoca/0,,EMI15476-15245,00-PRESSA+PARA+QUE.html>. Acesso em 15/nov/2013.

- GIL, Antonio Carlos. **Como elaborar projetos de pesquisa**. São Paulo: Atlas, 1991.
- IGNARRA, Luiz Renato. **Fundamentos do Turismo**. São Paulo: Thomson, 1998.
- NETTO, Alexandre Panosso. GAETA, Cecília. **Turismo de Experiência**. São Paulo: Editora Senac, 2010.
- SEVERINO, Antonio Joaquim. **Metodologia do Trabalho Científico**. 23 ed. rev e atualizada. São Paulo: Cortez, 2010.
- SCHLUTER, Regina G. **Gastronomia e Turismo**. São Paulo (SP): Aleph. 2ª Edição. Revista, 2006.
- Sites visitados:
Mercado São Sebastião - www.mercadosaosebastiao.com (Acesso em 20/nov/2013).
SESC/CE - www.sesc-ce.com.br (Acesso em 20/nov/2013).