

LA GIOCONDA: O café do teatro Amazonas.

Aline de Souza Santana¹

Cláudia Araújo de Menezes Gonçalves Martins²

Jeniffer Ribeiro Silva³

INTRODUÇÃO

O ato de alimentar-se possibilita a qualquer ser humano, satisfazer as suas necessidades fisiológicas, mas também pode promover o conhecimento de uma cultura, o fortalecimento dos arranjos produtivos locais e proporcionar experiências memoráveis. A cidade de Manaus, capital do Estado do Amazonas, é a capital cultural e onde estão localizados a maior parte dos Centros Culturais e Teatros existentes desde a época áurea da borracha, auge da economia do estado no início do século XVII. O objeto de estudo deste trabalho é o estabelecimento de restauração localizado dentro do magnífico Teatro Amazonas, o **Café La Gioconda** e sua relação gastronômica com o público que o frequenta (turistas e residentes), uma vez que a cultura, através de sua gastronomia, é um dos elementos que pode contribuir para a valorização das potencialidades turísticas de uma localidade, pois se torna um dos vetores de desenvolvimento local, uma vez que o turismo é praticado em sua natureza através de experiências culturais, onde o turista conhece lugares fora de sua residência, mantém contato com moradores nativos, desfruta da sua culinária e experiências locais, participando da representatividade cultural dos espaços visitados. A atividade turística é, em sua natureza, uma experiência cultural, na qual o turismo não pode e não deve ser analisado de forma isolada e dissociada do contexto social e cultural. A atividade, seja como atrativo, seja como experiências vividas pelos turistas, sempre manteve uma relação com a cultura enquanto base da experiência humana. Por esse viés, FARACO & CAUPER (2012) afirmam que gastronomia é cultura e, a gastronomia amazonense, fortemente influenciada pela culinária indígena e portuguesa (diretamente), francesa, sírio-libanesa (indiretamente), destaca-se pela relevante oferta de pratos à base de peixes e frutos amazônicos desperta a curiosidade e o interesse dos turistas em visita ao Amazonas e a capital Manaus, pois é muito procurada e apreciada pelos mesmos, sendo valorizado o consumo do pescado, presente em diversos pratos, os quais são preparados com uma variedade de sabores, ingredientes e aromas naturais.

1 Turismóloga, Especialista em Gestão de Pessoas e Coaching, Funcionária da Secretaria de Estado de Cultura do Amazonas.

2 Turismóloga, Mestre em Gestão de Negócios Turísticos-UECE, Doutoranda em Turismo e Hotelaria-UNIVALI, Professora Assistente do Curso de Turismo da Escola Superior de Artes e Turismo-ESAT da Universidade do Estado do Amazonas-UEA. Membro do Grupo de Pesquisa Núcleo de Estudos Interdisciplinares em Cultura Amazônica-NEICAM e Membro do Grupo de Pesquisa Observatório de Turismo da Universidade do Estado do Amazonas-OBSERVATUR UEA.

3 Turismóloga, Mestre em Turismo pela Universidade Federal do Rio Grande do Norte (UFRN), MBA em Turismo, Hotelaria e Entretenimento pela FGV/AM. Funcionária da Secretaria de Estado de Cultura do Amazonas.

De maneira semelhante MONTEIRO (2014) corrobora, discorrendo que a gastronomia manauara é pautada em pratos que preservam as origens indígenas e caboclas, os quais associam temperos, frutas da região, carne de caça, quelônios e peixes de água doce encontrados na região amazônica.

Ressalta-se que, de acordo com dados da Gerência de Turismo do Teatro Amazonas, no ano de 2018, o espaço recebeu 94.691 visitantes (entre locais, nacionais, internacionais e estudantes) e 37.516 espectadores pagantes em espetáculos. O espaço tem uma programação intensa durante todo o ano, inclusive é palco do Festival Amazonas de Ópera (FAO), iniciado no ano de 1997 e que, até o ano de 2001 era considerado o único do gênero na América Latina, com um público espectador de mais de 370 mil pessoas, estando no ano de 2019 em sua 22^a edição (Secretaria de Estado de Cultura, 2019)⁴. Diante do exposto, para elaboração do presente artigo, o ponto de partida surgiu da seguinte problemática: Qual a relação gastronômica do Café La Gioconda localizado no Teatro Amazonas e os frequentadores do respectivo patrimônio histórico? Tendo como objetivo geral verificar como o Café La Gioconda do Teatro Amazonas, se relaciona com seus frequentadores, a partir da identificação de suas características gastronômicas, análise do cardápio disponível, comentários publicados no Tripadvisor e do atendimento realizado com o público bilíngue. Para tanto, efetuou-se uma pesquisa exploratória de cunho bibliográfico e documental. Realizou-se observação *in loco*, análise do cardápio oferecido e entrevista com o gestor do espaço. Verificou-se que o espaço é frequentado por visitantes locais, nacionais, internacionais, estudantes e participantes dos eventos culturais que acontecem ao longo do ano. Durante realização de visita *in loco*, observou-se que o cardápio foi retirado, não estando disponível para o público e, o anterior não oferecia opções regionais durante o atendimento diário de visitação.

Os produtos disponíveis para consumo são adaptados de acordo com os eventos programados, como é o caso do Festival de Ópera, em que há a inserção ainda da oferta de bebidas alcóolicas refinadas como: champagne, vinhos, cervejas, além de buffet de degustação. Em relação ao atendimento, assim como na parte diurna, durante o horário noturno, há uma atendente que realiza o atendimento em inglês, o que facilita a compra por parte de estrangeiros. Conclui-se que o espaço atende parcialmente às necessidades dos seus frequentadores, sendo necessária a disponibilização de cardápio, com a oferta de insumos regionais (frutas, pescados e outros), inclusive em braile, pois o Teatro Amazonas oferece serviços para deficientes visuais, intensificando a experiência dos comensais.

METODOLOGIA

Este estudo de abordagem qualitativa teve como objetivo central analisar o café teatro La Gioconda como um local de oferta da gastronomia local e sua relação com os frequentadores do Teatro Amazonas. “Na abordagem qualitativa, a pesquisa tem

4

Disponível no endereço eletrônico <https://cultura.am.gov.br/portal/festival-amazonas-de-opera/>

o ambiente como fonte direta dos dados. O pesquisador mantém contato direto com o ambiente e o objeto de estudo em questão” (PRODANOV; FREITAS, 2013, p. 70).

A fim de investigar mais intensamente e descrever os dados observados sobre o objeto estudado, esta pesquisa caracteriza-se como exploratória e descritiva. A pesquisa exploratória está diretamente relacionada a estudos com pouco ou nenhum conhecimento sobre o tema (LEAL, 2011). Já a pesquisa descritiva objetiva obter informações sobre “um fenômeno ou sobre determinada população e à descrição de suas características; também se referem ao estabelecimento de relações entre variáveis” (LEAL, 2011, p 32).

A pesquisa ocorreu, basicamente, em duas etapas. A primeira diz respeito a todo levantamento de dados necessários para a construção do embasamento teórico do trabalho e para o desenvolvimento do instrumento que deu suporte na coleta de dados. Para essa primeira etapa, utilizou-se tanto a pesquisa bibliográfica, como a documental como procedimentos técnicos de pesquisa. Gil (2008, p. 50) afirma que a “pesquisa bibliográfica é desenvolvida a partir de material já elaborado, constituído principalmente de livros e artigos científicos”. Essa técnica “faz parte de toda e qualquer pesquisa, tanto nas etapas iniciais – escolha do tema e formulação do problema -, como ao longo de seu desenvolvimento” (LEAL, 2011, p. 39).

Já a pesquisa documental é similar à pesquisa bibliográfica, o que as diferencia é a natureza das fontes consultadas. A pesquisa documental é reconhecida por ser um material que não recebeu um tratamento analítico, são dados mais brutos, tais como: documentos oficiais, cartas, fotografias, reportagens de jornal, filmes, etc (GIL, 2008). Portanto, trata-se de um estudo de caso, que pode ser entendido como o estudo “circunscrito a uma ou poucas unidades, entendidas essas como pessoa, família, produto, empresa, órgão público, comunidade ou mesmo país” (VERGARA, 2010, p. 44).

Além do estudo de caso, outro procedimento técnico utilizado foi a pesquisa de campo, pois houve a visitação *in loco* das igrejas indicadas no roteiro. A pesquisa de campo é uma “investigação empírica realizada no local onde ocorre ou ocorreu um fenômeno ou que dispõe de elementos para explicá-lo. Pode incluir entrevistas, aplicação de questionários, testes e observação participante ou não” (VERGARA, 2010, p. 43).

No café, foi utilizada a observação como principal instrumento para o levantamento dos dados. Essa técnica “constitui elemento fundamental para a pesquisa. [...] É na fase de coleta de dados que o seu papel se torna mais evidente” (GIL, 2008, p. 100). Além da observação, foram feitas entrevistas semiestruturadas a fim de sanar as dúvidas ainda restantes. Como forma de seleção dos sujeitos da investigação, utilizou-se a técnica de amostragem não-

probabilística por conveniência, que consiste na escolha dos elementos (sujeitos) que o pesquisador tem acesso, geralmente esse tipo de amostragem é utilizado em estudos exploratórios ou qualitativos (PRODANOV; FREITAS, 2013).

Quanto a análise dos dados coletados, utilizou-se a análise de conteúdo, que conforme Moraes (1999, p. 2) “consiste uma metodologia de pesquisa utilizada para descrever e interpretar o conteúdo de toda classe de documentos e textos”.

DISCUSSÃO DOS RESULTADOS

No que tange aos comentários realizados na Mídia Social Tripadvisor⁵ que é um canal utilizado por viajantes, onde são publicadas as experiências que os frequentadores dos mais variados tipos de estabelecimentos turísticos, nos quais são relatadas as opiniões dos mesmos em relação ao serviço recebido ou produto consumido. Sobre o Café La Gioconda, verificou que foram postadas 10 avaliações no período de 07 de agosto de 2015 a 07 de maio de 2019. No quadro 01 apresentam-se os resultados da análise.

Quadro 01 – Análise dos Comentários sobre o Café La Gioconda do Teatro Amazonas no Tripadvisor

No.	Origem	Data da visita	Comentários sobre	Nota
1	Porto Velho – RO	07.05.2019	Ambiente e Cardápio	4
2	São Paulo – SP	25.05.2018	Ambiente e Cardápio	5
3	São Paulo – SP	05.05.2018	Ambiente; Cardápio; Atendimento	5
4	São Paulo – SP	07.04.2018	Ambiente; Cardápio; Atendimento	5
5	Recife-PE	27.07.2017	Ambiente e Cardápio	4
6	Manaus - AM	03.09.2016	Ambiente e Cardápio	5
7	São Paulo – SP	18.03.2016	Ambiente e Cardápio	5
8	São Paulo – SP	31.01.2016	Ambiente e Cardápio	5
9	Recife-PE	07.05.2015	Ambiente; Cardápio; Atendimento; Preço	4
10	Colômbia	08.05.2016	Ambiente; Cardápio; Preço	3

Fonte: https://www.tripadvisor.com.br/ShowUserReviews-g303235-d8512596-r672267765-La_Gioconda-Manaus_Amazon_River_State_of_Amazonas.html, acessado em 12.07.2019, as 14:48h

Observa-se no quadro que os comentários a respeito do Café foram postados de forma positiva entre os meses de janeiro de 2016 a maio de 2019 (sendo o mês de maio, o período de apresentações do Festival Ópera, no qual os produtos disponíveis para consumo sofrem adaptações). No entanto, é necessário observar as postagens de comentários após o período de encerramento do evento.

É pertinente destacar que, a partir de visita ao espaço e de entrevista com funcionários (possui 03 funcionários/atendentes sendo 02 bilíngues), sugere-se que o Café La Gioconda (imagem a seguir), cujo serviço é terceirizado, sendo administrado pela iniciativa privada, através de contrato celebrado entre a Agência Amazonense de Desenvolvimento Cultural (AADC), a qual possui Contrato de Gestão com a Secretaria de Estado de Cultura, coloque à disposição de seus frequentadores, uma caixa de sugestões, para que os mesmos possam opinar sobre os serviços ofertados, viabilize um cardápio com produtos da culinária amazonense, com sucos, doces, salgados, elaborados a partir de insumos locais, pois a demanda de visitação anseia pela experiência de degustação da gastronomia local.

⁵ Disponível no endereço eletrônico <https://www.tripadvisor.com.br/>

Imagens 01, 02, 03 e 04: Café La Gioconda do Teatro Amazonas.



Fonte: Autoras, 2019.

REFERÊNCIAS

FARACO, L.N.R. e CAUPER, G.C. de B. **Gastronomia Amazônica**. Secretaria de Estado de Cultura, 2012.

FERREIRA, M.R.; VALDUGA, V. e BAHL, M. **Baixa Gastronomia: caracterização e aproximações teórico-conceituais**. Revista Turismo em Análise. Vol. 27, No. 1, abril de 2016.

GIL, A. C. **Métodos e técnicas de pesquisa social**. 6. ed. São Paulo: Atlas, 2008.

GIMENES, M. H. S. G. **Uma breve reflexão sobre o lugar da gastronomia nos estudos sobre turismo realizados no Brasil**. Revista Turismo & Sociedade. Curitiba, v. 4, n. 2, p. 425-431, outubro de 2011.

<https://noamazonaseassim.com.br/a-historia-do-largo-de-sao-sebastiao/> acessado em 07.07.2019, as 10:30h

https://www.tripadvisor.com.br/ShowUserReviews-g303235-d8512596-r672267765-La_Gioconda-Manaus_Amazon_River_State_of_Amazonas.html, acessado em 12.07.2019 as 14:48h

LEAL, E. J. **Produção acadêmico-científica [recurso eletrônico]: a pesquisa e o ensaio**.

Itajaí: Universidade do Vale do Itajaí, 2011.

MONTEIRO, M.Y. *Cozinha popular amazonense*. Manaus. Governo do Estado do Amazonas – Secretaria de Estado de Cultura, 2014.

MORAES, R. Análise de conteúdo. **Revista Educação**, Porto Alegre, v. 22, n. 37, p. 7-32, 1999.

PRODANOV, C., FREITAS, E. C. **Metodologia da pesquisa científica: métodos e técnicas da pesquisa e do trabalho acadêmico**. Novo Hamburgo: Feevale, 2013.

VERGARA, S. C. **Projetos e relatórios de pesquisa em administração**. 12. ed. São Paulo: Atlas, 2010.