

## LA HERENCIA DE LA GASTRONOMÍA PORTUGUESA EN BRASIL COMO UN PRODUCTO DEL TURISMO CULTURAL

Uiara Maria Oliveira Martins<sup>\*</sup>  
Maria Manuel Rocha Teixeira Baptista<sup>\*\*</sup>  
Universidade de Aveiro - Portugal

**Resumen:** Las culturas portuguesa y brasileña poseen una larga relación histórica que se desarrolló desde la época de la colonización hasta la actualidad a través de la actividad turística, del flujo de inmigrantes, de la literatura, de la música, de la gastronomía etc. En lo que respecta a la alimentación se puede encontrar mucho de la herencia portuguesa en la cocina brasileña, y el colonizador portugués se adaptó a lo que le ofrecían estas tierras. Esa adaptación se ve expresada en diversos platos con raíces portuguesas que han sufrido algunas transformaciones en Brasil. A partir de la relación existente entre esas dos culturas en el ámbito de la alimentación se revela que muchos de los platos llevados a Brasil por los portugueses llegaron a Portugal a través de otros pueblos. A partir de una exhaustiva revisión de la bibliografía se presenta un análisis general de esas dos cocinas teniendo como objetivo transformar esa histórica relación en un producto de turismo cultural. Portugal y Brasil se comunican constantemente, en la actualidad, a través de la actividad turística. Desde este punto de partida, específicamente la relación turismo y gastronomía, se propone una especie de “viaje en la historia” centrado en la culinaria. En este contexto, esta investigación, permitió reconocer la herencia de la gastronomía portuguesa dejada en la historia de la alimentación brasileña, y transformar este factor en la propuesta de una ruta turística cultural y gastronómica, denominada Ruta Gastronómica de los Portugueses.

**PALABRAS CLAVE:** herencia, gastronomía, turismo cultural, Identidad, Portugal, Brasil.

**Abstract:** Heritage of Portuguese Culinary in Brazil as a Product of Cultural Tourism. The Portuguese and the Brazilian cultures have a long historical relationship that has developed since colonisation until nowadays, through tourism, immigration, literature, music, gastronomy... Concerning gastronomy, much from the Portuguese heritage can be found in Brazilian cuisine, and the Portuguese settler adapted himself to what these lands had to offer. This adaptation has been expressed in many dishes with Portuguese roots that underwent some transformations in Brazil. From the existing relationship between these two cultures in the gastronomy field, it is revealed that many of the dishes taken to Brazil by the Portuguese were brought to Portugal by other peoples. From an extensive literature review, a general analysis of these two cuisines is presented with the aim of transforming the history of this relationship into a cultural tourism product. Portugal and Brazil constantly communicate with each other nowadays, through tourism activity. From this starting point,

<sup>\*</sup> Doctoranda en Cultura por el Departamento de Lenguas y Culturas de la Universidad de Aveiro, Portugal; Magister en Gestión y Planificación del Turismo por la Universidad de Aveiro y Técnica en Turismo y Hotelería por el Centro Federal de Educação Tecnológica do Ceará, Fortaleza, Brasil. Se desempeña como investigadora del Proyecto MIMAR (Memórias e Imaginários do Mar), en asociación con el proyecto RUCHI (Regeneração Urbana do Centro Histórico de Ílhavo) y la Câmara Municipal de Ílhavo-Portugal. E-mail: uiara19@hotmail.com / uiara24@ua.pt.

<sup>\*\*</sup> Doctora en Cultura por el Departamento de Lenguas y Culturas de la Universidad de Aveiro, Portugal; Magister en Psicología de la Educación por la Universidad de Coimbra, Portugal; Licenciada en Filosofía por la Universidad do Porto, Portugal. Se desempeña como Profesora Auxiliar e Investigadora del Área de Cultura Portuguesa en el Departamento de Lenguas y Culturas de la Universidad de Aveiro y es docente de la Maestría en Turismo del Departamento de Ingeniería y Gestión Industrial de la misma universidad. E-mail: mbaptista@ua.pt.

*specifically the relationship between tourism and gastronomy, a “voyage in history” centred in cuisine is proposed. In this context, this research identified the heritage of the Portuguese gastronomy that was left in the history of Brazilian cuisine. It is proposed the transformation of this heritage into a cultural and gastronomic tourism route, called “Portuguese Gastronomy Route”.*

*KEY WORDS: heritage, gastronomy, cultural tourism, identity, Portugal, Brazil*

## **INTRODUCCIÓN**

El uso de la gastronomía como producto turístico es una tendencia reciente y al igual que con otros productos culturales y otros tipos de turismo más recientes, ha surgido para “saciar la sed” de los turistas que ya no aprecian con tanta intensidad y con exclusividad a la modalidad sol y playa. Esta investigación tratará específicamente de esa relación del turismo y la gastronomía en las culturas portuguesa y brasileña contando éstas con una larga relación histórica que comenzó con la colonización y perdura hasta hoy a través del turismo, la inmigración, la música, la literatura y los productos televisivos. En ese contexto, se puede decir que dicho patrimonio común podría ser puesto al servicio de la actividad turística luso-brasileña.

El hecho de alimentarse es indispensable para la supervivencia humana. No obstante, a medida que el hombre fue evolucionando el alimento ha asumido un papel diferente. El hombre pasa a alimentarse no sólo para saciar el “hambre”, sino por “placer”. La alimentación se diferencia en cada cultura hecho que se da por varios aspectos como el clima, el suelo, los productos agrícolas, etc. El hombre cocina de acuerdo con lo que le ofrece el medio ambiente en el que vive. Así, es posible que a través de la cocina se puedan reconocer culturas, religiones, acontecimientos, épocas, etc. (Reinhardt, 2006).

En lo que respecta a la alimentación, en la cocina brasileña se puede encontrar mucho de la herencia portuguesa. Buscando contribuir a este reconocimiento el estudio realiza un análisis general de estas dos cocinas con el objetivo de transformar esta histórica relación en productos de turismo cultural dirigidos especialmente al turista portugués.

El problema propuesto en esta investigación es observar la manera en que la relación histórica entre Brasil y Portugal, a partir de la gastronomía, puede contribuir a la creación de un producto de turismo cultural en Brasil. Así, se definieron como objetivos: identificar la herencia de la gastronomía portuguesa en Brasil; identificar los destinos que reciben más turistas portugueses en Brasil; desarrollar rutas turísticas en los destinos delimitados en la investigación a partir del contexto histórico de la relación colonizador-colonizado; y desarrollar menús específicos para las rutas sugeridas a partir de la revisión bibliográfica. Para alcanzar dichos objetivos se optó por una metodología de carácter exploratorio a partir de una exhaustiva revisión de la bibliografía y de la recolección de datos secundarios sobre el turismo luso-brasileño.

Inicialmente el artículo presenta una breve síntesis sobre la historia de la alimentación portuguesa para continuar abordando una breve síntesis de la historia de la alimentación brasileña. La tercera parte destaca el elemento gastronómico como un producto del turismo cultural, la cuarta presenta la metodología propuesta para la investigación y la quinta parte propone un modo de estimular la relación luso-brasileña a través del turismo y la gastronomía a partir de la creación de rutas turísticas gastronómicas y sus respectivos menús. Finalmente se presentan las conclusiones de la investigación.

## **BREVE SÍNTESIS DE LA ALIMENTACIÓN PORTUGUESA**

El modo como se presenta hoy la riquísima gastronomía portuguesa es fruto de una gama de influencias dejadas por diversos pueblos los cuales contribuyeron a la formación de la cocina actual. Analizar la alimentación portuguesa a partir de los tiempos prehistóricos no es tarea fácil. Reis (2008: 13) justifica que es difícil seguir la ruta de la evolución en Portugal debido a la escasa investigación y los escasos registros escritos. Saramago (1997: 7) resalta que Portugal fue siempre rico en historias y pobre en libros. Recorriendo los estudios arqueológicos se pueden encontrar algunos datos de cómo inicialmente se alimentaban los pueblos en el país.

La arqueología ha registrado que hace 400.000 años los habitantes del territorio en donde hoy se encuentra Portugal juntaban mariscos en la costa, cazaban donde tenían oportunidad y completaban la alimentación con raíces y frutos silvestres (Reis, 2008: 14).

La Península Ibérica fue invadida por diferentes pueblos, inicialmente por los Celtas (esencialmente guerreros y muy belicosos), en el siglo VI antes de Cristo. Luego llegaron los Ligures que, en su período de expansión lucharon y corrieron a los Íberos, en sucesivas batallas. Esos pueblos (Íberos, Celtas y Ligures), finalmente se fundieron y convivieron en un solo pueblo, los Celtíberos, a quienes se les unieron otros pueblos: Fenicios, Griegos y Cartagineses. Todos buscaron establecer su colonia en diversos puntos de la Península Ibérica (Albino, 2004: 15).

Las costumbres alimentarias de los pueblos que habitaron en este período en Portugal, fueron muy importantes. Los Celtas aportaron los hábitos alimentarios de los pueblos de Europa del Centro y del Norte, quienes se alimentaban de la caza y los productos derivados de la leche, queso y manteca.

En lo que respecta a las contribuciones de los Fenicios, Saramago (1997: 42) relata que trajeron con ellos una gran cantidad de mejoras que pueden ser consideradas como un legado cultural que orientalizó a Portugal, influyendo decisivamente sobre la vida de los pueblos indígenas del sur de Portugal. En el sector agrícola intensificaron las áreas de cultivo de cereales e introdujeron nuevos métodos en la fabricación de vino y aceite. La historia de la alimentación se fue escribiendo a través de modificaciones agrícolas y tecnológicas.

En el período románico hubo un gran desarrollo en sectores como la agricultura. En Portugal, la romanización se desarrolló con más facilidad en las regiones que tenían un tipo de vida mediterráneo como fue el caso de Alentejo (Saramago, 1997).

Los romanos cultivaban la vid, olivos, higos y trigo; eran frugales y bebían agua, cerveza de cebada y leche de cabra. El vino era una bebida que sólo se usaba en los festines. Comían sobre todo carne de cabra y, probablemente, considerando el beneficio de los recursos fluviales, pescados y moluscos; como sus antepasados (Reis, 2008: 23).

Hay que destacar que en este período de romanización se registra la presencia de judíos en la Península Ibérica. En relación a la contribución dejada por estos pueblos en la alimentación portuguesa, se puede dar como ejemplo el *Cozido a la Portuguesa* (especie de guiso).

*Uno de los bocados preferidos de los [judíos], consistía en un cocido que podía incluir cordero o cabrito, gallina, vaca, garbanzos y una gran variedad de hortalizas. Se juntaba todo en una olla, se la tapaba y se dejaba cocinar muy lentamente hasta la hora del almuerzo del día siguiente. El preparado resultante era conocido como adafina y admitía por lo menos dos versiones. Es probable que la cristiandad se dejara tentar por la excelencia y la simplicidad de la receta, y la transformase agregando cerdo y sus derivados al antepasado de lo que hoy en día conocemos como cozido a la portuguesa* (Reis, 2008: 34).

Con la caída del Imperio Romano, la Península Ibérica sufrió nuevas invasiones de pueblos del Norte de Europa: Alanos, Suevos, Vándalos y Visigodos. Estos pueblos se encontraban en constantes batallas y estaban rodeados de hambre y pestes, factores que contribuían al canibalismo. Los Visigodos salieron victoriosos de las innumerables batallas y llegaron a dominar la Península.

Tres siglos más tarde, el dominio de los Visigodos sufrió la invasión de los Moros del Norte de África, quienes consiguieron apoderarse del territorio peninsular, con la excepción de un rincón de Asturias. Allí, un conjunto de guerreros comandados por Pelagio (príncipe visigodo) inició la Guerra de la Reconquista y derrotó a los Moros invasores con el apoyo del Rey de Castilla, D. Alfonso VI (1072-1109) y de otros monarcas castellanos quienes ayudaron en la guerra de Pelagio por la reconquista. Así, lograron desplazar a los Moros hacia el sur y liberar la Península de su dominio (Albino, 2004: 21)

La permanencia árabe en Portugal se inició en el año 711 y duró cerca de 538 años (termina en 1249). Los árabes dejaron en la gastronomía portuguesa una gran contribución tanto en técnicas, utensilios como en recetas que hasta hoy forman parte de la cocina portuguesa, como es el caso de la *Açorda*. Al presentar el modo de hacer las sopas árabes Reis (2008: 37), explica cómo se originó la *Açorda*:

A la sopa podían agregarle huesos para enriquecerla, vertiendo la médula que es rica en proteínas y hierro. En ocasiones especiales utilizaban carne de cordero o carnero, la más buscadas; y como alternativa menos interesante, conejo o gallina. Las ollas para esta preparación tenían boca más larga y estaban estampadas con un texto perforado para que la salida del vapor se hiciera lentamente, apurando la cocción. A veces el agua de cocción de la carne era utilizada para adicionar a las sopas o se les agregaba miga de pan, aceite y hierbas aromáticas. A esta preparación la llamaban *ath-thorda* y llegó a nuestros días como *açorda*, o *sorda*, como se le llama al norte del país.

También son contribuciones -entre muchas otras- de la permanencia árabe la cultura del azafrán, el uso del arroz, el trigo sarraceno y una gran variedad de dulces.

“Casi todos los productos que comemos, exceptuando el tomate, los pimientos, la batata, el pavo, algunas variedades de porotos y algún producto más, pertenecían a la cocina árabe con elaboraciones que, según las personas y los lugares, se mantuvieron presentes en la alimentación cotidiana de las poblaciones” (Saramago, 1997: 119).

La herencia árabe también se arraigó fuertemente en la cocina dulce. Los árabes dejaron en Portugal dulces a base de miel de abejas habituales en todos los pueblos nómades y cazadores, como *alfenim*, *alféoa*, *bolo de mel*, *pinhoada* (Casado, 2004).

El período posterior a la dominación árabe fue el de la reconquista del pueblo cristiano y se puede asegurar que a lo largo de los años se mantuvo una alimentación similar a la de los Visigodos. Lo cierto es que, después de la reconquista, quedó preparado un rico caldo de genes que la descendencia cruzada de pueblos de orígenes diferentes fue enriqueciendo a través de los siglos. Ese caldo, oculto e imperceptible, ahora constituye la piedra fundamental a partir de la cual se crearán los futuros menús nacionales. En su evolución, además de los datos imprescindibles de la memoria, contribuyó decisivamente la capacidad inventiva de los artífices y los resultados espantosos de la aventura de los descubrimientos que inició la globalización (Reis, 2008: 43).

La herencia alimentaria de los diversos pueblos que habitaron en la Península Ibérica, fue fundamental para la formación de la cocina portuguesa. No obstante, fue a partir de los descubrimientos que la cocina portuguesa se vio decisivamente enriquecida ganando nuevos sabores y aromas traídos de África, de América y de las Indias. De este modo, la cocina portuguesa pasó a solidificarse y presentar una gran diversidad de recetas. Precisamente en el período de los descubrimientos se publica en Lisboa, en 1680, el primer libro sobre cocina *Arte de la Cocina*, el cual reunía las recetas tradicionales portuguesas con un matiz aristocrático. Los *arraia-miúda* (expresión popular que se refiere a las personas de poco valor dentro de un grupo) y los plebeyos no pensaban en dejar escrita la técnica sabiamente transmitida por la práctica, generación tras generación, a través de campesinas y mujeres del pueblo dentro de las villas, aldeas y ciudades (Casado, 2004: 889).

Es importante destacar que la pastelería tiene una considerable importancia en la historia de la alimentación portuguesa. Los dulces de Portugal se originan en el siglo XVI en los conventos y monasterios de todo el país. A título de ejemplo se citan los *ovos-moles de Aveiro*, cuya forma de prepararlos se atribuye a las monjas de la Orden de las Carmelitas en el siglo XIX; las *quesadillas de Sintra*, que se originaron en el siglo XIX; los *pastéis de Belém* originados en el Monasterio de los Jerónimos; el *pastel de Don Rodrigo*; los *pasteles de Tentúgal*; la *Lampreia de Portalegre*; los *embozados de huevos*, relacionados con el Convento de São Bernardo de Portalegre; los *fardos de huevos des Caldas*; la *barriga de freira de Arouca*; las *rebanadas de tomar*; las *tigeladas de Abrantes*; entre muchos otros (Almeida et al, 2009: 6).

## **BREVE SÍNTESIS DE LA ALIMENTACIÓN BRASILEÑA: LA HERENCIA DE LA GASTRONOMÍA PORTUGUESA EN BRASIL**

Con el objetivo de recorrer nuevamente el camino de las Indias para establecer relaciones comerciales y políticas con Oriente, la escuadra portuguesa comandada por Pedro Álvares Cabral partió de Lisboa el 9 de Marzo de 1500. De acuerdo con Santos (2001: 441) el fuerte paladar portugués fue uno de los factores que lo llevó a emprender la búsqueda del camino marítimo hacia las Indias en procura de condimentos: pimienta, clavo, canela, etc. Todo ese esfuerzo que representaba diversos riesgos no hubiera sido emprendido si el paladar no fuera algo relevante para el lusitano.

Lo inesperado se vio al avistar una tierra que inicialmente llamaron Monte Pascual, nombre que sufrió algunas modificaciones debido a la abundancia del árbol Pau-Brasil que finalmente le dio la denominación de Brasil (Cotrim, 1998). Pero la nueva tierra que los portugueses descubrieron del otro lado del Atlántico no estaba deshabitada. Había pueblos que fueron denominados *indios*, a partir del equívoco de Colón que creía que las islas a las que había arribado pertenecían a la soñada y deseada India (Melo, 1974: 55).

El portugués se encontró con grandes resistencias indígenas, además de todo lo que encontrara de diferente respecto al continente europeo: el clima, la vegetación, la alimentación, entre muchos otros aspectos. En cuanto al colonizador, la intención de Portugal no era diferente de la de los países europeos: explorar las tierras conquistadas. Como al principio no se encontraron en las tierras brasileñas metales preciosos, productos que permitieran un lucro inmediato, recién en 1530 se decidió ocupar definitivamente Brasil. Esto se debió al recelo de perder las tierras a manos de Francia, Holanda e Inglaterra, países que no se encontraban vinculados por el Tratado de Tordesillas, que reglaba el reparto de América entre Portugueses y Españoles (Cotrim, 1998).

Refiriéndose al modo como se dio el dominio de las tierras brasileñas, Melo (1974: 93) relata que el portugués *aplicó [un] sistema de colonización, que fue, en realidad, una transculturación con*

*asimilación de lo exótico, un enriquecimiento intrínseco y, finalmente, el surgimiento de una nación nueva, no deforme, sino conforme.*

Partiendo del objetivo general de asimilar lo exótico en lo que respecta a la alimentación, de hecho el colonizador portugués, se adaptó a lo que ofrecía la tierra. Esa adaptación se encuentra expresada en varios platos con raíces portuguesas que pasaron por algunas transformaciones en Brasil. Se toma como ejemplo el cambio del trigo por la mandioca en la elaboración de bollos, o el uso de frutas tropicales para hacer dulces, etc.

Gilberto Freire, citado por Melo (1974: 95), relata más específicamente ese cambio del cristiano portugués en Brasil:

*[...] al contrario [del cristiano puritano de Nueva Inglaterra], no tardó [el cristiano portugués] en hacer de la mandioca de los indios su segundo pan (a veces único); y de la mujer india o africana, su mujer, a veces su esposa; de la mãe d'água (figura del folclore legendario) una prolongación de la mora encantada, a veces una deformación de Nuestra Señora de los Navegantes; del jugo de cajú, su dentífrico; del tatú su segundo cerdo; de la tortuga, materia de diversas experiencias gastronómicas dentro de las tradiciones de la cocina portuguesa; de la hoja de caraobuçu quemada y reducida a polvo, remedio para secar las boubas (mal que el portugués del siglo XVI parece haber sufrido tanto o casi tanto como el indígena); de la leche de coco, un sustituto de la leche de vaca; del vino de cajú, un sustituto del vino Oporto.*

Fue grande la diversidad de alimentos encontrados por los colonizadores, y la mayoría de ellos les eran desconocidos. A la vera del mar había grandes cantidades de mariscos, peces y crustáceos. En el interior, aves como el pato bravo, la perdiz (diferente de la europea), la codorniz, el *mutum* y el *macuco* (especies de aves brasileñas). Los animales de pequeño porte consumidos por los indígenas eran monos, comadrejas, carpinchos, jabalíes, pecaríes, pacas, *cutías* (mamíferos roedores), tatú y venado. Los ríos y lagos proveían peces, yacarés y tortugas. También se presentó a los recién llegados el maíz, la batata y el ñame. Algunos de los frutos tropicales ofrecidos por la tierra eran: maracuyá, pitanga, cajú, *abacaxi* (piña), *jenipapo*, *jabuticaba*, *mangaba*, *pitomba*, *umbu*, *cajá*, *murici*, *cupuaçu* y *açaí* (fruto de palmera parecido a una uva), etc. (Zarvos, 2000: 11).

No fue fácil para el portugués asimilar la alimentación indígena. Aunque a través de las técnicas y de la mezcla de estos alimentos con otros productos importados de Europa, el colonizador y el amerindio hicieron nacer la cocina colonial la cual se enriqueció durante el período de la colonización cuando los portugueses trajeron nuevos productos alimenticios como las especias, el arroz, el azúcar, los cerdos y los bovinos (Araújo & Tenser, 2006: 183). Se afirma que el factor más favorable para el nacimiento de la cocina colonial se dio por la gran capacidad de adaptación lusa. Los portugueses procuraron hacer de este lugar, que era para ellos el Brasil de la época, lo más conocido y familiar posible (Silva, 2001)

En los inicios de la cocina colonial eran la india y aún la mameluca (mezcla del indio con el portugués) las responsables de la elaboración de los platos ya que había pocas mujeres portuguesas en la época. Este momento permitió que estas mujeres incluyeran en la gastronomía brasileña muchos alimentos como frutas y alimañas pertenecientes al menú indígena (Trigo, 2000). Lugar de dominio femenino, la cocina colonial permite entrever prácticas de equivalencia, sustitución e invención en la preparación de los alimentos revelando el intercambio cultural involucrado en el esfuerzo de la supervivencia de los recién llegados (Silva, 2001: 26)

Es verdad que la formación de la sociedad brasileña tiene tres grandes influencias: la indígena, la africana y la portuguesa. Mientras que en lo que se refiere a la alimentación, fue el portugués quien más contribuyó a la formación de la gastronomía brasileña. Así, como afirma Freire (1941: 198), “sin el portugués no habría cocina brasileña”. Cascudo (2004: 239) subraya también que *el portugués realizó dos contribuciones supremas al dominio del paladar: valorizó la sal y mostró el azúcar a los africanos y amerabas de Brasil*.

Llevando un patrimonio histórico de la influencia mora y de las relaciones que ya tenían con el Oriente y África, la cocina lusa aportó a la colonia una gastronomía rica en condimentos, sabores y productos hasta entonces desconocidos por los que la habitaban. En Brasil, los elementos traídos en los equipajes y en la memoria, pertenecientes a las herencias culturales, vivos en los hábitos, fieles en las tradiciones se aculturaron, se reformularon, se reelaboraron en una cocina que en un primer momento se moviliza para alimentar al indio nativo brasileño (Lima, 2005: 15).

En el intento de reproducir la cultura alimentaria europea los lusos llevaron diversos productos y animales que no existían en la colonia. Aunque también se adaptaron a los alimentos ofertados por los trópicos. Entre ellos, la principal sustitución fue la del trigo por la mandioca, que constituía la principal base de la alimentación amerindia.

[...] *cuando los portugueses llegaron a Brasil no conocían la mandioca y al principio no la aceptaron. Pero con el tiempo fueron aprendiendo a consumirla, acostumbrándose de tal forma que la riqueza de las familias llegó a ser medida por el número de pies de mandioca cultivados* (Ministério da Saúde, 2005: 10).

Además de los alimentos consumidos en la Europa del siglo XVI, la expansión marítima comercial permitió a Portugal llevar a Brasil varios productos africanos y orientales que se adaptaron muy bien al suelo. La ciencia colonizadora del portugués abarcó el esplendor en la transmisión de su paladar a los nativos y sucesores. Lo que no era brasileño y llegaba de Portugal se convirtió en brasileño gracias a la continuidad del uso normal en referencia al tocino, la salchicha, el jamón, el vino, las hortalizas, las ensaladas, el aceite o el vinagre (Cascudo, 2004: 242).



Otro alimento importante llevado a la colonia fue el ganado. Cuando Brasil fue descubierto no se encontró en el país ninguna especie de ganado doméstico como el existente en Europa. (Alzugaray & Alzugaray, 1983: 6). La costumbre de comer carne de ganado comenzó con la llegada de los rebaños al continente americano en el siglo XVI. Así, el *sarapatel*, la *panelada* o la *buchada*, entre otros preparados, no fueron técnicas africanas sino procesos europeos. El *sarapatel* o *sarrabulho*, en Portugal es considerado como un plato típico de la región del Minho. Es un alimento preparado con sangre y vísceras de cerdo y cordero que el portugués aprendió en la India. La *panelada* y la *buchada* son preparados con vísceras grilladas o asadas al horno, tienen origen castellano e ingresaron al país por la influencia del contacto español. Los indígenas no conocían el consumo de carne bovina y los africanos nunca tuvieron dicha costumbre. En períodos de escasez, el negro africano vendía bueyes en el mercado para adquirir comida (Recine & Radaelli, 2000: 15).

Además de los alimentos, el portugués aportará *conocimientos y prácticas de cocina y de productos que conoció en Cabo Verde, Angola, Madeira, Azores y en los contactos con árabes y españoles. Trajeron también modos de condimentar, preparar, elaborar y conservar alimentos* (Hamilton, 2005: 62).

*“En la cocina brasileña y en el contacto con mujeres africanas e indias, la señora portuguesa mejoró muchos platos indígenas: hizo al beiju amerindio más fino y más seco, mojó el polvillo de mandioca con leche. Creó comidas, dulces, conservas con frutas y raíces de la tierra, vino y licor de cajú, la castaña de cajú substituyó a la almendra, usó el cuscuz de mandioca, otros cortes de carne, y la canela y el clavo dando sabores nobles a los frutos tropicales”* (Dutra, 2005 :34).

En la pastelería se desarrollaron muchas técnicas de la cocina portuguesa. Las señoras tenían en la punta de los dedos una verdadera riqueza, las tradiciones de los dulces de los conventos y de las regiones portuguesas (Freire, 1941: 203). Además, las plantaciones de la caña de azúcar en el siglo XVII fueron el factor responsable de la creación de muchos dulces.

*[...] es con el azúcar que se va a notar la gran influencia de la cocina portuguesa en la formación de la gastronomía brasileña. Esa herencia aportada por Portugal, indirectamente de los moros, a la pastelería de los ingenios, no fue insignificante* (Miranda, 2005: 72).

Otra receta muy conocida en Brasil y que fuera llevada por los portugueses es la *“feijoada”*, la cual Cascudo (2004) define como una continuación, o sea, como un modelo aculturizado del *cozido* portugués.

Mucho de la cocina colonial fue conservado y llegó a la actualidad. Las mujeres fueron las principales responsables de mantener esas raíces y de:

[...] formar el gusto brasileño, detentoras del patrimonio culinario y de la transmisión oral de esta cultura secular. Las tradiciones familiares y la oralidad permitieron la transmisión y la repetición de recetas que corresponden al eslabón de restauración de la cocina familiar, y tocan el imaginario afectivo de cada individuo. El origen casi mítico de ciertos platos, tiene una dimensión afectiva que va desde la preparación hasta la degustación, evocando la magia y el espíritu del lugar (Araújo e Tenser, 2006: 184).

A partir de este trazado histórico, el cual permitió identificar la presencia de la gastronomía portuguesa en Brasil, la sección siguiente analiza la gastronomía como un producto a ser explotado por el turismo cultural.

## **LA GASTRONOMÍA COMO PRODUCTO DEL TURISMO CULTURAL**

Entre muchos otros factores, el turismo cultural permite el intercambio de valores y de nuevas experiencias con el estilo de vida del otro. El uso de la cultura en el sistema económico del turismo puede ser desarrollado en varias dimensiones y lineamientos entre los cuales, en esta investigación, se destaca la gastronomía.

La gastronomía es un ejemplo de un producto turístico – cultural reciente, motivado por la búsqueda de placer a través de la alimentación, pero también puede ser un buen camino para promover la búsqueda de las raíces culinarias como forma de entender la cultura local. Se destaca que el alimento es una fuente de información preciosa, plasmándose allí una cultura, una religión, una época, entre muchos otros factores (Reinhardt, 2006). Para Fagliari (2005), la alimentación y el turismo caminan lado a lado, siendo el alimento uno de los elementos esenciales de la experiencia turística.

Según Schlüter (2003) y Louzada (2006) la gastronomía como elemento del legado cultural de un pueblo está asumiendo gran importancia como producto turístico cultural.

En el contexto turístico, la gastronomía tiene un rol particularmente importante a desempeñar, no sólo porque la alimentación es central para la experiencia turística sino también porque la gastronomía se convirtió en una importante fuente de formación de identidad en las sociedades posmodernas. Siendo el alimento una de las necesidades básicas del hombre, es natural que sea también uno de los indicadores más difundidos de identidad (Hjalager & Richards, 2002). Dada la fuerte relación entre gastronomía e identidad, es natural que los alimentos característicos de un lugar sean importantes en la promoción del turismo.

El aprovechamiento de la gastronomía como producto turístico es una tendencia reciente y, así como otros productos culturales y otros tipos de turismo más recientes, ha surgido para “saciar la

sed” de los turistas que ya no aprecian con tanta intensidad y de forma exclusiva el segmento de sol y playa.

*La demanda del mercado turístico desde hace algunos años manifiesta una tendencia de creciente búsqueda de nuevas satisfacciones en respuesta a las expectativas de ocio y esparcimiento: una combinación de vacaciones, turismo y enriquecimiento cultural, con una actitud mucho más activa y participativa (García & Sánchez, 2003).*

Es verdad que la gastronomía puede ser desarrollada como un producto principal o como complemento de un destino turístico. Algunos países ya son conocidos por desarrollarla como “producto turístico clave”. Es el caso, por ejemplo, de Francia, con la gastronomía a base de manteca, crema de leche, vinos excelentes, quesos, pescados de río, frutos de mar y aves (como el ganso, del cual se elabora el paté de hígado o *Foi Gras*). También es el caso de Italia, con diversos tipos de salsas a base de tomate condimentadas con especias; pastas; el arroz de los famosos risottos; la polenta de harina de maíz que substituyó al pan en algunas mesas; el vino; y las sopas de mariscos (Macedo, 1998), entre otros.

De acuerdo con Hall *et al* (2003), la gastronomía es para la industria del turismo un fuerte elemento de la imagen y de la capacidad de atracción de un destino. Puede ser el principal factor de motivación para los turistas, como en el caso del segmento de turismo gastronómico, o un producto complementario de otras ofertas turísticas.

Es en este contexto que el turismo cultural y la gastronomía se cruzan; y es en esta intersección que este estudio se sitúa centrándose en los dos países, Portugal y Brasil, los cuales poseen una relación histórico-cultural muy intensa dejada por la colonización además de las no menos intensas relaciones contemporáneas.

## **METODOLOGÍA**

La metodología utilizada en esta investigación es de carácter exploratorio. Como procedimiento metodológico se optó por una profunda revisión bibliográfica para establecer las bases para la elaboración de la propuesta de rutas turístico-culturales que destacarán la presencia de la gastronomía portuguesa en Brasil.

Se optó por consultar documentos estadísticos referentes a los destinos brasileños más visitados por los turistas portugueses. Así, se recurrió al Anuário Estatístico de 2008 presentado por el Instituto Brasileiro de Turismo (EMBRATUR), en el cual se identificó que los destinos más visitados por los portugueses son: Bahia, Ceará, Pernambuco, Rio Grande do Norte, Rio de Janeiro y São Paulo. Teniendo en cuenta la dimensión territorial de Brasil, fue necesario delimitar este universo de destinos para que en futuros trabajos exista coherencia en la implementación de las rutas.

## EL TURISMO LUSO-BRASILEÑO: UN VIAJE A TRAVÉS DE LA GASTRONOMÍA

Brasil, según los datos del Instituto Brasileiro de Turismo (EMBRATUR) referidos al año 2008, recibió un total de 5.050.099 llegadas internacionales. En el mismo, año Europa emitió hacia Brasil 1.776.333 turistas. De este total del año 2008, Portugal generó una demanda de 222.558 visitantes, siendo el tercer mayor emisor europeo.

En base a los datos presentados, cabe señalar que Portugal y Brasil se comunican no sólo a través de la alimentación sino a través de la actividad turística. Centrándose en la relación que estos dos países tienen específicamente a partir del turismo y de la gastronomía, se puede concluir que a través de la presencia de la gastronomía portuguesa en la gastronomía típica brasileña es posible desarrollar algunos productos del turismo cultural, como por ejemplo las rutas turísticas.

La riqueza del patrimonio gastronómico brasileño puede ser muy bien aprovechada por el turismo, a pesar de que en el panorama actual brasileño difícilmente se encuentren destinos que exploten la gastronomía en la actividad turística. Algunos estados en la Región Sur del país desarrollaron pequeñas rutas basadas en la enología, pero en general, los destinos turísticos brasileños no acostumbran a promover este tipo de producto lo cual podría resultar en un diferencial para el destino (Fagliari, 2005).

El “viaje” propuesto en esta investigación parte de la historia de algunos platos de la gastronomía típica brasileña que poseen influencias de la cocina portuguesa. Así, a partir de una investigación profunda se pueden constatar algunas recetas que marcan la gastronomía típica brasileña y que tienen su raíz en la cocina de diversos pueblos que habitaron el territorio que hoy es Portugal.

Es a partir de ese “contar una historia y proporcionar una vivencia” que el estudio busca despertar a organismos e investigadores luso-brasileños ligados al turismo y a la cultura para disfrutar de la influencia de la gastronomía portuguesa en Brasil como un recurso turístico propicio para el desarrollo del turismo cultural en tierras brasileñas. En este contexto se presentan algunos de esos platos y su historia a través del tiempo.

Este viaje se inicia con la tradicional *feijoada*. Cascudo (2004:448) alerta que la *feijoada* tuvo su origen en el *cozido* portugués (especie de guiso) al que se le comenzó a incluir el frijol blanco, dando nacimiento en Portugal a la tradicional *feijoada transmontana*. Anteriormente, esta receta fue llevada a Portugal por los judíos. La Tabla 1 presenta la descripción de la receta de la *feijoada* en los dos países y permite observar que al llegar a Brasil se adaptó a los productos disponibles en el país. La principal sustitución realizada en este plato fue la del frijol blanco por el frijol negro.

La *Açorda* es una receta que logra identificar la herencia marcada por el tiempo. Esta receta surge de las sopas árabes que en Portugal se transforman en *Açorda*. La Tabla 2 muestra que

cuando llega a Brasil, la *Açorda* recibe el agregado de aceite de *dendê* (influencia negra), de leche de coco y otros ingredientes que varían de acuerdo con los estados, constituyendo así la receta del *Vatapá*, plato típico de la Región Nordeste de Brasil, en especial del Estado de Bahía..

Tabla 1: Recetas de Feijoada

<b>Feijoada Portuguesa</b>	<b>Feijoada Brasileira</b>
1 Kg de feijão vermelho(ou branco) 500 g de orelha de porco 200 g de focinho de porco 1 pé de porco inteiro 1 lingüiça grande 100 g de salpicão 100 g de presunto 10 mL de azeite 1 cebola grande 1 ramo de salsa 1 folha de louro 1 dente de alho pimenta branca, malagueta e colorau, cravo e sal a gosto.	1 kg de feijão preto 500g de carne seca 250g de lombo de porco salgado 250g de costelinhas salgadas 250g de língua fumada 1 orelha fumada 2 pés de porco salgado 2 rabos de porco salgados 1 paio brasileiro 200g de bacon 2 dentes de alho 2 cebolas 2 folhas de louro Sal

Fuente: Martins, 2009

Tabla 2: Recetas de Açorda y de Vatapá

<b>Açorda Portuguesa</b>	<b>Vatapá</b>
500 gramas de bacalhau 1 pão de trigo duro 2 dentes de alho Pimenta Coentro Azeite sal	700 gramas de bacalhau 1 cebola grande cortada em pedaços 2 dentes de alho 2 tomates grandes, sem pele e sementes, cortados em pedaços 1 pimentão vermelho médio sem sementes cortado em pedaços ¼ de xícara de folhas de coentro 2 pães de forma sem casca 1 xícara de água 3 xícaras de leite de coco ½ xícara de azeite de dendê 1 xícara de camarões secos defumados sem casca e cabeças 2 colheres(sopa) de gengibre fresco ralado 1 xícara de castanhas de caju picadas Sal e pimenta-do-reino a gosto.

Fuente: Martins, 2009

Los pueblos árabes, dejaron su marca en la pastelería portuguesa como el *bolo de mel* (pastel de miel). En Portugal, durante el período de la colonización de Brasil se usaba la miel para hacer dulces, y el trigo para hacer pasteles. Cuando el portugués llegó a Brasil instituyó el uso del sabor dulce a través de la miel y del azúcar. La Tabla 3 muestra que a falta de trigo el portugués hacía los pasteles con mandioca, que es el tubérculo que constituía la base de la alimentación indígena y que puede ser transformado en harina o en masa para hacer pasteles, dulces y otros productos.

Tabla 3: Recetas de pasteles

<b>Pastel Português</b>	<b>Pastel Souza Leão</b>
125 gr de açúcar 200 gr de farinha peneirada 100 gr de manteiga 3 ovos 1 colher de chá de fermento em pó	1kg de mandioca cozida e feita em purê 7,5 dl de leite de coco 6 gemas 0,5 kg de açúcar 2dl de água 200g de manteiga 100g de castanhas de caju 50g de amêndoas

Fuente: Martins, 2009

Las conquistas permitieron a los portugueses un gran intercambio de recetas entre los continentes, como por ejemplo la receta del *sarapatel* o *sarrabulho*, alimento preparado con sangre y vísceras de cerdo y cordero que el portugués conoció en la India, llevó a Portugal y posteriormente a Brasil.

La Tabla 4 resalta la receta del arroz de feijão portugués, que cuando fue llevado a Brasil se le agregó el “*queijo de coalho*” (requesón) y se cambió el frijol rojo, por el frijol verde u otros tipos de frijoles disponibles, transformándose en el *baião-de-dois* o *rubacão*, denominación que varía de acuerdo con la localidad.

Tabla 4: Recetas de Arroz de Feijão y de Baião-de-Dois

<b>Arroz de feijão</b>	<b>Baião-de-Dois</b>
1 tigela de feijão vermelho cozido; 500 g de arroz; 1 cebola; 1 dl de azeite; sal.	3 colheres de sopa de manteiga 1 cebola grande picada 3 dentes de alho amassados 2 xícaras de feijão verde 1 xícara de arroz cru 2 xícaras de água ferviente 150 gramas de queijo coalho Sal pimenta de cheiro, nata e cheiro verde a gosto.

Fuente: Martins, 2009

La *empadão de carne* es una receta portuguesa que representa muy bien la adaptación del colonizador en las tierras brasileñas. La Tabla 5 muestra que cuando llega a Brasil esta receta portuguesa sustituye la papa por la mandioca y la carne de vaca fresca por la carne de vaca seca. De este modo se originó el *escondidinho de mandioca* o *ropa vieja*.

En síntesis, las recetas presentadas son algunos de los muchos ejemplos de la herencia portuguesa en la gastronomía típica brasileña, para fundamentar la idea de que es posible explotar esa relación histórica también en el ámbito del turismo cultural gastronómico.

Tabla 5: Recetas de Empadão de Carne y de Escondidinho de Mandioca

<i><b>Empadão de carne</b></i>	<i><b>Escondidinho de Mandioca</b></i>
500 grs. de carne de vitela picada 1 cebola média 2 dl de vinho branco 1 dente de alho 1 dl caldo de carne 2 colheres de sopa de margarina 1 colher de sopa de azeite 2 colheres de sopa de polpa de tomate azeitonas pretas q.b.	1 kg de mandioca cozida 1 lata de creme de leite com o soro 2 colheres de margarina 1/2 kg de carne seca dessalgada e cozida 1 cebola média picadinha 4 dentes de alho esmagados 2 tomates sem casca picados Sal e pimenta a gosto

Fuente: Martins,2009

En ese contexto se desarrolló una tesis de Maestría en el año 2008-2009 en la Universidad de Aveiro (Portugal), sobre la temática “La Gastronomía Portuguesa en Brasil: un circuito de turismo cultural”; y dando continuidad a ese trabajo se inició una tesis de doctorado en la que se delimitó el uso de esa relación histórica a partir de una ruta turística cultural, denominada “Ruta Gastronómica de los Portugueses”. Esta última debe ser testeada e implementada en los próximos dos años en algunos de los principales destinos elegidos por los turistas portugueses en Brasil.

A partir del universo delimitado, del cual se presentan seis Estados que componen los principales destinos visitados por turistas portugueses en Brasil, del contexto histórico en que se encuadran esos dos países y de la revisión bibliográfica se identificó la necesidad de subdividir la ruta gastronómica de los portugueses en tres rutas o circuitos específicos. Esto respondió a la dimensión geográfica de Brasil, al tiempo disponible y a los diversos contextos históricos importantes en la relación colonizador-colonizado que era preciso destacar. A pesar de que el Estado de São Paulo es uno de los seis Estados que reciben más turistas procedentes de Portugal, no formará parte de la ruta. Esto se debe a que dicho Estado es un polo gastronómico intercultural y por lo tanto es difícil identificar una gastronomía típica de carácter único.

La Ruta Brasil 500 años propone contar a través de la alimentación brasileña cómo ha permanecido durante cinco siglos la herencia de la gastronomía portuguesa y cómo la misma fue importante para la formación de lo que hoy se presenta como gastronomía típica brasileña. En los Estados de la región nordeste (Bahía, Ceará, Pernambuco y Rio Grande do Norte), se propone un viaje a través de la alimentación que permitió a portugueses y brasileños alimentarse principalmente de la historia y mantener hasta hoy en día una relación intrínseca entre estas dos culturas. En ese contexto y de acuerdo con el relevamiento bibliográfico se definieron los menús de las tres rutas con los platos típicos de estos estados que representan la herencia de la gastronomía portuguesa en Brasil. La Tabla 6 presenta la descripción del menú de la Ruta Brasil 500 Años.(Martins, 2009)

Se propone que la Ruta “Brasil 500 años” sea un proyecto dirigido a los turistas cuyo viaje dura más de 15 días. Es la ruta más completa, pues incluye gran parte de los estados delimitados en la investigación; los cuales forman parte de la Región Nordeste del país: Bahía, Ceará, Rio Grande do

Norte y Pernambuco, posibilitando un mayor conocimiento de la historia de la alimentación brasileña. Esto no quiere decir que el turista que viaje sólo por algunos de esos estados no tenga la posibilidad de hacer la ruta. Elegir sólo los estados de la Región Nordeste se justifica porque posee una mayor presencia de la gastronomía portuguesa y por una cuestión de proximidad. (Martins, 2009)

Tabla 6: Menú de la Ruta Brasil 500 Años

<b>Platos</b>	<b>Dulces</b>	<b>Estado</b>
Frigideira de Bacalhau	Manjar Branco	Bahia
Moqueca de Peixe	Doces de compotas de Frutos Tropicais	Bahia
Vatapá de Camarão	Pingo de Ovos	Bahia
Buchada	Quindim	Bahia
Carne-seca com purê de jerimum e aipim palha		Bahia
Panelada		Bahia
Caldo de Peixe	Tapioca com leite de coco	Ceará
Peixada	Dulces de compotas de frutos tropicales	Ceará
Caldeirada de Camarão	Cocada	Ceará
Carneiro Guizado	Bolo de Macaxeira	Ceará
Cozido a Cearense	<i>Rapadura</i>	Ceará
Paçoca com Baião de Dois		Ceará
Caldinho de Peixe ou de camarão	Bolo Souza Leão	Pernambuco
Caldeirada de mariscos	Bolo de frutas	Pernambuco
Peixada Pernambucana	Doces de compotas de Frutos Tropicais	Pernambuco
Arrumadinho	Rocamble	Pernambuco
Galinha Cabidela	Arroz Doce	Pernambuco
Sarrabulho		Pernambuco
Dobradinha		Pernambuco
Peixe frito	<i>Bolo de Milho</i>	Rio Grande do Norte
Peixada	Dulces de compotas de frutos tropicales	Rio Grande do Norte
Sopa de Caranguejo	Pudim de macaxeira	Rio Grande do Norte
Escondidinho de macaxeira com carne do sol	Tapioca	Rio Grande do Norte
Carne do sol com pirão de queijo		Rio Grande do Norte
Carne do Sol com Arrubacão		Rio Grande do Norte

Fuente: Elaboración propia en base a Martins, 2009



La segunda ruta se denomina Ruta de la Expedición Cabralina a D.João VI. La Tabla 7 presenta la descripción del menú definido para este proyecto. Esta ruta incluye los estados de Bahía y de Rio de Janeiro, los cuales fueron escenario de dos de los principales acontecimientos de la historia de la colonización brasileña; el descubrimiento de Brasil en Bahía y la llegada de la Familia Real Portuguesa y su instalación en Rio de Janeiro. Se propone que esta ruta esté dirigida a los turistas que permanezcan en Brasil hasta quince días (período medio que se considera suficiente para su realización). En este caso hay más platos típicos del Estado de Bahía que en la ruta Brasil 500 años, debido a que los turistas poseen más tiempo; pues se consideran siete días para cada estado.(Martins,2009)

Tabla 7: Menú de la Ruta de la Expedição Cabralina a D.João VI

<b>Platos</b>	<b>Dulces</b>	<b>Estado</b>
Frigideira de Bacalhau	Manjar Branco	Bahia
Moqueca de Peixe/ Camarão	Dulces de compotas de frutos tropicales	Bahia
Vatapá de Camarão	Pingo de Ovos	Bahia
Carne-seca com purê de jerimum e aipim palha	Quindim	Bahia
Buchada		Bahia
Panelada		Bahia
Feijoada Carioca		Rio de Janeiro
Isca com Elas		Rio de Janeiro
Picadinho		Rio de Janeiro

Fuente: Elaboración propia en base a Martins, 2009

La tercera ruta se denomina Ruta Redescubriendo Brasil. Para ésta se definió el menú presentado en la Tabla 8. Se propone que sea desarrollada en el Estado de Bahía, el primer suelo brasileño pisado por los portugueses. En este Estado se aprecia mucho la herencia de la gastronomía portuguesa, principalmente en los platos del interior bahiano. El tiempo necesario para la realización de esa ruta es de siete días.

Tabla 8: Menú de la Ruta Redescubriendo Brasil

<b>Platos</b>	<b>Dulces</b>	<b>Estado</b>
Frigideira de Bacalhau	Doce de Compotas	Bahia
Moqueca de Peixe/ Camarão	Manjar de Coco	Bahia
Vatapá de Camarão	Manjar Branco	Bahia
Carne-seca com purê de jerimum e aipim palha	Pingo de Ovos	Bahia
Buchada	Quindim	Bahia
Panelada	Bolo de Carimã	Bahia

Fuente: Elaboración propia en base a Martins, 2009

Los menús presentan el contexto histórico que corresponde a estos países, ligados a través de la alimentación y que se caracterizan por destacar los platos ex-libris de cada Estado, incluyendo necesariamente la gastronomía portuguesa. Los menús no excluyen la posibilidad de que existan platos iguales en otros Estados, pero lo que cambia es la representación que ellos poseen de la gastronomía de esos lugares.

Para rutas de ese género pueden desarrollarse diversos tipos de productos de acuerdo con la temática abordada, por ejemplo, menús, manteles, decoraciones temáticas, entre muchos otros. Cabe mencionar que en este trabajo sólo se desarrolló el producto central: el menú de cada ruta.

En síntesis, la Tabla 9 presenta la estructura de la Ruta Gastronómica de los Portugueses, considerando la división de las rutas, la extensión geográfica, la duración y los objetivos parciales, visto que éste es un proyecto en etapa de planificación.

Tabla 9: Estructura de la Ruta Gastronómica de los Portugueses

<b>Rutas</b>	<b>Ruta Brasil 500 Años</b>	<b>Ruta de la Expedição Cabralina a D. João VI</b>	<b>Ruta Redescubriendo Brasil</b>
<b>Extensión (Estados)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bahia</li> <li>• Ceará</li> <li>• Pernambuco</li> <li>• Rio Grande do Norte</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bahia</li> <li>• Rio de Janeiro</li> </ul>	Bahia
<b>Duración de la Ruta</b>	Superior a 15 días	Hasta 15 días de estadía	Hasta 7 días de estadía
<b>Objetivos</b>	<p>Presentar en cada estado platos que forman parte de la gastronomía típica y que registran la presencia de la gastronomía portuguesa.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Desarrollar la ruta a partir de escuelas de hotelería, hoteles y restaurantes locales</li> <li>· Presentar la gastronomía típica brasileña, abordando de una manera general la presencia de la gastronomía portuguesa desde el descubrimiento hasta la actualidad.</li> </ul>	<p>Presentar en cada estado, platos que forman parte de la gastronomía típica y que registran la presencia de la gastronomía portuguesa.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>□ Desarrollar la ruta a partir de escuelas de hotelería, hoteles y restaurantes locales</li> <li>□ Presentar la gastronomía típica brasileña, enfocando dos acontecimientos históricos comunes a los dos países: el descubrimiento y la llegada de la familia Real a Brasil.</li> </ul>	<p>Presentar en este estado platos que forman parte de la gastronomía típica y que registran la presencia de la gastronomía portuguesa</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>□ Desarrollar la ruta a partir de escuelas de hotelería, hoteles y restaurantes locales</li> <li>□ Presentar la gastronomía típica brasileña, destacando el contexto histórico del descubrimiento de Brasil.</li> </ul>

Fuente: Elaboración propia en base a Martins, 2009

Así se finalizó la parte inicial del proyecto de la creación de las rutas, para el cual se encontró una base de contextualización histórica y cultural que permitirá dar continuidad a la planificación e implementación de estos productos turísticos.

## **CONCLUSIONES**

Este estudio presentó la gran influencia de la gastronomía portuguesa encontrada en Brasil. Se mostraron algunos platos de la gastronomía típica brasileña que tienen su raíz en la gastronomía portuguesa. Así se abordó la cocina típica brasileña como un atractivo turístico y se demostró cómo estas dos culturas pueden comunicarse también a través de los alimentos.

En ese contexto, se puede señalar que la cocina típica brasileña puede ser comprendida como un recurso turístico para la promoción del turismo cultural luso-brasileño, desarrollando productos ya existentes o presentando productos diferenciados.

La creación de productos como rutas turísticas, festivales gastronómicos, ferias, entre otras actividades puede ser dinamizada en el contexto de esa relación histórica presentada a partir de la alimentación.

Siguiendo la línea de pensamiento presentada en este estudio se desarrolló una investigación empírica para implementar la Ruta Gastronómica de los Portugueses cuyo objetivo fue testear y ofrecer este producto como atractivo único y diferenciado del turismo cultural en Brasil.

En este contexto se presentó la propuesta de tres rutas temáticas para las cuales falta desarrollar contenidos histórico-culturales accesibles a los principales usuarios de las rutas. La creación de una ruta involucra una dimensión mucho mayor de lo que está expresado aquí. No es necesario solamente tener la historia, crear el producto y lanzarlo al mercado turístico. Se reconoce que se pueden desarrollar muchos otros estudios de modo de complementar y hacer más eficaz la implementación de la Ruta Gastronómica de los Portugueses. En el futuro se pueden desarrollar trabajos en otras dimensiones en el ámbito del marketing, la economía y la sustentabilidad, para la implementación de las rutas.

En ese sentido se inició una tesis de doctorado en Estudios Culturales en la Universidad de Aveiro, para dar continuidad y viabilizar la implementación de las Rutas en Brasil.

La implementación de un proyecto como la Ruta Gastronómica de los Portugueses será una fuerte iniciativa para la promoción y diversificación de productos turísticos en el turismo luso-brasileño, especialmente porque los destinos más visitados por los turistas portugueses pertenecen al segmento de sol y playa (Embratur, 2009)

**REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS**

- Albino, A.** (2004) "A alimentação em Portugal. Culinária, gastronomia, restauração". Editora Aresp, Lisboa
- Almeida, C. Tomé, A; Fão, F; Santos, J.** (2009) "Alimentação e sociedade". Trabalho desenvolvido na Universidade Técnica de Lisboa no Instituto Superior de Agronomia, Turma 8 Lisboa
- Alzugaray, C. & Alzugaray, D.** (1983) "Vamos cozinhar- A festiva cozinha brasileira". Editora Três, São Paulo
- Araújo, M. Tenser, C.** (2006) "Gastronomia – Cortes e recortes". Editora Senac, Distrito Federal
- Cascudo, L.** (2004) "História da alimentação no Brasil". Editora Global, São Paulo
- Ministério da Saúde** (2005) "Dia Mundial da Alimentação : Agricultura e Diálogo Intercultural". Estilo brasileiro de comer. Disponível em [www.saude.gov.br](http://www.saude.gov.br), consultado em 10 Março de 2009
- Cotrim, G.** (1998) "História global, Brasil e reral". Editora Saraiva, São Paulo
- Dutra, R.** (2005) "Cozinha e identidade nacional: notas sobre a culinária na formação da cultura brasileira segundo Gilberto Freire e Luis Câmara Cascudo". Anais Seminário Gastronomia em Gilberto Freire. Fundação Gilberto Freire, Recife
- Embratur - Instituto Brasileiro de Turismo, Ministério Do Turismo** (2009) "Anuário estatístico - Ano base 2008". Volume 36, Consultado em <http://www.turismo.gov.br> consultado em 12 de Março de 2009
- Fagliari, G.** (2005) "Turismo e alimentação". Editora Roca, São Paulo
- Freire, G.** (1941) "Região e tradição". Livraria José Olympio, Rio de Janeiro
- García, F. & Sánchez, A.** (2003) "El turismo cultural y el de sol y playa ¿Substitutos o complementarios?". Cuadernos de Turismo 11: 97-105
- Hall, M., Sharples, L., Mitchell, R., Macionis, N., Cambourne, B.,** (2003) "Food tourism. Development, management and markets". Elsevier Science, Oxford
- Hamilton, C.** (2005) "Os sabores da lusofonia. Encontro de culturas". Editora SENAC, São Paulo
- Hjalager, A. & Richards, G.** (2002) "Tourism and gastronomy". Routledge, London
- Lima, C.** (2005) "Para uma Antropologia da alimentação brasileira". Anais Seminário Gastronomia em Gilberto Freire. Fundação Gilberto Freire, Recife
- Louzada, J.** (2006) "Gastronomia.gov.br", trabalho apresentado no Curso de Especialização Gastronomia Como Empreendimento, Centro de Excelência em Turismo- CET, Universidade de Brasília, Brasília
- Macedo, M.** (1998) "A história da gastronomia". Editora SENAC Nacional, Rio de Janeiro
- Martins, U.** (2009) "A gastronomia portuguesa no Brasil - um roteiro de turismo cultural". Tese de Mestrado apresentada na Universidade de Aveiro no âmbito do Mestrado em Gestão e Planeamento em Turismo, Aveiro
- Melo, G.** (1974) "Origem, formação e aspectos da cultura brasileira". Centro do Livro Brasileiro, Lisboa
- Miranda, R.** (2005) "Série Mesa Brasileira – Diga-me o que come que te direi quem és". Anais Seminário Gastronomia em Gilberto Freire. Fundação Gilberto Freire, Recife

- Radaelli, P. Recine, E.** (2000) "Alimentação e cultura". Texto desenvolvido como apoio ao vídeo Alimentação e Cultura da série "TV Escola" do Ministério da Saúde como parte do programa de actividades de parceria entre o Departamento de Nutrição da Faculdade de Ciências da Saúde da Universidade de Brasília (FS/ UnB) e a Área Técnica de Alimentação e Nutrição do Departamento de Atenção Básica da Secretaria de Política de Saúde do Ministério da Saúde (DAB/SPS/MS), Brasília
- Reinhardt, J.** (2006) "O pão nosso de cada dia: memória imigrante e o pão das gerações curitibanas". Estudos Ibero-Americanos. PUCRS 32(2): 133-153
- Reis, J.** (2008) "Algumas notas para a história da alimentação em Portugal". Editora Campo das Letras, Porto
- Santos, H.** (2001) "A busca de um caminho para o Brasil. A trilha do círculo vicioso". Editora Senac, São Paulo
- Saramago, A.** (1997) "Para uma história da alimentação no alentejo". Editora Assírio & Alvim, Lisboa
- Schlüter, R.** (2003) "Gastronomia e turismo". Editora Aleph, São Paulo
- Silva, P.** (2001) "Farinha, feijão e carne seca. Um tripé culinário no Brasil colonial". Editora Senac, São Paulo
- Trigo, L.** (2000) "Viagem na memória. Guia histórico das viagens e do turismo no Brasil". Editora Senac, São Paulo
- Zarvos, N.** (2000) "Multissabores. A formação da gastronomia brasileira". Editora Senac, Rio de Janeiro

Recibido el 23 de septiembre de 2010

Correcciones recibidas el 15 de octubre de 2010

Aceptado el 22 de octubre de 2010

Arbitrado anónimamente

Traducido del portugués