



RTEP
REVISTA ISSN: 2316-1493
TURISMO
ESTUDOS & PRÁTICAS

**INGREDIENTES DA GASTRONOMIA NORDESTINA E SUA
REPRESENTAÇÃO PELOS RESTAURANTES TURÍSTICOS E
REGIONAIS DE NATAL - RN**

*INGREDIENTS OF NORTHEAST GASTRONOMY AND THEIR REPRESENTATION BY
TOURIST AND REGIONAL RESTAURANTS IN NATAL - RN*

Clara Viana Fernandes¹
Josemery Araújo Alves²

RESUMO: A alimentação não é uma questão secundária na cultura de um povo. É um pilar que reflete seus hábitos, costumes e gostos particulares, que revelam o próprio povo. Assim, para o turista, a culinária regional pode ser vista como um atrativo. Dessa forma, tem-se como objetivo geral analisar como os ingredientes da comida regional nordestina se manifestam na atualidade, por meio dos restaurantes turísticos e regionais da cidade de Natal/RN. Para tanto, foram elencados alguns objetivos específicos que nortearam a pesquisa, sendo eles: conhecer a identidade gastronômica nordestina, compreendendo os ingredientes típicos; analisar a gastronomia nordestina nos cardápios dos restaurantes turísticos de comida regional de Natal; verificar como os ingredientes e pratos têm sido representados nos principais restaurantes regionais da cidade. Trata-se de uma pesquisa que mapeia, por meio de uma revisão bibliográfica (revisitando as obras de Luís da Câmara Cascudo e autores da atualidade que retratam a temática), os ingredientes utilizados nas cozinhas de restaurantes de comida regional em Natal, mediante seus cardápios disponibilizados eletronicamente, via *site* ou redes sociais, com dados secundários que norteiam as análises sobre a influência regional nos restaurantes que se enquadram nesta tipologia. Utilizando avaliações do *Tripadvisor* e critérios preestabelecidos, 10 restaurantes foram selecionados por contemplarem a amostragem da pesquisa: Camarões Potiguar, Camarões Restaurante, Mangai, Camarões Midway Mall, Curió: Pra cumê e beber, Mangai, Manary, Farofa D'água, Tábua de Carne - Via Costeira, Tábua de Carne - Ponta Negra. Nota-se que os ingredientes pilares da alimentação brasileira se repetem na região nordeste, com suas singularidades, e chega aos turistas na maioria dos restaurantes citados. Desta forma, é possível afirmar que os restaurantes analisados contam com pratos principais que priorizam mais os aspectos locais do que os insumos importados. **Palavras-chave:** Culinária nordestina. Restaurantes regionais. Turismo gastronômico.

¹ Graduada em turismo - UFRN; E-mail: clarafernad@hotmail.com

² Doutora em recursos naturais - UFCG, Mestre em turismo - UFRN, Graduada em turismo - UERN. Docente do Departamento de Turismo - UFRN. E-mail: josemery.alves@ufrn.br



ABSTRACT: Food is not a secondary issue in the culture of a people, it is a pillar that reflects their habits, customs and particular tastes, which reveal the people themselves. Thus, for tourists, regional cuisine can be seen as an attraction. Thus, the general objective is to analyze how the ingredients of northeastern regional food are manifested today, through tourist and regional restaurants in the city of Natal. For that, some specific objectives that guided the research were listed, namely: to know the northeastern gastronomic identity, including the typical ingredients; to analyze northeastern gastronomy in the menus of regional food tourist restaurants in Natal; verify how the ingredients and dishes have been represented in the main regional restaurants in the city. This is a research that maps, through a bibliographic review (revisiting the works of Luís da Câmara Cascudo and current authors that portray the theme), together with an analysis of the ingredients used in the kitchens of regional food restaurants in Natal, through their menus made available electronically, via the website or social networks, with secondary data that guide the analyzes on the regional influence in the restaurants that fit this typology. Using Tripadvisor reviews and pre-established criteria, 10 restaurants were selected as they included the survey sample: Camarões Potiguar, Camarões Restaurante, Mangai, Camarões Midway Mall, Curió: Pra cumé e bebe, Mangai, Manary, Farofa D'água, Tábua de Carne - Via Costeira, Tábua de Carne - Ponta Negra. It is noted that the main ingredients of Brazilian food are repeated in the northeast region, with its singularities, and reach tourists in most of the mentioned restaurants. In this way, it is possible to state that the analyzed restaurants have main dishes that prioritize local aspects more than imported inputs. **Keywords:** Northeastern cuisine. Regional restaurants. Gastronomic tourism.

INTRODUÇÃO

A alimentação é uma necessidade biológica que faz parte da natureza humana e é cercada de cultura, pois tem influência geográfica com relação ao que aquele pedaço de terra pode proporcionar, além de povos colonizadores ou vizinhos e, por vezes, até espiritual e medicinal. É sobre o que se come, quando, com quem, onde e como se come. Por isso, a alimentação não é uma questão secundária na cultura de um povo. É um pilar que revela seus hábitos, costumes e gostos particulares, e que estes revelam o próprio povo (Oliveira & Silva, 2021).

A alimentação é inseparável do turismo, além de ser intrínseca às necessidades dos seres humanos. Por meio dos alimentos é possível conhecer os aspectos da cultura local. Assim, a culinária regional é a unificação das interferências de outros países sobre outro, e estas interferências só foram e são possíveis devido às viagens e ao turismo. Sendo assim, é possível reconhecer a cozinha regional como um elemento precioso do patrimônio intangível das gentes (Santos 2014). O turismo usufrui do conjunto de manifestações culturais, repletas de tradições e costumes, para atrair turistas, seja para o ambiente urbano ou rural (Paiva, 2016). Portanto, a alimentação faz parte destas manifestações.

A movimentação econômica gerada pela gastronomia no nosso país é de mais de 250 bilhões de reais por ano (Abrasel, 2022). Este dado reforça a importância que deve ser dado ao turismo gastronômico. Corroborando para fortalecer e desenvolver este segmento no Brasil, o Ministério do Turismo lançou em março de 2022 o Programa Nacional de Turismo Gastronômico - Gosto pelo Brasil.

Nesse íterim, foi realizada uma retrospectiva da história dos principais elementos que resultou na construção da identidade gastronômica nordestina, analisando restaurantes regionais para compreender o quanto a cidade de Natal tem a oferecer para o turismo, no tocante aos meios de restauração, como um reflexo de toda a



riqueza gastronômica local. Com base no exposto, busca-se compreender se os elementos tradicionais da gastronomia nordestina são representados pelos restaurantes turísticos e regionais da cidade de Natal.

Dessa forma, tem-se como objetivo geral analisar como os ingredientes da comida regional nordestina se manifestam na atualidade, por meio dos restaurantes turísticos e regionais da cidade de Natal/RN. Para tanto, foram elencados alguns objetivos específicos que nortearam a pesquisa, sendo eles: conhecer a identidade gastronômica nordestina, compreendendo os ingredientes típicos; analisar a gastronomia nordestina nos cardápios dos restaurantes turísticos de comida regional de Natal; verificar como os ingredientes e pratos têm sido representados nos principais restaurantes regionais da cidade.

Sendo assim, este estudo retrata aspectos da comida regional nordestina para os turistas que visitam Natal, sendo relevante essa abordagem para quem empreende na categoria de comida regional e para os apreciadores da gastronomia genuinamente potiguar.

REFERENCIAL TEÓRICO

As transformações geradas ao longo do tempo na cultura, e conseqüentemente, na culinária – em que o regional não muda apenas de acordo com a localização, mas também com o passar do tempo –, faz com que as pessoas que compõem a sociedade se adaptem às novas técnicas e introdução de elementos a culinária local.

Comida regional é um feito da cultura de uma comunidade segundo um determinado recorte geográfico que expressa os frutos daquela terra, somado ao conhecimento culinário que perpassa gerações e novas apresentações, transformadas pelo tempo e pela influência exterior. Essa comida revela uma identidade cultural, traduz costumes antigos intervindos pelos hábitos e preferências presentes (Oliveira & Silva, 2021; Neves & Oliveira, 2021).

Na obra “História da Alimentação no Brasil”, Cascudo (2004, p. 15) traz à tona questões relacionadas ao hábito e ao sabor. Considera que uma das razões para que um alimento permaneça presente como comida regional em uma localidade, apesar da ação do tempo, é o seu baixo custo, influenciando então na continuidade de algumas tradições.

Se deliciar com comida regional não significa comer um prato segundo os hábitos do período em que foi desenvolvido ou seguindo as técnicas utilizadas pelos antepassados, visto que a cultura não é estática e a regionalidade não pertence somente ao passado, mas passa por contínuas transformações, assim como a sociedade. Por isso, a comida tradicional tem sido gradativamente considerada como patrimônio intangível (Schluter, 2003, p. 11).

A comida e as práticas culinárias são marcos da identidade das sociedades e “podem ser compreendidas como maneiras culturalmente codificadas, estabelecidas e reconhecidas de se alimentar” (Oliveira & Silva, 2021, p. 231). Assim, a gastronomia tradicional faz com que o homem se identifique com um grupo e se diferencie de outros, tornando aquele povo singular neste aspecto que engloba, ainda que indiretamente, crenças, misticismos, contextos territoriais e históricos, entre outras coisas, que acabam por mostrar a individualidade de cada um e de sua origem (Martins *et al.*, 2017).

Apesar do dualismo entre a globalização e a regionalidade, “colocar lado a lado tradição e inovação inaugura um jogo necessário entre aparentes contrários que se torna condição própria para a sobrevivência das especificidades locais e regionais no



contexto global” (Gimene & Morais, 2012, p. 161). Ou seja, reafirmar a identidade de um povo perante as várias identidades das demais comunidades exige certa flexibilidade, até mesmo a prática da hospitalidade para os turistas. É necessária a valorização da própria cultura e respeito à erudição e experiências do outro.

É válido ainda ressaltar que “a cozinha regional tem um marcador simbólico de pertencimento, sendo ela uma comida que necessariamente é reconhecida pelos seus pares” (Oliveira & Silva, 2021, p. 239). Assim, a regionalidade sofre interferências do local, recorte temporal, pessoas e tradições.

TURISMO E GASTRONOMIA: CENÁRIO NORDESTINO

A cultura e a alimentação não são estáticas, estão em constantes transformações acompanhando a transição de épocas e gerações. No entanto, o gosto criado pela história do povo e a tradição permanecem ao longo do tempo. Por isso, considera-se que a comida regional nordestina bebe da fonte da culinária brasileira desde os seus primórdios. “Consciente e deliberadamente, o homem pode modificar-se em tudo menos nas preferências do sabor. Mesmo transformando todos os elementos elementares, restar-lhe-á, em latente potencial inarredável, o paladar” (Cascardo, 2004, p. 382).

Dentre os insumos característicos da região nordeste, percebe-se estreita relação entre a alimentação, costumes, tradição e variações na sua composição. O maior exemplo disto é a mandioca, que é consumida de diferentes formas no cotidiano do nordestino: escondidinho de carne de sol, tapioca, macaxeira (frita e cozida). Da mandioca ainda é feita a tradicional farinha d’água e outro subproduto, o beiju (feito a partir de sua farinha).

Nas refeições, dentre os acompanhamentos, o feijão, que por si só é um alimento essencial para o nordestino, no sertão é preparado com queijo e carne seca, e ingerido com farinha de mandioca. O arroz é outro acompanhamento muito consumido com a proteína, muitas vezes, cozido no leite de coco, outras vezes no leite de vaca, sendo o segundo a forma como é mais comumente consumido (Cascardo 2004).

O uso da carne seca ao longo do tempo foi adaptando-se às transformações da sociedade, no qual passou a ser usual assar a carne fresca, muito popular nos restaurantes nordestinos, notadamente os de comida regional.

No nordeste do Brasil, no que tange os temperos e aromatizantes, é comum o uso do coentro e cheiro-verde, fazendo a composição da maioria das receitas.

O camarão é outro ingrediente característico do nordeste brasileiro, entre outros frutos do mar. A localização próxima ao litoral, além da criação em cativeiros, favorece o acesso e proporciona preparos à base dessa proteína, incluindo bobós, ensopados, versão alho e óleo, risotos, massas, recheios diversos etc.

Na cozinha regional, a singularidade de cada prato é dada não só pelas receitas, mas pelo modo de produção, pelos ingredientes nativos e frescos, pelo próprio preparo individual e pela localização da matéria prima. De acordo com Eleutério (2013), no litoral nordestino se usa com frequência os peixes e frutos do mar, enquanto no sertão, usa-se mais a carne bovina, sendo os ingredientes mais consumidos na região (alguns mais presentes em um determinado estado que outros). Segundo ele, são: sururu, batata-doce, inhame, macaxeira, tapioca, carne de sol, camarão, paçoca, baião de dois, farofa, pirão, mingau, cuscuz de milho, caranguejo, queijo manteiga, queijo coalho, feijão verde, moranga (jerimum), amendoim, caju, jaca, pitomba, siriguela, pitomba, carambola, pinha, cajarana, sapoti e imbu.



Para Schluter (2003, p. 23-24) a gastronomia “representa para a região Nordeste não apenas algo necessário, mas um elemento de forte importância”. Assim, todos os insumos alimentícios elencados se transformam em fator de atratividade, despertando nas pessoas o desejo de viajar para determinados lugares e experimentar a comida típica. Nesse ínterim, Neves e Oliveira (2021, p. 323) ressaltam que “é possível notar o valor atribuído à alimentação, sendo ele reunido em estudos do segmento turístico denominado turismo gastronômico”.

O ato de alimentar-se supre, além da necessidade fisiológica do homem, sua necessidade social. Sendo assim, é possível relacionar a gastronomia e o turismo, considerando que a culinária é uma manifestação da cultura de um local e passou a ser mais do que suporte para o turista. Tem sido para muitos a maneira principal de explorar o lugar e a razão da escolha do destino, como afirmam Maia e Botelho (2018).

Desse modo, é válido destacar que a culinária local pode ser um forte aliado para diversificar a oferta turística dos destinos. Portanto, é possível analisar que o destino turístico que investe na gastronomia local pode, utilizando-se deste artifício, amplificar o turismo na região e fortalecer os hábitos culturais.

Para Mascarenhas e Gândara (2010), o turismo gastronômico tem muita aproximação com o cultural, visto que esses elementos estão completamente interligados, já que o alimento é a materialização da história e dos hábitos de uma comunidade.

Assim, a diversidade culinária é um elemento fundamental da cultura de um povo, e viajar é tomar conhecimento disso da melhor forma. “Conhecer pelo paladar e vice-versa, a gastronomia equivale a uma viagem; ou então, vale dizer que esta última só se justifica se acompanhada das devidas experiências e incursões gastronômicas: como dizer que se conhece” (Santos, 2014, p. 26).

Por meio do turismo gastronômico é possível reconectar-se com a cultura, indo em direção contrária às comidas padronizadas e feitas em grande escala, e essa conexão chama atenção de quem deseja praticar o turismo gastronômico (Gimenes, 2009). Desta forma, pratos como camarão, gíngua com tapioca, feijão verde, carne de sol, rapadura ou arroz de leite contribuem para que o turista, por meio da comida, conheça mais acerca da cultura nordestina ao visitar a região.

Assim, são comuns ao brasileiro alguns ingredientes basilares da nossa alimentação, que variam o uso, subprodutos e técnicas empregadas em cada local, e, claro, as regiões possuem também ingredientes próprios que não são encontrados na totalidade do país, como fica muito claro em zonas litorâneas e sertão.

Nessa perspectiva, a gastronomia pode ser considerada um elemento fundamental da oferta turística, tendo em vista que “estreita os elos entre aqueles que buscam conhecer ou ter contato com outras culturas e territórios, considerando que, mais do que experimentar sabores, ela permite a vivência de ritos, símbolos e até mesmo da história dos lugares” (Maciel, 2004, p. 7).

Portanto, o turista que visita o nordeste brasileiro tem a opção de incluir em seu roteiro o *tour* gastronômico, proporcionando maior vivência e assimilação dos aspectos gerais, sendo um diferencial explorado pela destinação turística. No cenário potiguar, é notável a oferta de estabelecimentos alimentícios que tem como público alvo os visitantes, principalmente, aqueles que estão localizados nas zonas turísticas de Natal.



MÉTODOS

O trabalho traz uma pesquisa exploratória, do tipo descritiva, com o objetivo de mapear, por meio de uma revisão bibliográfica e documental, os elementos que caracterizam a alimentação no nordeste brasileiro e sua relação com a atividade turística. Para tanto, foi realizada uma análise dos ingredientes utilizados nas cozinhas de restaurantes de comida regional em Natal, mediante seus cardápios disponibilizados eletronicamente, via *site* ou redes sociais.

Para levantamento dos dados secundários, foi consultado o *site TripAdvisor* para a seleção dos restaurantes regionais vistos como atrativos turísticos na perspectiva dos viajantes, visto que este fornece avaliações e comentários acerca dos mais variados serviços turísticos. Sendo assim, ao visitar a seção “cozinha local” (julho, 2022), foram encontrados 38 resultados, e para obter um refinamento com maior relevância, optou-se por levar em consideração apenas os restaurantes com mais de 1.000 avaliações, resultando em 17 estabelecimentos selecionados.

A partir da identificação dos restaurantes, foi possível consultar seus *menus* e verificar a presença de ingredientes regionais em 17 empreendimentos selecionados (com mais de 1.000 avaliações), segundo dados secundários levantados no *tripadvisor* (2022).

Feita a primeira seleção, optou-se por adicionar dois critérios para que os restaurantes selecionados tivessem os requisitos necessários para análise, ou seja, tratar-se de um restaurante de comida regional, expresso em *site* próprio ou rede social e ter em seus cardápios uma sessão de pratos principais, ainda que com outro título. Após a investigação nos *sites* de cada restaurante e perfil na rede social *Instagram* (quando havia), concluiu-se que, para os fins desta pesquisa, apenas 10 restaurantes estavam aptos a contemplarem a amostragem da pesquisa: Camarões Potiguar, Camarões Restaurante, Camarões Midway Mall, Mangai - Lagoa Nova, Curió: Pra cumê e beber, Mangai - Ponta Negra, Manary Gastronomia & Art, Farofa D'água, Tábua de Carne - unidades Via Costeira e Ponta Negra. Para os outros restaurantes da lista “cozinha local” do *TripAdvisor* que não se encaixaram nos critérios listados acima, optou-se por excluir da análise, já que não foi encontrado no cardápio referências de comida regional.

Com base nos restaurantes turísticos e regionais elencados, foi possível averiguar como os ingredientes típicos se fazem presentes nos cardápios, com representatividade nordestina.

RESULTADOS

Apresenta-se a seguir as avaliações dos dez restaurantes investigados na pesquisa, seguindo os parâmetros de avaliação do *TripAdvisor* (tabela 1) e informações complementares sobre cada estabelecimento para identificação e análise dos seus pratos regionais. Em conformidade com os dados levantados, foi possível elencar a classificação dos restaurantes em consonância com a perspectiva dos frequentadores, sendo o *tripadvisor* uma ferramenta comercial de opinião pública consolidada entre os usuários.

Sendo assim, segue *ranking* de classificação em ordem decrescente: Camarões Restaurantes, Camarões Potiguar, Mangai/Lagoa Nova, Farofa d'água, Tábua de carne/ Ponta Negra, Tábua de carne/ Via Costeira, Manary Gastronomia & Art, Camarões Midwall, Curió - Pra Cumê e Beber. Assim, serão apresentadas as avaliações dos



restaurantes regionais investigados, considerando a opinião dos frequentadores (tabela 1).

Tabela 1- Avaliações Restaurantes Regionais

RESTAURANTES/ AVALIAÇÃO	Excelente	Muito bom	Razoável	Ruim	Horrível	Quantidade total de avaliações
Camarões Potiguar	8.297	1.078	170	35	23	10.120
Camarões rest	13.618	2.041	332	61	39	16.925
Camarões midwall	847	196	20	2	1	1.100
Mangai- Lagoa Nova	4.166	1.497	293	64	24	6.175
Mangai/ Ponta Negra	798	137	53	20	21	1.069
Curió - Pra Cumê e Beber	924	91	23	15	32	1.099
Manary Gastronomia & Art	791	217	41	15	14	1.188
Farofa D'água	2.875	1.593	473	126	71	5.276
Tábua de Carne/ Via Costeira	968	559	138	54	19	1.793
Tábua de Carne/ Ponta Negra	1.628	1.004	318	102	76	3.297

Fonte: Dados da pesquisa com base no *TRIPADVISOR*, 2022.

Seguindo a escala de avaliação (excelente, muito bom, razoável, ruim, horrível) é possível apontar que os restaurantes da rede Camarões estão no topo das análises, considerando serviço, qualidade e preparo das composições que são apresentadas em suas unidades. Todos os restaurantes em questão foram bem avaliados no quesito qualidade, com destaque para o menu com preparações à base de ingredientes regionais, refletindo, então, na avaliação geral que sinaliza em sua maioria para as opções “excelente e muito bom”.

Corroborando, é possível verificar na tabela 2 a distribuição das pontuações e colocação dos restaurantes analisados seguindo como parâmetro o equivalente ao total de 1.635 restaurantes de Natal.

Tabela 2- Categorias, Pontuação e Colocação

RESTAURANTES/ CATEGORIAS	Pontuação/Colocação					
	Comida	Serviço	Preço	Ambiente	Colocação entre os 1.635 restaurantes de Natal	Média geral do restaurante
Camarões Potiguar	5	5	4,5	5	7º	5
Camarões rest	5	4,5	4,5	4,5	8º	5
Camarões midwall	5	5	4,5	4,5	10º	5
Mangai- Lagoa Nova	4,5	4,5	4	4,5	20º	4,5
Mangai/ Ponta Negra	4,5	4,5	4	-	25º	4,5
Curió - Pra Cumê e Beber	4	4	4	-	9º	4,5
Manary Gastronomia & Art	4,5	4,5	4	5	17º	4,5
Farofa D'água	4,5	4,5	4	4	26º	4,5
Tábua de Carne/ Via Costeira	4,5	4,5	4	4,5	33º	4,5
Tábua de Carne/ Ponta Negra	4,5	4	4	4,5	32º	4,5

Fonte: Dados da pesquisa com base no TRIPADVISOR, 2022.

Nesse ínterim, é possível constatar as médias de cada restaurante nos quesitos que envolvem comida, serviço, preço e ambiente. Conforme se pode observar, a média dos restaurantes investigados varia entre “4,5 e 5”, indicando um alto grau de aceitação pelo público frequentador.

A seguir, serão apresentados os restaurantes investigados na pesquisa, considerando seus cardápios e elementos que o caracterizam no critério regional.

Camarões Potiguar, Camarões Restaurante e Camarões Midway Mall

Por se tratar de uma única rede, serão apresentadas as análises do Camarões Potiguar, Camarões Restaurante e Camarões Midway Mall de maneira associada.



A rede começou com o Camarões Restaurante, abrindo em 05 de julho de 1989. Em 1992, inaugurou outra filial, no Natal Shopping (final de 2022 começa reforma de ampliação); em 2005, foi a vez do Camarões Potiguar; em 2010, um novo restaurante no Midway Mall; em 2019, uma unidade exclusiva para delivery; e no ano passado, em 2021, foi inaugurada uma unidade em São Paulo, o primeiro restaurante da rede fora de Natal/RN.

Ao acessar o *site* da filial Camarões, é possível escolher uma das cinco unidades da rede para obter informações específicas. Na unidade Camarões Potiguar, a mensagem de boas vindas começa dizendo: “Reconhecido pela beleza de sua estrutura e por sua gastronomia que é referência potiguar. O Camarões Potiguar é passagem obrigatória para o turista que visita Natal”. Esta mensagem, a sua localização e seus pratos transmitem o desejo do empreendimento em alcançar os turistas que visitam Natal.

É possível fazer um *tour* virtual pelo empreendimento, no qual nota-se que todos os móveis são de madeira e as paredes são pintadas de uma forma que lembram o barro. Isto porque, para transmitir uma mensagem coerente ao seu público, o restaurante se utiliza de vários recursos: cores, ambiente, estética, localização e pratos que denotam regionalidade.

Ao analisar o cardápio do restaurante Camarões Potiguar, percebe-se que há intencionalidade em evidenciar que se trata de uma comida regional, tanto pelo nome, como pelo título que antecede a descrição na primeira página, e a própria apresentação, respectivamente: “o sabor da nossa terra na sua mesa”; “Quem nasce no Rio Grande do Norte é potiguar, palavra tupi que significa ‘comedor de camarão’. Nada mais apropriado. Aqui, este ingrediente vai à mesa levando sabor, afetividade e tradição. No lugar onde Natal é a capital, o camarão é a estrela”.

O descritivo do restaurante Camarões está em consonância com o que Santos (2014, p. 26) remete à gastronomia nordestina: “um conjunto que une a presença de frutas, peixes, pratos derivados da farinha, da tapioca, entre outros, mas que não representa para a região apenas algo necessário, e sim de forte importância”, remetendo ao valor dado ao principal insumo do estabelecimento - o camarão potiguar.

Por meio do quadro 1 identificaram-se 48 pratos principais presentes no cardápio do Camarões Potiguar, no qual 14 possuem no mínimo dois ingredientes regionais, o que equivale a 29% dos pratos principais. Ainda é possível observar a divisão entre “Saladas e veganos (individuais)”, “Tradição”, “Peixes”, Peixes com Camarão”, “Frutos do Mar” e “Carnes” e também seus elementos regionais.

Quadro 1 - Pratos e ingredientes regionais do Camarões Potiguar e Camarões Restaurante

CATEGORIAS	PRATOS REGIONAIS	INGREDIENTES
Saladas e veganos (individuais)	Moqueca vegana	Leite de coco, dendê, coentro e farofa
	Seridó	Camarão, manteiga do sertão, nata fresca, coentro, queijo coalho e macaxeira
	Canto do Mangue	Camarão, manteiga do sertão, coentro, arroz de caranguejo, queijo coalho e macaxeira



Tradição	Bonfim	Camarão, manteiga do sertão, castanha de caju, coentro, queijo coalho, risoto de vatapá e azeite de dendê
	Do Sertão	Camarão, tapioca granulada, jerimum e queijo coalho
	Camarão com Carne de Sol	Camarão, carne de sol, manteiga do sertão, nata fresca, coentro, queijo coalho e macaxeira
	No Jerimum	No Jerimum
	Cabugi	Camarão, manteiga do sertão, nata fresca, coentro
Peixes	Peixe ao Molho Moqueca	Coco, macaxeira e queijo coalho
	Peixe Potengi	Nata fresca, coentro, macaxeira e queijo coalho
Peixes com camarão	Peixe ao Molho de Camarão	Camarão e coentro
	Moqueca de Peixe e Camarão	Camarão, leite de coco, coentro, azeite de dendê, pirão de peixe e farofa
Frutos do mar	Moqueca do Mar	Camarão, leite de coco, coentro, azeite de dendê, pirão de peixe e farofa
Carnes	Filé de Sol	Filé mignon de sol, molho rôti de rapadura, jerimum, queijo coalho e macaxeira
	Carne de Sol Sertaneja	Carne de sol, manteiga do sertão, nata fresca, coentro, queijo coalho e macaxeira

Fonte: Dados da pesquisa com base no CAMARÕES, 2022.

No *site* da unidade Camarões Restaurante, há a informação de que o restaurante possui, além do serviço presencial, o de retirada, com dois tipos de cardápio, em conformidade com o tipo de serviço. No *tour* virtual desta unidade, nota-se que os móveis são de madeira, no entanto, as paredes e tetos possuem uma identidade mais moderna que o Camarões Potiguar. Ao ler o cardápio do serviço presencial do Camarões Restaurante, percebe-se que é o mesmo do Camarões Potiguar (analisado anteriormente).

Já o Camarões Midway Mall se encontra no Shopping que leva o mesmo nome (Midway Mall). No *site* explica que é dada ênfase nos principais pratos do Camarões Potiguar, com cardápio mais enxuto.

Na análise, averiguou-se que dos 44 pratos principais, apenas 11 (25%) são regionais com os elementos típicos descritos entre seus ingredientes. É válido destacar que mesmo fazendo parte de um mesmo grupo familiar, a gestão dos estabelecimentos não é unificada, com gerenciamento específico para cada unidade.

Mangai - unidades Lagoa Nova e Ponta Negra

Na lista dos restaurantes regionais selecionados estão as duas unidades do Mangai em Natal. Uma fica na Av. Amintas Barros, 3300 (Lagoa Nova), e a outra na Rua Desembargador João Vicente da Costa, 8861 (Ponta Negra). Nota-se por meio das Tabelas 1 e 2 que, mesmo buscando padronização, os resultados da avaliação se distinguem entre suas unidades. Isso se dá porque os funcionários que operacionalizam a empresa são diferentes e o público que frequenta também. A matriz do Mangai encontra-se em João Pessoa/PB, abrindo em seguida as unidades de Natal/RN, em Lagoa Nova (1998) e Ponta Negra (2018).

Ao acessar o Instagram (site em manutenção), o empreendimento se autodescreve da seguinte forma: “Maior restaurante de Cozinha Brasileira do Brasil. Representamos nosso Nordeste e Brasil”. Em consonância com Cascudo (2004), é válido destacar que na cozinha regional a singularidade de cada prato é dada não só pelas receitas, mas pelas mãos que preparam, pelos ingredientes nativos e frescos, e pelo modo de preparo individual, aspectos que contribuem para o feitiço tradicional das comidas servidas no restaurante.

No cardápio, há 11 pratos regionais, conforme pode ser verificado no quadro 2, mas há ao todo 19 pratos principais. Desta forma, os considerados pratos regionais representam 57% do total.

Quadro 2 - Pratos e ingredientes regionais do Mangai (Lagoa Nova e Ponta Negra)

PRATOS REGIONAIS	INGREDIENTES
Chapa de Carne de Sol	Carne de sol, manteiga da terra, macaxeira, queijo coalho e farofa
Camarão Mar e Sol	Camarão, carne de sol, manteiga da terra, nata e queijo coalho
Carne de Sol Xique	Carne de Sol e queijo coalho
Camarão Brejeiro	Camarão, manteiga da terra e carne de sol
Camarão Oceânico	Camarão e queijo coalho
Moqueca de peixe com camarão	Não tem descrições, mas se trata de um prato típico da Bahia
Chapa de camarão com carne de sol	Camarão, carne de sol, manteiga da terra, queijo coalho, farofa e macaxeira
Filé na Chapa com Melaço de Rapadura	Melado de rapadura e queijo coalho
Camarão Sertanejo Mangai	Camarão, manteiga da terra, queijo coalho e cachaça
Camarão Pacífico	Camarão, manteiga da terra, nata
Carne de Sol acebolada e Baião de Dois	Carne de sol, manteiga da terra, nata, queijo coalho e feijão verde

Fonte: Dados da pesquisa com base no MANGAI, 2022.



Assim, percebe-se a predominância de insumos notadamente sertanejos contemplando as receitas, tais como carne de sol, manteiga, nata e queijo de coalho. Ambos as unidades são reconhecidas pela diversidade de opções no *self service*, viabilizando experiências gastronômicas para seus clientes.

Curió - Pra Cumê e Beber

Curió - Pra Cumê e Beber fica localizado em Ponta Negra, classificado na categoria de bar, com decoração e elementos que remetem às características de cidade de interior.

Ao acessar o *site* do Curió, há a seguinte mensagem: “*Simbora tumá uma? Um lugar primeira pra cumê e beber bem! Bar com toda a essência de uma bodega nordestina, desde o ambiente acolhedor ao cardápio recheado de referências e reinterpretações de pratos clássicos*”. A própria mensagem inicial deixa claro o posicionamento de restaurante regional nordestino. Há também descrição dos serviços oferecidos, horários de funcionamento, localização e fotos dos pratos.

Com um cardápio enxuto, foi dado ênfase nas “refeições”, que são os pratos principais. Há um total de seis pratos, dos quais apenas três são considerados regionais (quadro 3) para a finalidade deste trabalho, sendo assim, com 50% de pratos regionais.

Quadro 3 - Pratos e ingredientes regionais do Curió - Pra Cumê e Beber

PRATOS REGIONAIS	INGREDIENTES
Carne de Sol da Casa	Carne de sol, macaxeira, feijão verde, pirão de queijo e farofa
Picanha do Chef	Feijão verde, pirão de queijo e farofa
Camarão Curió	Camarão, jerimum, castanha e macaxeira

Fonte: Dados da pesquisa com base no CURIÓ, 2022.

O estabelecimento citado, pela própria configuração de bar, tem um cardápio com outros elementos que caracterizam os aspectos regionais, com entradas e aperitivos característicos da região. No entanto, não são alvos da presente investigação.

Manary Gastronomia & Art

O restaurante Manary fica no interior do hotel Manary Praia Hotel, localizado na Rua Francisco Gurgel, 9067, Ponta Negra. A página do restaurante está associada ao *site* do próprio hotel, com uma aba descritiva dos serviços, horários de funcionamento e a opção de ser direcionado para o cardápio. A proposta do restaurante está no primeiro parágrafo do cardápio:

Manary Gastronomia & Arte, com linda vista para o mar, propõe uma gastronomia brasileira sem fronteiras. Nossa culinária preza pelo quiabo e pelo jerimum, pelo camarão e a manteiga da terra, e pelas apresentações elegantes e contemporâneas que dialogam com a alta gastronomia mundial. Suas sobremesas – elogiadíssimas – prometem uma breve jornada ao encontro da felicidade. (CARDÁPIO MANARY).

Assim, é possível constatar que o empreendimento busca alinhar a comida regional brasileira à gastronomia mundial (quadro 4).

Quadro 4 - Pratos e ingredientes regionais do Manary Gastronomia & Art

CATEGORIAS	PRATOS REGIONAIS	INGREDIENTES
Massas e risotos	Serrentinos do Mangue	Carne de caranguejo e leite de coco
	Nhoque de banana da terra com molho de castanhas	Banana da terra, castanha de caju
	Soneto ao Caju	Caju, castanha, cheiro verde
Frutos do mar	Matuto Metido a Besta	Camarão, tapioca e queijo coalho
	Rendez-vous do Caipira e da Sereia	Camarão, melado, mel de engenho, castanha de caju, jerimum, carne de sol e queijo coalho
Carnes	Filé do Sertão	Queijo manteiga, castanha de caju, macaxeira e manteiga de garrafa

Fonte: Dados da pesquisa com base no Manary Gastronomia & Art, 2022.

Dos 18 pratos principais, 6 contêm elementos regionais, correspondendo a 33% dos pratos. É válido destacar que este restaurante está interligado ao Manary Praia Hotel, integrante da associação de roteiros de charme, o que denota uma atmosfera romântica que também se estende ao Manary Gastronomia & Art.

Gimene e Moraes (2012) reforçam que o exercício alimentar é influenciado pelas interações entre as novidades e os hábitos antigos, recriando assim os pratos e suas características, como modo de preparo e consumo, visando corresponder aos gostos contemporâneos. Por se tratar de um restaurante que faz parte de um hotel, percebe-se um cardápio misto, mesclando insumos locais com técnicas importadas, refletindo hospitalidade em melhor atender os públicos diversos.

Farofa D'água

O restaurante Farofa D'água está localizado no bairro de Ponta Negra, tradicional entre os turistas que visitam Natal. No *site* do restaurante, em sua página inicial, há a apresentação de alguns pratos, *tour* virtual, cardápio, contato e endereço. Abaixo do logotipo estão escritas suas especialidades: “frutos do mar, grelhados, regional”. Na aba “conheça-nos” há um resumo de sua história que retrata o posicionamento com a comida regional, tendo a carne de sol e a tradicional farofa d'água como elementos de destaque comercializados no estabelecimento.

Quadro 5 - Pratos e ingredientes regionais do Farofa D'água

CATEGORIAS	PRATOS REGIONAIS	INGREDIENTES
Camarão	Camarão ao Molho de Cajá	Camarão, manteiga da terra e queijo coalho
	No Abacaxi	Camarão e manteiga da terra
	Ponta Negra	Camarão, manteiga da terra, queijo coalho e castanha
Grelhados	Camarão e Picanha	Camarão e macaxeira
	Camarão e Peixe	Camarão e macaxeira
Regional	Filé do Sertão	Queijo manteiga, castanha de caju, macaxeira e manteiga de garrafa
	Carne de Sol Tradicional	Carne de sol, feijão verde, arroz de leite, farofa d'água, macaxeira, maxixe
	Carne de Sol com Queijo Coalho	Carne de sol, feijão verde, arroz de leite, farofa d'água, macaxeira, maxixe
	Churrasco Misto	Carne de sol, feijão verde, arroz de leite, farofa d'água, macaxeira, maxixe
	Paçoca	Carne de sol, feijão verde, arroz de leite, farofa d'água, macaxeira, maxixe
	Picanha Argentina na Brasa	Carne de sol, feijão verde, arroz de leite, farofa d'água, macaxeira, maxixe
Filé de carne de sol	Carne de Sol na nata	Carne de sol, nata, macaxeira

Fonte: Farofa D'Água, 2022.

Dos 17 pratos principais do cardápio, 11 (64%) contém elementos regionais, como foram descritos no quadro 5. Esse restaurante genuinamente potiguar retrata entre seus insumos, elementos típicos da culinária regional do sertão, com destaque para tradicional carne de sol da região do Seridó, acompanhados do arroz, feijão verde, nata, maxixe, macaxeira e farofa d'água, elementos mencionados por Cascudo (2004) como característicos do nordeste brasileiro.

Tábua de Carne - Via Costeira e Ponta Negra

Em Natal há duas unidades do restaurante Tábua de Carne, e ambas estão presentes na lista “cozinha local” do *TripAdvisor*, por isso, serão analisadas de maneira simultânea (Tábua de carne - Via Costeira/ Tábua de carne - Ponta Negra).

Na página inicial do site do restaurante Tábua de Carne há informações sobre *delivery*, localização, contatos, receitas e comentários feitos no *TripAdvisor* pelos clientes. No *site* há a história do restaurante, que começou em 1990, em João Pessoa. É aí, então, que contam o interesse em servir comida regional, deixando claro o posicionamento da empresa: “Devido à tradição de Picuí-PB (cidade natal dos sócios) em comida regional, mais especificamente na famosa carne de sol, optou-se por um restaurante regional, especializado na culinária nordestina, com destaque para a carne de sol”, e ainda destacam o interesse em agradar a turistas e moradores locais. Nessa área ainda expõe todas as suas premiações e certificados, gerando maior confiabilidade ao cliente.

É interessante que além da história do restaurante, o *site* contém também a história do prato mais relevante: a carne de sol; para isso, utilizam como referência o livro “A História da Alimentação no Brasil”, de Luís da Câmara Cascudo.

No *tour* virtual é possível constatar a semelhança estética entre todas as unidades, que reforçam a regionalidade por meio dos móveis em madeira e decorações. No *site* também é disponibilizado o cardápio de cada unidade, mas verificamos que os cardápios da unidade Via Costeira e Ponta Negra são parcialmente iguais. O cardápio do Tábua de Carne possui 20 pratos principais, destes 16 (80%) são regionais (conforme descrição no quadro 6).

Quadro 6 - Pratos e ingredientes do Tábua de Carne

CATEGORIAS	PRATOS REGIONAIS	INGREDIENTES
À moda da casa	Carne de sol	Carne de sol, feijão verde ou preto, arroz branco ou de leite, pirão de queijo, farofa d'água, macaxeira frita ou cozida
	Filé Mignon de Sol	Feijão verde ou preto, arroz branco ou de leite, pirão de queijo, farofa d'água, macaxeira frita ou cozida
	Frango	Feijão verde ou preto, arroz branco ou de leite, pirão de queijo, farofa d'água, macaxeira frita ou cozida
	Cordeiro precoce	Feijão verde ou preto, arroz branco ou de leite, pirão de queijo, farofa d'água, macaxeira frita ou cozida
	Picanha	Feijão verde ou preto, arroz branco ou de leite, pirão de queijo, farofa d'água, macaxeira frita ou cozida
	Carne de sol	Carne de sol, feijão verde ou preto, arroz branco ou de leite, macaxeira cozida, farofa d'água



Tradicionais	Filé Mignon de Sol	Feijão verde ou preto, arroz branco ou de leite, macaxeira cozida, farofa d'água
	Frango	Feijão verde ou preto, arroz branco ou de leite, macaxeira cozida, farofa d'água
	Cordeiro precoce	Feijão verde ou preto, arroz branco ou de leite, macaxeira cozida, farofa d'água
	Picanha	Feijão verde ou preto, arroz branco ou de leite, macaxeira cozida, farofa d'água
	Tábua Mista (frango, carne de sol, linguiça)	Carne de sol, feijão verde ou preto, arroz branco ou de leite, macaxeira cozida, farofa d'água
Simples	Carne de sol	Farofa D'água e carne de sol
	Filé mignon de sol	Farofa d'água e filé mignon de sol
	Tábua Mista (frango, carne de sol, linguiça)	Farofa D'água e carne de sol
Especiais Costeira (da terra) exclusivo Via Costeira	Carne de sol na brasa	Carne de sol, macaxeira, arroz de leite e farofa d'água
	Picanha na brasa	Macaxeira e pirão de queijo
	Filé mignon de sol	Filé mignon de sol e pirão de queijo
	Cordeiro precoce	Macaxeira, arroz de leite e farofa de cuscuz
	Filé cremoso	Filé mignon de sol e queijo coalho
Especiais da Costeira (do mar) exclusivo Via Costeira	Moqueca de camarão com banana da terra	Camarão, banana da terra
	Penne do mar	Camarão e castanha de caju
	Camarão Papary	Camarão, manteiga da terra, cachaça, feijão verde e macaxeira

Fonte: Dados da pesquisa com base no Tábua de Carne, 2022.

Já a unidade Via Costeira possui uma sessão exclusiva no cardápio, assim, dos 32 pratos principais, 24 (75%) contém elementos regionais. Destaques para carne de sol, macaxeira, arroz de leite, pirão de queijo, feijão verde, farofa d'água e macaxeira. De maneira geral, o que vai distinguir as categorias à moda da casa, tradicional e simples são os acompanhamentos e tamanho da porção de proteína.

ANÁLISES GERAIS

Como se pode observar nos dados apresentados, os ingredientes mais presentes nos cardápios foram: camarão, farofa, manteiga da terra, queijo coalho, macaxeira, castanha de caju e carne de sol. Os alimentos citados por Câmara Cascudo, ao se referir ao nordeste, presentes nos cardápios foram: mandioca (nos cardápios, macaxeira), tapioca, carne seca (nos cardápios, carne de sol), arroz de leite, verdes aromáticos (coentro, cheiro verde), camarão e feijão (verde). Assim, pode-se constatar que todos os cardápios contêm ingredientes como pilares para alimentação brasileira, como também, nordestina e potiguar.

Sendo assim, os quadros acima reafirmam que a história gastronômica brasileira e elementos regionais da culinária nordestina continuam sendo replicados nos restaurantes turísticos e regionais citados neste trabalho.

Quadro 7 - Ingredientes regionais presentes nos respectivos restaurantes

Categoria	Ingredientes regionais presentes nos cardápios	Restaurantes que os possuem em seus cardápios
Laticínio	Manteiga da terra	Camarões Potiguar, Camarões Restaurante, Camarões Restaurante Delivery, Camarões Midway Mall, Mangai - Lagoa Nova, Mangai - Ponta Negra, Farofa D'água, Tábua de Carne - Via Costeira e Ponta Negra
Laticínio	Nata	Camarões Potiguar, Camarões Restaurante, Camarões Restaurante Delivery, Camarões Midway Mall, Mangai - Lagoa Nova, Mangai - Ponta Negra, Farofa D'água
Laticínio	Queijo coalho	Camarões Potiguar, Camarões Restaurante, Camarões Restaurante Delivery, Camarões Midway Mall, Mangai - Lagoa Nova, Mangai - Ponta Negra, Farofa D'água, Tábua de Carne - Via Costeira e Ponta Negra
Laticínio	Queijo manteiga	Manary Gastronomia & Art
Tubérculo	Macaxeira	Camarões Potiguar, Camarões Restaurante, Camarões Restaurante Delivery, Camarões Midway Mall, Mangai - Lagoa Nova, Mangai - Ponta Negra, Farofa D'água, Tábua de Carne - Via Costeira e Ponta Negra
Proteína	Camarão	Camarões Potiguar, Camarões Restaurante, Camarões Restaurante Delivery, Camarões Midway Mall, Mangai - Lagoa Nova, Mangai - Ponta Negra, Curió, Manary Gastronomia & Art, Farofa D'água, Tábua de Carne - Via Costeira e Ponta Negra
Proteína	Carne de sol	Camarões Potiguar, Camarões Restaurante, Camarões Midway Mall, Mangai - Lagoa Nova, Mangai - Ponta Negra, Curió, Manary, Farofa D'água, Tábua de Carne - Via Costeira e Ponta Negra



Proteína	Caranguejo	Camarões Potiguar, Camarões Restaurante, Camarões Restaurante Delivery, Camarões Midway Mall, Manary Gastronomia & Art
Oleaginosa	Castanha de caju	Camarões Potiguar, Camarões Restaurante, Camarões Restaurante Delivery, Camarões Midway Mall, Curió, Manary Gastronomia & Art, Farofa D'água, Tábua de Carne - Via Costeira e Ponta Negra
Carboidrato	Farofa (cuscutz/d'água/outra)	Camarões Potiguar, Camarões Restaurante, Camarões Midway Mall, Mangai - Lagoa Nova, Mangai - Ponta Negra, Curió, Tábua de Carne - Via Costeira e Ponta Negra
Carboidrato	Tapioca	Camarões Potiguar, Camarões Restaurante, Camarões Midway Mall, Manary Gastronomia & Art
Prato	Vatapá	Camarões Potiguar, Camarões Restaurante, Camarões Restaurante Delivery, Camarões Midway Mall
Prato	Pirão de peixe	Camarões Potiguar, Camarões Restaurante, Camarões Midway Mall
Prato	Pirão de queijo	Curió, Tábua de Carne - Via Costeira e Ponta Negra
Prato	Arroz de leite	Farofa D'água, Tábua de Carne - Via Costeira e Ponta Negra
Prato	Paçoca	Farofa D'água, Tábua de Carne - Via Costeira e Ponta Negra
Xarope	Mel de engenho	Mangai - Lagoa Nova, Mangai - Ponta Negra, Manary Gastronomia & Art
Bebida destilada	Cachaça	Mangai - Lagoa Nova, Mangai - Ponta Negra
Leguminosa	Feijão Verde	Mangai - Lagoa Nova, Mangai - Ponta Negra, Curió, Farofa D'água, Tábua de Carne - Via Costeira e Ponta Negra
Fruta	Banana da terra	Manary, Tábua de Carne - Via Costeira e Ponta Negra
Fruta	Caju	Manary Gastronomia & Art
Fruta	Coco ou leite de coco	Camarões Potiguar, Camarões Restaurante, Camarões Restaurante delivery, Camarões Midway Mall, Manary Gastronomia & Art
Folhas	Cheiro verde	Manary Gastronomia & Art
Folhas	Coentro	Camarões Potiguar, Camarões Restaurante, Camarões Restaurante delivery, Camarões Midway Mall
Fruto	Maxixe	Farofa D'água



Fruto	Jerimum	Camarões Potiguar, Camarões Restaurante, Camarões Midway Mall, Curió, Manary Gastronomia & Art
Fruto	Dendê	Camarões Potiguar, Camarões Restaurante, Camarões Restaurante delivery, Camarões Midway Mall

Fonte: Dados da pesquisa, 2022.

A presença dos insumos característicos do nordeste nos variados cardápios analisados reforça a perspectiva de Schluter (2003) sobre o empenho de revalorização do patrimônio gastronômico regional como recursos culturais de potencialidade para estimular o turismo.

Para responder se há mais comida regional ou importada nos pratos principais dos empreendimentos, tomamos como base a tabela 3:

Tabela 3 - Percentual de pratos regionais com relação a quantidade total de pratos principais

Restaurante	Total de pratos	Pratos com ingredientes regionais
Camarões Potiguar	48	15 (31%)
Camarões Restaurante	48	14 (29%)
Camarões Restaurante - take away	39	6 (15%)
Camarões Midway Mall	44	11 (25%)
Mangai - Lagoa Nova	19	11 (57%)
Mangai - Ponta Negra	19	11 (57%)
Curió	6	3 (50%)
Manary Gastronomia & Art	18	6 (33%)
Farofa D'água	17	11 (64%)
Tábua de Carne - Via Costeira	20	16 (80%)
Tábua de Carne - Ponta Negra	32	24 (75%)

Fonte: Dados da pesquisa, 2022.

É com base na tabela 3 que se pode constatar que em pelo menos cinco dos restaurantes investigados, os pratos regionais representam mais de 51% dos pratos principais dos cardápios; em cinco restaurantes (um destes com o cardápio para consumo presencial e outro para delivery), os pratos regionais correspondem a menos de 34%, e por fim, um estabelecimento apresentou 50% de pratos regionais.

Desta forma, é possível afirmar que a maioria dos restaurantes analisados conta com pratos principais mais locais do que com insumos importados. Contudo, esperava-se uma predominância mais significativa, tendo em vista o teor regional que caracteriza os estabelecimentos analisados. De maneira geral, por se tratar de restaurantes de



comida regional, o esperado eram porcentagens maiores, visto que isto pode descaracterizar a realidade.

CONCLUSÃO

Natal é situada em uma região litorânea, o que, do ponto de vista turístico, atrai muitos visitantes que vêm para apreciar seus atrativos naturais. Do ponto de vista gastronômico, possui uma grande oferta de frutos do mar em seus restaurantes. Neste trabalho, foi possível verificar que o único ingrediente regional presente no cardápio de todos os restaurantes analisados foi o camarão. Tal fato faz jus ao termo “potiguar”, que significa “comedor de camarão” na língua tupi: proteína que está no gosto dos nordestinos e é apreciada pelos turistas.

A comida regional nordestina tem nova roupagem por meio destes restaurantes se comparada às refeições descritas por Luís da Câmara Cascudo em seus livros, utilizando dos ingredientes nativos em pratos mais sofisticados, mais “globalizados” e com outros elementos, pois a comida regional e típica se renova, assim como a sociedade.

Cinco dos restaurantes regionais, dentre o total dos que foram elencados, deixaram a desejar com relação à quantidade de pratos da terra em seus *menus*, pois diante de tanta variedade de ingredientes regionais à disposição, estes poderiam ter sido melhor aproveitados. Foi observado que os alimentos nativos podem se sobrepor aos importados, e nos resultados das pesquisas somente metade dos estabelecimentos possuem mais de 50% de pratos regionais. Dos quatro restaurantes que possuem menos de 34% de pratos regionais, três são da mesma rede, o Camarões Potiguar, o Camarões Restaurante e o Camarões Midway Mall, e um é o único que está situado em um hotel, o Manary Gastronomia & Art, sendo o que provavelmente tem mais ações direcionadas aos turistas.

Os restaurantes da rede Camarões apresentam incoerência entre a quantidade de pratos regionais em seus cardápios e sua proposta explícita: oferecer comida regional nordestina. Suas filiais possuem a melhor média geral no site *TripAdvisor*, o que mostra que o empreendimento é referência na cidade. No entanto, a estética e propaganda acerca da comida regional nordestina que a empresa faz não condiz com a culinária regional, quando na maioria das vezes é só mais um prato com influências internacionais, travestido de típico.

Já o Manary Gastronomia & Art, por ser transparente ao afirmar que busca dialogar a comida regional nordestina com a gastronomia mundial, não gera altas expectativas com relação a encontrar majoritariamente pratos regionais, mas faz com que o cliente espere um *menu* com quantidades, pelo menos, semelhantes de pratos com ingredientes regionais e importados, quando na verdade se encontra uma diferença discrepante, contribuindo para um falseamento da realidade, com baixa oferta de pratos com essa caracterização.

Os restaurantes Tábua de Carne - Via Costeira e Tábua de Carne - Ponta Negra merecem destaque positivo, pois são responsáveis pelas maiores porcentagens de pratos regionais (80% e 75%, respectivamente), se posicionando em coerência com a sua prática, vendendo o que de fato entrega.

Para futuros estudos sobre a temática, a sugestão é ser realizada uma pesquisa qualitativa com os administradores dos restaurantes regionais de Natal, em busca de obter dados sobre quais são os pratos e ingredientes mais consumidos pelos moradores, para então concluir qual é a comida típica e regional natalense da atualidade, resposta



que só os moradores da cidade podem direcionar. Além disso, outro aspecto que enriqueceria o conhecimento acerca do assunto seria uma análise das entradas, sobremesas e bebidas dos cardápios.

REFERÊNCIAS

ABRASEL (2022). *Setor turístico avança em ações para potencializar a gastronomia do Brasil mundo afora*. Disponível em: <<https://abrase.com.br/revista/mercado-e-tendencias/setor-turistico-avanca-em-acoes-conjuntas-para-potencializar-a-gastronomia-do-brasil-mundo-afora/>>. Acesso em: 21 de jul. 2022.

CAMARÕES (2022). *Camarões Potiguar: cardápio*. Disponível em: <<https://camaroes.com.br/wp-content/uploads/cardapios/restaurante-potiguar/camaroes-cardapio-restaurante-potiguar-12-2021.pdf>>. Acesso em: 23 de jun. 2022.

CAMARÕES (2022). *Camarões Restaurante: cardápio delivery*. Disponível em: <https://camaroes.com.br/wp-content/uploads/cardapios/takeaway/Camaroes_Cardapio_Take_Away_07.pdf>. Acesso em: 23 de jun. 2022.

CAMARÕES (2022). *Camarões Restaurante: cardápio*. Disponível em: <<https://camaroes.com.br/wp-content/uploads/cardapios/restaurante-potiguar/camaroes-cardapio-restaurante-potiguar-12-2021.pdf>>. Acesso em: 23 de jun. 2022.

CAMARÕES (2022). *Camarões Midway Mall: cardápio*. Disponível em: <<https://camaroes.com.br/wp-content/uploads/cardapios/midway/camaroes-cardapio-midway-06-2022.pdf>>. Acesso em: 23 de jun. 2022.

Cascudo, L. C. (2015). *Antologia da alimentação no Brasil*. São Paulo: Global.

Cascudo, L. C. (2004). *História da Alimentação no Brasil*. 3. ed. São Paulo: Global.

Cascudo, L. C. (1971). *Sociologia do açúcar: pesquisa e dedução*. Rio de Janeiro: Instituto do Açúcar e do Alcool, Serviço de Documentação.

CURIOBAR (2022). *Curió - Pra Cumê e Beber: Cardápio*. Disponível em: <<http://www.curio.com.br/arquivos/cardapio-curio-30-06-2021.pdf>>. Acesso em: 27 de jun. 2022.

Das Neves, C. V. P., & De Oliveira, M. A. S. A. (2021). *Uma cozinha brasileira?: Contribuições da perspectiva antropológica para o fortalecimento do turismo gastronômico*. Penedo: RITUR-Revista Iberoamericana de Turismo, v. 11, p. 322-341.

Eleutério, H. (2013). *Fundamentos de Gastronomia*. São Paulo: Editora Érica.



FAROFADAGUA (2022). *Farofa D'Água: Cardápio*. Disponível em: <<https://www.farofadagua.com.br/cardapio.php>>. Acesso em: 27 de jun. 2022.

Gimenes, M. H. S. G. (2009). *O uso turístico das comidas tradicionais: algumas reflexões a partir do Barreado, prato típico do litoral paranaense (Brasil)*. Curitiba: Turismo e sociedade.

Gimene, M. H. S. G., & De Moraes, L. P. (2012). *Os lugares da tradição e da inovação na culinária regional*. Goiânia: Ateliê Geográfico.

Maciel, M. E. (2004). *Uma cozinha à brasileira*. Rio de Janeiro: Estudos Históricos, p. 25-34.

MANARY (2022). *Manary Praia Hotel: Cardápio*. Disponível em: <<http://www.menudigital.site/manary/>>. Acesso em: 27 de jun. 2022.

MANGAI (2022). *Mangai: bibliografia*. Disponível em: <<http://mangai.com.br/>>. Acesso em: 23 de jun. 2022.

Martins, U., Costa, C., & Baptista, M. M. (2017). *A valorização da gastronomia tradicional no contexto turístico: o caso da tapioca em Fortaleza*. Mossoró: Turismo- Estudos & Práticas (RTEP/UERN), vol. 6.

Mascarenhas, R. G. T., & Gândara, J. M. (2010). *Producción y transformación territorial. La gastronomía como atractivo turístico*. Buenos Aires: Estudios y perspectivas en turismo.

Neves, C.V.P., & Oliveira, M.A.S.A. (2021). Uma cozinha brasileira? Contribuições da perspectiva antropológica para o fortalecimento do turismo gastronômico. *Revista Iberoamericana de Turismo- RITUR*, Penedo, v. 11, Dossiê Especial, p. 322-341. <http://www.seer.ufal.br/index.php/ritur>

MINISTÉRIO DO TURISMO (2022). Cartilha Gosto pelo Brasil. In: *Programa Nacional de Turismo Gastronômico*. Disponível em: < <https://www.gov.br/turismo/pt-br/acesso-a-informacao/acoes-e-programas/programa-nacional-de-turismo-gastronomico/CartilhaGostopeloBrasil2022.pdf>> Acesso em: 21 de jul. 2022.

Oliveira, T. M., & Silva, G. B. L. (2021). *O gosto pelo Regional: Contribuições da Gastronomia para os estudos sobre Cozinha Regional*. Santa Cruz do Sol: Ágora (St. Cruz Sul, Online), v.23, n.1, p. 232-246, janeiro-junho. ISSN 1982-6737

Paiva, P. M. R. (2016). *Estudo sobre a produção e utilização do camarão na gastronomia natalense sob premissas do slow food*. 2016. Trabalho de Conclusão de Curso (Bacharelado em Turismo) - Universidade Federal do Rio Grande do Norte, Natal.

Santos, J. A. (2014). *Gastronomia como arte nos restaurantes típicos da cidade do Natal/RN*. 2014. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Turismo) - Universidade Federal do Rio Grande do Norte, Natal.



Schluter, R. G. (2003). *Gastronomia e turismo*. Tradução Roberto Sperling. São Paulo: Aleph.

TABUADECARNE (2022). *Tábua de Carne: cardápio Ponta Negra*. Disponível em: <https://tabuadecarne.com.br/arquivos/Cardapio_Ponta-Negra.pdf>. Acesso em: 27 de jun. 2022.

TABUADECARNE (2022). *Tábua de Carne: cardápio Via Costeira*. Disponível em: <<https://tabuadecarne.com.br/arquivos/Cardapio-Via-Costeira.pdf>>. Acesso em: 27 de jun. 2022.

TRIPADVISOR (2022). *Camarões Midway Mall*. Disponível em: <https://www.tripadvisor.com.br/Restaurant_Review-g303518-d5374479-Reviews-Camaroes_Midway_Mall-Natal_State_of_Rio_Grande_do_Norte.html>. Acesso em: 23 de jun. 2022.

TRIPADVISOR (2022). *Camarões Potiguar*. Disponível em: <https://www.tripadvisor.com.br/Restaurant_Review-g303518-d2345463-Reviews-Camaroes_Potiguar-Natal_State_of_Rio_Grande_do_Norte.html>. Acesso em: 23 de jun. 2022.

TRIPADVISOR (2022). *Camarões Restaurante*. Disponível em: <https://www.tripadvisor.com.br/Restaurant_Review-g303518-d1065305-Reviews-Camaroes_Restaurante-Natal_State_of_Rio_Grande_do_Norte.html>. Acesso em: 23 de jun. 2022.

TRIPADVISOR (2022). *Curió - Pra Cumê e Beber*. Disponível em: <https://www.tripadvisor.com.br/Restaurant_Review-g303518-d13189982-Reviews-Curio_Pra_Cume_e_Beber-Natal_State_of_Rio_Grande_do_Norte.html>. Acesso em 27 de jun. 2022.

TRIPADVISOR (2022). *Manary Gastronomia e Arte*. Disponível em: <https://www.tripadvisor.com.br/Restaurant_Review-g303518-d2345582-Reviews-Manary_Gastronomia_Arte-Natal_State_of_Rio_Grande_do_Norte.html>. Acesso em: 27 de jun. 2022.

TRIPADVISOR (2022). *Mangai*. Disponível em: <https://www.tripadvisor.com.br/Restaurant_Review-g303518-d1015278-Reviews-Mangai-Natal_State_of_Rio_Grande_do_Norte.html>. Acesso em: 23 de jun. 2022.

TRIPADVISOR (2022). *Farofa D'Água*. Disponível em: <https://www.tripadvisor.com.br/Restaurant_Review-g303518-d1904158-Reviews-Farofa_D_agua-Natal_State_of_Rio_Grande_do_Norte.html>. Acesso em: 27 de jun. 2022.

TRIPADVISOR (2022). *Restaurantes de cozinha local em Natal*. Disponível em: <https://www.tripadvisor.com.br/Restaurants-g303518-Natal_State_of_Rio_Grande_do_Norte.html>. Acesso em: 23 de jun. 2022.



TRIPADVISOR (2022). *Tábua de Carne* - Via Costeira. Disponível em: <https://www.tripadvisor.com.br/Restaurant_Review-g303518-d3879156-Reviews-Tabua_de_Carne_Via_Costeira-Natal_State_of_Rio_Grande_do_Norte.html>. Acesso em: 27 de jun. 2022.

TRIPADVISOR (2022). *Tábua de Carne* - Ponta Negra. Disponível em: <https://www.tripadvisor.com.br/Restaurant_Review-g303518-d1084902-Reviews-Tabua_de_Carne_Ponta_Negra-Natal_State_of_Rio_Grande_do_Norte.html>. Acesso em: 27 de jun. 2022.

Cronologia do Processo Editorial

Editorial Process Chronology

Recebido em: 19/12/2022

Aprovado em: 25/02/2023

Received in: December 19, 2022

Approved in: February 25, 2023