

ESPÍRITO SANTO: A IMPORTÂNCIA DA GASTRONOMIA CAPIXABA.

XV Encontro de Experiências Estudantis

Ernandes Lima de Melo, Adriana Camurça Pontes Siqueira, Adriana Camurça Pontes Siqueira

A gastronomia no Brasil, como um produto, ou mesmo um atrativo de uma determinada localidade, é muito importante do ponto de vista turístico, pois apresenta novas possibilidades, mas nem sempre bem exploradas, como as diversas formas de vivenciar as características gastronômicas de cada região e estado. O Espírito Santo é um dos estados que compõem a Região Sudeste e é um dos menores estados do Brasil. Apesar disso, seu território pequeno é inversamente proporcional à sua cultura, em especial à sua culinária. Esta pesquisa objetiva, portanto, pontuar alguns dos aspectos mais fundamentais na formação da gastronomia do estado do Espírito Santo. Para tanto foi aplicado metodologia de pesquisa bibliográfica, com uso das bases de dados Scielo, Google Scholar e Periódicos CAPES para a coleta de material. A tradição pesqueira e a herança da cultura indígena e negra influenciaram profundamente a culinária capixaba, tornando-a eclética, produto de muitas influências dos habitantes locais (indígenas), como portugueses, africanos e povos do norte da Europa. Com a vinda de imigrantes europeus novos pratos foram acrescentados à cozinha capixaba. Como resultado, um dos traços mais marcantes do Espírito é a sua formação múltipla, multifacetada, em função das inúmeras etnias que se encontram na base de sua história e de sua configuração como estado, sendo este o traço distintivo, motivo de orgulho e valor cultural maior para seus habitantes. Pode-se concluir com a realização da pesquisa que é possível encontrar no Espírito Santo roteiros gastronômicos capazes de valorizar a culinária típica deste estado, como um referencial para a gastronomia brasileira.

Palavras-chave: GASTRONOMIA. ESPÍRITO SANTO. SUDESTE.