

ISSN 2764-5835

Recebido: 10.10.2022

Aprovado: 11.12.2022

Avaliado: pelo Sistema Double Blind Review

**A ressignificação da ginga com tapioca à luz do Movimento Armorial e sua  
relação com o turismo**

**The resignification of ginga com tapioca in the light of the Armorial Movement  
and its relationship with tourism**

**La resignificación de la ginga com tapioca a la luz del Movimiento Armorial y su  
relación con el turismo**

<sup>1</sup>Marília Medeiros Soares

E-mail: mariliamedeiros@uern.br

Orcid:0000-0002-8935-8695

<sup>2</sup>Fernando Emerson Pereira

E-mail: fernandopereira@alu.uern.br

Orcid:0000-0003-1299-7592

**Resumo:** O presente estudo tem como objeto a ginga com tapioca, iguaria que tem como principal ponto de comercialização o Mercado Público da Praia da Redinha, em Natal/RN. Após ter sido considerada, em 2019, patrimônio imaterial do estado do Rio Grande do Norte, esse prato passou a fazer parte do cardápio de diversos restaurantes da cidade, sendo assim ressignificado através de preparações inovadoras. Dessa forma, o artigo tem como objetivo analisar, sob a perspectiva da gastronomia, as iniciativas de valorização da culinária potiguar através dessa preparação. Para tal foi utilizada a pesquisa documental e bibliográfica, com enfoque qualitativo e caráter exploratório, através de entrevistas junto a chefs de cozinha, do estudo de eventos gastronômicos e da análise dos cardápios de restaurantes da cidade. Para o estudo utilizou-se como referência o Movimento Armorial, lançado pelo dramaturgo e escritor Ariano Suassuna, onde sugere-se uma arte brasileira erudita a partir de suas raízes populares. Ademais, a chamada “gourmetização” de um prato tão popular se constitui em um procedimento de valorização da culinária local, contribuindo para o fomento ao turismo gastronômico e favorecendo a estruturação da praia que é seu berço, com a construção do Complexo Turístico da Redinha, o qual tem como principal produto a ginga com tapioca.

**Palavras-chave:** Ginga com tapioca; Patrimônio Imaterial; Ressignificação; Turismo.

**Abstract:** The present study has as its object the ginga with tapioca, a delicacy whose main point of sale is the Public Market of Praia da Redinha, in Natal/RN. After being considered, in 2019, an intangible heritage of the state of Rio Grande do Norte, this dish became part of the menu of several restaurants in the city, thus being re-

<sup>1</sup> Marília Medeiros Soares Turismóloga (UFRN) Mestre em Geografia (UFRN) Professora do curso de Turismo UERN Natal.

<sup>2</sup> Graduação em gastronomia Unp Especialização em Gestão Hoteleira Uern.

**Avaliado: pelo Sistema Double Blind Review**

signified through innovative preparations. In this way, the article aims to analyze, from the perspective of gastronomy, the initiatives to value the potiguar cuisine through this preparation. For this purpose, documental and bibliographic research was used, with a qualitative approach and exploratory character, through interviews with cuisine chefs, the study of gastronomic events and the analysis of the menus of restaurants in the city. For the study, the Armorial Movement was used as a reference, launched by the playwright and writer Ariano Suassuna, which suggests an erudite Brazilian art from its popular roots. Furthermore, the so-called “gourmetization” of such a popular dish constitutes a procedure for valuing the local cuisine, contributing to the promotion of gastronomic tourism and favoring the structuring of the beach that is its birthplace, with the construction of the Redinha Tourist Complex, whose main product is the ginga with tapioca.

**Key-words:** Ginga with tapioca; Intangible heritage; Resignification; Tourism.

**Resumen:** El presente estudio tiene como objeto la ginga con tapioca, manjar cuyo principal punto de venta es el Mercado Público de Praia da Redinha, en Natal/RN. Después de ser considerado, en 2019, patrimonio inmaterial del estado de Rio Grande do Norte, este plato pasó a formar parte del menú de varios restaurantes de la ciudad, siendo resignificado a través de preparaciones innovadoras. De esta forma, el artículo pretende analizar, desde la perspectiva de la gastronomía, las iniciativas para poner en valor la cocina potiguar a través de esta preparación. Para ello, se utilizó una investigación documental y bibliográfica, con enfoque cualitativo y carácter exploratorio, mediante entrevistas con cocineros, estudio de eventos gastronómicos y el análisis de las cartas de los restaurantes de la ciudad. Para el estudio, se utilizó como referencia el Movimiento Armorial, lanzado por el dramaturgo y escritor Ariano Suassuna, que sugiere un arte brasileño erudito desde sus raíces populares. Además, la llamada “gourmetización” de un plato tan popular constituye un procedimiento de valorización de la cocina local, contribuyendo a la promoción del turismo gastronómico y favoreciendo la estructuración de la playa que es su cuna, con la construcción del Complejo Turístico Redinha, cuyo principal producto es la ginga con tapioca.

**Palabra clave:** Ginga con tapioca; Patrimonio inmaterial; Resignificación; Turismo

## 1 INTRODUÇÃO

O alimentar-se constitui uma questão de sobrevivência, já que todos os seres vivos necessitam da comida para preservar a vida. Ao se falar em culinária o alimento toma outra perspectiva, passando a ser uma questão cultural, mudando de acordo com a localidade, classe social ou etnia, se revelando assim como um importante traço da identidade de um povo ou região. Através da culinária os lugares se apresentam culturalmente, mostrando ao visitante sua história, seus hábitos, fazeres e saberes, e nesse sentido o turista tem a oportunidade de aguçar seus sentidos e viver novas experiências.

Diferente da culinária, quando se pensa em gastronomia pode-se inferir que ela se refere a uma ciência que se utiliza de técnicas para transmitir as sensações que o alimentar-se engloba. Pode-se dizer então que a culinária é o conjunto de recursos, matérias primas e modos de fazer que são consequência das diversas adaptações realizadas pelo homem para viver em determinado ambiente, enquanto a gastronomia é uma linguagem que se estabelece

em torno da culinária, com o propósito de potencializar os sabores, os prazeres e as sensações possíveis à mesa (Atala e Doria, 2009). Dessa forma, pode-se afirmar que a culinária está ligada aos hábitos, costumes e tradições, enquanto a gastronomia diz respeito à técnica e à ciência.

Nesse sentido, a gastronomia se apropria da culinária e a transforma, constituindo uma importante alternativa para se agregar valor aos produtos locais, se destacando assim, cada vez mais, como atrativo, ganhando importância cultural e reconhecimento social, se colocando então na função de recurso ou atração quando se trata de uma experiência turística. Ao se considerar o ponto de vista do visitante, a gastronomia tem o papel de oportunizar a ampliação das possibilidades de experiências afetivas dele com o destino, ampliando as memórias de sua viagem.

É sabido que a valorização da culinária regional, seja através de preparações simples ou mais elaboradas, pode se constituir como atrativo e contribuir para o desenvolvimento do turismo em dada localidade, já que possibilita ao visitante o contato, através do alimentar-se, com elementos essenciais para compreender a cultura do local, proporcionando a oportunidade de uma aproximação “vivencial e participativa, e não apenas contemplativa” (FRAGA *et al*, 2019).

Nesse sentido, cada localidade tem seus pratos mais característicos, aqueles que tem o poder de representar uma cidade, país ou região. No caso de Natal (capital do estado do Rio Grande do Norte), uma cidade litorânea e com forte apelo turístico, algumas preparações se sobressaem, como o camarão e a carne de sol, entretanto, o prato genuinamente natalense, tendo nascido na Redinha, uma praia popular da cidade, é a ginga com tapioca (iguarria que se constitui de pequenos peixes fritos espetados em palito de coqueiro servidos dentro de uma tapioca).

Os estados do Rio Grande do Norte, Ceará, Paraíba e Pernambuco possuem uma gastronomia muito peculiar e similar, o que ocasiona uma pequena identificação por parte dos visitantes sobre qual(is) prato(s) representam ou caracterizam cada um desses estados (Nascimento e Oliveira, 2019; Costa e Mapurunga, 2019), então percebe-se que quando um prato representativo de uma determinada localidade se sobressai é fundamental que exista um trabalho direcionado nesse sentido.

A partir do exposto, propõe-se com o presente estudo analisar, sob a perspectiva da gastronomia, as iniciativas de valorização da culinária potiguar. Para tal foi realizado um estudo da gíngua com tapioca (iguará considerada em 2019 Patrimônio Imaterial do estado do Rio Grande do Norte), observando-se as iniciativas de importantes chefs de cozinha da cidade em desenvolver preparações que utilizassem esse prato como inspiração.

A escolha dessa temática se deu devido à percepção de que um dos grandes desafios para o desenvolvimento do turismo gastronômico é o fortalecimento da identidade cultural e sustentabilidade do turismo local. Observa-se ainda que a gastronomia pode desempenhar o papel de despertar no visitante o interesse, além de conhecer os hábitos alimentares do lugar que se visita, o de enfrentar o desafio de, a partir de experiências gastronômicas, viver momentos marcantes e memoráveis.

## **2 REFERENCIAL TEÓRICO**

### **2.1 O papel identitário e o movimento de valorização da culinária local**

A alimentação humana vai muito além de um ato biológico, mas uma ação social e cultural, implicando representações e imaginários, escolhas e visões de mundo no tempo e no espaço (Maciel, 2004). Uma cozinha faz parte do sistema alimentar, ou seja, de um conjunto de elementos, produtos, técnicas, hábitos e comportamentos relativos à alimentação, incluindo a culinária, que diz respeito às maneiras de preparar o alimento transformando-o em comida. Enquanto lugar de preparo do alimento, na cozinha se dá uma constante disputa de antigas tradições e contemporâneas inovações que, de acordo com Bolaffi (2000) podem e devem ser combinadas com saber, arte, bom senso e bom gosto.

Entendida como cultura, a cozinha é representação, crenças e práticas que são consequências de uma história, de uma tradição. Ao fazer parte de um processo histórico o qual articula uma gama de elementos referenciados na tradição, a cozinha está sujeita a constantes transformações e a uma contínua recriação, não podendo assim ser entendida como um simples repertório de ingredientes, fórmulas e combinações de elementos cristalizados no tempo e no espaço.

A cozinha é um lugar de transformações e em transformação, já que, mesmo a tradição está em constante construção. Os saberes relacionados ao preparo dos alimentos podem se dar

em função de um conhecimento adquirido a partir de uma educação formal, de caráter acadêmico, através de estudos e técnicas desenvolvidos e disseminados por profissionais, ou transmitidas de forma oral, através da tradição.

As maneiras de preparar os alimentos, mais do que técnicas, estão relacionadas aos significados conferidos a estes, produzindo assim uma mudança que não é só de estado, mas de sentido, tendo o poder de proporcionar, de acordo com Fraga *et al* (2019), um valor cultural, o qual pode ter a capacidade de fazer parte do imaginário, configurar a imagem de uma localidade e a diferenciar das demais.

Essa competência para a diferenciação pode ser entendida como a função, segundo Maciel (2004), de referencial identitário que a culinária pode exercer. Esse papel se dá com muita evidência na cozinha, mas não só nela, pode ser percebida com muita clareza nas diversas manifestações culturais e artísticas, seja nas artes plásticas, na dança, na música, etc.

Compreendendo esse poder e percebendo, na década de 1970, a evolução de um processo de dominação cultural por parte de atores estrangeiros, o qual provocava a desvalorização e descaracterização das manifestações culturais brasileiras, assim como a valorização de uma cultura dos privilegiados em detrimento das expressões das classes mais populares, o escritor, dramaturgo e professor Ariano Suassuna propôs a criação de um movimento de afirmação da identidade e da ipseidade<sup>3</sup> do brasileiro, e mais especificamente do nordestino, através da valorização de suas tradições.

Surge assim o Movimento Armorial, o qual se propõe a, através da prática das tradições populares e do resgate das raízes nacionais, se tornar uma iniciativa de combate ao processo de vulgarização e descaracterização da cultura brasileira realizando, de acordo com as palavras de Ariano Suassuna “uma arte brasileira erudita a partir das raízes populares de nossa cultura” (Coimbra *et al*, 2008). Ou seja, a valorização do local, que preserva identidades, frente ao global, que difunde um modelo padronizado, seja de hábitos, consumo ou alimentação.

Esse movimento presa pela valorização das raízes com a consciência de que o enaltecimento da cultura está intimamente relacionado à forma como o indivíduo se percebe,

---

<sup>3</sup> “O que ele é em si mesmo” (Vannucchi, 2002)

ISSN 2764-5835

Recebido: 10.10.2022

Aprovado: 11.12.2022

**Avaliado: pelo Sistema Double Blind Review**

ou seja, melhor se identifica uma cultura quando melhor se conhece suas raízes. Assim, o Movimento Armorial está de acordo com o que prega Vannucchi (2002, p. 44), para o qual é fundamental “insistir na força cultural do enraizamento, porém, não nos deve levar ao exagero de valorizar as raízes por elas mesmas, esquecendo a totalidade da árvore. Estimar e preservar nossas raízes, sim: nunca, porém, fossilizá-las”.

Essa consciência é fundamental, já que o homem não é só produtor de cultura, mas um produto da cultura, ou seja, ele possui tanto o papel de influenciar como de ser influenciado. A cultura é dinâmica, podendo sofrer mudanças internas (resultado da própria dinâmica) e externas (resultado do contato entre diferentes culturas), e a compreensão dessa dinâmica atenua o choque entre gerações e evita comportamentos preconceituosos (Laraia, 2002).

Portanto, percebe-se como fundamental para o Movimento Armorial fortalecer as raízes para que a cultura popular não se perca ao longo do tempo, tendo assim esse pensamento o intuito de promover uma reflexão acerca de como as manifestações de caráter popular podem ser fonte perpétua de inspiração para os mais diversos campos e, mais do que isso, demonstrar como estas têm um alto poder representativo.

A luta pela valorização da cultura popular foi sempre o motivo de maior dedicação de Suassuna, que em seu discurso de posse na Academia Brasileira de Letras (ABL), reafirma a importância de uma reflexão e uma ação através das quais se pudesse fundir o que existe de bom no “Brasil oficial”, “o país dos poderosos”, “integrado por brasileiros de pele mais clara”, o que tem “seu símbolo mais expressivo nas federações das indústrias, nas associações comerciais, nos bancos e no palácio onde reinam o presidente e seus ministros”, com o que existe de melhor no “Brasil real”, formado “pelos descendentes mais escuros de negros, índios, europeus pobres e asiáticos pobres”, “aquele que habita o arraial e a favela” (Suassuna, 1990).

Ariano coloca que o “Brasil oficial”, “caricato e burlesco”, “bem-intencionado mas cego, honesto mas equivocados”, historicamente acreditava que o “Brasil real” “era um país inimigo que era necessário invadir, assolar e destruir”. Ele afirma que esse erro começou a ser reparado por alguns autores, como Euclides da Cunha em seu livro *Os Sertões*, onde, com seus cenários e personagens, vai diminuindo a distância entre esses dois países.

ISSN 2764-5835

Recebido: 10.10.2022

Aprovado: 11.12.2022

**Avaliado: pelo Sistema Double Blind Review**

O acadêmico afirma que a luta pela diminuição desse afastamento deve ser um empenho de todos, sendo essa “A pedra angular para a futura edificação de nossa Pátria como Nação. Uma nação na qual a cisão atual seja substituída pela indispensável identificação e onde, pela primeira vez em nossa atormentada História, o Brasil oficial se torne expressão do Brasil real” (Suassuna, 1990).

Exercendo seu papel no sentido de diminuir o distanciamento entre o Brasil oficial e o Brasil real, o Movimento Armorial conta com artistas de formação clássica, os quais passaram a utilizar elementos do folclore nordestino dando uma vertente erudita. Pode-se perceber com clareza esse movimento ao observar o Quinteto Armorial, fundado por Suassuna, o qual utilizou em suas criações a música de câmara erudita brasileira de raízes populares, sendo utilizados tanto rabeca, pífano, violão, zabumba e viola caipira como violino, viola e flauta transversal.

No que diz respeito à culinária, o Movimento Armorial está referenciado, por exemplo, na produção de queijos da fazenda Carnaúba, de propriedade de Suassuna e seu primo Manuel Dantas Vilar. Os queijos artesanais recebem novos sabores a partir de ervas encontradas na própria fazenda, como alfazema de periquito, cumaru, marmeleiro e aroeira, além da utilização de técnicas de maturação. Outra evidência dessa influência está nos rótulos dos queijos (Figura 1), desenhados pelo próprio Ariano Suassuna, onde são trazidos diversos elementos da tipografia armorial, como os brasões e inspirações na xilogravura.

Foto 1: Queijos inspirados no Movimento Armorial



Fonte: Loja virtual da Fazenda Carnaúba (2022)

## 2.2 Gastronomia e turismo

A comida é um dos elementos essenciais da experiência turística, já que além de cumprir o papel fundamental de suprir os recursos práticos vitais de fome e saciedade, traz aspectos como o quê, por quê e como se come, questões que trazem elementos como tradição e história, os quais dizem muito sobre o lugar que se visita (Hall et al., 2003).

O perfil alimentar de cada região forma-se por uma complexa relação de práticas e conhecimentos, valores e crenças, técnicas e representações, desenvolvendo-se no contexto de diversas relações estabelecidas entre a sociedade e o seu ambiente (Expeitx, 2004, p. 195), mas também proporcionando convívio e sociabilidade durante as refeições e a preservação do patrimônio cultural, já que reforça a identidade local e o sentimento de pertença da população.

A partir da utilização dos recursos alimentares dos quais dispõe, a gastronomia tem o papel de construir no comensal memórias através dos aromas e sabores experimentados, vivência que proporciona às pessoas experiências únicas no que tange ao contato com os ingredientes, hábitos e costumes locais, podendo agregar valor ao destino e exercer a função de enriquecedora da experiência turística, oportunizando que o destino expresse sua diversidade cultural e resultando na valorização das significações e simbolismos da população implicada, ampliando assim as possibilidades de interação do visitante com a cultura local.

Em meio a um considerável número de turistas que se desloca em busca de novas experiências, a criação de pratos inovadores mas que valorizam o que é original e genuíno de uma localidade ocasiona o surgimento de diferenciais competitivos, se constituindo assim a gastronomia como um segmento que, além de despertar interesse pela inovação, potencializa resultados econômicos e amplia as experiências afetivas do visitante com o local visitado, trazendo qualidade à viagem e o acesso a novos produtos, favorecendo assim um maior nível de satisfação.

A função de valorização da cultura local pode se dar através da utilização de elementos gastronômicos que normalmente estão inseridos no cotidiano da população, entretanto valorizando as preparações tradicionais através de releituras, ou seja, utilizando ingredientes tradicionais como base para preparos mais sofisticados, o que tem a função de ocasionar o surgimento de novas produções inspiradas nos pratos tradicionais da culinária do lugar.

A atmosfera que envolve a apresentação dos pratos e a organização do local visitado são indispensáveis para o turismo gastronômico, dessa forma, Costa e Mapurunga (2019) elencam como exemplos de possíveis adaptações ao turismo gastronômico o desenvolvimento de pratos a partir da utilização de produtos locais, elaboração de preparações temáticas regionalizadas, pesquisa e utilização de produtos e modo de preparo exclusivos, além do enriquecimento do serviço e *mise en place* com toque regional, ou seja, um estímulo aos sentidos, seja visual, olfativo ou do paladar.

Ao se utilizar desse tipo de iniciativa é fundamental ter em mente que é preciso que ela tenha a função de valorização da cultura, oportunizando que a identidade seja intensificada e os exemplares da cultura sejam divulgados e valorizados, caso contrário esse tipo de atitude não terá tido a eficácia desejada.

### 3 METODOLOGIA

A presente pesquisa teve enfoque qualitativo e caráter exploratório, sendo utilizada a pesquisa documental e bibliográfica, através da pesquisa em livros e artigos disponíveis em periódicos eletrônicos, notícias relacionadas à gíngua com tapioca em revistas especializadas, do estudo de eventos gastronômicos e da análise dos cardápios de restaurantes da cidade, além de entrevistas semiestruturadas junto a chefs de cozinha que atuam em Natal.

Foi adotado o estudo de caso, o qual, conforme Yin (2015) é uma estratégia de pesquisa que compreende um método que abrange tudo em abordagens específicas de coletas e análise de dados. Como instrumentos de coleta de dados optou-se por questionários on-line aplicados junto a chefs de cozinha que atuam em Natal, sendo utilizado um roteiro com 9 questões, entre fechadas e abertas.

Foram entrevistadas 15 pessoas com o intuito de investigar as suas iniciativas relacionadas à valorização da culinária tradicional, e mais especificamente a gíngua com tapioca. A análise de dados consistiu em uma amostragem não probabilística por acessibilidade e por intencionalidade, a qual, segundo Gil (2019) é menos rigorosa e livre de recursos estatísticos.

A pesquisa desenvolvida foi qualitativa, a qual, para Dencker (2016), tem como principais características a visão holística, a abordagem indutiva e a investigação naturalística.

Para a autora a visão holística parte do princípio de que a compreensão do significado de um determinado evento ou comportamento só é possível a partir da percepção das inter-relações que se dão em dado contexto. Já a abordagem indutiva pode ser entendida como aquela em que o pesquisador permite que dimensões e categorias de interesse surjam durante a pesquisa empírica. No caso da investigação naturalística, esta se dá quando a intervenção do pesquisador durante o processo é reduzida ao mínimo.

#### **4 ANÁLISE E DISCUSSÕES**

A Praia da Redinha, localizada na área urbana da cidade de Natal, é uma praia popular frequentada majoritariamente pela população local. Nela há o tradicional Mercado Público, o qual, além de ponto turístico, é o principal local onde se prepara e se comercializa a ginga com tapioca. O preparo desse prato tem como base 5 peixes pequenos (gingas)<sup>4</sup> espetados no palito da folha de coqueiro, temperados, fritos no azeite de dendê e colocados dentro de uma tapioca preparada com coco ralado.

Essa iguaria surgiu entre as décadas de 1950 e 1960, na Praia da Redinha, tendo se tornado, segundo Gomes (2017), um prato que representa a identidade cultural local, se configurando a produção e venda no Mercado da Redinha uma atividade passada de uma geração a outra. É importante destacar que outros pratos são muito consumidos em Natal e representam fortemente a cidade, como a carne de sol, por exemplo, entretanto esse é um prato “importado” do interior do estado, já que historicamente o sertão é o local de criação, com a função de abastecimento do litoral. Dessa forma, a carne de sol, apesar de ser um prato muito consumido, é típico de grande parte do nordeste, diferente da ginga com tapioca, que é um prato genuinamente natalense.

---

<sup>4</sup> Filhotes ou juvenis de duas espécies de sardinha medindo em média 7cm. Conhecida também como manjubinha

Foto 2: Ginga com tapioca do Mercado da Redinha



Fonte: G1 (2021)

Por esses aspectos, essa iguaria foi considerada, em 2016, Patrimônio Imaterial da cidade do Natal e, em 2019, Patrimônio Imaterial do Rio Grande do Norte, título que trouxe grande visibilidade, já que a ginga com tapioca sempre se constituiu como um prato muito representativo do Mercado da Redinha, saindo dali apenas para ser vendido por ambulantes nas praias da cidade e região metropolitana.

Para se ter uma ideia da difusão desse título entre os profissionais da área de gastronomia, na pesquisa realizada junto a 15 chefs de cozinha que atuam em Natal questionou-se sobre o conhecimento relacionado a esse título, tendo todos eles afirmado saber do reconhecimento atribuído à preparação.

Para se ter uma ideia do perfil dos chefs de cozinha que participaram da pesquisa houve o questionamento sobre a faixa etária, estando todos entre 28 e 48 anos. No que diz respeito à instrução, todos os participantes da pesquisa afirmaram ter formação na área de gastronomia, seja em nível técnico (20%), superior (60%) ou a nível de pós-graduação (20%).

Quanto ao tempo de trabalho na área percebe-se uma disparidade, estando 33% dos participantes da pesquisa há cinco anos ou menos no mercado da gastronomia, enquanto 20% está atuando na área entre 6 e 10 anos e 47% dos entrevistados trabalha com gastronomia há mais de 10 anos.

Na pesquisa os participantes foram perguntados se tem o hábito em seu trabalho de ressignificar pratos tradicionais, tendo todos eles respondido que sim, o que retrata a formação que tiveram, já que é evidente em cursos de gastronomia, seja a nível técnico, superior ou de pós-graduação, o estímulo a essa valorização.

ISSN 2764-5835

Recebido: 10.10.2022

Aprovado: 11.12.2022

**Avaliado: pelo Sistema Double Blind Review**

No que diz respeito à gíngua com tapioca, 29% dos participantes da pesquisa afirmaram ter realizado releituras dessa preparação em cursos de gastronomia, sendo um exemplo o trabalho realizado no curso de cozinheiro oferecido pelo Hotel Escola Senac Barreira Roxa, onde, a partir da utilização de diversos métodos de cocção foram desenvolvidos, por exemplo, produtos como o *confit* de gíngua aromatizado com alho e tomilho, *furikake*<sup>5</sup> de gíngua (onde são acrescentados temperos típicos do Nordeste), conserva de gíngua e sal de gíngua (através do processo de cura e desidratação do ingrediente).

Outro exemplo de atividades realizadas em instituições educacionais é o evento Expo Gourmet 2019, organizado pelo curso de graduação em gastronomia da Universidade Potiguar, sediada em Natal. Fez parte do evento o I Concurso Gastronômico Mise in Brasil UnP, o qual compreendia o desenvolvimento e a produção de uma preparação com receitas inéditas que deveriam apresentar uma releitura de pratos da gastronomia brasileira. As receitas deveriam exibir um alto nível de sofisticação e técnica, se enquadrando nas categorias entrada ou prato principal. Na categoria entrada do concurso os concorrentes deveriam representar a gíngua com tapioca por meio de técnicas da gastronomia e/ou ingredientes próprios dos pratos.

Como consequência dessa formação tem-se os relatos dos chefs participantes da pesquisa, tendo apenas um dos entrevistados afirmado que em seu trabalho não há a preocupação em valorizar a culinária potiguar. Entre os chefs que tem essa preocupação afirmam que

“Busco estudar os ingredientes comuns nos hábitos alimentares potiguares e mesclo na produção de pratos clássicos, principalmente internacionais. Um exemplo foi o carpaccio de maxixes” Entrevistado C

“Utilizando ingredientes tradicionais de baixo valor comercial aplicando técnicas modernas de cozinha para valorizar a preparação” Entrevistado F

“Sim. Valorizando os ingredientes e pratos potiguares usando-os como referência para outros preparos. Trabalhando os ingredientes em seu melhor momento para assim explorar o que tem de melhor, utilizando técnicas mais modernas e trazendo as

<sup>5</sup> O Furikake é um condimento seco típico da culinária japonesa, normalmente utilizado para temperar o arroz, preparado a base de peixe seco e outros condimentos

ISSN 2764-5835

Recebido: 10.10.2022

Aprovado: 11.12.2022

**Avaliado: pelo Sistema Double Blind Review**

referências da cultura e gastronomia potiguar para uma cozinha Autoral.” Entrevistado H

“Sim, Todos os cardápios que eu já produzi são regados de pratos típicos e consequentemente ingredientes regionais.” Entrevistado M

Apesar de todos os chefs participantes da pesquisa terem demonstrado conhecimento sobre o reconhecimento da ginga com tapioca como Patrimônio Imaterial do Rio Grande do Norte nem todos trabalharam com a iguaria, tendo nove deles (60%) trabalhado com a ginga com tapioca como inspiração para seu trabalho, o que pode ser considerado como um número significativo, podendo-se creditar à visibilidade adquirida a partir do título de Patrimônio Imaterial, quando alguns estabelecimentos da cidade passaram a observar a ginga com tapioca com outros olhos, ultrapassando assim as fronteiras das “beiras de praia” e chegando aos cardápios de importantes restaurantes.

Um exemplo de iniciativa de valorização dessa preparação foi a do Restaurante Navarro, inaugurado em julho de 2019 e localizado no Hotel Escola Senac Barreira Roxa. O estabelecimento tem seu cardápio assinado por chefs renomados, priorizando ingredientes e produtores locais. O restaurante tem em sua essência a cozinha regional contemporânea, fazendo releituras de pratos locais a partir de técnicas da cozinha contemporânea. Nesse sentido, um dos pratos do cardápio do restaurante foi o “Bacalhau com pó de ginga”.

Outro exemplo de ressignificação é o do Cascudo Bistrô, onde o chef preparou o “gingão com tapioca”, sendo os peixinhos trocados por uma posta de peixe branco alto frita servida com tapioca, uma salada e macaxeira cremosa frita. Nesse caso a preparação passou de petisco a prato principal. Já o Riza Restaurante Casual serviu o prato “Bastão de macaxeira recheado com caranguejo e maionese de ginga” e o “Aioli de ginga”, utilizações inusitadas do tradicional peixinho.

Um dos restaurantes mais conceituados da cidade, o *La Brasserie de la Mer*, especializado em clássicos da culinária francesa, reelaborou, com interpretação própria, a ginga com tapioca do Mercado da Redinha em seu prato “*Ginga frit de plage de Redinha et sa tapioca, émulsion de piment*” (ginga frita da Praia da Redinha e sua tapioca com emulsão de pimenta).

ISSN 2764-5835

Recebido: 10.10.2022

Aprovado: 11.12.2022

**Avaliado: pelo Sistema Double Blind Review**

Outro dos mais renomados restaurantes da cidade é o Manary Gastronomia & Arte, localizado no Hotel Manary. Essa casa oferece uma criativa e tradicional homenagem a iguarias potiguares através do Prato da Boa Lembrança<sup>6</sup>, o qual, em 2021, homenageou a preparação típica da Praia da Redinha. O prato leva o nome de “Gingado” (Foto 2), onde o pequeno peixe é empanado junto a uma tapioca de consistência crocante, acompanhado por xerém de camarão (Revista Deguste, 2021).

Foto 3: Prato Gingada e Prato da Boa Lembrança



Fonte: Revista Deguste, 2021

Outras iniciativas de valorização desse prato típico de Natal é o Festival da Ginga, o qual teve quatro edições, sendo a última em 2020. O festival foi realizado pela Prefeitura do Natal através da Secretaria Municipal de Turismo (Setur) na praia da Redinha. Da última edição participaram 16 estabelecimentos, todos com criações gastronômicas tendo como base a ginga com tapioca. Devido à pandemia de Covid-19 não houve a possibilidade de realização

---

<sup>6</sup> Uma iniciativa da Associação dos Restaurantes da Boa Lembrança, sediada em Tiradentes (MG), que tem como objetivo brindar os clientes dos restaurantes participantes com uma recordação da refeição que eles tiveram.

ISSN 2764-5835

Recebido: 10.10.2022

Aprovado: 11.12.2022

**Avaliado: pelo Sistema Double Blind Review**

do festival nos anos seguintes. Na edição de 2020 a primeira colocação ficou com o prato Dadinhos de Tapioca com Creme de Ginga e Geleia de Pimenta. O segundo lugar ficou para o Beijinho de Ginga, enquanto a terceira colocação foi para o Rocambole de Ginga (Revista Deguste, 2020). Em sua 3ª edição, em 2019, o festival teve como primeiros colocados os pratos Moqueca de Ginga com Camarão, Patê de Ginga com Tapioca e Croquetes de Batatas com Ginga respectivamente (Revista Deguste, 2019).

Essas iniciativas de releituras de um prato tão simples e barato são uma evidência dos avanços da gastronomia, já que se compreende que há diversas possibilidades de desenvolvimento de novos produtos a partir de outros já existentes. Essas possibilidades tornam a gastronomia cada vez mais instigante para os profissionais da área, pois seguindo esse caminho, observa-se que a ginga sai da reprodução do prato original (gingas no espeto, fritas no dendê e servidas como recheio da tapioca) para a criação de novas possibilidades, isto é, novos sabores e horizontes.

## 5 CONCLUSÃO

Passados mais de cinquenta anos do início do Movimento Armorial a profusão de interesses voltados aos elementos da cultura popular no que diz respeito à gastronomia cresce a cada dia, sendo a ginga com tapioca de Natal uma preparação que está passando pelo processo de ressignificação capitaneado pelas técnicas da cozinha contemporânea.

É fundamental se observar que esse prato é apenas um dos diversos exemplos, entre preparações e ingredientes, que estão passando por esse processo, já que, como visto, instituições de ensino estão trabalhando nesse sentido e restaurantes de alto padrão estão surgindo com a proposta de realizar releituras de pratos locais a partir de diferentes técnicas.

Dessa forma, é importante observar que a ginga com tapioca foi a preparação estudada nesse trabalho, mas o movimento de valorização dos ingredientes e preparações tradicionais é bem mais amplo, caminhando junto à cada vez maior profissionalização da gastronomia e ao desenvolvimento do turismo, já que este tem fundamental papel na sua consolidação, trazendo um importante mercado consumidor para os restaurantes.

Os profissionais e estabelecimentos que exercem o papel de disseminação, seja das iguarias ou dos ingredientes locais, tem a fundamental tarefa de diminuir a distância entre o

ISSN 2764-5835

Recebido: 10.10.2022

Aprovado: 11.12.2022

**Avaliado: pelo Sistema Double Blind Review**

Brasil oficial e o Brasil real colocado por Suassuna. O escritor e acadêmico hasteou uma bandeira que não só perdura por todos esses anos, mas vem cumprindo o importante papel de mostrar ao Brasil e ao mundo, quão rica é a cultura nacional e o quanto ela pode inspirar, não só a gastronomia, que de acordo com Cora Coralina é “a mais nobre de todas as Artes: objetiva, concreta, jamais abstrata”, mas os mais diferentes segmentos artísticos.

Pensando na ginga com tapioca, em Natal ela sempre teve uma íntima relação com a Praia da Redinha e com a areia das praias urbanas e metropolitanas da cidade, tendo ultrapassado suas fronteiras a partir do título de Patrimônio Imaterial do Rio Grande do Norte, o qual trouxe grande visibilidade para a preparação, não só no que diz respeito aos visitantes, mas à própria população local, que por se tratar de um prato muito próprio da Redinha, não lhe dispensava a devida atenção.

Esse movimento de valorização está trazendo ainda algumas consequências interessantes que, além das diversas releituras ora apresentadas, se constitui em mais um motivo para o enaltecimento, não apenas do prato genuíno da cidade, mas da Praia da Redinha, a qual tem demandas antigas relacionadas à infraestrutura, tanto para os frequentadores quanto para os turistas.

Nesse sentido, está sendo realizada a obra de construção do Complexo Turístico da Redinha, onde está incluído um novo Mercado Público, mais moderno e onde está prevista uma estrutura adequada para receber as pessoas que irão apreciar a ginga com tapioca em seu local de origem e contemplar a paisagem local (encontro do Rio Potengi com o mar com vista para a Ponte Newton Navarro e Fortaleza dos Reis Magos). Esse novo projeto tem potencial para, além de proporcionar o devido destaque para a ginga com tapioca em seu berço, trazer para a cidade um novo atrativo turístico.

## REFERÊNCIAS

- ATALA, Alex; DÓRIA, Carlos Alberto. **Com unhas, dentes & cuca**: prática culinária e papo-cabeça ao alcance de todos. São Paulo/SP: Senac, 2009. 2ª ed
- BOLAFFI, Gabriel. **A saga da comida**. Rio de Janeiro: Record 2ª edição, 2000

ISSN 2764-5835

Recebido: 10.10.2022

Aprovado: 11.12.2022

Avaliado: pelo Sistema Double Blind Review

COIMBRA, A. L de C; ALMEIDA, L. A. B.; ALVES, M. S.; ALVES, P. R. O Movimento Armorial reafirmando as raízes da cultura popular. **Intercom** – Sociedade Brasileira de Estudos Interdisciplinares da Comunicação IX Congresso Brasileiro de Ciências da Comunicação da Região Nordeste – Salvador – BA, 2008

COSTA, M.; MAPURUNGA, G. Estudo exploratório acerca da gastronomia regional enquanto atrativo turístico: O caso do litoral cearense. **Alimentação e Turismo**: criatividade, experiência e patrimônio cultural. João Pessoa: Editora do CCTA, 2019

DENCKER, Ada de Freitas Maneti. **Pesquisa em turismo**: planejamento, método e técnicas. São Paulo/SP: Saraiva, 2016 – 9ª ed

ESPEITX, Elena. Patrimonio alimentario y turismo: una relación singular. **Pasos**: Revista de Turismo y Patrimonio Cultural, vol.2, número, 2, pp. 193-213, 2004

FAZENDA CARNAÚBA. <https://loja.fazendacarnauba.com/> Acesso em 10 de julho de 2022

FRAGA, C.; BORGES, V.L.B.; ALMEIDA, C.R. Turismo ferroviário gastronômico no Brasil e em Portugal: reflexões preliminares a partir da história, memória e criatividade. **Revista Alimentação e turismo**: criatividade, experiência e patrimônio cultural. João Pessoa: Editora do CCTA, 2019.

G1 RN **Ginga com tapioca**: Pesquisadores da UFRN definem espécie de peixe consumido no prato mais famoso de Natal <https://g1.globo.com/rn/rio-grande-do-norte> 15/02/2021

GIL, Antônio Carlos. **Métodos e técnicas de pesquisa social**. São Paulo/SP: Atlas. 2019 - 7ª ed

GOMES, R. da C. **Atlas Gastronômico do Rio Grande do Norte**: da Culinária Tradicional à Influência da Contemporaneidade nas Principais Cidades Potiguares. (Dissertação) Mestrado em Ciências Gastronômica. Faculdade de Ciências e Tecnologia, Universidade Nova de Lisboa, 2017.

HALL, C.M., SHARPLES, L, MITCHELL., R., MACIONIS, N., CAMBOURNE, B (eds). **Food Tourism Around the World**: Development, Management and Markets (pp. 01-24), Routledge: London and New York, 2003.

ISSN 2764-5835

Recebido: 10.10.2022

Aprovado: 11.12.2022

Avaliado: pelo Sistema Double Blind Review

LARAIA, Roque de Barros. **Cultura**: Um conceito antropológico. 15. ed. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Editor, 2002.

MACIEL, Maria Eunice (2004). Uma cozinha à brasileira. **Revista Estudos Históricos** – Rio de Janeiro, nº33

NASCIMENTO, P.N.S.S.R.; OLIVEIRA, S.A. Cultura e sabor: um olhar sobre a gastronomia típica e o turismo de João Pessoa-PB/Brasil. **Alimentação e Turismo**: criatividade, experiência e patrimônio cultural. João Pessoa: Editora do CCTA, 2019.

REVISTA DEGUSTE. **3º Festival da Ginga na Redinha conhece vencedores**. 13/5/2019.  
<https://revistadeguste.com/noticia/3-festival-da-ginga-na-redinha-conhece-vencedores/>

\_\_\_\_\_. **4º Festival da Ginga movimenta praia da Redinha**. 17/2/2020.  
<https://revistadeguste.com/noticia/4-festival-da-ginga-movimenta-praia-da-redinha/>

\_\_\_\_\_. **Gingado é o Prato da Boa Lembrança 2021 do Manary**. 05/2/2021.  
<https://revistadeguste.com/noticia>

SUASSUNA, Ariano. **Discurso de posse na Academia Brasileira de Letras** 09/08/1990.  
Disponível em <https://www.academia.org.br/academicos/ariano-suassuna/discurso-de-posse>

VANNUCCHI, Aldo. **Cultura brasileira**: o que é, como se faz. Sorocaba/SP: Loyola. 2002 - 3ª ed

YIN, Robert K. **Estudo de caso**: planejamento e métodos. Porto Alegre/RS: Bookman. 2015 - 5ª ed