

Paper do NAEA

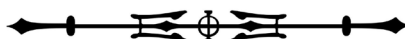
Volume 1, Número 3, Edição/Série 495

La Gioconda: o café do Teatro Amazonas

*Aline de Souza Santana*¹

*Cláudia Araújo de Menezes Gonçalves Martins*²

*Jeniffer Ribeiro Silva*³



RESUMO

Um dos grandes ícones da cidade de Manaus e do estado do Amazonas, é sem dúvida, o Teatro Amazonas, um dos principais patrimônios culturais arquitetônicos do estado, tombado pelo Instituto de Patrimônio Histórico Nacional – Iphan desde 1966 (BRASILIA - DF, 2014). O objeto de estudo deste trabalho é o estabelecimento de restauração localizado dentro do magnífico Teatro Amazonas, o *Café La Gioconda* e sua relação gastronômica com o público que o frequenta (turistas e residentes), uma vez que a cultura, através de sua gastronomia, é um dos elementos que pode contribuir para a valorização das potencialidades turísticas de uma localidade, pois se torna um dos vetores de desenvolvimento local, uma vez que o turismo é praticado em sua natureza através de experiências culturais, onde o turista conhece lugares fora de sua residência, mantém contato com moradores nativos, desfruta da sua culinária e experiências locais, participando da representatividade cultural dos espaços visitados. Este estudo de abordagem qualitativa teve como objetivo central analisar o café La Gioconda como um local de oferta da gastronomia local e sua relação com os frequentadores do Teatro Amazonas. “Na abordagem qualitativa, a pesquisa tem o ambiente como fonte direta dos dados. O pesquisador mantém contato direto com o ambiente e o objeto de estudo em questão” (PRODANOV; FREITAS, 2013). Como resultados, verificou-se que não há muita repercussão em relação as visitas por parte dos frequentadores do local; não há uma relação com a gastronomia local, deixando uma lacuna que poderia ser preenchida com a oferta de alimentos da culinária amazonense, bem como observando-se as normas estabelecidas na Resolução -RDC nº 216/2004, que norteia sobre as Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

Palavras-chave: Teatro Amazonas. Café La Gioconda. Turismo.

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

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

3 Turismóloga, Mestre em Turismo pela Universidade Federal do Rio Grande do Norte (UFRN), MBA em Turismo, Hotelaria e Entretenimento pela FGV/AM. Funcionária da Secretaria de Estado de Cultura e Economia Criativa e Membro do Grupo de Pesquisa Observatório de Turismo da Universidade do Estado do Amazonas–OBSERVATUR UEA.

ABSTRACT

One of the great icons of the city of Manaus and the state of Amazonas, is undoubtedly the Teatro Amazonas Opera House, one of the main architectural cultural heritage of the state, listed by the National Historical Heritage Institute - Iphan since 1966 (BRASILIA - DF, 2014). The object of study of this work is the establishment of restoration located inside the magnificent Teatro Amazonas Opera House, La Gioconda Coffee and its gastronomic relationship with the public that frequents it (tourists and residents), since culture, through its gastronomy, is one of the elements that can contribute to the enhancement of the tourist potential of a locality, as it becomes one of the vectors of local development, since tourism is practiced in its nature through cultural experiences, where tourists know places outside their residence, keeps in touch with native residents, enjoys their cuisine and local experiences, participating in the cultural representativeness of the spaces visited. This qualitative study aimed to analyze La Gioconda Coffee as a place offering local gastronomy and its relationship with Teatro Amazonas Opera House visitors. "In the qualitative approach, research has the environment as a direct source of data. The researcher maintains direct contact with the environment and the object of study in question" (PRODANOV; FREITAS, 2013). As a result, it was found that there is not much repercussion in relation to visits by visitors to the place; there is no relationship with local gastronomy, leaving a gap that could be filled with the offer of food from Amazonian cuisine, as well as observing the rules established in Resolution -RDC nº 216/2004, which guides on Good Practices for Services feed.

Keywords: Teatro Amazonas Opera House. La Gioconda Coffee. Tourism.

INTRODUÇÃO

O ato de alimentar-se possibilita a qualquer ser humano, satisfazer as suas necessidades fisiológicas, mas também pode promover o conhecimento de uma cultura, o fortalecimento dos arranjos produtivos locais e proporcionar experiências memoráveis. A cidade de Manaus, capital do Estado do Amazonas, é a capital cultural e onde estão localizados a maior parte dos Centros Culturais e Teatros existentes desde a época áurea da borracha, auge da economia do estado no início do século XVII. O objeto de estudo deste trabalho é o estabelecimento de restauração localizado dentro do magnífico Teatro Amazonas, o *Café La Gioconda* e sua relação gastronômica com o público que o frequenta (turistas e residentes), uma vez que a cultura, através de sua gastronomia, é um dos elementos que pode contribuir para a valorização das potencialidades turísticas de uma localidade, pois se torna um dos vetores de desenvolvimento local, uma vez que o turismo é praticado em sua natureza através de experiências culturais, onde o turista conhece lugares fora de sua residência, mantém contato com moradores nativos, desfruta da sua culinária e experiências locais, participando da representatividade cultural dos espaços visitados.

A atividade turística é, em sua natureza, uma experiência cultural, na qual o turismo não pode e não deve ser analisado de forma isolada e dissociada do contexto social e cultural. A atividade, seja como atrativo, seja como experiências vividas pelos turistas, sempre manteve uma relação com a cultura enquanto base da experiência humana. Por esse viés, Faraco & Cauper (2012) afirmam que gastronomia é cultura e, a gastronomia amazonense, fortemente influenciada pela culinária indígena e portuguesa (diretamente), francesa, sírio-libanesa (indiretamente), destaca-se pela relevante oferta de pratos à base de peixes e frutos amazônicos desperta a curiosidade e o interesse dos turistas em visita ao Amazonas e a capital Manaus, pois é muito procurada e apreciada pelos mesmos, sendo valorizado o consumo do pescado, presente em diversos pratos, os quais são preparados com uma variedade de sabores, ingredientes e aromas naturais.

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

Ressalta-se que, de acordo com dados da Gerência de Turismo do Teatro Amazonas, no ano de 2018, o espaço recebeu 94.691 visitantes (entre locais, nacionais, internacionais e estudantes) e 37.516 espectadores pagantes em espetáculos. O espaço tem uma programação intensa durante todo o ano, inclusive é palco do Festival Amazonas de Ópera (FAO), iniciado no ano de 1997 e que, até o ano de 2001 era considerado o único do gênero na América Latina, com um público espectador de mais de 370 mil pessoas, estando no ano de 2019 em sua 22ª edição (Secretaria de Estado de Cultura, 2019)⁴. Diante do exposto, para elaboração do presente artigo, o ponto de partida surgiu da seguinte problemática: Qual a relação gastronômica do *Café La Gioconda* localizado no Teatro Amazonas e os frequentadores do respectivo patrimônio histórico? Tendo como objetivo geral verificar como o *Café La Gioconda* do Teatro Amazonas, se relaciona com seus frequentadores, a partir da identificação de suas

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

características gastronômicas, análise do cardápio disponível, comentários publicados no Tripadvisor e do atendimento realizado com o público bilíngue.

Para tanto, efetuou-se uma pesquisa exploratória de cunho bibliográfico e documental. Realizou-se observação *in loco*, análise do cardápio oferecido e entrevista com o gestor do espaço. Verificou-se que o espaço é frequentado por visitantes locais, nacionais, internacionais, estudantes e participantes dos eventos culturais que acontecem ao longo do ano. Durante realização de visita *in loco*, observou-se que o cardápio, instrumento principal e norteador da escolha dos produtos pelos usuários, foi retirado, não estando disponível para o público e, o anterior não oferecia opções regionais durante o atendimento diário de visita. O que é ofertado, são produtos como salgados, bolos, suco artificial, café, entre outros, mas nenhum com base nos nossos produtos regionais.

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

Cabe destacar que, hoje as ofertas de produtos com insumos regionais como geleias, patês, sucos, pães, bolos, são facilmente encontrados em supermercados, padarias, empórios, mercados e feiras.

METODOLOGIA

Este estudo de abordagem qualitativa teve como objetivo central analisar o café teatro La Gioconda como um local de oferta da gastronomia local e sua relação com os frequentadores do Teatro Amazonas. “Na abordagem qualitativa, a pesquisa tem o ambiente como fonte direta dos dados. O pesquisador mantém contato direto com o ambiente e o objeto de estudo em questão” (PRODANOV; FREITAS/ 2013/ p. 70).

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

A pesquisa ocorreu, basicamente, em duas etapas. A primeira diz respeito a todo levantamento de dados necessários para a construção do embasamento teórico do trabalho e para o desenvolvimento do instrumento que deu suporte na coleta de dados. Para essa primeira etapa, utilizou-se tanto a pesquisa bibliográfica, como a documental como procedimentos técnicos de pesquisa. Gil (2008/p. 50) afirma que a “pesquisa bibliográfica é desenvolvida a partir de material já elaborado, constituído principalmente de livros e artigos científicos”.

Essa técnica “faz parte de toda e qualquer pesquisa, tanto nas etapas iniciais – escolha do tema e formulação do problema -, como ao longo de seu desenvolvimento” (LEAL/2011/p. 39).

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

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

No café, foi utilizada a observação como principal instrumento para o levantamento dos dados. Essa técnica “constitui elemento fundamental para a pesquisa. [...] É na fase de coleta de dados que o seu papel se torna mais evidente” (GIL/2008/p. 100). Além da observação, foram feitas entrevistas semiestruturadas a fim de sanar as dúvidas ainda restantes. Como forma de seleção dos sujeitos da investigação, utilizou-se a técnica de amostragem não-probabilística por conveniência, que consiste na escolha dos elementos (sujeitos) que o pesquisador tem acesso, geralmente esse tipo de amostragem é utilizado em estudos exploratórios ou qualitativos (PRODANOV; FREITAS/2013).

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

Discussão dos Resultados

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

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

Nº.	Origem	Data da visita	Comentários sobre	Nota
1	Porto Velho – RO	07.05.2019	Ambiente e Cardápio	4
2	São Paulo – SP	25.05.2018	Ambiente e Cardápio	5
3	São Paulo – SP	05.05.2018	Ambiente; Cardápio; Atendimento	5
4	São Paulo – SP	07.04.2018	Ambiente; Cardápio; Atendimento	5

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

5	Recife – PE	27.07.2017	Ambiente e Cardápio	4
6	Manaus – AM	03.09.2016	Ambiente e Cardápio	5
7	São Paulo – SP	18.03.2016	Ambiente e Cardápio	5
8	São Paulo – SP	31.01.2016	Ambiente e Cardápio	5
9	Recife – PE	07.05.2015	Ambiente; Cardápio; Atendimento; Preço	4
10	Colômbia	08.05.2016	Ambiente; Cardápio; Preço	3

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

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

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

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



Fonte: Autoras, 2019.

Vale ressaltar que a oferta de produtos gastronômicos locais contribuirá para uma maior divulgação da cultura local, fortalecendo o destino turístico Manaus.

Análise da Estrutura do local e sugestões

Com a realização da pesquisa *in loco* e na rede social TripAdvisor, verificou-se que não há a oferta e ousamos sugerir incrementos a partir de nossas observações.

Infraestrutura

Por estar dentro de um patrimônio histórico cultural material, devidamente tombado pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional – IPHAN, o local que comercializa alimentos deve seguir as regras estabelecidas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, através da Resolução da Diretoria Colegiada – RDC, mais especificamente a de no. 216/2004 que trata é o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, que rege sobre o aperfeiçoamento constante das ações de controle sanitário na área de alimentos visando sempre a proteção à saúde da população.

Tendo em vista que não há nenhuma legislação específica no que tange a funcionamento de estabelecimentos de alimentação fora do lar que funcionem dentro de patrimônios históricos. O que há é uma determinação de que não se pode modificar a estrutura física, o que já limita a estrutura a ser utilizada e conseqüentemente, o menu a ser ofertado. Observa-se que o Café respeita as normas de conservação do Espaço, não tendo realizado adaptações em sua estrutura para otimizar o local para exploração comercial.

Sugere-se que possa ser adaptado no local um fogão elétrico, o que não vai interferir na estrutura predial e nem é necessário que seja utilizado gás para a cocção dos pratos. Assim, o poderia ser incluso no menu a oferta de tapioca, o x- caboquinho, mingaus, que poderiam ser aquecidos e /ou produzidos com esse equipamento.

Outra sugestão é a oferta de sucos naturais que poderiam ser oferecidos e produzidos, através da utilização de polpas das frutas regionais congeladas com maior facilidade e enriquecendo a oferta.

Já existem no mercado cafés que são produzidos na região ou a partir dos caroços de açaí, por exemplo que em muito agregariam valor e experiencia para o comensal. Hoje, é possível substituir equipamentos que não são permitidos, por forno e fritadeira elétricos.

Em relação aos pratos doces, sobremesas, poderiam ser ofertados itens da doceria tradicional do nosso estado como creme de cupuaçu, pudins, sorvetes que tenham como base as nossas frutas.

Desta forma, o cardápio seria enriquecido com insumos da cultura alimentar local, facilitando para os visitantes do Teatro Amazonas, conhecer um pouco da nossa culinária, da nossa gastronomia.

Hoje, por ocasião da pandemia do covid-19, o Teatro Amazonas e seus permissionários, passaram por readequações quanto ao cumprimento de normas do novo protocolo de segurança em saúde, referente ao distanciamento social, redução do quantitativo de visitantes, sinalização visível, totem de álcool em gel, cardápio (que não tinha anteriormente,

agora é uma plaquinha no balcão de atendimento), porém, não houve reformulação no cardápio propriamente dito, deveriam ter aproveitado os quase 4 meses que o equipamento cultural ficou fechado, para renovar a oferta de produtos.

CONCLUSÃO

Após a realização da pesquisa, verificou-se que há mudanças que precisam ser implantadas para o incremento do estabelecimento ampliando a sua relação com a cultura alimentar local, com a programação cultural que o Teatro Amazonas tem ofertado para a sociedade amazonense. Considerado o ícone cultural da cidade, deve ser cada dia mais popularizado, para que se possa ter o devido deste pertencimento do espaço cultural.

Ressalte-se que durante a pandemia de COVID-19 na cidade de Manaus, o Teatro Amazonas ficou fechado para o público interno e externo em cumprimento ao Decreto N° 42.061 de 16 de março de 2020, que: Dispõe sobre a decretação de situação de emergência na saúde pública do Estado do Amazonas, em razão da disseminação do novo coronavírus (2019-nCoV), e que proibia a princípio por 15 dias, a visitação em centros culturais.

No dia 03 de julho de 2020, o espaço foi aberto à visitação turística e no último dia 05 de agosto de 2020, retornamos com os Espetáculos, e com a volta da programação com os espaços devidamente sinalizados dentro das novas normas de sanitização, determinadas pela Fundação de Vigilância Sanitária do estado do Amazonas, conforme podem ser conferidas nas imagens abaixo.

Imagem 05 – Dispenser de Álcool em Gel na porta lateral de entrada



Fonte: Autoras, 2020.

Iniciando pela entrada lateral, foi colocado um dispenser de Álcool em gel acionado via pedal com total segurança para os frequentadores.

Imagem 06 - Sinalização no piso do Café



Fonte: Autoras, 2020.

Foram colados adesivos no chão do café La Gioconda, visando orientar os comensais em relação ao distanciamento que se deve ter de um para o outro de forma mais segura.

Imagem 07 – Adesivo colado no vidro das mesas



Fonte: Autoras, 2020.

Com esta ação da colagem de adesivos nos vidros das mesas, fica mais fácil para o comensal verificar os procedimentos de segurança para ele e para os demais que estão no recinto.

Imagem 08 e 09 – Vista panorâmica do Café La Gioconda



Fonte: Autoras, 2020.

Nas imagens 08 e 09 a seguir pode ser verificado que houve a redução do número de mesas, ficando na parte interna com 4 mesas e 2 mesas na parte externa.

Imagem 10 – Cardápio



Fonte: Autoras, 2020.

Na imagem 10 acima, pode ser verificada outra mudança realizada que foi a eliminação do cardápio físico, por medida de segurança também, sendo utilizado uma pequena lousa com um cavalete onde estão listados os produtos ofertados que continuam não contribuindo para a difusão da gastronomia local.

Assim, verifica-se que ainda há algumas possibilidades para futuros trabalhos, visando o aprofundamento e a colaboração para o engrandecimento do Café La Gioconda e do belíssimo Teatro Amazonas.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BRASILIA - DF. Noronha Santos. Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN). *Monumentos e Espaços Públicos Tombados - Manaus (AM)*. 2014. Disponível em <<http://portal.iphan.gov.br/pagina/detalhes/1215>>. Acesso em: 01. jan. 2014.

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

FERREIRA, M..R., VALDUGA, V., BAHL, M. Baixa Gastronomia: caracterização e aproximações teórico-conceituais. *Revista Turismo em Análise*, v. 27, n. 1, abril. 2016.

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

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

NO AMAZONAS É ASSIM. Disponível em <<https://noamazonaseassim.com.br/a-historia-do-largo-de-sao-sebastiao/>>. Acesso em: 07 de julho de 2020.

LEAL, E. J. Produção acadêmico-científica [recurso eletrônico]: a pesquisa e o ensaio. *Itajaí*: Universidade do Vale do Itajaí, 2011.

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

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

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

TRIPADVISOR. Disponível em <https://www.tripadvisor.com.br/ShowUserReviews-g303235-d8512596-r672267765-La_Gioconda-Manaus_Amazon_River_State_of_Amazonas.html> Acesso em: 12. Julho. 2019.

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