

**GASTRONOMIA ÁRABE EM CALDAS NOVAS (GOIÁS): UMA
COMPONENTE DO DESTINO TURÍSTICO**

**ARABIAN GASTRONOMY IN CALDAS NOVAS (GOIÁS): A
COMPONENT OF THE TOURIST DESTINATION**

**GASTRONOMÍA ÁRABE EN CALDAS NOVAS (GOIÁS): UN
COMPONENTE DEL DESTINO TURÍSTICO**

Adson Luciano Amorim

Graduado pelo Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia da Universidade Estadual de Goiás (UEG -Caldas Novas/Goiás/Brasil)
amorim218@hotmail.com

Alexsander Batista e Silva

Professor do curso de Geografia da Universidade Estadual de Goiás, UEG Campus Cora Coralina. Doutorado em Geografia pelo Instituto de Estudos Sócio-Ambientais - IESA/UFG, IESA/UFG.
lexgeo10@gmail.com

Ronaldo do Nascimento Carvalho

Pós-doutor pela Universidade Ibero-Americana/UNIBE-PY; Doutor em Administração pela Universidad Americana/PY e Mestrando em Territórios e Expressões Culturais no Cerrado (TECCER/UEG/Anápolis).
dr.ronaldocarvalho@gmail.com

Luana Crystina Borges Sales

Graduanda pelo Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia da Universidade Estadual de Goiás (UEG -Caldas Novas/Goiás/Brasil). Bolsista de Iniciação Científica - BIC - Universidade Estadual de Goiás - UEG.
nutricionistaluanacrystina@gmail.com

Jean Carlos Vieira Santos

Professor dos Mestrados Territórios e Expressões Culturais no Cerrado (TECCER/UEG/Anápolis) e Geografia (PPGEO/UEG/Campus Cora Coralina). Pós-doutoramento em Turismo pela Universidade do Algarve/Portugal e Doutorado em Geografia pela Universidade Federal de Uberlândia (IGUFU).
svcjean@yahoo.com.br

Resumo: O objetivo central deste artigo foi analisar a presença e influência da cultura e gastronomia árabe na cidade turística de Caldas Novas, Goiás Brasil, em observância às relações e aos conhecimentos de sujeitos residentes e turistas. Quanto aos aspectos metodológicos, a investigação foi dividida em duas fases: pesquisa de referências bibliográficas, a fim de obter informações a respeito da gastronomia árabe; e trabalho de campo. Os procedimentos investigativos principiaram pela leitura aprofundada das

publicações de Abdalla e Bastos (2015), Cruz (2016), Franco (2001), Freixa e Chaves (2009), Hadjab (2014), entre outros. Conforme os principais resultados apresentados, 52% dos inquiridos citaram o quibe como a principal comida árabe; 86% responderam não conhecer nenhum estabelecimento árabe em Caldas Novas; e 14% citaram a Casa de Pão Sírio Al Rosana. No que tange à preferência gastronômica, 95% disseram que optam por pratos goianos, churrasco e pizzas. Na região do cerrado, a gastronomia árabe permitiu estabelecer nexos interpessoais e intergrupais, na medida em que as receitas passaram a fazer parte das cozinhas do cerrado, ao concentrar interesses e valores afins no contexto social local.

Palavras-chave: Imigração; adaptações; cerrado; cultura; turismo.

Abstrac: The main objective of this article was to analyze the presence and influence of Arabian culture and cuisine in the tourist city of Caldas Novas, Goiás, Brazil, observing the relationships and knowledge of resident and tourist subjects. According to the methodological aspects, this investigation was divided into two phases: search for bibliographic references, in order to collect information about Arab gastronomy; and fieldwork. The investigative procedures began with an in-depth reading of the publications by Abdalla and Bastos (2015), Cruz (2016), Franco (2001), Freixa and Chaves (2009), Hadjab (2014), among others. In accordance to the main results presented, 52% of respondents cited kibbeh as the main Arabian food; 86% answered they did not know any Arabian establishment in Caldas Novas; and 14% mentioned Casa de Pão Sírio Al Rosana. Regarding the gastronomic preference, 95% said they chose dishes from Goiás, barbecue and pizzas. In the cerrado region, Arabian gastronomy allowed the establishment of interpersonal and intergroup connections, as the recipes became part of cerrado kitchens, concentrating similar interests and values within the local social context.

Keywords: Immigration; adaptations; cerrado; culture; tourism.

Resumen: El objetivo principal de este artículo fue analizar la presencia e influencia de la cultura y la cocina árabe en la ciudad turística de Caldas Novas, Goiás Brasil, en cumplimiento de las relaciones y conocimientos de los sujetos residentes y turísticos. En cuanto a los aspectos metodológicos, la investigación se dividió en dos fases: búsqueda de referencias bibliográficas, con el fin de obtener información sobre la gastronomía árabe; y trabajo de campo. Los procedimientos de investigación se iniciaron con una lectura en profundidad de las publicaciones de Abdalla y Bastos (2015), Cruz (2016), Franco (2001), Freixa y Chaves (2009), Hadjab (2014), entre otros. Según los principales resultados presentados, el 52% de los encuestados citó el kibbeh como el principal alimento árabe; El 86% respondió que no conocía ningún establecimiento árabe en Caldas Novas; y el 14% citó a Casa de Pão Sírio Al Rosana. Con respecto a la preferencia gastronómica, el 95% dijo optar por platos goiás, parrilladas y pizzas. En la región del cerrado, la gastronomía árabe permitió el establecimiento de conexiones interpersonales e intergrupales, ya que las recetas pasaron a formar parte de las cocinas del cerrado, al concentrar intereses y valores similares en el contexto social local.

Palabras Clave: Inmigración; adaptaciones; grueso; cultura; turismo.

INTRODUÇÃO

Em nome da expansão islâmica, os árabes conquistaram cada vez mais territórios. Em meados do século VIII, o domínio árabe compreendia desde a Península Arábica até o Vale do Indo, na Índia e, posteriormente, a Península Ibérica, onde iniciou um rico intercâmbio cultural/gastronômico com os europeus. Estes últimos, ao conquistarem a América nos séculos subsequentes, trouxeram as influências árabes (FREIXA; CHAVES, 2009).

No Brasil, a imigração árabe começou oficialmente no início do século XIX; contudo, sua presença data da época da colonização e, nos dias atuais, se renova em virtude do fluxo contemporâneo dos refugiados sírios. Dessa maneira, tal imigração se reveste de um sentido positivo tanto para os brasileiros natos quanto para os árabes de qualquer descendência e, de maneira consciente e calculada, é representada pelos que ficaram na terra de origem e por aqueles que imigraram de fato (ABDALLA; BASTROS, 2015).

Evidentemente, a imigração não foi aleatória, pois objetivou sanar necessidades básicas, preencher lacunas no país de origem, melhorar a situação econômica e eliminar o desemprego e o domínio otomano (ABDALLA; BASTROS, 2015). A vinda de sírios e libaneses para o Brasil teve início no século XX e, nos dias atuais, a gastronomia árabe pode englobar tanto um prato típico dos países de origem, quanto a adaptações com diferentes ingredientes e aspectos regionais do país tupiniquim.

Desse modo, o presente artigo¹ analisa a presença e influência da cultura e gastronomia árabe na cidade turística de Caldas Novas, Goiás, Brasil (Figura 1), em observância às relações e aos conhecimentos de sujeitos residentes e turistas. No que tange aos aspectos metodológicos, a investigação foi dividida em duas fases: pesquisa de referências bibliográficas, a fim de obter informações a respeito da gastronomia árabe; e trabalho de campo.

O trabalho empírico mostra que “as respostas ou manifestações dos observadores são resultantes de percepções, de processos cognitivos, interesses e motivações individuais” (FELTRAN FILHO *et al.*, 2010, p. 77). Portanto, este

¹ Este trabalho traz resultados parciais do projeto de pesquisa financiado pela Pró-Reitoria de Pesquisa e Pós-Graduação da Universidade Estadual de Goiás (PrPUEG): “TURISMO E POVOS ESTRANGEIROS NO CERRADO: memória, gastronomia, música e outras potencialidades em destinos de viagens”.

manuscrito foi construído a partir dos métodos analíticos e de estudo de caso, pois considera uma relação próxima entre ambas as técnicas (ARAÚJO; PEREIRA; SANTOS, 2017). Inicialmente, é possível salientar as palavras de Boaventura (2007, p. 55), quando afirma que, se “o estudo é do presente, pode-se utilizar o estudo de caso”.

Nesses termos, obtiveram-se os resultados por meio de entrevistas informais e questionários aplicados de 27 de agosto a 5 de setembro de 2019. Foram inquiridos 47 sujeitos turistas do Residencial Águas da Serra, localizado à rua Presidente Castelo Branco, Bairro Turista. Vale salientar que esse período é considerado de baixa temporada no destino turístico caldasnovense; portanto, o número apresentado está acima de 5% dos frequentadores do espaço de turismo e lazer.

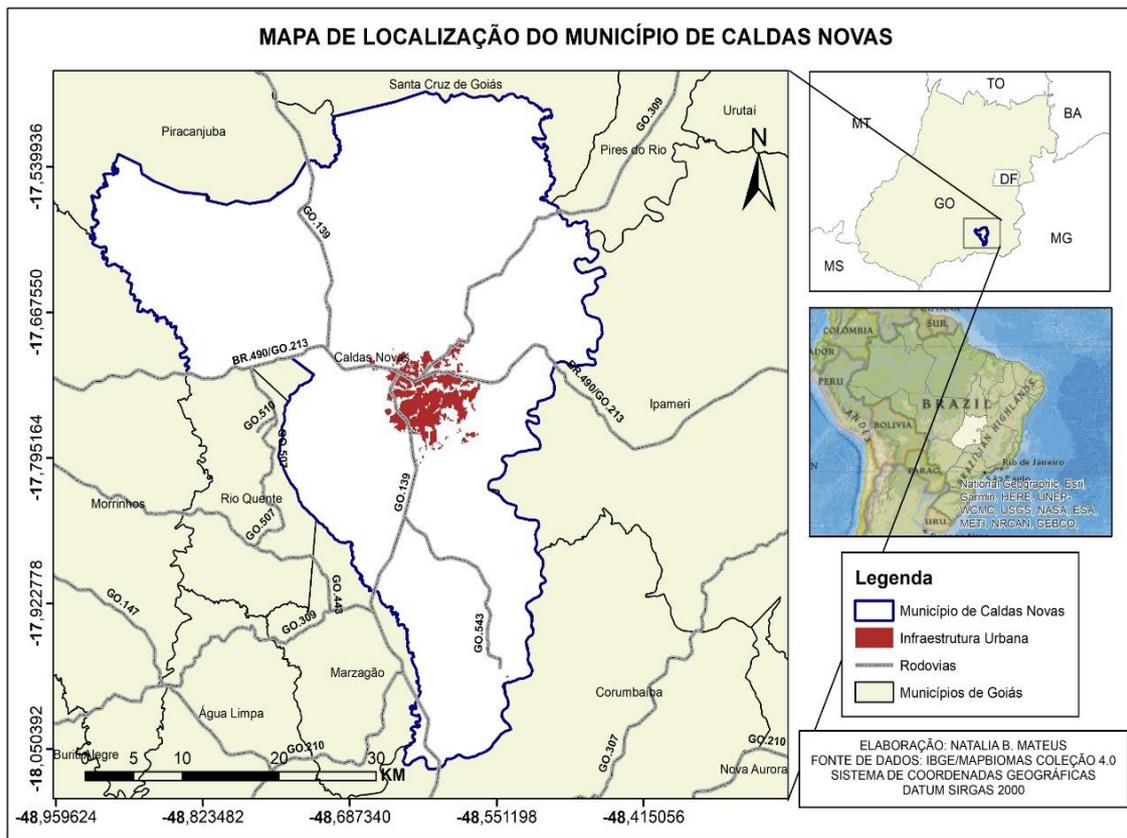


Figura 1. Município de Caldas Novas/GO. Fonte: MATEUS (2020).

TRAJETÓRIA HISTÓRICO-GEOGRÁFICA E A GASTRONOMIA ÁRABE: UMA BREVE REFLEXÃO

Entre os aspectos fundamentais da alimentação humana, aquele que envolve o significado dela é o mais relevante para as ciências sociais e humanas. “De fato, não se

come apenas para sobreviver, reproduzir sua existência, nutrir-se – muito além, a alimentação humanizada e humanizadora são providas de significação, o que implica em cultura” (CASTRO; MACIEL; MACIEL, 2016, p. 19).

Todos os grupos humanos apresentam uma cultura que produz diferenças e particularidades. O comportamento relativo à comida se relaciona diretamente ao sentido das pessoas e à identidade social, o que parece valer para todos os seres humanos. Geralmente, a gastronomia remete a uma dimensão sensorial associada ao prazer de comer e ao gosto pela comida; logo, pontua-se que “Brillat-Savarin não foi o primeiro a usar o termo ‘gastronomia’, tendo este sido criado anteriormente por Joseph de Berchoux no poema *La Gastronomie* de 1801. Mas é com Savarin que o tema é objeto de uma reflexão e sistematização fazendo com que alguns estudiosos considerem seu livro um marco para o campo da gastronomia” (CASTRO; MACIEL; MACIEL, 2016, p. 19). Nessa perspectiva, Perini e Gastal (2017) mostram que a gastronomia se trata de um saber fazer integrado a estudos acadêmicos somente nos séculos recentes, em se tratando da magnitude social e patrimonial.

É possível compreender que a “gastronomia, geralmente, nos remete a uma dimensão sensorial continuamente associada ao prazer de comer e ao gosto pela comida. Embora a etimologia da palavra remeta a uma ideia de que esta trate das leis (nomia) do estômago (gastro), há uma série de concepções sobre o que é gastronomia que devem ser melhores exploradas. [...]. Nesse caminho argumenta-se que pensar a gastronomia implica incorporar a dimensão do gosto, do prazer de comer, a dimensão da comensalidade que envolve sociabilidade e que nos remete a ritualização do comer e todo um repertório de significados. Nesse sentido faz-se interessante atentar que o gosto é construído culturalmente através das relações sociais (dos grupos entre si e com a natureza) e dentro de determinados contextos históricos” (CASTRO; MACIEL; MACIEL, 2016, p. 21).

Nas regiões do cerrado, paisagem onde está localizada a cidade de Caldas Novas/GO, a gastronomia pode ser entendida como essência identitária da cultura brasileira, também caracterizada por uma mistura de raças, crenças, costumes e diferentes hábitos de se relacionar com a natureza disponibilizada pelo referido bioma. Esse cenário, para Hadjab (2014), mostra que a cultura é o modo como as pessoas se

relacionam de maneira mútua, ao estabelecer relações com os materiais culturais, e a culinária é um meio pelo qual a natureza se transforma em cultura.

Por isso, antes de proceder com o decurso teórico sobre a gastronomia árabe, faz-se necessária uma resumida abordagem sobre a sociedade daquela região. São destacadas as palavras de Franco (2001), para quem a unificação da Arábia, após a morte do profeta Maomé em 632, é impulsionada pela doutrina religiosa islamita e deu início à expansão do império. Os árabes, em consonância aos princípios religiosos do Alcorão, acreditavam na conversão de todas as pessoas ao islamismo por meio da Guerra Santa.

Em 711, conquistaram a maior parte da Península Ibérica e espalharam a cultura por Espanha e Portugal. Essa conquista propiciou a “chegada”, de forma lenta e gradual, da cultura árabe ao Brasil Colônia. A influência da civilização islâmica se propagou principalmente por três áreas de contato – Espanha, Portugal e Oriente Médio –, onde, por mais de dois séculos, os cruzados se empenharam na defesa dos Lugares Santos e das rotas de acesso. Por intermédio dos árabes, os europeus aprenderam a utilizar, além do açúcar e do trigo sarraceno, a noz-moscada, a canela, o gengibre, a hortelã, o cravo, o anis, o açafrão e o cominho (FRANCO, 2001).

Para Franco (2001), as rotas comerciais do Oriente Médio já eram importantes até mesmo antes do islamismo. A Arábia era o elo do comércio entre Mediterrâneo, Extremo Oriente e Meca, o principal centro dessa atividade. Após o surgimento do islamismo no século VII, as conquistas e o comércio árabes se expandiram de maneira célere – em meados do século VII, o domínio mulçumano se estendia da Península Ibérica ao Vale do Indo.

Vale enfatizar que, em cinco séculos, os mulçumanos elaboraram um conhecimento científico de alto nível. A expansão islâmica foi fator decisivo para o desenvolvimento de uma cozinha diversificada, pois, diante do intercâmbio entre regiões e cultura com recursos variados, foram misturadas culinárias variadas, a exemplo da introdução da cana-de-açúcar na Espanha pelos mouros – nos dias atuais, tal cultura é vista em diferentes territórios do mundo. Não há dúvida de que essa cultura se aperfeiçoou e se expandiu durante a ocupação islâmica, principalmente para as colônias ultramarinas (FRANCO, 2001).

Os árabes são herdeiros de uma alimentação equilibrada e milenar, em que comer em pequenas porções faz parte dos costumes desses sujeitos. Outra contribuição alimentar dos países árabes é o cuscuz, considerado “um prato típico da culinária brasileira, com versões nordestina e paulista. Mas o cuscuz original, em que se inspiraram outros países, vem dos atuais Marrocos, Tunísia e Argélia, no norte da África. Sua existência data da época dos berberes, primeiros povos nômades que habitavam essa região do continente africano. [...] os berberes já preparavam cuscuz de 238 a 149 a.C. Feito até hoje de sêmola de cereal, na maioria das vezes trigo, o prato que leva legumes ou carne, sendo típico o cuscuz de carneiro com caldo” (FREIXA; CHAVES, 2009, p. 74).

Teorias demonstram que o cuscuz teria sido difundido pelo sul da Europa com a invasão moura do século XIII. Em Portugal, há registros de receitas dessa iguaria nos séculos XVI e XVII. Embora existam várias vertentes, mas sem nenhuma comprovação de como o cuscuz chegou ao Brasil (Século XVI), a mais provável é de que tenha vindo de Portugal. Aqui, o milho substituiu a sêmola de trigo africana (FREIXA; CHAVES, 2009).

Historicamente como mercadores, “os árabes levaram para a Europa o arroz e o açafrão. Com o tempo, ambos os ingredientes se juntaram para fazer a *paella*, prato espanhol que conta com muitas variações, mas que basicamente usa arroz, açafrão e frutos do mar, além de outros ingredientes regionais” (FREIXA; CHAVES, 2009, p. 73).

As influências árabes na Europa Ocidental e, posteriormente, nas colônias da América, não ficaram apenas na alimentação. Áreas como filosofia, astronomia, matemática, física, química, medicina, além de conhecimentos de astronomia, foram aplicados nas Grandes Navegações, momento em que realmente a cultura árabe se insere no Brasil, mesmo que de forma modesta.

Como aspecto elucidativo dos dois movimentos marcantes da presença árabe no Brasil, a passagem foi, em um primeiro momento, intermediado pelo colonizador português e, mais tarde, se tornou um fruto direto da chegada de imigrantes. A expressão *Amrik* se aproxima relativamente à pronúncia de “América” (tanto do Norte, quanto do Sul) pelos imigrantes árabes, destino de muitos jovens que, a partir do final do século XIX, buscaram melhores condições de vida para suas famílias em uma fase de

emigração. Para ser mais preciso, a América do Sul é reconhecida em todo o mundo árabe como “a outra América” (TRUZZI, 2007).

Na culinária, difundiram o uso do café, doces próprios e produtos de pastelaria, do azeite (do árabe *az-zayt*) – em substituição à proibida gordura de porco – e de outros temperos e condimentos. O gengibre, “surgido” na China e espalhado por todos os continentes, chegou à Europa trazido pelos árabes, e a herança colonizadora de portugueses e espanhóis impregnados pelo sangue e cultura árabes, resultante de séculos de dominação na Península Ibérica, abarcou em terras tupiniquins entre os séculos XV e XVII, período das grandes navegações (TRUZZI, 2007).

Segundo Cruz (2016), por volta de 1890, quando os árabes chegaram ao Brasil, a culinária tinha pouca importância; todavia, a partir do século XXI, aconteceu uma mudança nesse quadro, com a expansão, a comercialização e o consumo que ultrapassaram, inclusive, as fronteiras simbólicas da comunidade árabe. Rio de Janeiro e São Paulo foram os primeiros estados a receberem imigrantes daquela região, mas, com o passar do tempo e o crescimento das capitais, os sírios e libaneses partiram para o interior do país, principalmente os emigrantes que chegaram mais recentemente.

O retorno à terra natal ficou em um segundo plano, principalmente no tocante às gerações mais novas, pois o Oriente Médio ainda passa por conflitos. Ao invés de voltarem para os seus países, eles decidiram ficar e ainda atuaram como suporte para as famílias que desejavam emigrar, ajudando-as com moradia, trabalho e, muitas vezes, dinheiro (CRUZ, 2016).

A partir do século XXI, com a evolução histórica e cultural da sociedade brasileira, os valores e sabores árabes passaram por um processo de intensificação e valorização na esfera pública, mediante a popularização conquistada pela cultura daquela região pelos meios de comunicação, como a novela “O Clone” (2001-2002), exibida pela Rede Globo de Televisão (CRUZ, 2016). Tal projeção ocorreu, sobretudo, nas cidades do interior brasileiro como Caldas Novas/GO.

Após um século da chegada dos sírios e libaneses no Brasil, a base alimentar de famílias descendentes de imigrantes representa uma das suas marcas de identidade mais fortes, o que não ocorre, por exemplo, na utilização da língua. Na cultura árabe, a comida é uma importante base para a comunicação, e as refeições são o centro dos encontros familiares e círculos sociais (HADJAB, 2014).

Hadjab (2014) também assevera que a colonização portuguesa trouxe um pouco do “DNA árabe” advindo da expansão ocorrida na Península Ibérica, por ser famoso devido à fartura à mesa, à hospitalidade, à preocupação constante em agradar convidados, adjetivos que cabem também ao povo do Brasil. E ocorreu o “esperado”: sabores árabes se tornaram “brasileiros”, uma vez que pratos típicos daquela região são oferecidos em cardápios de restaurantes especializados e lanchonetes populares do país tropical.

Ainda segundo Hadjab (2014), os quibes e as esfirras tão popularizados no país, hoje fazem parte do cotidiano de qualquer cidade, sendo recorrente encontrá-los em vários estabelecimentos comerciais. Seria possível explicar esse fenômeno por meio da assimilação que permitiu que a cozinha árabe contribuísse de forma excepcional com a cozinha brasileira e vice-versa. Um fato observado em Caldas Novas/GO não é diferente em outras cidades brasileiras: não foi possível preservar a fidelidade das receitas, pois não encontravam produtos com facilidade; por conseguinte, diversos pratos foram adaptados à realidade do mundo tropical, tanto nos temperos, quanto nos utensílios e materiais de preparo.

CALDAS NOVAS E A GASTRONOMIA ÁRABE: RESULTADOS DA PESQUISA

De acordo com os depoimentos informais obtidos durante os trabalhos de campo em 2019, verificou-se que a imigração árabe para Goiás aconteceu por volta da década de 1920, na antiga estrada de ferro Mogiana. No caso de Caldas Novas/GO, a chegada dos primeiros árabes foi pouco esclarecida, mas se entende que ela remonta às primeiras cinco décadas do século XX. Naquele tempo, a gastronomia árabe permitiu estabelecer nexos interpessoais e intergrupais, na medida em que as receitas passaram a fazer parte das cozinhas do cerrado, concentrando interesses e valores no contexto social local.

O primeiro questionamento aos inquiridos foi sobre a relevância e/ou decisão acerca da oferta gastronômica durante a escolha das viagens – nesse caso, 86% dos entrevistados confirmaram a assertiva e apenas 14% disseram não ser relevante. Também foi afirmado oralmente que existem preocupações com a alimentação, mas isso não define a escolha do destino, já que outros fatores, como preço e logística, são mais importantes.

Porém, quando solicitados para citarem duas comidas árabes que conheciam, 52% dos inquiridos lembraram do quibe e 14%, da esfirra, enquanto 34% não souberam responder ou disseram não lembrar de nenhum prato árabe. Desse universo, 86% demonstram que não conhecem nenhum estabelecimento árabe em Caldas Novas/GO e que não procuram esse tipo de gastronomia quando visitam a cidade, ao passo que 14% citaram a Casa de Pão Sírio Al Rosana (figura 2), quiosque pertencente a um casal oriundos da Síria. Esse estabelecimento fica localizado em uma pequena praça entre as ruas Machado de Assis, Eça de Queirós e José Borges, nos limites dos bairros Termal e Centro, região com grande concentração de turistas.



Figura 2. Divulgação da Comida Árabe em Caldas Novas
Fonte: Restaurantguru², 2021.

Quando o assunto foi a preferência gastronômica, 95% dos entrevistados disseram que optam por pratos goianos, churrasco e pizzas, enquanto 5% demonstraram interesse pela comida árabe. Diante desses resultados que tiveram como finalidade fornecer dados ao projeto de iniciação científica “Gastronomia Árabe e Turismo em Caldas Novas/GO”³, é possível compreender que a gastronomia árabe em Caldas Novas/GO ainda não ultrapassou de fato o ambiente familiar/caseiro.

De modo geral, as pessoas são ligadas a modismos; porém, a gastronomia árabe não possui essa característica há muitos anos. Durante os trabalhos de campo realizados

² Fonte: <https://restaurantguru.com.br/Al-Rozana-Caldas-Novas>, consulta realizada em 07 de fevereiro de 2021.

em 2019 foi observado que é comum, para residentes e turistas, sair para comer um quibe, uma esfiha ou mesmo um carneiro assado. Esse consumo gastronômico foi observado na Feira do Luar e nos comércios dos bairros Centro e Turista 1, regiões com maior fluxo de moradores e visitantes da cidade turística.

Apesar de não possuir uma tradição alimentar árabe, é possível encontrar estabelecimentos que comercializam produtos árabes na cidade. A gastronomia árabe em Caldas Novas/GO ainda não é determinante ou chamativa, mas foi possível perceber, durante os trabalhos empíricos, que a procura turística ou nativa por alimentos árabes fez com que comerciantes começassem a pensar na criação de locais exclusiva ou parcialmente com esse viés.

Convém salientar que a cidade (figura 3) ainda não possui uma divulgação turística voltada a estabelecimentos gastronômicos internacionais árabes, lusitanos, italianos e outros que compõem o espaço urbano. Desse modo, Hadjab (2014) sublinha que a alimentação é um forte registro da cultura de determinado povo, ao indicar costumes e ser uma forma dos imigrantes e descendentes não perderem sua identidade – por meio da culinária, eles sempre reforçam hábitos e costumes.



Figura 3: Divulgação gastronômica da cidade turística, uma iniciativa do comerciante
Fonte: Restaurantguru⁴, 2021.

⁴ Fonte: <https://restaurantguru.com.br/Casa-Da-Esfiha-Caldas-Novas>, consulta realizada no dia 07 de fevereiro de 2021.

Por fim, essas reflexões podem ser reforçadas pelas palavras de Sant'ana e Müller (2019, p. 8), para quem a alimentação engloba mais do que o simples significado “literal de ingestão de nutrientes para suprir necessidades fisiológicas. O hábito alimentar está ligado a cultura e costumes de um povo, estando em constante mudança, pois sofre inúmeras influências, assim construindo uma identidade cultural”.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Este artigo demonstra que a comunidade árabe de Caldas Novas/GO carrega consigo um conjunto de características próprias, algo sustentado também por uma cultura inserida na gastronomia do lugar, mas pouco perceptível aos olhos dos turistas. No entanto, essa arte de cozinhar resiste ao longo do tempo, ao aglutinar novos sabores e temperos aos territórios urbanos da referida cidade.

Uma cultura gastronômica que viaja por paisagens internacionais ao longo da história se faz presente em lugares como o cerrado goiano e, assim, enriquece os componentes turísticos de uma cidade considerada o principal destino termal do país. Dada a importância do assunto, tornam-se necessárias a criação e a promoção de projetos públicos voltados à comunidade árabe local, com incentivos a feiras, apresentações e festivais gastronômicos, para desenvolver a curiosidade de moradores ou turistas sobre essa e outras culturas.

Referências

ABDALLA, A. R.; BASTOS, S. R.. Alimentação e memória árabe na área central da cidade de São Paulo. **Contextos da Alimentação**, 3(2), 27-36, 2015.

ARAÚJO; I. C.; PEREIRA, J. A.; SANTOS, J. C. V. . Porto Gouveinha, uma paisagem e suas travessias: um mosaico de encontros e reencontros entre as culturas mineira e goiana. **GeoNordeste**, 28(2), 26-41, 2017.

CASTRO, H. C.; MACIEL, M. E.; MACIEL, R. A. . Comida, cultura e identidade: conexões a partir do campo da gastronomia. **Revista Ágora**, 18(7), 18-27, 2016.

CRUZ, R. A. B. . A importância da comida na construção da etnicidade árabe em Juiz de Fora. **Revista Antropolítica**, 40, 230-251, 2016.

FELTRAN FILHO, A.; SANTOS, J. C. V.; MASSOCHINI, L.; COSTA, A. G.; ASSUNÇÃO, W. L. . Visita ao Deserto do Atacama – Norte do Chile: olhares e percepções geográficas. **UEG em Revista**, 1(6), [n.p.], 2010.

FRANCO, A. **De caçador a gourmet: uma história da gastronomia**. São Paulo: Senac, 2001.

FREIXA, D.; CHAVES, G. . **Gastronomia no Brasil e no Mundo**. Rio de Janeiro: Senac, 2009.

HADJAB, P. D. E. M. **Alimentação, Memória e Identidades Árabes no Brasil** (Tese de Doutorado), Universidade de Brasília, Brasília, Brasil, 2014.

PERINI, K. P.; GASTAL, S. Italianidade como herança cultural: a gastronomia de imigração na região turística da Serra Gaúcha. **Turismo: Estudos & Práticas**, 6(n. esp.), 78-100, 2017.

SANT'ANA, L. S.; MÜLLER, S. G. Patrimônio cultural gastronômico: inventário dos saberes e fazeres dos doces tradicionais de São José. **Revista Brasileira de Gastronomia**, 2(2), 7-19, 2019.

SANTOS, J. C. V. . **Políticas de Regionalização e Criação de Destinos Turísticos entre o Lago de São Simão e a Lagoa Santa no Baixo Paranaíba Goiano** (Tese de Doutorado), Universidade Federal de Uberlândia, Uberlândia, 2010.

TRUZZI, O. . Presença árabe na América do Sul. **História Unisinos**, 2(3), [n.p.], 2007.