



**UNIVERSIDADE FEDERAL DE SERGIPE
CENTRO DE CIÊNCIAS SOCIAIS APLICADAS
DEPARTAMENTO DE TURISMO**

ANA PAULA SILVA DE JESUS

**SABERES E FAZERES DA CULINÁRIA REGIONAL NA FEIRA DE
ITABAIANA/SE**

**SÃO CRISTÓVÃO (SE)
2025-1**



**UNIVERSIDADE FEDERAL DE SERGIPE
CENTRO DE CIÊNCIAS SOCIAIS APLICADAS
DEPARTAMENTO DE TURISMO**

ANA PAULA SILVA DE JESUS

**SABERES E FAZERES DA CULINÁRIA REGIONAL NA FEIRA DE
ITABAIANA/SERGIPE**

Monografia apresentada ao Curso de Turismo da Universidade Federal de Sergipe para a obtenção do título de Bacharel em Turismo, elaborada sob a orientação da Prof. Me. Luana Almeida de Jesus.

**SÃO CRISTÓVÃO (SE)
2025-1**



**UNIVERSIDADE FEDERAL DE SERGIPE
CENTRO DE CIÊNCIAS SOCIAIS APLICADAS
DEPARTAMENTO DE TURISMO**

ANA PAULA SILVA DE JESUS

**SABERES E FAZERES DA CULINÁRIA REGIONAL NA FEIRA DE
ITABAIANA/SE**

APROVADA EM: ____/____/____

Monografia apresentada ao Curso de Turismo, Departamento de Turismo, da Universidade Federal de Sergipe e aprovada pela Banca Examinadora.

Prof^a. Me. Luana Almeida De Jesus (Orientadora)
Departamento de Turismo /UFS

Prof^a. Me. Sofia Araujo de Oliveira(1^a Examinadora)
Departamento de Turismo /UFS

Prof. Dr. Heberty Ruan da Conceição Silva (2^a Examinadora)
Examinador externo- PPGEIO/UFS

SÃO CRISTÓVÃO (SE)

2025-1

DEDICATÓRIA

Dedico essa monografia a minha querida e eterna avó Tide, que durante anos teve a feira como sua forma de sustento para poder criar seus filhos da melhor forma possível viajando entre feiras, a minha mãe que durante seus anos de juventude ajudou minha avó nas feiras e a todos os feirantes do Brasil e em específico aos feirantes itabaianenses.

AGRADECIMENTOS

Primeiramente agradeço a Deus pela força que me foi dada a realizar a esse trabalho, aos meus pais pelo apoio e incentivo e em específico ao meu pai que durante esses quatro anos de curso não poupou esforços em me levar a buscar todos os dias para que pudesse pegar o ônibus e ir a faculdade.

Agradeço de coração a minha orientadora Luana Almeida, sempre presente, me apoiando e incentivando mesmo quando achei que não conseguiria ela me mostrava que eu era capaz.

Agradeço também a todo corpo docente que contribuiu com a minha formação e conhecimentos que obtive durante esses anos de curso, agradeço as minhas colegas de turma Ketlyn, Janiele, Gislane, Tainara, Larissa e Letícia que fizeram esses quatro anos serem leves e divertidos mesmo diante das dificuldades enfrentadas durante esse tempo.

Agradeço os meus amigos do ensino médio Francisco, Vanessa, Eduarda e Marina pelo apoio, e um agradecimento especial a minha querida amiga Melissa que mesmo distante sempre se mostrou presente me incentivando nos momentos em que mais precisava emocionalmente, me confortando e dizendo que tudo daria certo no final e deu!

E claro que não poderia deixar de agradecer a pessoa que mais me incentivou a fazer o ENEM, minha querida teacher Lucivanda, seu apoio e incentivo foi extremamente importante do começo ao fim!

Um muito obrigada a todas as pessoas que de alguma forma me ajudaram a realizar e finalizar esse trabalho e a chegar até aqui.

RESUMO

O presente trabalho teve como objetivo analisar os saberes e fazeres da culinária regional presentes na feira livre de Itabaiana, localizada no interior do estado de Sergipe. A pesquisa buscou compreender de que maneira a culinária local contribui para a preservação da identidade cultural, bem como sua relação com o turismo gastronômico e com a transmissão de conhecimentos tradicionais. A metodologia adotada foi de natureza qualitativa, com base em revisão bibliográfica e pesquisa de campo, envolvendo observações in loco e entrevistas com feirantes, moradores e turistas. Os resultados evidenciam que a culinária regional representa uma prática cultural significativa, transmitida por gerações, e que a feira livre se configura como um espaço de resistência, sociabilidade e comercialização. Constatou-se também que, apesar das dificuldades estruturais, a feira tem potencial para se consolidar como atrativo turístico regional, desde que haja investimentos e ações de valorização. Assim, a feira de Itabaiana se destaca não apenas como um espaço econômico, mas como um território simbólico e cultural que expressa os modos de vida da população local.

Palavras-chave: Culinária regional; Feira livre; Turismo gastronômico; Itabaiana; Saberes tradicionais.

ABSTRACT

This study aimed to analyze the knowledge and practices of regional cuisine present at the Itabaiana street market, located in the interior of the state of Sergipe. The research sought to understand how local cuisine contributes to the preservation of cultural identity, as well as its relationship with gastronomic tourism and the transmission of traditional knowledge. The methodology adopted was qualitative in nature, based on a literature review and field research, involving on-site observations and interviews with vendors, residents, and tourists. The results demonstrate that regional cuisine represents a significant cultural practice, passed down through generations, and that the street market serves as a space of resistance, sociability, and commerce. It was also found that, despite its structural challenges, the market has the potential to consolidate itself as a regional tourist attraction, provided that investment and actions are made to enhance its value. Thus, the Itabaiana market stands out not only as an economic space, but also as a symbolic and cultural territory that expresses the way of life of the local population.

Keywords: Regional cuisine; Street market; Gastronomic tourism; Itabaiana; Traditional knowledge.

LISTA DE FIGURAS

Figura 1- Feira Livre de Itabaiana/ Sergipe.....	22
Figura 2- Mapa da Feira Livre de Itabaiana e a padronização das barracas conforme o Decreto nº 55/2017.....	24
Figura 3- Praça de alimentação Maria da Graça Amorim.....	25
Figura 4- Entrada da Praça de alimentação Maria da Graça Amorim.....	26
Figura 5- Pé de Moleque.....	28
Figura 6- Doce de Espécie.....	28
Figura 7- Sarapatel.....	31
Figura 8- Mudinha (doce artesanal).....	31
Figura 9- Compotas e doces caseiros (doce de Laranja, doce de leite e doce de banana).....	31
Figura 10- Castanhas de Caju.....	32
Figura 11 - Bolo de milho e macaxeira.....	33
Figura 12 – Beiju de Amendoim.....	34
Figura 13 – Manauês diversos (macaxeira, milho, puba e arroz).....	35
Figura 14- Meios de transportes estacionados na feira.....	37
Figura 15 – Ausência de infraestrutura e condições sanitárias inadequadas na feira de Itabaiana/SE.....	37

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO	08
2.REFERENCIAL TEÓRICO	13
2.1 Turismo	13
2.2Turismo Cultural	14
2.3 Turismo Gastronômico	15
2.4 Gastronomia Nordestina e Sergipana	17
3. CONTEXTUALIZAÇÃO DE ITABAIANA E DA FEIRA LIVRE	20
4.FEIRA LIVRE DE ITABAIANA- SABERES, FAZERES E CULINÁRIA REGIONAL	27
5.CONSIDERAÇÕES FINAIS	39
REFERÊNCIAS	42
APENDICES	45

INTRODUÇÃO

Por ser uma atividade que está sempre em expansão, o turismo é diretamente ligado à valorização das culturas locais, tradições e identidades de uma região, é também uma atividade que engloba diversos seguimentos que dentro deles, os seguimentos que serão trabalhados nessa pesquisa serão sobre o turismo cultural, que vem se destacando como uma forma de promoção da imersão dos turistas nas práticas culturais de um local ou comunidade constituindo em experiências que vão além dos atrativos naturais. A gastronomia se integra com a importância da influência que os sabores e saberes de uma região presentes na experiência que o turista tem durante sua visita, pois é um reflexo da história e modos de vida de um determinado local.

A culinária regional no estado de Sergipe, é uma forte expressão cultural se manifestando de uma maneira singular, a comercialização de produtos típicos e receitas que são transmitidas de geração em geração. A feira livre de Itabaiana, Sergipe é considerada a cidade com o maior comércio do Estado de Sergipe, com produtos agrícolas, manufaturados, industrializados e as comidas típicas se configurando como um atrativo turístico em potencial.

A vivência e convivência com nossos familiares nos permite observar e aprender aquilo que faz parte da nossa rotina, aprender como se faz um objeto ou até mesmo uma receita de família, esse projeto visa analisar os saberes e fazeres da culinária regional na feira de Itabaiana, como objetivo a compreensão da forma em que essa pratica pode contribuir para o fortalecimento do turismo cultural e o turismo gastronômico no estado de Sergipe, buscando evidenciar o papel da gastronomia regional como componente de identidade cultural e sua importância para o desenvolvimento turístico da feira livre.

A vontade de explorar a riqueza dos saberes e fazeres da culinária regional presentes na feira de Itabaiana/Sergipe, surgiu por meio de minha ligação com a cidade e o interesse em conhecer melhor a cultura local. Como residente do município e por ter tido uma pessoa da família com ligação à Feira, sinto a responsabilidade em contribuir para o reconhecimento e a preservação desse saber/fazer, que fazem parte da identidade cultural e da comunidade.

Este estudo é de grande relevância acadêmica porque expande os estudos antropológicos e culturais tendo como foco as práticas culinárias dos saberes e fazeres. Uma pesquisa sobre a feira de Itabaiana permite uma melhor compreensão da relação entre tradição na gastronomia, assim como o papel que a feira tem como um espaço de cultura e informações para a região. Esta pesquisa pode aumentar as discussões sobre a preservação do patrimônio imaterial e a valorização cultural regional e também servirá como fonte de pesquisa para próximos estudos sobre o tema, já que, será feita uma contextualização histórica da feira, investigando o consumo do turismo gastronômico.

Do ponto de vista social, é fundamental valorizar e resguardar a culinária regional presente na feira de Itabaiana. A feira é considerada uma das sete maravilhas da cidade¹, portanto é importante que a continuidade da cultura local e dos saberes e fazeres sejam mantidos, assim como a importância em preservar essas práticas que são passadas de geração para geração.

Esse estudo teve como relevância econômica o desenvolvimento e o potencial do turismo gastronômico que a cidade pode ter além de tentar compreender por que a Feira de Itabaiana/Sergipe não é vendida como um atrativo turístico. Assim como a busca do entendimento de que forma a culinária regional influencia os saberes e fazeres e podem gerar um fortalecimento do setor turístico local. Ao promover a feira como um destino para o turismo gastronômico, pode-se gerar maior fluxo de visitantes e fomentar a economia local.

A feira livre é um espaço tradicional de comercialização, socialização e transmissão de saberes populares, principalmente no contexto nordestino, que a culinária desempenha um papel importante na cultura regional. Segundo Ferrão (2017) o saber-fazer vai além do preparo de alimentos, envolvendo técnicas, afetos e heranças familiares que se reproduzem no cotidiano. A feira de Itabaiana, localizada no estado de Sergipe, representa um importante ponto de encontro entre tradição e

¹ As 7 maravilhas de Itabaiana eleitas pela população: 1- Colégio Estadual Murilo Braga; 2- Feira de Itabaiana; 3- Filarmônica Nossa Senhora da Conceição; 4- Igreja Matriz de Santo Antônio e Almas de Itabaiana; 5- Parque dos Falcões; 6- Ruínas da Igreja Velha; e 7- Serra de Itabaiana

contemporaneidade, com sua rica diversidade de alimentos típicos que expressam os saberes e fazeres que foram herdados por gerações.

Dessa forma, o estudo da feira de Itabaiana/Sergipe se insere na discussão sobre os bens culturais de natureza imaterial, conforme aponta o Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional – IPHAN (2015), ao reconhecer os saberes tradicionais e a culinária regional como elementos centrais da identidade de um povo.

A partir desse contexto, buscou-se responder a seguinte questão norteadora: De que maneira a culinária regional influencia os saberes e fazes na feira de Itabaiana/Sergipe? Essa pergunta direciona a pesquisa além da observação do consumo alimentar, permitindo refletir sobre os aspectos afetivos, culturais e turísticos.

Este trabalho teve como objetivo geral analisar os saberes e fazeres da culinária regional na feira livre de Itabaiana/Sergipe, compreendendo como esses elementos se mantêm vivos e se transformam dentro da dinâmica atual da feira. Para alcançar esse propósito, foram estabelecidos os seguintes objetivos específicos: verificar o consumo do turismo gastronômico na feira de Itabaiana; contextualizar historicamente a feira, entendendo suas dinamicidades ao longo dos anos; identificar as formas e os lugares de transmissão dos saberes e fazeres da culinária regional presentes nesse espaço.

Este trabalho usou uma abordagem qualitativa, que visa entender as dinâmicas e percepções dos assuntos sobre os saberes e fazeres da culinária regional na feira de Itabaiana, Sergipe. A metodologia que foi utilizada combina diferentes tipos de pesquisas como a bibliográfica e pesquisa de campo a qual foi realizada uma análise descritiva sobre a feira de Itabaiana. Já as técnicas referem-se à observação direta e entrevistas, para assim gerar uma análise aprofundada e contextualizada do estudo.

As características da pesquisa qualitativa são: objetivação do fenômeno; hierarquização das ações de *descrever*, *compreender*, *explicar*, precisão das relações entre o global e o local em determinado fenômeno; observância das diferenças entre o mundo social e o mundo natural; respeito ao caráter interativo entre os objetivos buscados pelos investigadores, suas orientações teóricas e seus dados empíricos; busca de resultados os mais fidedignos

possíveis; oposição ao pressuposto que defende um modelo único de pesquisa para todas as ciências. (Gerhardt; Silveira, 2009, p. 32).

Uma pesquisa bibliográfica envolve o levantamento de informações que já foram publicadas sobre o tema em livros, artigos acadêmicos, teses e entre outras fontes, no entanto foi realizada com o objetivo de fundamentar teoricamente o tema abordado e situar a pesquisa dentro do contexto acadêmico. Para isso, foram consultados livros, artigos científicos e dissertações como o livro *Turismo Cultural: Uma visão antropológica* de Xerardo Pereira Pérez, o artigo *A Gastronomia e o Turismo* de Rosana Peccini, a dissertação *A Gastronomia como Produto Turístico* escrita por Bianca Rafaella de Oliveira.

Na pesquisa de campo houve uma coleta de dados no local onde as práticas que foram estudadas ocorrem, permitindo que o pesquisador tivesse contato direto com a realidade. Desta forma, essa pesquisa foi realizada na feira de Itabaiana, Sergipe com o objetivo de obter dados sobre as percepções das pessoas envolvidas. Assim, as visitas ao campo ocorreram nas quartas-feiras e sábados, dias da semana em que a feira é realizada, nas datas 05/02/2025, 11/02/2025, 10/03/2025 e 10/05/2025, no decorrer da pesquisa foram coletados dados por meio de observações diretas e entrevistas com os feirantes, moradores e turistas que estavam presentes na feira.

Também durante a pesquisa de campo foi realizada uma observação direta não-participante, nesse tipo de observação direta o pesquisador assume o papel de observador externo, sem interagir ou interferir nas atividades ou comportamentos das pessoas, tem o objetivo de registrar características de uma forma mais objetiva e minimizando qualquer influência na pesquisa. “A observação simples é aquela em que o pesquisador, permanece alheio à comunidade, grupo ou situação que pretende estudar, observa de maneira espontânea os fatos que ocorrem.” (Gil, 2008, p. 120). As pesquisas de campo foram realizadas nos meses de fevereiro a maio, durante esse período foi observado como os saberes e fazeres presentes na culinária regional da feira de Itabaiana/SE influenciam o turismo local. Durante a pesquisa de campo também foram realizados registros através de fotografias.

As entrevistas são uma técnica de coleta de dados onde o pesquisador conversa com os participantes para a obtenção de informações, Segundo Gil (2008) “a entrevista é uma forma de interação social em que uma das partes busca coletar dados e a outra afigura-se como fonte de informação”. Estas entrevistas foram conduzidas de forma direta e informal, por meio de entrevistas aplicados presencialmente com os comerciantes e turistas que optaram por responder. Ao todo, foram obtidas 40 respostas sendo 8 de comerciante e 12 de turistas, ambas coletadas de forma presencial na feira livre. As demais 20 respostas foram fornecidas por residentes do município, por meio de formulário via Google Forms, o que possibilitou maior alcance e comodidade na participação dos entrevistados.

As entrevistas aconteceram nos dias de quarta-feira e sábado no período de fevereiro a maio na feira livre, foi elaborado um roteiro de entrevistas a partir dos objetivos específicos da pesquisa. Com o intuito de preservar a privacidade e anonimato dos entrevistados, não foram solicitadas ou registradas informações de identificação pessoal, como nome ou idade, no entanto os entrevistados serão citados por números. Os dados coletados concentram-se nas percepções, experiências e conhecimentos relacionados a culinária regional, respeitando os princípios éticos de pesquisa. A metodologia usada foi a qualitativa, através de entrevistas semiestruturadas, com perguntas que buscam entender a produção dos alimentos, a origem dos conhecimentos culinários e a percepção sobre a preservação das tradições e a relação com os turistas.

2. REFERENCIAL TEÓRICO

2.1. TURISMO

O turismo é uma das atividades mais dinâmicas de rápido crescimento mundial sendo considerado um fenômeno complexo dado que existem diversos conceitos que podem explicar o turismo, para alguns autores o turismo é considerado um deslocamento para outras localidades por um certo período de tempo impulsionado por motivos variados.

Turismo é um fenômeno social que consiste no deslocamento voluntário e temporário de indivíduos ou grupos de pessoas que, fundamentalmente por motivos de recreação, descanso, cultura ou saúde, saem de seu local de residência habitual para outro, no qual não exercem nenhuma atividade lucrativa nem remunerada, gerando múltiplas inter-relações de importância social, econômica e cultural. (Oscar de La Torre, *apud* Tadini; Melquiades, 2010, p. 112).

O turismo é uma atividade em que as pessoas viajam para outros lugares pelo lazer, cultura ou saúde, esse ato de viajar cria conexões que são importantes para as pessoas e as comunidades visitadas. O turismo exerce influência direta e indireta nos demais âmbitos sociais, desde aqueles onde sua presença acarreta em resultados concretos, como por exemplo, possíveis melhorias na infraestrutura local, como também o resgate e/ou valorização dos valores culturais da sociedade, estando este caracterizado nos benefícios imateriais. (Almeida, 2014. p. 14).

O turismo possui diversos segmentos como, cultural, gastronômico, entre outros, o turismo cultural é um segmento que tem um crescimento constante, atraindo os visitantes para uma imersão nas tradições e história do destino visitado e através das experiências que os turistas adquirem ao visitar a localidade, fortalece a preservação do patrimônio imaterial como as práticas culturais e tradições de uma região.

2.2 TURISMO CULTURAL

O turismo cultural é um segmento onde a busca por experiências tem uma forte relação com o patrimônio cultural de um determinado lugar. Os visitantes tem a oportunidade de conhecer e interagir com a cultura do destino, onde dessa forma é possível ter uma compreensão e respeito sobre a cultura da localidade em questão.

O turismo cultural implica com experiências positivas do visitante com o patrimônio cultural e determinados eventos culturais, de modo a favorecer a percepção de seus sentidos e contribuir para sua preservação. (Brasil, 2012, p. 16).

O turismo cultural proporciona aos visitantes experiências enriquecedoras e positivas quando em contato com o patrimônio cultural, essas vivências não só ampliam o conhecimento e compreensão dos turistas em relação a cultura local, como pode proporcionar um vínculo emocional com o lugar visitado. Além de que essas experiências geram uma valorização cultural onde pode ser construído uma influência nas atitudes positivas tanto para os turistas quanto para as comunidades, assim protegendo e mantendo a cultura tradicional daquele destino viva.

Segundo Pérez (2009), o turismo cultural tem o sentido de satisfazer, deste modo, a curiosidade humana e o desejo humano de conhecer como os outros vivem. O turismo cultural se fundamenta na curiosidade em que as pessoas tem de conhecer novas culturas, modos de vida, costumes diferentes dos seus próprios e tradições de uma forma natural, onde essa busca faz com que as pessoas ampliem seus horizontes com o que essas experiências culturais proporcionam como ao entender melhor a diversidade humana, como outras pessoas vivem e se expressão nas diferentes partes do mundo, o turismo cultural vai muito além do lazer, ele proporciona uma imersão profunda no modo de vida de outras localidades.

O turismo cultural, na atualidade tem se destacado entre as modalidades do ramo turístico pela sua contribuição no desenvolvimento de uma região, pois visa envolver visitantes com história, cultura e memória social. (Almeida, 2014, p. 16).

Por ser uma atividade que está em expansão constante o setor turístico tem se destacando, cada vez mais, impulsionando o crescimento do turismo cultural. Essa segmentação turística além de criar conexões com a história e a cultura de um lugar, também incentiva a preservação do patrimônio cultural (Becerra 1997, *apud* Pérez,

2009, p.140), afirma que o “objetivo do patrimônio é garantir a sobrevivência dos grupos sociais e também interligar umas gerações com as outras”. O patrimônio cultural tem como objetivo de preservar os valores, tradições e conhecimentos de um grupo social, e que assegure a continuidade cultural das comunidades. Atuando como um elo entre as gerações, permitindo que os conhecimentos e práticas sejam passadas dos mais velhos para os mais novos, o saber/fazer, desse modo fortalecendo a identidade cultural ao longo do tempo.

Segundo o Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN, 2019), os saberes estão associados à produção de objetos e/ou serviços que tenham sentidos práticos ou rituais, tratando-se dos modos de fazer que estão relacionados à cultura, memória e identidade de grupos ou comunidades sociais. O saber/fazer é um patrimônio cultural imaterial, passados de gerações em gerações para que assim seja mantido viva a cultura de um grupo ou comunidade com o passar dos anos, geralmente essa prática está vinculada com o artesanato e gastronomia.

2.3 TURISMO GASTRONÔMICO

A alimentação se faz presente na nossa vida desde o momento em que nascemos, que evolui de uma necessidade básica para uma forma de expressão cultural e social, a relação humana com a comida passa a se transformar no reflexo de onde vivemos e das nossas experiências de vida, a conexão entre a alimentação e identidade impulsiona o turismo gastronômico.

As escolhas alimentares são incorporadas ao processo de desenvolvimento que as sociedades passam, fica claro que os hábitos alimentares terminam por contribuir na formação da identidade social dos povos, que trazem consigo a expressão de seus estilos de vida. (Cunha; Oliveira, 2009, p. 5).

Segundo os autores citados, os hábitos alimentares refletem o modo de vida, valores e tradições de um povo. Essas escolhas alimentares contribuem, ao longo do tempo, na formação da identidade social de um grupo, a alimentação vai além do ato de comer se tornando uma manifestação da cultura de uma sociedade. No turismo gastronômico, a comida, muitas das vezes, passa a ser o principal motivo para viajar, os turistas são cativados por destinos onde podem experimentar sabores autênticos

e essa busca pelas vivências únicas faz das refeições momentos especiais e imersivos a cultura do local.

A gastronomia enquanto cultura, desperta curiosidades nas pessoas e, como o turismo, é mediadora para saciar as inúmeras curiosidades do turista, também, transmite a ideia de status e classe social não apenas para o turista como para a população. (Cunha; Oliveira, 2009, p. 4).

Diferente do turismo focado em paisagens e eventos, o turismo gastronômico tem o foco na comida e bebida como a experiência central da viagem, esse segmento turístico não só valoriza a comida/bebida em si, como todo processo de produção, desde os ingredientes usados, técnicas e tradições que foram passadas ao longo das gerações, além de contribuir para o desenvolvimento econômico de uma região.

O autor Barreto (1997, p. 39, *apud* Oliveira, 2013, p. 33) relata que a rede gastronômica (conjunto de restaurantes, lanchonetes e similares com oferta alimentar) pode ser um equipamento turístico ou um equipamento de apoio, dependendo de sua posição no núcleo. Se é a única oferta alimentar do local, será um equipamento turístico. Se atende turistas esporadicamente, será um equipamento de apoio [...] o tipo de usuário que definirá se um equipamento é turístico ou não. A autora fala que o que define se um estabelecimento gastronômico é um equipamento turístico ou de apoio é o tipo de consumidor que ele atrai e o papel que desempenha na experiência turística do local, se a comida é o principal atrativo turístico para turistas ele é considerado um equipamento turístico, mas se apenas apoia outras atividades turísticas então é um equipamento de apoio. Essa diferenciação é essencial para a compreensão do turismo gastronômico, já que ele se estrutura justamente quando a alimentação deixa de ser secundária e passa a exercer o papel de protagonismo sendo a motivação da viagem, ou seja, nesse cenário a gastronomia se torna um elemento estratégico de valorização cultural e atração turística, contribuindo na geração de renda e fortalecimento da identidade regional.

A relação entre gastronomia e turismo se estabelece de uma forma natural, já que por sua vez a alimentação é uma necessidade humana e está presente em diversos tipos de deslocamentos turísticos, independentemente da principal motivação da viagem.

Assim a gastronomia se configura como um componente fundamental da experiência turística de forma ao qual se torne um atrativo por si só (Cunha et al., 2023).

A gastronomia pode ser compreendida como ponte entre tradição e inovação, pois ao mesmo tempo que preserva costumes e saberes antigos, ao mesmo tempo em que se reinventa por meio de novas técnicas, ingredientes e modo de preparo. O turismo gastronômico, como produto turístico, é uma forma de conhecer o mundo através da culinária, promovendo a cultura e gerando desenvolvimento econômico e também criando experiências únicas para os turistas.

Nesse sentido, observa-se que o turismo gastronômico não se limita à dimensão global ou nacional, mas encontra expressões particulares em cada região valorizando os sabores locais e o patrimônio cultural imaterial.

2.4 GASTRONOMIA NORDESTINA E SERGIPANA

A gastronomia, compreendida como a arte de preparar boas iguarias e o conhecimento dos costumes culinários de um povo ou região (Infoédia, 2025), adquire no Nordeste brasileiro um papel de destaque enquanto expressão cultural.

Ao se relacionar com o turismo gastronômico, essa culinária regional não se transforma apenas em identidade, mas também como produto turístico, atraindo turistas em busca de sabores autênticos e experiências únicas. Dessa forma a gastronomia nordestina e em especifica a sergipana, se consolidam como elementos de valorização cultural e desenvolvimento socioeconômico, ao mesmo tempo em que preservam as tradições e saberes passados ao longo das gerações.

A gastronomia nordestina tem como origem a mistura das influências histórias e das adaptações ao ambiente (seca, biomas, escassez), se destacando como uma das expressões culturais mais ricas e marcantes do Brasil, por refletir a diversidade do contexto histórico da região nordestina e também étnicas, a região do nordeste é amplamente reconhecida por sua grandiosidade em elementos naturais, como sol e mar, além de se destacar por seus diversos atrativos turísticos, valores culturais e

gastronomia que expressa sua identidade cultural sendo um diferencial competitivo e simbólico para a região. (Tiago; Costa, 2021).

A gastronomia brasileira pode ser configurada como um reflexo da diversidade cultural que se faz presente na formação histórica do país, a qual foi marcada principalmente pela influência das culturas indígena, africana e portuguesa. A contribuição dos povos indígenas se deu com seus ingredientes nativos, como a mandioca e o milho, além dos métodos de preparo tradicionais. A cultura portuguesa contribuiu com novas técnicas gastronômicas e ingredientes como o açúcar, o leite e ovos, que são fundamentais nos preparos de diversos tipos de doces e pratos. Por sua vez a influência africana trouxe consigo o uso de temperos marcantes, como o azeite de dendê e leite de coco, além das preparações típicas que permanecem no presente em várias regiões do Brasil. Desse modo, a gastronomia nacional resulta da fusão desses saberes e fazeres alimentares (Botelho, 2006 *apud* Tiago; Costa, 2021).

A gastronomia nordestina designa-se de variações significativas entre as regiões, com a principal influência das condições climáticas, localização geográfica e características das produções pecuárias e agrícolas. As cidades ribeirinhas e litorâneas, como exemplo, possuem pratos diferentes das regiões do interior, especialmente pelo uso de peixes e frutos do mar nas suas preparações. Essa diversidade reflete a riqueza cultural, fortalecendo a tradição e ampliando as possibilidades de oferta gastronômica. (Lopes, 2021).

A culinária, definida como a arte de cozinhar e o conjunto de práticas, técnicas e conhecimentos relacionados ao preparo dos alimentos (Infoédia, 2025), é também uma importante forma de expressão cultural. No caso de Sergipe, a culinária se destaca pela sua diversidade, amoras e sabores, é também uma grande expressão cultural e tradicional do estado com seus sabores autênticos e ingredientes típicos da região, que vão desde pescados e frutos do mar à mandioca e amendoim, com heranças étnicas de povos africanos, indígenas e europeus.

Segundo Lisbôa (2019. p. 10) “A síntese das heranças culinárias desses povos tornou a cozinha sergipana diversificada e repleta de sabores até os dias de hoje”. Esses

povos criaram técnicas e hábitos alimentares que através do tempo, se misturaram formando assim uma identidade culinária, com a mistura de tradições, a gastronomia sergipana se tornou diversificada e repleta de sabores únicos, que se mantem viva e apreciada nos dias atuais, a valorização das receitas tradicionais assegura que essa rica herança da gastronomia ainda seja uma parte essencial para a identidade cultural do estado de Sergipe.

A gastronomia de Sergipe, com sua simplicidade e riqueza de sabores, traduz a identidade do estado e encanta quem tem a oportunidade de provar suas iguarias. A culinária sergipana é marcada por fortes influências indígenas, especialmente com o uso do milho, macaxeira e batata-doce usados como ingredientes em diversos pratos típicos desenvolvidos no passado e que permanecem presentes na tradição regional, como o mingau, farinha de mandioca, pirão, beiju, pé-de-moleque, moquecas e pamonha, evidenciando a continuidade dos sabres alimentares de seus povos originários (Lisboa, 2019).

Atualmente, a gastronomia sergipana atua como um elemento central de valorização cultural, turismo e desenvolvimento econômico. Eventos como o Festival Brasil Sabor, promovido pela Associação Brasileira de Bares e Restaurantes (Abrasel) com o apoio do Governo de Sergipe, reuniram em 2024 estabelecimentos locais para apresentar pratos típicos com ingredientes da região a preços acessíveis, movimentando a economia e valorizando os sabores sergipanos (Governo de Sergipe, 2024). Um outro destaque é o Festival do Caranguejo, realizado anualmente na Orla de Atalaia, em Aracaju, que reúne diversos restaurantes atraindo visitantes interessados na culinária à base de crustáceos, sendo considerado um dos maiores eventos gastronômicos do estado (Click Sergipe, 2023). Além disso, no Seminário de Turismo Gastronômico, promovido pelo Sebrae em parceria com a Secretaria de Turismo de Sergipe, foram debatidas estratégias para colocar o estado na rota nacional do turismo gastronômico, reconhecendo a culinária como um diferencial competitivo e cultural (SEBRAE, 2022).

Diante de toda essa riqueza cultural, histórica e simbólica que caracteriza a gastronomia nordestina e sergipana, esses saberes e sabores se manifestam de maneira singular em diversos contextos locais, como no município de Itabaiana, onde a tradição alimentar tem um grande destaque por meio da feira livre, cujo espaço tem

uma grande circulação de produtos, pessoas e saberes. Reconhecida como Patrimônio Cultural Imaterial de Sergipe, a feira reforça um papel central que esses espaços ocupam na preservação de tradições alimentares e na valorização da identidade cultural local (Assembleia Legislativa de Sergipe, 2019). Assim, a cidade representa um exemplo de vivência e continuidade dessas práticas alimentares.

3. CONTEXTUALIZAÇÃO DE ITABAIANA E DA FEIRA LIVRE

A cidade de Itabaiana, localizada no interior de Sergipe fica a 56km² da capital, Aracaju, reconhecida pelo seu forte comércio, tradições populares através das manifestações religiosas, culturais e alimentares. Conhecida como a “Cidade Serrana” e também, segundo dados do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística, a maior cidade do interior do estado de Sergipe com aproximadamente 103.400 habitantes (IBGE, 2024). Além de sua relevância populacional, Itabaiana também é um polo econômico importante para o estado e a feira livre da cidade exerce um papel central nesse contexto.

Além da relevância econômica e cultural, Itabaiana apresenta características que a inserem, gradualmente, no cenário turístico de Sergipe. Embora ainda não seja considerada um polo turístico consolidado, o município possui atrativos ligados a cultura, religião, natureza e gastronomia. Entre os principais pontos visitados está o Parque Nacional da Serra de Itabaiana, uma unidade de conservação onde reúne ecossistemas da mata atlântica e caatinga, além da reserva hídrica com cachoeiras (Prefeitura Municipal de Itabaiana, 2019).

Uma das iniciativas mais recentes para valorização do turismo em Itabaiana foi a criação da Rota da Serra, instituída oficialmente pela Lei Municipal nº 2.471/2021. De acordo com as informações divulgadas pela Prefeitura de Itabaiana (2021), “a Rota da Serra é um roteiro inovador no município de Itabaiana” que foi elaborada por meio de uma parceria entre a Secretaria Municipal de Indústria, Comércio e Turismo (SEMICT) e o SEBRAE/SE, com o apoio do Time Helta do Curso de Roteiros Inovadores. A Rota da Serra é considerada um percurso inovador que contempla diversos atrativos locais, abrangendo áreas como contemplação, religiosidade, compras, ecoturismo, cultura e gastronomia (Prefeitura Municipal de Itabaiana, 2021).

Com o objetivo principal de promover o desenvolvimento do turismo local, da economia e da vida social, além de preservar a natureza e os saberes culturais do município, proporcionando visitas a pontos históricos, comércios locais e a feira livre, espaço onde pode ser encontrado costumes populares e a diversidade da gastronomia regional.

Nesse contexto, a Feira Livre de Itabaiana² (figura 1) não se destaca apenas como um centro de comércio tradicional, mas também como um dos atrativos turísticos e culturais do município. Realizada semanalmente no centro urbano da cidade, a feira livre é um espaço dinâmico onde ocorrem trocas econômicas, sociais e culturais. Com sua diversidade e dimensão, a feira livre da cidade tem um papel de alavancar a economia da cidade, além de ser um espaço dinâmico de trocas sociais, circulação de produtos e preservação de saberes. Sua diversidade e grandiosidade faz com que a feira seja “considerada a maior feira ao ar livre do interior do estado de Sergipe” Prefeitura Municipal de Itabaiana (2021).

A feira livre do município de Itabaiana/SE é considerada uma das principais do estado de Sergipe, apresenta grande potencial comercial, tendo diversos produtos e serviços a oferecer a população local e regional. (Gois; Menezes; Carvalho, 2017, p. 5).

² A Feira Livre de Itabaiana se tornou um Patrimônio Cultural Imaterial de Sergipe em 2019^a partir do projeto de Lei 124/2019.

Figura 1- Feira Livre de Itabaiana/ Sergipe



Fonte: Acervo pessoal, 2025

A feira funciona regularmente nos dias de quarta-feira e aos sábados, segundo a Prefeitura Municipal de Itabaiana (2021) a feira dos sábados tem sua existência desde 1888 e, inicialmente, não tinha um local fixo. Apenas em 1928 passou a ser realizada, de forma definitiva, no Largo Santo Antônio, onde permanece até os dias atuais. Devido ao aumento no fluxo de pessoas das cidades circunvizinhas, em setembro de 1954, a feira passou a acontecer às quartas-feiras, o que contribuiu para a expansão do comércio e a movimentação da economia da região agreste e, de forma ampliada, do próprio estado de Sergipe.

A feira além de abastecer toda a sociedade local atrai população dos municípios circunvizinhos e movimenta toda a economia na região agreste do estado de Sergipe, ou de forma relevante, pode-se afirmar do estado de Sergipe. (Gois; Menezes; Carvalho, 2017, p. 5).

Essa continuidade e reorganização ao longo do tempo demonstram a relevância histórica da feira e sua capacidade de adaptação frente das transformações econômicas e sociais vivida pelo município. Nesse sentido, Gois, Menezes e Carvalho (2017. p. 1) destacam que “a feira livre é uma construção humana, com séculos de

história, tendo sido evolutivamente reorganizadas, mas com a persistência de sua importância econômica”.

Além disso, sua movimentação constante e sua forte presença no cotidiano da população itabaianense, evidenciam sua centralidade na vida econômica e social do município. Nesse sentido, Silva e Soares (2020. p. 16) destaca que “a feira é um segmento importante na consolidação da centralidade, em virtude do fluxo permanente dos sujeitos que comercializam e revigoram o consumo de produtos locais”.

Com o passar dos anos, a feira livre de Itabaiana passou por transformações que contribuíram para sua ampliação e organização, refletindo o papel que desempenha atualmente como espaço de comércio e identidade cultural. Um dos marcos desse processo foi a implantação da padronização das barracas (figura 2), através de uma exigência do Ministério Público Federal. Em resposta, a Prefeitura Municipal de Itabaiana, por meio da Secretaria de Agricultura, Pecuária e Abastecimento, iniciou a reorganização do espaço da feira, conforme estabelecido no Decreto nº 55/2017 (Gois; Menezes; Carvalho, 2017). No entanto foi realizado uma audiência pública, no início do mês de janeiro de 2019, trazendo como pauta a padronização da feira, na ocasião, a gestão municipal promoveu um encontro com os feirantes e membros da sociedade civil a fim de apresentar e esclarecer os termos do Termo de Ajustamento de Conduta (TAC) emitido pelo Ministério Público (MP), o qual estabeleceu prazos para a padronização das barracas da feira. (Silva; Soares, 2020).

Esse processo acompanha uma tendência observada em diversos centros urbanos, como aponta Almeida (2009), ao afirmar que “as tradicionais feiras e os mercados populares têm se modernizado, transformando-se em locais atraentes para feirantes e fregueses, principalmente aqueles que os frequentam cotidianamente”.

Figura 02- Mapa da Feira Livre de Itabaiana e a padronização das barracas conforme o Decreto n° 55/2017



Fonte: Prefeitura Municipal de Itabaiana, 2021

A figura acima ilustra a abrangência da feira livre no centro urbano da cidade. Ao longo dos anos, a feira cresceu significativamente, ocupando diversas ruas e avenidas do entorno, como as ruas Capitão Mendes, Benjamin Constant, Florentino Dória e Francisco Porto. Esse crescimento espontâneo refletiu o aumento da variedade de produtos comercializados e da quantidade de feirantes, o que, por sua vez exigiu a reorganização mais eficiente do espaço. Os setores passaram a ser organizados por categorias de produtos, como frutas, legumes e verduras que é representado pela (cor verde), produtos alimentícios e hortifrutigranjeiro (vermelho), carne e peixe (amarelo), calçados, roupas e tecidos (azul) e produtos variados (marrom) as barracas onde vendem as comidas típicas estão entre a rua Benjamin Constant e ao fundo do Mercado João do Voto.

Entre os espaços reestruturados com a padronização, destaca-se o setor de alimentação, que passou a contar com uma área específica para os comerciantes de comidas típicas, como a praça de alimentação Maria da Graça Amorim (figura 3 e 4), situada no entorno da feira. Criada com o objetivo de organizar e valorizar os

pequenos comerciantes da área de alimentação, sua construção contribuiu para melhorar as condições de higiene, estrutura e conforto dos vendedores e consumidores. A praça conta com sete restaurantes e um palco para apresentação de artistas populares do município. Segundo informações da Prefeitura Municipal de Itabaiana (2021), a praça foi criada para oferecer mais dignidade aos trabalhadores e um ambiente adequado aos frequentadores. No local, é possível encontrar pratos típicos preparados por cozinheiros locais que utilizam receitas familiares passados de geração pra geração, com uso de ingredientes tradicionais.

Figura 03- Praça de alimentação Maria da Graça Amorim



Fonte: Acervo Pessoal, 2025

Figura 04- Entrada da Praça de alimentação Maria da Graça Amorim



Fonte: Acervo Pessoal, 2025

A culinária regional presente na feira livre de Itabaiana compõe um importante aspecto das práticas alimentares cotidianas da população local. O espaço abriga uma variedade de alimentos típicos do Nordeste, como galinhada de capoeira com fava, carne de sol com macaxeira e sarapatel, entre outros pratos regionais. Como afirma Prefeitura Municipal de Itabaiana (2021), “é também onde se pode apreciar um significativo menu nordestino [...]”. Muitos desses alimentos fazem parte de um repertório culinário que preserva técnicas artesanais e saberes populares, sendo preparados com cuidado e conhecimento acumulado ao longo do tempo. Essa relação entre comércio, alimentação e cultura local se evidencia nas vivências cotidianas dentro da feira, fortalecendo vínculos comunitários e contribuindo para a preservação da identidade gastronômica regional.

4. FEIRA LIVRE DE ITABAIANA- SABERES, FAZERES E CULINÁRIA REGIONAL

A pesquisa de campo foi realizada com os feirantes na feira livre de Itabaiana, com vendedores que comercializam seus pratos típicos no restaurante popular que fica localizado na própria feira e turistas, também foi aplicado um questionário digital, via Google Forms, a moradores da cidade de Itabaiana/SE que frequentam a feira local. As entrevistas foram realizadas nos dias 05/02/2025, 11/02/2025, 10/03/2025 e 10/05/2025 com objetivo de compreender a percepção dos consumidores sobre a culinária típica comercializada, seu valor cultural, afetivo e turístico e com a finalidade de compreender os saberes e fazeres da culinária regional presentes na feira. Os entrevistados não tiveram seus nomes identificados, respeitando o anonimato, e suas falas foram analisadas a partir de temas recorrentes identificados nas respostas.

Os feirantes entrevistados apresentam uma ampla experiência na feira, variando entre 1 até 49 anos de atuação. Partindo das entrevistas entre os alimentos mais vendidos, se destacam o Beiju de amendoim, manuê³ (manauê), pé de moleque (figura 5), sarapatel⁴, carneiro cozido, buchada, cocada e espécie⁵ (figura 6), conhecido popularmente por espeça. Evidenciando a diversidade da culinária nordestina presente na feira, com forte presença de pratos tradicionais.

³ É a forma mais falada e conhecida pela população Itabaianense.

⁴ Prato tradicional geralmente feito com vísceras de porco, cabrito ou borrego.

⁵ Doce originalmente feito com açúcar, farinha de mandioca, amendoim e pimenta do reino.

Figura 05 – Pé de Moleque



Fonte: Acervo Pessoal, 2025

Figura 06- Doce de Espécie



Fonte: Acervo Pessoal, 2025

Quando abordado sobre o que o trabalho na feira significava aos feirantes, todos os entrevistados associam a venda das comidas como sua principal forma de sustento, palavras como “sobrevivência” e “ganha-pão” foram recorrentes, o que indica que a prática de venda desses alimentos tem uma grande importância econômica e simbólica para os comerciantes.

Ao ser questionado sobre a origem dos saberes culinários, sete dos entrevistados disseram que são eles mesmos que são responsáveis pela produção dos alimentos que vendem. De acordo com o entrevistado 4 “Sim, aprendi com minha mãe que aprendeu com a minha avó.”⁶

Os conhecimentos, em sua maioria, foram transmitidos por familiares, especialmente por mães, avós, irmãos e pais, o que faz reforçar o caráter tradicional e familiar da culinária local, evidenciando a oralidade e a prática como formas de transmissão cultural.

A maioria acredita que a tradição do saber/fazer que se trata de uma experiência prática ou técnica para realizar uma atividade, está sendo preservada, mas alguns

⁶ Entrevista concedida em 05/02/2025.

mencionam que há riscos de perda dos saberes culinários, especialmente com o desinteresse das novas gerações.

Quando foi questionado se acreditavam que a tradição da culinária regional está sendo preservada ou há risco de perder certos saberes e técnicas antigas o entrevistado 5 respondeu “Preservada, mas pode ter risco de perder”⁷. Já o entrevistado 3 “Eu acho que tem risco de perder, algumas pessoas não têm mais interesse como antigamente.”⁸

As opiniões sobre a relação com os jovens e as comidas típicas vendidas na feira foram divididas, alguns feirantes observam jovens consumindo as comidas tradicionais, enquanto outros acreditam que o público mais velho ainda é predominante, o que pode indicar uma mudança cultural. A comercialização e consumo das comidas vendidas na feira é uma prática que é passada de geração para geração tanto o saber/fazer para os feirantes, quanto para os consumidores, pois a ida na feira para o consumo e compra desses alimentos vem do costume de uma ou mais pessoas da família em ir a feira, uma prática que por muitas das vezes começou a ser realizado na infância do consumidor.

Ao ser abordado sobre a relação dos jovens de ir na feira e frequentar as barracas de acordo com entrevistado 4 “Não, geralmente são mais idosos, vez ou outra aparece um jovem”⁹. O que pode ser observado é que às vezes o ato de ir a feira pode ser até uma certa geração, pois as novas gerações ou não tiveram/tem um contato com a feira durante a infância/adolescência ou não tem o interesse de continuar fazendo as compras no local e isso, futuramente, pode afetar a feira e os feirantes, seja porque não gostam das comidas típicas ou porque preferem fazer a “feira” no supermercado por ser um ambiente mais organizado e padronizado.

Quando perguntado sobre a transformação da feira ao longo do tempo, boa parte dos entrevistados relataram que houve algumas mudanças em relação a movimentação,

⁷ Entrevista concedida em 05/02/2025.

⁸ Entrevista concedida em 05/02/2025.

⁹ Entrevista concedida em 05/02/2025.

estrutura e comportamento dos consumidores, o entrevistado 6 afirma “Antigamente era melhor, o espaço era maior e tinha mais gente.”¹⁰

Uma grande parte dos entrevistados disseram receber turistas, ainda que em uma quantidade variável, as comidas mais procuradas pelos visitantes costumam ser sarapatel (figura 7), buchada, amarradinho e doces artesanais como (doce de Laranja, doce de leite e doce de banana) (figura 8 e 9), diante dos relatos dos feirantes que acreditam que o sabor marcante, os temperos regionais e a originalidade das comidas despertam o interesse dos turistas o entrevistado 1 aponta “A diferença das comidas, que eles não encontram em outros estados ou no estado que moram.”¹¹

¹⁰ Entrevista concedida em 05/02/2025.

¹¹ Entrevista concedida em 05/02/2025.

Figura 07 - Sarapatel



Fonte: Acervo Pessoal, 2025

Figura 08– Mudinha (doce artesanal)



Fonte: Acervo Pessoal, 2025

Figura 09 - Compotas e doces caseiros (doce de Laranja, doce de leite e doce de banana)



Fonte: Acervo Pessoal, 2025

Quando perguntado sobre a transmissão da cultura e do saber fazer para as novas gerações de suas famílias, a maioria deles afirmam que já está repassando ou pretende repassar os conhecimentos culinários para filhos, irmãos ou sobrinhos fazendo com que a tradição que vem de antigas gerações da família não seja perdida.

Os moradores entrevistados citaram como preferências alimentos como beiju de coco, bolo de puba, pé de moleque, frutas, bolo de macaxeira, biscoitos artesanais e castanha de caju (figura 10). A diversidade das respostas reforça a riqueza da culinária regional presente na feira.

Figura 9- Castanhas de Caju



Fonte: Acervo Pessoal, 2025

A maioria dos entrevistados mencionaram ter barracas ou vendedores específicos onde costuma comprar os alimentos, destacando a construção de vínculos com os feirantes e a fidelização por qualidade e tradição. Grande parte dos entrevistados acreditam que os turistas valorizam os produtos locais da feira.

Essa percepção demonstra a relevância cultural atribuída à culinária típica e o potencial da feira como atrativo turístico. Ainda que nem todos já tenham levado turistas para a feira, muitos afirmaram ter a intenção de fazer isso. Quando questionados sobre quais pratos recomendariam, destacaram-se: beiju de amendoim, bolos da casa de farinha (figura 11) (os famosos manauês), tapioca e castanha de caju.

Figura 11- Bolo de milho e macaxeira



Fonte: Acervo Pessoal, 2025

A maioria dos moradores entrevistados não costumam conversar com os feirantes sobre as receitas, o que pode indicar uma relação mais comercial do que cultural, mas ainda assim, alguns demonstram curiosidade e interesse, o que reforça a importância de promover ações educativas como oficinas de culinária tradicional, exposições sobre os ingredientes regionais e a grande importância que a culinária regional tem no município e no estado, e de valorização cultural. Essas iniciativas podem estimular e fortalecer o sentimento de pertencimento à cultura local, além de valorizar os saberes populares como patrimônio imaterial.

Os pratos típicos da feira foram considerados, pela maioria dos entrevistados, como bons representantes da cultura sergipana, o que pode demonstrar o reconhecimento do papel da culinária local como elemento identitário da região. Alguns alimentos foram associados à infância e à memória familiar, como bolinhos de ovos, balas de café e o famoso pastel da feira. Essas associações fortalecem o vínculo emocional entre o público e a culinária da feira. Quase todos os entrevistados afirmaram que a feira poderia atrair mais turistas se houvesse eventos gastronômicos promovendo os pratos típicos. Essa sugestão reforça o potencial da feira não só como ponto comercial, mas como espaço de valorização cultural e turística.

A realização do questionário com turistas teve o intuito de compreender a visão dos mesmos em relação a feira livre de Itabaiana e a culinária que é comercializada, foi aplicado o questionário aos turistas que estavam transitando no local durante o período da pesquisa, as perguntas abordaram percepções sobre alimentos típicos, experiência cultural e o interesse em retornar a cidade e a feira. A amostra contou com turistas que em sua maioria foram de São Paulo e Bahia, permitindo observar diferentes olhares sobre a culinária regional e o ambiente da feira e o olhar e percepção de pessoas que moram em regiões diferentes regiões do Brasil.

De acordo com as entrevistas aplicadas, notou-se que entre os alimentos mais consumidos se destacaram o pé de moleque, bolo de puba, beiju de amendoim (figura 12), cuscuz com charque, bolo de milho e sarapatel, a maioria dos entrevistados demonstraram entusiasmo com a diversidade dos sabores que encontraram na feira.

Figura 12 – Beiju de Amendoim



Fonte: Acervo Pessoal, 2025

Quando questionados sobre quais alimentos chamaram sua atenção, os turistas citaram pratos como sarapatel, espécie, o bolo de macaxeira e o beiju de amendoim¹²,

¹² **Beiju de amendoim:** amendoim, tapioca, açúcar e sal. (preparação: primeiro se torra o amendoim depois esse amendoim é descascado e em seguida triturado, em seguida vem a preparação da massa onde acrescenta a tapioca, o açúcar e um pouco de sal que traz um equilíbrio no doce do beiju, em algumas bancas de feirantes você pode encontrar ele servido na folha de bananeira.)

muitos relataram não ter experimentado essas comidas antes, o que evidencia que a feira pode ser um espaço de descoberta gastronômica.

Grande parte dos entrevistados afirmaram ter a intenção de levar algumas das comidas típicas para familiares e amigos, como a castanha de caju, tapioca e os famosos manauês (figura 13) o que demonstra um reconhecimento do valor dos alimentos como elementos de memória e culturalidade compartilhada.

Sobre o conhecimento da existência da feira, alguns disseram já conhecer por ter parentes na cidade ou proximidades, enquanto outros ficaram sabendo por indicações ou redes sociais, o que leva a feira a se mostrar como um ponto de relevância para o interesse turístico da região.

Figura 13 – Manauês diversos (macaxeira, milho, puba e arroz)



Fonte: Acervo Pessoal, 2025

Quando questionados sobre as diferenças percebidas no sabor dos pratos típicos em comparação a outros lugares, muitos afirmaram notar sabores mais marcantes. Todos os participantes indicaram que a feira representa bem a cultura e os sabores do nordeste e que recomendariam a visita a outras pessoas, destacando a experiência

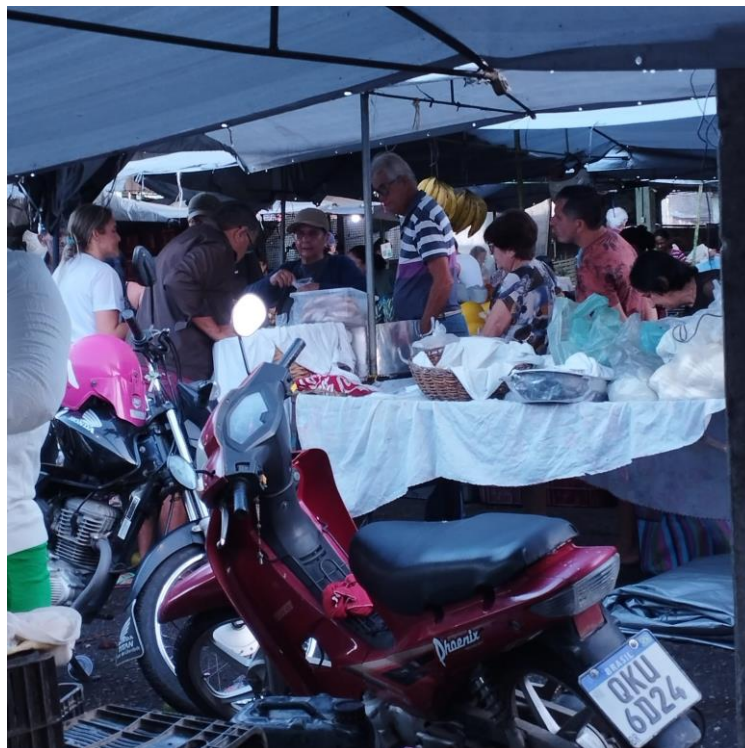
cultural e o acolhimento como pontos positivos. Em relação a estrutura da feira foi um tanto semelhante com as opiniões dos moradores onde disseram que deveria haver melhorias na sinalização, limpeza e espaço físico (figura 13 e 14), essas observações podem contribuir para ações futuras referentes a valorização do turismo local.

O ambiente também conta, em relação ao consumo dos produtos da feira, pois a maioria hoje em dia pode ser encontrada na seção hortifruti dos supermercados e a feira por ser um lugar aberto e com pouca organização costuma ser um ambiente sujo e bagunçado. A diferença de comprar na feira e no supermercado, é que, no supermercado você vai encontrar prateleiras arrumadas de forma padronizadas, um ambiente mais limpo e um pouco mais confortável, sem lama aos pés nos dias de chuva, porém no supermercado você não vai encontrar a simpatia e alegria dos feirantes e a variedade de preços que você pode encontrar no mesmo produto.

A vivência durante as entrevistas revelou também a precariedade no descarte de resíduos. Muitos feirantes acabam jogando restos de verduras e frutas diretamente no chão por não haver lixeiras ou locais de coleta próximos. Durante os dias de pesquisa, não houve ocorrência de chuvas, o que facilitou a locomoção; porém, em dias chuvosos, o cenário tende a se agravar, com poças de lama e alimentos em decomposição dificultando o trânsito e afetando a imagem do espaço para moradores e visitantes.

Boa parte dos turistas demonstraram interesse em participar de eventos de demonstração culinária, o que pode apontar que ter ações educativas e interativas dentro da feira seria algo bem visto aos olhos dos turistas. Por fim, todos afirmaram que voltariam a visitar Itabaiana e a feira, caso retornassem a Sergipe, o que faz com que a feira livre de Itabaiana seja uma referência cultural e afetiva a aqueles que a conhecem.

Figura 14- Meios de transportes estacionados na feira



Fonte: Acervo Pessoal, 2025

Figura 15– Ausência de infraestrutura e condições sanitárias inadequadas na feira de Itabaiana/SE

Fonte: Acervo Pessoal, 2025



As entrevistas realizadas com os feirantes, moradores e turistas pontuam a riqueza e a diversidade da feira livre como um espaço de preservação cultural, troca de saberes

e identidade regional. A culinária típica, com seus sabores marcantes modos de preparos que foram herdados por gerações, mostra que a feira não é apenas a fonte de renda para os feirantes, mas também é um elemento de memória, afeto e pertencimento. As percepções dos turistas ressaltam o potencial da feira como atrativo gastronômico e cultural, enquanto nas falas dos moradores e vendedores é possível identificar a importância da valorização dos saberes tradicionais diante dos desafios da modernidade e da perda de interesse das novas gerações.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

O presente trabalho teve como objetivo geral analisar os saberes e fazeres da culinária regional na feira de Itabaiana/Sergipe, buscando compreender de que maneira a culinária influencia a preservação e a transmissão desses conhecimentos no contexto da feira livre. A pesquisa, de abordagem qualitativa, aliou revisão bibliográfica e pesquisa de campo com feirantes, moradores e turistas, permitindo uma leitura abrangente do papel da feira enquanto espaço de troca cultural, social e econômica. O problema de pesquisa, de que maneira a culinária regional influencia os saberes e fazeres na feira de Itabaiana/Sergipe, foi respondido a partir da constatação de que a culinária não apenas compõe o cotidiano da feira, mas constitui um canal importante de transmissão de tradições, memórias afetivas e práticas alimentares herdadas de geração em geração. Os relatos dos feirantes e moradores revelam que muitos dos pratos são produzidos com base em receitas familiares, aprendidas oralmente com mães, avós e outros parentes, o que reforça o valor da oralidade e da prática como formas de conhecimento cultural.

O primeiro objetivo específico, que buscava verificar o consumo do turismo gastronômico na feira, foi atingido por meio da análise dos relatos dos turistas entrevistados, que demonstraram grande interesse pelos sabores locais, associando os pratos típicos à cultura regional e considerando a feira como um espaço representativo da culinária nordestina. Além disso, muitos afirmaram que pretendem retornar à feira e indicá-la como atrativo turístico.

O segundo objetivo específico, contextualizar historicamente a feira de Itabaiana entendendo suas dinamicidades, foi abordado a partir da descrição da evolução da feira desde o século XIX até os dias atuais. A pesquisa mostrou que a feira passou por transformações importantes, como a ampliação para novos dias da semana, a reorganização dos setores e a padronização das barracas, medida que visou melhorar a estrutura e higiene, especialmente na área da alimentação.

O terceiro objetivo, que consistia em identificar as formas e lugares de transmissão dos saberes e fazeres culinários, também foi contemplado. Os dados da pesquisa revelaram que, além do espaço físico da feira, a transmissão do saber-fazer culinário

ocorre principalmente nos lares e entre familiares, reforçando o papel da culinária como herança cultural e elemento de identidade comunitária.

A feira é o ganha pão dos feirantes e também sua identidade, muitos começam a acompanhar os pais nas vendas desde pequenos, alguns herdam as barracas e dão continuidade ao trabalho dos pais.

Embora o turismo de Itabaiana ainda não seja amplamente explorado pelo poder público, os dados obtidos durante a pesquisa demonstram que o município possui grande potencial para consolidar-se como destino turístico regional. A diversidade de atrativos naturais, culturais e gastronômicos, como a feira livre e o Parque Nacional da Serra de Itabaiana, revela um cenário favorável ao desenvolvimento do turismo. No entanto, esse tema ainda carece de maior atenção, investimentos e estratégias de divulgação por parte da gestão municipal e de políticas públicas específicas voltadas para o setor.

Em relação à infraestrutura da feira, percebe-se que ainda há desafios significativos. A padronização das barracas, embora tenha sido uma iniciativa importante, não é suficiente para garantir acessibilidade, organização e segurança. Durante o trabalho de campo, foi possível observar problemas como a ausência de sinalização adequada, acúmulo de lixo ao redor das barracas, buracos nas vias que acumulam água nos dias de chuva e a presença de motos estacionadas em áreas destinadas à circulação de pedestres, como demonstram as imagens 13 e 14. Além disso, a passagem de mototáxis entre os corredores da feira contribui para a desorganização do espaço e representa um risco aos transeuntes.

A feira livre de Itabaiana constitui um verdadeiro patrimônio imaterial, que merece ser incentivado e preservado através de ações educativas, melhorias estruturais e políticas públicas que reconheçam sua relevância para o município e para o estado de Sergipe.

Dessa forma, conclui-se que a culinária regional exerce uma influência significativa na manutenção e valorização dos saberes e fazeres presentes na feira de Itabaiana. A feira, além de ser um polo econômico e comercial, é um território simbólico onde os

alimentos, os modos de preparo e os vínculos sociais expressam uma cultura viva. Sua valorização enquanto patrimônio imaterial é essencial para o fortalecimento do turismo cultural e gastronômico do município, exigindo ações de preservação, incentivo e divulgação das práticas alimentares tradicionais, sobretudo junto às novas gerações.

Os nordestinos são conhecidos por serem calorosos e receptivos e os sergipanos itabaianenses, então, ao ir na feira, tenham certeza de que simpatia não vai faltar ao ir numa barraca comprar.

REFERÊNCIAS

ALMEIDA, Luana. **O MODO DO SABER/FAZER BEIJU EM SÃO CRISTÓVÃO-SE.** 2014, 48. Curso de Turismo. Universidade Federal de Sergipe. 2015.

ALMEIDA, Shirley Patrícia Nogueira de Castro e. **Fazendo a feira: estudo das artes de dizer, nutrir e fazer etnometodológico de feirantes e fregueses da Feira Livre do Bairro Major Prates em Montes Claros – MG. 2009.** 147 f. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento Social) – Universidade Estadual de Montes Claros, Montes Claros, 2009.

ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DE SERGIPE. **Feira livre de Itabaiana é Patrimônio Cultural Imaterial de Sergipe.** 2019. Disponível em: <https://al.se.leg.br/feira-livre-de-itabaiana-e-patrimonio-cultural-imaterial-de-sergipe>. Acesso em: 3 jul. 2025.

BRASIL. Lei nº 2.471, de 17 de novembro de 2021. **Institui a Rota da Serra como rota turística do Município de Itabaiana/SE.** Disponível em: Prefeitura Municipal de Itabaiana – Leis Ordinárias 2021. Acesso em: 10 jul. 2025.

BRASIL. Ministério do Turismo. **Secretaria Nacional de Políticas de Turismo.** Turismo cultural: orientações básicas. 3. ed., Brasília: Ministério do Turismo, 2010.

CLICK SERGIPE. **Festival do Caranguejo fomenta o turismo local com a culinária e cultura aracajuana.** 2023. Disponível em: <https://www.clicksergipe.com.br/cotidiano/6/86526/festival-do-caranguejo-fomenta-o-turismo-local-com-a-culinaria-e-cultura-aracajuana.html>. Acesso em: 2 jul. 2025.

CUNHA, Kênia Braz; OLIVEIRA, Leidmar da Veiga. **A Gastronomia Enquanto Atrativo Turístico-Cultural,** Curso de Pós-Graduação em Geografia, Meio Ambiente e Turismo, Universidade Estadual de Goiás, 2009.

FERRÃO, Clarissa. **Cultura alimentar e patrimônio imaterial: entre panelas, memórias e identidades.** Belo Horizonte: Autêntica, 2017.

FUNDAÇÃO CECIERJ. **Fundamentos do Turismo • Vol. 1 - Canal CECIERJ.** Disponível em: <<https://canal.cecierj.edu.br/recurso/6457>>. Acesso em: 29 ago. 2024.

GERHARDT, Tatiana Engel; SILVERA, Denise Tolfo. **Métodos de Pesquisa,** UFRGS Editora, vol.1, Porto Alegre, 2009.

GIL, Antônio Carlos. **Métodos e Técnicas de pesquisa social,** Editora Atlas, 6. Ed, São Paulo, 2008.

GOIS, Felipe dos Santos; MENEZES, Júnio Andrade; CARVALHO, Diana Mendonça de. **A feira livre de Itabaiana/SE: políticas públicas e comercialização agrícola.** In: SIMPÓSIO INTERNACIONAL DE GEOGRAFIA AGRÁRIA; SIMPÓSIO NACIONAL DE GEOGRAFIA AGRÁRIA, 8. e 9., 2017, São Paulo. Anais [...]. São Paulo, 2017.

GOVERNO DE SERGIPE. **Turismo gastronômico de Sergipe é movimentado com apoio do Governo ao Festival Brasil Sabor**. 2024. Disponível em: https://sergipe.se.gov.br/noticias/governo/turismo_gastronomico_de_sergipe_e_movimentado_com_apoio_do_governo_ao_festival_brasil_sabor/. Acesso em: 3 jul. 2025.

INFOPÉDIA. **Culinária**. Dicionário da Língua Portuguesa. Porto Editora. Disponível em: <https://www.infopedia.pt/dicionarios/lingua-portuguesa/culinária>. Acesso em: 11 jul. 2025.

INFOPÉDIA. **Gastronomia**. Dicionário da Língua Portuguesa. Porto Editora. Disponível em: <https://www.infopedia.pt/dicionarios/lingua-portuguesa/gastronomia>. Acesso em: 11 jul. 2025.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA – IBGE. **Itabaiana (SE)**. Disponível em: <https://www.ibge.gov.br/cidades-e-estados/se/itabaiana.html>. Acesso em: 3 jul. 2025.

IPHAN - Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional. Disponível em: <http://portal.iphan.gov.br/fototeca/detalhes/11/fototeca-registro-dos-saberes#:~:text=Os%20Saberes%20s%C3%A3o%20conhecimentos%20tradicionais%20>. Acesso em: 31 ago. 2024.

ITABAIANA. Prefeitura Municipal de Itabaiana. **Prefeitura entrega Praça de Alimentação na Feira de Itabaiana**. Disponível em: <https://itabaiana.se.gov.br/noticia/3732/prefeitura-entrega-praca-de-alimentacao-na-feira-de-itabaiana>. Acesso em: 10 jul. 2025.

LISBOA, Sheila Silva. **Identidade, memória e sabores da culinária sergipana**. Aracaju: Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Sergipe, 2019. 77 p.

LOPES, Bernardo Medina. **Relatório de inteligência: sertanejo style: gastronomia**. Rio de Janeiro: Sebrae/RJ, 2021. 28 p.

OLIVEIRA, Bianca Rafaella. **A GASTRONOMIA COMO PRODUTO TURÍSTICO: uma análise do potencial gastronômico da cidade de Natal/RN**. 2013. 139. Curso de Turismo. Universidade Federal do Rio Grande do Norte. 2013.

PÉREZ, Xerardo Pereiro. **Turismo cultural: uma visão antropológica**. 2. ed. El Sauzal, Tenerife, Espanha: Editora PASOS, 2009.

PREFEITURA MUNICIPAL DE ITABAIANA. **Feira Livre de Itabaiana**. 2021. Disponível em: <https://itabaiana.se.gov.br/turismo/7/feira-livre-de-itabaiana>. Acesso em: 10 jul. 2025.

PREFEITURA MUNICIPAL DE ITABAIANA. **História do município**. Itabaiana, SE, Prefeitura Municipal de Itabaiana, [s.d.]. Disponível em: <https://itabaiana.se.gov.br/texto/historia-do-municipio/1>. Acesso em: 9 jul. 2025.

PREFEITURA MUNICIPAL DE ITABAIANA. **Parque Nacional Serra de Itabaiana. Itabaiana, SE, Prefeitura Municipal de Itabaiana**, 24 abr. 2019 (atualizado em 04

dez. 2021). Disponível em: <https://itabaiana.se.gov.br/turismo/1/parque-nacional-serra-de-itabaiana>. Acesso em: 9 jul. 2025.

PREFEITURA MUNICIPAL DE ITABAIANA. **Rota da Serra**. Itabaiana, SE, Prefeitura Municipal de Itabaiana, [s.d.]. Disponível em: <https://itabaiana.se.gov.br/turismo/22/rota-da-serra>. Acesso em: 9 jul. 2025.

SEBRAE. **Seminário vai discutir ações para colocar Sergipe na rota do turismo gastronômico**. 2022. Disponível em: <https://se.agenciasebrae.com.br/economia-e-politica/seminario-vai-discutir-acoes-para-colocar-sergipe-na-rota-do-turismo-gastronomico/>. Acesso em: 2 jul. 2025.

SILVA, Phellipe Cunha da; SOARES, Maria José Nascimento. **Itabaiana Grande: cenários econômicos e culturais da cidade dos caminhoneiros**. Diversitas Journal, Santana do Ipanema/AL, v. 5, n. 4, p. 3030–3058, out./dez. 2020. DOI: 10.17648/diversitas-journal-v5i4-1341. Disponível em: https://periodicos.ifal.edu.br/diversitas_journal/. Acesso em: 3 jul. 2025.

TADINI, Rodrigo Fonseca; MELQUIADES, Tania; **Fundamentos do Turismo**, CECIERJ, vol.1, Rio de Janeiro, 2010.

TIAGO, Jônatha Rodrigo; COSTA, João Victor de Oliveira. **Origem da gastronomia nordestina e sua importância para a cultura, o turismo e a economia**. 2021. 27 f. Trabalho de Conclusão de Curso (Tecnólogo em Gastronomia) – Centro Universitário Brasileiro – UNIBRA, Recife, 2021.

APÊNDICE



UNIVERSIDADE FEDERAL DE SERGIPE
CENTRO DE CIÊNCIAS SOCIAIS APLICADAS
DEPARTAMENTO DE TURISMO
TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO
PESQUISADORA: ANA PAULA SILVA DE JESUS
ORIENTADOR: PROFA. MA. LUANA ALMEIDA

SABERES E FAZERES DA CULINÁRIA REGIONAL NA FEIRA DE ITABAIANA/SERGIPE

Entrevista Feirantes

- 1- Há quantos anos você vende na feira?
- 2- Qual ou quais são as comidas que você mais vende na feira?
- 3- O que significa para você vender seus produtos na feira?
- 4- Quais ingredientes típicos do Nordeste são essenciais para o sabor das comidas?
- 5- Você acredita que a tradição da culinária regional está sendo preservada ou há risco de perder certos saberes e técnicas antigas?
- 6- Você acha que os jovens de hoje conhecem bem as comidas típicas da feira? Você já viu muitos jovens comprando comidas tradicionais na feira?
- 7- É você mesmo que faz as comidas? Como ou com quem você aprendeu a preparar?
- 8- Você acha que venda de comidas típicas na feira mudou ao longo do tempo? Como era antigamente e como é hoje?
- 9- Você recebe muitos turistas na sua barraca? Se Sim qual é comida em específico que é mais procurada por eles?

- 10-O que você acha que torna a comida nordestina especial para os turistas que visitam Itabaiana?
- 11-Você já percebeu um aumento no interesse pelas comidas típicas entre os turistas que visitam a feira?
- 12-Você pretende ou já passou os seus conhecimentos sobre a produção das comidas para as outras gerações da sua família?
- 13-Na sua opinião, a feira ajuda a cidade a receber turistas? O que você acha que mais chama atenção?



UNIVERSIDADE FEDERAL DE SERGIPE
CENTRO DE CIÊNCIAS SOCIAIS APLICADAS
DEPARTAMENTO DE TURISMO
TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO
PESQUISADORA: ANA PAULA SILVA DE JESUS
ORIENTADOR: PROFA. MA. LUANA ALMEIDA

SABERES E FAZERES DA CULINÁRIA REGIONAL NA FEIRA DE
ITABAIANA/SERGIPE

Entrevista Moradores

- 1- Qual comida típica sergipana você mais gosta de comprar na feira?
1. 2-Tem alguma barraca específica onde você compra comidas típicas?
Se sim qual comida?
- 2- Você acha que os turistas valorizam os produtos locais da feira?
- 3- Você já levou algum turista para conhecer e consumir comidas na feira?
- 4- Qual comida típica da feira de Itabaiana você recomenda para os turistas?
- 5- Você costuma conversar com os feirantes sobre as receitas?
- 6- Você acha que os pratos da feira representam bem a cultura sergipana?
- 7- Tem alguma receita típica da feira que você considera única de Itabaiana ou de Sergipe?
- 8- Você acredita que a feira poderia atrair mais turistas com eventos gastronômicos?
- 9- Existe algum alimento típico que você considera um símbolo de Itabaiana?
- 10- Qual alimento da feira lembra sua infância? Se sim, qual e porquê?

11-Você costuma frequentar os restaurantes/barracas para realizar alguma refeição? Se sim, quantas vezes ao mês costuma ir?



UNIVERSIDADE FEDERAL DE SERGIPE
CENTRO DE CIÊNCIAS SOCIAIS APLICADAS
DEPARTAMENTO DE TURISMO
TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO
PESQUISADORA: ANA PAULA SILVA DE JESUS
ORIENTADOR: PROFA. MA. LUANA ALMEIDA

**SABERES E FAZERES DA CULINÁRIA REGIONAL NA FEIRA DE
ITABAIANA/SERGIPE**

Entrevista Turistas

- 1- De qual estado ou cidade você veio conhecer a Feira de Itabaiana?
- 2- Você já experimentou alguma comida típica nordestina na feira? Qual?
- 3- Qual prato ou alimento chamou mais sua atenção na feira?
- 4- Você pretende levar alguma das comidas para que sua família ou amigos possam experimentar? Se sim, quais?
- 5- Já conhecia ou já esteve na feira anteriormente? Se não, como você ficou sabendo sobre a feira de Itabaiana?
- 6- Algum feirante te explicou a origem ou preparo dos alimentos regionais?
- 7- Você sentiu alguma diferença no sabor dos pratos típicos em comparação a outros lugares?
- 8- Qual comida da feira você mais gostou?
- 9- Acha que a feira reflete bem a cultura e os sabores do Nordeste?
- 10- Você recomendaria a feira de Itabaiana para outros turistas? Por quê?
- 11- Há algo na feira que você acredita que poderia ser mais explorado para o turismo ou algo que pode ser melhorado?
- 12- Você gostaria de participar de uma demonstração de preparo de pratos típicos na feira?
- 13- Se algum dia voltar para Sergipe, voltaria a Itabaiana para visitar a feira novamente?

14- O que mais chamou a sua atenção na Feira de Itabaiana?