

CHARQUEADA RESTAURANTE - a história pelotense de volta a seu 'prato'.

**LEAL, Bruna Barcelos¹; CONRADO, Antonionielle²; AGENDES, Paula³;
FRIZZO, Gabriela⁴; CERETTA, Caroline Ciliane⁵**

- ¹ Universidade Federal de Pelotas. Bacharelado em Turismo. bl.brunaleal@hotmail.com
² Universidade Federal de Pelotas. Bacharelado em Turismo. antoniellekonradt@hotmail.com
³ Universidade Federal de Pelotas. Bacharelado em Turismo. paula_agendes@hotmail.com
⁴ Universidade Federal de Pelotas. Bacharelado em Turismo. gabriela.frizzo@hotmail.com
⁵ Universidade Federal de Pelotas. Departamento de Administração e Turismo. carolineceretta@hotmail.com (orientadora).

1 INTRODUÇÃO

O presente estudo é resultado do trabalho proposto na disciplina de Alimentos e Bebidas do Curso de Bacharelado em Turismo da Universidade Federal de Pelotas. No decorrer dos estudos identificou-se a oportunidade de criar um restaurante temático que valorizasse a cultura e a história do charque do município de Pelotas, pois sabe-se que a cidade oferece inúmeros restaurantes de diversas especialidades, comida nacional e internacional, redes multinacionais de *fast food*, bares e outros. Desta forma, a escolha da temática para o projeto “Charqueada Restaurante” valoriza as antigas charqueadas pelotenses, que no século XIX representavam o poderio econômico de Pelotas que

(...) desde meados do século XIX, envolvia-se numa atmosfera de requinte e opulência, propiciados pelo acúmulo de riquezas advindas da atividade saladeiril e pelos longos períodos de entressafra que permitiam à aristocracia local exercitar sua sociabilidade (RIETH et all, 2008, p. 2).

As charqueadas eram grandes propriedades rurais de caráter manufatureiro de produção do charque para comercialização. Além do charque, também iniciaram a confecção de doces tradicionais portugueses, facilmente preparados em função da troca de charque por açúcar da região do nordeste brasileiro, hoje tradicionais na cidade, conforme aponta Rieth et all (2008).

(...) a facilidade de importar açúcar do Nordeste brasileiro em troca de charque, que era o alimento dos escravos do resto do país, contribuiu para que – acompanhado o culto às artes e às letras, os saraus e suntuosos banquetes - se cultivasse nas cozinhas dessa Pelotas urbana a tradição de fazer doces finos (...) (RIETH et all, 2008, p. 2).

Assim, Pelotas é conhecida como a Capital Nacional do Doce. Essa identificação nos dias atuais é diferente daquela do passado, com a indústria do charque, porém complementam e identificam os elementos culturais que simbolizam as tradições de Pelotas de acordo com as palavras de Magalhães (2003, p.26).

Açúcar e o sal não são, portanto, necessariamente excludentes: pelo contrário, foram complementares para o florescimento dessa cidade gaúcha que desabrochou no século XIX. Uma cidade tão única, tão orgulhosa de si mesma a ponto de se autodenominar, ressaltando os conceitos de opulência e cultura, “Princesa do Sul” e “Atenas Rio-Grandense”.

Nesse contexto, o trabalho teve como problema de pesquisa responder a seguinte pergunta: Que tipo de restaurante ainda está faltando em Pelotas para valorizar sua história? Este trabalho justifica ao identificar a necessidade, turística e cultural, da cidade poder apresentar ao público um restaurante temático que valoriza a opulência e a cultura do século XIX.

Assim, este estudo tem como objetivo geral apresentar uma análise sobre as condicionantes para a criação de um restaurante temático valorizando o charque na cidade de Pelotas. Os objetivos específicos foram identificar a potencial demanda para este novo produto conhecido como Charqueada Restaurante; valorizar a cultura e a história do charque através do Restaurante.

2 METODOLOGIA (MATERIAL E MÉTODOS)

Inicialmente o estudo caracteriza-se como uma pesquisa de caráter bibliográfico, para a revisão da literatura. Num segundo momento, o estudo é do tipo quali-quantitativo descritivo, cuja coleta de informações se deu através de uma pesquisa semi-estruturada com questões abertas e fechadas para a análise de mercado. O período de investigação ocorreu no primeiro semestre de 2012, no mês de maio. O questionário semi-estruturado foi composto com 19 perguntas de múltipla escolha e 02 abertas. A amostra foi de 100 indivíduos escolhidos de forma aleatória no centro da cidade e na BR-116, no principal acesso ao município de Pelotas.

A aplicação do questionário teve como objetivo fazer um levantamento do perfil, características e interesse dos consumidores pela nova modalidade de restaurante tendo como temática a história e a cultura do charque.

Por fim, para a análise foi utilizada como referência a ferramenta Excel 97 e o modelo de plano de negócios proposto por MCKinsey &Company (2001).

3 RESULTADOS E DISCUSSÃO

Com base na pesquisa constatou-se que a faixa etária média ficou entre 18 e 39 anos, correspondendo a 75% dos respondentes; 48% são solteiros; 66% não possuem filhos e 59% possuem renda entre um e três salário mínimo. Além disso, 71% dos pesquisados buscam o serviço de alimentação de uma a três vezes na semana, mostrando um público consumidor no segmento alimentício.

Alguns itens foram destacados pelos clientes como importantes na escolha de um restaurante, sendo eles: o atendimento, a alimentação, a agilidade, a especialidade da comida, a forma de pagamento, a qualidade dos pratos e o preço. Verificou-se que 60% dos consumidores mostraram-se interessados pelo serviço proposto e 28% extremamente interessados.

Tendo por base a pesquisa, reafirmamos a potencialidade da criação de um restaurante típico e, assim, no plano de negócio elaborado foi desenvolvido tópicos, tais como: a definição do negócio; definição do produto e serviço oferecido; vantagem competitiva; principais pratos típicos, preço, análise de mercado; estratégia de marketing e organizacional; plano financeiro; riscos e oportunidades; plano de implementação e a planta do restaurante. Todos estes dados foram construídos a partir do perfil da demanda potencial identificada na pesquisa.

Partindo da ideia de que um restaurante típico deverá proporcionar a vivência da história da cidade de Pelotas, buscou-se criar um ambiente em que a

decoração remetesse aos tempos das charqueadas, onde haveria colaboradores caracterizados com vestimentas que lembrassem o século XIX. Além disso, o restaurante deverá contar com um espaço de comercialização dos Doces de Pelotas, lembranças e artesanatos, além da presença de uma doceira. A comida será à base de pratos que utilizem como ingrediente a carne de charque, além do açúcar utilizado nos doces.

O plano preliminar do restaurante poderá ser o início de um novo estabelecimento de alimentação para atender o público visitante e local e vai, conseqüentemente, valorizar o legado histórico-cultural pelotense, podendo se configurar como um novo atrativo turístico e como forma de valorização dos costumes históricos da comunidade, elevando e/ou mantendo a sua auto estima e o orgulho pelo local.

4 CONCLUSÃO

A temática das charqueadas é de suma importância, pois se sabe que estas se consolidaram as margens dos arroios Pelotas, Santa Bárbara, Moreira e do canal São Gonçalo e que elas foram as responsáveis pela organização econômica do município e pelo requinte social da população ligada a esta atividade econômica. Entretanto, com o término do ciclo do charque houve perda dos referenciais históricos e culturais de outrora. Assim, investir num restaurante que valorize a cultura e as tradições da cidade de Pelotas proporcionará um resgate da memória, através de um elo entre o passado e o presente.

O Turismo e a gastronomia se complementam pois o turista busca também a experiência de apreciar a comida local. Além disso, são motivados pela curiosidade de vivenciar a cultura e a tradição do destino visitado.

O “Charqueada Restaurante”, mesmo que em plano teórico, é um elemento que na prática pode ser um atrativo para promoção de Pelotas como destino turístico. O doce se tornou o símbolo da cidade e por este motivo se faz necessário aliar a importância histórica das charqueadas com o simbolismo presente nos doces, mostrando que os dois juntos podem alavancar o sucesso turístico do município.

Os objetivos propostos no trabalho foram alcançados, pois foi possível averiguar que há interesse nesse tipo de empreendimento.

Enfim, constatou-se através desta pesquisa a viabilidade da criação de um restaurante típico na cidade de Pelotas que corretamente gerido poderá ser um estabelecimento viável.

5 REFERÊNCIAS

RIETH, Flávia et all. Ficha de identificação: Sítio. In: RIETH, Flávia (Coord.) et all. **Inventário Nacional de Referências Culturais – produção de doces tradicionais pelotenses (Relatório Final)**. Pelotas:Ed. Universitária/UFPEL, 2008, Vol.1, p. 1-27.

MAGALHÃES, Mario Osório. **História e Tradições da cidade de Pelotas**. 2 ed. Caxias do Sul: Instituto Estadual do Livro/RS, 1981.

_____. **Opulência e Cultura na Província de São Pedro do Rio Grande do Sul: um estudo sobre a história de Pelotas (1860-1890)**. 2ed. Pelotas: Editora UFPEL: Co-edição Livraria Mundial, 1993.

_____. Doce História de Pelotas. IN: BOSISIO, Arthur (Coord.); MAGALHÃES, Mário Osório; LODY, Raul et al. **A Doçaria Tradicional de Pelotas**. Rio de Janeiro: Ed. Senac Nacional, 2003.

MCKINSEY & COMPANY. **Empreendimentos Sociais Sustentáveis: como elaborar planos de negócios sociais**. 3ed. São Paulo: Peirópolis, 2001.