

A nova Central de Abastecimento, na Região Metropolitana Oeste de São Paulo, e a Consolidação Definitiva do Turismo Gastronômico no Estado de São Paulo

O **SinHoRes Osasco – Alphaville e Região**, designação figurada do Sindicato de Hotéis, Restaurantes, Bares e Similares, entidade sindical empresarial de 1º grau, constituída por ato do Ministério do Trabalho, representante de cerca de 15.000 empresas, que geram aproximadamente 50.000 empregos diretos em nossa base de atuação sindical, que abrange os municípios de **Osasco – Barueri – Santana de Parnaíba – Carapicuíba – Cajamar – Itapevi – Jandira e Pirapora do Bom Jesus**, vem contribuir técnica, acadêmica e mercadologicamente com informações que orientem o Governo do Estado de São Paulo a definir a **região metropolitana oeste de São Paulo**, como apta a receber um *hub* de distribuição e abastecimento de alimentos, integrado a um poderoso complexo que ampliará o desenvolvimento turístico na região, e em todo o estado.

Dentro do moderno conceito de turismo de experiência, dos projetos apresentados para o “Novo Ceasa”, o mais estruturado é aquele que instalará o novo entreposto no município de Santana de Parnaíba. Trata-se de uma proposta completa ao abarcar, não apenas o atraente e estimulante comércio atacadista, mas também a venda a varejo de alimentos frescos direto do produtor; uma extensa área de mata nativa preservada (relembrando-nos a fonte primordial dos alimentos); um complexo gastronômico de cerca de 30 restaurantes típicos; lojas de vinhos, queijos etc.; um parque de esculturas a céu aberto (como alimento para o espírito); área de lazer; mercado de flores e artesanato local, ou seja, um verdadeiro “parque temático” de alimentação em uma região, que economicamente desenvolvida, não possui atrativos naturais que possam atrair interesse turístico, muito embora, a cidade de Santana de Parnaíba pleiteie transformar-se em estância turística, pelo fato de o município ter pontos turísticos tombados pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (Iphan) e Pirapora do Bom Jesus, seja um município de interesse Turístico, graças ao Santuário do Senhor Bom Jesus e pelas romarias.

As sete cidades da região metropolitana oeste, reunidas, correspondem a 4,15% da população do Estado e 2,07% do PIB do Brasil, constituindo o segundo maior grupo econômico de cidades, do país. No entanto, poderá vir a ser o primeiro com a possível entrada da cidade de Cotia neste Consórcio (CIOESTE), passando a representar 2,23% do PIB nacional.

O Brasil passou por muitas crises e tem conseguido se reestruturar através da perceptiva de novas oportunidades e dessa forma reinventando-se. Dentre essas muitas oportunidades o turismo se destaca, já que representa um conjunto de atividades produtivas interligadas e com influência sobre os demais setores econômicos, pois a demanda gerada por sua atividade não consome apenas os serviços ofertados pela cadeia produtiva do turismo, mas também parte do consumo de bens e serviços da economia local. Por isso, muitas localidades já reconhecem a importância da atividade turística para seu crescimento e desenvolvimento.

O tema da alimentação, por se tratar de um aspecto intrínseco para a sobrevivência humana, pode ser analisado por diversos ângulos nos diferentes momentos da história tendo em vista os seus múltiplos significados no tempo e espaço para cada sociedade. Desde o simples ato de saciar a fome até se tornar um campo de estudo científico, a alimentação percorreu uma longa trajetória repleta de descobertas, transformações e sensações que influenciaram o modo de vida de diferentes culturas ao longo do tempo. O ato de provar, descobrir um novo sabor ou saciar uma vontade promove a sensação de prazer e está relacionado à cultura de um povo. Por esse motivo, alguns locais utilizam

a sua gastronomia regional para a atração de visitantes e o desenvolvimento de um novo tipo de turismo, o gastronômico.

O comércio de refeições sempre existiu no mundo inteiro. A modernização dos meios de transportes e as viagens a lazer ou a trabalho permitiram o crescimento e o fortalecimento do setor, que atualmente se encontra num período de intensas transformações. O advento da globalização, o rápido desenvolvimento da sociedade e o modo de vida da população sofreu mudanças importantes que implicaram na aquisição de hábitos cada vez maiores de “comer fora” e as famílias passaram a se preocupar com uma alimentação mais balanceada, diversificada e saudável. Não é à toa que a gastronomia passou a ocupar a grade de programação de todas as emissoras de TV nos últimos anos, e a figura do chef de cozinha inspira pessoas de todos os sexos e idades.

Por essa razão, a alimentação também tem sido alvo de estudos acadêmicos no âmbito do seu aspecto cultural. Estudiosos de áreas do conhecimento como a Antropologia têm demonstrado interesse em analisar a diversidade étnico-cultural sob a perspectiva da alimentação. Desde seu início como uma ciência da observação próxima a disciplinas como a história natural, a antropologia mostrou grande interesse pela comida e pelo ato de comer. Além da sacralização do alimento e do meio ambiente, como parte do mesmo componente. O comportamento relativo à comida liga-se diretamente ao sentido de nós mesmos e à nossa identidade social, e isso parece valer para todos os seres humanos.

Reagimos aos hábitos alimentares de outras pessoas, quem quer que sejam elas, da mesma forma que elas reagem aos nossos. Não é de surpreender, portanto, que o comportamento comparado relativo à comida tenha sempre nos interessado e documentado a grande diversidade social. Também não espanta que os antropólogos, desde o começo, tenham se fascinado pela ampla gama de comportamentos centrados na comida.

Outra dimensão analítica interessante do ponto de vista da alimentação e que também vem despertando interesse no campo da pesquisa no meio acadêmico, é a questão da comensalidade como m fator de sociabilidade, em contraponto ao individualismo do fast food. O ato de alimentar-se vem agregando, desde tempos remotos, novos valores e significados do ponto de vista social. Muito mais do que simplesmente saciar uma necessidade biológica, a alimentação vem se consolidando como uma prática de interação e distinção social e isso influi na escolha, na compra, na preparação e no consumo de alimentos.

Nesse contexto, fazendo uma ponte entre esse conceito de alimentação como forma de estimular a sociabilidade e o papel dos serviços de refeições, aliado à possibilidade de compra de alimentos diversificados e frescos nos equipamentos turísticos (veja o exemplo de sucesso do Eatly, em São Paulo), é possível avaliar que essas noções são complementares. Além de permitir a “restauração” das necessidades biológicas dos indivíduos, os equipamentos turísticos que oferecem serviços de alimentação e comercializam alimentos ao mesmo tempo, com grande diversidade, qualidade, frescor e preço acessível, são equipamentos que conduzem a toda essa experiência sensorial única que percorremos até aqui, e ainda funcionam como espaços de interação social.

Nesse sentido, um complexo turístico desse porte, com potencial de ser “o maior do mundo” será imediatamente alçado a local de visitação nacional e internacional obrigatório. Desse modo, o planejamento dos demais núcleos receptores de turismo de toda a região também seriam ampliados e aperfeiçoados para viabilizar a oferta de serviços de hospedagem, alimentação, transporte, segurança pública, dentre outros, em níveis e condições compatíveis com as necessidades desses visitantes de padrão internacional.

O próprio Entrepósito Terminal São Paulo (ETSP), atualmente, já é considerado um ponto turístico na capital. Seja por seu porte, atividades, construções, restaurantes (a famosa sopa de cebola) ou volume de pessoas que circulam diariamente. Durante a maior parte do tempo, as atividades na



CEAGESP são voltadas ao comércio atacadista, o que não deixa de ser interessante para observar como funciona essa gigante no abastecimento. Mas também acontecem os varejões que podem surpreender pela variedade e quantidade de frutas, verduras, legumes, pescados, flores, bancas de comida e clima familiar. Os varejões de final de semana concentram cerca de mil barracas em cada dia. Existem também visitas monitoradas, que podem render boas informações sobre toda a operação logística, além de ser uma experiência turística. Contudo, tento o espaço como a gestão estão ultrapassados, e não souberam formatar um “produto turístico comercializável” pela iniciativa privada e, tampouco, é bem trabalhado turisticamente pelo próprio estado.

No caso específico da alimentação cabe destacar que esta é uma das grandes responsáveis pela satisfação do turista durante sua viagem. A explicação para tal fenômeno se encontra nos princípios da chamada “economia da experiência”. Esse conceito surge como um novo paradigma para se pensar o produto turístico na medida em que a satisfação do visitante durante a experiência adquirida em sua viagem é fator de grande relevância para a imagem do destino turístico. Dessa forma, a segurança alimentar se coloca como um importante coadjuvante no processo de consolidação da atividade turística, uma vez que o setor de A&B (alimentos e bebidas) representa um dos seus componentes fundamentais (já tratamos da questão envolvendo o novo entreposto e SAN – Segurança Alimentar e Nutricional, em outro artigo).

Já no que se refere ao turismo, a Organização Mundial de Turismo destacou em 1997, que a segurança alimentar era um conceito fundamental para a qualidade dos serviços turísticos de modo geral. Nesse contexto, considerando o fato do serviço de A&B ser um dos elos integrantes da chamada “cadeia produtiva do turismo”, a questão da segurança alimentar se destaca como tema prioritário para que este elo contribua para a qualidade do produto turístico do contexto onde este se insere.

Os turistas de hoje pouco têm a ver com o perfil dos viajantes de décadas anteriores. Mais do que belas paisagens e relaxamento, quem viaja busca experiências únicas, por meio do contato com os saberes, sabores e os fazeres típicos dos destinos escolhidos. Atrativos naturais, nós temos em abundância em todo Brasil, mas a região metropolitana oeste de São Paulo não é referência nesse quesito. Nesse novo contexto é que o Estado de São Paulo, tão fecundo na sua gastronomia de diversificada produção cultural e relevância histórica possui, acima de tudo, um manancial farto e diferenciado para atender as demandas desse novo turista. Para isso, basta que o estado propicie, através da iniciativa privada, o estratégico encontro desse turista/visitante com o rico artesanato, a marcante culinária brasileira e internacional, a riquíssima produção artística regional, natureza, opções de compras à varejo e, talvez, a maior central de abastecimento de alimentos *in natura* do mundo. Isso é agregar valor aos destinos por meio da incorporação de novos produtos à oferta turística. Os negócios tornam-se mais rentáveis, os destinos mais conhecidos e atraentes e, na outra ponta, o turismo passa a ser uma possibilidade real de ampliação dos canais de comercialização dos produtos de artistas, agricultores e artesãos, através da nova economia, gerando riqueza e emprego para todos.

Já encaminhando para a conclusão, importante destacar que a culinária brasileira com ingredientes de tradições indígenas, africanas e europeias, tem sido anualmente um dos itens mais bem avaliados pelos estrangeiros que visitam o país. Pesquisa realizada pela Fundação Instituto de Pesquisas Econômicas (Fipe) para o Ministério do Turismo apontou que o Brasil recebeu avaliação positiva de 95,7% dos turistas estrangeiros e os restaurantes foram aprovados por 96,4%, confirmando a gastronomia como um importante ativo do turismo. Os gastos com alimentação estão entre as principais despesas dos turistas brasileiros, atrás apenas do transporte, de acordo com a última Pesquisa de Turismo Doméstico do Ministério do Turismo (2012).

O turismo é responsável por 10% do PIB paulista, e gera, em todo o estado, 1 milhão de empregos diretos e 2 milhões de empregos indiretos. Todos os anos, São Paulo recebe mais de 50 milhões de



turistas. São Paulo tem mais de 140 cidades de reconhecido potencial turístico; 70 municípios considerados estâncias balneárias, turísticas, hidrominerais e climáticas e; uma capital de pujante atividade cultural e artística, de culinária diversificada e enriquecida pela contribuição de migrantes e imigrantes atraídos pelo dinamismo da nossa economia, contando com cerca de 60 (sessenta) culinárias típicas de seus países (talvez a maior diversidade do mundo), sendo considerada uma das “Capitais Mundiais da Gastronomia”. Ainda assim, o Estado de São Paulo precisa consolidar sua vocação nessa área com ações estratégicas e marketing, sendo o projeto do CEASP, dentre os apresentados até aqui, o único que pode catapultar de vez o nosso estado à condição de visita obrigatória quando o tema é gastronomia que, como vimos, é o interesse preferido dos visitantes nacionais e internacionais.

SinHoRes Osasco - Alphaville e Região

Sindicato de Hotéis, Restaurantes, Bares e Similares) é uma entidade sindical empresarial de 1º grau, com base de atuação em:

Osasco – Barueri – Santana de Parnaíba – Carapicuíba – Cajamar – Jandira – Itapevi – Pirapora do Bom Jesus

é membro titular dos seguintes Conselhos Estaduais:

CONSEA – Conselho Estadual de Segurança Alimentar e Nutricional (Secretaria da Agricultura);

CONTURESP – Conselho Estadual de Turismo do Estado de São Paulo (Secretaria de Turismo);

é membro titular dos seguintes Conselhos Municipais:

COMSEA Osasco – Conselho Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional;

COMTUR Santana de Parnaíba – Conselho Municipal de Turismo;

COMTUR Barueri - Conselho Municipal de Turismo;

COMTUR Osasco - Conselho Municipal de Turismo;

é filiado à:

FHORESP – Federação de Hotéis, Restaurantes, Bares e Similares do Estado de São Paulo (entidade sindical empresarial de 2º grau);

CNTur – Confederação Nacional de Turismo (entidade sindical empresarial de grau máximo).