

Turismo e Gastronomia em Piracicaba

Autores

Ronei Dione Grella
Maira da Paz Longo
Rafaela Francoso Luccas
Tereza c r r Gomes

1. Introdução

A cidade de Piracicaba, localizada no interior de SP, está a 152 km de distância da capital. De acordo com os dados do IBGE (Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística) com base no censo de 2000, Piracicaba conta com aproximadamente 360 mil moradores e se caracteriza por um complexo industrial formado por mais de cinco mil unidades, destacando-se as atividades dos setores metalúrgico, mecânico, têxtil, alimentício e de combustíveis, principalmente ligado à produção de álcool como fonte renovável de energia.

No setor agrícola, destacam-se as culturas de cana-de-açúcar (10 milhões de toneladas/ano), café (1 milhão de pés), laranja (6 milhões de pés, plantados em 1062 hectares) e milho (1300 hectares). A pecuária também é representativa (rebanho de 150 mil cabeças de gado), além da avicultura (mais de sete milhões de aves).

Piracicaba também é reconhecida como um centro universitário relevante destacando-se a Escola Superior de Agricultura "Luiz de Queiroz" (ESALQ/USP), a Faculdade de Odontologia de Piracicaba (FOP-UNICAMP) e a Universidade Metodista de Piracicaba (UNIMEP) que, sozinha, detém cerca de 15.000 estudantes.

Os principais pontos turísticos são o rio Piracicaba em cujas margens estão o Mirante, o Engenho Central, o Museu da Água e o parque da Rua do Porto, onde se situa o principal complexo gastronômico da cidade. Permitindo a passagem a pedestres de uma margem para outra, está a Passarela Pênsil, um marco significativo na paisagem do salto do Piracicaba. Dentre os principais eventos estão a Festa das Nações e o famoso Salão Internacional de Humor de Piracicaba.

Conforme o Projeto Beira Rio (2006), o poder público municipal começou a colocar em prática ações que visam transformar a cidade de Piracicaba em um pólo gastronômico. Um exemplo claro desta mudança é o projeto Beira Rio que vem sendo desenvolvido pela Prefeitura do Município, desde 2001, a partir da elaboração de um diagnóstico antropológico e participativo que deu base para um Plano de Ação Estruturador (PAE). Sua etapa inicial é a requalificação da Rua do Porto, cujo projeto conta com um plano de adequação ambiental e paisagística da orla urbana do rio. O Projeto Beira-Rio espelha as múltiplas interfaces da relação entre rio e cidade por meio de diretrizes integradas de prevalência do morador/visitante no espaço urbano, a cultura como definidora de projeto, inserção social e preservação dos recursos naturais e construídos por meio do fomento ao turismo como fonte de renda "limpa" e inclusiva. O projeto fez com que se identificasse as potencialidades, corrigisse excessos e incentivasse as próprias virtudes da Rua do Porto, propondo uma série de pequenas intervenções de caráter público e interesse coletivo: alteração dos acessos e conseqüente melhor definição das relações entre o Calçadão da Rua do Porto e o parque lindeiro; melhorias da acessibilidade dos pedestres e pessoas com necessidades especiais; reforma, criação ou ampliação de estruturas de apoio (sanitários, vestiários, área de lazer, equipamentos urbanos etc); incremento de vagas de estacionamento; substituição e melhora dos sistemas de drenagem e iluminação pública; elaboração e implementação de extenso projeto de paisagismo das áreas verdes e de recuperação

da margem com vegetação nativa (antes dominada por espécies invasoras). Hoje a Rua do Porto é vista como o local da cidade onde se encontra diversidade gastronômica na cidade.

Essa diversidade é sustentada por sessenta e cinco restaurantes, treze bares e trinta e seis lanchonetes, segundo a Secretaria Municipal de Turismo (2006) e o Centro de Estudo e Pesquisa em Administração de Empresas, do curso de Administração, da Faculdade de Gestão e Negócios, da UNIMEP (CEPA/ADM/FGN/UNIMEP).

Os estabelecimentos estão distribuídos em diversos bairros e apresentam variedades gastronômicas que são utilizadas como atrativo turístico. Dentre eles, o destaque é para o Parque da Rua do Porto que, segundo Esalq (2006), ocupa uma área verde de 200 mil metros quadrados, com lago, pistas para exercícios físicos e parques infantis, onde são realizados campeonatos de pesca, balonismo, canoagem e shows artísticos, no Parque concentram-se restaurantes e lanchonetes, constituindo um verdadeiro ponto-de-encontro da população e turistas.

Os piracicabanos e os visitantes das regiões próximas à cidade costumam freqüentar os estabelecimentos que oferecem opções gastronômicas diferenciadas das cidades ao redor.

2. Objetivos

Nesse contexto, o trabalho pretende avaliar os serviços e produtos oferecidos pelos estabelecimentos a partir da percepção dos gerentes, do público local e dos visitantes. Pretende-se avaliar os serviços e produtos gastronômicos oferecidos pelos estabelecimentos de Piracicaba e, especificamente, se propõe a identificar os pontos positivos e negativos a partir da percepção do público (local e visitantes) e dos gerentes.

3. Desenvolvimento

Trata-se de um estudo de caráter transversal e exploratório com a utilização de dados secundários e dados primários obtidos através da realização de pesquisa de campo.

Para desenvolver o estudo inicialmente se fez uma pesquisa bibliográfica sobre a origem da gastronomia em Piracicaba com a finalidade de compreender e caracterizar os produtos oferecidos. Para definir a quantidade de estabelecimentos e a forma como eles se distribuem foram reunidos dados, produtos e serviços gastronômicos disponibilizados pela Secretaria Municipal de Turismo e pela coordenação do Centro de Estudo e Pesquisa em Administração de Empresas (CEPA/ADM/FGN/UNIMEP), objetivando a caracterização da população de estabelecimentos.

A população objeto considerada foi formada por clientes e gerentes, e a ela foram aplicados 80 questionários para clientes, compostos de quatro questões:

1-) nome do estabelecimento;

2-) cidade de origem (visitante/morador);

3-) motivo que levou o freqüentador a escolher o estabelecimento (indicação/opção própria podendo ser escolhido mais de um motivo, dentre: localização; culinária; preço; por ser de renome; serviço; ambiente; segurança; conforto; higiene e estacionamento);

4-) grau de satisfação (satisfeito, muito satisfeito, insatisfeito, muito insatisfeito, em relação a 6 características: ao cardápio, a localização, atendimento, estrutura, preço e higiene).

Para os gerentes se aplicou um questionário com 19 questões, das quais a maioria apresentava várias opções e que foram respondidas por 17 gerentes de diversos estabelecimentos (restaurantes, bares e lanchonetes). Com a aplicação de critério de amostra não probabilística e de conveniência, estabelecendo-se como margem de erro 18% para 90% de grau de confiança.

Esse questionário teve a função de avaliar os estabelecimentos de uma forma mais ampla a fim de se buscar compreender por quê tais restaurantes se encaixam no perfil da demanda gastronômica. Para obtermos essa resposta foram realizadas perguntas referentes ao grau de satisfação, faixa etária e porcentagem dos clientes (turistas/moradores) durante a semana e nos fins de semana; a existência de certificação tal as ISSO; o número de funcionários existentes na semana e nos fins de semana; os dias de maior frequência; o meio de comunicação utilizado para divulgar os estabelecimentos além dos investimentos feitos pelos proprietários para melhorar a qualidade dos serviços oferecidos.

4. Resultados

Boa parte dos entrevistados (64%) são consideradas visitantes, vindo de regiões próximas de Piracicaba. Entre as cidades estão Limeira (19%), São Pedro (10%), Tietê (9%), Rio Claro, Rio das Pedras (6%), Laranjal e Cerquilha (4%), Americana (3%) e Tatuí (1%). Os moradores da cidade representam 36% dos entrevistados.

Outro dado que ajuda a caracterizar a amostra é o motivo da escolha dos restaurantes. Em sua maioria ficou centrado na culinária (21%). Estes dados levam a considerar que se trata de turistas que vêm para a cidade apreciar a culinária piracicabana, conforme mostra a Figura 1.

Verifica-se que 40% dos entrevistados provêm de cidades com menos de 50 km de distância e 9% de cidades com um raio maior que 50 km. Quanto à localização dos restaurantes, 60% dos entrevistados, manifestam-se satisfeitos.

Em relação aos cardápios apresentados aos clientes, 52% estão muito satisfeitos com os produtos oferecidos e 68% estão satisfeitos com os preços. Já quanto ao atendimento oferecido aos visitantes e moradores, 68% estão satisfeitos contra 9% se demonstram insatisfeitos.

A avaliação é semelhante no caso da estrutura e da higiene, pois 69% dos clientes se dizem satisfeitos com a higiene do local e 66% satisfeitos com a estrutura contra uma porcentagem de 9% de insatisfação, conforme mostra a Tabela 1.

5. Considerações Finais

Nota-se que a grande maioria dos clientes se apresenta satisfeita com os estabelecimentos e somente uma pequena parcela demonstra um pequeno grau de insatisfação referente ao serviço, higiene e preço.

Através desse trabalho concluímos que para o turismo gastronômico obter um desenvolvimento importante, tanto para a economia quanto para a melhora da comunidade de Piracicaba, é necessário que seja construída uma relação harmoniosa de incentivos entre o governo local e a atividade privada do setor de serviços associado ao turismo a fim de alcançar benefícios para todos: para os proprietários dos

estabelecimentos; para o município, que irá auferir novas receitas e para a população de visitantes e moradores que se sentirão mais satisfeitos em relação aos serviços e equipamentos gastronômicos oferecidos.

Referências Bibliográficas

CRUZ, José. Amostragem Estatística – Noções Básicas. Edição da Universidade Federal de Sergipe. Aracajú – Sergipe, 1978.

ESALQ. Disponível em: <<http://www.esalq.usp.br/jovem/acidade.htm>>. Acesso em: 11 Ago. 2006. 10h 47'.

FOLDER informativo da Prefeitura do Município, Piracicaba. Agosto de 1999.

IBGE - Piracicaba. Disponível em: <<http://www.ibge.gov.br/cidadesat/default.php>>. Acesso em: 09 Fev. 2006. 21h 53'.

INVENTARIO da oferta turística de Piracicaba. Prefeitura Municipal de Piracicaba – SETUR – Estado de São Paulo – Piracicaba/Brasil. Jul. 1999.

PROJETO Beira Rio. Disponível em: <http://www.ipplap.com.br/projetos_beirario.php – Instituto de Pesquisas e Planejamento de Piracicaba> . Acesso em: 10 Ago. 2006. 10h 47'.

SECRETARIA Municipal de turismo . Disponível em: <<http://www.setur.piracicaba.sp.gov.br/setur.htm>> . Acesso em: 11 Ago. 2006. 09h 05'.

Anexos

Figura 1 - Motivo da escolha do restaurante

