



EUCLIDES RESTAURANT: a pioneer and contributor in the development of new eating habits in the city of Camocim

Ramon Araújo Oliveira

ABSTRACT: This work aims to analyze, through a case study, the influence of the restaurant O Euclides in the food culture of the city of Camocim-Ceará, with emphasis on the introduction and popularization of pizza in the region. The restaurant O Euclides, a pioneer in this gastronomic offer, played an important role in the diversification of the local menu and in the interaction with the traditions already protected in the city. The research seeks to understand the evolution of food over time and how culture has shaped the way people eat and enjoy their cuisine. Through a case study with a qualitative approach, data were collected through research, interviews and narrative interviews, exploring the participants' life experience. Data analysis, carried out based on hermeneutics and triangulation of the collected data, aims to understand the phenomenon in a holistic way. The results will contribute to the enrichment of scientific knowledge about the food culture of Camocim, revealing aspects of the identity and gastronomic history of the region and how pizza has become part of the population's food routine.

Keywords: Euclides; Food Culture; Pizza; Camocim/Ceará; Eating Habits;

RESTAURANTE O EUCLIDES: pioneiro e colaborador na construção de novos hábitos alimentares na cidade de Camocim

Ramon Araújo Oliveira¹

RESUMO: Este trabalho tem como objetivo analisar a influência do restaurante O Euclides na cultura alimentar da cidade de Camocim-Ceará, com ênfase na introdução e popularização da pizza na região. O restaurante O Euclides, pioneiro nessa oferta gastronômica, desempenhou um papel importante na diversificação do cardápio local e na interação com as tradições já estabelecidas na cidade. A pesquisa busca compreender a evolução das preferências alimentares ao longo do tempo e como as interações culturais moldaram a forma como as pessoas se alimentam e apreciam sua culinária. Através de um estudo de caso com abordagem qualitativa, foram coletados dados por meio de pesquisa bibliográfica e entrevistas narrativas, explorando a experiência de vida dos participantes. A análise dos dados, realizada com base na hermenêutica e na triangulação dos dados coletados, visa compreender o fenômeno de forma holística. Os resultados contribuirão para o enriquecimento do conhecimento científico sobre a cultura alimentar de Camocim, desvendando aspectos da identidade e história gastronômica da região e de como a pizza tornou-se parte na rotina alimentar da população.

Palavras-chave: Euclides; Cultura Alimentar; Pizza; Camocim/Ceará; Hábito Alimentar;

¹ Ufpb.ramon@gmail.com

DOI: <https://doi.org/10.59130/2965-128X-V01-N01-V301-RESTAURANTE>

INTRODUÇÃO

Camocim, cidade localizada no litoral noroeste do Estado do Ceará, é um lugar que guarda em sua história e cultura uma trajetória gastronômica diversificada, carregando elementos da culinária do litoral e do sertão, preparações que se entrelaçam por Camocim estar localizado no litoral e por pertencer ao nordeste brasileiro. O município possui uma população estimada em 62.326 mil habitantes (IBGE, 2023), é conhecido por suas belezas naturais, fazendo do lugar um atrativo turístico e gastronômico.

A escolha do restaurante O Euclides para esta pesquisa se deu por sua posição como pioneiro no empreendimento e na oferta da pizza à população de Camocim. Ao longo de quase trinta anos o restaurante teve a oportunidade de influenciar e participar ativamente das mudanças alimentares da região litorânea e contribuir para a diversificação do cardápio local. Além disso, ao analisar o empreendimento podemos compreender os impactos de suas ações e de como a pizza se tornou parte da cultura alimentar e a interação com as tradições já estabelecidas na cidade. A relevância da escolha do estabelecimento e da temática como objeto de estudo reside não apenas em sua trajetória como pizzaria pioneira, mas também na possibilidade de entendermos como as preferências alimentares podem evoluir ao longo do tempo e como as interações culturais podem moldar a forma como as pessoas se alimentam e apreciam sua culinária.

Euclides Oliveira Neto, natural da cidade de Graça - Ceará, empreendedor, mudou-se para Camocim no ano de 1995 aos 26 anos de idade, abrindo o restaurante que hoje leva o seu nome. Iniciou as suas atividades servindo pizzas e pasteis. Na sua juventude morou na cidade do Rio de Janeiro - Rio de Janeiro onde adquiriu experiências profissionais no setor de restaurante. Quando o Sr. Euclides retorna ao Ceará propôs a oferta da pizza, possibilitando a população uma experiência gastronômica, que até aquele momento não existia na região.

O objetivo geral desta pesquisa é analisar a influência do restaurante O Euclides na cultura alimentar da cidade de Camocim, no litoral noroeste do Estado do Ceará, considerando o papel pioneiro do estabelecimento na introdução e popularização da pizza na região. Juntamente com os objetivos específicos que busca compreender a relação entre o restaurante O Euclides e as tradições já estabelecidas na cidade de Camocim e examinar os impactos das ações do restaurante O Euclides que contribuíram para a formação da cultura alimentar da cidade, levando em consideração a evolução das preferências alimentares ao longo do tempo e as mudanças na forma como as pessoas se alimentam e apreciam a culinária local. Para atingir tais objetivos, propôs-se a realização de um estudo de caso com métodos da abordagem qualitativa, tendo como *locus* de pesquisa a cidade de Camocim. Para o estudo foi sugerido a realização de coleta de dados por meio da pesquisa bibliográfica (KAUARK, et al, 2010). Foi adotada uma revisão bibliográfica, com a proposta de realizar uma análise interdisciplinar e para isso foi utilizado trabalhos acadêmicos de diferentes áreas do conhecimento humano. Posteriormente, foi realizada entrevistas narrativas como meio para coletar as informações embasadas na experiência de vida do proprietário, do pizzaiolo e do cliente. Dutra fala sobre a narrativa como método de pesquisa: “a consonância com tal modo de pensar a experiência e a narrativa como a sua expressão, levam-nos a eleger a narrativa como uma técnica metodológica apropriada aos estudos que se fundamentam nas ideias fenomenológicas e existenciais” (DUTRA, 2002, p.374). Dessa

forma, estimou-se que essas entrevistas forneceriam dados primários, permitindo uma compreensão mais profunda da perspectiva pessoal dos entrevistados sobre a realidade que eles vivenciavam. Em seguida, foi realizada a análise dos dados com base na hermenêutica, utilizando-se da triangulação dos dados coletados, a fim de compreender o fenômeno de forma holística (MINAYO, 2009).

O ESTILO DE VIDA ALIMENTAR EM CAMOCIM: REFLEXÕES A PARTIR DAS PERSPECTIVAS DE BOURDIEU E FISCHLER

Na perspectiva de Bourdieu (1983) podemos perceber que há questões fundamentais na definição de um padrão alimentar em uma sociedade e sua compreensão diante dos acontecimentos atuais refletem uma série de questões comportamentais, culturais, econômicas, políticas e muitos outros aspectos que são influenciados pelo comportamento alimentar, como afirma o autor:

O estilo de vida é um conjunto unitário de preferências distintivas que exprimem, na lógica específica de cada um dos subespaços simbólicos, mobília, vestimentas, linguagem ou héxis corporal, a mesma intenção expressiva, princípio da unidade de estilo que se entrega diretamente à instituição e que a análise destrói ao recortá-lo em universos separados (BOURDIEU, 1983, p. 83).

Dessa forma, ao refletir sobre o conceito de estilo de vida e as particularidades gastronômicas de Camocim, induz-se a crer que o empreendedorismo e a presença da pizza na região desencadearam impactos significativos, abrindo novas possibilidades de celebração para as pessoas. Além de oferecer uma ampla variedade de sabores, a pizza também se destaca por proporcionar agilidade, praticidade e conforto aos clientes, adaptando-se aos avanços da modernidade.

Fischler (1998) observa que, enquanto as críticas em relação aos hambúrgueres e à McDonald 's são frequentes e direcionadas ao suposto "imperialismo americano" que ameaça as tradições culinárias, a pizza tem escapado em grande parte dessas críticas. Ele destaca que a pizza estende seu império globalmente, sendo difundida não apenas pelas grandes redes, mas também por estabelecimentos locais, como padarias, mercearias e vendedores ambulantes. A pizza está disponível em uma ampla variedade de locais e pode ser entregue em casa ou consumida em diversos tipos de restaurantes. Surpreendentemente, o imperialismo italiano da pizza não parece gerar preocupações identitárias ou nutricionais por parte dos gastrônomos ou nutricionistas, apesar das variações americanizadas da pizza com camadas espessas de queijo rico em gordura saturada (FISCHLER, 1998).

Conforme afirmado por Woortmann (2013), em diferentes sociedades, os alimentos têm um significado simbólico que vai além dos nutrientes que eles contêm. Nesse sentido, a pizza se torna mais do que uma simples refeição, expressando, tradição e prazer gastronômico para a comunidade de Camocim e seus visitantes.

A região por fazer parte do litoral estabelece raízes na cultura da pesca ofertando à população os insumos específicos da região praiana. Encontra-se na cidade diversos estabelecimentos que no *menu* possuem opções com diversos frutos do mar, tais como peixes e mariscos.

6 | **RESTAURANTE O EUCLIDES: pioneiro e colaborador na construção de novos hábitos alimentares na cidade de Camocim**

A cidade de Camocim está localizada no litoral noroeste do Estado do Ceará. Em divisão territorial datada de 1991, o município é constituído de três distritos: Tatajuba, Amarelas, Guri assim permanecendo em divisão territorial datada de 2014 (IBGE, 2023). Na cidade de Camocim encontramos as mais diversas preparações da culinária sertaneja. É comum encontrar no mercado municipal quiosques oferecendo panelada, ensopado de frango e carne de sol, fato que traduz o quanto a gastronomia da região é diversificada tendo em vista que proporciona aos seus habitantes os mais diversos pratos tradicionais da região nordeste do Brasil, fazendo inclusive um paralelo entre a comida do sertão e a comida do litoral. Na Pizzaria e Churrascaria o Euclides o cardápio é composto por preparações da comida tradicional nacional, nordestina e internacional. O restaurante foi o primeiro empreendimento a oferecer no *menu* a pizza na cidade. Em 17 de setembro de 1995 o Sr. Euclides abriu a pizzaria. A inserção da pizza e do pastel na cidade provocou curiosidade em saborear e conhecer uma culinária que antes não existia no local.

PIONEIRO

Na metade dos anos 90, o Sr. Euclides de Oliveira Neto, aos 26 anos, empreendeu na cidade inaugurando a primeira pizzaria da região. A população ficou curiosa para degustar a famosa pizza. Com muita dedicação o nome Euclides hoje torna-se uma marca que ao longo dos 28 anos de empreendimento alcançou a gastronomia de referência na cidade. O *menu* foi elaborado pelo proprietário oferecendo as pizzas mais tradicionais, como a famosa muçarela, calabresa, mista, frango, portuguesa e à moda da casa. Acompanhando as pizzas no *menu*, ele acrescentou os maiores pasteis em tamanho da cidade, com sabores diversos que ganhou uma clientela fiel.

Atualmente, o restaurante proporciona o serviço de *self-service* ao qual prevalece a gastronomia regional, conciliado a isso tem-se as mais diversas cervejas do mercado, vinhos e espumantes nacionais e internacionais.

O imóvel está localizado na Beira Mar de Camocim. As instalações físicas do prédio foram construídas para serem um depósito para armazenar os produtos que chegavam do mar. Uma construção no estilo colonial, enormes barras de ferro sustentam o teto do prédio e ao longo da sua existência, diversas reformas foram realizadas para conseguir dar estrutura física e organizacional às funcionalidades de um restaurante.

A PIZZA EM CAMOCIM: EXPLORANDO SABORES E FORTALECENDO LAÇOS

Influência da globalização nos hábitos alimentares: intercâmbio cultural

A disseminação de alimentos e hábitos alimentares de um país para outro reflete a interconexão e o intercâmbio cultural promovidos pela globalização. Através do comércio internacional, dos meios de comunicação e das viagens, as pessoas têm acesso a uma variedade cada vez maior de opções alimentares e têm a oportunidade de experimentar e adotar novos sabores e práticas culinárias.

Fischler (1995) indica como a cultura alimentar de um país pode ser influenciada por fatores como a globalização, a migração e a diversidade cultural. Além disso, mostra como os hábitos alimentares são

dinâmicos e podem evoluir ao longo do tempo e de acordo com as circunstâncias socioeconômicas e culturais de cada época e lugar.

Conforme a visão de Fischler (1995), as transformações alimentares no mundo não podem ser reduzidas a um processo de “americanização” dos costumes. Embora os Estados Unidos tenham desempenhado um papel importante na difusão dos hábitos alimentares modernos, a globalização da alimentação rápida é resultado de um conjunto de fatores culturais, sociais e econômicos relacionados à modernidade.

Mesmo que a América apresente certas particularidades culturais e culinárias altamente específicas e as propague através de seu comércio e de sua indústria, o mundo desenvolvido se americaniza menos do que se moderniza e se transforma mais do que se acultura. (FISCHLER, 1995, p.226).

Conforme Montanari (2008), “o *fast food* é muito mais do que uma técnica de produção de alimentos ou uma forma de *marketing*. É um hábito alimentar profundamente enraizado na cultura contemporânea, que se espalha em todo o mundo e está em constante evolução” (MONTANARI, 2008, p. 23). Essa citação presente no livro “Comida como Cultura”, destaca a importância do fenômeno da “McDonaldização” não apenas como uma forma de produzir e vender alimentos, mas como um aspecto fundamental da cultura alimentar contemporânea, que tem impactos significativos na maneira como as pessoas se relacionam com a comida e com a saúde.

Essas mudanças nos hábitos alimentares refletem não apenas a disponibilidade de alimentos de diferentes culturas, mas também a maneira como as pessoas se adaptam e incorporam elementos de outras culinárias em suas próprias tradições alimentares. A globalização dos hábitos alimentares pode ser vista como uma oportunidade para diversificar e enriquecer a dieta, bem como um desafio para a preservação da identidade culinária e dos alimentos tradicionais.

A introdução da pizza em Camocim: impactos sociais e culturais na alimentação

Em muitas regiões do Brasil a pizza pode ser encontrada nos mais diversos sabores, tamanhos e formatos. No litoral de Camocim a pizza chegou no ano de 1995 com a inauguração da Pizzaria O Euclides, o estabelecimento replicou as receitas italianas surpreendendo a população com sabores tradicionais.

A churrascaria e pizzaria O Euclides possibilitou uma nova imersão na culinária típica internacional, favorecendo e dando contraste ao que já existia. A oferta da pizza possibilitou muitas experiências que consolidaram resultados positivos na aceitação dos clientes.

De acordo com a análise dos autores Crotty e Delormier (2009), a escolha alimentar geralmente não é baseada inicialmente em critérios nutricionais, mas sim nas influências do convívio social diário, que podem ocorrer tanto nas relações familiares quanto em ambientes como o local de trabalho, escola e outros espaços de convivência que possibilitam a troca de informações e moldam o sistema alimentar dos indivíduos (CROTTY; DELORMIER, 2009).

Fatores como relações familiares, trabalho e escola moldam os hábitos alimentares das pessoas, além de normas culturais e preferências adquiridas ao longo do tempo. A família desempenha um papel crucial na

8 | RESTAURANTE O EUCLIDES: pioneiro e colaborador na construção de novos hábitos alimentares na cidade de Camocim

socialização alimentar, transmitindo conhecimentos e preferências relacionados à comida. Outros ambientes sociais também têm impacto na alimentação, influenciados por colegas e práticas observadas. Decisões alimentares não são baseadas apenas em critérios nutricionais, mas também em aspectos como prazer e praticidade. Compreender essas influências é essencial para promover a cultura alimentar, considerando o contexto social e cultural.

O hábito de sair para comer pizza é comum e faz parte da rotina de boa parte da população. “É inútil pensar que o alimento contenha apenas os elementos indispensáveis à nutrição. Contém substâncias imponderáveis e decisivas para o espírito, alegria, disposição criadora, bom humor.” (CASCUDO, 2004, pág. 348).

A pizza vai além de sua composição nutricional e adquire significados simbólicos e culturais. É um alimento que costuma ser apreciado em momentos de lazer, socialização e celebração. O ato de compartilhar uma pizza com amigos ou familiares pode fortalecer laços afetivos e criar memórias prazerosas.

Dessa forma, pode-se refletir sobre como a preparação alimentar pode ter um impacto significativo no cotidiano das pessoas, indo além de simplesmente nutrir o corpo. A pizza, por exemplo, pode evocar sentidos, sentimentos e memórias, tornando-se um alimento que resgata significados. O ato simbólico de ir comer pizza é uma ação concreta que carrega uma infinidade de elementos nas relações sociais, proporcionando uma troca cultural rica.

A abordagem de Pierre Bourdieu em torno do *habitus* pode ser uma maneira útil de compreender as complexas relações sociais mediadas pela alimentação. “O *habitus* não é destino, como se vê às vezes. Sendo produto da história, é um sistema de disposição aberto, que é incessantemente confrontado por experiências novas e, assim, incessantemente afetado por elas.” (BOURDIEU, 1992, p. 108).

O *habitus* alimentar, segundo Pierre Bourdieu (1992), influencia as escolhas alimentares ao longo da vida. O *habitus* não é fixo, mas interage com experiências novas, permitindo compreender as complexas relações sociais e culturais relacionadas à alimentação. Molda preferências e práticas alimentares, mas pode ser transformado por influências externas. Compreender o *habitus* alimentar é essencial para promover mudanças positivas na alimentação, considerando as disposições individuais e as influências sociais e culturais.

Esses impactos podem modificar o significado da alimentação ao longo do tempo. Oliveira (2008) menciona que os valores da modernidade e suas influências moldam a forma como nos alimentamos, o que pode levar a diferentes interpretações dependendo das circunstâncias que nos cercam, assim, o autor discorre relatando que

Certamente, haverá impactos importantes na formação do novo hábito alimentar ao perceber que os valores da modernidade tais como pressa, comodidade, praticidade contribuem para configurar o entorno dos novos comportamentos alimentares e delineiam um tipo de alimentação, o fast-food, que se afasta do comer estruturado das tradicionais refeições domésticas. (OLIVEIRA, 2008).

Dessa forma, inserindo o exposto no contexto de Camocim, percebe-se que o empreendedorismo e a pizza foram responsáveis por gerar impactos significativos que abriram novas possibilidades de celebração para as pessoas. Além disso, a pizza proporciona aos clientes agilidade, praticidade e conforto, o que

certamente se configura em adaptar com os avanços da modernidade. Como diz Woortmann (2013, p. 6), nas “mais diferentes sociedades, os alimentos são não apenas comidos, mas também pensados; quer dizer, a comida possui um significado simbólico – ela expressa algo mais que os nutrientes que a compõem”.

Portanto, o hábito alimentar de sair para comer pizza em Camocim, reflete a interação entre aspectos sociais, culturais e históricos. A introdução da pizza na cidade trouxe consigo novas experiências gastronômicas, ampliando o leque de opções alimentares e proporcionando momentos de prazer e socialização. Essa mudança no hábito alimentar é influenciada pelo contexto social, incluindo a influência do convívio diário, valores culturais e a busca por praticidade e conforto, característicos da modernidade.

NARRATIVAS

Conversas podem adquirir significados profundos quando modelam ideias de maneira consciente e lógica, permitindo uma interpretação que difere dos padrões da abordagem quantitativa. Esses diálogos fornecem dados valiosos que nos auxiliam na compreensão da lógica subjacente à evolução dos costumes alimentares.

Considerando os personagens que desempenharam papéis ativos na transformação dos hábitos alimentares, a partir das narrativas do proprietário, do pizzaiolo e do cliente para obter uma compreensão dinâmica de como esses indivíduos contribuíram com essas mudanças alimentares temporalmente.

A partir dessas narrativas, foi possível traçar o desenvolvimento do restaurante e a disseminação do consumo de pizza ao longo dos anos, tendo como base as experiências de vida dos entrevistados. Isso proporciona um quadro completo e envolvente de como a evolução dos hábitos alimentares se entrelaça com as histórias de vida das pessoas envolvidas.

O proprietário

O proprietário narra que conheceu a cidade de Camocim através de convite de amigos e que se encantou pelo lugar. Em meados do ano de 1995 ele mudou-se para a cidade e logo foi planejando abrir a lanchonete. Com a ajuda da família e amigos foi desenvolvendo o seu negócio, sempre receptivo e atencioso com os clientes, logo ganhou prestígio e reconhecimento por seu trabalho. O proprietário relata que passou por muitas dificuldades e que não foi fácil conseguir manter o negócio, mas com muita paciência e dedicação o andamento das atividades no estabelecimento foram tomando maiores proporções. Não demorando muito o proprietário se depara com uma ampla demanda de público, e pode afirmar que a pizza como uma novidade se tornou popular na cidade.

Ele relata que era difícil atender a demanda dos clientes, com pessoas esperando por mesas desocupadas para poder comer. Isso sugere que houve uma aceitação positiva do produto, evidenciada pelo grande número de vendas. Diante desse contexto pode-se entender que a pizza sofreu o ponto de inflexão, cujo momento em que uma tendência ou ideia atinge um nível crítico de popularidade e se espalha rapidamente (GLADWELL, 2005).

O “efeito viral” também pode ser observado nesse contexto como discute Gladwell (2005) onde argumenta que algumas ideias ou produtos se espalham de maneira contagiosa, como um vírus, alcançando um grande número de pessoas em um curto período de tempo. No caso do restaurante, a popularidade da pizza se disseminou rapidamente na cidade, levando a um aumento nas vendas e à dificuldade em atender à demanda dos clientes. As pessoas experimentaram a pizza, gostaram e começaram a compartilhar suas experiências com outras pessoas, o que gerou uma demanda crescente pelo produto.

Ao longo dos anos, o restaurante teve que ampliar sua equipe de colaboradores e mudar para um novo endereço, oferecendo mais espaço aos clientes e expandindo as opções do *menu* com serviço *à la carte*. Essa expansão e adaptação demonstram que o proprietário identificou fatores importantes que poderiam condicionar o desenvolvimento dos serviços, ampliar a oferta do cardápio e o aumento da área das instalações. Face a isso, Drucker enfatiza a importância do planejamento estratégico e da adaptação contínua para o sucesso de uma empresa (DRUKER, 2001). Ele afirma que os empreendedores devem identificar fatores cruciais e estar dispostos a fazer mudanças necessárias para se adaptar às demandas do mercado e às necessidades dos clientes (DRUKER, 2001). No caso da narrativa coletada, o proprietário do restaurante identificou a necessidade de ampliar sua equipe e mudar para um novo endereço para melhor acomodar os clientes devido ao aumento da demanda.

Sobre a importância do planejamento das instalações e a capacidade de adaptação às mudanças do mercado, cabe destacar como o restaurante se ajustou ao oferecer serviço *à la carte* e ao expandir o *menu* com outras opções, atendendo às preferências e as necessidades dos clientes.

Um aspecto decisivo que contribuiu de maneira significativa para o progresso do estabelecimento foi a aceitabilidade do gosto dos alimentos, que desempenhou um papel fundamental na aceitação sensorial pelos clientes. O proprietário conta que a casa iniciou com a oferta de pizzas tradicionais, como marguerita, frango, calabresa, queijo, bacon, portuguesa e mista, e os pasteis que também fizeram sucesso no estabelecimento.

No que diz respeito ao tema do gosto, Escoffier teve uma abordagem enfática sobre a importância de equilibrar os sabores e aprimorar a experiência gastronômica. A comida deveria ser preparada de forma a agradar ao paladar, levando em consideração a harmonia dos ingredientes e a forma como os pratos eram apresentados (ESCOFFIER, 2009).

Outra definição de gosto pode ser compreendida como uma construção que envolve quatro elementos que são: o objeto degustado, apreciadores, condições para a degustação e o corpo que experimenta (HENNIOR, 2011). Esses elementos estão em constante transformação e buscam estabilidade por meio das explorações, provas e experiências realizadas pelos públicos.

O gosto não é algo dado ou fixo, mas sim produzido. Ele se constrói a partir do que acontece no meio social e conseqüentemente, com o indivíduo, não configurando-se como uma confirmação de uma realidade externa. Essa perspectiva nos ajuda a entender como o gosto pode evoluir e se adaptar ao longo do tempo, de acordo com as experiências e preferências das pessoas (HENNION, 2011).

O proprietário do restaurante, destaca que ele preparou a massa da pizza por muitos anos, utiliza na receita produtos com qualidade, evitando o uso de molhos industrializados. Segundo ele, é essencial que os insumos utilizados sejam de qualidade e que a preparação seja feita com cuidado. Ele enfatiza a importância da atenção dada a cada detalhe, no que resulta em qualidade. Nessa perspectiva, Pollan (2008) explora a origem dos alimentos e como as escolhas que fazemos em relação à nossa alimentação impactam nosso bem estar e o meio ambiente, ele também destaca a importância de utilizar ingredientes de qualidade. A percepção do proprietário em utilizar insumos de qualidade e os cuidados com a preparação garantiram uma ótima experiência gastronômica aos seus clientes, e o cuidado de transmitir tradição, habilidade e apreço pelo alimento.

Durante a conversa, o proprietário também menciona como a cidade mudou, especialmente no período noturno. Ele observa que o público passou a enxergar o restaurante como uma opção de lazer além da ida à praia. Essa mudança na rotina de lazer da população contribuiu para que o estabelecimento se tornasse uma alternativa atraente, oferecendo entretenimento aos clientes. Um ponto interessante na narrativa é quando o proprietário relata as iniciativas que tomou para proporcionar entretenimento aos clientes.

Ele conta que, ao longo do tempo, adicionou mais mesas, contratou músicos e instalou um retroprojetor para transmitir jogos de futebol e campeonatos de luta. Criou um evento cultural artístico chamado Euclides Festival Music, com objetivo de dar oportunidade aos jovens artistas locais para apresentar seus talentos, como relata a reportagem realizada pelo jornalista Tadeu Nogueira (2017) no site Camocim online, noticiando o evento, realizado com o apoio do Núcleo de Arte, Educação e Cultura (NAEC). Essa atitude reflete na capacidade de inovação e aplicação de tecnologia proporcionando interação com público e contribuindo com a cultura local.

Essa estratégia demonstra sua capacidade de identificar as preferências e demandas dos clientes, e oferecer experiências agradáveis que resultam em oportunidades para todos.

Com base nessa narrativa, Pine et al (1999), argumentam que, em um mundo cada vez mais orientado para serviços, as empresas devem se concentrar em criar experiências memoráveis para seus clientes, em vez de simplesmente vender produtos e serviços. Eles defendem que as empresas que são capazes de proporcionar experiências excepcionais têm maior probabilidade de atrair e reter clientes, bem como obter vantagem competitiva (PINE et al, 1999). O proprietário identificou a mudança na rotina de lazer da população e agiu de forma proativa para transformar seu restaurante em uma opção de entretenimento atraente.

A narrativa do proprietário do restaurante retrata a aceitação inicial da pizza na cidade, as adaptações e expansões realizadas ao longo dos anos, a importância do gosto e da qualidade dos ingredientes, a mudança na rotina de lazer da população e as iniciativas tomadas para proporcionar entretenimento aos clientes. Esses elementos contribuíram para o contínuo desenvolvimento do estabelecimento, demonstrando a importância de compreender e atender às expectativas dos

clientes e se adaptar às mudanças do mercado.

O relato do proprietário sobre a chegada da pizza como uma novidade na cidade revela muito mais do que apenas a introdução de uma iguaria desconhecida e pouco comum na região. A história da pizza nesta localidade reflete uma transformação profunda na cultura alimentar e no modo de vida da população. Inicialmente, a pizza era estranha e desconhecida, mas ao longo dos anos, ela conquistou espaço, ganhou identidade e popularizou-se no cotidiano das pessoas.

Esse processo de assimilação da pizza como um alimento valorizado e apreciado revela a dinâmica social interessante descrita pelo autor Roberto DaMatta “o alimento é como uma grande moldura; mas a comida é o quadro, aquilo que foi valorizado e escolhido dentre os alimentos; aquilo que deve ser visto e saboreado com os olhos e depois com a boca, o nariz, a boa companhia e, finalmente, a barriga...” (DAMATTA, 1986, p. 37). Nesse contexto, a pizza transcende a sua natureza simplesmente nutritiva e se torna uma experiência gastronômica completa.

A introdução da pizza na cidade não se limitou à sua presença física, mas também impulsionou uma mudança na mentalidade e nos hábitos alimentares da população. As pessoas começaram a experimentar novos sabores, a valorizar o ato de compartilhar uma refeição com amigos e familiares, e a apreciar a combinação de ingredientes cuidadosamente selecionados.

Esse fenômeno não ocorreu de forma isolada, mas sim como parte de um processo mais amplo de globalização e intercâmbio cultural. A pizza, encontrou na cidade um solo fértil para se estabelecer e se adaptar às preferências locais. Aos poucos, ela foi incorporada ao cardápio dos restaurantes, ganhando variações e toques regionais que a tornaram ainda mais atrativa.

Dessa forma, a trajetória da pizza na cidade mudou a realidade da população, não apenas do ponto de vista gastronômico, mas também social e cultural. A introdução desse prato estrangeiro promoveu uma abertura para novas experiências culinárias, uma valorização da diversidade cultural e uma ampliação do repertório alimentar das pessoas, bem como sua representação simbólica para encontros, celebrações e momentos compartilhados.

O pizzaiolo

Antônio José é reconhecido como o primeiro de Camocim, possui uma experiência de 28 anos trabalhando na área. Ele iniciou sua carreira como ajudante no restaurante e aprendeu o ofício com o proprietário. No início, sua função se limitava a montar as pizzas e colocá-las para assar. O proprietário ficava responsável por fazer e abrir as massas. No entanto, ao longo do tempo, o colaborador assumiu todas as etapas do processo.

O fato do restaurante ter como colaborador o primeiro pizzaiolo de Camocim, que começou como ajudante e adquiriu longa experiência na área, pode ser associada ao desenvolvimento profissional e aprendizado prático. Os autores Gladwell (2005) e Coyle (2009) abordam tópicos que exploram esses conceitos e examinam os fatores que contribuem para o sucesso excepcional de indivíduos em várias áreas.

Gladwell popularizou a regra das 10.000 horas onde sugere que o sujeito precisa dedicar esse tempo em prática para tornar-se especialista em uma área específica, contudo não se restringe a quantidade de prática, mas também a qualidade no desempenho e esforço dessas atividades (GLADWELL, 2005). O pizzaiolo, ao assumir todas as etapas do processo de fazer pizzas ao longo do tempo, pode ser visto como alguém que se beneficiou de um ambiente propício para o crescimento e a aprendizagem contínua.

A trajetória do pizzaiolo, partindo de uma posição de ajudante e se tornando o primeiro reconhecido em sua região, reflete os conceitos de aprendizado prático, crescimento profissional e dedicação ao desenvolvimento de habilidades, como abordados por autores como (GLADWELL, 2005; COYLE, 2009).

Durante esses anos houve muitas mudanças, principalmente nos sabores das pizzas. O pizzaiolo afirma que adaptações ou a criação de um novo sabor é algo positivo, pois permite que as pessoas experimentem outras combinações. Essa variedade de opções contribui para que o público não fique entediado com as pizzas tradicionais.

Pollan (2008) explora temas relacionados à alimentação e à culinária, onde defende a alimentação diversificada. Na narrativa, o pizzaiolo ressalta a importância da mudança frequente nos sabores das pizzas como algo positivo. Essa visão se alinha ao enfoque de Pollan sobre a valorização da variedade e da experimentação na alimentação. Pollan (2008) enfatiza que a monotonia alimentar pode levar ao desinteresse e até mesmo à aversão por determinados alimentos. Ao oferecer diferentes combinações de sabores e molhos, a variedade de opções permite que o público experimente e desfrute de novas experiências gastronômicas, evitando o tédio e o cansaço causados pela repetição constante de uma mesma comida.

Vale ressaltar que o pizzaiolo nunca recebeu uma educação formal na área onde atua, tudo o que ele aprendeu foi por meio de sua experiência de vivência na cozinha. Sua dedicação e prática diária foram essenciais para aprimorar suas habilidades e conhecimentos sobre a preparação de pizzas. Mesmo sem a educação formal, ele se tornou um profissional experiente e talentoso no que faz.

Na rotina agitada de noites fazendo pizzas, o pizzaiolo não consegue estimar a quantidade exata de pizzas que já preparou ao longo de sua carreira. Ele menciona que tem noites em que trabalha até durante a madrugada para atender à demanda. Esse aspecto destaca sua dedicação e compromisso em fornecer pizzas de qualidade para seus clientes.

A narrativa do pizzaiolo autodidata que adquiriu habilidades e conhecimentos por meio de sua experiência prática, pode ser associada ao conceito de “aprendizado experiencial” e “autodidatismo” encontrado nas obras de alguns autores, como Paulo Freire e Howard Gardner.

Paulo Freire (2019) defende a ideia de que o conhecimento é construído por meio da experiência prática e do diálogo. O autor acredita que a educação deve ser uma prática

libertadora e enfatiza a importância do contexto vivencial na construção do conhecimento (FREIRE, 2019).

Gardner, por sua vez, argumenta que existem diferentes formas de inteligência, indo além do tradicional paradigma de inteligência acadêmica, as pessoas podem desenvolver habilidades e conhecimentos valiosos por meio de experiências e práticas autodidatas, independentemente de uma formação acadêmica formal (GARDNER, 2011).

Na narrativa do cozinheiro demonstra que, apesar de não ter recebido uma educação formal como pizzaiolo, ele foi capaz de aprimorar suas habilidades e conhecimentos por meio de sua experiência diária na cozinha. Sua dedicação, prática constante e compromisso em produzir pizzas de qualidade destacam-se em seu trabalho. Assim, a história do pizzaiolo ressalta a importância do aprendizado experiencial e do autodidatismo como caminhos válidos para o desenvolvimento profissional e a aquisição de habilidades valiosas.

Durante uma conversa informal, o pizzaiolo expressa sua confiança na qualidade de suas pizzas, afirmando que não costuma receber reclamações. Essa afirmação pode ser interpretada como uma demonstração de seu orgulho pelo trabalho que realiza e pela satisfação dos clientes com seu produto. Sua experiência profissional ao longo dos anos contribuiu significativamente para a formação de novos hábitos alimentares na cidade de Camocim. Ele se tornou uma figura importante nesse contexto, sendo considerado o protagonista na região no que diz respeito à culinária das pizzas.

Portanto, a trajetória profissional do pizzaiolo, sua dedicação e prática constante, além das mudanças e variedade de sabores, são elementos que ajudaram a moldar sua influência na cidade e a torná-lo uma referência no preparo de pizzas.

O Cliente

O cliente fala em sua narrativa a trajetória de vida na cidade, menciona que trabalhou a vida inteira com embarcações e pesca, construiu uma família e gosta muito da cidade, não se vê longe do mar.

A narrativa do cliente sobre sua experiência na pizzaria durante os anos 2000 revela o significado social e de lazer que esse estabelecimento tinha na cidade. Ele menciona que se encontrava com amigos no local, descrevendo isso como seu lazer. Ficavam até tarde da noite conversando, tomando cerveja e pedindo várias pizzas, já que a turma era grande. Esse relato retrata o ato de socializar em torno da comida, aproveitando um momento de confraternização e troca de experiências.

Através dessa narrativa, podemos perceber como a pizzaria se tornou um ponto de encontro para o narrador e seus amigos, onde eles se reuniam para se divertir e desfrutar de momentos de convivência. Nesse contexto, o ato de socializar em torno da comida ganha destaque, mostrando como a refeição compartilhada se tornava um elemento central na

experiência. A pizzaria proporciona um ambiente propício para a confraternização, permitindo que o grupo de amigos passe longas horas conversando, apreciando cervejas geladas e degustando várias pizzas. A menção de que a turma era grande indica que esses encontros eram animados e que a pizzaria tinha capacidade para acolher grupos numerosos.

O sociólogo Pierre Bourdieu (2014) aborda a relação entre a comida e a sociabilidade em que o conceito de *habitus* é entendido como um conjunto de disposições incorporadas que moldam os gostos, as preferências e os comportamentos das pessoas (BOURDIEU, 2014). Nesse sentido, correlacionado com a narrativa do cliente, o hábito de se reunir em uma pizzaria para socializar e desfrutar de comida pode ser entendido como uma expressão cultural e social específica.

O cliente também menciona a frequência com que ia à praia e desfrutar de comidas típicas, como caranguejo e peixe frito com baião de dois. Ele relembra que, na época, costumavam ir para a Praia das Barreiras, Ilha do Amor ou para a avenida Beira-Mar, especialmente no restaurante O Euclides. Essa narrativa destaca as opções de lazer e alimentação oferecidas pela cidade, além de ressaltar a preferência por pratos tradicionais da região litorânea.

Ao abordar a temática do significado social e de lazer com experiências gastronômicas, Ray Oldenburg (1991) explora o conceito de “terceiro lugar” como espaços de convivência fora do ambiente doméstico e do trabalho. Esses terceiros lugares desempenham um papel crucial na vida comunitária, proporcionando um espaço para encontros informais, conversas e interações sociais, esses locais são frequentados de forma voluntária e se tornam importantes para a formação de relações interpessoais e para o senso de pertencimento à comunidade (OLDENBURG, 1991).

Nesse mesmo contexto, o sociólogo Richard Sennett (1992) trata sobre as transformações na esfera pública ao longo do tempo e discute a importância dos espaços de encontro para a construção das relações sociais. O autor argumenta que, em sociedades contemporâneas, a intimidade e a esfera privada têm se sobreposto à esfera pública, enfraquecendo os laços sociais e a interação face a face. No entanto, ele ressalta a necessidade humana de conviver com outras pessoas e compartilhar experiências em espaços públicos (SENNETT, 1992). Nesse contexto, os estabelecimentos como pizzarias, bares e cafés desempenham um papel fundamental, proporcionando um local onde as pessoas podem se reunir, socializar e criar vínculos sociais.

Ao citar Sennett (1992), podemos embasar sobre o significado social e de lazer das pizzarias nos anos 2000, destacando como esses estabelecimentos eram espaços propícios para a sociabilidade e a troca de experiências entre os frequentadores. O autor nos ajuda a compreender como a busca por momentos de convivência e diversão, como descrito no relato do cliente, reflete a necessidade humana de interação social em espaços públicos.

Ao mencionar que quase todo final de semana sai para comer, o cliente revela um hábito de aproveitar a diversidade gastronômica da cidade. Ele menciona diversas opções, como pizza, sushi, hambúrguer e churrasco, indicando a variedade de escolhas disponíveis para os moradores. Esse relato reflete uma mudança nos padrões alimentares e no comportamento de consumo, onde a ida a restaurantes

e lanchonetes tornou-se uma forma comum de lazer e socialização.

Claude Fischler (2001) discute as transformações nas práticas alimentares contemporâneas e como elas refletem mudanças sociais mais amplas. Fischler também argumenta que a alimentação possui um papel central na construção da identidade individual e coletiva, onde a comida é um meio de expressão cultural e social e como essas escolhas alimentares refletem a diversidade de valores, gostos e preferências em uma sociedade (FISCHLER, 2001). A oferta da pizza na cidade de Camocim amplia as escolhas alimentares e a busca por novas experiências e sabores, bem como a valorização do ato de comer fora como uma forma de lazer e diversão.

A lembrança do cliente sobre a primeira vez que comeu pizza revela a importância dessa preparação na cidade. Ele menciona que foi no restaurante Euclides, que na época era a única pizzaria da região. A abertura de novos estabelecimentos e opções alimentares trouxe mais variedade e possibilidades de escolha para os moradores, e ele destaca que continuam frequentando esses lugares. Zukin (1995) trata da importância dos estabelecimentos gastronômicos urbanos e analisa as transformações nas cidades e como essas mudanças afetam os padrões de consumo, a vida social e a experiência urbana. O autor nos ajuda a compreender como a diversificação dos estabelecimentos e opções alimentares contribui para a dinâmica da cidade, refletindo tanto as mudanças sociais quanto os desejos e preferências dos consumidores (ZUKIN, 1995).

Essas transformações na oferta da preparação, como no caso da popularização da pizza, possuem impactos na cultura alimentar local, pois o ato de comer fora de casa passou a ser associado não apenas às necessidades de alimentação, mas também a comemorações e momentos de relaxamento como afirma o autor:

“A comida é o alimento que vai ser ingerido. Só é comida aquilo que é aceito socialmente e culturalmente dentro de um determinado grupo de indivíduos. Estes elegem o que comer, quando, como, onde e com quem, dependendo de inúmeros fatores, como crenças, valores sociais, cultura, costumes, etc.” (DAMATTA, 1981, p. 22).

Essas novas opções gastronômicas permitiram aos indivíduos experimentar preparações diferentes dos que já existiam na região, expandindo seus horizontes gastronômicos.

A praticidade e a facilidade de encontrar pizzas também são mencionadas pelo cliente como fatores que contribuem para a escolha desse alimento. Ele menciona a opção de encomendar e comer em casa quando estão cansados. Essa comodidade reflete uma mudança nos hábitos alimentares, onde a praticidade e a conveniência ganham importância na escolha das refeições.

O autor discute como a sociedade moderna é marcada por uma busca constante por praticidade e conveniência, ele argumenta que a crescente complexidade e incerteza do mundo contemporâneo levam as pessoas a valorizarem cada vez mais a comodidade e a facilidade em suas escolhas (BECK, 2011). Essa comodidade está diretamente relacionada à busca por uma simplificação da vida cotidiana e à economia de tempo e esforço. A possibilidade de desfrutar

de uma refeição saborosa sem precisar sair de casa quando se está cansado exemplifica como os hábitos alimentares se adaptam às demandas e às exigências do estilo de vida contemporâneo.

Além da pizza, o cliente destaca a apreciação de preparações típicas do sertão nordestino, como panelada, buchada, caldo de carne e carne de sol com baião, que podem ser encontradas no mercado da cidade. Essa diversidade de opções gastronômicas reflete a influência dos migrantes sertanejos na região e a fusão de sabores e culturas que ocorre na culinária local.

Diante do exposto, verifica-se que a narrativa do cliente revela a importância social e de lazer que a pizzaria e outros estabelecimentos gastronômicos têm na cidade. Além disso, destaca as mudanças nos hábitos alimentares, a diversidade de opções disponíveis e a fusão de sabores e culturas presentes na culinária local.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Qualquer interação que resulte na troca de experiências, seja ela positiva ou negativa, pode acarretar mudanças significativas na vida das pessoas. Influências de diversos setores que compõem a sociedade têm o poder de moldar nossa perspectiva, inundando-nos com conceitos que podem transformar nossa rotina e vida.

Neste contexto, a pizza se destaca como elemento principal para a compreensão de significados e transformações que moldam a forma de como a sociedade se comporta no ato de comer. Ela serve como uma metáfora para ilustrar como influências podem modificar até mesmo estruturas alimentares naturais, como aconteceu em Camocim, onde os elementos do mar e do sertão se entrelaçam. No entanto, a pizza não está sozinha nesse processo. Outros elementos, como o sushi e o açaí também protagonizam nos mais diversos lugares a disseminação de novos hábitos alimentares.

Aprofundando esse estudo, observamos que as experiências compartilhadas por personagens e a história do restaurante refletem os paradigmas da cultura alimentar discutidos por autores referenciados neste trabalho.

O restaurante O Euclides proporcionou mudanças notáveis nos hábitos alimentares e na dinâmica gastronômica na cidade de Camocim. A introdução da pizza na década de noventa com a abertura da pizzaria representou uma revolução gastronômica que condicionou um novo padrão de consumo alimentar na cidade. A interação da pizza como um novo elemento impactou tanto o gosto individual como aspectos sociais, culturais e econômicos da sociedade camocinense.

Uma reflexão bastante pertinente para entender a dinâmica da cultura alimentar e de como isso trouxe vantagens nos mais diversos setores que estrutura a cidade, principalmente no cenário noturno em que houveram mudanças significativas nas relações sociais e na comensalidade proposta pelo restaurante.

O proprietário, com sua percepção aguçada das demandas dos clientes e seu compromisso com ingredientes de qualidade, reforça a relevância do sabor e da experiência sensorial na conquista dos paladares. A história do pizzaiolo, partindo de um simples ajudante e se tornando um profissional autodidata, ecoa o valor do aprendizado prático e da busca pela inovação.

A perspectiva do cliente nos mostra a vitalidade dos espaços gastronômicos como locais de convívio

e troca de experiências. As pizzarias se tornaram “terceiros lugares”, espaços além do lar e do trabalho, onde as pessoas se encontram, socializam e compartilham momentos de descontração. A apreciação da culinária como uma expressão cultural e de lazer se manifesta na busca por variadas opções alimentares e nas memórias de encontros saborosos.

A introdução da pizza em Camocim transcendeu a mera inclusão de um novo prato no menu. Ela catalisou uma mudança cultural e social, enriquecendo a vida das pessoas com novas formas de interação, diversão e experiências compartilhadas. Ao longo do tempo, a pizza se transformou em um componente essencial da cultura local, enriquecendo a cena culinária e adicionando dimensões únicas à vida social da comunidade.

Portanto, as narrativas do proprietário, do pizzaiolo e do cliente se entrelaçam para contar uma história abrangente sobre como a pizza não é apenas um alimento, mas também um símbolo de convívio, inovação e evolução cultural em Camocim.

Artigo recebido em 15 de janeiro de 2024.

Aprovado para publicação em 13 de maio de 2024.

REFERÊNCIAS

BARBOSA, A.F. **O mundo globalizado: política, sociedade e economia**. 4º ed. São Paulo: Contexto; 2008.

BECK, Ulrich. **A Sociedade do Risco: em busca da segurança perdida**. Editora 34, 2011.

BOURDIEU, Pierre. **Gosto de classe e estilo de vida**. In: ORTIZ, Renato. (Org.). Pierre Bourdieu- Sociologia. Coleção Grandes Cientistas Sociais. São Paulo: Ática, p. 82-121, 1983.

BOURDIEU, Pierre. **O poder simbólico**. 11. ed. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2014.

BOURDIEU, Pierre. **Pierre Bourdieu avec Löic Wacquant; réponses**. Paris: Seuil, 1992.

CAMOCIM (CE). In: **ENCICLOPÉDIA dos municípios brasileiros**. Rio de Janeiro: IBGE, 1959. v. 16 p. 111-117. Disponível em: http://biblioteca.ibge.gov.br/visualizacao/livros/liv27295_16.pdf. Acesso em: julho 2023.

CASCUDO, L. Câmara. **História da alimentação no Brasil**. São Paulo: Global, p. 954, 2004.

COYLE, Daniel. **The Talent Code: Greatness Isn't Born. It's Grown. Here's How**. Bantam, 2009.

CROTTY, Lisa; DELORMIER, Treena. **Food choices and food systems:** ideas for research in nutrition education. Canadian Journal of Public Health, v. 100, n. 4, p. 277-280, 2009.

DAMATTA, R. **Relativizando:** uma introdução à antropologia social. Petrópolis: Ed. Vozes, 1981. 246p. p. 22.

DAMATTA, Roberto Augusto. **O que faz o brasil, Brasil?**. 1. ed. Rocco, Rio de Janeiro, p. 128, 1986. ISBN 8532502016.

DRUCKER, P. **O melhor de Peter Drucker:** a administração. São Paulo: Nobel, 2001.

DUTRA, E. **A narrativa como uma técnica de pesquisa fenomenológica.** Estudos de Psicologia, v. 7, n. 2, p. 371-378, 2002. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/epsic/a/vc3HmxqcjLnrQpFpLwskhzm/?format=pdf&lang=pt>. Acesso em: 29 de setembro 2023.

ESCOFFIER, Auguste. **O gosto:** o manual dos cozinheiros. São Paulo: Editora Melhoramentos, 2009.

FISCHLER, C. **Gastro-nomía y gastro-anomía:** sabiduría del cuerpo y crisis biocultural de la alimentación contemporánea. In: CONTRERAS, J. (Org.) Alimentación y Cultura. Barcelona: Universitat de Barcelona, 1995.

FISCHLER, Claude. A “McDonaldização” dos costumes. In: FLANDRIN, Jean-Louis. 1988.

FISCHLER, Claude. **O (H)omnívoro:** O Enigma da Alimentação. Petrópolis: Vozes, 2001.

FREIRE, Paulo. **Pedagogia da autonomia:** saberes necessários à prática educativa. 55. ed. São Paulo: Paz e Terra, 2019.

GARDNER, Howard. **Estruturas da mente:** a teoria das inteligências múltiplas. 22. ed. Porto Alegre: Artmed, 2011.

GLADWELL, Malcolm. **O ponto da virada:** como pequenas coisas podem fazer uma grande diferença. Tradução de Alda Porto. Rio de Janeiro: Sextante, 2005.

HENNION, Antoine. **A sociologia das relações de gosto.** Sociologias, v. 13, n. 26, p. 20-45, jan./abr. 2011.

KAUARK, Fabiana; MANHÃES, Fernanda Castro; MEDEIROS, Carlos Henrique. **Metodologia da pesquisa:** guia prático. Itabuna: Via Litterarum, 2010.

MINAYO, Maria Cecília de Souza. **O desafio do conhecimento:** pesquisa qualitativa em saúde. 12. ed. São Paulo: Hucitec, 2009.

MONTANARI, Massimo. **Comida como Cultura.** 2. ed. São Paulo: Senac São Paulo, 2008. 208 p.

NOGUEIRA, Tadeu. **Euclides festival music inicia audições nesta sexta feira.** Camocimonline.com: Tadeu Nogueira, 27 jan. 2017. Disponível em: http://www.camocimonline.com/2017/01/euclides-festival-music-inicia-audicoes_27.html. Acesso em: 15 jun. 2023.

OLDENBURG, Ray. **The Great Good Place: Cafes, Coffee Shops, Bookstores, Bars, Hair Salons, and Other Hangouts at the Heart of a Community.** Da Capo Press, 1991.

OLIVEIRA, N. Freitas MCS. Fast-food: **um aspecto da modernidade alimentar.** In: Freitas MCS, fontes GAV. Oliveira N. organizadoras. *Escritas e narrativas sobre alimentação e cultura.* Salvador: EdUFBA, 2008.

PINE, B. Joseph, GILMORE, James H. **The experience economy: work is theatre & every business a stage.** Boston: Harvard Business School, 1999.

POLLAN, Michael. **O dilema do onívoro: uma história natural de quatro refeições.** Tradução de Alexandre Martins. São Paulo: Intrínseca, 2008.

SENNETT, Richard. **O Declínio do Homem Público: As Tirantias da Intimidade.** Editora Record, 1992.

WOORTMANN, Ellen F. **A comida como linguagem.** *Habitus, Goiânia*, v. 11, n.1, p. 5-17, jan.-jun. 2013.

ZUKIN, Sheron. **The Cultures of Cities.** 1. ed. Massachusetts, EUA: Blackwell Publishers, 1996. 336 p. ISBN 1557864373.