

## **INCENTIVO AO TURISMO GASTRONÔMICO A PARTIR DA DIVULGAÇÃO NA INTERNET DE FORMULAÇÕES CULINÁRIAS COM O ARROZ VERMELHO**

Anderson Rodrigo Luciano da Silva<sup>1</sup>, Ana Claudia Silva de Medeiros<sup>2</sup>, Natalia Silva de Farias<sup>3</sup>, Márcia Roseane Targino de Oliveira<sup>4</sup>

A região do Vale do Piancó no estado da Paraíba é a maior produtora de arroz vermelho no país, no entanto há necessidade de maior viabilização econômica desse cereal, não só no tocante a sua produção de subsistência, como é atualmente realizada, mas também para atrair investimentos associados a atividades integradas como o turismo gastronômico. A exploração turística da gastronomia nordestina pode representar um papel importante como vetor para o desenvolvimento e crescimento da região. Para tanto, torna-se fundamental resgatar as práticas e os valores alimentares que possuem notoriedade referencial, como no caso do arroz vermelho, de modo a estimular sua produção e consumo. Além de pratos tipicamente elaborados com esse arroz, é importante fomentar novas formas de consumo, como uma das estratégias de valorização e estímulo da sua produção (BORGES, 2011). As redes sociais tem adquirido importância crescente na sociedade moderna. Um ponto em comum dentre os diversos tipos de rede social é o compartilhamento de informações, conhecimentos, interesses e esforços em busca de objetivos comuns. Neste enfoque, o projeto propõe elaborar novas preparações culinárias com o arroz vermelho e divulgar através do blog: <http://arrozvermelhodaparaiba.blogspot.com>, colaborando para surgimento de cardápios mais diversificados, que possam apoiar e incentivar o turismo gastronômico da região. As formulações foram desenvolvidas A metodologia foi desenvolvida no Laboratório de Tecnologia de Produtos Agropecuários do DSER/CCA/UFPB, Areia – PB, em 3 etapas: a. Troca de informações com consumidores sobre formas de preparo e consumo culinário do arroz vermelho através do site <http://www.facebook.com>, blog do endereço eletrônico <http://arrozvermelhodaparaiba.blogspot.com>, além de contar com o e-mail [arrozvermelhodaparaiba@gmail.com](mailto:arrozvermelhodaparaiba@gmail.com); b. Elaboração de formulações culinárias e dos seus fluxogramas de processamento e c. Divulgação das preparações e fluxogramas de processos acompanhado de ilustrações. Foram elaborados risotos, rubacão, arroz doce e biscoitos que, submetidos a testes sensoriais informais, obtiveram excelente aceitação. A divulgação das formulações, acompanhadas de documentação fotográfica foi realizada no blog (<http://arrozvermelhodaparaiba.blogspot.com>), o qual, sofreu repaginação em sua forma de apresentação a partir da adequação de técnicas fornecidas por capacitações realizadas com profissionais da informática. Concluindo, formou-

1- Agronomia discente bolsista [andersonccaufpb@gmail.com](mailto:andersonccaufpb@gmail.com) ; 2- Agronomia discente voluntário [anaclaudia.s.medeiros@gmail.com](mailto:anaclaudia.s.medeiros@gmail.com); 3- Servidor técnico administrativo [nsilvafarias@yahoo.com.br](mailto:nsilvafarias@yahoo.com.br); 4- Agronomia docente coordenadora [marciartargino@hotmail.com](mailto:marciartargino@hotmail.com)

se uma rede de informações online sobre o arroz vermelho, principalmente sob o aspecto do consumo, permitindo o resgate da alimentação regional, contemplando a sabedoria popular e o aprender a partir do fazer de cada um.

Palavras-chave: desenvolvimento sustentável, gastronomia, rede sociais

- 1- Agronomia discente bolsista [andersonccaufpb@gmail.com](mailto:andersonccaufpb@gmail.com) ; 2- Agronomia discente voluntário [anaclaudia.s.medeiros@gmail.com](mailto:anaclaudia.s.medeiros@gmail.com); 3- Servidor técnico administrativo [nsilvafarias@yahoo.com.br](mailto:nsilvafarias@yahoo.com.br); 4- Agronomia docente coordenadora [marciartargino@hotmail.com](mailto:marciartargino@hotmail.com)