

Senac apresenta pesquisa inédita sobre modelo de hospitalidade de Tiradentes



Uma pesquisa inédita do Senac apresenta os principais motivos que tornam o município de Tiradentes uma cidade tão escolhida por turistas. Realizado pela equipe do programa Primórdios da Cozinha Mineira do Senac, o estudo entrevistou representantes da cadeia produtiva local, como meios de hospedagem, bares e restaurantes, turistas, produtores rurais, trabalhadores do comércio e de artesanatos. A pesquisa buscou entender o que é a hospitalidade modelo Tiradentes, como preservá-la e ampliá-la sob o olhar de duas vertentes: de quem oferta e de quem demanda.

A pesquisa do Programa Primórdios do Senac em Minas identifica e registra de forma inédita os principais elementos técnicos da hospitalidade mineira, presentes no dia a dia da cidade de Tiradentes. O resultado completo do estudo será apresentado durante um evento na cidade, no dia 18 de junho.

Um ponto apresentado pela assessora de Projetos Especiais do Senac, Vani Pedrosa, é de que os principais atributos identificados na cidade, como a oferta especial no âmbito da gastronomia com restaurantes renomados, cafés, bares, docerias e sanduicherias, além de um comércio com os principais produtos da gastronomia mineira, se analisados de forma isolada, são comuns a outras cidades de Minas Gerais. No entanto, ela destaca que o que diferencia Tiradentes de outras cidades é que lá esses elementos não estão isolados. “A forma como esses elementos são organizados na cidade os tornam um valor inestimável para a hospitalidade local e mineira. A percepção é que a cidade espera a chegada do visitante, é como se a própria cidade fosse uma hospitaleira casa mineira: entre que a casa é sua”, destaca.

Modelo de hospitalidade

Para entender esse modelo de hospitalidade de Tiradentes, o Senac deu início a uma pesquisa para responder sobre essa forma especial de se receber em Tiradentes e desvendar quais são os elementos culturais, reais e técnicos desse modelo de hospitalidade.

As respostas começam a surgir em meio às perguntas: qual seria o conjunto da mineiridade apresentado pela cidade a seus visitantes? Por que ele agrada? O que é o turismo para a cidade? Como uma cidade tão pequena em área e população consegue atender a tantos visitantes? Como o turista é visto e tratado pela cidade? As cidades do entorno participam disso? Como as comunidades rurais se incluem no turismo? Quais são os principais desafios? Quais foram os maiores acertos nesse processo?

Entre os dados que serão apresentados, podemos destacar que o tempo médio de mercado dos restaurantes locais é de 10,5 anos, 15% são de Tiradentes, 25% da região (São João del-Rei, Lagoa Dourada e Barbacena), 20% de outros estados, 30% de outras cidades de Minas Gerais, 10% de estrangeiros e em média, 80% residem em Tiradentes há 12 anos.

O estilo de restaurante que sustenta o turismo é de comida mineira, seguido por: brasileira,

contemporâneo francesa, contemporâneo italiana, contemporâneo alemã e contemporâneo mineira. Sobre serviços e cardápios, 90% dos restaurantes são a la carte e 10% self service. A média de funcionários nos restaurantes são de 13 pessoas e o cardápio é preparado por chef em 40% dos locais, 40% pelos proprietários dos estabelecimentos, 15% pela equipe de cozinha, 2% por franquia e 3% por profissional contratado.

Já nos restaurantes, os pratos mais pedidos são: tropeiro, tutu, frango com quiabo, costelinha e frango com ora-pró-nobis, esse último, eleito como o prato de memória afetiva da cidade.

Tiradentes como cidade referência no turismo

O diretor de Hospitalidade e Gastronomia do Senac, Edson Puiati, afirma que o resultado apresentado pela pesquisa foi notável. “A hospitalidade mineira aparece não só como uma qualidade local, mas como um método, onde os conceitos de “simplicidade” e do “luxo” surpreendentemente cabem em um mesmo espaço: um lugar da vida real. A proximidade real desses elementos tão antagônicos, um luxo carregado de simplicidade que tem a capacidade de se tornar catalizador da hospitalidade em Tiradentes”, afirma.

A especialista em Pesquisa Gastronômica do Senac, Sandra Souto, explica que a pesquisa completa será apresentada em Tiradentes durante um jantar para convidados e que o Senac planeja ações para colaborar com a consolidação de Tiradentes como cidade indutora do turismo e da hospitalidade mineira. “Além da qualidade e diversidade de seus produtos e serviços, a cidade consegue agregar os produtos e serviços do seu entorno, gerando desenvolvimento e renda para pequenos produtores e cidades da região, promovendo a inovação em vários segmentos produtivos. Um exemplo disso é a criação da rota do café por meio do Senac em Minas, da ACAVE- Associação dos Cafeicultores do Campo das Vertentes e dos Circuitos Trilhas dos Inconfidentes e Campo das Vertentes que colocará no mercado de Tiradentes os cafés da região e disponibilizará um roteiro bastante inovador para os visitantes que será lançado na entrega final”, revela.

<https://foconoticia.com.br/noticia/6905/senac-apresenta-pesquisa-inedita-sobre-modelo-de-hospitalidade-de-tiradentes> em 03/07/2024 01:17