

INSTITUTO FEDERAL DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO ESTADO DO TOCANTINS –
CAMPUS PALMAS

CST – GESTÃO DE TURISMO

WERBETH RODRIGUES DE MESQUITA

**MEXILHÕES COM BATATAS FRITAS: PATRIMÔNIO ALIMENTAR E
ATRATIVO TURÍSTICO CULTURAL E GASTRONÔMICO DE BRUXELAS -
BÉLGICA**

PALMAS- TO

2024

WERBETH RODRIGUES DE MESQUITA

**MEXILHÕES COM BATATAS FRITAS: PATRIMÔNIO ALIMENTAR E
ATRATIVO TURÍSTICO CULTURAL E GASTRONÔMICO DE BRUXELAS -
BÉLGICA**

Trabalho de conclusão de curso apresentado como exigência parcial para obtenção do título de Gestor de Turismo do Curso Superior Tecnólogo de Gestão de Turismo do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Tocantins – Campus Palmas.

Orientador: Prof. Dra. Luana de Sousa Oliveira.

PALMAS – TO

2024

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)
Bibliotecas do Instituto Federal do Tocantins

M578m Mesquita, Werbeth Rodrigues de
MEXILHÕES COM BATATAS FRITAS: PATRIMÔNIO
ALIMENTAR E ATRATIVO TURÍSTICO CULTURAL E
GASTRONÔMICO DE BRUXELAS - BÉLGICA / Werbeth Rodrigues de
Mesquita. – Palmas, TO, 2024.
29 p. : il. color.

Trabalho de Conclusão de Curso (Curso Superior de Tecnologia em
Gestão de Turismo) – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia
do Tocantins, Campus Palmas, Palmas, TO, 2024.

Orientadora: Dra. Luana de Sousa Oliveira

1. Introdução. 2. Turismo Gastronômico e Patrimônio Alimentar. 3.
Análise dos Resultados. I. Oliveira, Luana de Sousa. II. Título.

CDD 338

A reprodução total ou parcial, de qualquer forma ou por qualquer meio, deste documento é autorizada para fins de estudo e
pesquisa, desde que citada a fonte.

Elaborado pelo sistema de geração automática de ficha catalográfica do IFTO com os dados fornecidos pelo(s)
autor(s).

**MEXILHÕES COM BATATAS FRITAS: PATRIMÔNIO ALIMENTAR E
ATRATIVO TURÍSTICO CULTURAL E GASTRONÔMICO DE BRUXELAS –
BÉLGICA**

WERBETH RODRIGUES DE MESQUITA

Trabalho de conclusão de curso apresentado como exigência parcial para obtenção do título de Gestor de Turismo do Curso Superior Tecnólogo de Gestão de Turismo do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Tocantins – Campus Palmas.

Orientador: Prof. Dra. Luana de Sousa Oliveira.

Aprovado em: 19 de fevereiro de 2025.

BANCA EXAMINADORA

Orientadora

DRA. LUANA DE SOUSA OLIVEIRA

Membro da banca

DRA. JANAINA MARIA ANDRADE AIRES FONSECA

Membro da banca

DRA. MARY LUCIA GOMES SILVEIRA DE SENNA

RESUMO

O turismo gastronômico é uma modalidade que integra cultura, história e tradições culinárias, proporcionando experiências autênticas aos viajantes. O prato mexilhões com batatas fritas destaca-se como símbolo da identidade belga, representando não apenas uma iguaria, mas um patrimônio cultural e gastronômico. Este estudo teve como objetivo analisar os elementos materiais e imateriais que consolidam os mexilhões com batatas fritas como patrimônio alimentar e atrativo turístico em Bruxelas - Bélgica. Para isso, realizou-se uma pesquisa qualitativa e exploratória e baseada em revisão bibliográfica. Os resultados demonstram que o prato abrange ingredientes locais, como mexilhões frescos e batatas belgas da variedade Bintje, preparados com técnicas tradicionais (cozimento em vinho branco e dupla fritura). Além dos aspectos materiais, destacam-se elementos imateriais, como a tradição secular, festivais dedicados ao prato e seu papel na coesão social. Comercializado em estabelecimentos que variam de bistrôs históricos a quiosques de rua, o referido prato impulsiona o turismo, sustenta economias locais e reforça a identidade nacional. Conclui-se que o prato além de fazer parte da culinária, também abrange história, cultura e sociabilidade, consolidando-se como um símbolo gastronômico e um patrimônio vivo da Bélgica.

Palavras-chave: Turismo Gastronômico; Patrimônio Alimentar; Atrativo Turístico; Mexilhões com fritas; Bruxellas.

ABSTRACT

Gastronomic tourism is a modality that integrates culture, history and culinary traditions, providing authentic experiences to travelers. The mussels and fries dish stands out as a symbol of Belgian identity, representing not just a delicacy, but a cultural and gastronomic heritage. This study aimed to analyze the material and immaterial elements that consolidate mussels and fries as a food heritage and tourist attraction in Brussels, Belgium. To this end, qualitative and exploratory research was carried out and based on a bibliographic review. The results demonstrate that the dish includes local ingredients, such as fresh mussels and Belgian potatoes of the Bintje variety, prepared using traditional techniques (cooking in white wine and double frying). In addition to the material aspects, intangible elements stand out, such as centuries-old tradition, festivals dedicated to the dish and its role in social cohesion. Sold in establishments ranging from historic bistros to street kiosks, the aforementioned dish boosts tourism, sustains local economies and reinforces national identity. It is concluded that the dish, in addition to being part of the cuisine, also encompasses history, culture and sociability, consolidating itself as a gastronomic symbol and a living heritage of Belgium.

Keywords: Gastronomic Tourism; Food Heritage; Tourist Attraction; Mussels with fries; Brussels.

LISTA DE ILUSTRAÇÕES

Imagem 1 - Comidas sérias / Jen Causey	13
Imagem 2 - The Fight Between Carnival and Lent. (A batalha entre o Carnaval e a Quaresma).....	14
Imagem 3 - Expo 58, Feira Mundial de Bruxelas em 1958.....	15
Imagem 4 - Restaurante Chez Leon.....	18
Imagem 5 - Restaurante Noordzee Mer du Nord.....	19
Imagem 6 - La Roue d'Or Restaurant Brasserie Traditionnelle.....	19
Imagem 7 - Café Métropole.....	20
Imagem 8 - Marché du Midi.....	21
Imagem 9 - Place Jourdan.....	21
Imagem 10 – Restaurante Comme chez Soi.....	22
Imagem 11 - Restaurante Aux Armes Bruxelles.....	23

SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO.....	7
1.1 OBJETIVOS.....	8
1.2 JUSTIFICATIVA.....	9
1.3 ASPECTOS METODOLÓGICOS.....	9
2. TURISMO GASTRONÔMICO & PATRIMÔNIO ALIMENTAR.....	10
2.1 PATRIMÔNIO ALIMENTAR ENQUANTO ATRATIVO TURÍSTICO..	11
3. ANÁLISE DOS RESULTADOS.....	13
4. CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	25
REFERÊNCIAS.....	26

1 INTRODUÇÃO

O conceito de turismo gastronômico refere-se a uma modalidade de turismo que tem como principal objetivo a exploração e a experiência da culinária de um destino. Este tipo de turismo atrai pessoas interessadas não apenas em provar pratos típicos e iguarias locais, mas também em entender a cultura e as tradições culinárias de uma região (Contreras, 2011).

O turismo gastronômico oferece uma maneira rica e diversificada de conhecer um destino através de seus sabores, aromas e tradições culinárias, proporcionando uma experiência mais profunda e significativa para o viajante, oferece também uma variedade de atrativos que vão além da simples degustação de alimentos. Esses atrativos proporcionam experiências únicas e permitem que os turistas mergulhem na cultura culinária de uma região.

O perfil do turista gastronômico é caracterizado por pessoas que buscam experiências autênticas e culturais através da culinária. Esse tipo de viajante possui características e motivações específicas que o diferenciam de outros perfis turísticos.

Os turistas gastronômicos são geralmente curiosos e abertos a experimentar novos sabores, ingredientes e pratos. Eles valorizam a autenticidade e estão dispostos a sair de sua zona de conforto para explorar a culinária local. Além da comida, esses turistas estão interessados na cultura, história e tradições de uma região. Eles veem a gastronomia como uma porta de entrada para entender melhor o modo de vida local e as influências culturais.

Os turistas estão dispostos a gastar mais em experiências culinárias de alta qualidade, como refeições em restaurantes renomados, roteiros de degustação, ou workshops de culinária. Valorizam o conhecimento e as habilidades adquiridas nessas experiências. Além disso, muitos turistas gastronômicos são conscientes sobre a origem dos alimentos e preferem consumir produtos locais e sustentáveis. Eles buscam apoiar economias locais e respeitar o meio ambiente através de suas escolhas gastronômicas.

Além de provar a comida, esses turistas gostam de aprender sobre técnicas de cozinha, ingredientes e tradições culinárias. Participar de aulas de culinária e visitas guiadas a produtores é uma parte importante de sua experiência de viagem. O turista gastronômico pode pertencer a diferentes faixas etárias e grupos socioeconômicos, mas geralmente possui um nível de instrução elevado e aprecia experiências enriquecedoras.

Este perfil reflete uma tendência crescente entre viajantes que veem a comida como uma parte essencial da experiência de viagem, buscando mais do que apenas uma refeição, mas uma conexão mais profunda com o destino visitado.

A capital da Bélgica é uma cidade que se enquadra totalmente nos requisitos de um destino gastronômico e consequentemente atende as necessidades e motivações de um turista deste segmento, pois é uma cidade vibrante e multicultural, conhecida por sua rica história, arquitetura impressionante e importância política. Bruxelas é frequentemente referida como a capital da Europa porque abriga as principais instituições da União Europeia, incluindo a Comissão Europeia, o Conselho da União Europeia e o Parlamento Europeu.

A cidade abriga diversos patrimônios culturais, entre estes a Grand-Place, praça central de Bruxelas, considerada uma das mais bonitas do mundo, é um Patrimônio Mundial da UNESCO. Cercada por edifícios ornamentados do século XVII, incluindo a Prefeitura e as Casas das Corporações, a Grand-Place é um ponto turístico essencial. E ao tratar especificamente dos aspectos culturais que se referem a alimentação local, ou ainda a gastronomia belga, Bruxelas é famosa por seu chocolate de alta qualidade, waffles belgas, sua variedade de cervejas, e os mexilhões com batatas fritas, objeto de estudo desta pesquisa.

Os mexilhões com batatas fritas é um prato amplamente consumido e celebrado na Bélgica, é uma expressão tangível da identidade belga, refletindo a conexão histórica do país com o mar e a agricultura. A tradição de consumir mexilhões com batatas fritas em ocasiões familiares e sociais tem sido preservada ao longo de gerações, o que indica um valor cultural sustentado e transmitido ao longo do tempo.

1.1 Objetivos

Considerando essa relação entre turismo, alimentação, cultura e o fato de os mexilhões com batatas fritas ser um prato tradicional belga, elaborou-se os objetivos desta pesquisa:

Objetivo Geral:

- Analisar os elementos materiais e imateriais que tornam os mexilhões com batatas fritas um patrimônio alimentar e atrativo turístico cultural e gastronômico da Bélgica.

Objetivos específicos:

- Identificar elementos materiais e imateriais que tornam os mexilhões com batatas fritas um patrimônio alimentar e atrativo turístico cultural e gastronômico da Bélgica;
- Caracterizar elementos materiais e imateriais que tornam o mexilhão e batatas fritas um patrimônio alimentar e atrativo turístico cultural e gastronômico da Bélgica;
- Descrever os locais de venda e as formas de comercialização.

1.2 Justificativa

Essa pesquisa justifica-se sobretudo pelos mexilhões com batatas fritas serem um atrativo gastronômico, sendo necessário ampliar as discussões sobre o turismo relacionados à gastronomia. Ela se faz necessária pois há poucos estudos que relacionam os mexilhões com batatas fritas como patrimônio cultural alimentar de Bruxelas e o turismo gastronômico, sendo assim, esta pesquisa busca trazer uma nova perspectiva, abordando os mexilhões com batatas fritas como um atrativo turístico de Bruxelas. Sobre tudo, trazer informações que colaboram com as discussões teóricas associadas ao turismo gastronômico de Bruxelas.

1.3 Aspectos Metodológicos

A pesquisa caracteriza-se como qualitativa e exploratória, alinhando-se a estudos que priorizam a compreensão de fenômenos socioculturais complexos (Denzin e Lincoln, 2018). Essa abordagem permite analisar, de forma contextualizada, os elementos materiais e imateriais dos mexilhões com batatas fritas como patrimônio, considerando práticas históricas, simbologias e interações sociais. O caráter exploratório justifica-se pela escassez de estudos específicos sobre o tema, conforme apontado por Gil (2019), que defende a utilização de métodos flexíveis para investigar realidades pouco documentadas.

Os procedimentos metodológicos basearam-se em pesquisa bibliográfica e documental, com revisão de artigos científicos, livros especializados em gastronomia e turismo, além de documentos oficiais, como relatórios do Ministério da Cultura da Bélgica e da Visit Brussels. Essas observações, conforme Yin (2018), enriqueceram a interpretação dos dados ao integrar vivências empíricas às fontes teóricas.

2 TURISMO GASTRONÔMICO E PATRIMÔNIO ALIMENTAR

O turismo gastronômico é definido como um ramo de turismo que une viagem e gastronomia, permitindo ampliar a oferta de serviços de alimentação tanto para os turistas quanto para a comunidade local (Castro; Cavalcanti e Rabelo, 2020). Para Gândara, Gimenes e Mascarenhas (2009, p. 81) o turismo gastronômico é definido como: “uma vertente do Turismo Cultural no qual o deslocamento de visitantes se dá por motivos vinculados às práticas gastronômicas de uma determinada localidade”.

Os turistas procuram saborear pratos autênticos que são específicos da área que estão visitando. Essa experiência pode ocorrer em diversos locais, como restaurantes renomados, feiras de rua, ou através de cozinheiros locais. Muitos turistas participam de aulas de culinária, workshops, ou degustações que ensinam sobre ingredientes, técnicas de cozinha e a história por trás dos pratos. Além disso, os turistas podem visitar vinícolas, fazendas, mercados de produtores, e fábricas artesanais para ver de perto como são produzidos os alimentos e bebidas locais.

Já os festivais gastronômicos e feiras são eventos populares que atraem turistas e oferecem uma ampla variedade de experiências culinárias em um único lugar e a comida é uma porta de entrada para a cultura de uma região. Provar pratos locais permite que os turistas entendam melhor as tradições, os valores e a história de uma comunidade (Funari e Pinsky, 2001).

Já os restaurantes típicos e gourmet oferecem pratos que representam a culinária local e, muitas vezes, são comandados por chefs renomados que utilizam ingredientes regionais. Restaurantes com estrelas Michelin ou reconhecidos pela alta qualidade de sua cozinha são destinos populares. Mercados de produtores e feiras de rua são lugares ideais para experimentar ingredientes frescos e produtos artesanais. Eles oferecem uma visão autêntica do cotidiano local e são perfeitos para conhecer pequenos produtores (Fagliari, 2005).

Os roteiros de degustação abrangem passeios por vinícolas, cervejarias, destilarias e até mesmo fazendas de produtos específicos como queijos ou chocolates. Os roteiros proporcionam degustações guiadas e explicações sobre os processos de produção.

Os festivais gastronômicos são eventos que reúnem chefs, produtores e amantes da culinária. Os festivais oferecem uma variedade de pratos, demonstrações culinárias, concursos e workshops, criando um ambiente vibrante e festivo.

Aulas e workshops de culinária: Oferecem uma experiência prática onde os turistas podem aprender a preparar pratos típicos com a orientação de chefs locais. Essas aulas costumam incluir a seleção de ingredientes e técnicas culinárias tradicionais.

Experiências Culturais: Incluem visitas a locais históricos ou culturais relacionados à culinária, como museus de alimentos ou locais históricos famosos por suas tradições gastronômicas.

Experiências em Fazendas e Produção: Visitas a fazendas, plantações e centros de produção onde os turistas podem ver de perto como são cultivados e processados ingredientes locais. Isso pode incluir atividades como colheita de frutas ou participação em processos de fabricação. (Fagliari, 2005).

Rotas Gastronômicas: São percursos planejados que destacam os principais pontos de interesse gastronômico de uma região. Podem incluir uma combinação de restaurantes, mercados, produtores e pontos turísticos relacionados à comida.

2.1 Patrimônio Alimentar enquanto atrativo turístico

O patrimônio alimentar é um elemento central na construção da identidade cultural de um povo, servindo não apenas como expressão de tradições, mas também como vetor de atração turística. A gastronomia local, ao integrar sabores, técnicas ancestrais e narrativas históricas, oferece aos visitantes uma imersão autêntica na cultura de um destino, como destacam Hall e Sharples (2003), que associam a experiência culinária a uma forma de conexão entre turistas e a essência cultural de uma região. Essa relação ultrapassa o ato de alimentar-se, transformando-se em uma ferramenta de valorização da memória coletiva e de difusão de práticas sociais, conforme ressaltado por Bessière (1998), que aponta a comida como um patrimônio imaterial capaz de fortalecer vínculos identitários.

A preservação e promoção do patrimônio alimentar também geram impactos socioeconômicos significativos, beneficiando comunidades locais e ampliando a oferta turística. Ao resgatar receitas tradicionais e incentivar o uso de ingredientes autóctones, cria-se uma cadeia produtiva que valoriza pequenos produtores e estimula a economia regional, conforme argumenta Timothy (2015), ao relacionar a gastronomia ao desenvolvimento sustentável. Além disso, a autenticidade dessas experiências, como observado por Richards (2012), atrai turistas em busca de vivências únicas, que transcendem o consumo superficial e favorecem um intercâmbio cultural mais profundo.

Dessa forma, o patrimônio alimentar não apenas preserva a herança culinária, mas também se consolida como um pilar estratégico para o turismo contemporâneo.

O patrimônio cultural é definido como o acervo civilizacional de artefatos, costumes e expressões simbólicas, configura a essência identitária de uma coletividade, perpetuando-se por meio das eras. A UNESCO delinea essa riqueza em duas esferas: a tangível, abarcando edificações, registros históricos e criações artísticas; e a intangível, incorporando rituais, epistemologias tradicionais e manifestações etnoculturais que entretecem o substrato memorialístico de uma sociedade.

O arcabouço patrimonial tangível compreende elementos concretos, desde estruturas arquitetônicas ancestrais até artefatos esculpidos e relíquias desenterradas do solo do tempo. Já o espectro imaterial desse legado se manifesta em saberes ancestrais, liturgias simbólicas e celebrações efusivas que encapsulam a essência de coletivos culturais. De acordo com os preceitos delineados pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN), expressões culturais intangíveis – exemplificadas pelo enlevo rítmico do samba de roda da Bahia e pelo frenesi coreográfico do frevo pernambucano – constituem pilares inestimáveis para a perpetuação da heterogeneidade cultural que caracteriza a identidade brasileira.

O patrimônio alimentar é um tipo de patrimônio cultural imaterial que se manifesta por meio dos hábitos alimentares, receitas e modos de preparo transmitidos entre gerações. De acordo com estudos da antropologia alimentar, a culinária reflete a história e os costumes de um povo, como o acarajé na Bahia, que tem origens africanas e mantém sua relevância na identidade cultural brasileira. Além disso, práticas como a produção artesanal do queijo mineiro foram reconhecidas pelo IPHAN como patrimônio cultural, destacando a importância da gastronomia na formação da identidade nacional.

A preservação do patrimônio alimentar é fundamental para garantir a continuidade dos saberes e técnicas tradicionais. Iniciativas como o reconhecimento da dieta mediterrânea pela UNESCO como Patrimônio Cultural Imaterial da Humanidade demonstram como a valorização da alimentação tradicional contribui para o fortalecimento das comunidades e a sustentabilidade cultural. No Brasil, a certificação de produtos típicos, como o queijo da Canastra e o vinho do Vale dos Vinhedos, reforça a necessidade de preservar não apenas os ingredientes, mas também os conhecimentos e práticas que envolvem sua produção.

3 ANÁLISE DOS RESULTADOS

Os mexilhões servidos com batatas fritas é um prato clássico da culinária belga e é amplamente disponível em restaurantes de toda a cidade.

Imagem 1: Comidas sérias / Jen Causey



Fonte: Receita de moules frites <https://www.seriouseats.com/moules-frites-recipe-8600223> Acessado em 04 de outubro de 2024.

Em 26 de janeiro de 2024, o governo belga listou oficialmente esta iguaria como parte do património cultural imaterial do país. Esta decisão visa proteger e fortalecer esta tradição gastronômica que representa a identidade belga. A Bélgica já solicitou anteriormente o reconhecimento da UNESCO pelas suas batatas fritas, destacando os métodos específicos em que são feitas. Atualmente não há informações sobre leis específicas que reconheçam mexilhões com batatas fritas como património gastronômico belga. Embora o prato seja considerado a especialidade nacional da Bélgica, não há nenhuma evidência de legislação formal que sugira que o seja. No entanto, a Bélgica tem uma longa tradição de proteger e valorizar o seu património culinário. Em 2014, por exemplo, o país solicitou à UNESCO que reconhecesse as suas batatas fritas como património cultural imaterial, sublinhando a importância da comida na cultura belga. (Orlando Whitehead, The Brussels Times, 2025).

O prato é “obrigatório” para os turistas que visitam Bruxelas, mas poucos conhecem a origem do prato. A princípio, os mexilhões não vinham de Bruxelas, mas sim da região da Zelândia, no sul da Holanda, embora seja incerto quando chegaram pela primeira vez às costas belgas. Vale lembrar que a história é turva pelo fato de a Bélgica só ter conquistado a independência no século XIX, com diferentes regiões sob o domínio de vários reinos europeus ao longo dos séculos. No entanto, a primeira aparição cultural do mexilhão ocorreu em 1559, quando o famoso pintor flamengo Pieter Bruegel, o Velho, fez dele uma característica proeminente de sua pintura “A Luta entre o Carnaval e a Quaresma”. (The Brussels Times, 2023).

Mas foi só depois de a Bélgica ter conquistado a sua independência, em 1830, que o molusco foi vendido acompanhado de batatas fritas, lançando a cozinha do país recém-fundado. Os detalhes variam, mas a maioria dos relatórios concorda que os mexilhões com batatas fritas foram vendidos pela primeira vez na Feira de Liège em 1875 ou 1885. (The Brussels Times, 2023).

Imagem 2: The Fight Between Carnival and Lent. (A batalha entre o Carnaval e a Quaresma).



Fonte: Pieter Brueghel the Elder <https://www.brusselstimes.com/562963/mussels-from-brussels-how-moules-frites-became-the-capitals-go-to-dish> Acessado em 20 de setembro de 2024.

Outro detalhe inesperado é que os vendedores que criaram o prato eram alemães. Um homem chamado Frédéric Krieger veio da região da Baviera para criar a sua própria "friterie" na Feira de Liège na década de 1830. Mas foi só depois da morte de Krieger que sua esposa viúva pensou em misturar mexilhões com batatas fritas. E assim nasceu o

fenômeno gastronômico, com o prato a ganhar ainda mais popularidade quando o famoso restaurante “La Friture Léon” abriu em Bruxelas em 1893.

O estatuto dos mexilhões com batatas fritas como prato belga foi consolidado no século XX – especialmente na Expo 58, quando Bruxelas acolheu a Feira Mundial. Diz-se que o prato foi vendido em inúmeras barracas durante a exposição universal, solidificando a sua reputação como a refeição preferida da Bélgica aos olhos do mundo. (The Brussels Time, 2023)

Imagem 3: Expo 58, Feira Mundial de Bruxelas em 1958.



Fonte: <https://www.brusselstimes.com/562963/mussels-from-brussels-how-moules-frites-became-the-capitals-go-to-dish> Acessado em 20 de setembro de 2024.

O reconhecimento dos mexilhões com batatas fritas como parte do patrimônio cultural e gastronômico da Bélgica reflete a simplicidade e a riqueza da culinária belga. O prato transcende classes sociais e é consumido tanto em bistrôs simples quanto em restaurantes sofisticados, o que realça a sua importância na gastronomia do país. Este reconhecimento faz parte de uma apreciação mais ampla pela rica história culinária da Bélgica, que inclui outros alimentos famosos como o chocolate belga, waffles e cerveja.

O prato em questão é feito com mexilhões, geralmente provenientes das costas belgas e holandesas, especialmente da região de Zeeland cozidos em caldo feito de vinho branco, cebolinha, alho e ervas. As variações podem incluir caldos feitos com cerveja, creme ou tomate, sendo essencial a frescura e a qualidade dos mexilhões para o prato. A

Bélgica tem uma longa tradição de pesca e os mexilhões com batatas fritas destacam a importância dos frutos do mar na dieta belga. As regiões costeiras, especialmente na Flandres, são conhecidas pela alta qualidade de seus mexilhões. Já as batatas fritas são conhecidas pelo equilíbrio perfeito entre exterior crocante e interior macio, são geralmente fritas duas vezes com batatas belgas de alta qualidade. Em Bruxelas, existem inúmeros locais de renome para desfrutar de autênticos mexilhões com batatas fritas, como o Chez Léon, um restaurante histórico, o Noordzee Mer du Nord, conhecido pelos seus frutos do mar frescos, Le Zinneke em Schaerbeek, Au Stekerlapatte no bairro de Marolles, La Belle Maraîchère em Sainte-Catherine ou La Roue d'Or da Grand-Place. Este prato não é apenas uma refeição, mas uma experiência cultural, muitas vezes apreciada com um copo de cerveja belga.

A maioria dos estabelecimentos enfatiza um ambiente acolhedor e amigável, refletindo a importância da sociabilidade na cultura belga. Este aspecto é especialmente evidente em brasseries e tavernes. Os vendedores de mexilhões com batatas fritas na Bélgica são variados e refletem a diversidade do país em termos de oferta gastronômica e estilos de serviço sendo essenciais para a promoção e preservação desta iguaria como um patrimônio alimentar da Bélgica. Eles variam de estabelecimentos tradicionais a inovadores, mas todos compartilham o compromisso de oferecer uma autêntica experiência belga. Abaixo o perfil geral desses estabelecimentos.

Restaurantes Tradicionais e Bistrôs

Muitos são estabelecimentos familiares com décadas de história, passando receitas e técnicas de geração em geração. Esses restaurantes oferecem uma experiência autêntica, muitas vezes localizada em áreas turísticas ou centros históricos. A exemplo, o Chez Léon em Bruxelas são emblemáticos por sua tradição e qualidade consistentes.

Brasseries e Tavernes

Brasseries são estabelecimentos que combinam a informalidade de um café com a oferta de um restaurante, muitas vezes com uma ampla seleção de cervejas belgas. Tavernes são semelhantes, mas com um foco ainda maior em criar um ambiente aconchegante e comunitário. Servem mexilhões com batatas fritas em porções generosas,

acompanhadas de diversas variedades de cervejas locais, tornando a refeição uma experiência social.

Quiosques e Vendedores de Rua

Menores e mais informais, estes vendedores oferecem mexilhões com batatas fritas em festivais, feiras e mercados ao ar livre. Eles são conhecidos por servir comida rápida e acessível, muitas vezes em porções menores. A exemplo, Mercados como o Marché du Midi em Bruxelas frequentemente têm quiosques que vendem mexilhões com batatas fritas frescos, preparados na hora.

Restaurantes Gourmet

Restaurantes de alta gastronomia que reinventam o prato tradicional, oferecendo variações sofisticadas e inovadoras. Esses estabelecimentos atraem tanto turistas quanto locais que procuram uma experiência gastronômica mais refinada, fazem uso de ingredientes de alta qualidade e técnicas culinárias avançadas para dar um toque gourmet ao prato tradicional.

Comer mexilhões com batatas fritas é frequentemente uma atividade social, trazendo pessoas juntas em restaurantes, festivais e eventos familiares. É um prato compartilhado, enfatizando a importância da comunidade e da convivialidade na cultura belga. Existem diversos eventos e festivais na Bélgica onde mexilhões com batatas fritas é a estrela. Estes eventos celebram a chegada da temporada dos mexilhões e são ocasiões para reunir amigos e familiares em torno de uma mesa.

A fama de mexilhões com batatas fritas transcende as fronteiras belgas, sendo reconhecida internacionalmente como uma representação da culinária belga. Isso ajuda a promover a identidade cultural belga no exterior e atrai turistas interessados em experiências gastronômicas autênticas. Portanto, é mais do que apenas comida na Bélgica, é um símbolo de identidade nacional, tradição, e convivialidade, encapsulando muitos aspectos da cultura e do modo de vida belga.

Restaurantes Tradicionais e Bistrôs

Chez Léon

- Localização: Rue des Bouchers 18, Schaerbeek 1000 Bruxelles
- Descrição: Fundado em 1893, é um dos restaurantes mais famosos de Bruxelas para experimentar mexilhões com batatas fritas. Oferece uma atmosfera tradicional e uma ampla variedade de preparações de mexilhões.

Site Oficial: <https://www.chezleon.be/>

Imagem 4: Restaurante Chez Leon



Fonte: <https://foodieadvice.com/es/place/brussels/chez-leon> Acessado em 22 de agosto de 2024.

Noordzee Mer du Nord

- Localização: Rue Sainte-Catherine 45, Schaerbeek 1000 Bruxelles
- Descrição: Conhecido por seus frutos do mar frescos, este local oferece mexilhões com batatas fritas preparados na hora em um ambiente descontraído. É popular entre locais e turistas.

Site Oficial: <https://noordzeemerduNord.be/>

Imagem 5: Restaurante Noordzee Mer du Nord



Fonte: <https://www.minube.com/rincon/de-noordzeela-mer-du-nord-a698141> Acessado em 22 de agosto de 2024.

La Roue d'Or

- Localização: Rue des Chapeliers 26, 1000 Bruxelles
- Descrição: Um bistrô belga clássico situado perto da Grand-Place, conhecido por seus pratos tradicionais, incluindo mexilhões com batatas fritas.

Site Oficial: <http://www.larouedor.be/>

Imagem 6: La Roue d'Or Restaurant Brasserie Traditionnelle



Fonte: <https://www.larouedor.brussels/fr> Acessado em 22 de agosto de 2024.

Brasseries e Tavernes

Café Métropole

- Localização: Place De Brouckère 31, 1000 Bruxelles
- Descrição: Parte do histórico Hotel Métropole, este café oferece uma experiência elegante e tradicional, servindo pratos clássicos belgas como mexilhões com batatas fritas.

Site Oficial: <https://www.metropolehotel.com/>

Imagem 7: Café Métropole



Fonte: <https://bx1.be/communes/bruxelles-ville/le-cafe-metropole-ferme-ses-portes-avant-renovation/?theme=classic> Acessado em 22 de agosto de 2024.

Quiosques e Mercados

Marché du Midi

- Localização: Avenue Fonsny 48, Saint Gilles 1060 Bruxelles
- Descrição: Este mercado ao ar livre oferece uma variedade de alimentos frescos e preparados, incluindo quiosques que servem mexilhões com batatas fritas frescos, especialmente nos fins de semana.

Visit Brussels: <https://visit.brussels/en/place/Marche-du-Midi>

Imagem 8: Marché du Midi



Fonte: <https://www.lesoir.be/306983/article/2020-06-13/bruxelles-le-marche-du-midi-rouvrira-dimanche-matin> Acessado em 22 de agosto de 2024.

Place Jourdan

- Localização: Place Jourdan, 1040 Etterbeek, Bruxelles
- Descrição: Uma praça popular com várias opções de restaurantes e quiosques que oferecem mexilhões com batatas fritas, especialmente durante eventos e mercados sazonais.

Visit Brussels: <https://visit.brussels/en/place/Place-Jourdan>

Imagem 9: Place Jourdan



Fonte: <https://www.inside-properties.be/quartier/quartier-etterbeek-jourdan> Acessado em 22 de agosto de 2024.

Restaurantes Gourmet

Comme Chez Soi

- Localização: Place Rouppe 23, 1000 Bruxelles

- Descrição: Um restaurante com estrelas Michelin que oferece uma versão gourmet de **mexilhões com batatas fritas**, entre outros pratos da alta gastronomia belga.

Site Oficial: <https://www.commechezsoi.be/>

Imagem 10: Restaurante Comme Chez Soi



Fonte: <https://www.gaultmillau.be/en/restaurants/comme-chez-soi-bruxelles> Acessado em 03 de setembro de 2024.

Aux Armes de Bruxelles

- Localização: Rue des Bouchers 13, 1000 Bruxelles

- Descrição: Um restaurante elegante que serve pratos tradicionais belgas, incluindo uma versão sofisticada de **mexilhões com batatas fritas**.

Site Oficial: <https://www.auxarmesdebruxelles.com/>

Imagem 11: Restaurante Aux Armes Bruxelles



Fonte: <https://tinyurbankitchen.com/aux-armes-de-bruxelles-classic-belgian-food-in-brussels/> Acessado em 03 de setembro de 2024.

Culturalmente é considerado um prato nacional e um símbolo da identidade belga. Ele é parte integrante da herança cultural e culinária do país, celebrando tradições que remontam a séculos. A preparação e consumo de mexilhões com batatas fritas são atividades sociais que fortalecem laços comunitários e familiares. Manter a tradição de preparar mexilhões com batatas fritas de maneira tradicional ajuda a preservar práticas culinárias antigas e técnicas de cozinhar que são passadas de geração em geração. Restaurantes e tavernes que servem o prato se tornam pontos de encontro e convivência.

Consumir mexilhões com batatas fritas é frequentemente uma atividade compartilhada, promovendo a interação social e a convivialidade. Restaurantes e eventos que oferecem o prato proporcionam ambientes onde amigos e famílias se reúnem para desfrutar de uma refeição juntos. Festivais dedicados aos mexilhões com batatas fritas, como o "Mosselenfestival" em Oostende, não só celebram a gastronomia local, mas também reforçam o senso de comunidade e identidade regional, atraindo tanto locais quanto turistas.

Os mexilhões com batatas fritas por ser um prato com todas essas características socioculturais e gastronômicas atrai turistas de todo o mundo. Muitos visitantes vêm à Bélgica especificamente para experimentar sua culinária única, o que impulsiona o setor turístico e a economia local. A popularidade do prato sustenta uma vasta rede de

restaurantes, bares e quiosques, gerando empregos e incentivando o consumo local. Ou seja, tem um impacto econômico significativo e promove o turismo gastronômico, impulsionando a economia local. Ao dinamizar a indústria pesqueira, especialmente nas regiões costeiras da Bélgica e da Holanda, onde os mexilhões são colhidos. Assim como a indústria agrícola também se beneficia, já que as batatas usadas nas frites são cultivadas localmente, promovendo a economia rural e sustentável.

Em suma, este patrimônio alimentar é um atrativo turístico e oferece uma série de benefícios para a sociedade belga, desde impulsionar a economia local e promover o turismo até fortalecer a identidade cultural e promover a convivência social. Este prato emblemático é um verdadeiro patrimônio que contribui para a riqueza e a diversidade da cultura belga, destacando-se como um símbolo de tradição e inovação na culinária nacional.

4 CONSIDERAÇÕES FINAIS

A combinação desses elementos materiais e imateriais torna o mexilhões com batatas fritas um verdadeiro patrimônio gastronômico da Bélgica. Este prato encapsula aspectos importantes da identidade cultural belga, desde a seleção de ingredientes locais de alta qualidade até as práticas sociais e festivas associadas à sua degustação. Como um atrativo turístico, mexilhões com batatas fritas oferece aos visitantes uma experiência autêntica e imersiva na cultura belga, destacando a rica herança culinária do país. É mais do que apenas um prato; é uma parte essencial da identidade belga. Representa a conexão entre a culinária e a cultura, preservando tradições e inspirando novas gerações a valorizar e manter viva essa rica herança gastronômica.

REFERÊNCIAS

BESSIÈRE, J. Local development and heritage: Traditional food and cuisine as tourist attractions in rural areas. *Sociologia Ruralis*, v. 38, n. 1, p. 21-34, 1998.

BRASIL. Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN). *Samba de Roda do Recôncavo Baiano*. Brasília, 2004.

BRASIL. Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN). *Produção Tradicional e Artesanal de Queijo de Minas*. Brasília, 2008.

CASTRO, Fernanda Meneses de Miranda; CAVALCANTI, Lais Moreira; RABELO, Stefanie Amaral da Silva. Transformando vidas: uma proposta de empreendedorismo gastronômico para mulheres em situação de vulnerabilidade social. *RITUR-Revista Ibero-americana de Turismo*, v. 10, n. 2, p. 61-76, 2020.

CONTRERAS, J, Gracia, M. *Alimentação, sociedade e cultura*. Fiocruz, 2011.

DENZIN, N. K.; LINCOLN, Y. S. *The SAGE Handbook of Qualitative Research*. 5. ed. Los Angeles: SAGE, 2018.

FAGLIARI, Gabriela. *Turismo e Alimentação: análises introdutórias*. São Paulo: Roca, 2005.

FUNARI, Pedro Paulo; PINSKY, Jaime. *Turismo e Patrimônio Cultural*. São Paulo: Contexto, 2001

GÂNDARA, J. M. G.; GIMENES, M. H.; MASCARENHAS, R. **Reflexões sobre o Turismo Gastronômico na perspectiva da sociedade dos sonhos**. In: PANOSSO NETTO, A.; ANSARAH, M. (Eds.). *Segmentação do mercado turístico – estudos, produtos e perspectivas*. São Paulo: Manole, 2009. p. 179-191.

GIL, A. C. *Como Elaborar Projetos de Pesquisa*. 7. ed. São Paulo: Atlas, 2019.

HALL, C. M.; SHARPLES, L. The consumption of experiences or the experience of consumption? An introduction to the tourism of taste. In: *Food Tourism Around the World*. Routledge, 2003. p. 1-24.

ORGANIZAÇÃO DAS NAÇÕES UNIDAS PARA A EDUCAÇÃO, A CIÊNCIA E A CULTURA (UNESCO). *Dieta Mediterrânea*. Paris, 2013.

RICHARDS, G. Tourism and gastronomy: From foodies to foodscapes. *Journal of Gastronomy and Tourism*, v. 1, n. 1, p. 5-17, 2012.

TIMOTHY, D. J. *Heritage Cuisines: Traditions, Identities and Tourism*. Routledge, 2015.

YIN, R. K. *Case Study Research and Applications: Design and Methods*. 6. ed. Los Angeles: SAGE, 2018.

Mexilhões de Bruxelas: Como os mexilhões com batatas fritas se tornaram o prato preferido da capital. *The Brussels Times*, Bruxelas - Bélgica, 20 de junho de 2023. Bélgica Desbloqueada. Disponível em: <https://www.brusselstimes.com/562963/mussels-from-brussels-how-moules-frites-became-the-capitals-go-to-dish>. Acesso em: 03 de setembro de 2024.

Moules Frites: O prato Belga por excelência. Orlando Whitehead, **The Brussels Times**, Bruxelas – Bélgica, 20 de julho de 2024. Disponível em: <https://www.brusselstimes.com/belgium-unlocked/1143474/moules-frites-the-quintessential-belgian-dish> Acessado em: 03 de setembro de 2024.