



**CURSO DE TURISMO - UUCG**

MARCIO AUGUSTO OSHIRO

**A LEGISLAÇÃO MUNICIPAL SOBRE O SOBÁ COMO  
PATRIMÔNIO IMATERIAL E PRATO TÍPICO CAMPO-  
GRANDENSE E SUA EFICÁCIA JURÍDICA NO TURISMO**

---

**Campo Grande – MS**

**2020**



**CURSO DE TURISMO - UUCG**

**MÁRCIO AUGUSTO OSHIRO**

**A LEGISLAÇÃO MUNICIPAL SOBRE O SOBÁ COMO  
PATRIMÔNIO IMATERIAL E PRATO TÍPICO CAMPO-  
GRANDENSE E SUA EFICÁCIA JURÍDICA NO TURISMO**

Trabalho de Conclusão de Curso na modalidade de monografia, elaborado na disciplina de Trabalho de Conclusão de Curso, como requisito parcial para obtenção do Grau de Bacharel em Turismo no Curso de Turismo, orientado pelo professor Msc. Lucio Flávio Joichi Sunakozawa.

---

**Campo Grande – MS**

**2020**

*Dedico essa monografia às famílias da Imigração Japonesa que trouxeram essa iguaria chamada sobá para Campo Grande (MS) e aos campo-grandenses pelo caloroso acolhimento multicultural.*

## **AGRADECIMENTOS**

Agradeço primeiramente a Deus que me deu forças para concluir meu Trabalho e Conclusão do Curso.

Agradeço ao meu Orientador Professor Lúcio Flávio Sunakozawa, Professor Dr. Djanires Lageano Neto e a Professora Msc. Gabriela Oshiro, pelo apoio incondicional em todo este ano atípico, em razão dos desafios impostos pela pandemia do Covid-19, e que sempre me mantiveram com muita paciência, dedicação e incentivos.

Agradeço aos meus familiares, minha esposa, minhas sobrinhas e meus professores e colegas da Universidade que me deram apoio.

Agradeço aos membros da banca, os Professores Dr. Waldir Leonel e Dr. João Fábio pela disponibilidade em contribuir na avaliação do meu Trabalho de Conclusão de Curso.

## SUMÁRIO

<b>LISTA DE FIGURAS</b>	<b>6</b>
<b>1. INTRODUÇÃO</b>	<b>10</b>
1.1 Apresentação, tema e justificativa	10
1.2 Metodologia e Resultados da Pesquisa	12
<b>CAPÍTULO I</b>	<b>18</b>
<b>2. A IMIGRAÇÃO JAPONESA NO BRASIL E O SOBÁ OKINAWANO COMO UMA INFLUÊNCIA CULTURAL EM CAMPO GRANDE/MS</b>	<b>18</b>
2.1 A Imigração Japonesa em Campo Grande e suas origens	18
2.2 O Sobá de Okinawa e o Sobá de Campo Grande	23
<b>CAPÍTULO II</b>	<b>26</b>
<b>3. TURISMO CULTURAL, GASTRONÔMICO E PATRIMÔNIO: CONVERGÊNCIAS COM O SOBÁ</b>	<b>26</b>
3.1 Turismo Cultural, Gastronômico e Patrimonial	26
3.2 O Sobá na Feira Central de Campo Grande: convergência turística patrimonial e gastronômica	29
<b>CAPÍTULO III</b>	<b>34</b>
<b>4. O SOBÁ COMO PRATO TÍPICO E PATRIMÔNIO IMATERIAL CAMPO-GRANDENSE DIANTE DO TURISMO CULTURAL E GASTRONÔMICO</b>	<b>34</b>
4.1 O Sobá como Prato Típico e Patrimônio Imaterial	34
4.2 O Sobá como um Patrimônio Cultural e Gastronômico	36
<b>CAPÍTULO IV</b>	<b>38</b>
<b>5. A EFICÁCIA JURÍDICA DA LEGISLAÇÃO DO TURISMO, RELATIVO AO SOBÁ COMO PRATO TÍPICO E PATRIMÔNIO IMATERIAL DE CAMPO-GRANDENSE, DIANTE DAS PERSPECTIVAS NO PLANO DIRETOR DE TURISMO E NO DESENVOLVIMENTO LOCAL</b>	<b>38</b>
5.1 Turismo e Legislação Aplicada ao Turismo	38

<b>5.2 Eficácia jurídica, Plano Diretor de Turismo e Desenvolvimento Local</b>	<b>40</b>
<b>6. CONSIDERAÇÕES FINAIS</b>	<b>43</b>
<b>7. REFERÊNCIAS</b>	<b>45</b>
<b>ANEXOS</b>	<b>48</b>

## LISTA DE FIGURAS

Figura 1. Primeiro navio japonês que chegou ao Brasil - Navio Kasato-Maru, no Porto de Santos.....	20
Figura 2. Monumento em Homenagem aos 70 anos da Imigração Japonesa, 2011...23	
Figura 3. Mapa do Japão (vide Ilha de Okinawa, ao sul) .....	25
Figura 4. Feira Central em 2004, quando ainda era na Rua Abrão Julio Rahe.....	30
Figura 5. Monumento em homenagem ao sobá, na atual Feira Central.....	33

## RESUMO

Esta pesquisa objetiva analisar a eficácia jurídica da legislação municipal que reconheceu o sobá como um prato típico e patrimônio imaterial campo-grandense. A metodologia utilizada é de cunho qualitativa, bibliográfica e documental. O sobá é uma iguaria que veio com os imigrantes japoneses, mais precisamente, da ilha de Okinawa, a partir de 1.909, e que chegaram a Campo Grande (MS) para trabalharem na Estrada de Ferro Noroeste do Brasil, na construção da ferrovia que liga o estado paulista até o estado de Mato Grosso do Sul. Todavia, a partir da inovação no sabor e adaptado ao sabor preferido pelos brasileiros, o sobá *okinawano* feito pelos feirantes *nikkeis* caiu no gosto local e se tornou um produto gastronômico e turístico *sui generis* da Cidade Morena. Assim, o sobá foi consagrado como vencedor através eleição de votação popular, mesmo concorrendo com pratos tradicionais locais, como o espetinho e o arroz carreteiro, produtos estes típicos nas terras tradicionais da pecuária bovina e do Pantanal. O novo sabor do sobá, inclusive, adotou a opção de substituir a carne suína pela carne bovina ou de frango, diante das preferências natas locais. Com isso, de forma inédita, o Município de Campo Grande editou a Lei nº 6.072, de 9 de agosto de 2018, que instituiu o sobá como prato típico e patrimônio imaterial que atende a eficácia jurídica, com vários efeitos sócio-jurídicos para o Plano Diretor 2017-2027, sobretudo, por atender os desígnios da Constituição Federal de 1988.

**Palavras-chave:** Sobá. Prato típico. Patrimônio imaterial e cultural. Turismo e gastronomia. Legislação.



## ABSTRACT

This research aims to analyze the legal efficacy of the municipal legislation that recognized sobá as a typical dish and intangible heritage of the countryside. The methodology used is qualitative, bibliographic and documentary. Sobá is a delicacy that came with Japanese immigrants, more precisely, from the island of Okinawa, from 1,909, and that arrived in Campo Grande (MS) to work on the Railroad Northwest of Brazil, in the construction of the railway that connects the state of São Paulo to the state of Mato Grosso do Sul. However, from the innovation in flavor and adapted to the taste preferred by Brazilians, the Okinawan soba made by Nikkei marketers fell into local taste and became a sui generis gastronomic and tourist product from Cidade Morena. Thus, sobá was consecrated as a winner through the election of a popular vote, even if it competed with traditional local dishes, such as skewers and carret rice, products that are typical in the traditional cattle and Pantanal lands. The new flavor of sobá has even adopted the option of replacing pork with beef or chicken, given the preference for local cream. With this, in an unprecedented way, the Municipality of Campo Grande enacted Law No. 6,072, of August 9, 2018, which instituted sobá as a typical dish and intangible heritage that meets legal effectiveness, with several socio-legal effects for the Plan Director 2017-2027, above all, for meeting the purposes of the 1988 Federal Constitution.

**Keywords:** Sobá. Typical plate. Intangible and cultural heritage. Tourism and gastronomy. Legislation.

## RESUMEN

Esta investigación tiene como objetivo analizar la eficacia jurídica de la legislación municipal que reconoció el sobá como plato típico y patrimonio inmaterial del campo. La metodología utilizada es cualitativa, bibliográfica y documental. El sobá es un manjar que llegó con inmigrantes japoneses, más precisamente, de la isla de Okinawa, desde 1.909, y que llegó a Campo Grande (MS) para trabajar en el Ferrocarril Noroeste de Brasil, en la construcción del ferrocarril que conecta del estado de São Paulo al estado de Mato Grosso do Sul. Sin embargo, a partir de la innovación en el sabor y la adaptación al gusto preferido por los brasileños, la soba de Okinawa hecha por los comercializadores Nikkei cayó en el gusto local y se convirtió en un producto gastronómico y turístico sui generis Cidade Morena. Así, la sobá se consagró como ganadora mediante la elección de un voto popular, aunque compitiera con platos típicos de la zona, como las brochetas y el arroz carret, productos típicos de la ganadería tradicional y tierras del Pantanal. El nuevo sabor del sobá incluso ha adoptado la opción de sustituir el cerdo por res o pollo, dada la preferencia por la crema local. Con ello, de manera inédita, la Municipalidad de Campo Grande dictó la Ley N ° 6.072, de 9 de agosto de 2018, que instituyó el sobá como plato típico y patrimonio inmaterial que cumple con la vigencia legal, con varios efectos sociojurídicos para el Plan. Director 2017-2027, sobre todo, para el cumplimiento de los propósitos de la Constitución Federal de 1988.

**Palabras clave:** Sobá. Plato típico. Patrimonio inmaterial y cultural. Turismo y gastronomía. Legislación.

# 1. INTRODUÇÃO

## 1.1 Apresentação, tema e justificativa

O presente trabalho tem como foco um aspecto jurídico umbilicalmente ligado ao turismo, que é o estudo sobre a eficácia jurídica de uma legislação no campo do Turismo e que decorre de um importante produto gastronômico e turístico campo-grandense: o sobá *okinawano*. O tema se torna relevante à medida que envolve os entrelaçamentos dos campos do Turismo Gastronômico e Patrimônio Imaterial, à luz da eficácia jurídica da norma legal que elevou essa iguaria de origem oriental, adaptado ao gosto dos moradores e turistas da cidade de Campo Grande (MS), ao *status* de patrimônio imaterial e prato típico, como um grande incentivo ao turismo local.

O sobá é um prato típico, onde se utiliza basicamente o macarrão de trigo, carne, caldo com molho de soja e temperos específicos, que foi introduzido e adotado como uma iguaria oficial de Campo Grande. O processo histórico da consolidação dessa comida oriental, se dá a partir de 1909, com a vinda de imigrantes nipônicos provenientes do arquipélago de Okinawa para esta Capital (ASSOCIAÇÃO OKINAWA DE CAMPO GRANDE, s.d). Mas, enfim, foi nos anos 60 e seguintes, que acabou por cair no gosto e divulgação da população local, com reflexos culturais diretos e incorporados na gastronomia e turismo local, com reconhecimento legal municipal, além de prato típico, também, como um patrimônio imaterial.

Passados mais de um século, essa iguaria japonesa, foi a vencedora de uma ampla eleição popular, para motivar legalmente o nascimento de uma norma jurídica municipal, a Lei nº 6.072, de 9 de agosto de 2018, por isso, torna-se interessante, também, a análise da sua eficácia jurídica da referida legislação, que elevou essa iguaria de origem oriental ao *status* de patrimônio imaterial e prato típico campo-grandense, ou seja, com o fito de verificar as consequências jurídicas que produziu no atual e vigente Plano de Turismo do Município de Campo Grande (CAMPO GRANDE, 2017).

A pesquisa, destarte, encontra sua justificativa pela importância que o sobá passou a exercer para a sociedade e turismo local, pois, trata-se de um prato que faz parte do cotidiano campo-grandense, habitual e naturalmente, mas, com grandes

repercussões nas movimentações da Capital, quer sejam sociais, culturais, gastronômicas, turísticas etc..., a tal ponto dessa referência ser reconhecida com a edição de uma lei municipal que reconheceu o sobá como patrimônio imaterial do Município de Campo Grande: a Lei nº 6.072, de 9 de agosto de 2018.

Em agosto do ano de 2018, de acordo com a lei, o sobá foi eleito o prato típico de Campo Grande, por meio de uma votação popular, disputada com dois pratos bastante consumidos pelos campo-grandenses, o espetinho e o arroz carreteiro. Seu devido anúncio ocorreu no dia 10 do referido mês, em um evento chamado “Festival do Sobá” que teve duração de uma semana em comemoração à essa vitória, oportunidade em que a prefeitura municipal reconheceu a iguaria como um símbolo gastronômico e, por consequência, um patrimônio imaterial do município (SITE G1 MS, 2018).

A relevância desta pesquisa que envolveu o sobá *okinawano*, pelos fatos públicos e notórios que é possível se deparar, ao longo da história de Campo Grande, bem como das inúmeras manifestações culturais, festividades, tradições, costumes, lazer, movimentações em bares e restaurantes, que sempre foram noticiadas pelos principais sites, jornais, rádios, revistas, redes televisivas e outros meios de comunicação local, tais como os tradicionais Festival do Sobá (GOMES; LE BOURGELAT; MACIEL, 2012) e o *Bon Odori* (KUBOTA, 2012).

Nesse sentido, para uma turismologia contemporânea, não é difícil constatar a existência de um fenômeno fático e jurídico de enorme envergadura, em razão de vários fatores que interessam ao mundo acadêmico e científico nessa área, além do mais, nessa seara sempre se encontram os impulsos e incentivos para tais iniciativas de investigação, por consequência, torna-se viável esta incursão científica, em especial, quando é possível trilhar por um envolvimento interdisciplinar, em suas diferenciadas fontes de pesquisas, para a compreensão e análises desse importante fenômeno, por várias vertentes e visões.

Logo, desde as suas origens até as transformações atuais, o sobá em seus vários aspectos culturais ou de outras matizes sociais, consiste em um tema para o necessário despertar científico e que, desse modo, aguça a mente e o pensamento deste pesquisador.

Ademais, pois, trata-se de um fenômeno social que tem raízes importadas das ilhas de Okinawa, no Japão, e veio com a imigração japonesa, a partir de 1909, chegando ao solo sul-mato-grossense nesta capital do estado de Mato Grosso do Sul, e, por fim, coincide com a própria história de vida deste e seus familiares.

Esse fenômeno, também, revela a influência japonesa e sua presença na cidade de Campo Grande – MS, o que torna esta pesquisa por demais palpitante, pela questão de como os atores dessa valorização cultural, que são os campo-grandenses, *nikkeis* ou não, consolidam um prato típico e em um patrimônio imaterial, que se traduz na eficácia jurídica, ou não, uma vez que deve ser positivadas as normas jurídicas vigentes no local.

Assim, portanto, torna relevante estudos mais específicos sobre o tema, envolvendo Direito e Turismo, por essa interação sociocultural, de conhecimentos e costumes distintos, mas que se afinam numa verdadeira integração entre povos, suas tradições e valores, com produção de consequências em diversos setores, tais como, na cultura, no turismo e na gastronomia local.

## **1.2 Metodologia e Resultados da Pesquisa**

No plano metodológico, ainda, destaca-se a relevância da pesquisa pela importância cultural do sobá em território campo-grandense, haja vista que, muitas famílias formadas por descendentes de japoneses ou mesmo pessoas que tem experiência na área da culinária japonesa, possuem comércios vinculados a esse ramo alimentício e tem como produto principal de sua venda, o sobá. Logo, torna-se evidente a constatação desse valor patrimonial-cultural deste prato, que foi muito bem recebido pelo paladar do campo-grandense, mas, com reflexos no turismo e desenvolvimento local.

Trata-se esta pesquisa, perceptível desde logo, de uma análise multi e interdisciplinar que almeja compreender o alcance da cultura japonesa, suas territorialidades em nossa capital, e, sobretudo, como o sobá possa ser um fator de desenvolvimento local do turismo cultural em Campo Grande -MS.

Além disso, por outro vértice acadêmico, cumpre salientar que há uma carência de escritos científicos analisando a relação do sobá enquanto um fenômeno complexo

de patrimônio cultural e turístico da nossa capital desde a sua origem e seu processo transformativo e consequências.

Importante salientar, de igual modo, que esta pesquisa visa investigar as origens desse prato típico de Campo Grande, escolhido por meio de votação popular, cuja oficialização ocorre em meio a realização do Festival do Sobá, na Feira Central, para seu reconhecimento jurídico como patrimônio imaterial, com edições de legislação municipal própria, sem precedentes nessa categoria na Capital sul-mato-grossense.

Finalmente, como justificativa também para essa pesquisa, outro destaque é a ponderação que se pode fazer do próprio Plano Diretor de Turismo do município de Campo Grande (2017 – 2027), em relação à relevância do sobá no turismo local, e sua interatividade com o desenvolvimento local. No tópico de produtos turísticos do referido documento, são mencionados alguns locais propícios para vários segmentos do turismo no município, dentre eles o turismo gastronômico, oportunidade em que a Feira Central, o Mercado, Corredores Gastronômicos, dentre outros, são considerados potencialidades para esse segmento. Mais adiante, são citados dez itens que podem encantar o turista que visita à cidade, momento em que o sobá da Feira Central é considerado o segundo item mais atrativo, ficando somente atrás do pastel do Mercado.

Esse viés interdisciplinar desta pesquisa, portanto, é decorrente dos reflexos de um prato gastronômico, sobretudo, que vindo de um outro país e introduzindo conhecimentos estrangeiros, possivelmente com importantes transformações inovativas na confecção desse prato, conquistando a preferência local, por si só, torna esta pesquisa muito interessante para fins acadêmicos e científicos, desse modo, alicerça a necessária relevância e justificativa da pesquisa, tanto no âmbito de um Curso de Turismo, para seus professores, acadêmicos, pesquisadores e, em especial, para este proponente deste projeto.

Para tanto, foi adotada uma metodologia baseada em revisão bibliográfica de autores que abordam o assunto em tela, com vistas a alcançar os objetivos traçados desta pesquisa, em razão da quarentena e isolamento social impostos pelas autoridades diante da pandemia do Covid-19, com apenas uma pesquisa bibliográfica e documental, com abordagem qualitativa, com utilização de instrumentos de

pesquisas, através de levantamentos e leituras de livros, artigos, publicações, reportagens, busca de documentos com acessos aos órgãos governamentais, secretarias estadual e municipal de turismo, e setoriais empresariais, por meio de sítios ou outro meios virtuais.

Cumprido destacar que a pesquisa com “levantamento bibliográfico deve constar, prioritariamente, livros, teses, monografias e artigos de periódicos científicos encontrados nas bibliotecas universitárias”, consoante lições de Matias-Pereira (2012, p. 64), assim, essas fontes de dados acima mencionados serão, basicamente, grande parte dos materiais que fundamentaram este trabalho. Dentre várias fontes que serviram de embasamento para as pesquisas, pode-se elencar, principalmente, os seguintes autores: Rui Aurélio de Lacerda (2003), Gomes; Le Bourgelat; Maciel, (2012), Nádia Fujiko Luna Kubota (2008), Paulo Nader (2015), Miguel Reale (2002) e Nádia Fujiko Luna Kubota Treillard (2020).

Além disso, a metodologia adotada consiste numa pesquisa documental com fontes mais diversificadas e dispersas, sem tratamento analítico, tais como: jornais, revistas, relatórios, documentos oficiais, legislação etc... ou seja, a pesquisa documental seguirá como um tipo de pesquisa que utiliza fontes primárias, isto é, dados e informações mesmo porque ainda não tratados científica ou analiticamente.

O sobá de origem de Okinawa (Japão) veio com a imigração japonesa no início do século XX ao Brasil, por isso, em razão de sua adoção na cultura gastronômica campo-grandense, foi recepcionado por uma lei municipal, que o reconheceram como um prato típico oficial e patrimônio imaterial de Campo Grande. Logo, por esse ineditismo legal nesta Capital, torna-se extremamente interessante uma pesquisa com o seguinte problema:

- “Quais são os reflexos, decorrentes da eficácia jurídica, na legalização do sobá, como prato típico oficial e patrimônio imaterial de Campo Grande, bem como seus efeitos no campo do Turismo Cultural, Gastronômico e no Desenvolvimento Local?”

O presente trabalho se pauta, em suma, nos objetivos a seguir delineados:

**- Objetivo Geral:**

Analisar a eficácia jurídica da legislação municipal pertinente ao sobá, como um prato típico e patrimônio imaterial campo-grandense, diante dos impactos no Turismo Cultural, Gastronômico e no Desenvolvimento Local.

**- Objetivos Específicos:**

- a) Aferir se o fenômeno social do sobá *okinawano* campo-grandense vai ao encontro com teorias e conceitos do Turismo Cultural e Gastronômico;
- b) Verificar os reflexos da eficácia jurídica da legislação municipal que tornou o sobá como prato típico oficial e patrimônio imaterial sob o aspecto do Turismo Cultural e Gastronômico;
- c) Contextualizar a inserção do sobá, decorrente dos efeitos legislação inerente, nas perspectivas do Plano Diretor de Turismo (2017 – 2027) e no Desenvolvimento Local.

Destarte, para a consecução de tais objetivos, o presente estudo buscará esse entrelaçamento entre eficácia jurídica desses importantes instrumentos normativos municipais para responder o problema anteriormente enunciado, que são a Lei Municipal nº 6.072, de 9 de agosto de 2018, que instituiu o sobá como prato típico do município de Campo Grande/MS, com base no Decreto Municipal nº 9.685, de 18 de julho de 2006, que instituiu Registro de Bens Culturais de Natureza Imaterial ou Intangível que constituem Patrimônio do Município de Campo Grande, MS, ou seja, que concedeu ao sobá o status de bem imaterial; e por fim, os reflexos de políticas públicas do turismo que constam do Plano Municipal de Turismo de Campo Grande/MS: 2017-2027.

Quanto ao trabalho resultante, foi dividido em quatro capítulos, abaixo explicitados:

O primeiro capítulo faz uma retomada histórica da imigração japonesa no Brasil, destacando os motivos que levaram à imigração deste povo para o Brasil, bem como traz breves pontuações sobre a influência cultural do sobá *okinawano* em Campo Grande – MS.



O segundo capítulo aborda aspectos conceituais acerca do turismo cultural, turismo gastronômico e patrimônio, fazendo relação com o objeto de estudo do presente trabalho, o sobá okinawano em Campo Grande – MS. Neste momento a ênfase se dá no aspecto de convergência conceitual e realidade, porém, sem deixar de fazer uma ligação com a territorialidade do sobá, expressada no município em tela.

Enveredando por essa linha de raciocínio, o terceiro capítulo aborda a trajetória sociocultural ao turístico gastronômico e patrimonial, até chegar ao patamar de normas jurídicas, com o relato dessa trajetória do sobá okinawano, desde suas origens até se consolidar como um prato típico de Campo Grande – MS, além do reconhecimento em um patrimônio imaterial, através de uma consolidação inédita que é a aprovação de duas legislações municipais, plenamente favoráveis ao desenvolvimento local no que tange ao turismo cultural e gastronômico.

Por fim, o quarto capítulo traz para discussão, a eficácia jurídica da legislação do turismo em Campo Grande – MS, sobretudo, no que diz respeito ao sobá enquanto patrimônio histórico do município. Em outras palavras, neste momento, questiona-se a devida eficácia jurídica da legislação municipal ao positivizar o sobá como patrimônio imaterial no mundo jurídico, em relação às legitimações de políticas públicas no Plano Diretor de Turismo.

Nesse sentido, em suma, o presente trabalho embasa no interessante caso de uma consolidação legislativa municipal, inédito no campo do turismo local que retrata a transformação de um fenômeno social, cultural e turístico para a esfera jurídica, decorrente de um importante produto gastronômico, importado de outro país, mas, que acabou por ser incorporado ao gosto predileto local, após adaptação ao gosto do campo-grandense, que é o sob de origem das ilhas de Okinawa no Japão, trazido com a imigração japonesa no Brasil e chegou a Campo Grande, no ano de 1909 (KUBOTA, 2008).

Esse prato típico chama a atenção para os estudos do Turismo, em razão da projeção social, cultural e turística alcançada, com a concepção de legislação específica para reconhecer o sobá como prato típico e como patrimônio imaterial, feita por escolha de uma intensa consulta social e democrática, através de ampla eleição popular, sendo declarado vitorioso com 41% dos votos, mesmo concorrendo com pratos típicos genuinamente locais, como é o caso, do tradicional espetinho com 32%

dos votos ficou em segundo lugar e, em terceiro lugar, o arroz carreteiro com 27% dos votos (SBT MS, 2018). Todos os pratos lembram o sabor típico do campo-grandense, pois, levam a carne bovina<sup>1</sup> em suas receitas, espelhando uma terra tradicional realmente de grande produção pecuária.

É de se registrar, ainda, que esse concurso teve a colaboração de institutos e escolas de gastronomia, além da participação do Curso de Turismo da Universidade Estadual de Mato Grosso do Sul (UEMS), representado pela professora Dra. Debora Fittipaldi Gonçalves, numa promoção da Superintendência de Turismo e Município de Campo Grande (SBT MS, 2018).

A partir dessa consagração do sobá, por consequência, adveio a conquista do *status* de norma jurídica municipal, sem similar na cidade ou em todo estado de Mato Grosso do Sul, para um produto gastronômico. Daí que, por isso, torna interessante e relevante analisar a eficácia jurídica dessa legislação, ou seja os efeitos que podem ser irradiados no campo do Turismo, a partir da Lei nº 6.072, de 9 de agosto de 2018, que elevou essa iguaria de origem oriental ao *status* de patrimônio imaterial e prato típico campo-grandense. A pesquisa parte para esse importante olhar que é a eficácia jurídica diante da realidade, e respectiva análise sobre seus reflexos nas políticas públicas do turismo local, através do confronto com as diretrizes do Plano Diretor do Turismo de 2017-2027.

O objetivo principal do presente trabalho monográfico, portanto, consiste em analisar a eficácia jurídica sobre a legislação municipal, a partir do reconhecimento como um prato típico e patrimônio imaterial, no Plano Diretor do Turismo 2017-2027 de Campo Grande (MS), que trata das políticas públicas do Turismo Cultural, Gastronômico e Desenvolvimento Local.

---

<sup>1</sup> O sobá preferido é o com a carne bovina, com 80% dos pedidos pelos clientes, na Feira Central de Campo Grande (SBT MS, 2018).

## CAPÍTULO I

### 2. A IMIGRAÇÃO JAPONESA NO BRASIL E O SOBÁ *OKINAWANO* COMO UMA INFLUÊNCIA CULTURAL EM CAMPO GRANDE/MS

Neste capítulo, para a compreensão dos estágios anteriores do atual sobá, a pesquisa se dará pelas origens dos atores que protagonizaram uma verdadeira saga do Extremo Oriente, das ilhas de Okinawa, vindo a Campo Grande (MS), onde passaram exercer significativa contribuição cultural, através de seus costumes e culinária, em especial, o sobá *okinawano*.

#### 2.1 A Imigração Japonesa em Campo Grande e suas origens

Para entender um pouco de como foi a chegada dos japoneses em solo sul-mato-grossense, em especial para Campo Grande, é necessário analisar como foi que se deu a vinda deles para o Brasil. Nota-se, portanto, que a emigração de trabalhadores japoneses para outros países teve início na década de 1870, bem antes de sua vinda para o Brasil. O Japão então passava pela Restauração Meiji (1868), o que implicou mudanças econômicas e políticas que inseriram o país no mundo moderno (BRASIL, 2010).

Entende-se desta maneira, que a sociedade japonesa, estava passando por sérios problemas, no início do século XX, principalmente, em relação aos efeitos da modernização no campo, o que favoreceu a ideia de emigrarem do Japão, para outros países, em busca de uma melhor qualidade de vida.

É importante ressaltar que inicialmente, o intuito dos japoneses, não era de permanecer nos países, em que foram emigrar, mas sim, o de juntar dinheiro, para então regressar ao Japão. Nesta senda, Kubota (2008, p. 30-31), corrobora este entendimento que, no entanto, na prática, e principalmente ao longo dos anos, foram modificados, observa-se:

Essa mudança de membros ou parte de grupos étnicos para outras sociedades é retratada por vários autores como de caráter temporário, como foi o caso dos japoneses que se dirigiram ao Brasil e a outros países, visto que o real intuito era a de acumular certa quantidade de bens que lhes possibilitasse o retorno ao país de origem, podendo assim desfrutar de maior qualidade de vida. No entanto, no caso dos imigrantes japoneses, esse regresso ao país de origem raramente

ocorre, e a fixação definitiva no Brasil é então realizada, tornando-se esse país lar definitivo de muitas dessas famílias que aqui chegaram.

A seguir, na Figura 01, pode se visualizar a utilização do transporte marítimo para transportes dos primeiros imigrantes japoneses, com várias famílias em busca de novas frentes de trabalho, desembarcando no Brasil.

**Figura 01.** Primeiro navio japonês que chegou ao Brasil - Navio Kasato-Maru, no Porto de Santos.



Fonte: Revista Estrela Azul.<sup>2</sup> *apud* KUBOTA (2008, p. 34).

É importante salientar, que inicialmente o governo incentivou essa imigração de japoneses, do lado brasileiro, então, a necessidade da mão-de-obra para substituir o trabalho escravo foi o fator primordial (BRASIL, 2010), para que os japoneses fossem bem-vindos aqui.

É evidente portanto, que da parte brasileira, o interesse real, era tão somente no serviço dos imigrantes, para trabalharem principalmente nas lavouras de café, do interior paulista. Este incentivo, entretanto, não ficou restrito apenas ao lado brasileiro, o governo nipônico, foi um dos grandes responsáveis por incentivar seus cidadãos a saírem da terra do sol nascente, para tentar de alguma forma estabilizar a crise social

---

<sup>2</sup> Revista Estrela Azul. Disponível em: <[www.novomilenio.inf.br/santos/h0150.htm](http://www.novomilenio.inf.br/santos/h0150.htm)>

e demográfica que estavam enfrentando. Corrobora com este entendimento, Eduardo de Freitas (2008, s.p.), observa-se:

Esse processo imigratório não ocorreu por acaso, como o Brasil necessitava de mão-de-obra para o cultivo do café (importante produto daquele momento) e o Japão enfrentava problemas referentes à falta de emprego, foi firmado um acordo entre os líderes do Japão e do Brasil, a partir desse processo o governo brasileiro facilitou a entrada desses estrangeiros.

Ainda que tenha havido um incentivo por parte do governo brasileiro, principalmente, por causa das diferenças físicas e culturais, os trabalhadores japoneses eram vistos como “diferentes”, necessitando de vigilância permanente (BRASIL, 2010). Tinha-se um certo receio por parte dos nativos, já que os japoneses eram extremamente diferentes não só em relação a traços físicos, mas principalmente por conta da cultura, o que causava bastante dúvidas acerca do que podiam fazer ou não.

Diante deste cenário, bem como tendo por base as fortes tradições familiares japonesas, os imigrantes tiveram uma dificuldade de se inserirem completamente na sociedade brasileira, já que além das barreiras sociais, a língua também era uma grande barreira, fora os costumes locais. Diante desta situação atípica, e sempre levando em conta a cultura nipônica, eles começaram a criar associações e instituições nipônicas, com o intuito de preservar as raízes, bem como tentar diminuir o sofrimento da saudade da terra natal. Verifica-se, conforme Kubota (2008, p. 41), que esses grupos eram muito importantes, para conservar também o culto ao imperador, e os costumes, nota-se:

Os japoneses, bem como os alemães, criaram suas associações, clubes e escolas, que acabaram por representar a “japonesidade” desse grupo no Brasil. Essas instituições eram consideradas como referências para o culto ao imperador e principal centro para realização de atividades e celebrações importantes para o grupo.

Neste diapasão, após a chegada destes japoneses no Brasil, para o trabalho nas lavouras de café, muitas famílias, começaram a se mostrar insatisfeitas, já que o trabalho era árduo e a remuneração escassa (KUBOTA, 2008). Diante deste cenário, bem diferente do imaginado quando resolveram deixar a terra natal deles, muitos japoneses largaram estes serviços nas fazendas e foram em buscas de locais menos explorados no interior do país, e que poderiam oferecer melhores condições de trabalho, bem como qualidade de vida.

Desta forma, muitas famílias de imigrantes japoneses, encaminharam-se a Campo Grande no ano de 1909, a fim de trabalharem na construção da Estrada de Ferro Noroeste, pois a remuneração era muito mais recompensadora que o trabalho nas fazendas (KUBOTA, 2008). Assim sendo, tem-se o marco inicial da chegada dos japoneses em Campo Grande, a construção da estrada de ferro Noroeste do Brasil.

É importante destacar, todavia, que Campo Grande, nunca foi o foco principal de imigração dos japoneses, conforme demonstrado acima, as circunstâncias, acabaram levando as famílias imigrantes a procurarem outros locais, mais favoráveis para se ganhar dinheiro. Em razão deste cenário grande parte dos imigrantes em Campo Grande chegou à cidade secundariamente, uma vez que sua direção inicial era o interior do estado de São Paulo (KUBOTA, 2008).

Um fato que deve ser demonstrado, é que os imigrantes japoneses que chegaram ao Brasil, bem como em outros locais do continente americano, eles não eram provenientes de um único lugar do Japão, mas sim de diversos locais, como da ilha de Okinawa. E Campo Grande, também conhecida por Cidade Morena, após a chegada dos japoneses que se encontravam nas plantações de café. Houve também a chegada de imigrantes de Okinawa, que inicialmente foram do Japão ao Peru, mas se fixaram definitivamente em Campo Grande (KUBOTA, 2008).

É interessante ressaltar, que os japoneses tinham bastante conhecimento de técnicas agrícolas, de modo que com o fim da construção da estrada de ferro Noroeste do Brasil, os imigrantes, usando o aprendizado de seu país natal, se dedicaram a produção de hortaliças dando origem ao “cinturão verde” nas adjacências de Campo Grande. Esses imigrantes foram responsáveis pela criação de colônias agrícolas, como a do município de Terenos (YOKOO, 2014).

Uma outra característica, que marcou o motivo do grande estabelecimento de *okinawanos* na cidade de Campo Grande/MS, esteve relacionado a um sentimento natural de proteção cultural, pois ao verificar que muitos japoneses provenientes desta ilha no Japão se encontravam na cidade, seria uma forma de conseguirem manter forte suas culturas e tradições, sempre buscando uma forma de alguma maneira se manterem ligados com suas origens, seja por meio das danças, da alimentação, ou dos costumes. Entende, desta maneira também a autora Kubota (2008, p. 46), conforme observa-se:

Um dos fatores de estabelecimento dos *okinawanos* em Campo Grande teria sido a facilidade com que formaram um grupo estreitamente ligado, composto por pessoas oriundas praticamente da mesma província. Isso facilitou a fixação do grupo no local, mas também concorreu para seu isolamento.

Diante desta proximidade, segundo informações extraídas do site da associação, foi fundado em Campo Grande, em 1922, a Associação Okinawa de Campo Grande/MS, e que está em funcionamento até os dias de hoje, ou seja, é uma das mais responsáveis pela disseminação da cultura oriental na comunidade campo-grandense (ASSOCIAÇÃO OKINAWA DE CAMPO GRANDE, s.d.).

Logo, se percebe a notória influência da comunidade japonesa em Campo Grande – MS. A Figura 02 demonstra um monumento em homenagem aos 70 anos da imigração japonesa no Brasil, instalada na Praça do Rádio Clube, região central da referida cidade, o que comprova essa presença influente na cultura local.

**Figura 02.** Monumento em Homenagem aos 70 anos da Imigração Japonesa, 2011.



Fonte: GOMES; LE BOURLEGAT; MACIEL (2012).

É de suma importância, demonstrar que historicamente, existiram conflitos entre os dois grupos de japoneses – *okinawanos* e não-*okinawanos* - que denegriam

a imagem dos *uchinanchu*, desqualificados enquanto nipônicos, chamados muitas vezes de “japoneses negros” ou “não-japoneses” (KUBOTA, 2008). Estas diferenças se mantiveram também inicialmente na cidade de Campo Grande, no entanto ao longo dos anos, isso foi superado, a partir do momento em que os grupos étnicos foram se adaptando e se inserindo na cultura local.

## 2.2 O Sobá de Okinawa e o Sobá de Campo Grande

Apesar da conhecida culinária japonesa, como o sushi feito com arroz e alga marinha e o sushi que é feito a base peixe cru, o sobá é um alimento mais específico dos japoneses provenientes dos arquipélagos de Okinawa, ao sul do Japão, que veio com os movimentos de imigração *utinanchus* ou *okinawanos*, que eram considerados de grupos diferentes, por conflitos com os demais *nikkeis* de outras localidades daquele país.

Isso se dá, a partir de 1909, de Okinawa para Campo Grande MS, formando uma grande colônia de imigrantes nessa cidade sul-mato-grossense (TREILARD, 2020), assim, também o interesse particular desta pesquisa, em razão da origem oriental que marca a vida deste pesquisador, o que coincide até com a história de vida familiar e de seus antepassados, nessa mesma trajetória histórica.

Mas, historicamente, somente após quase cinquenta anos, que essa comida começou a cair no gosto do público campo-grandense, transformando-se em um produto gastronômico de grande popularização na sociedade campo-grandense, pois até então era consumido no seio da comunidade de imigrantes, conforme relata a pesquisadora Nádia Fujiko Luna Kubo Treilard (2020, p. 05):

O Sobá foi inicialmente comercializado em Campo Grande em 1966, na Feira Central de Campo Grande, quando dois irmãos – Hiroshi e Tsiyoshin Katsuren – decidiram vendê-lo a outros feirantes nipônicos. No início, o prato era consumido escondido, atrás das cortinas das barracas, pois os japoneses/*okinawanos* tinham vergonha da forma com que comiam (usando hashi e sugando o macarrão e o caldo). Porém, as cortinas não foram suficientes para esconder o consumo desse alimento, e logo a curiosidade dos campo-grandenses obrigou a família a vender o sobá a toda a população. O Okinawa Sobá dá então lugar ao Sobá de Campo Grande.

Um dos fatores determinantes que ajudaram a melhor aceitação da cultura *okinawana* em Campo Grande/MS, deu-se muito por meio da culinária, sendo o caso



mais emblemático o sobá *okinawano*. Nesta forma, entende-se por Sobá Okinawano, o seguinte:

No arquipélago de Okinawa, o Sobá, é diferente daquele servido no restante do Japão. O chamado “Okinawa sobá” não leva trigo sarraceno, mas é preparado somente com trigo comum e a massa vem preparada para ser servida com caldo de algum tipo de carne (porco, peixe, galinha) e condimentos. O Sobá é servido com o caldo, pedaços de carne e alguns complementos (vegetais e omelete) (GOMES; LE BOURGELAT; MACIEL, 2012, p. 61).

A Figura 03 mostra a localidade de origem do sobá, a ilha de Okinawa, ao sul do Japão, conforme segue:

**Figura 03.** Mapa do Japão (vide Ilha de Okinawa, ao sul).



Fonte: KAJIWARA (s.d.)<sup>3</sup>

Portanto, ainda que a receita originária da ilha de Okinawa tenha sofrido algumas modificações e adaptações para um melhor inserção na comunidade campo-grandense, o produto sobá foi tão bem aceito, que posteriormente surpreendeu a

---

<sup>3</sup> Disponível em: <<https://coisasdojapao.com/2019/06/ilha-ryukyu-conheca-a-historia-do-reino-de-okinawa/>>.

própria comunidade *nikkei* ao se tornar como um prato típico da cidade, oficializada por lei, e também como um patrimônio imaterial campo-grandense, que ajudou a fomentar as várias vertentes de turismo na capital do estado de Mato Grosso do Sul, assunto este que será melhor abordado no tópico oportuno.

## **CAPÍTULO II**

### **3. TURISMO CULTURAL, GASTRONÔMICO E PATRIMÔNIO: CONVERGÊNCIAS COM O SOBÁ**

Quando se fala em Turismo, é importante demonstrar que isso pode ter vários aspectos de origens e ter diferentes motivações e destinações. E isso pode ocorrer a partir de um produto culinário local, com recheio de cultura e história que envolvem o contexto de uma localidade ou de um povo, que lhe agregam valores a ponto de impulsionar o desenvolvimento local e atividades diretas e indiretas na cadeia produtiva do turismo. É o que se percebe, de acordo com as revisitações teóricas de vários autores, que ocorre a partir do fenômeno cultural que veio de um prato típico, sobá, como a seguir se pode conferir.

#### **3.1 Turismo Cultural, Gastronômico e Patrimonial**

Neste sentido, tem-se o Turismo Cultural, que é marcado pela motivação do turista de se deslocar especialmente com a finalidade de vivenciar os aspectos e situações que são peculiares da nossa cultura (BRASIL, 2010).

A gastronomia é muito importante e relevante para o turismo e possibilita inúmeras oportunidades para todos aqueles que souberem explorar esse nicho de mercado, direta ou indiretamente (FURTADO, 2004, s.p.).

É relevante ressaltar, que diante de toda a pluralidade, de países, crenças, religiões, e tradições é que existem diversos tipos de cultura ao longo do mundo, e a curiosidade que isto desperta, é que fundamenta a procura por este tipo turismo. Neste sentido, os tipos de turismo culturais mais conhecidos, são os ocorridos na Europa, que é um berço histórico que dispõe de várias culturas diferentes, dentro de um mesmo continente, no entanto será demonstrado, que este ramo do turismo também está crescendo em campo grande, tendo como responsável direto a cultura japonesa bastante forte no local.

Desta maneira, o Turismo Cultural compreende as atividades turísticas relacionadas à vivência do conjunto de elementos significativos do patrimônio histórico

e cultural e dos eventos culturais, valorizando e promovendo os bens materiais e imateriais da cultura (BRASIL, 2010).

O interesse do turismo pela gastronomia pode ajudar a resgatar antigas tradições que estão prestes a desaparecer. [...] há necessidade de valorizar o patrimônio gastronômico regional, já que é um dos pilares sobre os quais deveria se fundamentar em grande parte o desenvolvimento do turismo cultural (SCHLUTER, 2003, p.12)

Tendo como base, a forte manutenção da cultura *okinawana* na cidade de Campo Grande/MS, compreende-se o motivo, do Sobá ter sido reconhecido mais tarde, como patrimônio imaterial, alimentando desta forma, a curiosidade, e a procura do turismo cultural, onde buscam-se conhecimentos não somente pelo alimento, mas para a cultura nipônica, fortemente presente na cidade (GOMES; LE BOURLEGAT; MACIEL, 2012).

Conforme demonstrado no tópico anterior, a criação de associações nipônicas na cidade morena, foi um fator determinante para que a cultura japonesa, não se perdesse ao longo dos 111 anos, desde a chegada dos primeiros imigrantes na cidade de Campo Grande. Nesta esteira, é importante destacar, que além do sobá que é o foco principal deste trabalho, a Associação Okinawana desenvolve uma variedade de atividades sócio-culturais. Além do ensino da língua japonesa, tem destaque a divulgação da cultura artística musical e das artes cerâmicas e em papel (origami) (GOMES; LE BOURLEGAT; MACIEL, 2012).

Neste sentido, é inquestionável que esse apego às tradições, bem como a conservação destes costumes, foi o que possibilitou que o campo-grandense tivesse acesso à cultura oriental. Assim sendo, fica claro, que por meio dos eventos feitos pelas associações, sempre repletos de cultura, é que Campo Grande, começou a atrair olhares para um outro tipo de turismo, que é o turismo cultural. Uma destas festividades, bastante famosas na cidade, trata-se do *Bon Odori*, a festa possui o relevante papel de apresentar às gerações mais jovens a cultura e as tradições de seus antepassados (KUBOTA, 2008), de forma que acabou transmitindo essas informações também à população campo-grandense que aos poucos, também, foi conseguindo interagir um pouco mais com a cultura oriental. Corroborando este

entendimento, em relação à importância, bem como a finalidade da festividade, tem-se:

O Bon Odori é, portanto, um dos rituais mais importantes da cultura nipônica, tanto no Japão quanto no Brasil, realizado por praticamente todas as colônias presentes no país. A celebração tem o importante papel de transmitir aos japoneses e seus descendentes valores e conhecimentos próprios de sua cultura. Entretanto, há constantes mudanças na forma segundo a qual é realizado, já que “ritual não é algo fossilizado, definitivo (PEIRANO, 2003, p. 12).

Verifica-se, desta maneira, que os imigrantes *okinawanas*, sempre buscaram deixar a ligação com seu país de origem bem fortalecida, fazendo de tudo para que as tradições não se perdessem. Nesta busca incessante para manter as suas raízes, é que acabaram apresentando ao campo-grandense o sobá, comida típica da ilha de seus descendentes, e que para uma melhor adaptação foi sendo aprimorado e modificado, até se tornar um prato de grande apreço local.

Neste raciocínio, é nítida que a abertura da cidade de Campo Grande/MS, para o turismo cultural, e posteriormente gastronômico, está muito ligado com toda a cultura japonesa, firmada na capital. A festividade do Bon Odori, e posteriormente outras festividades, realizadas na Feira Central, como o Festival do Peixe, o Festival do Sobá, foram eventos que mudaram o rumo do turismo local.

Desta feita, é claro que o conceito do turismo cultural, pode andar lado a lado com o de patrimônio cultural, pois ainda que não seja obrigatório, normalmente, quando algo cultural se destaca, e cria uma identidade no local, fomentando o turismo, isto acaba se tornando um patrimônio regional, sendo em muitos casos reconhecidos pelo IPHAN – Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional, como foi o caso do sobá.

Os elementos do patrimônio cultural de um lugar se constituem em aspectos diferenciais para o desenvolvimento de produtos e para a promoção dos empreendimentos, isso pode ser feito através de restaurantes dedicados à gastronomia tradicional, artesanato local na decoração e ambientação dos equipamentos, nas programações de entretenimento com manifestações culturais autênticas (BRASIL, 2006 *apud* BRASIL, 2010, p. 16).

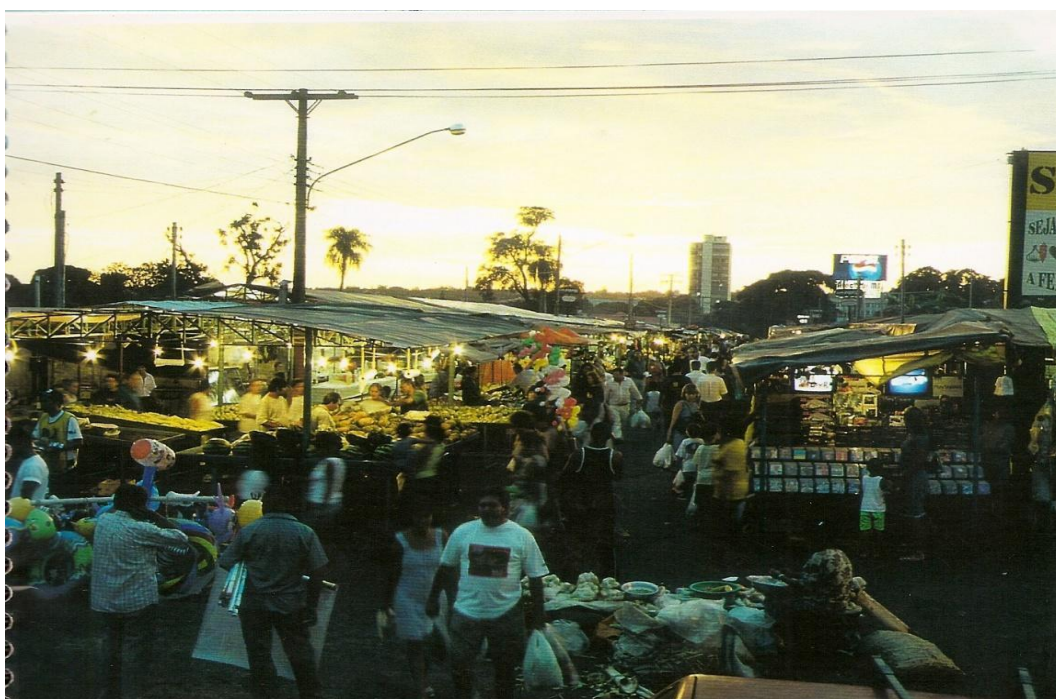
### 3.2 O Sobá na Feira Central de Campo Grande: convergência turística patrimonial e gastronômica

Na senda turística patrimonial, é importante destacar o papel, que a Feira Central trouxe, para a construção e consolidação desta cultura, bem como por ter se tornado um ponto cultural na cidade de Campo Grande/MS. Desta forma, a Feira Central de Campo Grande, teria sido criada em função de uma crise de abastecimento que ocorreu no ano de 1924; da necessidade de abastecimento de alimentos à cidade, o que a tornava, uma feira para o comércio e abastecimento para a cidade de produtos agrícolas, cultivados em sua grande maioria pelos imigrantes japoneses nos arredores da cidade (YOKOO, 2014).

A Feira Central, conhecida hoje, toda estruturada, sofreu modificações, em vários momentos, sendo um dos momentos mais importantes, quando teve de abrir mão do comércio de hortaliças, para investir na gastronomia, quando tiveram obrigatoriamente que se reinventar, para que a busca pela melhor qualidade de vida fosse alcançada, e o segundo momento e mais forte, foi quando teve que mudar do local já fortemente estabelecido, qual seja na rua Abrão Julio Rahe, para o prédio todo estruturado, no qual funciona hoje, nos arredores da explanada ferroviária.

A Figura 04 demonstra como era a Feira Central na Rua Abrão Julio Rahe, com as barracas ocupando a rua, ou seja, antes da mudança para o local atual.

**Figura 04.** Feira Central em 2004, quando ainda era na Rua Abrão Julio Rahe.



Fonte: GARCIA (2019).<sup>4</sup>

A feira perde o seu caráter informal e se torna um centro de comércio planejado, deixa de fazer parte do circuito inferior e ganha o status de patrimônio cultural e ponto turístico importante da cidade. Porém nesse novo local a horticultura perde ainda mais espaço, e conseqüentemente importância, para as barracas gastronômicas, sobrando poucas barracas de frutas, legumes e verduras. Assim vemos ocorrer a desterritorialização da feira seguida de uma reterritorialização da mesma (YOKOO, 2014, p. 61).

Um fator interessante a ser analisado, é que após a necessidade de mudança da feira de local, em razão do planejamento urbano, e tendo sido destinado o local onde funcionava a Ferrovia da Noroeste do Brasil (esplanada ferroviária), tem um duplo valor cultural, pois fora, a cultura japonesa, que já estava enraizada na feira livre, o local estabelecido para a mudança, tinha tudo a ver com a própria história nipônica, já que conforme demonstrado no tópico anterior, os imigrantes japoneses, chegaram até a cidade de Campo Grande/MS, para ajudarem justamente na construção da Ferrovia.

Neste sentido, o espaço físico onde hoje funciona a feira central de campo grande, ainda que tenha descaracterizado o meio rústico, da origem da feira, ele acabou agregando uma identidade cultural ainda maior, em razão da importância que aquele local já teve na vida dos japoneses. Ainda que muito questionado, hoje a Feira-Central, continua sendo um local que respira e transborda cultura na Cidade Morena.

É importante destacar, no entanto, que não somente o sobá foi reconhecido como patrimônio cultural imaterial, a sede da atual feira central, também acabou sendo reconhecido pela prefeitura, após requerimentos para seu reconhecimento. O Conselho Municipal de Políticas Culturais avaliou o requerimento e constatou que a Feira Central é referência na identidade cultural da Capital há 91 anos, com valores históricos, memoriais e econômicos, econômicos ligados à imigração japonesa (HADDAD, 2017). Desta feita, foi Registrada pela Deliberação CMC nº 01/2017, de 29 de setembro de 2017, como sendo um patrimônio cultural imaterial na categoria lugar, a feira central de Campo Grande (PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMPO GRANDE, s.d.).

---

<sup>4</sup> Disponível em: <<http://feiracentralcg.com.br/historia-da-feira/2004/>>

Interessante frisa que, é dentro da Feira Central, o sobá é vendido, agregando valor a outro produto que acabou sendo reconhecido também como patrimônio cultural imaterial, que é o caso desse local onde funciona esse importante ponto turístico de Campo Grande. A junção destes dois tipos de patrimônios culturais, só corrobora ainda mais, a importância cultural que o espaço possui para a procura de um turismo voltado para a seara cultural.

Desta maneira, o sobá, que foi reconhecido como patrimônio, alguns anos antes, registrado pela deliberação CMC nº01/2006, de 08 de agosto de 2006, acabou puxando o outro tipo de turismo para a região, qual seja o turismo gastronômico. Ainda, que o sobá tenha deixado as suas raízes *okinawanas*, e se modificado para agradar ao paladar das pessoas de Campo Grande, ele ficou famoso, e acabou se transformando em uma procura, para quem deseja ter este tipo de experiência gastronômica.

Quando se pensa no turismo gastronômico, tem-se logo a ideia de que é uma coisa restrita a experiência somente culinária, ou seja, o turista vai até uma região específica em busca de uma experiência culinária, exclusiva. O Turismo gastronômico, segundo Fagliari (2005, p.30-31):

Para a demanda turística, consiste em toda viagem na qual a motivação principal está no prazer em degustar alimentos e bebidas e conhecer elementos gastronômicos de uma localidade. Para a oferta turística, o turismo gastronômico caracteriza-se pela oferta e promoção de elementos gastronômicos como atrativos turísticos principais do destino.

Pegando como exemplo, o turismo gastronômico que ocorrem em outros países, como o caso, das regiões de Champagne na França, onde se busca tomar o verdadeiro espumante, só produzido naquela região específica, ou como se dirigir até a Espanha em busca de degustar a verdadeira *Paella*, o sobá virou um chamariz de turismo gastronômico, já que acabou tornando-se um prato típico, com a cara e a identidade campo-grandense, uma vez, não sendo comum encontra-lo, da mesma maneira que é feito aqui, em outros lugares, nem mesmo em Okinawa, sua origem.

O prazer de comer é a sensação atual e direta de uma necessidade que se satisfaz. O prazer à mesa é a sensação refletida que nasce das diversas circunstâncias de fatos, lugares, coisas e personagens que acompanham a refeição. O prazer de comer supõe apenas a fome e o que é preciso para satisfazê-la. O prazer



da mesa é próprio da espécie humana; supõe cuidados preliminares com o preparo da refeição, com a escolha do local e a reunião dos convidados. O prazer de comer exige se não há fome, ao menos o apetite. O prazer da mesa, na maioria das vezes, independe de ambos (SAVARIN, 1995, p. 170).

Desta forma, compreende-se que o Sobá acabou se tornando um prato que estimulou a procura deste tipo de turismo na cidade de Campo Grande/MS, principalmente após o início de festividades específicas, como o festival do sobá realizado anualmente, no mês de agosto, em conjunto com a própria construção da feira central, e a elaboração de uma escultura em forma de sobá gigante, que representa o marco daquela localidade.

Verifica-se desta forma, que principalmente em relação ao turismo desprendido para o conhecimento e a degustação do sobá acabará havendo uma ligação entre os tipos de turismo já explanados, uma vez, que a cultura japonesa, muito presente na região, estimulará a vinda de turistas em busca de conhecimento de novas histórias e experiências, e o sobá acaba se tornando um meio que traz os turistas, voltados para uma experiência gastronômica típica da região.

**Figura 05.** Monumento em homenagem ao sobá, na atual Feira Central.



Fonte: CLEIR (2011).<sup>5</sup>

<sup>5</sup> Disponível em: <<http://cleirart.blogspot.com/2011/03/monumento-do-soba.html>>

A Figura 05, acima, é um monumento construído na atual Feira Central, em homenagem ao sobá *okinawano*, evidenciando, mais uma vez, o peso cultural que este prato possui no cotidiano do campo-grandense.

Dessa forma, é evidente que especificamente no caso do turismo em Campo Grande, a cultura *okinawana*, teve uma função expressiva, na expansão do tipo de turismo cultural na cidade, já que ao preservar tão bem e durante tanto tempo suas culturas, acabou enriquecendo o cenário da cidade. Ainda neste ponto, com a incorporação do sobá na astronomia local, bem como o seu posterior reconhecimento como patrimônio cultural imaterial, e também do reconhecimento também da feira, alguns anos após, na categoria-lugar, hoje quando o turista chega na cidade, já sabe onde ir para ter uma experiência que abarca os dois tipos de turismo, seja ele o cultural, ou o gastronômico.

Resta evidente, portanto, que a cultura *okinawana*, muito difundida e até mesmo incorporada pelo público campo-grandense, está ajudando para que o turismo na Cidade Morena seja um pouco mais expressivo, dividindo um pouco tão somente com o público cativo do turismo ecológico, realizado no interior do estado, em razão das belezas do Pantanal e das reservas naturais da Serra da Bodoquena, em Bonito e Jardim, para um turismo mais de caráter cultural, histórico, e gastronômico.

## CAPÍTULO III

### 4. O SOBÁ COMO PRATO TÍPICO E PATRIMÔNIO IMATERIAL CAMPO-GRANDENSE DIANTE DO TURISMO CULTURAL E GASTRONÔMICO

Como primeiro ponto, neste capítulo, é necessário frisar que se trata de um fenômeno social e cultural, a partir da trajetória do sobá *okinawano* que vem com a imigração japonesa no Brasil e possui interações direta com o Turismo Cultural e Gastronômico local, como a seguir delineados.

#### 4.1 O Sobá como Prato Típico e Patrimônio Imaterial

A maturação do sobá e sua fundamentação sociocultural, ao vencer um concorrido processo eleitoral junto aos campo-grandenses, como um prato típico e patrimônio imaterial, mais especificamente, se deu após um tempo de chegada em Campo Grande, onde sofreu algumas transformações inovativas ou adaptações antes de cair no gosto dos campo-grandenses, conforme relatam autores como Gomes, Le Bourlegat e Maciel (2012), Kubota (2008), Treillard (2020), dentre outros, e com um inédito reconhecimento no mundo jurídico, através da edição de duas legislações municipais pertinentes, o que não ocorreu com nenhum outro produto da gastronomia campo-grandense ou mesmo no âmbito estadual.

Para tanto, é preciso compreender como se dá essa irradiação sociojurídica, a partir de um fenômeno social que advém do campo do turismo cultural e gastronômico, através do sobá que é um prato típico de origem oriental, hoje muito apreciado pelos campo-grandenses, mas que sofreu algumas adaptações ao longo dos tempos para o gosto dos brasileiros. Assim, observa-se que o sobá atual é feito com trigo comum e pedaços de carne assadas (suína, bovina ou frango), temperos, cheiro verde, molho de soja, gengibre, fatias de ovos fritos sobre um caldo quente, ao passo que o prato original era feito com trigo sarraceno, molho de soja quente, cebolinhas e ovos fritos picadas e com costeleta suína ou massa de peixe cozida.

A gastronomia, assim como o turismo, é um fenômeno social contemporâneo, característico das sociedades capitalistas e industriais, e está intimamente relacionado ao advento, regularização e legalização do tempo livre, ou, podemos dizer da aposentadoria, que representa, por assim dizer, para muitos conceitos, férias permanentes (ANSARAH, 1999; BENI, 2008).

O turismo sobrevive e se pauta em inúmeras oportunidades, inclusive, mercadológicas criadas por uma gastronomia reconhecida (FURTADO, 2004), cujos benefícios advêm dessa evolução turística e de seus vários ramos, tal como se enquadra também o patrimônio cultural, como consequência dessa estruturação. E isso, cada vez mais documentados e pesquisados, permite ao poder público desenvolver estratégias apropriadas, como se percebe com a criação de um Plano Diretor no sentido de organizar e multiplicar os bons resultados para outros eventos turísticos e lazer. O reconhecimento do patrimônio imaterial, a partir da legitimação jurídica dada ao sobá, certifica a forte relação com o turismo e serve para aperfeiçoar seus inúmeros benefícios sociais, culturais e econômicos, tantos aos que deles desfrutam como aos deles tiram seus sustentos econômicos (FAGLIARI, 2005, p. 2).

O turismo e o lazer se originam e se constroem em um amplo e complexo processo de difusões e de interações culturais. Nesse contexto, Lenita Maria Rodrigues Calado (2013) ressalta que o turista não visita a feira somente para consumir o espaço (MORIN, 1990), a visita ocorre, também, pelo conteúdo simbólico e de diferenciação que o sobá possui e que se consolida em um patrimônio, como é o caso da iguaria que é o sobá.

Nesse sentido, enfim, o sobá que já era um prato típico em outro país, passou a ser um prato típico campo-grandense. E daí, como afirma José Reginaldo Santos Gonçalves (2002, p. 121), os patrimônios culturais espelham as estratégias “por meio dos quais grupos sociais e indivíduos narram sua memória e sua identidade, buscando para elas um lugar público de reconhecimento, na medida mesmo em que as transformam em patrimônio”, tal como ocorreu com essa transformação ora estudada.

## 4.2 O Sobá como um Patrimônio Cultural e Gastronômico

Visando acompanhar a escalada jurídica do sobá, em âmbito municipal, cumpre ressaltar, é o Decreto nº 9.685, de 18 de julho de 2006, que institui Registro de Bens Culturais de Natureza Imaterial ou Intangível que constituem Patrimônio do Município de Campo Grande-MS, importante passo foi dado para o reconhecimento do sobá ser reconhecido em 2018 do sobá enquanto prato típico e patrimônio imaterial de Campo Grande – MS.

É recomendável esclarecer, quando um bem imaterial é registrado como patrimônio cultural imaterial, não é tombado, como ocorre com outros bens materiais que, geralmente, são locais históricos, edificações ou construções com relevância cultural (CAMPO GRANDE, 2006), logo, o sobá não foi tombado, mas, reconhecido como um bem cultural de natureza imaterial, porque se eterniza a sua fabricação, história, origem, consumo e como um processo importante para a cadeia turística local. Nesta esteira,

A UNESCO compreende o patrimônio cultural imaterial como “as expressões de vida e tradições que comunidades, grupos e indivíduos em todas as partes do mundo recebem de seus ancestrais e passam seus conhecimentos a seus descendentes” (UNESCO, s,d, *apud* BRASIL, 2010, p. 51).

Ainda em relação ao reconhecimento do sobá como patrimônio cultural imaterial, o IPHAN entende este tipo de patrimônio da seguinte maneira:

O patrimônio imaterial “é transmitido de geração em geração e constantemente recriado pelas comunidades e grupos em função de seu ambiente, de sua interação com a natureza e de sua história, gerando um sentimento de identidade e continuidade, contribuindo assim para promover o respeito à diversidade cultural e à criatividade humana (UNESCO, s,d, *apud* BRASIL, 2010, p. 51).

Em razão destas contextualizações é que o sobá foi legitimamente reconhecido como patrimônio cultural imaterial, uma vez ter sido criado e recriado, por meio de várias gerações *okinawanas*, e que acabou se inserindo com êxito na cultura local, transformando-se em um prato típico local, o que agregou valor cultural na sociedade local (FAGLIARI, 2005, p. 04).

Portanto, verifica-se neste item da pesquisa, que o sobá é uma iguaria japonesa que virou uma marca oficial da gastronomia campo-grandense, a partir da criação de uma legislação municipal (Lei nº 6.072, de 9 de agosto de 2018) sobre esse fenômeno social de gastronomia e lazer, através da prática comum de famílias e

turistas que se deslocam diariamente para a Feira Central de Campo Grande para saborearem o sobá.

E assim, sua relevância para a pesquisa que investiga a transformação de um prato típico em patrimônio imaterial, e deste em atração turística, vez que desse movimento social no turismo local, também, se tornou um fenômeno para o mundo jurídico, relevante e inédito, e que gerou reflexos diretos e indiretos nas políticas públicas do turismo gastronômico, patrimônio e desenvolvimento local. Segundo Fagliari (2005), pratos típicos também consistem em atrativos turísticos, cujos elementos se defluem pelo turismo gastronômico local, como uma experiência que é vivenciada pelos turistas de peculiaridade ou características *sui generis* que se tornam marcantes em um determinado território.

Por fim, já no próximo capítulo, a pesquisa objetiva aferir mais de perto a eficácia jurídica dessa legislação, ou seja, quais são os efeitos que a juridicidade produz ou são passíveis de produzir no contexto das diretrizes do Plano Diretor do Turismo 2017-2027, no desenvolvimento local e turismo.

## **CAPÍTULO IV**

### **5. A EFICÁCIA JURÍDICA DA LEGISLAÇÃO DO TURISMO, RELATIVO AO SOBÁ COMO PRATO TÍPICO E PATRIMONIO IMATERIAL DE CAMPO-GRANDENSE, DIANTE DAS PERSPECTIVAS NO PLANO DIRETOR DE TURISMO E NO DESENVOLVIMENTO LOCAL**

Neste último capítulo, no ápice desta pesquisa, adentra-se na análise interdisciplinar entre o Turismo e o Direito, quanto à eficácia jurídica que é o efeito que se provoca a partir de uma norma jurídica, a partir da legislação municipal que reconheceu o sobá com um prato típico e patrimônio imaterial de Campo Grande, bem como seus reflexos para as políticas públicas do Turismo no desenvolvimento local, como se verifica adiante.

#### **5.1 Turismo e Legislação Aplicada ao Turismo**

Direito e Turismo, como aduz Rui Aurélio de Lacerda Badaró (2003), estão “entremeados” ao longo da história da humanidade, por exemplo, desde a fase pré-turismo, como no século II a.C., quando os romanos viajavam pelo simples prazer, lazer ou atividades mercantis, mas, de maneira restrita para algumas classes, apenas. A partir do século XVI, com um aumento considerável de viagens, principalmente, pelos europeus, onde se registra em 1551, o primeiro guia de viagem na França, lançado por Charles Estienne (BADARÓ, 2003, p. 66).

E assim, prossegue Badaró (2003, p. 95), com essas viagens, visitas culturais, hospedagens, lazer, geraram a necessidade da sociedade se valerem de instrumentos jurídicos que devem “traduzir as necessidades de uma política do turismo de conjunturas, evidentemente móvel, e adaptar-se à evolução profunda, ainda que na complexidade da produção e do consumo”, vez que o direito do turismo “se manifesta na diversidade dos regimes jurídicos e de regras aplicáveis no sentido de se alcançar a realidade”

Por isso, um dos objetos específicos deste trabalho é verificar a eficácia ou o alcance da norma jurídica vigente no âmbito do município de Campo Grande, em relação ao reconhecimento legal do sobá como o Prato Típico e Patrimônio Imaterial, no caso a Lei Municipal nº 6.072, de 9 de agosto de 2018, que instituiu “o sobá como o Prato Típico” do Município de Campo Grande/MS.

Essa questão analítica de natureza jurídica, decorre de ensinamentos básicos que envolvem a disciplina da Legislação Aplicada ao Turismo dentro do Curso de Turismo. Por isso, explica-se, que eficácia jurídica, conceitualmente, segundo a doutrina jurídica clássica de Miguel Reale (2002, p. 114 ), é uma espécie de valoração sobre as consequências experimentais na sociedade ou determinado grupo social, por uma determinada norma jurídica, após ser aprovada por quaisquer dos poderes públicos competentes para sua edição, logo, “se refere ao cumprimento efetivo do Direito por parte de uma sociedade, ao reconhecimento (*Anerkennung*) do Direito pela comunidade, no plano social, ou, mais particularizadamente, aos efeitos sociais que uma regra suscita através de seu cumprimento”.

Ainda, de outro clássico da literatura jurídica, emerge a eficácia como uma das finalidades das normas jurídicas, conforme lecionado por Paulo Nader (2015, p. 94):

As normas jurídicas não são geradas por acaso, mas visando a alcançar certos resultados sociais. Como processo de adaptação social que é, o Direito se apresenta como fórmula capaz de resolver problemas de convivência e de organização da sociedade. O atributo eficácia significa que a norma jurídica produz, realmente, os efeitos sociais planejados. Para que a eficácia se manifeste, indispensável é que seja observada socialmente.

Ou seja, neste tópico, os estudos aqui se pautam de como se trata de normas jurídicas voltadas para o campo do Turismo, é preciso compreender se a sua eficácia jurídica está consoante o que se recomenda para a construção de um texto jurídico. Assim, é preciso verificar as expectativas sociais projetadas em tais legislações municipais, tais como por exemplo, os reflexos no âmbito dos valores culturais, turísticos e gastronômicos, bem como no desenvolvimento local, a partir do Plano de Turismo que contam com o respaldo legal dessas referidas normas jurídicas municipais, que foram editadas e pertinentes ao sobá *okinawano*.

Outro ponto a ser analisado, dentre outros contextos jurídicos, sobre a eficácia de tais normativos, decorre da própria Constituição Federal de 1988, quando trata do



turismo dentro do Título VII, Capítulo I, em seu artigo 180: “A União, os Estados, o Distrito Federal, e os Municípios promoverão e incentivarão o turismo como fator de desenvolvimento social e econômico”. A própria promulgação da Constituição Federal, sob comento, que rege todas as leis, é um instrumento que legitima a eficácia jurídica de uma lei que é essa pretensão de incrementar as políticas públicas do turismo, visando o desenvolvimento local. Daí que, essa consequência de ações em favor do turismo, se conforma na denominada eficácia jurídica da norma sob análise.

## **5.2 Eficácia jurídica, Plano Diretor de Turismo e Desenvolvimento Local**

Por meio do Plano Diretor de Turismo (CAMPO GRANDE, 2017), assim, é possível cotejar que esse documento foi elaborado pelo poder público municipal, com a participação de vários segmentos do setor turístico da Capital de Mato Grosso do Sul, Campo Grande, e é possível ponderar sobre a relevância do sobá no turismo local, como uma fonte de fator para o desenvolvimento local, uma vez que isso envolve toda cadeia turística e cultural da cidade, embasada na convivência pacífica e origens multiculturais, onde se valoriza a gastronomia variada, dentre os quais o sobá, assim registrada:

Aqui, ao longo do tempo, ainda breve quando comparada ao de capitais tão mais antigas, a história foi sendo tecida com o agrupamento de gentes vindas de toda parte. Nos primórdios, além dos nacionais, chegaram muitos estrangeiros, daí nosso sotaque matizado pela expressiva presença de árabes, paraguaios, japoneses, ao lado de europeus de diversas origens, em proporção mais modesta. Legado extraordinário, marcando a nossa maneira de ser. A mesa, lugar de experiências sensoriais e conagraçamento é, talvez, o elemento mais visível do caldeamento multifacetado de nossa cultura, em que o a chambura, delícia trazida pelos turcos, convive com a chipa paraguaia e com a saltenha boliviana; o quibe e a esfiha dos sírios e libaneses divide espaço com o sobá, adaptado pelos filhos de Okinawa, hoje convertido em patrimônio imaterial de Campo Grande (CAMPO GRANDE, 2017, p. 17).

Nesse sentido, a edição da lei municipal em análise, se presta a ratificar uma política multicultural, com a presença de vários povos no território campo-grandense, além de conservar seus conhecimentos e tradições originárias, por exemplo, ao dar visibilidade e notoriedade ao produto gastronômico e turístico, bem como aos atores

envolvidos, que são os feirantes e os adeptos do referido prato típico denominado sobá.

E, em tal contexto, torna-se relevante assinalar, também, que a eficácia jurídica da lei se concretiza à medida que preserva a existência de uma espécie de conhecimento que está inserido no desenvolvimento local, que se enquadra muito bem no estudo em tela: o conhecimento tácito. Pois, o tácito é o que não é codificado, e passado de geração em geração. No caso do sobá *okinawano* que sofreu uma transformação da receita original, graças ao conhecimento tácito com uma pitada de adaptação que pode ser “considerado diferencial básico de competitividade, assim como uma das principais fontes de inovação” (ALBAGLI; MACIEL, 2004, p. 10).

Ainda, o conhecimento tácito consiste num daqueles saberes que, por exemplo, os mais velhos vão transmitindo aos mais novos, muito comum em comunidades tradicionais como é a japonesa, alguns segredos do sabor inigualável do sobá *okinawano* foram sendo repassados às novas gerações das antigas receitas do sobá (MULLER; FIALHO, 2011). Por sua vez, o conhecimento inovativo traz novidades e interações, sendo que, no caso em estudo ele pode ser percebido, porque o sobá teve que ser adaptado ao gosto dos brasileiros, assim como a carne bovina e outros temperos locais. O sobá atual é fruto de muitas inovações em sua formulação original (GOMES; LE BOURGELAT; MACIEL, 2012), seja pelo gosto dos clientes ou pelos novos ingredientes locais, como foi a introdução da carne bovina e de frango.

Ainda, também, a eficácia jurídica se confirma no contexto da territorialidade dos *nikkeis*, através de suas manifestações culturais empíricas e de conhecimentos tácitos, que se traduz no reflexo multidimensional do cotidiano (GOMES; LE BOURLEGAT; MACIEL, 2012) vivenciado por essa comunidade de origem nipônica no seio da sociedade brasileira, campo-grandense, capaz de gerar integração entre os povos, interação social, riqueza cultural e, portanto, pleno desenvolvimento no local.

Insta salientar, todavia, a necessidade uma maior participação dos órgãos de turismo, bem como dos próprios cursos de Turismo e da sociedade, para realmente dar a eficácia pretendida pela sociedade ao votar e eleger o sobá como prato típico e o Poder Público ao decretar como um patrimônio imaterial referido prato.

Neste rumo, verifica-se que a edição da lei municipal acima discutida, produziu a eficácia jurídica desejada pelo legislador, no caso o poder público municipal, tanto para a comunidade *nikkei*, ao terem reconhecida a sua importância cultural, através de um prato gastronômico, como para os efeitos sociais, históricos, econômicos, patrimoniais, turísticos e gastronômicos, que passaram ter valores da sociedade campo-grandense, para o campo do Turismo, Gastronomia e Patrimônio Cultural. Todavia, em matéria de eficácia jurídica, sempre é necessário um acompanhamento das finalidades que impõe as normas jurídicas que, no caso, visam um constante aprimoramento das políticas públicas voltadas para o Turismo e desenvolvimento local, que deve, sempre, retratar as intenções dos gestores e empresários do setor sobre o conteúdo e instruções do Plano Diretor, com constantes debates e planejamentos que, atualmente, se consolidam em iniciativas como as do Conselho Municipal do Turismo em suas reuniões e ações periódicas.

Essa análise da eficácia jurídica, portanto, com um viés interdisciplinar, com foco numa lei municipal sobre o sobá, decorre dos reflexos e importância de um produto gastronômico que denota, sobretudo, um fenômeno social e multicultural *sui generis* no contexto da territorialidade do desenvolvimento local, vez que através da introdução de um novo conhecimento vindo de outra cultura, como é a japonesa, mas, também possivelmente com transformações inovativas, sobre a confecção de um determinado prato, a ponto de valorizar e incentivar o turismo local e toda sua cadeia produtiva e social, por consequência, também tornou esta pesquisa muito interessante para fins acadêmicos e científicos.

## 6. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Da realização deste trabalho, sem a pretensão de dar por encerrado o estudo, conclui-se que hoje em dia a cultura nipônica, tem uma importância histórica e cultural, principalmente em relação a formação da própria identidade como um campo-grandense, que se identificou nesse espaço de formação multicultural e aberta às imigrações de diversas partes do mundo, assim como foi com a japonesa e outras no Brasil.

Quando os imigrantes japoneses, que saíram das fazendas de café no interior paulista, chegaram a Campo Grande, e assim por aqui se estabeleceram, eles trouxeram suas bagagens culturais que se miscigenaram com a cultura local, por exemplo, com um novo sabor que foi dado ao sobá *okinawano*, ainda que, inicialmente, a interação com os nativos não tenha sido tão exitosa, mas, após um tempo eles conseguiram interagir, e contribuir com o desenvolvimento local.

Ao longo dos 111 anos da imigração japonesa para Campo Grande, houve muita modificação e adaptação tanto da parte dos japoneses quanto dos campo-grandenses. Como os *okinawanos*, sempre preservaram muito sua cultura, seja através de associações ou tão somente no seio familiar, por voltar de 1960, eles apresentaram o sobá para os campo-grandenses, que após algumas modificações na receita original se adaptaram muito bem a este alimento.

Em razão do grande sucesso sobá, o mesmo foi reconhecido, inclusive, com maciça participação de não *nikkeis*, após disputada eleição popular, como vencedora do prato típico e patrimônio imaterial da Capital, tendo como referência turística também a Feira Central, onde ele é comercializado em maior número, que foi desde o início o lugar predileto dos apreciadores dessa iguaria, o que indiscutivelmente agrega muito valor cultural e gastronômico à cidade.

Com este transbordar de cultura, houve até mesmo uma mudança no seguimento do turismo na capital, antes, tido como um lugar tão somente de passagem, para a exploração do turismo ecológico e de aventura no interior do Estado, para se tornar um local que tem muito a oferecer no turismo cultural e gastronômico.

Em razão da importância do prato típico na cidade, bem como na mudança do turismo na capital, é que houve tantas movimentações, para o reconhecimento do prato, e do local vendido para se tornarem patrimônio cultural imaterial.

Nesse sentido, a legislação municipal foi uma consequência diante de todas as movimentações culturais e turísticas que estavam ocorrendo na cidade, motivo este que, após amplo processo democrático, deu ensejo a criação da Lei nº 6.072, de 9 de agosto de 2018, que enfatiza a questão deste prato típico, permitindo se pensar legalmente em um turismo gastronômico mais planejado e eficiente a partir de tal reconhecimento, o que se comprova o acerto dessa legislação, pois, daí se confirma a eficácia da norma jurídica citada, pois, uma norma jurídica que não possui eficácia é aquela que em nada contribui para a sua finalidade, que não foi o caso dessa lei.

E, sob o ponto de vista da disciplina Legislação Aplicada ao Turismo, considera-se eficaz juridicamente uma lei quando, sobretudo, não contraria a Constituição Federal que é a norma suprema, acima das demais normas federais, estaduais e municipais, pois a Lei n. 6.072/2018 busca cumprir os mandamentos constitucionais, por consequência, é considerada como extremamente válida, eficaz, para surtir os efeitos desejados no mundo jurídico e social, no caso, nos setores turísticos, culturais e patrimoniais.

Conclui-se, portanto, que toda a cultura trazida pelos imigrantes japoneses, acrescida da boa incorporação por parte dos campo-grandense, acabaram por criar um ambiente propício para explorar as novas formas turísticas na capital, obrigando também a regulamentação legal disto, bem como nortear ações no campo do turismo, como se verifica do Plano de Turismo local, pois conforme apresentado ao longo do texto, e sendo de conhecimento notório, a legislação deve acompanhar a evolução do meio social, tornar digno e saudável as manifestações culturais e turísticas, por consequência, promover o desenvolvimento local.

## 7. REFERÊNCIAS

ALBAGALI, Sarita; MACIEL, Maria Lucia. Informação e conhecimento na inovação e no desenvolvimento local. **Ciência da Informação**. Brasília: IBICT, v. 33, n. 3, set./dez. 2004

ANSARAH, Marília Gomes dos Reis. **Segmentação do Turismo**. 5. ed. São Paulo: Futura, 1999.

ASSOCIAÇÃO OKINAWA DE CAMPO GRANDE – MS. **História**. Disponível em: <<http://www.okinawacgms.com.br/a-associacao/historia/>>. Acesso em: 19 out. 2020.

BADARÓ, Rui Aurélio de Lacerda. **Direito do turismo: história e legislação no Brasil e no exterior**. São Paulo: Senac, 2003.

BRASIL. **Constituição Federal da República Federativa do Brasil de 1988**. Disponível em: <[http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/constituicao/constituicao.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/constituicao/constituicao.htm)>. Acesso em: 02 dez. 2020.

BRASIL, Ministério do Turismo & Unicamp. **Estudos de Competitividade do Turismo Brasileiro – O Turismo Cultural no Brasil**. Brasil: Unicamp/Ministério do Turismo, 2006.

BRASIL – Ministério do Turismo. **Turismo Cultural: orientações básicas**. 3.ed. Brasília: Ministério do Turismo, 2010. Disponível em: <[http://www.turismo.gov.br/sites/default/turismo/o\\_ministerio/publicacoes/downloads\\_publicacoes/Turismo\\_Cultural\\_Versxo\\_Final\\_IMPRESSxO\\_.pdf](http://www.turismo.gov.br/sites/default/turismo/o_ministerio/publicacoes/downloads_publicacoes/Turismo_Cultural_Versxo_Final_IMPRESSxO_.pdf)>. Acesso em: 15 out. 2020.

CAMPO GRANDE. Lei nº 6.072, de 9 de agosto de 2018. Institui o sobá como prato típico do município de Campo Grande/MS. **Diário Oficial de Campo Grande: Campo Grande, MS, ano XXI n. 5.317, p. 01, 10 ago. 2018.**

\_\_\_\_\_. **Decreto nº 9.685, de 18 de julho de 2006**, que institui Registro de Bens Culturais de Natureza Imaterial ou Intangível que constituem Patrimônio do Município de Campo Grande-MS.

\_\_\_\_\_. **Plano Municipal de Turismo de Campo Grande/MS: 2.017-2027**. Campo Grande: SECTUR, 2017.

\_\_\_\_\_. **Bens tombados em Campo Grande: esfera municipal**. Campo Grande – MS: Fundação de Cultura, [s.d]. Disponível em: <<http://www.fundacaodecultura.ms.gov.br/wp-content/uploads/2017/01/Bens-Tombados-em-Campo-Grande-Esfera-Municipal.pdf>>. Acesso em: 01 abr. 2020.

CLEIR. Monumento do Sobá. **Blog Cleir Art**, 15 mar. 2011. Disponível em: <<http://cleirart.blogspot.com/2011/03/monumento-do-soba.html>>. Acesso em: 19 out. 2020.

FAGLIARI, G. **Turismo e alimentação**. São Paulo: Roca, 2005.

FREITAS, Eduardo. Cem anos da imigração japonesa no Brasil. **Mundo Escola**, 2008. Disponível em: <<https://mundoeducacao.uol.com.br/geografia/cem-anos-imigracao-japonesa-no-brasil.htm>>. Acesso em: 19 out. 2020.

FURTADO, Fábio Luiz. A Gastronomia como Produto Turístico. *Revista Turismo: Dez.*, 2004.

GARCIA, André. **História da Feira**. Disponível em: <<http://feiracentralcg.com.br/historia-da-feira/2004/>>. Acesso em: 19 out. 2020.

GOMES, Laura Aparecida; LE BOURLEGAT, Cleonice Alexandre; MACIEL, Josemar Campos. Sobá de Okinawa ou sobá de Campo Grande? Imigração Japonesa e territorialização do sobá. **ACTA Geográfica**, Boa Vista, v.6, n.11, jan./abr. de 2012. pp. 53-67.

GONÇALVES, José Reginaldo Santos. Monumentalidade e cotidiano: os patrimônios culturais como gênero do discurso. OLIVEIRA, Lucia Lipp (Org.) **Cidade: História e Desafios**. Rio de Janeiro: FGV, 2002.

HADDAD, Renata Volpe. **Feira Central é reconhecida como patrimônio cultural de Campo Grande**. Campo Grande News, 17 out. 2017. Disponível em: <<https://www.campograndenews.com.br/lado-b/diversao/feira-central-e-reconhecida-como-patrimonio-cultural-de-campo-grande>>. Acesso em: 20 out. 2020.

IBGE – Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. **Território Brasileiro e Povoamento**. Disponível em: <<https://brasil500anos.ibge.gov.br/territorio-brasileiro-e-povoamento/japoneses/razoes-da-emigracao-japonesa.html>>. Acesso em: 20 out. 2020

KAJIWARA, Kelly. **Ilha Ruykyu, conheça a história do reino de Okinawa**. Disponível em: <<https://coisasdojapao.com/2019/06/ilha-ryukyu-conheca-a-historia-do-reino-de-okinawa/>>. Acesso em: 20 out. 2020

KUBOTA, Nádia Fujiko Luna. **Bon Odori e Sobá: as Obasan na transmissão das tradições japonesas em Campo Grande - MS**. Dissertação (Mestrado em Ciência Sociais) – Faculdade de Filosofia e Ciências, Universidade Estadual Paulista, 2008. Marília, 2008. Disponível em: <<https://repositorio.unesp.br/handle/11449/86648>>. Acesso em: 25 out. 2020.

MARQUES, Heitor Romero et. al. **Metodologia da pesquisa e do trabalho científico**. 4 ed. rev. e atual. Campo Grande: UCDB, 2014.

MINASSE, Maria Henriqueta Sperandio Garcia Gimenes. **Turismo Gastronômico como objeto de pesquisa: análise das publicações em periódicos brasileiros (2005-2017)**. *Revista Brasileira de Pesquisa em Turismo*, vol.14 no.1 São Paulo Jan./Apr. 2020, Epub Mar 23, 2020. Disponível em: <[https://www.scielo.br/scielo.php?pid=S1982-61252020000100092&script=sci\\_arttext&tlng=pt](https://www.scielo.br/scielo.php?pid=S1982-61252020000100092&script=sci_arttext&tlng=pt)>. Acesso em: 20 out. 2020.

MULLER, Silvana Graudenz; FIALHO, Francisco Antonio Pereira. A preservação dos saberes, sabores e fazeres da gastronomia tradicional no Brasil. **Revista Unioeste**, v.5, n. 01, 2011. Disponível em: <<http://e-revista.unioeste.br/index.php/travessias/article/view/5274/3937>>. Acesso em: 12 mai. 2020.

NADER, Paulo. **Introdução ao estudo do direito**. 35. ed. Rio de Janeiro: Forense, 2015.

PEIRANO, Marisa. *Rituais Ontem e Hoje*. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Editor, 2003.

PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMPO GRANDE – MS. Secretaria Municipal de Cultura e Turismo (SECTUR). **Bens Tombados**. Disponível em: <<http://www.campogrande.ms.gov.br/sectur/bens-tombados/>>. Acesso em: 25 out. 2020.

REALE, Miguel. **Lições preliminares de direito**. 27. ed. São Paulo: Saraiva, 2002.

SAVARIN, Brillat. **A filosofia do gosto**. São Paulo: Companhia de Letras, 1995.

SBT TV. Votação popular aponta sobá como o prato típico da Capital. Youtube, 01 de março de 2018. Disponível em <https://www.youtube.com/watch?v=JjTnejgz9qw> . Acesso em 08 abr. 2020.

SCHLUTER, Regina G. **Gastronomia e turismo**. São Paulo: Aleph, 2003.

TREILARD, Nádia Fujiko Luna Kubota. **Caminhos do Sobá** - De Okinawa à Campo Grande. Disponível em [https://www.academia.edu/11697498/Caminhos\\_do\\_Sob%C3%A1\\_-\\_De\\_Okinawa\\_%C3%A0\\_Campo\\_Grande?auto=download](https://www.academia.edu/11697498/Caminhos_do_Sob%C3%A1_-_De_Okinawa_%C3%A0_Campo_Grande?auto=download) . Acesso em 06 mar 2020.

YOKOO-ARCA, Nayara de Souza. **A Feira Central de Campo Grande/MS: A Transição da Agricultura Familiar para o Território Cultural e Gastronômico**. 71f. 2013. Dissertação (Mestrado em Administração) – Universidade Federal de Mato Grosso do Sul (UFMS), Campo Grande/MS, 2014.



## **ANEXOS**

## **ANEXO 1**

### **PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMPO GRANDE ESTADO DO MATO GROSSO DO SUL**

**DECRETO Nº 9.685 de 18 de julho de 2006.**

**Institui o registro de bens culturais de natureza imaterial ou inatingível que constituem patrimônio cultural do município de Campo Grande – MS, e dá outras providências.**

NELSON TRAD FILHO, Prefeito de Campo Grande, Capital do Estado de Mato Grosso do Sul, no uso de suas atribuições que lhe confere o inciso VI, do art. 67, da Lei Orgânica do município de Campo Grande – MS.

#### **DECRETA:**

**Art. 1º** - Fica instituído o Registro de Bens Culturais de natureza imaterial ou intangível que constituem patrimônio cultural do município de Campo Grande – MS.

**§1º** - Esse registro será efetuado em 4 (quatro) livros, a saber:

**I** – Livro de Registro dos Saberes, onde serão inscritos conhecimentos e modos de fazer enraizados no cotidiano das comunidades campo-grandenses;

**II**- Livro de Registro de Celebrações, onde serão inscritos rituais e festas que marcam a vivência coletiva do trabalho, da religiosidade, do entretenimento e de outras práticas da vida social;

**III** – Livro de Registro de Formas de Expressão, onde serão inscritas manifestações literárias, musicais, plásticas, cênicas e lúdicas;

**IV** – Livro de Registro dos Lugares, onde serão inscritos mercados, feiras, santuários, praças e demais espaços onde se concentram e reproduzem práticas culturais coletivas.

**§2º** - A inscrição num dos livros de registro terá sempre como fundamento a continuidade histórica do bem e sua relevância para a memória, a identidade e a formação da sociedade campo-grandense.

**§3º** - Outros livros de registro poderão ser abertos para a inscrição de bens culturais de natureza imaterial que constituam patrimônio cultural do Município de Campo Grande – MS e não se enquadrem nos livros definidos no §1º deste artigo.

**Art. 2º** - São partes legítimas para requerer a instauração do processo de registro de bens culturais de natureza imaterial, os Órgãos e entidades públicas da área cultural, sociedades e associação civil e qualquer cidadão do povo interessado.

**Art. 3º** - As propostas de registro, instruídas com documentação técnica, serão dirigidas ao Órgão de Cultura da Administração Municipal.

**§1º** - A Fundação Municipal de Cultura – FUNDAC, sempre que necessário, orientará os proponentes na instrução dos processos de registro.

**§2º** - A instrução constará de descrição pormenorizada do bem a ser registrado, acompanhada da documentação correspondente, e deverá mencionar todos os elementos que lhe sejam culturalmente relevantes.

**§3º** - Após a instrução, a Fundação Municipal de Cultura – FUNDAC emitirá parecer sobre a proposta de registro do bem imaterial.

**Art. 4º** - O processo de registro, já instruído com o parecer da FUNDAC e eventuais manifestações apresentadas, será levado para análise e deliberação no Conselho Municipal de Cultura, que emitirá sua decisão no prazo de 5 (cinco) dias.

**Art. 5º** - Em caso de decisão favorável do Conselho Municipal de Cultura, o bem será inscrito no livro correspondente e receberá o título de “Patrimônio Cultural do Município de Campo Grande – MS”.

**Parágrafo Único** – Caberá ao Conselho Municipal de Cultura determinar a abertura, quando for o caso, de novo Livro de Registro, em atendimento ao disposto nos termos do §3º do art. 1º deste Decreto.

**Art. 6º** - Ao Município de Campo Grande – MS cabe assegurar ao bem registrado:

**I** – documentação técnica referente ao registro do bem imaterial, cabendo à Fundação Municipal de Cultura manter banco de dados com o material produzido durante a instrução do processo;

**II** – ampla divulgação e promoção do bem registrado.

**Art. 7º** - A Fundação Municipal de Cultura – FUNDAC fará reavaliação dos bens culturais registrados, pelo menos a cada 10 (dez) anos, e a encaminhará ao Conselho Municipal de Cultura para decidir sobre a revalidação do título de “Patrimônio Cultural Campo-Grandense”.

**Parágrafo Único** – Negada a revalidação, será mantido apenas o registro, como referência cultural de seu tempo.

**Art. 8º** - Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Campo Grande, 18 de julho de 2006.

**NELSON TRAD FILHO**  
**Prefeito Municipal**

## **ANEXO 2**

**LEI n. 6.072, DE 9 DE AGOSTO DE 2018.**

***Institui o sobá como prato típico do município de Campo Grande/MS.***

Faço saber que a Câmara Municipal aprovou e eu, MARCOS MARCELLO TRAD, Prefeito de Campo Grande, Capital do Estado de Mato Grosso do Sul, sanciono a seguinte Lei:

Art. 1º Fica instituído o Sobá como Prato Típico e Patrimônio Imaterial do Município de Campo Grande, visto que foi eleito democraticamente por meio de voto popular.

Art. 2º O Município divulgará amplamente o prato típico campo-grandense.

Art. 3º O Poder Executivo regulamentará esta Lei, no que couber. Art.4º Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

Campo Grande - MS, 9 de agosto de 2018.

**MARCOS MARCELLO TRAD**  
**Prefeito Municipal**