



REVISTA TURISMO ESTUDOS & PRÁTICAS

ISSN: 2316-1493

Artigo/Article

TURISMO DE BASE COMUNITÁRIA E DESENVOLVIMENTO REGIONAL: A EXPERIÊNCIA DOS GEOFOODS NO SERIDÓ GEOPARQUE MUNDIAL DA UNESCO¹

COMMUNITY-BASED TOURISM AND REGIONAL DEVELOPMENT: THE GEOFOODS EXPERIENCE IN SERIDÓ UNESCO WORLD GEOPARK

Êndel Raul Pachêco da Costa²
Marcelo da Silva Taveira³

RESUMO: O Turismo de Base Comunitária (TBC) é uma forma de gestão do turismo, em que as comunidades receptoras são protagonistas no processo de desenvolvimento e governança das atividades turísticas em determinado território, assim, o TBC relaciona-se com geoparques e geofoods os quais buscam alcançar em seus territórios: o desenvolvimento sustentável e o bem-estar dos residentes. O objetivo central desta pesquisa é compreender o processo e as repercussões para o desenvolvimento do turismo regional, a partir de registros de Geofoods no contexto do Seridó Geoparque Mundial da UNESCO, no estado do Rio Grande do Norte; cujos objetivos específicos são: identificar as iniciativas de geofoods no território do Seridó Geoparque; descrever como se dá o processo de registro de geofoods; espacializar por meio de mapas temáticos os geofoods catalogados; e sinalizar os elementos da gastronomia com potencial de adesão à marca GEOfood. Esta pesquisa é do tipo descritiva-exploratória e interpretativa-reflexiva na perspectiva crítica, tendo em vista que descreve e analisa o que é Geofood, os critérios para ser considerado como tal e as iniciativas existentes no território do Seridó Geoparque Mundial que visam o desenvolvimento sustentável do turismo e das atividades associadas. A abordagem deste estudo é de natureza qualitativa. O recorte espacial deste trabalho abrange 6 (seis) municípios do território do Geoparque Seridó (Acari, Carnaúba dos Dantas, Cerro Corá, Currais Novos, Lagoa Nova e Parelhas). Em

¹ Este estudo foi desenvolvido com apoio financeiro do Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq) e da Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior – Brasil (CAPES) – Código de Financiamento 001.

² Professor Substituto do Curso de Turismo (UFRN-FELCS). Graduado e Mestre em Turismo (UFRN). ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-9751-4272>. E-mail: endel.raul@gmail.com.

³ Professor do Curso de Turismo da Faculdade de Engenharia, Letras e Ciências Sociais do Seridó (FELCS/UFRN), Professor Colaborador dos Programas de Pós-Graduação em Turismo (PPGTUR) e de Pós-Graduação em Geografia (GEOCERES) da UFRN. Graduado em Turismo (UFRN); Especialista em Meio Ambiente e Políticas Públicas (UFRN); Mestre em Geografia (UFRN); e Doutor em Ciências Sociais (UFRN). ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-5174-7943>. E-mail: marcelo.taveira@ufrn.br.



relação aos geofoods do território do Seridó Geoparque, após a realização de pesquisa no *site* oficial e contato com a coordenação técnica do Programa Geofood do geoparque analisado foram identificadas 3 (três) iniciativas a saber: os Ovos Caipiras Quinta da Serra (Lagoa Nova) e Delícias do Quandú (Currais Novos) na categoria “produtos”, e na categoria “restaurantes” o Restaurante da Colina (Cerro Corá). Os geofoods do Seridó Geoparque Mundial da UNESCO apresentados estão em conformidade com os requisitos especificados pela marca GEOfood. Assim, considera-se que, essas iniciativas da relação entre comidas regionais, geodiversidade local e geoparques é uma atividade que contribui para o desenvolvimento sustentável, em que alguns membros de comunidades locais são os protagonistas nesse processo e produzem alimentação saudável, natural e regional para pessoas da própria região e turistas que visitam o território do Geoparque e apreciam a cultura local, gerando benefícios socioeconômicos para produtores e/ou empresas locais que ofertam os geofoods, então, essas iniciativas estão alinhadas ao conceito, objetivos e princípios do TBC. **Palavras-chave:** Geofood; Desenvolvimento sustentável; Seridó Geoparque; Turismo de Base Comunitária.

ABSTRACT: Community-Based Tourism (TBC) is a form of tourism management, in which receiving communities are protagonists in the process of development and governance of tourist activities in a given territory, thus, TBC is related to geoparks and geofoods which seek achieve in their territories: sustainable development and the well-being of residents. The central objective of this research is to understand the process and repercussions for the development of regional tourism, based on Geofoods records in the context of the Seridó UNESCO World Geopark, in the state of Rio Grande do Norte; whose specific objectives are: to identify geofoods initiatives in the Seridó Geoparque territory; describe how the geofoods registration process works; spatialize the cataloged geofoods through thematic maps; and signal the gastronomic elements with potential to adhere to the GEOfood brand. This research is descriptive-exploratory and interpretative-reflexive from a critical perspective, considering that it describes and analyzes what Geofood is, the criteria for it to be considered as such and the existing initiatives in the territory of the Seridó Geopark World that aim for sustainable development tourism and associated activities. The approach of this study is qualitative in nature. The spatial scope of this work covers 6 (six) municipalities in the territory of the Seridó Geopark (Acari, Carnaúba dos Dantas, Cerro Corá, Currais Novos, Lagoa Nova and Parelhas). In relation to geofoods in the Seridó Geoparque territory, after carrying out research on the official website and contacting the technical coordination of the Geofood Program of the analyzed geopark, 3 (three) initiatives were identified, namely: the Quinta da Serra Free Range Eggs (Lagoa Nova) and Delícias do Quandú (Currais Novos) in the “products” category, and in the “restaurants” category, Restaurante da Colina (Cerro Corá). The geofoods from the Seridó UNESCO World Geopark presented comply with the requirements specified by the GEOfood brand. Thus, it is considered that these initiatives in the relationship between regional foods, local geodiversity and geoparks are an activity that contributes to sustainable development, in which some members of local communities are the protagonists in this process and produce healthy, natural and regional food for people from the region itself and tourists who visit the geopark territory and appreciate the local culture, generating socioeconomic benefits for local producers and/or companies that offer geofoods, therefore, these initiatives are aligned with the concept, objectives and principles of TBC. **Keywords:** Geofood; Sustainable development; Seridó Geopark; Community-Based Tourism.

INTRODUÇÃO

O turismo se configura como um fenômeno mundial consolidado, o qual gera impactos de diferentes naturezas, sejam eles econômicos, sociais, políticos, culturais e/ou ambientais. Do ponto de vista do senso comum esta atividade é frequentemente abordada nos meios midiáticos e nas pautas governamentais sob a perspectiva econômica, porém, esse não é o único viés do turismo no que tange ao desenvolvimento sustentável. Nesse sentido, é preciso vislumbrarmos um modelo de desenvolvimento a partir de suas múltiplas dimensões e facetas, considerando a pluralidade de fatores e condicionantes existentes nos diferentes países, regiões ou localidades que promovem e/ou se interessam pelo fomento da atividade turística em seus territórios.



Em se tratando de desenvolvimento sustentável, de acordo com o Relatório Nosso Futuro Comum da Comissão Mundial Sobre Meio Ambiente e Desenvolvimento (1991, p. 46) da Organização das Nações Unidas (ONU), “é aquele que atende as necessidades do presente sem comprometer a possibilidade de as gerações futuras atenderem a suas próprias necessidades”. Nesse viés, o desenvolvimento do turismo sustentável, segundo a Organização Mundial do Turismo (2024) é o “Turismo que tem plenamente em conta os seus impactos económicos, sociais e ambientais atuais e futuros, respondendo às necessidades dos visitantes, da indústria, do ambiente e das comunidades anfitriãs”.

Nas últimas décadas, iniciativas foram criadas inspiradas nesse ideal de desenvolvimento, como exemplo têm-se os Geoparques Mundiais da Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura (UNESCO), que são: “áreas geográficas unificadas, onde sítios e paisagens de relevância geológica internacional são administrados com base em um conceito holístico de proteção, educação e desenvolvimento sustentável” (UNESCO, 2024).

Destarte, em 2004 foi criada a Rede Mundial de Geoparques da UNESCO, inicialmente formada por 17 Geoparques da Europa e 8 da China (Rede Global de Geoparques, 2024), formando o total de 25 Geoparques Globais com intuito de dar visibilidade a esse projeto e incentivar a criação de novos geoparques para a proteção do patrimônio geológico existente e colaborar com o desenvolvimento de comunidades locais por meio do geoturismo.

Em 2024 integram a rede mundial 213 Geoparques distribuídos em 48 países, os quais desenvolvem ações nos seguintes eixos: conservação, educação e geoturismo. Uma dessas iniciativas/ações é o Geofood que se caracteriza pela relação entre a gastronomia local peculiar das comunidades e os Geoparques Mundiais. Essa iniciativa foi criada em 2015 pelo Geoparque Magma (Noruega), no entanto, desde 2023 uma companhia privada detém os direitos autorais da marca GEOfood, a qual é uma empresa sem fins lucrativos que certifica produtores e restaurantes locais dentro de territórios de geoparques (GEOfood, 2024).

O GEOfood é uma marca que tem como missão: “apoiar o desenvolvimento sustentável das comunidades locais, aumentando as iniciativas para atingir os Objetivos de Desenvolvimento Sustentável das Nações Unidas” (GEOfood, 2021, p. 7). A questão central é que os atores das comunidades e empresas locais que estão em territórios de Geoparques possam alinhar alimentos produzidos localmente de forma natural e típica da região ao patrimônio geológico único e que os atores locais sejam beneficiados socioeconomicamente por meio dessa iniciativa.

Assim, os geoparques e geofoods estão diretamente relacionados com o Turismo de Base Comunitária (TBC), que é uma forma de gestão do turismo, em que as comunidades receptoras são protagonistas no processo de desenvolvimento e governança das atividades turísticas em determinado território, então, o TBC relaciona-se com geoparques e geofoods de maneira que buscam alcançar o desenvolvimento sustentável e o bem-estar dos residentes.

Nesse contexto, o Brasil abriga seis geoparques chancelados pela UNESCO, são eles: Araripe (CE), Seridó (RN), Caminhos dos Cânions do Sul (SC/RS), Caçapava (RS), Quarta Colônia (RS) e Uberaba (MG). Então, delimitou-se como recorte espacial deste trabalho o Seridó Geoparque Mundial da UNESCO, que passou a integrar a Rede Mundial de Geoparques, no dia 13 de abril de 2022 (Brasil, 2022).



O Seridó Geoparque é um território que está inserido num bioma ímpar no planeta Terra, a Caatinga, exclusivamente brasileiro, que possui uma rica geodiversidade e biodiversidade, além de elementos da cultura e da ancestralidade dos primeiros povos que ali habitaram. Dentre os principais elementos de natureza cultural, apresenta uma gastronomia peculiar da região, o que o torna uma área com potencial para o desenvolvimento de pratos típicos e originais que possam relacionar a culinária local e a geodiversidade dos seis municípios do Rio Grande do Norte que fazem parte do território (Acari, Carnaúba dos Dantas, Cerro Corá, Currais Novos, Lagoa Nova e Parelhas) com o patrimônio geológico regional. Destarte, o objetivo central desta pesquisa é compreender o processo e as repercussões para o desenvolvimento do turismo regional, a partir de registros de Geofoods no contexto do Seridó Geoparque Mundial da UNESCO, destacando-se os seguintes objetivos específicos: identificar as iniciativas de geofoods no Seridó Geoparque; descrever como se dá o processo de registro de geofoods; espacializar por meio de mapas temáticos os geofoods catalogados; e sinalizar os potenciais elementos da gastronomia com potencial de adesão à marca GEOfoods.

A marca GEOfood foi adotada por diversos geoparques e tem inspirado pessoas nas diferentes regiões e realidades do mundo a desenvolverem geofoods a partir de alimentos locais e de saberes e práticas culturais tradicionais e/ou modernas. A motivação da criação de pratos, bebidas, sobremesas e de produtos para viagem está no geopatrimônio de cada geoparque. Portanto, essa iniciativa tem contribuído de forma sustentável para o desenvolvimento do turismo nos territórios e despertado maior atenção para a produção associada ao turismo no tocante aos ingredientes e alimentos agropecuários e afins (Brasil, 2022).

Diversos são os desafios globais para o desenvolvimento sustentável, então a ONU criou os 17 Objetivos do Desenvolvimento Sustentável (ODS). Nesse sentido, conforme o Manifesto da GEOfood a marca surgiu em resposta a esses desafios, em que o meio ambiente e a agricultura enfrentam, assim: “O principal objetivo da GEOfood é promover a agricultura sustentável e as comunidades locais” (GEOfood, 2021, p. 7). Por isso, ressalta-se a relevância da realização de pesquisas sobre o tema em destaque para lançar mão de alternativas sustentáveis para auxiliar a Agenda 2030 a diminuir os impactos globais existentes.

REFERENCIAL TEÓRICO

O Turismo compreendido como fenômeno social que pressupõe o deslocamento de pessoas para conhecer destinos e atrativos turísticos, passou por um período de redução acentuada das viagens durante a pandemia da Covid-19. Devido à essa patologia transmissível em alta escala foi necessário o confinamento da maioria das pessoas em suas residências, o que gerou danos significativos aos prestadores de serviços turísticos uma vez que a demanda diminuiu consideravelmente e muitos empreendimentos foram “obrigados” a fechar, o que gerou problemas socioeconômicos para regiões em que tinham como uma das principais fontes de receita o turismo.

Nesse sentido, a atividade turística é uma parte da economia relevante no cenário mundial uma vez que gera riquezas para as comunidades em que esse fenômeno ocorre, num cenário ideal de deslocamentos de pessoas para a realização do turismo pode contribuir significativamente para o desenvolvimento regional sustentável em alguns



aspectos, tais como: ambientalmente, economicamente, socioculturalmente e político-institucional (Sachs, 2002; Brasil, 2023).

No contexto da sustentabilidade ambiental, o turismo pode colaborar com a promoção e sensibilização da conservação de espaços urbanos e rurais de destinos e atrativos turísticos no intuito de manter os locais limpos e seguros para residentes e turistas, principalmente os espaços naturais, como por exemplo em Parques Nacionais, Áreas de Proteção Ambiental, praias, dentre outros lugares em que os agentes do turismo/prestadores de serviços, residentes e turistas sejam sensibilizados e sensibilizem a fim de promover a proteção desses espaços (Brasil, 2023).

No sentido econômico, o turismo é um vetor de geração de empregos e renda, direta e indiretamente, levando em consideração o seu efeito multiplicador em que não somente aqueles que trabalham diretamente com a atividade são beneficiados, mas também aqueles que trabalham de forma indireta como por exemplo, em postos de combustível, padarias, lanchonetes, restaurantes, entre outros empreendimentos que podem se beneficiar por meio da atividade turística (Tadini, 2010).

Socioculturalmente o turismo pode ser um meio pelo qual se promova o respeito à diversidade, a empatia, a troca de culturas, a curiosidade na cultura do outro, em conhecer a religião, os ritos e costumes de um determinado povo, esses podem ser elementos de interesse de visitantes em que possa haver o intercâmbio cultural entre residentes e turistas, contribuindo assim para a valorização da cultura local em que foi visitada e a promoção da paz e do respeito às diferenças regionais (Vásquez, Barrera-Fernández e Hernández-Escampa, 2017).

Sobre a sustentabilidade político-institucional, é importante para aquelas regiões e localidades em que desenvolvem o turismo que haja a participação da sociedade civil em relação à tomada de decisão por parte do poder público para que exista um alinhamento entre a gestão pública e a comunidade, assim a participação social é fundamental para que os possíveis benefícios do turismo sejam geridos de maneira mais igualitária e os impactos negativos sejam minimizados a partir do olhar do residente (Brasil, 2023). Posto isto, para o desenvolvimento da atividade turística sustentável é imprescindível a participação da comunidade no turismo, destarte, algumas iniciativas surgiram no Brasil nesse sentido para alcançar o desenvolvimento sustentável regional por meio do turismo, essas iniciativas são chamadas de TBC.

O TBC consiste no protagonismo das comunidades na realização da atividade turística, isto é, o processo de desenvolvimento do turismo em uma comunidade receptora deve ter como principal promotor os residentes daquela determinada localidade, em que os benefícios sejam compartilhados para todos que fazem parte dessa iniciativa. O Ministério do Turismo (Brasil, 2023, p. 85) enfatiza que o TBC tem o compromisso de: “valorizar a cultura local, proteger a natureza e proporcionar a troca de saberes, vivências e experiências interculturais entre visitantes e comunidades”. Dentre os objetivos do TBC, alguns são ressaltados a seguir:

Ampliar a capacidade empreendedora das comunidades na área do turismo, proporcionando o fomento de empresas comunitárias prestadoras de serviços turísticos e de apoio; Direcionar os benefícios da atividade para a comunidade receptora, visando promover melhorias na qualidade de vida, no bem-estar social e no mercado de trabalho local; Fortalecer os laços identitários e culturais, a autoestima e o sentimento de pertencimento das comunidades, valorizando os seus modos de vida e sua cultura; Promover consciência



ambiental e social e a responsabilização pela proteção da natureza de todos os atores envolvidos na atividade turística (Brasil, 2023, p. 86).

Ademais, o TBC tem os seguintes princípios: autogestão; equidade social; solidariedade; cooperação; responsabilidade socioambiental e; interculturalidade (Brasil, 2023). Nesse sentido, o conceito de TBC, seus objetivos e princípios se conectam e estão associados aos conceitos e premissas dos geoparques e geofoods.

No que diz respeito ao surgimento dos geoparques, Guy Martini (2020) enfatiza que essa concepção se iniciou em 1978, quando estava a estudar sobre recursos geológicos na França, na cidade de Digne, local em que existem diversos sítios geológicos os quais, no entanto, estavam sendo alvo de ações de colecionadores e vendedores de fósseis em que nesse cenário no país havia um mercado intenso de fósseis marcado pela movimentação significativa de dinheiro e consequentemente os sítios geológicos estavam sendo degradados de maneira acentuada. Nesse contexto, Guy Martini pensou na possibilidade de criação de um projeto de proteção do patrimônio geológico daquela região.

Porém, não havia legislações com esse fim, então na década de 1980 após discussões e debates sobre a proteção dos recursos geológicos entre pesquisadores e políticos, foram criadas Reservas Geológicas Nacionais, assim, instalaram-se grupos internacionais com esse fim e essas iniciativas foram se estendendo pela Europa. Nesse sentido, em 1984 foi criada a primeira Reserva Geológica Nacional Alta Provença na França e a partir de então outras iniciativas de conservação do patrimônio geológico foram se desenvolvendo (Martini, 2020).

Segundo Martini (2020), após 10 anos da criação da Reserva Geológica Nacional de Alta Provença, a reserva passa a estar protegida de maneira plena, e em outros países diversas reservas foram criadas, bem como leis de proteção à geodiversidade, assim, foram avanços significativos para a conservação da memória da Terra. A partir de então foi sendo concebida a ideia de geoparques em busca de desenvolvimento sustentável.

Em 1996, aconteceu em Beijing, na China, um Congresso Mundial sobre Ciências Geológicas em que Guy Martini encontrou-se com outro geólogo chamado Nikolas Zouros, os quais após discussões e compartilhamento de ideias criaram um programa europeu que anos depois se tornaria geoparques (Martini, 2020). Nesse contexto, as discussões entre estudiosos dessa temática foram ganhando proporções maiores e órgãos governamentais também se juntaram a ideia de proteger o patrimônio geológico mundial, como é o exemplo da UNESCO, em que no ano de 1999, foi proposto a esta organização a criação de um programa de geoparques. Assim, em 2000, foi criada a Rede Europeia de Geoparques formada por: Geoparque Alta Provença (França); Geoparque Ilha de Lesbos (Grécia); Geoparque Maestrazgo (Espanha) e; Geoparque Vulkaneifel (Alemanha) (Rede Mundial de Geoparques, 2024). Destarte, em 2004, foi fundada a Rede Global de Geoparques que tem como objetivos:

- (I) promover o estabelecimento geográfico equitativo, o desenvolvimento e a gestão profissional dos Geoparques Globais;
- (II) promover o conhecimento e a compreensão da natureza, função e papel dos Geoparques Globais;
- (III) ajudar as comunidades locais a valorizar o seu patrimônio natural e cultural;
- (IV) preservar o patrimônio da Terra para as gerações presentes e futuras;
- (V) educar e ensinar o público em geral sobre questões de geociências e sua relação com questões ambientais e riscos naturais;



(VI) garantir o desenvolvimento socioeconômico e cultural sustentável baseado no sistema natural (ou geológico);

(VII) promover ligações multiculturais entre o patrimônio e a conservação e a manutenção da diversidade geológica e cultural, utilizando esquemas participativos de parceria e gestão;

(VIII) estimular a pesquisa quando for o caso;

(IX) promover iniciativas conjuntas entre Geoparques Globais (por exemplo, comunicação, publicações, troca de informações, geminação) (Rede Mundial de Geoparques, 2024).

Em março de 2024, constava na Rede Global de Geoparques 213 membros em 48 países, os quais fazem parte também de redes regionais de geoparques, como por exemplo, a Rede de Geoparques da África, Ásia-Pacífico, América Latina e do Caribe e Europeia. No Brasil, o primeiro geoparque a obter a chancela da UNESCO foi o Araripe (2006), localizado no estado do Ceará. Em 2024, além do Araripe no país há outros membros como o Seridó (RN) (2022), Caminhos dos Canyons do Sul (SC/RS) (2022), Caçapava (RS) (2023), Quarta Colônia (RS) (2023) e Uberaba (MG) (2024).

Para Vale, Moreira e Horodyski (2019, p. 274), os geoparques são: “territórios que protegem e divulgam o patrimônio geológico e promovem o desenvolvimento socioeconômico local”. Cardoso (2013, p. 13) corrobora com os autores ao passo que destaca: “por se adaptarem a diferentes realidades, aos geoparques é possível articular um desenvolvimento sustentável baseado na valorização das feições geológicas de forma holística, contemplando as características naturais, culturais, econômicas e sociais do território”.

De acordo com Brilha (2005, p. 119) “um geoparque é uma área em que se conjuga a geoconservação e o desenvolvimento econômico sustentável das populações que a habitam. Procura-se estimular a criação de atividades econômicas suportadas na geodiversidade da região, com envolvimento empenhado das comunidades locais”. Nesse sentido, é uma premissa que um território em que está localizado um geoparque deve haver o desenvolvimento sustentável, destarte a Organização das Nações Unidas - ONU (2016) destaca sobre esse assunto que:

[o desenvolvimento sustentável] é sobre melhorar a vida de todos em todos os lugares e alcançar isso todos juntos. [...]. Isso significa que queremos que a economia cresça, que as empresas prosperem e que as pessoas tenham um trabalho decente. Queremos criar tecnologias inovadoras, mas sem prejudicar o meio ambiente. Queremos que todos tenham acesso a alimentação nutritiva, independentemente de onde vivem. Queremos educação acessível e de qualidade para todos, não somente para alguns.

Então, o desenvolvimento sustentável para a ONU busca um sentido holístico, assim como para os geoparques, que se baseiam principalmente no tripé da conservação, educação e o desenvolvimento sustentável visando o bem-estar e benefícios para as comunidades locais dos territórios chancelados pela UNESCO.

Para atingir o desenvolvimento sustentável, em 2015, 193 Estados-Membros da ONU reuniram-se na sede da organização em Nova Iorque para que medidas sejam tomadas a fim de alcançar os 17 Objetivos do Desenvolvimento Sustentável e a Agenda 2030 para conseguir chegar às metas de equidade social, paz, desenvolvimento socioeconômico, conservação ambiental, dentre outras (Brasil, 2017).



Assim, os ODS são: 1. Erradicação da pobreza; 2. Fome Zero e Agricultura Sustentável; 3. Saúde e Bem-estar; 4. Educação de qualidade; 5. Igualdade de Gênero; 6. Água Potável e Saneamento; 7. Energia Limpa e Acessível; 8. Trabalho Decente e Crescimento Econômico; 9. Indústria, Inovação e Infraestrutura; 10. Redução das Desigualdades. 11. Cidades e Comunidades Sustentáveis; 12. Consumo e Produção sustentáveis; 13. Ação Contra a Mudança Global do Clima; 14. Vida na Água; 15. Vida Terrestre; 16. Paz, Justiça e Instituições eficazes e; 17. Parcerias e Meios de Implementação.

Os geoparques reconhecidos pela UNESCO desenvolvem diversas atividades em seus territórios em prol de melhorias e benefícios principalmente direcionadas às comunidades locais e que podem contribuir com os ODS, uma dessas ações por exemplo foi a criação do Geofood, o qual é “uma iniciativa internacional dirigida pelos Geoparques Globais da UNESCO que envolve as comunidades locais na construção de narrativas locais focadas na conexão entre geologia e alimentação” (GEOfood, 2024). Nesse sentido, no *site* da marca GEOfood, pode-se encontrar informações da contribuição dessa iniciativa para um planeta mais sustentável:

A marca GEOfood só pode ser utilizada por empresas que comprovem determinados padrões ambientais: Promoção da biodiversidade e melhoria da qualidade do solo. Estamos implementando práticas agrícolas sustentáveis e não invasivas do ponto de vista químico e farmacêutico. Estamos trabalhando para apoiar os produtores, agricultores e empreendedores do Geoparque para preservar as tradições e aumentar a sua economia em escala local. Apoiamos o uso de alimentos locais. Estamos em busca de novas oportunidades de projetos para apoiar as comunidades (GEOfood, 2024).

Nessa perspectiva, “O GEOfood foi pensado como uma das possíveis respostas do Geoparque em atender os desafios agrícolas mundiais sinalizados nos ODS/ONU a partir da *Food and Agriculture Organization* (FAO) - Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação”, Brasil (2022). Assim, os geofoods podem contribuir com diversos ODS, como por exemplo: Fome Zero e Agricultura Sustentável (ODS 02), Saúde e Bem-estar (ODS 03), Cidades e Comunidades Sustentáveis (ODS 11); Consumo e Produção sustentáveis (ODS 12), dentre outros. Corroborando com essa perspectiva de geofood e sustentabilidade, Ramos e Moreira (2021, p. 60) destacam: “Logo, apresentar oportunidades de inserção da gastronomia nas atividades geoturísticas é também uma forma de resgatar saberes e fazeres, bem como a possível inserção de renda por meio de oportunidades de trabalho em um viés sustentável”.

Sobre Geoparques e a marca GEOfood, Pinheiro, Gentilini e Giardino (2023, p. 15) ressaltam: “uma vez [Geoparque Mundial da UNESCO] e GEOfood as empresas e produtores inseridos nos territórios podem utilizá-los como ‘status’, criando novas fronteiras para ferramentas de marketing e promoção”. Então, os geoparques e alimentos atrelados a uma marca internacional podem gerar visibilidade maior a esses produtos e consequentemente atrair mais pessoas para conhecer e consumir os geofoods ofertados.

Nesse contexto, os geofoods podem contribuir no desenvolvimento socioeconômico das comunidades, colaborando possivelmente para a promoção do TBC, como é o exemplo de pequenas empresas de agricultura familiar que se beneficiam da produção natural local e pode-se alinhar ao turismo, no Geoparque Estrela (Portugal) há a marca “Alto das Urgas”, de uma empresa familiar produtora de mel obtido de maneira



natural e são extraídos no Parque Natural da Serra da Estrela, território do Geoparque, que comercializa esta iguaria (figura 1).

Figura 01. Geofood Mel Alto das Urgas do Geoparque Estrela de Portugal



Fonte: GEOfood (2024).

Outro Geoparque localizado em Portugal, o Naturtejo, possui na comunidade pequenas empresas e atores locais que desenvolvem geofoods como é o exemplo da empresa Geocakes, a qual produz o geofood Trilobites, que são biscoitos e bolinhos produzidos com matérias-primas da região, resguardando os saberes tradicionais locais (figura 2).

Figura 02. Geofood Trilobites da empresa Geocakes



Fonte: GEOfood (2024).

Além da empresa Geocakes, no Geoparque Naturtejo existem outras iniciativas de geofoods pela comunidade do geoparque, o Georestaurante “Snacks e Granitos”, construído entre rochas graníticas também é uma empresa familiar e utiliza ingredientes locais em suas preparações, pode-se destacar outras iniciativas do geoparque citado as quais são membros GEOfood, como a Adega dos Apalaches, Azeite Egitânia, Ervas da Zoé, Restaurante Helena, Escola Monsanto GeoHotel, Queijos Flores, Viladoce, dentre outras, que estão inseridas na região do Geoparque Naturtejo e utilizam de matérias-primas locais e processos sustentáveis, sendo assim relevantes para o



desenvolvimento socioeconômico e para a promoção do TBC no território (GEOfood, 2024).

Segundo o Manifesto da GEOfood (2021, p. 5), “De facto, a sustentabilidade dentro da alimentação local, a valorização das atividades agrícolas e dos produtores locais, a conexão entre recursos naturais e turismo são temas comuns dos geoparques”. No Brasil, dentre os geoparques situados no território nacional, aderiram oficialmente a essa iniciativa junto à marca GEOfood, o Geoparque Uberaba e o Geoparque Seridó. Este último situado no Nordeste brasileiro, no interior do Rio Grande do Norte, distante cerca de 180 km da capital do estado, Natal, e com uma área total de aproximadamente 2.800 km composto pelos municípios de Acari, Carnaúba dos Dantas, Cerro Corá, Currais Novos, Lagoa Nova e Parelhas.

Por meio das comissões técnica e científica do Seridó Geoparque a partir dos preceitos do geofood em consonância com os ODS da ONU, para agregar e contribuir com o desenvolvimento socioeconômico sustentável das comunidades locais, os membros da direção do Seridó Geoparque buscaram realizar parcerias com produtores locais de alimentos saudáveis, naturais e relacionados à geodiversidade da região do Seridó para que iniciativas locais se tornem geofoods. Destarte, esta pesquisa busca mapear essas iniciativas oficiais do Seridó Geoparque as quais serão apresentadas nos resultados deste trabalho. A seguir, será apresentada a metodologia da pesquisa.

METODOLOGIA

Inicialmente, foi realizado um levantamento bibliográfico sobre Geoparques, Geofood, desenvolvimento sustentável e TBC por meio de documentos oficiais da ONU, da UNESCO e nos *sites* oficiais da marca GEOfood e do Seridó Geoparque, bem como em bases de dados de publicações científicas como o Portal Periódico CAPES, Oasisbr e Google Acadêmico com o intuito de identificar pesquisas relacionadas a este estudo para a elaboração da revisão da literatura. Esta é uma pesquisa do tipo descritiva-exploratória e interpretativa-reflexiva na perspectiva crítica, tendo em vista que descreve e analisa o que é Geofood, os critérios para ser considerado como tal e as iniciativas existentes no território do Seridó Geoparque Mundial que visam o desenvolvimento sustentável do turismo e das atividades associadas.

A abordagem deste estudo é qualitativa, uma vez que foi realizada uma entrevista com a coordenação técnica responsável pelo Programa Geofood junto ao Geoparque em questão, a fim de identificar as iniciativas de Geofood e descrever as características e particularidades, quem são, o que é produzido e comercializado, visando compreender as nuances mais subjetivas relacionadas ao objeto da pesquisa. Foi consultado e analisado o *site* do Seridó Geoparque para identificar informações dos Geofoods que são parceiros oficiais, o que imprime a pesquisa o status de estudo de caso. O recorte espacial da pesquisa diz respeito aos municípios do território do Geoparque Seridó (Acari, Carnaúba dos Dantas, Cerro Corá, Currais Novos, Lagoa Nova e Parelhas) conforme ilustra a figura 3.

Figura 03. Localização do Seridó Geoparque Mundial da UNESCO



Fonte: Elaborado por Silas Samuel dos Santos Costa (2022).

A técnica utilizada para o tratamento adequado dos dados foi análise de conteúdo ancorada nos estudos de Laurence Bardin (2015), em que foi pesquisado se há oficialmente geofoods presentes no território do Geoparque Seridó e se atendem aos critérios especificados pela marca GEOfood, assim esses dados serão apresentados a seguir nos resultados. Vale salientar que esta pesquisa está em andamento, a qual é financiada pelo Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPQ), nesse sentido está em processo inicial de desenvolvimento dos trabalhos sobre a temática em questão.

RESULTADOS E DISCUSSÕES

Em relação aos geofoods do território do Seridó Geoparque, após a realização de pesquisa no *site* oficial e contato com a coordenação técnica do programa Geofood do geoparque foram identificadas 3 iniciativas, sendo elas: os Ovos Caipiras Quinta da Serra e Delícias do Quandú na categoria “produtos” e na categoria “restaurantes” o Restaurante da Colina. O primeiro parceiro do Seridó Geoparque e também o pioneiro geofood no Brasil é o Ovos Caipiras Quinta da Serra que tem sua sede de produção no município de Lagoa Nova. De acordo com informações do *site* do Seridó Geoparque a Quinta da Serra, produtora de ovos caipiras, “se beneficia das condições climáticas amenas favorecidas pelo relevo plano da Serra de Santana” (Seridó Geoparque, 2023). A figura 4, a seguir, ilustra o referido geofood.



Figura 04. Ovos Caipiras Quinta da Serra



Fonte: GEOfood (2024).

Os Ovos Caipira Quinta da Serra são produzidos de forma natural em que as galinhas caipiras se beneficiam do clima serrano da região de Lagoa Nova com elevações (serras) que podem chegar até 700 metros de altura, o que proporciona uma temperatura entre 18°C e 26°C, ou seja, menores temperaturas em comparação a outras cidades circunvizinhas do Seridó em que há média acima de 30°C, sendo este um diferencial para a criação das galinhas caipiras em Lagoa Nova. Além disso, com o intuito de contribuir com a sustentabilidade, a embalagem é feita com material reciclável e biodegradável (GEOfood, 2024; Seridó Geoparque, 2024).

De acordo com informações da Coordenação Técnica do Programa de Geofood do Seridó Geoparque as galinhas caipiras da empresa local Quinta da Serra passam por diversos cuidados para que possam produzir da melhor maneira possível, por exemplo, elas são vacinadas de acordo com protocolos exigidos por lei, ficam em ambientes limpos, recebem água potável e alimentos de qualidade, vivem em galpão amplo, coberto e ventilado e são alimentadas com comidas naturais e livre de corantes químicos, além disso, as aves não recebem nenhum tipo de indutores de crescimento, assim, esses cuidados na criação das galinhas são fundamentais para que possam produzir os ovos de maneira saudável e natural (Silva, 2023).

Outro parceiro oficial geofood do Seridó Geoparque é a Associação das Mulheres Produtoras Rurais da Comunidade Quandú e adjacências, a qual é formada por mulheres que vivem na comunidade homônima que se localiza próximo aos geossítios Pico do Totoró e Lagoa do Santo há aproximadamente 11 km do centro da cidade de Currais Novos. Essa associação trabalha com a produção de doces, biscoitos, bolos, dentre outros alimentos locais a depender da demanda e encomendas para particulares, grupos ou para programas governamentais.

Os produtos considerados como geofood são os biscoitos de nata, doce de leite e doce de mamão, todos produzidos localmente por meio de matérias-primas da região do Quandú. Ademais, a associação com a oferta desses produtos está diretamente relacionada ao Seridó Geoparque pela sua localização próximo aos geossítios, bem como, pode ser uma opção de visita e oferta de souvenirs gastronômicos aos visitantes. A figura 5 ilustra os geofoods da associação.

Figura 05. Doces de mamão e de leite e biscoitos de nata produzidos pela Associação de Mulheres Produtoras Rurais do Quandú



Fonte: GEOfood (2024).

Dessa forma, além de divulgar e comercializar as “Delícias do Quandú” em eventos, feiras, exposições, a sede da associação pode ser um local de visita com prévio agendamento, em que as Mulheres Produtoras Rurais do Quandú podem ofertar café da manhã e/ou almoço regional ou lanche da tarde a partir da produção local o que contribui diretamente com desenvolvimento socioeconômico das mulheres associadas e consequentemente pode elevar a autoestima dos membros e agregar uma possível renda extra a suas atividades cotidianas (GEOfood, 2024). Assim, a associação está alinhada às diretrizes do TBC, como por exemplo as diretrizes 4 e 7:

Diretriz 4. Criar e desenvolver ações de Turismo de Base Comunitária transversais ao desenvolvimento das comunidades, integradas às questões de saúde, segurança, educação, inclusão social, entre outras, reconhecendo a singularidade e as necessidades de cada comunidade. Diretriz 7. Integrar as ações propostas para o desenvolvimento do Turismo de Base Comunitária com as demais atividades econômicas, modos de vida, saberes e cultura dos povos e comunidades envolvidos e com a realidade socioeconômica do entorno, de forma a complementar a geração de trabalho e renda, estimulando a economia solidária e criativa (Brasil, 2023, p. 90).

Esse processo de inclusão social, empoderamento feminino, desenvolvimento econômico local, cooperação, solidariedade, autogestão, equidade social, responsabilidade ambiental e interculturalidade são princípios do TBC os quais estão alinhados com as práticas da Associação de Mulheres Produtoras Rurais do Quandú e adjacências que desenvolve suas atividades desde 2010 junto aos clientes do município de Currais Novos, aqueles que visitam a sede da comunidade seja para fins pedagógicos e turísticos e/ou que comprem seus produtos em feiras e exposições de artesanato e turismo. Nesse sentido, o TBC é fomentado por uma líder comunitária que incentiva a produção das “Delícias do Quandú” com as associadas, bem como há o apoio à visita à sede da associação para conhecimento dos trabalhos realizados pelas mulheres que fazem parte da associação.

Na categoria restaurante, um parceiro geofood do Seridó Geoparque é o Restaurante da Colina que fica localizado no município de Cerro Corá, o qual está inserido na Pousada Colina dos Flamboyants em que oferta gastronomia regional no café

da manhã, almoço e jantar, bem como em eventos periódicos. De acordo com dados da marca GEOfood, o restaurante oferta aos clientes pratos que levam o nome de geossítios do município, como por exemplo o prato “geossítio Nascente do Rio Potengi”, que é feito de carne de sol e coentro de origem local (figura 6).

Figura 06. Prato do Restaurante Colina cujo nome no cardápio é “geossítio Nascente do Rio Potengi”



Fonte: GEOfood (2024).

Os pratos do Restaurante da Colina são elaborados por chef e equipe local que se inspiram na geodiversidade regional e se beneficiam do território da região que pode chegar a cerca de 600 metros de altitude o que favorece um clima ameno serrano e contribui para solos férteis para a plantação do coentro que é um dos ingredientes do prato “geossítio Nascente do Rio Potengi”. Outro prato típico com inspiração no patrimônio geológico local é o pudim de queijo de manteiga (figura 7).

Figura 07. Pudim de queijo de manteiga do Restaurante da Colina



Fonte: GEOfood (2024).

O queijo de manteiga do pudim é produzido no território da Serra de Santana que é um derivado do leite de bovinos os quais se beneficiam da temperatura amena da serra assim fornecendo produtos de qualidade para preparações de restaurantes locais como é o exemplo do Restaurante da Colina. Então, a partir da oferta dos geofoods do Restaurante da Colina, os visitantes/turistas podem experimentar os pratos típicos da região e vivenciar da culinária local que é preparada e pensada pelos proprietários do



restaurante, chef de cozinha e equipe técnica do empreendimento que atendem os clientes com hospitalidade sejam os hóspedes da Pousada Colina dos Flamboyants ou os visitantes periódicos que vêm participar de eventos regionais promovidos pelo restaurante em que ocorre a interação entre turistas, moradores de Cerro Corá e a equipe do próprio estabelecimento que são atores locais contribuindo assim para o processo de TBC nesta localidade. Segundo a Chef de cozinha do Restaurante, o pudim é produzido com a raspa do queijo de manteiga, que vem da Serra de Santana, e há uma média mensal de vendas de 30 pudins.

No que diz respeito ao processo de registro dos geofoods junto ao Seridó Geoparque, em contato com a coordenação técnica do programa Geofood, foi dito que tanto o produtor do possível geofood pode entrar em contato com o geoparque manifestando o interesse em fazer parte da marca como pode haver a iniciativa do próprio geoparque (gestores e diretores) ao perceber alimentos que possam se integrar ao programa. De acordo com a coordenação do Programa Geofood do Seridó Geoparque, a oficialização do processo de registro se dá da seguinte maneira:

A formalização ocorre por meio do preenchimento de um formulário de registro, mas só ocorre após a verificação de que o produtor cumpre os requisitos necessários, principalmente no que diz respeito à ligação da geodiversidade e patrimônio geológico com o alimento (Silva, M. L. N. da, 2024, entrevista concedida).

Após esse processo de contato entre o geoparque e a iniciativa de geofood, formulário e requisitos preenchidos, é necessário que o produtor insira na embalagem do alimento ou cardápio a marca GEOfood para então estabelecer de fato a parceira/registro da produção local geofood e o Seridó Geoparque e então haver a divulgação nas mídias sociais das partes envolvidas e comercialização do produto com a marca GEOfood. Nesse sentido, os geofoods precisam estar de acordo com uma série de critérios estabelecidos pela marca conforme a lista apresentada no quadro 1 a seguir.

Quadro 01. Critérios para se tornar membro da marca GEOfood

1. Critérios Específicos para os produtos:	1.1 A marca GEOfood só pode ser utilizada por produtores, empresas e restaurantes localizados nos territórios dos Geoparques Globais da UNESCO aprovados. 1.2 O Geoparque deverá enviar um pedido à GEOfood <i>International</i> para aderir à marca GEOfood e tornar-se membro da GEOfood. 1.3 Cada Geoparque é responsável pela implementação e acompanhamento da marca GEOfood no seu território, garantindo o respeito pelos critérios e utilização do logótipo. 1.4 A informação específica sobre a origem das matérias-primas, o contexto geológico e a ligação com o património geológico do Geoparque (<i>storytelling</i>) deve ser fornecida aos consumidores, no rótulo dos alimentos ou nos menus (ou através de códigos QR). 1.5 O logótipo GEOfood deve estar claramente visível nos produtos e restaurantes. Deve aparecer em rótulos de produtos, cardápios, materiais promocionais e canais de comunicação (página web, redes sociais, folhetos, etc.)
---	--



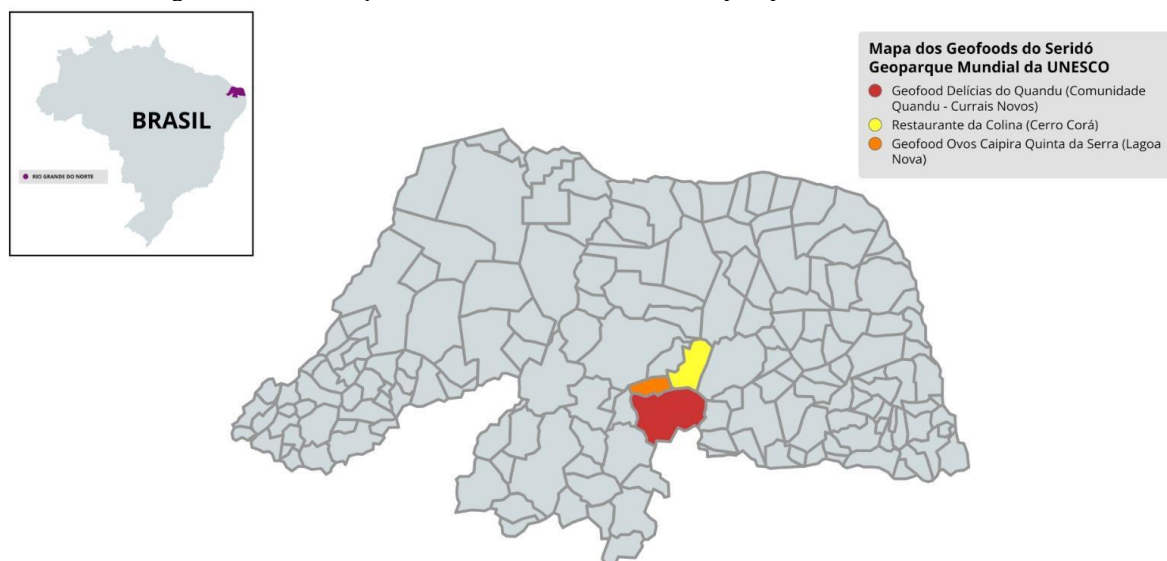


	1.6 Os produtores, empresas e restaurantes têm de reportar anualmente ao Geoparque, ou conforme acordado, sobre a sua atividade relativamente ao GEOfood. 1.7 Os produtores, empresas e restaurantes devem operar numa base de promoção mútua com o Geoparque, utilizando os logótipos do Geoparque em materiais promocionais e canais de comunicação (página web, redes sociais, folhetos, etc.).
2. Critérios Específicos para os Produtos:	2.1 As matérias-primas que constituem os produtos GEOfood devem provir da área do Geoparque, ou eventualmente de uma zona tampão específica definida. 2.2 Os produtores de GEOfood devem estar obrigatoriamente localizados na área do Geoparque, ou eventualmente numa zona tampão específica definida. 2.3. Cada Geoparque pode decidir se estabelece uma zona tampão não superior a 10% da área total, relativamente à localização das empresas e dos campos/explorações cultivadas, área limítrofe ao território. A escolha da zona tampão deve ser motivada porque as instalações e campos ou quintas estão localizados nas proximidades dos limites do Geoparque ou devido à coerência dentro do contexto geológico. 2.4 A existência da zona tampão deve ser descrita no rótulo (ou na página web) juntamente com as demais informações e conteúdos sobre a geologia. 2.5 As matérias-primas podem ser processadas fora do Geoparque e/ou fora da zona tampão, quando estritamente necessário devido à existência de implantes de processamento específicos que não existem dentro do Geoparque, ou então aqueles dentro das fronteiras precisam ser priorizados 2.6 Os produtos GEOfood devem ter forte ligação com o património geológico do Geoparque, destacando a sua importância através da narração de histórias e proporcionando aos clientes a oportunidade de compreender e desfrutar deste património.
3. Critérios Específicos para Restaurantes:	3.1 Os restaurantes GEOfood deverão servir pelo menos um Menu GEOfood, sazonal ou anual. 3.2 Os restaurantes deverão ter Menus GEOfood com pelo menos 50% de produtos crus produzidos localmente, na área do Geoparque (ou zona tampão). Esta percentagem é calculada com base na relevância do ingrediente para o prato global (não através de cálculos matemáticos rigorosos). 3.3 Os Menus GEOfood devem ser inspirados no património geológico do Geoparque, realçando a sua importância e proporcionando aos clientes a oportunidade de compreender e usufruir deste património.

Fonte: GEOfood (2024)

Então, os geofoods do Seridó Geoparque Mundial da UNESCO apresentados estão de acordo com os requisitos especificados pela marca GEOfood. Destarte para espacializar os geofoods do território do Seridó Geoparque, elaborou-se um mapa temático para ilustração territorial dessas iniciativas, demonstrado a seguir (figura 8):

Figura 08. Localização dos Geofoods do Seridó Geoparque Mundial da UNESCO



Fonte: Elaboração própria com base em GEOfood (2024).

Assim, as iniciativas de geofood do Seridó Geoparque estão em Cerro Corá, Currais Novos e Lagoa Nova, municípios do estado do Rio Grande do Norte que integram o território do Seridó Geoparque, cada lugar com um tipo de geofood. Nos outros municípios que fazem parte do Geoparque ainda não há parcerias oficializadas em relação ao geofood.

Desse modo, o Seridó é uma região única no mundo pela cultura e peculiaridades do povo sertanejo em que parte dessa população têm como uma das principais atividades de subsistência a agricultura familiar, assim, produzem diversos elementos alimentícios que podem vir a ser possíveis geofoods, como por exemplo, o caju da Serra de Santana, mel de abelha, frutas da região, bem como, outros elementos como: bolachas e biscoitos, peixes e crustáceos, queijos, dentre outros, os quais são ingredientes da gastronomia regional que estão intrinsecamente relacionados ao patrimônio geológico local e que podem vir a ser geofoods posteriormente.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Ao realizar esta pesquisa foram identificados 3 (três) geofoods oficiais vinculados ao Seridó Geoparque Mundial da UNESCO. Porém, de acordo com a coordenação técnica do programa Geofood do Geoparque, outras iniciativas foram catalogadas, nesse sentido, contatos estão sendo realizados com o intuito de que possam seguir os requisitos necessários e posteriormente vir a ser oficialmente novos parceiros Geofood.

Assim, considera-se que, essas iniciativas da relação entre comidas regionais, geodiversidade local e geoparques é uma atividade que contribui para o desenvolvimento sustentável em que alguns membros de comunidades locais são os protagonistas nesse processo e geram alimentação saudável, natural e regional para pessoas da própria região e turistas que visitam o território do geoparque e apreciam a cultura local, nesse sentido gerando benefícios socioeconômicos para produtores e/ou empresas locais que ofertam os geofoods, então, essas iniciativas estão alinhadas ao conceito, objetivos e princípios do TBC.



Esta pesquisa contribui para a disseminação de tais iniciativas de propagação do TBC, da alimentação saudável e desenvolvimento sustentável de residentes da região do Seridó Geoparque, podendo ser um instrumento de incentivo para a elaboração de novos geofoods por meio da exposição deste trabalho em eventos e possíveis publicações. Bem como, este estudo compila os geofoods existentes no território com informações sobre cada um e lança mão de elementos da gastronomia do Seridó que podem vir a se tornar parte dessa marca. Ressalta-se, ainda, que esta pesquisa é desenvolvida com apoio financeiro resultante do Edital Universal 2023 do Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico - CNPq e apoio da Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior - Brasil (CAPES) - Código de Financiamento 001.

REFERÊNCIAS

Bardin, L. (2015). *Análise de conteúdo*. São Paulo: Edições 70.

Brasil. (2017). *Relatório Nacional Voluntário sobre os Objetivos de Desenvolvimento Sustentável*. Presidência da República do Brasil. Recuperado de https://sustainabledevelopment.un.org/content/documents/15801Brazil_Portuguese.pdf

Brasil. (2022). *Mais dois geoparques brasileiros passam a integrar a Rede Global da Unesco*. Recuperado de <https://www.gov.br/turismo/pt-br/assuntos/noticias/mais-dois-parques-brasileiros-passam-a-integrar-a-rede-global-de-geoparques-da-unesco>

Brasil. (2022). *Geoparques: orientações para candidaturas ao Programa Internacional de Geociências e Geoparques da UNESCO e apresentação de estudos de casos e boas práticas em geoparques*. Ministério do Turismo, UNESCO e Agência Brasileira de Cooperação/Ministério das Relações Exteriores.

Brasil. (2022). *Manual de Desenvolvimento de Projetos Turísticos de Geoparques no Brasil*. Brasília, DF: Ministério do Turismo.

Brasil. Ministério do Turismo (2023). *Turismo Responsável no Brasil*. Natal: SEDIS-UFRN; Brasília: Ministério do Turismo.

Brilha, J. B. R. (2005). *Patrimônio Geológico e Geoconservação: a conservação da natureza na sua vertente geológica*. Palimage Editora.

Cardoso, C. S. (2013). *Geoparque Seridó RN: Valores Turísticos e Gestão* (Dissertação de Mestrado). Universidade Federal do Rio Grande do Norte, Natal, RN.

Comissão Mundial Sobre Meio Ambiente e Desenvolvimento. (1991). *Nosso Futuro Comum*. 2. ed. Rio de Janeiro: Editora da Fundação Getúlio Vargas. Recuperado de https://edisciplinas.usp.br/pluginfile.php/4245128/mod_resource/content/3/Nosso%20Futuro%20Comum.pdf



GEOfood. (2021). *Manifesto Geofood*. GEOfood. Recuperado de <https://geofood.no/about/our-manifesto/>

GEOfood. (2024). *Nossa História*. GEOfood. Recuperado de <https://geofood.no/about/our-story-idea/>

GEOfood. (2024). *Como se tornar um membro*. GEOfood. Recuperado de <https://geofood.no/about/how-to-become-a-member/>

GEOfood. (2024). *Geoparque Naturtejo*. GEOfood. Recuperado de <https://geofood.no/geoplaces/naturtejo-geopark-2/>

GEOfood. (2024). *Seridó UNESCO Global Geopark*. GEOfood. Recuperado de <https://geofood.no/geoplaces/serido-UNESCO-global-geopark/>

Martini, G. (2020). *Geoparks: historia, concepto y futuro*. Recuperado de <https://www.youtube.com/watch?v=1qLmm1m1H2g&list=PLFNNk7nVHsQY64bWhtOKJC01dfbF866UU>

Organização Mundial do Turismo. (2024). *Desenvolvimento sustentável*. OMT. Recuperado de <https://www.unwto.org/sustainable-development>

Rede Global de Geoparques (2024). *História*. Recuperado de https://www.europeangeoparks.org/?page_id=637

Pinheiro, R. O., Gentilini, S., & Giardino, M. (2023). *A Framework for Geoconservation in Mining Landscapes: Opportunities for Geopark and GEOfood Approaches in Minas Gerais, Brazil. Resources*. Recuperado de <https://doi.org/10.3390/resources1202020>

Ramos, R. G., & Moreira, J. C. (2021). Características e exemplos da oferta gastronômica relacionada ao patrimônio geológico no âmbito da Rede Global de Geoparques (GGN). *Revista Mangút: Conexões Gastronômicas*. V. 1, n. 1, p. 56-73.

Rede Global de Geoparques. (2019) *Rede Global de Geoparques*. Recuperado de <http://www.globalgeopark.org/aboutGGN/6398.htm>

Sachs, I. (2002). *Caminhos para o desenvolvimento sustentável*. Rio de Janeiro: Garamond.

Seridó Geoparque. (2024). *Localização*. Seridó Geoparque. Recuperado de http://geoparqueserido.com.br/?page_id=7942

Silva, M. L. N. da. (2023). *Ovos Caipira Quinta da Serra*.

Silva, M. L. N. da. (2024). *Entrevista concedida sobre geofoods do Seridó Geoparque*.

Seridó Geoparque. (2023). *Ovos Caipiras Quinta da Serra é o primeiro parceiro GEOfood no Brasil*. Recuperado de <http://geoparqueserido.com.br/?p=9743>.



Tadini, R. F. Impactos socioeconômicos no turismo. (2010). In Castro, D., Tadini, R. F., & Melquíades, T. *Fundamentos do Turismo*. 2. v. Rio de Janeiro: Fundação CECIERJ.

UNESCO. (2024). *Geociências e Geoparques Mundiais da UNESCO no Brasil*. UNESCO. Recuperado de <https://www.UNESCO.org/pt/node/104598>

Vale, T. F., Moreira, J. C., & Horodyski, G. S. (2019). *GEOFOOD: A produção de alimentos regionais fomentando a economia criativa*. João Pessoa: Editora do CCTA.

Vásquez, A. M. B., Barrera-Fernández, D., & Hernández-Escampa, M. (2017). El impacto sócio-cultural del Turismo en Benalmádena. *International Journal of Scientific Management and Tourism*, 3(1), 31-47.

Cronologia do Processo Editorial *Editorial Process Chronology*

Recebido em: 24/02/2025

Aprovado em: 07/04/2025

Received in: February 24, 2025

Approved in: April 07, 2025