

## DOSSIÊ GASTRONOMIA E TURISMO: INOVAÇÃO, PRÁTICAS E PERSPECTIVAS

### Editorial

#### ANTES DE DEGUSTAR OS GASTRODESTINOS...

**Ewerton Reubens Coelho-Costa<sup>1</sup>**  
**Maria Socorro Figueiredo dos Santos<sup>2</sup>**  
*(Organizadores)*

A Revista Turismo: Estudos e Práticas (RTEP/UERN) apresenta esta edição especial com o dossiê: “Gastronomia e Turismo: inovação, práticas e perspectivas”, que permite explorar a interação da gastronomia com a atividade turística, tendo direção ampla para abranger possibilidades diversas de se trabalhar e compreender o tema.

Neste sentido, a existência de estudos sobre turismo abrangendo a cultura gastronômica, patrimonialização de cozinhas, valorização de alimentos e bebidas tradicionais e saberes e fazeres ligados a eles, temas antes negligenciados, oportunizam

---

<sup>1</sup> Mestre em Gestão de Negócios Turísticos pela Universidade Estadual do Ceará (UECE), e graduado em Gestão de Turismo pelo Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará (IFCE). É também formador de Gestores das Políticas Públicas do Turismo pelo Ministério de Turismo (MTur) e Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC). Email: ewertonreubens@hotmail.com

<sup>2</sup> Doutora em Geografia (UNESP), mestre em Gestão de Negócios Turísticos e especialista em Metodologia do Ensino, ambos pela UECE, e graduada em Economia Doméstica pela Universidade Federal do Ceará (UFC). É professora efetiva do IFCE, onde também integra a Comissão de Ética em Pesquisa. Email: socorrofsantos@bol.com.br

maior conhecimento a respeito de destinações turísticas que trabalham a gastronomia como produto/atrativo e que merecem ser analisadas – o que justifica a origem desta edição.

O turismo tem oportunizado, cada vez mais, novos tipos de experiências para atrair visitantes pelos destinos turísticos no Brasil e pelo mundo. E a gastronomia é uma dessas experiências que fez surgir o turismo gastronômico, segmento que vem ganhando destaque nas pesquisas em turismo nas últimas décadas, principalmente pelo reconhecimento da gastronomia como parte importante da cultura de uma sociedade.

No entanto, no Brasil, o turismo gastronômico é um fenômeno emergente, mas com potencial gigantesco, sobretudo quando se considera a variedade de produtos gastronômicos brasileiros e as cozinhas regionais – que, como diria Lee *et al.* (2015), são ricos recursos gastronômicos com capacidade para gerar experiências de lazer e entretenimento.

Para Gheorghe *et al.* (2014), estas jornadas de experiências gastronômicas têm uma conexão estreita com estilos de vida que inclui experimentações, aprendizado com diferentes culturas, acúmulo conhecimentos e lições aprendidas, oportunidade de degustar novas comidas e aprender sobre as qualidades ou atributos relacionados com o turismo gastronômico e especialidades culinárias produzidas nas regiões visitadas.

Com base em dados de pesquisas realizadas pela Organização Mundial do Turismo, mais de 88% dos membros da organização acreditam que a gastronomia é um elemento estratégico capaz de influenciar na marca e imagem de um destino, e mais de 67% dizem que o seu país tem a sua própria marca gourmet. Em termos de produtos turísticos, o estudo realizado mostrou que os produtos do turismo gastronômico mais relevantes foram os eventos gastronômicos (79%), as rotas gastronômicas (62%), os cursos e oficinas de culinária (62%) e as visitas a mercados e produtores locais (53%) (OMT, 2012). Com base nessas informações, observa-se os gastrodestinos como produtos mais visíveis do turismo gastronômicos que representam uma oferta turística gastronômica maior, temática, que ainda pode ser apresentada em roteiros que exploram determinada área geográfica envolvendo visitantes com cultura, gastronomia, entretenimento e consumo de outros produtos turísticos.

No mundo onde os turistas estão cada vez mais buscando por novas experiências com base na cultura e identidade do lugar, a gastronomia torna-se um elemento imprescindível para se desvendar e deliciar durante viagens. Além disso, o uso da gastronomia pelo turismo, além da valorização das tradições, da cultura, dos saberes e fazeres e da identidade de uma sociedade, oportuniza o desenvolvimento e crescimento local, gera novos usos para os espaços, oportuniza a criação de novos produtos gastronômicos carregados de simbologias e fortalece o mercado do turismo.

Eis o dossiê, Gastronomia e Turismo: inovação, práticas e perspectivas, mais um fruto da trajetória de pessoas que dedicam seus estudos ao turismo tendo a gastronomia como foco. Os autores e autoras aqui reunidos materializam em seus textos reflexões oportunas para se discutir as ligações, práticas e perspectivas da gastronomia na atividade turística.

## **DOS TEXTOS DOS AUTORES**

Este dossiê teve a honra de contar com autores e autoras do Brasil, Argentina e Portugal que apresentam artigos inéditos que mostram para o leitor algumas das possibilidades de trabalhar a gastronomia no turismo, valorizando culinárias, tradições, terroir e a cultura gastronômica de forma geral.

O artigo “Memória Alimentar Gastronômica: Receitas e Costumes Alimentares da Fazenda ‘Trabalhado’ em Campo Maior-PI”, escrito por Valéria Cristina Cunha Lima e Yolanda Flores e Silva, descreve a memória alimentar da fazenda ‘Trabalhado’ na perspectiva da valorização das tradições gastronômicas da cidade de Campo Maior-PI, tendo como meta secundária o desenvolvimento turístico daquela região, que fornece subsídios para o desenvolvimento turístico de base local dando maior visibilidade à cidade e as suas fazendas de gado, favorecendo o reconhecimento e a valorização de cultura e oportunizando ganhos econômicos para aquela comunidade.

No seu texto, “Indicações Geográficas e Turismo Enogastronômico no Vale Dos Vinhedos (Rs) e no Vale do Rio São Francisco (Pe/Ba)”, Ewerton Reubens Coelho-Costa e Luzia Neide Coriolano tratam sobre indicações geográficas e turismo enogastronômico

no Vale dos Vinhedos (RS) e Vale do São Francisco (PE/BA), identificando as indicações geográficas presentes nas duas regiões e as ligações com o turismo enogastronômico, constituindo elementos de diferenciação no mercado com distinta infraestrutura turística e enogastronômica que atraem turistas, além de ressaltar a identidade dos lugares.

Por sua vez, Krisciê Pertile Perini e Susana Gastal, em “Italianidade Como Herança Cultural: A Gastronomia de Imigração na Região Turística da Serra Gaúcha”, aprofundam a compreensão da gastronomia associada à italianidade, na região turística da Serra Gaúcha, no sul do Brasil, analisando receitas culinárias incluídas no livro *Colônia Italiana: os sabores de sua culinária* (2006), editado no contexto de um projeto de resgate das comidas tradicionais, na região, levantando dados quantitativos e qualitativos, primeiro atendo-se às receitas contidas na publicação, mais propriamente, para depois confronta-las com os pratos inclusos nos cardápios no âmbito do turismo, nos restaurantes ditos ‘típicos’ italianos, localizados na rota enoturística Vale dos Vinhedos (RS).

Em “*Comer en el Aire: El Menú Infantil de las Líneas Aéreas*”, Juana Alejandrina Norrild, apresenta um instigante estudo sobre o menu infantil de companhias aéreas, analisando informações sobre o conteúdo relativo a este tipo de alimentação encontrado nos sites das companhias estudadas, evidenciando a visibilidade que este tipo de menu tem e fornecendo análises mais profundas sobre a comida que as crianças consomem durante viagens aéreas.

No quinto e último artigo, “A Valorização da Gastronomia Tradicional no Contexto Turístico: O Caso da Tapioca em Fortaleza”, Uiara Martins, Carlos Costa e Maria Manuel Baptista apresentam um estudo *ex-post facto* do processo de evolução e valorização da gastronomia tradicional no contexto da atividade turística, tendo como foco o caso da tapioca, produto de origem indígena, tradicional nas regiões Norte e Nordeste do Brasil, focando seus estudos em Fortaleza, capital cearense, evidenciando o processo de valorização da iguaria e oferta da mesma como produto turístico.

Com a publicação deste dossiê, espera-se que haja maior discussão sobre os temas apresentados para fortalecer discussões novas e, quem sabe, um outro dossiê no

futuro que, como este, entenda a necessidade e a importância de discutir sobre a gastronomia no turismo, seja para valorizar culturas, identidades, saberes e fazeres, ou para o deleite de leitores ávidos por novidades que a academia produz.

Agradecemos o apoio institucional da Revista Turismo: Estudos e Práticas, à equipe editorial, em especial na pessoa do Prof. Dr. Jean Henrique Costa, que confiou no nosso trabalho e no comprometimento com a causa; agradecemos também a todos os autores e autoras pela submissão de seus textos que, certamente, contribuirão para abrilhantar esta edição especial.

Boa leitura!

## REFERÊNCIAS

OMT – Organização Mundial do Turismo. **Global Report on Food Tourism**. Vol 4. 2012. Madrid, Spain. Disponível em: <  
[http://cf.cdn.unwto.org/sites/all/files/pdf/food\\_tourism\\_ok.pdf](http://cf.cdn.unwto.org/sites/all/files/pdf/food_tourism_ok.pdf) >. Acesso em 20/06/2016.

LEE, K.H., PACKER, J. & SCOTT, N. Travel lifestyle preferences and destination activity choices of Slow Food members and non-members. **Tourism Management**, 46, p. 1-10, 2015.

GHEORGHE, G.; TUDORACHE, P.; NISTOREANU, P. Gastronomic Tourism, a New Trend for Contemporary Tourism?. **Cactus Tourism Journal**, v. 9, n. 1, p. 12-21, 2014.