

O Valor Atribuído à Culinária Tradicional: o caso do visitante do Parque Nacional dos Lençóis Maranhenses – MA

Ronaldo Luiz Beleze^aÁlvaro Augusto Dealcides Silveira Moutinho Bahls^bRodolfo Wendhausen Krause^c

Resumo

Sob o Patrimônio Cultural Imaterial Culinário (PCIC) dos destinos turísticos, encontram-se inseridos os princípios do *Slow Food*, na medida em que valorizam os “saberes e fazeres” de uma comunidade acerca de suas produções alimentares, conservando e promovendo identidades culturais e o meio ambiente. O objetivo deste trabalho é apresentar o valor que os visitantes do Parque Nacional dos Lençóis Maranhenses atribuem à culinária típica e seus possíveis desdobramentos. Com uma metodologia descritiva e quantitativa, um instrumento de pesquisa foi aplicado em janeiro e julho de 2015, resultando em 360 questionários válidos. A análise dos dados (através de estatística descritiva, regressão logística e Anova Unidirecional) revelou alto valor atribuído à culinária para a maioria do universo relacionado (cerca de 70%). Esse grupo de visitantes está disposto a gastar mais e se deslocar por mais tempo do que os demais. Todos os grupos estão dispostos a se deslocar por mais tempo para desfrutar de passeios com o foco na culinária típica do que com outros atrativos. Porém, a satisfação com a culinária não acompanha o valor atribuído ao PCIC. A culinária ofertada não figura entre as principais preferências dos visitantes (estas são as iguarias dos povoados). Conclui-se que a gestão e promoção de produtos turísticos culinários típicos, com enfoque no movimento *Slow Food*, é viável como o principal fator agregador de qualidade para o referido destino, visando estender a estadia de seus visitantes, promover e conservar o PCIC dos povoados, que estão pressionados a se adaptarem à concorrência dos restaurantes locais.

Palavras-chave: Turismo gastronômico; Culinária típica; *Slow Food*; Patrimônio Cultural Imaterial; PNLM.

Abstract

Value Attributed to Traditional Cuisine: the visitor's case of Lençóis Maranhenses National Park-MA, Brazil

Under the Culinary Intangible Cultural Heritage (CICH) of tourist destinations, *Slow Food*'s principles are included, as they value a community's “knowledge and skills” about its food production, preserving and promoting cultural identities and the environment.

a. Mestre em Turismo e Hotelaria pela Universidade do Vale do Itajaí (Univali), Balneário Camboriú, Santa Catarina, Brasil. Professor do curso em Tecnologia em Gastronomia e Técnico em Alimentos, Hospedagem e Cozinha do Instituto Federal do Maranhã (IFMA), Barreirinhas, Maranhão, Brasil. E-mail: ronaldobeleze@ifma.edu.br

b. Doutor em Turismo e Hotelaria pela Universidade do Vale do Itajaí, Balneário Camboriú, Santa Catarina, Brasil. E-mail: alvarobahls@edu.univali.br

c. Doutor em Administração e Turismo pela Universidade do Vale do Itajaí, Itajaí, SC, Brasil. Professor do Programa de Mestrado e Doutorado em Turismo e Hotelaria da Universidade do Vale do Itajaí, Balneário Camboriú, Santa Catarina, Brasil. E-mail: rodolfo@univali.br

This study aims to present the value that visitors of the Lençóis Maranhenses National Park attribute to the traditional local cuisine and the possible consequences of this evaluation. With a descriptive and quantitative methodology, a research instrument was applied in January and July 2015, resulting in 360 valid questionnaires. The data analysis (through descriptive statistics, logistic regression and One-Way ANOVA) revealed a high value of appraisal for traditional local culinary for most of the related universe (about 70%). This group of visitors is willing to spend more and travel longer than other groups. All groups are willing to travel longer to enjoy tours with a focus on typical cuisine than on other attractions. However, their satisfaction with the local cuisine does not match the value given to the CICH, since what is offered does not figure amongst the preference of what visitors tasted or would like to taste (the villages' delicacies). In conclusion, the management and promotion of typical culinary tourism products, focusing on the Slow Food movement, is feasible as the main quality aggregator for this destination, aiming to extend the stay of visitors, promote and preserve the CICH of the villages, which are under pressure to adapt to local restaurant competition.

Keywords: Gastronomic tourism; Typical cuisine; Slow food; Intangible Cultural Heritage; PNLM.

Resumen

El valor atribuido a la culinaria tradicional: el caso del visitante del Parque Nacional de los Lençóis Maranhenses – MA – Brasil

Bajo el Patrimonio Cultural Inmaterial Culinario de los destinos turísticos, se encuentran insertados principios de *Slow Food* a medida que valoran los “saberes y quehaceres” de una comunidad acerca de sus producciones alimentarias, conservando y promoviendo identidades culturales y el medio ambiente. El objetivo de este trabajo es presentar el valor que los visitantes del Parque Nacional de los Lençóis Maranhenses atribuyen a la culinaria típica y sus posibles desdoblamientos. Con una metodología descriptiva y cuantitativa, un instrumento de investigación fue aplicado en enero y julio de 2015, resultando en 360 cuestionarios válidos. El análisis de los datos reveló un alto valor atribuido a la culinaria para la mayoría del universo relacionado (alrededor del 70%). Este grupo de visitantes está dispuesto a gastar más y desplazarse por más tiempo que los demás. Todos los grupos están dispuestos a desplazarse por más tiempo para disfrutar de paseos con el foco en la culinaria típica que con otros atractivos. Sin embargo, la satisfacción con la culinaria no acompaña el valor asignado al PCIC. La culinaria ofrecida no figura entre las principales preferencias de los visitantes (las delicias de los pueblos). Se concluye que la gestión y promoción de productos turísticos culinarios con enfoque en el movimiento *Slow Food* es viable como el factor agregador de calidad para dicho destino, con el objetivo de extender la permanencia de sus visitantes, promover y conservar el patrimonio de los pueblos, que están presionados a adaptarse a la competencia de los restaurantes locales.

Palabras-clave: Turismo gastronómico; Cocina Típica; *Slow food*; Patrimonio Cultural Inmaterial; PNLM.

INTRODUÇÃO

O turismo, no contexto das ciências sociais, deve ser considerado como um fenômeno social e, portanto, primariamente cultural. Sob essa ótica, o turismo cultural é composto por todas as atividades, relações e impactos socioeconômicos e ambientais entre visitante e visitado, assim como todas as

peculiaridades que formam a singularidade de cada sociedade (Köhler & Durand, 2007; Ministério do Turismo, 2010; Robinson & Picard, 2011; Slusariuc & Nedelea, 2013). Consequentemente, a cultura de cada destino dá origem aos atrativos turísticos, desde os monumentos históricos à culinária. Dentro desse contexto, o turismo cultural, assim como o turismo sustentável, deve contribuir ao mesmo tempo para o desenvolvimento socioeconômico, o progresso social e a proteção do meio ambiente, minimizando seus impactos negativos (Köhler & Durand, 2007; Ministério do Turismo, 2010; Neto & Bezzi, 2017; Panosso Netto, 2010; Robinson & Picard, 2011; Slusariuc & Nedelea, 2013; World Tourism Organization [UNWTO], 2010).

Esses atrativos turísticos de significância cultural podem ser divididos em material e imaterial. O patrimônio imaterial, foco deste artigo, é tudo aquilo que diz respeito às práticas e domínios da vida social que se manifestam em saberes, ofícios e modos de fazer, celebrações, e formas de expressão cênicas, plásticas, musicais ou lúdicas (Brasil, 2015). Dentre essas práticas consideradas como patrimônio cultural imaterial encontra-se a culinária, que ultrapassa o simples ato fisiológico da alimentação e constitui, em última instância, uma relação social e cultural entre o hóspede e o anfitrião (Carbone, 2016; Lovera, 2016; Scarpato, 2004).

Portanto, a culinária típica é um dos principais atrativos de um destino, pois os costumes alimentares, que compõe uma certa tradição, possuem profundas raízes na identidade social dos indivíduos e nações, sendo parte de seu patrimônio (Bahls, Krause, & Farias, 2015; Canadá, 2010; Harrington & Ottenbacher, 2010; Krause & Bahls, 2013; Scarpato, 2004; Sousa, 2010). Tendo em vista que no âmbito turístico alimentação e acolhimento (hospedagem) constituem um binômio inseparável, a culinária possui papel fundamental na preservação cultural e ambiental dos destinos turísticos, assim como em sua promoção.

Quando se contextualiza a culinária típica como patrimônio dentro do turismo surgem formas de desenvolver esses elementos de maneira a darem suporte ao que é denominado *Slow Food*. Esse novo conceito representa a união entre a ética e o prazer da alimentação e é capaz de combinar o respeito e interesse na cultura alimentar com o apoio daqueles que lutam para defender os alimentos e a biodiversidade agrícola no mundo, apoiando um novo modelo de agricultura, menos intensivo, mais saudável e sustentável, com base no conhecimento de comunidades locais (Slow Food Brasil, 2007; Weiner, 2005).

É possível, a partir do estabelecimento dessa relação (entre homem e alimento), associar o movimento *Slow Food* diretamente ao desenvolvimento sustentável na culinária para fins turísticos, auxiliando na promoção e preservação desse patrimônio de diversas formas, como a Arca do Gosto e de maneiras operacionais no receptivo turístico (Assis, 2014; Martins, Gurgel, & Martins, 2016; Miele & Murdoch, 2002; Pietrykowski, 2004; Portinari, 2007). Nesse contexto, a sustentabilidade pode ser entendida como os modos – qualificados e socialmente construídos – de inter-relação, tanto dos seres humanos com a natureza, como dos seres humanos entre si. O desenvolvimento sustentável requer enraizar políticas de turismo em diretrizes que, como destaca Sachs (2009), promovam não apenas a sustentabilidade econômico-financeira dos empreendimentos, mas de todas as partes envolvidas no processo, mantendo os recursos materiais e imateriais preservados para gerações futuras.

Trazendo essas discussões para o panorama nacional, percebe-se que o atual planejamento de políticas públicas do Parque Nacional dos Lençóis Maranhenses¹ (doravante PNLN) não permite o empoderamento dos nativos e seu desenvolvimento local e sustentável (Beleze, 2015). O turista que se desloca até o PNLN (Figura 1) desfruta apenas dos passeios tradicionais, realizados muito próximos do município de Barreirinhas – MA, se deslocando no máximo por duas horas desse local e não permanecendo mais do que três dias, em média, no parque (Beleze, 2015). Dessa forma o turista não entra em contato com outros povoados do PNLN por falta de atrações estruturadas, ficando sua alimentação praticamente restrita aos grandes restaurantes do referido município, os quais oferecem pratos à base de peixe e aves, considerados com baixa tipicidade local (Beleze, 2015). Dessa maneira, ainda que a população dos povoados possua atrativos ela é menos assistida no processo turístico, o que contribui para o aumento do desequilíbrio econômico e da desigualdade social, apesar dela possuir um extenso patrimônio cultural (Beleze, 2015).

Figura 1 – Localização geográfica do PNLN



Fonte – Autores (2017) adaptado de Maramazon (2014) e Araujo & Fonseca (2016)

Sugere-se, então, a necessidade de se repensar a maneira com que se estabelece a relações dos visitantes, autóctones e *trade*, a fim de direcionar os esforços

1. O PNLN localiza-se na região nordeste do Brasil, no estado do Maranhão e foi criado em junho de 1981. Sua área é de 155 mil hectares, dos quais 90 mil são constituídos de dunas livres e lagoas interdunares, e abrange três municípios: Barreirinhas, Santo Amaro e Primeira Cruz. O parque está inserido no bioma Cerrado e é composto de áreas de restinga, campos de dunas livres e costa oceânica. A unidade apresenta grande beleza cênica, sendo visitada o ano inteiro por turistas de todo o mundo (Brasil, 2017).

de planejamento e desenvolvimento turísticos para a utilização dos atrativos de forma consciente, onde a participação e decisões sejam horizontalizadas.

Surge, também, a urgência em suprir uma aparente carência de estudos quantitativos que foquem a culinária típica como parte significativa do patrimônio cultural imaterial e viabilizadora do turismo sustentável, pois em busca nos principais periódicos científicos nacionais de turismo, classificação Qualis-CAPES B1 (*Turismo em Análise; Revista Turismo – Visão e Ação; Caderno Virtual do Turismo; e Revista Brasileira de Pesquisa em Turismo – RBTur*), não houve nenhuma referência que propusesse a culinária típica como parte essencial do patrimônio cultural imaterial, sob uma abordagem quantitativa e aplicada, demonstrando a viabilidade de implantação de atrativos turísticos culinários típicos para o desenvolvimento sustentável local, como é o caso desse estudo.

Dessa forma, o estudo se justifica diante da possibilidade de valorização do patrimônio culinário imaterial local, inerentes às famílias que produzem e manipulam as matérias-primas, as quais podem gerar benefícios para o visitante e as comunidades inseridas no parque. Nesse contexto, a análise do valor patrimonial enraizado nos princípios do *Slow Food*, que também está inserida em bases agroecológicas, pode viabilizar a inserção social dos moradores locais de forma responsável, direcionando para um planejamento e gestão eficazes, a fim de que, através de estratégias, possa ser proposta a valorização do patrimônio culinário imaterial local como uma nova fonte de recursos para o turismo.

Como visto anteriormente, diversos autores preconizam sobre a importância do patrimônio cultural imaterial do ponto de vista qualitativo. No entanto, a perspectiva qualitativa pode mostrar indícios convincentes que apontem caminhos específicos por onde a gestão do PNLM pode percorrer. Portanto, o objetivo deste estudo é o de analisar qual é o valor que os visitantes do referido destino atribuem ao Patrimônio Cultural Imaterial Culinário (doravante PCIC) do PNLM, e quais seriam os possíveis desdobramentos decorrentes dessa análise.

A questão da ética e da alimentação sustentável ainda é um conceito que depende diretamente da ação política e social das pessoas, e por essa razão é difícil estabelecer argumentos que convençam a todos do que é ético ou não na sua alimentação. Portanto, estudos que demonstrem a importância desse processo de conscientização, podendo direcionar a população aos valores intrínsecos que o alimento carrega socioculturalmente, são de extrema importância. Espera-se, com os resultados e argumentação do presente estudo, contribuir para o crescimento desse referencial teórico e, assim, consolidar cada vez mais a importância da conservação e promoção do PCIC para o turismo.

REFERENCIAL TEÓRICO

O Patrimônio Cultural Imaterial Culinário como atrativo turístico

A definição de patrimônio cultural imaterial do Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (Iphan), corrobora com a da Convenção da Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura (Unesco), que o define como “as práticas, representações, expressões, conhecimentos e técnicas... que as comunidades, os grupos e, em alguns casos, os indivíduos

reconhecem como parte integrante de seu patrimônio cultural” (Brasil, 2015). Esse patrimônio que está enraizado na vida das pessoas e das comunidades, e vinculado ao seu território, é transmitido de geração em geração, é constantemente recriado e apropriado por indivíduos e grupos sociais como importantes elementos de sua identidade, como é o caso de demonstrações de hospitalidade e, no caso desse estudo, a culinária típica (Brasil, 2015; Camargo, 2008; Carbone, 2016; Dentz, 2017; Gotman, 2009; Montandon, 2011; Neto & Bezzi, 2017).

Diversos autores (Dentz, 2017; Figueiredo & Penteado, 2006; Lima, Baptista, & Bensusan, 2003; Neto & Bezzi, 2017; Rodzi, Zaki, & Subli, 2013; Santosa, Clow, Sturzenberger, & Guinard, 2013) têm discutido sobre a importância do patrimônio imaterial cultural (especialmente o culinário) do ponto de vista qualitativo. Além dessa importância atestada, a discussão de como esse patrimônio deve ser conservado e promovido também é essencial para a gestão do turismo. Sabe-se que esses destinos e suas características devem ser abordadas de forma cautelosa, oferecendo ao visitante uma experiência autêntica, o que auxilia na promoção e proteção de tais peculiaridades (Mulcahy, 2009; Nunes, 2012; Scarpato, 2004; Telfer & Wall, 1996; Tosato, 2013; Weiner, 2005; Yurtseven, 2011).

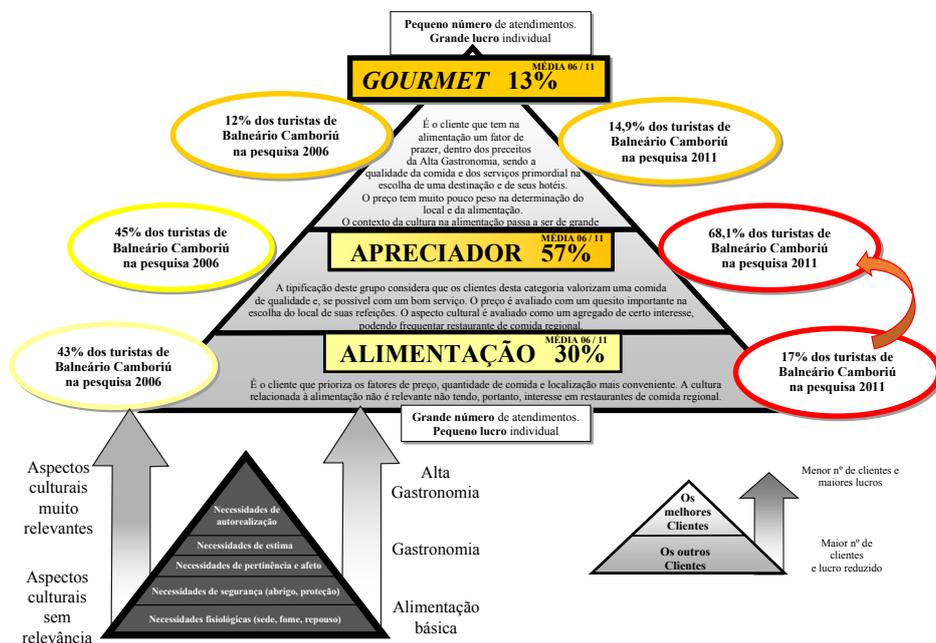
A ética na gestão do turismo, assim como a ética na alimentação, é uma das bases do PCIC, e do desenvolvimento sustentável turístico (Baptista & Tibério, 2008; Carbone, 2016; Krippendorf, 2009; Medina & Santos, 1999; Petrini, 2001; Pollan, 2007; Singer & Mason, 2007; Slow Food Brasil, 2011). Pode-se tratar tanto da investigação de princípios que orientam o comportamento humano, como de normas, valores e conjuntos de regras de determinado grupo social. Pois, para uma parcela da população o alimento se resume ao ato de nutrir ou de sobrevivência. Para outros, trata-se da carga histórica, cultural e benefícios para a comunidade local responsável pela produção do mesmo (Medina & Santos, 1999).

Comer, além de um ato ecológico, é um ato político, pois o que e como comemos determinam o que fazemos com nosso mundo e o que pode acontecer com ele (Pollan, 2007). Por isso é tão importante conhecer cada detalhe desse ciclo, do campo à mesa, na produção, no comércio justo e em serviços de alimentação conscientes. Quanto mais pessoas considerarem suas opções alimentares como uma forma de ação sociocultural e política (se questionando, por exemplo, se determinado alimento é cultivado sem agrotóxicos, se os trabalhadores rurais recebem pagamentos justos ou mesmo se animais sofrem desnecessariamente para produção de determinado alimento), mais se estará concretizando um movimento em direção ao consumo ético da alimentação e do turismo sustentável (Singer & Mason, 2007).

Uma enquête realizada pela *Folha de S. Paulo* (contando com 5.475 respondentes) revelou que, na concepção de 51% deles, a gastronomia é o primeiro quesito a ser considerado na busca de informações sobre uma viagem (Krause e Bahls, 2016). Nota-se, então, que o perfil do turista contemporâneo vem se modificando consideravelmente no passar das últimas duas décadas, com o foco mudando para a autenticidade das experiências turísticas (Kim, Chung, & Huh, 2011). Para o turismo gastronômico, o perfil do visitante pode ser dividido em três principais grupos. De acordo com Krause e Bahls (2016), esses grupos são denominados de perfil alimentação, perfil apreciador e perfil gourmet. O importante é notar que há uma tendência de migração do perfil alimentação para o apreciador e desse último para o perfil gourmet (Figura 2). As duas categorias superiores percebem a alimentação, dentre outras formas, como representação cultural do destino visitado, e sua importância na

satisfação é considerada como relevante. Portanto, a adequação da oferta turística com essa nova tendência de perfil se faz necessária nos mais diversos destinos.

Figura 2 – Pirâmide de classificação dos clientes da gastronomia



Fonte – Autores (2011)

A presente pesquisa tem o seu foco central nos povoados do município de Barreirinhas – MA, pois a essência da sua culinária está no homem do campo, suas tradições, costumes e herança histórica. Seja do campo, dos povoados, das comunidades mais afastadas, esses patrimônios, podem ser chamados de rurais, seus visitantes (aqueles do turismo rural) são considerados um dos tipos mais propícios para sua salvaguarda (Unesco, 2003, 2008, 2011).

A construção do processo identitário de grupos sociais buscam apoio nas práticas alimentares desses grupos e essa questão está ligada a um sentimento de pertencer a seu cotidiano (Brasil, 2015; Camargo, 2008; Gotman, 2009). Quando o assunto é alimento, a identidade se manifesta pelos hábitos de uso de determinados ingredientes ou técnicas de preparo de uma receita que faz parte de um patrimônio alimentar como, por exemplo, o preparo da farinha de mandioca, na casa de farinha, usando o tipiti para o esgotamento do soro da mandioca e secagem parcial da farinha. Hoje muitos produtores usam a prensa mecânica manual e assim vai se perdendo a forma tradicional da produção herdada da cultura indígena. Dessa maneira, a produção ganha mais sentido patrimonial quando é utilizado o processo original (Figura 3).

Gimenes-Minasse (2013) reforça o texto acima, afirmando que,

da mesma forma, a utilização da culinária como elemento identitário também remete à discussão de um estilo de vida. O churrasco gaúcho, por exemplo, encerra em seu “saber-fazer” vários outros elementos e rituais que respondem a uma conjuntura maior (a partilha do chimarrão, a figura do gaúcho) e reafirmam um estilo de vida que remete a uma identidade regional. (Gimenes-Minasse, 2013, p.77)

Figura 3 – Extração da farinha de mandioca usando o tipiti



Fonte – Ramos (2012)

Dentro desse contexto, pode-se apontar diversos casos do PNLM que se identificam com os “saberes e fazeres” do patrimônio local, como comer farinha de puba com as mãos (que simboliza um tira-gosto de uma roda de pessoas antes das refeições), comer a parte interna branca da casca de banana, a juçara ou açáí com camarão seco e farinha, entre outros (Beleze, 2015). A valorização, promoção e o contato desses costumes com os visitantes, podem servir como ferramentas para o desenvolvimento do turismo sustentável, tanto pela degustação de determinados alimentos quanto pela inclusão das comunidades em questão (Santilli, 2015).

O *Slow Food* como meio de abordagem do PCIC com fins turísticos

O *Slow Food* é uma organização global fundada em 1989 para evitar o desaparecimento de culturas e tradições alimentares locais, visando combater o declínio do interesse das pessoas pelos alimentos que comem, de onde provêm e como nossas escolhas alimentares afetam o mundo. Atualmente, conta com mais de 100 mil membros e possui escritórios na Itália, Alemanha, Suíça, Estados Unidos, França, Japão e Reino Unido, além de apoiadores em 132 países (Slow Food Brasil, 2011; Weiner, 2005).

Mas, além de ser um movimento e uma associação internacional, o *Slow Food* é um ideal, uma filosofia que valoriza o ato de nutrição, os prazeres dos sabores e variedades de alimentos, reconhecendo as origens e os produtores responsáveis pelos alimentos, respeitando o ritmo das estações e os grupos sociais humanos (Petrini, 2001; Slow Food Brasil, 2011; Weiner, 2005).

De acordo com o movimento, todos têm o direito fundamental do prazer em comer bem e, conseqüentemente, têm a responsabilidade de defender a

herança culinária, as tradições e as culturas que produzem tal patrimônio, o qual é de primordial importância para a subsistência de comunidades e, portanto, deve ser colocado em contato com o visitante de forma sustentável (European Commission [EC], 2016; European Union [EU], 2012; Petrini, 2001; Slow Food Brasil, 2011; Weiner, 2005).

Associando o *Slow Food* ao patrimônio cultural imaterial, estar-se-ia auxiliando na manutenção da cultura e sobrevivência social e econômica de diversas comunidades que possuem na alimentação tradicional, e em sua comercialização, a fonte primária de sua subsistência (Assis, 2014; EC, 2016; EU, 2012; Martins, Gurgel, & Martins, 2016; Miele & Murdoch, 2002; Pietrykowski, 2004; Portinari, 2007).

Além disso, muitos “saberes e fazeres” são propriedade intelectual de tais comunidades ou grupo de pessoas. Preservá-los seria auxiliar a luta desses povos contra o processo de industrialização alimentícia, o qual obriga determinados grupos de pessoas, detentores dos conhecimentos dos modos de fazer de alimentos tradicionais (patrimônio imaterial), a abandonarem ou modificarem completamente o modo como agem descaracterizando e até mesmo eliminando tradições culinárias que vêm acontecendo há gerações (EC, 2016; EU, 2012; Mulcahy, 2009; Nunes, 2012; Scarpato, 2004; Telfer & Wall, 1996; Tosato, 2013; Weiner, 2005; Yurtseven, 2011).

Conseqüentemente, o movimento *Slow Food* ajuda na promoção do turismo sustentável e na preservação de diversas espécies e práticas alimentícias através do valor cultural que essas possuem e como o contato dessas com os visitantes ocorre, pois a cultura e o turismo cultural, ao contrário do turismo de massa, pode ser considerado como o mais atual pilar para a sustentabilidade turística (Assis, 2014; Carbone, 2016; EC, 2016; EU, 2012; Martins, Gurgel, & Martins, 2016; Miele & Murdoch, 2002; Petrini, 2001; Pietrykowski, 2004; Pollan, 2007; Portinari, 2007; Singer & Mason, 2007; Slow Food Brasil, 2011; Weiner, 2005).

Esse movimento defende uma alimentação natural e consciente, valorizando os saberes e fazeres de cada agricultor, extrativista ou de quem lida de alguma forma com a produção alimentícia. Estes fazeres e saberes têm larga relação com a expressão cultural alimentar de um povo, fazendo parte de seu patrimônio, sendo de extrema importância sua conservação e promoção, por mais que isso possa se apresentar como uma insuperável dicotomia. Assim, as escolhas alimentares constituem uma maneira de representação de um povo e, conseqüentemente, mostram muitas características daqueles que as praticam, relatando o potencial patrimonial alimentar do homem (Gimenez-Minasse, 2013).

No caso do PNLM, por tratar-se de um destino voltado ao ecoturismo e com um potencial atestado para o turismo rural e de experiência, a oferta turística deve ser baseada em experiências autênticas e deve ser realizado contemplando a gestão sustentável (Beleze, 2015). Dentro desse contexto, não se pode excluir a importância econômica e social da culinária para o turismo sustentável do PNLM, especialmente caso essa oferta e consumo seja abordada sob a perspectiva do *Slow Food*, pois a culinária possui “uma elevada importância na promoção do território e na atração de muitos visitantes. . . todavia, sem bons produtos autênticos/sustentáveis não poderá manter-se a culinária típica de cada território. O que coloca um desafio sério aos vários

atores e à necessidade de uma maior produção e utilização dos produtos locais” (Baptista & Tibério, 2008, p. 17).

METODOLOGIA

A fim de atingir o objetivo proposto por este estudo, foi realizada uma pesquisa descritiva de abordagem quantitativa, por meio de um *survey* (levantamento). Os dados obtidos por esse estudo são de natureza primária. Portanto, essa pesquisa se enquadra na visão positivista das ciências sociais e é caracterizada por Malhotra (2001, p. 155) como aquela que “procura quantificar os dados e aplicar de alguma forma a análise estatística”. Já o *survey*, de acordo com Hair, Black, Babin, Anderson e Tatham (2005), é uma forma de levantamento de dados com o objetivo de exploração, descrição e explicação, em um método lógico, determinista e empiricamente verificável.

Para detectar o valor do PCIC, atribuído pelos visitantes, utilizou-se um questionário estruturado, com perguntas abertas e fechadas. O instrumento de pesquisa teve um total de dezesseis itens, nos quais há ligação direta da identificação do visitante com elementos do patrimônio cultural culinário, sobre as dimensões alimentares, humanas e de infraestrutura.

O instrumento de coleta de dados foi aplicado na presença do pesquisador, de forma autopreenchível. Os pesquisados deveriam indicar suas respostas em uma escala de zero a dez, onde zero correspondia a nenhuma valorização e o dez a total valorização. Ainda, em determinadas questões, os respondentes assinalaram suas preferências sob uma escala hedônica em seis graus, desde “muito ruim” até “ótimo”, além de questões de múltipla escolha. Os pré-testes foram realizados com cinco indivíduos, com o intuito de refinar o instrumento.

A seleção da amostragem que foi utilizada para este estudo seguiu o método não-probabilístico e amostragem por conveniência, pois a seleção de elementos para a amostra não precisa ser feita, necessariamente, com o objetivo de representar estaticamente toda a população, e nesse sentido é compreendida pela busca de uma amostra conveniente, onde a seleção das unidades amostrais é deixada a cargo do pesquisador (Hair et al., 2005; Malhotra, 2001). As pesquisas foram realizadas em janeiro e julho de 2015. O principal critério para a participação na pesquisa foi a condição de visitante do PNLM. Além disso, levou-se em conta a relevância de informações e a concordância em participar do estudo, mantendo-se assim, a fidelidade das respostas. Um total de 382 visitantes participaram da pesquisa, desse total obtiveram-se 360 respondentes válidos.

Os métodos usados para analisar as relações entre as variáveis foram a estatística descritiva, a regressão logística, e a Anova Unidirecional. Essa última é um método estatístico que “examina a igualdade das médias populacionais para um resultado quantitativo e uma única variável explicativa categórica, com qualquer número de níveis” (Seltman, 2008, p. 171), fazendo desse método uma ferramenta confiável para a análise dos dados. O *software* usado para tratamento de dados através da Anova Unidirecional e estatística descritiva foi o IBM® SPSS® Statistics versão 23, para a regressão logística usou-se a ferramenta de análise de dados do Microsoft® Excel®.

RESULTADOS E DISCUSSÕES

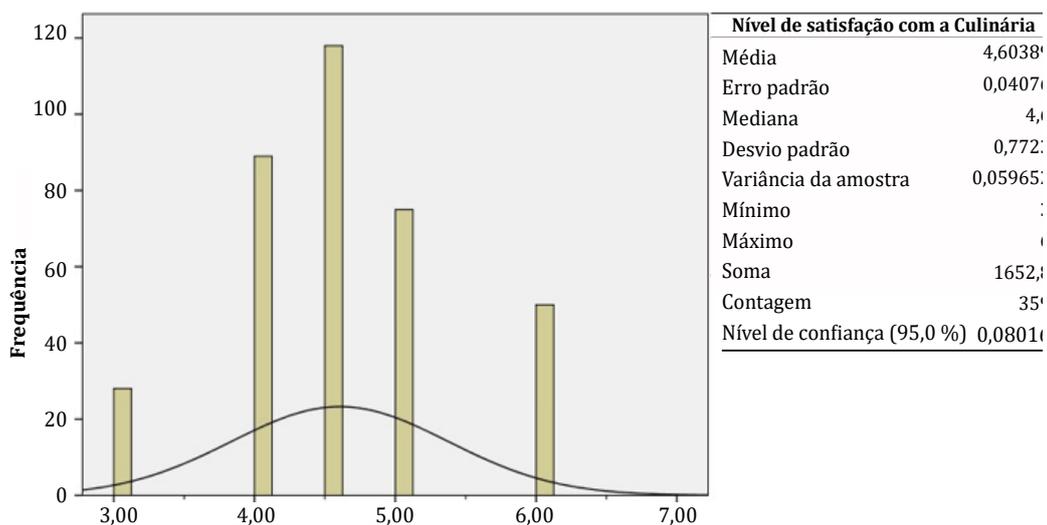
A análise dos resultados permitiu a descrição das opiniões dos visitantes no que diz respeito ao PCIC interagindo com diversas variáveis, como a intenção de deslocamento para usufruí-lo; valorização da comida; da higiene (onde é ofertada); satisfação com a alimentação; entre outras. Essa análise foi realizada em duas partes.

Primeiramente, elencaram-se os principais aspectos através da estatística descritiva e regressão logística, sob uma perspectiva exploratória, e posteriormente, demonstrou-se as análises de variâncias das médias (Anova) entre diversos grupos pesquisados, buscando confirmar os indícios encontrados.

Parte I – Resultados obtidos através da estatística descritiva e regressão logística

A discussão dos resultados mais pertinentes inicia-se com a demonstração do Gráfico 1. Nele está expresso que o valor que os visitantes atribuem ao PCIC, sob o viés da culinária típica, é significativamente alto, com uma média 8,69 em uma escala de zero a dez, na qual dez seria o valor mais alto. Não houve respondentes que atribuíssem um valor menor do que cinco ao referido patrimônio, um indício demonstrativo de que todos os visitantes atribuem um valor no mínimo regular ao PCIC. Percebe-se, também, que a curva de avaliação desse valor é crescente, mostrando que uma minoria avalia o PCIC com grau cinco e a maioria encontra-se no grau máximo (dez), e validando, de uma perspectiva estatística descritiva, que o valor do PCIC é realmente alto (Gráfico 1).

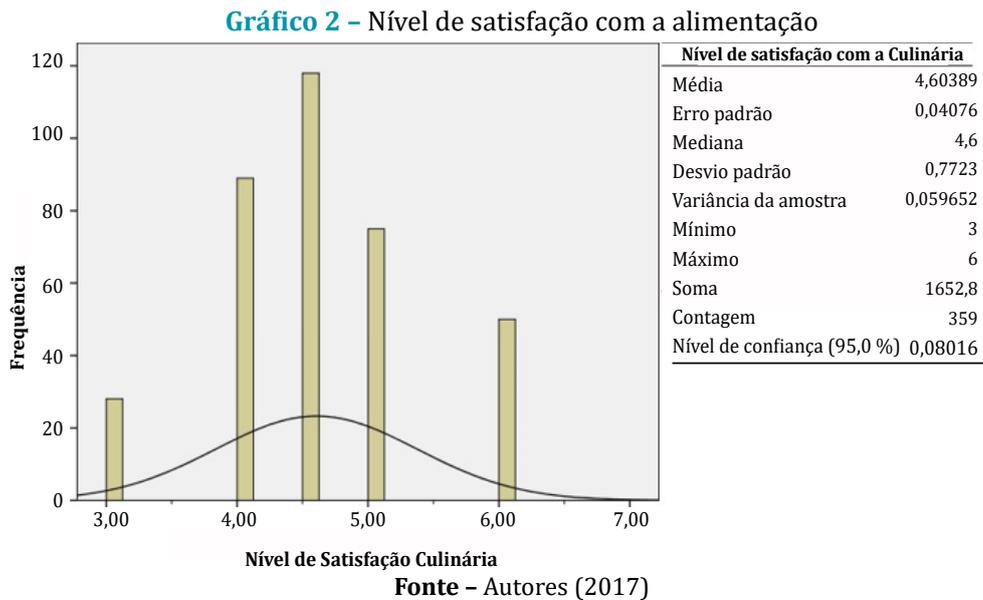
Gráfico 1 – Percepção de valor atribuído ao PCIC



Fonte – Autores (2017)

No entanto, como observado no Gráfico 2, o nível geral de satisfação com a alimentação no PNLM não acompanha a mesma curva de crescimento da valorização por esse patrimônio. Apesar da média ser relativamente alta, 4,6 (em uma escala de um a seis, onde um é muito ruim e seis é ótimo) variando entre

bom e muito bom, percebe-se que o pico da frequência declina antes de atingir o ápice da escala, o que não acontece com o valor dado ao patrimônio (Gráfico 1). Isso pode ser um indício de que ainda há espaço para melhoria da oferta da culinária local. Em outras palavras, os visitantes possuem alta apreciação pelo PCIC e a oferta culinária não está suprindo essas expectativas. Esse indício pode ser útil como justificativa à gestão do PNLM no implemento e incremento da oferta culinária local e, como consequência, a futura adequação da satisfação dos visitantes.



Sob a perspectiva da regressão logística, percebe-se que o peso da culinária é maior do que dos outros atrativos quando levado em consideração o tempo gasto para deslocamento e o custo do passeio (Tabela 1). A culinária possui maior influência positiva sob os visitantes do que os demais atrativos locais (compras; sol e praia; artesanato; e aventura). O coeficiente da culinária possui peso na ordem de 22, enquanto os outros atrativos figuram na ordem de sete, portanto, uma superioridade de praticamente três para um sobre quanto tempo os visitantes estariam dispostos a despende com um passeio com o foco exclusivo na culinária local. Isso significa que peso, ou valor atribuído à culinária pelos visitantes do parque, é praticamente três vezes maior do que os demais atrativos. Portanto, pressupõe-se que, se desenvolvida e promovida de maneira correta, a culinária local possui o potencial de aumentar os limites de tempo de deslocamento e gastos com passeios no PNLM.

Tabela 1 – Relação entre custo do passeio versus tempo com culinária/ tempo com outros atrativos²

Estatística de regressão					
R múltiplo	0,925977				
R quadrado	0,857435				
Erro padrão	10,43169				
Observações	360				
Anova	gl	SQ	MQ	F	F de significação
Regressão	2	233650,8	116825,4	1073,562	0,0000
Resíduo	357	38848,8	108,8203	–	–
Total	359	272499,7	–	–	–
	Coefficientes	Erro padrão	Stat t	valor-P	95% inferiores
Interseção	9,87005	1,979443	4,986276	0,0000	5,977215
Tempo deslocamento culinária	22,58992	1,387986	16,27531	0,0000	19,86026
Tempo com outro atrativo	7,939457	1,022426	7,76531	0,0000	5,928722

Fonte – Autores (2017)

Parte II – Resultados obtidos a partir da Anova

Tendo em vista o resultado anterior, realizou-se uma análise sob a abordagem estatística Anova, onde obteve-se um dos resultados mais relevantes da pesquisa, dentro do âmbito da significância estatística e do ponto de vista da análise qualitativa dos autores e aplicativa para a gestão da culinária no PNLM. Esse índice diz respeito à relação que existe entre a disposição de gastos com passeios que possuam foco no atrativo natural (adicionados a uma experiência culinária típica) e o tempo de deslocamento para esse tipo de passeio.

Os visitantes foram questionados sobre quanto tempo estariam dispostos a despendar para se locomoverem e quais valores estariam dispostos a gastar para desfrutar de um passeio que tivesse como foco a natureza do parque (a qual é o atrativo principal e constitui grande parte da oferta do receptivo local).

Posteriormente, foram questionados da mesma forma anterior, porém se a esse passeio fosse adicionado um segundo atrativo, sendo esse: culinária local; patrimônio cultural (outros que não a culinária); compras; artesanato; e aventura. A culinária local foi o atrativo que mais obteve relação positiva entre esses fatores (tempo de deslocamento versus gastos com passeio).

Notou-se, também, que os respondentes que se encontram na faixa de gastos entre 70-100 reais com um passeio com foco no atrativo natural e culinária, são

2. Conforme demonstra a Tabela 1, o R-Quadrado (0,857435) significa quanto da amostra que esse modelo é capaz de dar conta, tendo-se, assim, um grau de confiabilidade 85% (qualitativamente aceitável). O F de Significação (que deve ser menor do que 0,05) é quanto pelo menos uma das variáveis é válida para explicar o modelo. Portanto, o modelo é válido. O valor-P é o quanto cada variável é significativa para o modelo, sendo que a interseção é o geral. O número não deve ser maior do que 0,005. Portanto, todas as variáveis são significantes. Finalmente, os coeficientes são quanto cada variável modifica se as demais se mantiverem constantes (Milone, 2009).

considerados como o grupo mais relevante, pois esses respondentes representam 69,6% do universo, um valor quantitativamente representativo, haja visto que os demais grupos figuram relativamente abaixo desse número (21,5% para o grupo de 40-70 reais e 8,9% para acima de 100 reais). No entanto, todos os grupos possuem uma relação positiva entre tempo de deslocamento e gasto com o passeio (Tabela 2).

Tabela 2 - Relação do tempo de deslocamento natural + culinária versus Custo do passeio natural + culinária³

Anova - Tempo de deslocamento versus Custo (com passeio natural + culinária)						
		Soma dos quadrados	gl	Quadrado médio	F	Sig.
Tempo de deslocamento com passeio natural + culinária	Entre grupos	27,276	3	9,092	13,433	0,0000
	Nos grupos	240,964	356	0,677	-	-
	Total	268,24	359	-	-	-
Comparações múltiplas post-hoc						
DMS - variável dependente	Custo com passeio natural + culinária	Custo com passeio natural + culinária	Diferença média (I-J)	Erro padrão	Sig	
Tempo de deslocamento com passeio natural + culinária	Média de R\$ 50 a R\$ 80	de R\$ 40 a R\$ 70	0,5789*	0,1195	0,000	
		de R\$ 70 a R\$ 100	0,6020*	0,1041	0,000	
		acima de R\$ 100	0,4874*	0,1635	0,003	

Fonte - Autores (2017)

Esses visitantes (do grupo que pertence à faixa de gastos entre 70 e 100 reais) estão mais dispostos a se deslocarem por mais tempo do que os demais (cerca de duas horas e meia) para desfrutar de passeios com o foco na apreciação natural com a culinária típica local.

Em outras palavras, caso fossem ofertadas opções de passeios em que a culinária típica fosse o atrativo principal aliado a um atrativo natural (ou vice-versa), os visitantes estariam dispostos a se locomoverem até povoados que não são contemplados nos passeios principais, esses últimos ficam limitados às imediações do município de Barreirinhas - MA. A oferta do PCIC está presente com mais exotismo e atratividade nesses povoados não contemplados (Beleze, 2015). Portanto, a gestão do parque pode, a partir desses indícios, iniciar a contemplação da oferta de culinária típica desses povoados aos visitantes.

3. A análise de variância (Anova) é um modelo estatístico utilizados para analisar as diferenças entre as médias grupais e se os fatores exercem influência em alguma variável dependente. Os coeficientes de significância estatística tanto para a comparação entre todos os grupos quanto para os fatores e variáveis dependentes devem estar abaixo de 0,005 para possuírem alguma validade do ponto de vista estatístico/quantitativo (Milone, 2009). O coeficiente entre os grupos apresenta alto grau de significância, mostrando que o modelo escolhido é robusto e confiável. O coeficiente do fator entre as variáveis dependentes também ficou abaixo de 0,005 e mostra uma relação positiva entre o fator e as variáveis dependentes (custo com alimentação e tempo de deslocamento, respectivamente).

Com esses dados, a gestão do PNLM possui um conjunto de indícios que apresentam o potencial da implementação de um tipo de passeio específico (natural + culinária), em um determinado tempo/espço (povoados que se localizam dentro de um raio de duas horas e meia do município de Barreirinhas – MA) e com um custo específico (entre 70 e 100 reais). Resta saber se é possível viabilizar tais passeios dentro desses custos, o que seria comprovado através de uma pesquisa com o receptivo local. Isso poderia viabilizar a extensão da estadia do visitante no PNLM, o aumento de seus gastos e a distribuição dos valores aos povoados atualmente não contemplados no processo turístico.

Vale ressaltar que os respondentes dos estados do Rio de Janeiro e Rio Grande do Sul e Distrito Federal constituem a maioria da amostra relacionada à faixa de custo 70 a 100 reais, que está mais disposta a se locomover por mais tempo para disfrutar do PCIC do PNLM. Quanto à idade dessa amostra, que se encontra na referida faixa de preço disposta a se deslocar por mais tempo, os respondentes possuem idade superior a 31 anos (ver Quadro 1). Essas informações são estatisticamente relevantes (com grau de significância abaixo de 0,05). Portanto, esforços de promoção dentro do PLNM, no intuito de estender a duração da estadia dos visitantes podem ser elaborados dentro da respectiva faixa de preço, pensados para a idade referida e promovidos nos estados mencionados anteriormente.

Quadro 1 – Perfil do grupo predominante

Descrição dos respondentes	Inquisições	Dimensões alimentares
Provenientes dos estados do Rio de Janeiro e Rio Grande do Sul e Distrito Federal – idade superior a 31 anos –, dispostos a gastar entre R\$ 70 e R\$ 100 por um passeio com foco na culinária típica e a se locomover por duas horas até o local de apreciação. Atribuem alto valor ao patrimônio cultural imaterial, especialmente o culinária e representam 69,6% do universo.	Onde fez as refeições	Restaurante (62%)
	O que comeu	Peixe (50%)
		Ave (26%)
		Carne (19%)
	O que mais apreciou	Doce de buriti, tiquira, derivados de mandioca (98%)
		Bacuri, buriti, cajá, caju (72%)
		Peixe (41%)
Avaliação da comida nos povoados	Boa (49%)	
Valoriza higiene e BPF	Valoriza (49%)	
Valoriza alimentação saudável	Sim (43%)	

Fonte – Autores (2015)

Percebe-se, também, que muitos alimentos demonstram grande potencialidade ainda não aproveitada de forma social e econômica, pelo viés do PCIC sob a perspectiva do *Slow Food*. Além de esse estudo demonstrar a valorização PCIC através da disposição do visitante em consumir os produtos locais exóticos, tidos como iguarias locais e, portanto, demonstrações dos PCIC, o que é ofertado aos visitantes não é o que eles mais gostaram de consumir. A oferta concentra-se em

peixes e aves, preparados sem muita autenticidade e originalidade pelos principais restaurantes do município de Barreirinhas – MA (Beleze, 2015). No entanto, o que os visitantes mais apreciaram ou gostariam de apreciar foram as iguarias oferecidas pelos povoados.

Considerando as justificativas dessa análise, observa-se que a aplicação da culinária típica, como atrativo turístico pelas características do patrimônio cultural, pode auxiliar no modo de vida dos autóctones, promovendo a geração de renda através das produções típicas oferecidas aos visitantes, além de permitir que os visitantes possam apreciar novas sensações, novos paladares, novos gostos, a serem explorados pela matéria-prima local.

Dos povoados pesquisados em que há potencial sob o foco do patrimônio cultural, a grande maioria cita o artesanato, seus alimentos e produções típicas, que por sua vez se inserem no patrimônio cultural culinário e que remete ao movimento *Slow Food*. Esses fatores aliados ao patrimônio natural de paisagens, rios, fauna e flora conferem aos povoados um poder de atratividade turística até então desconsiderado.

Muitos alimentos e produções que valorizam os “saberes e fazeres” e o patrimônio cultural herdado dos familiares foram revelados nas pesquisas, desde o extrativismo ou transformação da matéria-prima no produto final. Como exemplos dos insumos que carregam consigo os valores do patrimônio cultural e que foram resultados de pesquisas destacamos a mandioca, o buriti, o caju e a juçara, conhecida também como açaí, assim como todos os derivados dessas matérias-primas (Beleze, 2015).

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Nos estudos gastronômicos que buscam mais do que a relação finita entre o cozinheiro, o ingrediente, as técnicas e tecnologias de cozinha, o PCIC visa estreitar as relações sociais que são promovidas com a troca e a dádiva em torno do ciclo do alimento, do campo à mesa, e do produzir ao alimentar-se, em grupo ou família alicerçado na hereditariedade das formas de fazer e no saber das produções.

Acredita-se ter apresentado o cenário no qual o patrimônio cultural culinário, fincado em bases da ecogastronomia e do *Slow Food*, como agente integrador, é capaz de estabelecer novas relações, principalmente entre o homem e o alimento, que vêm sendo corroídas pelos modelos implantados, tanto na agricultura, como no modelo de consumo dominante. Nesse sentido, importa sugerir discussões futuras e mais aprofundadas que deem conta de compreender como a alimentação, que primordialmente é um item de sobrevivência natural a qualquer ser vivo, tornou-se na sociedade atual um bem de consumo, um objeto de desejo cultural, muito além da necessidade fisiológica.

Outro caminho de pesquisa possível é relacionar a gastronomia com uma das preocupações reais na revisão do paradigma de conhecimento e consumo dominantes, revendo os sistemas de informação e a importância científica dada à mesma. Como exemplo claro podemos citar o caju, planta nativa brasileira, que de certa forma é esquecida, e que o homem não valoriza seu potencial como alimento e patrimônio cultural culinário, em variadas formas de fazer doces, sucos, geleias, refrescos, tortas e até ração animal. O fato é que apenas 15% do

pseudofruto é utilizado no Brasil, enquanto sua irmã gêmea, a castanha, é superestimada pelos produtores.

A análise da situação permitiu uma visão abrangente do município e identificação mais precisa de suas potencialidades e problemas, especialmente sob o aspecto da alimentação. A partir de suas carências e, sobretudo, de suas possibilidades, é possível levantar propostas para a organização, a estruturação e o desenvolvimento do turismo em Barreirinhas – MA sob o viés da ecogastronomia. Com base nesse diagnóstico, entende-se que o turismo referenciado pelo patrimônio cultural alimentar é o segmento que consegue agregar riqueza regional e deve ser utilizado de modo a estabelecer formas de convivência entre o turismo e o meio ambiente, permitindo o desenvolvimento econômico e social, numa perspectiva de desenvolvimento duradouro e de qualidade que possibilite a melhoria das condições de vida das populações envolvidas

O estudo revelou ainda o caminho da possibilidade dos alimentos típicos da região do PNLM, com base no patrimônio cultural imaterial, serem referenciados e instigadores de recursos turísticos no destino, incrementando a atividade da região que, atualmente, consiste em turismo de sol e praia representados pelas dunas e lagoas.

REFERÊNCIAS

- Araujo, T. D., & Fonseca, E. L. (2016). Análise multitemporal dos Lençóis Maranhenses entre 1984 a 2014 utilizando sensoriamento remoto orbital. *Revista Brasileira de Geografia Física*, 9(1), 280-295. Recuperado de <http://bit.ly/2YNuhVH>
- Assis, N. C. (2014). *SLOWFOOD: princípios, estratégias e valores dos associados do convivium Slowfood Cerrados*. Monografia de bacharelado não publicada, Universidade de Brasília, Brasília, DF.
- Bahls, A. A. D. S. M., Krause, R. W., & Farias, F. D. S. (2015). Planejamento gastronômico em destinos turísticos: uma comparação entre o panorama nacional e o estrangeiro. *Rosa dos Ventos – Turismo e Hospitalidade*, 7(2), 223-241. Recuperado de <http://bit.ly/2JzS3kc>
- Baptista, A., & Tibério, L. (2008). *Estudo de identificação dos produtos tradicionais com tipicidade e potencialidades econômicas*. Vila Real, VR: AMBT.
- Beleze, R. L. (2015). *A ecogastronomia: estudo para incremento da atividade turística nos povoados de Barreirinhas-MA, município onde se situa a maior parte do PNLM (Parque Nacional dos Lençóis Maranhenses)*. Dissertação de mestrado não publicada, Universidade do Vale do Itajaí, Balneário Camboriú, SC, Brasil.
- Brasil, Instituto Chico Mendes de Conservação da Biodiversidade (ICMBio). (2017). *Parque Nacional dos Lençóis Maranhenses*. Recuperado de <http://bit.ly/2QdguEC>
- Brasil, Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN). (2015). *O que é patrimônio imaterial?* Brasília, DF: Iphan.
- Ministério do Turismo. (2010). *Turismo cultural: orientações básicas* (3ª ed.). Brasília, DF: Autor. Recuperado de <http://bit.ly/2YK4227>
- Camargo, L. O. D. L. (2008). A pesquisa em hospitalidade. *Revista Hospitalidade*, 5(2), 15-51. Recuperado de <https://bit.ly/2YGINyf>
- Carbone, F. (2016). An insight into cultural heritage management of tourism destinations. *European Journal of Tourism Research*, 1(14), 75-92.

- Dentz, G. Z. (2017). A produção artesanal de comida tradicional como patrimônio imaterial: perspectivas e possibilidades. *Revista Iberoamericana de Viticultura, Agroindustria Y Ruralidad*, 4(11), 92-116. Recuperado de <https://bit.ly/2HwGoiS>
- European Commission (EC). (2016). *EU agricultural product quality policy*. Recuperado de <https://bit.ly/154E4ef>
- European Union (EU). (2012). *Regulation (EU) N. 1151/2012 of the European Parliament and of the Council of 21 November 2012 on quality schemes for agricultural products and foodstuffs*. EUR-Lex – 32012R1151. Recuperado de <https://bit.ly/30DGiif>
- Figueiredo, L. H. M., & Penteado, M. I. O. (2006). Patentes em biotecnologia. Patenteamento em biotecnologia agropecuária: cenário brasileiro. *Biotecnologia Ciência e Desenvolvimento*, 9(36), 32-39. Recuperado de <http://bit.ly/2M6p5ut>
- Gimenes-Minasse, M. H. S. G. (2013). *Cozinhando a tradição: festa, cultura, história e turismo no litoral paranaense*. Curitiba, PR: Editora UFPR.
- Gotman, A. (2009). O comércio da hospitalidade é possível? *Revista Hospitalidade*, 6(2), 3-27. São Paulo, SP. Recuperado de <https://bit.ly/2VHuU0P>
- Harrington, R. J., & Ottenbacher, M. C. (2010). Culinary tourism – a case study of the gastronomic capital. *Journal of Culinary Science & Technology*, 8(1), 14-32. doi: <http://doi.org/10.1080/15428052.2010.490765>
- Hair, J. F. J., Black, W. C., Babin, B. J., Anderson, R. E., & Tatham, R. L. (2005). *Análise multivariada de dados*. Porto Alegre, RS: Bookman.
- Kim, H., Chang, H., & Huh, C. (2011). The relationship between types of tourist and destination authenticity. *ScholarWorks@UMass Amherst*. Recuperado de <https://bit.ly/2YITNLK>
- Köhler, A. F., & Durand, J. C. G. (2007). Turismo cultural: conceituação, fontes de crescimento e tendências. *Turismo – Visão e Ação*, 9(11), 185-198. doi: <http://dx.doi.org/10.14210/rtva.v9n2.p185-198>
- Krause, R. W., & Bahls, Á. A. D. S. M. (2013). Orientações gerais para uma gastronomia sustentável. *Revista Turismo Visão e Ação*, 15(3), 434-450. doi: <http://dx.doi.org/10.14210/rtva.v15n3.p434-450>
- Krause, R. W., & Bahls, Á. A. D. S. M. (2016). A gastronomia como fator de influência na escolha de destinações turísticas – base de estudo balneário Camboriú (SC-Brasil). *PASOS. Revista de Turismo Y Patrimonio Cultural*, 14(2), 433-445. doi: <http://dx.doi.org/10.25145/j.pasos.2016.14.028>
- Krippendorf, J. (2009). *Sociologia do turismo: para uma nova compreensão do lazer e das viagens* (3ª ed.). São Paulo, SP: Aleph.
- Lima, A., Baptista, F. M., Bensusan, N. (2003). Direitos intelectuais coletivos e conhecimentos tradicionais. In A. Lima, & N. Bensusan (Orgs.), *Quem cala consente? Subsídios para a proteção aos conhecimentos tradicionais* (pp. 203-213). São Paulo, SP: ISA.. Recuperado de <https://bit.ly/2WYIX3B>
- Lovera, V. (2016). *Gastronomia, regionalidade e identidade na serra gaúcha*. Dissertação de pós-graduação não publicada. Universidade de Caxias do Sul Caxias do Sul, RS, Brasil.
- Maramazon. (2014). *Regiões turísticas – Lençóis Maranhenses*. Recuperado de <https://bit.ly/2QhYmta>
- Martins, U. M. O., Gurgel, L. I., & Martins, J. C. O. (2016). Experiências com a gastronomia local: um estudo de caso sobre movimento Slow Food. *PASOS – Revista de Turismo y Patrimonio Cultural*. 14(1), 229-241. doi: <http://dx.doi.org/10.25145/j.pasos.2016.14.015>
- Medina, N. M., & Santos, E. C. (1999). *Educação ambiental: uma metodologia participativa de formação* (2ª ed.). Petrópolis, RJ: Vozes.
- Miele, M., & Murdoch, J. (2002). The practical aesthetics of traditional cuisines: Slow Food in Tuscany. *Sociologia Ruralis*, 42(4), 312-328. doi: <http://doi.org/10.1111/1467-9523.00219>

- Milone, G. (2009). *Estatística geral e aplicada*. São Paulo, SP: Centage Learning.
- Montandon, A. (2011). *O livro da hospitalidade: acolhida do estrangeiro na história e nas culturas*. São Paulo, SP: SENAC.
- Canadá, Ministry Tourism Culture and Sport (MTC). (2010). *Ontario's four-year culinary tourism strategy and action plan*. Ontario, ON: Ontario Culinary Tourism Alliance.
- Mulcahy, J. D. (2009). *Making the case for a viable, sustainable gastronomic tourism industry in Ireland school of history and politics*. Adelaide, GA: University Of Adelaide.
- Neto, H. B., & Bezzi, M. L. (2017). A região cultural domo categoria de análise da cultura no espaço gaúcho. *Raega – O Espaço Geográfico Em Análise*, 41(1), 17-30. Recuperado de <https://revistas.ufpr.br/raega/article/view/11862/10662>
- Nunes, R. (2012). Gastronomia sustentável. *Revista Interação*, 6(1), 43-59. Recuperado de <https://bit.ly/2YBpyGu>
- Panosso Netto, A. P. (2010). *O que é turismo*. São Paulo, SP: Brasiliense.
- Petrini, C. (2001). *Slow Food: the case for taste*. New York, NY: Columbia University Press.
- Pietrykowski, B. (2004). You are what you eat: the social economy of the Slow Food movement. *Review of Social Economy*, 62(3), 307-321. doi: <http://doi.org/10.1080/0034676042000253927>
- Pollan, M. (2007). *O dilema do onívoro: uma história natural de quatro refeições*. Rio de Janeiro, RJ: Intrínseca.
- Portinari, F. (2007). *Manifesto Slow Food*. Recuperado de <https://bit.ly/2HyaC6p>
- Robinson, M., & Picard, D. (2011). *Tourism, culture and sustainable development*. Paris: UNESCO. Recuperado de <https://bit.ly/2M633bgRodzi>, N. I. M., Zaki, S. A., & Subli, S. M. H. S. (2013). Between tourism and intangible cultural heritage. *Procedia – Social and Behavioral Sciences*, 85, 411-420. doi: <http://doi.org/10.1016/j.sbspro.2013.08.370>
- Sachs, I. (2009). *Caminhos para o desenvolvimento sustentável*. Rio de Janeiro, RJ: Garmond, 2009.
- Santilli, J. (2015). O reconhecimento de comidas, saberes e práticas alimentares como patrimônio cultural imaterial. *DEMETRA: Alimentação, Nutrição & Saúde*, 10(3), 585-606. doi: <http://doi.org/10.12957/demetra.2015.16054>
- Santosa, M., Clow, E. J., Sturzenberger, N. D., & Guinard, J. X. (2013). Knowledge, beliefs, habits and attitudes of California consumers regarding extra virgin olive oil. *Food Research International*, 54(2), 2104-2111. doi: <http://doi.org/10.1016/j.foodres.2013.07.051>
- Scarpato, R. (2004). Gastronomy as a tourist product: the perspective of gastronomy studies. *Tourism and Gastronomy – Routledge Advances in Tourism*, 11, 51-69. Recuperado de <https://bit.ly/2HxOZ63>
- Seltman, H. (2008). *Experimental design and analysis*. Pittsburgh, PA: Carnegie Mellon University.
- Singer, P., & Mason, J. (2007). *A ética da alimentação*. Rio de Janeiro, RJ: Campus – Elsevier.
- Slow Food Brasil. (2007). *Ecogastronomia*. Recuperado de <https://bit.ly/2QiBf1E>
- Slow Food Brasil. (2011). *Slow Food Brasil*. Recuperado de <https://bit.ly/10lu5Gd>
- Slusariuc, G., & Nedelea, A. (2013). The role of cultural tourism in socio-economic regeneration of communities. *Journal of Tourism – Studies and Research in Tourism*, (16), 39-43. Recuperado de <https://bit.ly/2VHATCZ>
- Sousa, R. M. M. G. D. (2010). *Alimentação e culinária na cultura dos descendentes de açorianos em Santo Antônio de Lisboa – Florianópolis (Ilha de Santa Catarina – Brasil)*. Dissertação de Mestrado não publicada. Universidade de Lisboa, Lisboa, Portugal. Recuperado de <https://bit.ly/2VWf1St>

Telfer, D. J., & Wall, G. (1996). Linkages between tourism and food production. *Annals of Tourism Research*, 23(3), 635-653. doi: [https://doi.org/10.1016/0160-7383\(95\)00087-9](https://doi.org/10.1016/0160-7383(95)00087-9)

Tosato, A. (2013). The protection of traditional foods in the eu: traditional specialities guaranteed. *European Law Journal*, 19(4), 545-576. doi: <https://doi.org/10.1111/eulj.12040>

Unesco. (2003). *Convenção para a salvaguarda do patrimonio cultural imaterial*. Paris: UNESCO. Recuperado de <https://bit.ly/2UgWzJC>

Unesco. (2008). *Safeguarding intangible heritage and sustainable cultural tourism: opportunities and challenges*. Bangkok: UNESCO. Recuperado de <https://bit.ly/2JxDnSL>

Unesco. (2011). *What is intangible cultural heritage?* Recuperado de <https://bit.ly/1PZtyIo>

UNWTO. (2010). *International Recommendations for Tourism Statistics*. New York, NY: United Nations World Tourism Organization.

Weiner, S. (2005). *O Manual Slow Food* (2ª ed.). Cuneo: Slow Food Editore.

Yurtseven, H. R. (2011). Sustainable gastronomic tourism in Gökçeada (Imbros): local and authentic perspectives. *International Journal of Humanities and Social Science*, 1(18), 17-26. Recuperado de <https://bit.ly/2QgwtSj>

Recebido em: 05/12/2017

Aprovado em: 03/05/2018

CONTRIBUIÇÃO

Ronaldo Luiz Beleze: Definição do problema de pesquisa e objetivos, desenvolvimento da proposição teórica, realização da revisão bibliográfica e fundamentação teórica, coleta de dados, análise de dados, redação do manuscrito.

Álvaro Augusto Dealcides Silveira Moutinho Bahls: Realização da revisão bibliográfica e fundamentação teórica, escolha dos procedimentos metodológicos, análise de dados, elaboração de tabelas, gráficos e figuras, realização de cálculos e projeções, redação do manuscrito, adequação do manuscrito às normas da RTA.

Rodolfo Wendhausen Krause: Realização da revisão bibliográfica e fundamentação teórica, revisão crítica do manuscrito, redação do manuscrito.