

Gastronomia e Turismo: Abordagens Acadêmicas

Revista Rosa dos Ventos
Dossiê Turismo e Gastronomia
4(III) 277-278, jul-set, 2012

© O(s) Autor(es) 2012

ISSN: 2178-9061

Associada ao:

Programa de Mestrado em Turismo

Hospedada em:

<http://ucs.br/revistarosadosventos>



Maria Henriqueta Sperandio Garcia Gimenes-Minasse¹ e
Rosana Peccini²



APRESENTAÇÃO

As relações entre a gastronomia e a atividade turística são muitas, capazes de suscitar abordagens acadêmicas das mais diferentes áreas do conhecimento. A gastronomia pode ser tratada como atrativo turístico principal ou complementar, sendo analisada do ponto de vista cultural, social, econômico ou ambiental. Independentemente da abordagem desenvolvida, é fato que a gastronomia vem se consolidando como uma importante estratégia de desenvolvimento turístico e, como tal e de maneira inegável, ganhando espaço em programas e ações de planejamento e gestão.

Tendo em vista o crescimento da importância do binômio turismo-gastronomia, em agosto de 2012, em uma iniciativa pioneira, a **REVISTA ROSA DOS VENTOS** abriu a chamada de artigos para a composição de um Dossiê Especial sobre a temática. A ideia foi tão bem recebida pela comunidade acadêmica, que, devido à quantidade e qualidade dos artigos submetidos, tomou-se a decisão de publicar o Dossiê Gastronomia e Turismo em duas edições.

Esta primeira edição traz dez artigos que abordam a questão sob enfoques diversos. Em um primeiro bloco, têm-se artigos que refletem sobre como a gastronomia é tratada em diferentes publicações e iniciativas de pesquisa. O primeiro artigo, “Estudos sobre a gastronomia no Brasil: um estudo exploratório-descritivo sobre dissertações de mestrado concluídas entre 2007 e 2011”, traz a análise de dissertações produzidas em três programas de mestrado brasileiros que possuem a gastronomia como tema. O segundo artigo, “Gastronomia na tela: as representações da comida no cinema”, analisa um conjunto extenso de filmes cuja temática central é a gastronomia, buscando identificar percepções e representações desenvolvidas. O terceiro artigo, “Sabores de viagem – as culinárias regionais nos guias turísticos entre 1966 e 1983”, discute a questão das cozinhas regionais no Brasil tendo como fonte de pesquisa os guias turísticos nacionais. Por sua vez, o quarto artigo, “A promoção da gastronomia brasileira em brochuras turísticas – uma análise do caso da Bolsa de Turismo de Lisboa (BTL 2012)”, analisa de que maneira o material promocional do destino Brasil retrata e promove a gastronomia brasileira.

¹ Doutora em História. Mestre em Sociologia. Bacharel em Turismo. Professora da Universidade Federal de São Carlos/Campus Sorocaba.

² Mestre em Turismo. Historiadora.

O bloco seguinte se dedica às práticas gastronômicas tradicionais, tratadas com diferentes perspectivas. O quinto artigo, “O palmito pupunha, a gastronomia e o meio ambiente”, analisa as possibilidades gastronômicas do uso de ingredientes sob a perspectiva da sustentabilidade, refletindo sobre o equilíbrio entre o uso de ingredientes tradicionais e a preservação do meio ambiente. Os três artigos seguintes também refletem sobre a questão das tradições alimentares, abordando a gastronomia como atrativo turístico. O sexto artigo, “Cultura e alimentação: análise das festas gastronômicas na Serra Gaúcha” traz uma análise sobre trabalhos acadêmicos dedicados ao estudo das festas gastronômicas da região da Serra Gaúcha (RS); o sétimo artigo, “Memória, patrimônio e atrativo turístico: a doçaria na Festa dos ‘Passos do Senhor’ em São Cristóvão - Sergipe” analisa o papel sociocultural e econômico dos doces tradicionais em uma festa popular do estado de Sergipe; e o oitavo artigo, “Patrimonio gastronómico y turismo como estrategias de desarrollo local en la Cuenca Alta del Rio Lerma, Toluca, México” discute o uso do patrimônio gastronômico como elemento gerador de desenvolvimento em uma localidade mexicana.

O terceiro bloco trata a gastronomia como experiência, trazendo abordagens que buscam a construção de modelos de análise. O nono artigo, “Métricas da qualidade da experiência do consumidor de bares e restaurantes: uma revisão comparada”, descreve e analisa três modelos de medição da qualidade da experiência buscando sua aplicação no setor de bares e restaurantes; enquanto o décimo artigo, “Em busca de uma experiência extraordinária em serviços de restaurante”, propõe um esquema teórico que objetiva a compreender a criação de experiências extraordinárias a partir de uma refeição.

Desejamos que todos saboreiem esta edição! E também aproveitamos para comunicar que a segunda edição do Dossiê – que trará discussões sobre gastronomia e ruralidade, gastronomia e impacto ambiental e gastronomia como expressão identitária – já está no forno!