

PRÁTICAS ALIMENTARES: DIÁLOGOS (IM)PERTINENTES

Food practices: (im)pertinente dialogues

Maria Henriqueta Gimenes-Minasse¹, Rafael Cunha Ferro² & Israel Bertamoni³

Em 2012, pela iniciativa de sua editora-chefe, profa. Dra. Susana Gastal, a Revista Rosa dos Ventos divulgou uma chamada de trabalhos para um número especial, o Dossiê “Turismo e Gastronomia: abordagens acadêmicas”. Essa iniciativa pioneira reconheceu o potencial e a importância das relações entre o turismo e a gastronomia no Brasil e criou um espaço relevante para a divulgação de pesquisas sobre o tema. Organizada por Maria Henriqueta Gimenes-Minasse e Rosana Peccini, a chamada foi um sucesso e reuniu vinte e dois artigos distribuídos em duas edições: uma publicada no final de 2012 e outra no início de 2013.

Desde então, os estudos sobre turismo e gastronomia ganharam força e conquistaram novos pesquisadores, um processo favorecido tanto pela expansão dos programas de pós-graduação das áreas de turismo, hospitalidade e hotelaria quanto pela constituição da gastronomia enquanto campo científico (resultado do crescimento e do fortalecimento da formação superior). O lançamento do Programa Nacional de Turismo Gastronômico – Gosto pelo Brasil em 2022 pelo Ministério do Turismo também conferiu destaque às interseções temáticas mais amplas sobre o papel da alimentação e dos serviços e das práticas a ela associadas como elementos indutores do desenvolvimento turístico.

Diante desse cenário, a professora Susana considerou que era o momento de criar novamente um espaço para a divulgação das pesquisas envolvendo práticas alimentares no contexto do turismo e da hospitalidade. Desta vez, pensou-se em uma proposta mais aberta, que pudesse acolher pesquisas com enfoques distintos e que permitissem uma reflexão crítica sobre a

¹**Maria Henriqueta Gimenes-Minasse** – Doutora em História pela Universidade Federal do Paraná. Comida na Cabeça (@comidanacabeça). Lattes: <http://lattes.cnpq.br/6807582118593348>. ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-4952-808X>. E-mail: mariegimenes@gmail.com.

²**Rafael Cunha Ferro** – Doutor em Hospitalidade pela Universidade Anhembi Morumbi. Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro. Universidade Anhembi Morumbi. Lattes: <http://lattes.cnpq.br/9643271002123963>. ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-9063-8395>. E-mail: rafaelferro@ufrj.br.

³**Israel Bertamoni** – Mestre em Turismo e Hospitalidade. Universidade de Caxias do Sul. Universidade do Vale do Rio dos Sinos. Lattes: <http://lattes.cnpq.br/0645848255861734>. ORCID: <https://orcid.org/0009-0002-2734-3807>. E-mail: ibertamoni@ucs.br.

realidade brasileira. Surgiu então a chamada para o “Dossiê Práticas Alimentares: Diálogos (Im)pertinentes”, cujos os resultados temos o prazer de apresentar nesta edição.

O caráter provocativo evocado no título do Dossiê reuniu onze artigos desenvolvidos com diferentes enfoques que evidenciam a diversidade e a complexidade da temática. Tratando de distintas realidades regionais e desenvolvidos a partir de diversas abordagens metodológicas, os artigos selecionados realizam diálogos interdisciplinares que reúnem perspectivas antropológicas, sociológicas, nutricionais e de gestão, tratando de temas atuais e relevantes para o cenário brasileiro contemporâneo.

Ao todo 34 autoras e autores contribuíram com as suas pesquisas – profissionais aos quais agradecemos pelo interesse e empenho em contribuir para essa iniciativa.

A questão dos desafios do reconhecimento e da proteção do patrimônio alimentar, tanto do ponto de vista mercadológico quanto cultural, é discutida pelos artigos “Desafios para a utilização turística de indicações geográficas no Brasil”, “O selo de Indicação Geográfica (IG) do Guarani de Maués e o Turismo Local” e “Reconhecimento de produções gastronômicas na idealização do patrimônio alimentar local: o pão bolachão de São Borja (RS)”.

As potencialidades e os desafios envolvidos no uso de práticas alimentares como elemento para o desenvolvimento turístico local são abordados nos artigos “A gastronomia criativa como ferramenta de desenvolvimento turístico: um estudo de caso sobre a farinha de Bragança (Pará – Brasil)”, “Barra de Guaratiba-RJ: de celeiro urbano a polo gastronômico” e “Feira Eduardo Ribeiro: integração cultural, gastronômica e desafios higiênicos-sanitários no centro histórico de Manaus (AM)” e “Comparação dos atributos de valor em duas vinícolas de roteiros enoturísticos da Serra Gaúcha (RS): Vale dos Vinhedos e Caminhos de Pedra”. Por outro lado, a problemática dos efeitos do desenvolvimento de atividades turísticas nas práticas alimentares de uma comunidade também é analisada pelo artigo “Impactos da Construção do Porto de Paranaguá na Alimentação e Cultura dos Guarani Mbyá”.

Duas pesquisas discutem questões relacionadas ao bem-estar físico e emocional vinculado à alimentação. Enquanto o artigo “O atendimento aos hóspedes com hipersensibilidades alimentares em meios de hospedagem: aspectos de gestão e hospitalidade” aborda os desafios de atender hóspedes com restrições alimentares severas, o texto “A Contribuição da

Gimenes-Minasse, M. H., Ferro, R. C., & Bertamoni, I. (2025). Práticas alimentares: diálogos (im)pertinentes. *Rosa dos Ventos - Turismo e Hospitalidade*, 17(Dossiê Práticas Alimentares: Diálogos (Im)pertinentes), e170300.

<http://dx.doi.org/10.18226/21789061.v17ip170300>

Comensalidade para a Saúde Emocional” aborda os efeitos da comensalidade – o ato de compartilhar um alimento ou refeição – sob a perspectiva dos sentimentos e emoções do indivíduo.

Fechando este Dossiê, o artigo “Entretenimento na cozinha: Taioba uma PANC, pop!” discute a relevância cultural, nutricional e econômica da Taioba, analisando a sua divulgação em programas de televisão.

Desejamos a todos uma saborosa leitura!

OS EDITORES

DEZEMBRO DE 2025