

Gastronomia e Turismo: Abordagens acadêmicas

Revista Rosa dos Ventos
5(2) 204-205, abril-jun, 2013

© O(s) Autor(es) 2013

ISSN: 2178-9061

Associada ao:

Programa de Mestrado em Turismo

Hospedada em:

<http://ucs.br/revistarosadosventos>



*Maria Henriqueta Sperandio Garcia Gimenes-Minasse*¹
*Rosana Peccini*²



DITORIAL

A importância dada à gastronomia e aos serviços a ela vinculados tem ganhado grande importância no contexto turístico. O desenvolvimento de rotas e roteiros gastronômicos em todo o mundo, a realização de acontecimentos programados centrados nas práticas alimentares e inúmeras iniciativas de valorização da gastronomia local (como a criação da Associação Brasil à Mesa e sua parceria com o Ministério do Turismo) materializam este interesse. Do ponto de vista acadêmico a atenção dada à temática também vem crescendo – tendência que pode ser comprovada na publicação desta segunda edição do Dossiê Turismo e Gastronomia da **Revista Rosa dos Ventos**.

Assim, dando continuidade à edição publicada em 2012 nesta mesma **Rosa dos Ventos**, este Dossiê traz artigos que evidenciam a multiplicidade de olhares que podem ser desenvolvidos a partir do estudo da gastronomia. Abrindo esta publicação, tem-se “A gastronomia e o turismo”, uma reflexão sobre alguns conceitos da gastronomia e da alimentação no contexto do Turismo Gastronômico. Seguem-se os três blocos temáticos que compõem esta publicação.

O primeiro bloco traz cinco artigos dedicados à aproximação da gastronomia com novas formas de ruralidade e com as questões ambientais. O primeiro artigo, “Vinhos, turismo e pluriatividade na agricultura”, analisa a relação entre o enoturismo e o fenômeno da pluriatividade na agricultura familiar e as mudanças geradas por esta relação. O segundo artigo, “Turismo rural e produtos de qualidade – Para além do mito. Um estudo em casas agroturísticas da Galícia”, realiza uma reflexão crítica sobre o vínculo entre turismo rural e as produções agroalimentares de qualidade reconhecida, a partir de um estudo realizado em propriedades agroturísticas. O terceiro artigo, “Gestão ambiental aplicada ao setor gastronômico: propostas para Dourados, MS” trata da importância da gestão ambiental na

¹ **Maria Henriqueta Sperandio Garcia Gimenes-Minasse** – Doutora. Bacharel em Turismo. Professora da Universidade Federal de São Carlos, Campus Sorocaba.

² **Rosana Peccini** - Mestre em Turismo pela Universidade de Caxias do Sul. Historiadora.

administração de estabelecimentos gastronômicos, apresentando ferramentas de gestão ambiental aplicáveis a esses empreendimentos. O quarto artigo também tem como foco a gestão ambiental: “Geração de resíduos sólidos em eventos gastronômicos: o Festiqueijo de Carlos Barbosa, RS, Brasil”, texto que analisa a gestão de resíduos sólidos em um evento gastronômico tradicional no Rio Grande do Sul. Encerrando este bloco, o artigo “A ecogastronomia nos cursos superiores de gastronomia do Estado de São Paulo: conceitos, aplicações e cenário observado”, analisa o conceito de ecogastronomia, sua relação com novos paradigmas educacionais e sua aplicação no âmbito dos cursos superiores de gastronomia.

O segundo bloco traz três artigos que discutem, em diferentes perspectivas, tendências culinárias. O primeiro artigo desse bloco, “Gastronomia molecular: desconstruindo vinte anos de uma tendência”, tem como objetivo compreender como surgiu e se desenvolveu esta tendência gastronômica, pensando seu lugar na cozinha contemporânea. O segundo artigo, “Comida de rua no Brasil: relações históricas e conceituais”, traz reflexões sobre a comida de rua, seus conceitos e significados, bem como sua interrelação com o turismo. O terceiro artigo, “Comida de rua na cidade de São Paulo, SP: uma breve descrição”, também aborda a comida de rua, desta vez enfatizando-a como um elemento identitário a partir da análise de exemplos práticos da cidade de São Paulo.

O último bloco privilegia a gastronomia no contexto do turismo, analisando-a como elemento agregador de valor em serviços e produtos turísticos e como atrativo turístico propriamente dito. O primeiro artigo, “A presença da gastronomia alemã na hotelaria de Novo Hamburgo, RS”, aborda os elementos e características da gastronomia alemã, usados como diferencial nos serviços hoteleiros de uma cidade turística. O segundo artigo, “Eventos culturais e *stakeholders*: a gastronomia como fator promocional do turismo no Festival Revelando São Paulo” traz a visão dos diferentes *stakeholders* de um festival cultural sobre a influência da gastronomia como fator promocional do turismo. Encerrando o Dossiê, tem-se o artigo “Experiências de Turismo Cervejeiro em Curitiba, PR” que analisa, sob o viés do turismo de experiência, estabelecimentos especializados na comercialização de cervejas especiais e artesanais na capital paranaense.

Com esta edição encerramos a publicação dos artigos enviados e aprovados na chamada do Dossiê Gastronomia e Turismo, mas a **Revista Rosa dos Ventos** continua aberta para publicação de estudos nesta área.

Esperamos que sua leitura seja saborosa!