

Turismo e gastronomia: uma análise do potencial gastronômico de São Bartolomeu, distrito de Ouro Preto/MG

Tourism and gastronomy: an analysis of the gastronomic potential of São Bartolomeu, distrito de Ouro Preto/MG

Narayhane Oliveira Gonzaga Delabrida¹

Alissandra Nazareth de Carvalho²

Este artigo foi recebido em 11 de MAIO de 2018 e aprovado em 22 de OUTUBRO de 2018

Resumo: A produção de doces artesanais está tradicionalmente presente em São Bartolomeu, distrito de Ouro Preto/MG, há cerca de duzentos anos. Essa arte do saber-fazer doces do distrito vem sendo transmitida de geração em geração até os dias de hoje, registrada, de acordo com o Decreto nº 1.096 de 15 de abril de 2008, como Bem Imaterial Municipal, no Programa de Patrimônio Municipal de Ouro Preto/MG. Após esse registro, no distrito, vêm-se realizando eventos gastronômicos, nos quais se busca valorizar a produção de doces artesanais e as tradições culinárias das famílias locais. Diante disso, objetiva-se com este estudo discutir as possibilidades de desenvolvimento da relação entre turismo e gastronomia em São Bartolomeu, verificando-se se a gastronomia local influencia a atividade turística e identificando-se as percepções dos participantes durante um evento gastronômico. Para isso, a pesquisa caracterizou-se por ser descritivo-exploratória, pela amostragem aleatória não probabilística, ao realizarem-se pesquisas bibliográficas e de campo. Conclui-se que, além dos eventos, São Bartolomeu tem potencial para o crescimento do turismo gastronômico por meio de roteiros gastronômicos que poderão contribuir para o desenvolvimento local.

Palavras-chave: turismo, gastronomia, eventos, Patrimônio Cultural Imaterial, São Bartolomeu

Abstract: The production of handcrafted sweets has traditionally been present in São Bartolomeu, in the Ouro Preto / MG district, about 200 years ago. This art of sweet district know-how has been transmitted from generation to generation until the present days. Being registered, in accordance with Decree No. 1096 of April 15, 2008, as Good Immaterial Municipal, in the Program of Municipal Heritage of Ouro Preto / MG. After this registration, the district has been holding gastronomic events, in which they seek to value the production of artisanal sweets and the culinary traditions of local families. Therefore, the objective of this study was to discuss the possibilities of development of the relationship between tourism and gastronomy in São Bartolomeu, verifying if the local gastronomy

¹ Informações do autor:

Formação/curso: Bacharel em Turismo. **Instituição:** Universidade Federal de Ouro Preto — UFOP, Ouro Preto/MG, Brasil). **E-mail:** narayhane@gmail.com

² Informações do autor:

Formação/curso: Doutora em Geografia. **Instituição:** Universidade Estadual Paulista. Chefe do Departamento de Turismo da Universidade Federal de Ouro Preto — UFOP, Ouro Preto/MG, Brasil. **E-mail:** alissandracarvalho@yahoo.com.br.

influence the tourist activity and identifying the participants' perceptions during a gastronomic event. For this, the research was characterized by descriptive-exploratory, non-probabilistic random sampling, carrying out a bibliographical research and field research. It is concluded that in addition to the events, São Bartolomeu has potential for the growth of gastronomic tourism through gastronomic itineraries, which could contribute to local development.

Key words: tourism, gastronomy, events, Intangible Cultural Heritage, São Bartolomeu

1. Introdução

O turismo e a alimentação são dois elementos que sempre caminham juntos. Conforme afirma Fagliari (2005), “o alimento é um dos elementos essenciais da experiência turística, podendo tanto satisfazer necessidades biológicas, quanto ser visto como um atrativo pelos turistas”. Dessa forma, este trabalho consiste na discussão acerca da temática da gastronomia e suas interfaces com a atividade turística, tendo como objeto de estudo São Bartolomeu, distrito de Ouro Preto/MG.

O interesse pela investigação do tema surgiu pela admiração das autoras pela gastronomia brasileira, e a escolha por São Bartolomeu, distrito de Ouro Preto/MG, deu-se pelas peculiaridades gastronômicas e pela hospitalidade e simplicidade dos moradores, além do fato de o distrito ser detentor de um elemento gastronômico muito importante: o doce da goiabada cascão, que, hoje, é tombado como patrimônio cultural de São Bartolomeu, o que contribui para evidenciar as belezas e potencialidades da localidade, por meio da atividade turística e dos diversos eventos que lá acontecem.

Nesse contexto, o presente artigo foi desenvolvido pela inquietação em aprofundar pesquisas que contribuam para o turismo local, acreditando no potencial turístico e no valor cultural por meio da gastronomia, buscando-se compreender questões, como — São Bartolomeu tem a gastronomia local como parte da história? Mas será que esse fator influencia a atividade turística? Quais mecanismos poderiam ser explorados para potencializar o turismo gastronômico local?

Na revisão de literatura, apresenta-se, no primeiro momento, a gastronomia e sua relação com o turismo, evidenciando-se as formas nas quais essa relação se torna possível, além de apresentar abordagens de estudo dessa relação: a gastronomia como o principal atrativo turístico e a gastronomia como elemento complementar à atividade turística, que se relaciona com o turismo rural, o turismo cultural e o turismo industrial.

Considerações como as colocadas por Schlüter (2003) sobre a gastronomia estar ganhando cada vez mais importância como um produto para o turismo cultural levanta a questão: Como, então, explorar essa modalidade em pequenas localidades de maneira que valorize a cultura local?

A experiência das autoras desta pesquisa como espectadoras dos festivais gastronômicos que ocorrem em São Bartolomeu gerou algumas indagações sobre a relação dos eventos com o turismo. Por exemplo: É possível um evento gastronômico contribuir para uma experiência diferenciada entre os turistas de uma determinada localidade?

Com isso, ainda na revisão de literatura, destacam-se os eventos gastronômicos como diferenciais para o destino turístico, buscando-se responder às perguntas citadas acima. Com uma breve contextualização de São Bartolomeu, distrito de Ouro Preto/MG, apresentou-se a produção de doces artesanais como parte de sua história local há mais de duzentos anos.

Nesse contexto, portanto, no presente trabalho, objetiva-se discutir possibilidades de desenvolvimento da relação entre turismo e gastronomia em São Bartolomeu, distrito de Ouro Preto/MG, contextualizando-se a temática da gastronomia e suas interfaces com a atividade turística; verificando-se se a gastronomia local influencia a referida atividade; identificando-se as percepções e perspectivas dos participantes do *III Encontro de Tradições Culinárias* e propondo-se melhorias nos aspectos analisados a fim de impulsionar o fluxo turístico local após reflexões.

Em termos metodológicos, esta pesquisa caracteriza-se como descritivo-exploratória, por buscar relacionar a temática do turismo gastronômico com o processo de planejamento para a atividade turística, utilizando-se pesquisa bibliográfica e trabalho de campo com aplicação de questionários e entrevistas.

2. A gastronomia e sua relação com o turismo

Alimentar-se é um ato natural ao ser humano, um processo que é necessário para a sobrevivência. Para Cascudo (2004, p. 66), o ato de alimentar-se “transcende o próprio imediatismo fisiológico da nutrição”, mas vale ressaltar que isso ocorre em sociedades não miseráveis.

Segundo Franco (2004, p. 261), “a culinária não é estática, a história de sua evolução difere segundo as áreas geográficas, as épocas e as variações climáticas”. Com isso, em cada região, desenvolveu-se uma identidade gastronômica distinta, com costumes, tradições e hábitos alimentares diferentes uns dos outros. Portanto o alimento não pode ser considerado como algo que apenas serve para saciar a fome, mas, conforme Schlüter (2003), em algo que:

TURISMO E GASTRONOMIA: UMA ANÁLISE DO POTENCIAL GASTRONÔMICO DE SÃO BARTOLOMEU, DISTRITO DE OURO PRETO/MG

Narayhane Oliveira Gonzaga Delabrida¹
Alissandra Nazareth de Carvalho¹

[...] tem um significado simbólico em uma determinada sociedade. Partindo de elementos similares, distintas culturas preparam a alimentação de diversas formas. Essa variedade na preparação dos pratos está condicionada pelos valores culturais e códigos sociais a partir dos quais as pessoas se desenvolvem (SCHLÜTER, 2003, p.16).

As pessoas buscam novas oportunidades de conhecimentos, agregados a novos sabores, vivenciando a cultura e a gastronomia com o intuito de conhecer determinado local (FURTADO, 2004). Dessa forma, a gastronomia tem influenciado, de maneira significativa, em alguns países, a escolha do destino turístico. Por exemplo, na França, pela tradição de queijos e vinhos; o México por seus temperos marcantes; o Chile por suas diversas vinícolas; a China pelo exotismo; Portugal pela tradição do azeite e pescado.

De acordo com Gimenes (2006), a gastronomia:

[...] merece destaque não apenas por constituir um bem cultural que deve ser valorizado como os demais, mas principalmente — aqui sob a ótica [sic] do turismo — por proporcionar um importante ponto de contato do turista com a realidade visitada, proporcionando, no sentido figurado e literal, uma degustação de ritos, valores e tradições locais (GIMENES, 2006, p. 12).

No Brasil, é possível mostrar as particularidades gastronômicas por regiões. De acordo com Gimenes-Minasse (2014, p. 10), além da feijoada, principal referência da gastronomia nacional, destaca-se: “no Sul, o churrasco e o barreado; no Sudeste, a moqueca capixaba, o tutu de feijão e o azul marinho; no Nordeste, o arroz de cuxá, a moqueca baiana, o sarapatel; no Norte, o tacacá; no Centro-Oeste, o caldinho de piranha e o arroz com pequi”. São muitos sabores e técnicas que se diferenciam de região para região, onde cada uma tem suas tradições que precisam ser valorizadas. Em Minas Gerais, por exemplo, conforme Frieiro (1982, p.220), “o tutu de feijão com torresmos, o lombo de porco assado com couve e a galinha ao molho pardo com angu e quiabo, mesmo sem serem exclusivos da região, são pratos considerados mineiros”, pela forma com que são preparados.

Para a autora Gimenes (2009, p. 485), o turismo gastronômico consiste em uma modalidade do turismo cultural, pois “a motivação central reside no interesse pelos hábitos alimentares e pelas manifestações relacionadas”. Em conformidade com Gimenes, para Corner (2006, p. 2), a gastronomia “é símbolo cultural, é memória, e principalmente patrimônio cultural de qualquer grupo social. A simbologia dos alimentos exerce uma influência no homem, podendo constituir-se em importante elemento que revela identidades e ajuda a entender a cultura de um povo”.

Nota-se que a identidade gastronômica das regiões, serve como um fator de diferenciação cultural, na qual, apenas a comunidade local é capaz de expressar. Para Schlüter (2003) é:

[...] uma construção simbólica, uma forma de classificação que cria uma posse. As posições diferentes produzem percepções distintas da realidade e outros valores pelos quais aparecem as disputas simbólicas entre os diferentes setores para impor sentidos, valores e fronteiras entre uns e outros (SCHLÜTER, 2003, p. 32).

Observa-se, também, de acordo com Ferro (2013, p. 44), “o encaixe da gastronomia e suas extensões como patrimônio cultural, devido a suas propriedades de conexão com a formação histórica do indivíduo, sua cultura, socialização e as características do ambiente na qual foi formada”. Em razão de a gastronomia resgatar tradições e costumes, ela precisa ser preservada e valorizada. Conforme Muller *et al.* (2010, p. 4), “os modos alimentares articulam com outras dimensões sociais e com a identidade. O valor cultural do ato e do modo alimentar é cada vez mais entendido enquanto patrimônio, pois a comida é tradutora de povos, nações, civilizações, grupos étnicos, comunidades e famílias”.

Diante do exposto, é possível notar a gastronomia como um segmento do turismo cultural podendo desenvolver-se cada vez mais, de maneira que o atrativo turístico seja reconhecido por meio da valorização e proteção. Porém esse desenvolvimento deve ocorrer de uma maneira na qual a comunidade local esteja inserida e sinta-se parte de todo esse processo, que se compõe com a presença das pessoas, das histórias e dos costumes.

3. A gastronomia como experiência turística em pequenas localidades

Diante da competitividade no mercado turístico, os destinos têm investido no turismo cultural como forma de diferenciação e diversificação da oferta turística (GÂNDARA, 2009).

De acordo com Beni (1998, p. 271), entende-se como atrativo turístico “todo lugar, objeto ou acontecimento de interesse turístico que motiva o deslocamento de grupos humanos para conhecê-los”. Isso significa que o atrativo está relacionado com algo que chama a atenção, o que, segundo Gregson (2005, p. 41), “faz com que a percepção das pessoas seja aguçada, criando vontade de contemplação, de contato, de aproximação, do convívio e, se possível, de interação”. Constatou-se, diante disso, que os eventos gastronômicos podem ser considerados como atrativos turísticos para a região, já que atraem pessoas, oferecendo a gastronomia como algo a mais.

Para Gândara (2009, p. 181), “o turismo gastronômico pode ser operacionalizado a partir de atrativos, como culinária regional, eventos gastronômicos e oferta de estabelecimentos de alimentos e bebidas diferenciados, bem como roteiros, rotas e circuitos gastronômicos”, ou seja, a gastronomia e as atividades com ela relacionadas tornaram-se peças fundamentais na atividade turística.

Em Minas Gerais, esses eventos gastronômicos acontecem durante o ano e em várias cidades mineiras. Entre os festivais, pode-se citar o Festival Comida di Buteco em Belo Horizonte; o Festival de Cultura e Gastronomia em Tiradentes; o Festival Diamantina *Gourmet*; o Festival do Queijo Canastra; o Festival da Quitanda em Congonhas; o Festival da Jabuticaba em Sabará; o Festival Boa Mesa em Caxambu; a Fenamilho em Patos de Minas, etc. Além disso, há festas, como a Festa do Café com Biscoito em São Tiago; a Festa do Rocambolê em Lagoa Dourada; a Festa do Pé de Moleque em Piranguinho; a Festa do Pastel de Angu em Itabirito; a Festa Cultural da Goiaba e o Encontro de Tradições Culinárias em São Bartolomeu, Ouro Preto.

Recentemente, nota-se um aumento de festas relacionadas com bebida, como a produção de cervejas artesanais, da cachaça e do vinho em Minas Gerais, tendo como exemplos a Expocachaça em Belo Horizonte; o Uaiktobberfest em Nova Lima; a Festa do Vinho de uva e jabuticaba em Catas Altas; o Oubobier Fest em Ouro Preto.

Para Fagliari (2005, p. 156), “as festas acontecem com o intuito de incrementar a demanda, promover um prato ou gênero alimentício específico e/ou diversificar a oferta turística da localidade, [...] tendo como objetivo principal incrementar a visitação a uma localidade turística”. Além disso, para Gândara (2009), o turismo gastronômico:

ao considerar tanto a identidade cultural como um atrativo turístico, quanto a perspectiva do consumo simbólico, estará aproveitando oportunidade para desenvolver destinos e produtos capazes de valorizar suas características culturais e atender a uma demanda específica em crescimento (GÂNDARA, 2009, p. 191).

Contudo, para que essa experiência se torne positiva, tanto para o turista, quanto para a comunidade local, necessita-se a participação da iniciativa privada, do Poder Público e da comunidade local, ou seja, todos devem estar envolvidos com o planejamento dessa atividade turística.

4. Breve contextualização de São Bartolomeu, distrito de Ouro Preto/MG

São Bartolomeu é constituído de um pequeno conjunto arquitetônico, dos séculos XVIII e XIX, tombado pelo serviço de patrimônio municipal de Ouro Preto. Além desse conjunto arquitetônico, no distrito, há alguns bens imateriais registrados no serviço de patrimônio municipal, e, entre eles, está o modo de fazer doces artesanais (SILVA, 2016). No período colonial, São Bartolomeu, servia de local para produção de alimentos de subsistência para a cidade mineradora.

Além disso, São Bartolomeu está localizado às margens do rio das Velhas, a 15km de Ouro Preto e 97km da capital mineira, Belo Horizonte. Segundo o Censo Demográfico — IBGE (2010), o distrito de São Bartolomeu teria, em 2010, aproximadamente, 729 habitantes.

Além do rico patrimônio histórico, no território do distrito, encontram-se importantes áreas de fauna e flora diversificadas, atraindo visitantes para cachoeiras e grutas.

A produção de doces faz parte da história do distrito há mais de duzentos anos, conhecido pela tradição em produzir doces de maneira artesanal, cujo saber-fazer vem sendo repassado de geração a geração. A produção é organizada por núcleos familiares, cujos membros se dividem nas etapas do processo de produção. De acordo com o Dossiê de Tombamento de 2011:

A produção de doces artesanais de frutas é mais uma das marcas do lugar e se caracteriza por quatro elementos fundamentais: ela é tradicional, artesanal, está associada ao modo de viver da comunidade local, sendo, inclusive, geradora da principal renda desta e tem como produtor o núcleo familiar (DOSSIÊ, 2011, p. 50).

De acordo com o Instituto Estrada Real (2016), “a fartura de frutas no distrito levou os seus moradores à produção de doces caseiros, tradição reconhecida na região”. Antigamente, em São Bartolomeu, o doce mais famoso era a marmelada. Todavia esse doce deixou de ser produzido no local por causa de adversidades naturais, passando a ocupar lugar de destaque a goiabada cascão (CASTRO *et al.*, 2012).

Diante das características peculiares e por fazer parte da cultura do distrito, a Produção Artesanal de Doces foi levada ao reconhecimento, ganhando o registro de Bem Imaterial Municipal no Programa de Patrimônio Municipal de Ouro Preto, de acordo com o Decreto n.º 1.096 de 15 de abril de 2008, passo importante para a visibilidade ao saber-fazer (Figura 1). Desse modo, pode-se considerar que o sabor dos doces artesanais de São Bartolomeu é único, resultado da trajetória histórica, dos instrumentos e das técnicas utilizadas.

Figura 1. Selo de Patrimônio Imaterial dos doces de São Bartolomeu



Fonte: Luvi e Barcala (2014, p. 56).

Numa recente discussão da Vigilância Sanitária Estadual de Minas proibindo o uso de utensílios de cobre na produção alimentícia, gerou-se grande impacto na comercialização de doces do distrito, uma vez que a utilização do tacho de cobre é indispensável para o processo de produção e fabricação artesanal dos doces de São Bartolomeu. De acordo com Luvi e Barcala (2014, p. 64), a utilização do tacho de cobre “exerce influência direta na especificidade dos doces, uma vez que sua composição interfere no ponto e na cor, diminuindo o tempo de exposição ao fogo”.

Para que essa arte do saber-fazer se mantenha viva e resista ao tempo, alguns moradores do distrito vêm desenvolvendo eventos de cunho gastronômico: a Festa Cultural da Goiaba e o Encontro de Tradições Culinárias.

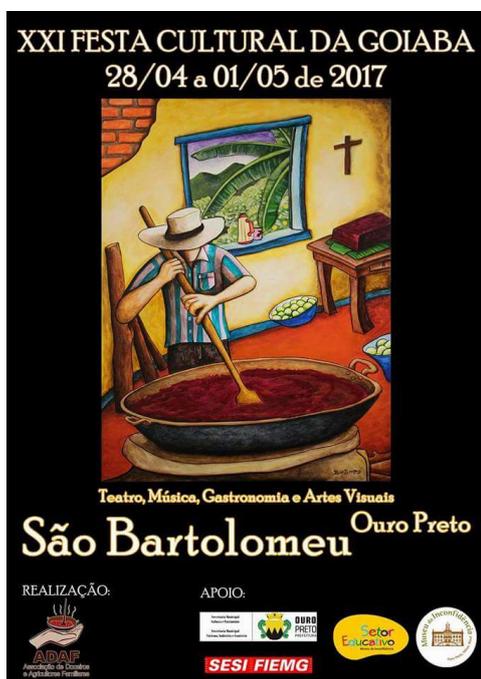
Esses eventos gastronômicos no distrito são de grande relevância para a comunidade, valorizando a cultura local, aumentando o fluxo de visitantes e gerando um crescimento significativo na comercialização dos doces, uma vez que são eles o sustento de várias famílias e causam impacto significativo na economia local.

5. Eventos gastronômicos de São Bartolomeu

A Festa Cultural da Goiaba tem como intuito celebrar o ciclo da goiaba, desde a colheita até a produção artesanal do doce. Sua organização é realizada pela Associação dos Doceiros e Agricultores Familiares (ADAF) com apoio da Prefeitura Municipal de Ouro Preto.

Em 2017, a festa completou a 21.^a edição (Figura 2). O evento reúne diversas atividades, como *shows*, espetáculos teatrais, oficinas de culinária, preparação do doce de goiaba ao vivo, caminhada ecológica, além da feira de exposição de doces e artesanato local. Na feira de exposição de doces (Figura 3), os principais doces comercializados são: de goiabada cascão, limão-rosa, laranja, cidra, figo, mamão, pêssago, jabuticaba, leite, entre outros. Busca-se, por meio dessas atividades, valorizar a cultura local, mantendo viva a arte do saber-fazer doces artesanais no distrito.

Figura 2. Divulgação da Festa Cultural da Goiaba



Fonte: FACEBOOK, 2017. Disponível em: <<https://www.facebook.com/events/392667617779640/?ti=cl>>. Acesso em: 20 jul. 2017.

Figura 3. Exposição dos doces na Festa da Goiaba



Fonte: Alissandra Carvalho, 2017.

TURISMO E GASTRONOMIA: UMA ANÁLISE DO POTENCIAL GASTRONÔMICO DE SÃO BARTOLOMEU, DISTRITO DE OURO PRETO/MG

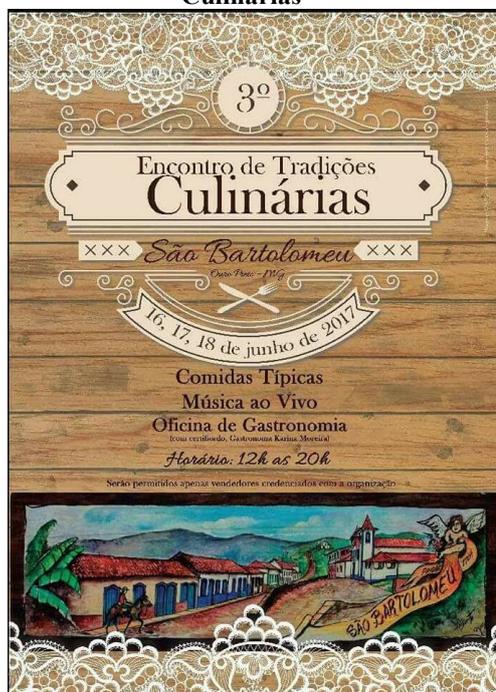
Narayhane Oliveira Gonzaga Delabrida1
Alissandra Nazareth de Carvalho1

O Encontro de Tradições Culinárias ocorreu em apenas três edições (Figura 4); mesmo sendo ele um evento recente, atrai muitos visitantes para o distrito. De acordo com diálogos informais com os organizadores dos eventos, em 2015, o evento teve uma estimativa de mil visitantes e, em 2016, houve um grande crescimento, tendo uma estimativa de 2.750 visitantes. Percebe-se que, mesmo sendo um evento novo, a aderência, na segunda edição, duplicou em relação ao primeiro ano.

Nesse evento são oferecidos mais de 15 pratos tradicionais no distrito, como bolinho de bacalhau, casulo de queijo, costelinha com ora-pro-nóbis e angu, cupim com farofa de banana-da-terra e bacon, dobradinha com batata, galinhada, maçã de peito ao molho rústico, músculo ao molho de vinho com purê de mandioquinha, nhoque, pastel frito, puchero à mineira, feijão tropeiro, trouxinha de couve com frango ao molho de jabuticaba, umbigo de banana com angu e carne. Além, é claro, dos doces que têm um lugar de destaque (Figura 5).

Em ambos os eventos, os alimentos comercializados são apenas aqueles que fazem parte da tradição local. São pratos que têm significado para o distrito e, exclusivamente, produzidos por moradores locais ou por familiares.

Figura 4. Divulgação do Encontro de Tradições Culinárias



Fonte: Alissandra Carvalho, 2017

Figura 5. Exposição dos doces no Encontro de Tradições Culinárias



Fonte: Alissandra Carvalho, 2017.

Nesse contexto, diante da importância e da evidência que esses eventos gastronômicos vêm ganhando em São Bartolomeu, busca-se, com este trabalho, discutir as interfaces da gastronomia e dos eventos gastronômicos com a atividade turística, por meio da percepção e da perspectiva dos participantes no *III Encontro de Tradições Culinárias*, a fim de refletir acerca de sugestões quanto aos aspectos que envolvam o fluxo turístico e sua relação perante esse bem cultural.

6. Metodologia

A pesquisa evidencia-se como exploratório-descritiva, que, segundo Dencker (1998), “caracteriza-se por possuir um planejamento flexível envolvendo em geral um levantamento bibliográfico, entrevistas com pessoas experientes e análise de exemplos similares” (p. 124), ao passo que a pesquisa descritiva “procura descrever fenômenos ou estabelecer relações entre variáveis, através de um levantamento que oferece uma descrição da situação no momento da pesquisa” (p. 124).

Com base nessa definição, o estudo foi desenvolvido em duas etapas: pesquisa bibliográfica e pesquisa de campo.

Na primeira etapa, a pesquisa bibliográfica foi realizada por meio de livros, artigos científicos, monografias, dissertações e teses, analisando-se conceitos sobre turismo, cultura e gastronomia e servindo como embasamento no contexto teórico para a análise dos dados coletados, uma vez que “sua finalidade é colocar o pesquisador em contato direto com tudo o que foi escrito, dito ou filmado sobre determinado assunto” (LAKATOS e MARCONI, 2005, p. 73). Os principais autores que contribuíram para o trabalho foram: Fagliari (2005), Schlüter (2003) e Gimenes (2006).

Já na segunda etapa, realizou-se a pesquisa de campo. A técnica utilizada para a coleta de dados foi pautada na observação, na participação em festivais gastronômicos realizados no distrito, na aplicação de questionário com os visitantes do *III Encontro de Tradições Culinárias* e em entrevistas semiestruturadas com doceiros e membros do setor público.

A aplicação de questionários durante o *Encontro de Tradições Culinárias* totalizou 110 questionários respondidos, três entrevistas com doceiros e uma com a Secretária de Turismo da Prefeitura de Ouro Preto.

Optou-se por aplicar os questionários no Encontro de Tradições Culinárias, pois é o evento que apresenta maior número de visitantes, e foi analisado empiricamente pelas autoras em edições anteriores. Além disso, para não comprometer a efetividade do questionário, realizou-se um pré-teste, com alguns turistas em São Bartolomeu a fim de melhor adequá-lo, realizando os ajustes necessários para o então instrumento final de pesquisa. Os dados coletados foram tratados por meio do *software* Excel.

A terceira edição do evento ocorreu de 16 a 18 de junho de 2017. A aplicação dos questionários aconteceu em 18 de junho, por meio de abordagem presencial, durante os períodos da manhã e da tarde,

tendo o intuito de analisar o perfil dos participantes e suas percepções quanto ao evento, à cultura local e à gastronomia do distrito.

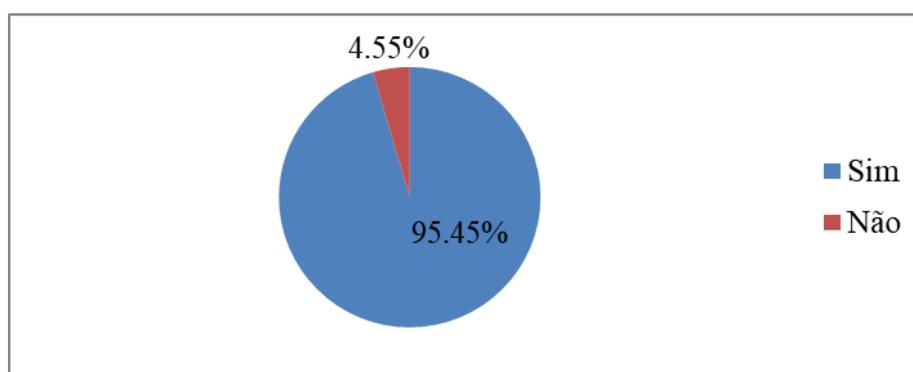
O objetivo inicial das entrevistas com os doceiros e os membros do setor público foi alcançar 14 doceiros, todos membros da Associação dos Doceiros e Agricultores Familiares de São Bartolomeu — ADAF, de acordo com o livro *Doces memórias de São Bartolomeu* e dois integrantes do setor público — um membro da Secretaria de Turismo, Indústria e Comércio e outro da Secretaria de Cultura e Patrimônio —, pois quando o Dossiê de Registro da Tradicional Produção de Doces Artesanais de São Bartolomeu foi desenvolvido, as duas secretarias formavam uma só. Porém houve certa dificuldade de entrar em contato com os respondentes, diante do desafio de encontrar a localização da residência dos doceiros na zona rural e pelo fato de eles não utilizarem meios de comunicação. Em relação ao setor público, houve a mesma limitação, por uma das Secretarias não se disponibilizar em responder aos *e-mails* e às ligações.

Contudo, mesmo sem alcançar todos os entrevistados desejados inicialmente, os resultados alcançados foram satisfatórios para as análises deste trabalho, como se vê a seguir.

7. Resultados e discussão

Para iniciar a análise dos resultados, optou-se por uma pergunta feita aos entrevistados, de extrema importância e de grande relevância para o desenvolvimento desta pesquisa, pois, com base no resultado do questionamento, a pesquisa poderia tomar rumos diferentes. Eis a pergunta: “É possível notar, por meio da gastronomia local, identidade, tradições, costumes e valores de São Bartolomeu?” Para 95,45% dos visitantes entrevistados no *III Encontro de Tradições Culinárias* a resposta foi sim — é possível percebê-lo pelo Gráfico 1.

Gráfico 1. Percepção da identidade e tradição por meio da gastronomia local



Fonte: Elaborado pelas autoras, 2017.

Também para o doceiro entrevistado, sr. Vicente Tijolo (2017), identidade, tradições, costumes e valores são perceptíveis pela gastronomia: “Eu acredito sim porque, além de ser uma tradição nossa aqui, tudo é artesanal, nós ganhamos até o título de patrimônio imaterial de Ouro Preto”.

Conforme discutido no referencial, a gastronomia é considerada como um símbolo cultural, que pode contar a história de uma localidade, mantendo viva sua memória e revelando a singularidade de um povo, por meio da gastronomia.

Com essas informações, constata-se que, em São Bartolomeu, segundo a percepção dos entrevistados, a gastronomia faz-se presente em sua história e em sua cultura e que, conseqüentemente, pode ter influência na atividade turística local.

Verificou-se também (Tabela 1), que os doces tradicionais do distrito destacam-se, de maneira significativa, mas que também existem outros pratos que fazem parte de sua história, como o umbigo de banana com angu e carne e o feijão tropeiro.

Quadro 1. Representatividades gastronômicas do distrito

Pratos do evento	Porcentagem
Bolinho de bacalhau	5.45 %
Casulo de queijo	0.91 %
Costelinha com ora-pro-nóbis e angu	3.64 %
Cupim com farofa de banana-da-terra e bacon	0.91 %
Dobradinha com batata	0.91 %
Doces tradicionais	40 %
Galinhada	1.82 %
Maçã de peito ao molho rústico	4.55 %
Músculo ao molho de vinho com purê de mandioca	1.82 %
Nhoque	3.64 %
Pastel frito	0.91 %
Puchero à mineira	0.91 %
Feijão tropeiro	9.09 %
Trouxinha de couve com frango ao molho de jabuticaba	0.91 %
Umbigo de banana com angu e carne	24.55 %

Fonte: Elaborado pelas autoras, 2017.

Também se discutiu no referencial a importância de valorizar e preservar essa gastronomia, capaz de expressar a cultura de uma determinada localidade. Diante disso, procurou-se entender, na entrevista realizada na Secretaria de Turismo, Indústria e Comércio, quais são as medidas que vêm sendo tomadas atualmente, a fim de promover e divulgar o bem cultural, de fomentar o turismo no distrito e manter viva essa tradição. E, de acordo com Nonato (2017):

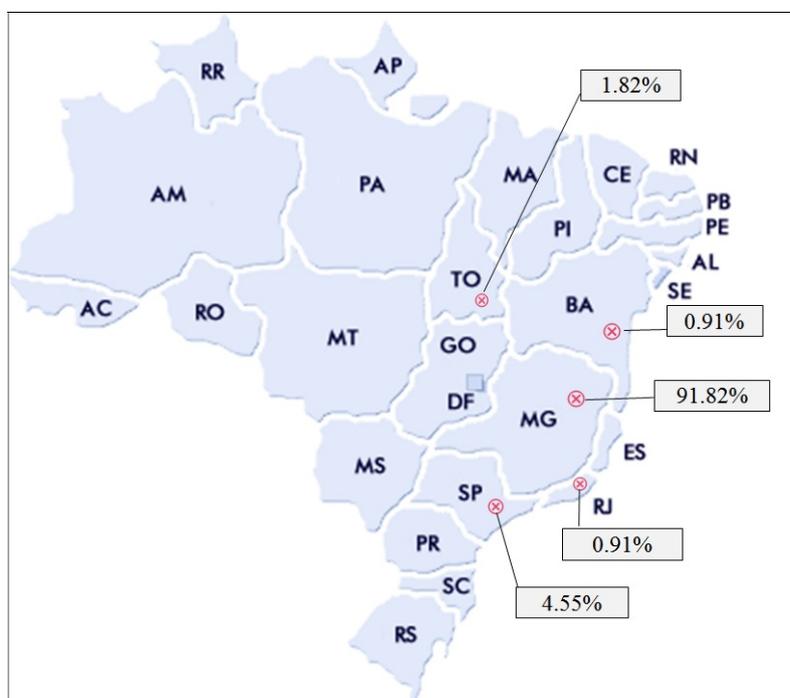
Estamos trabalhando com o intuito de fomentar a gastronomia em Ouro Preto, tanto sede, quanto nos distritos. Em vários materiais promocionais, bem como no catálogo de gastronomia, estamos divulgando os doces. Este ano saímos no catálogo da Associação das Cidades Históricas e SETUR-MG.

Ademais, em se tratando de fomentar a gastronomia nas localidades, os eventos gastronômicos vêm, cada vez mais, difundindo-se como um elemento complementar à atividade turística, no segmento do turismo cultural (FAGLIARI, 2005). Esse fato vem-se tornando perceptível no distrito de São Bartolomeu, como se observa por meio desta pesquisa.

Ao tratar-se de eventos no distrito São Bartolomeu, na pesquisa, buscou-se traçar características gerais dos visitantes, a percepção quanto ao evento e quanto ao distrito, e o interesse em outros complementos culturais, conforme análise a seguir.

Percebe-se (Figura 6), na representação por porcentagem, que 91,82% dos visitantes que participaram da pesquisa no *III Encontro de Tradições Culinárias* estão localizados no próprio estado de Minas Gerais, sendo apenas 8,19% residentes de outros estados do Brasil. Assim, o evento pode ser considerado como estadual, pois vem-se difundindo com maior visibilidade no estado mineiro.

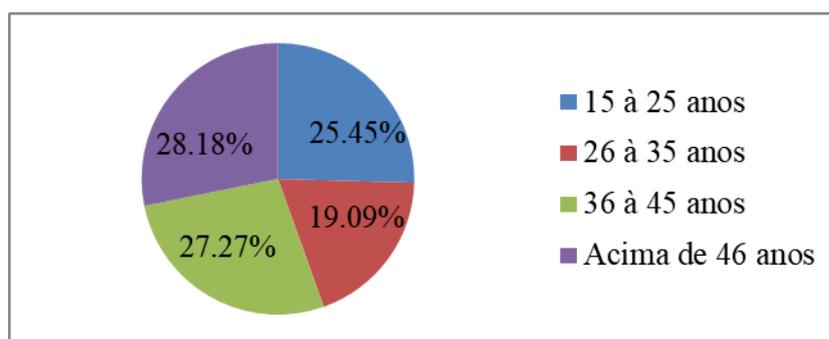
Figura 6. Local de residência dos visitantes entrevistados



Fonte: Elaborada pelas autoras, 2017.

Identificou-se, ao realizar-se uma análise das características gerais dos visitantes entrevistados, que a faixa etária dos participantes do evento é bem distribuída (Gráfico 2), levando a crer que se trata de um evento que interessa a todas as idades, por ser de alimentação, cultura, história e costumes.

Gráfico 2. Faixa etária dos visitantes entrevistados



Fonte: Elaborado pelas autoras, 2017.

Verificou-se, também, que, dos visitantes entrevistados, 38,18% já visitaram o distrito em outras ocasiões por mais de dez vezes, 30% visitaram entre três e dez vezes, 15,45% visitaram duas vezes e apenas 16,36% visitavam pela primeira vez. Ao questionar-se sobre a participação em eventos gastronômicos anteriores, 60,91% responderam que não haviam participado e 39,09% responderam que já haviam participado. O fato curioso dessa informação é que a maioria dos visitantes que já conhecia o distrito, nunca tinha tido a oportunidade de participar de eventos gastronômicos, e, ao que parece, isso ocorreu em virtude da incipiente divulgação, pois 58,18% dos visitantes entrevistados souberam do evento por meio de amigos e familiares. Apesar disso, ao serem indagados sobre uma futura participação em eventos dessa categoria no distrito, 100% dos participantes demonstraram interesse. Para que a divulgação dos eventos alcance um número maior de pessoas, seria interessante a criação de um *site* ou de uma página nas redes sociais, com o intuito de difundir todos os eventos e/ou contar um pouco da história do distrito e dos doces, o que provavelmente incrementaria o fluxo local.

A percepção dos visitantes entrevistados em relação ao evento (Tabela 2), no que diz respeito ao índice de satisfação, foi favorável, visto que, dos itens analisados, a maioria das respostas foram entre *ótimo* e *bom*. Na questão aberta da pesquisa, na qual o visitante poderia descrever o que mais gostou no evento além da gastronomia, destacou-se a música, que também se pode considerar um elemento do turismo cultural e ainda ajuda a complementar a experiência turística.

No que tange às questões em que se abordaram aspectos dos quais os entrevistados menos gostaram no evento, vale destacar, além do sinal de telefone/internet que foi mencionado e descrito na Tabela 2, o relato de poucos banheiros, poucas cadeiras e mesas, a dificuldade de estacionar, poucas lixeiras e a falta de apoio ao turista, obtidos nas questões abertas. Acredita-se que essas debilidades materiais e logísticas referem-se à falta de estimativa do número de participantes a cada edição do evento. Em nenhuma das edições anteriores houve um esforço quanto à realização de contagem do público, o que seria determinante para o planejamento e um receptivo turístico mais adequado. Com tais informações, os organizadores poderiam aperfeiçoar estratégias para as próximas edições, pois os problemas citados pelos visitantes poderiam ser solucionados se os organizadores tivessem ideia da proporção do evento. Nesse

sentido, segundo Barretto (1991), quando se trabalha com planejamento de turismo, é importante uma maior sistemática, pois o turismo implica fluxo de pessoas e, conseqüentemente, receptividade.

Quadro 2. Percepção dos visitantes entrevistados quanto ao evento

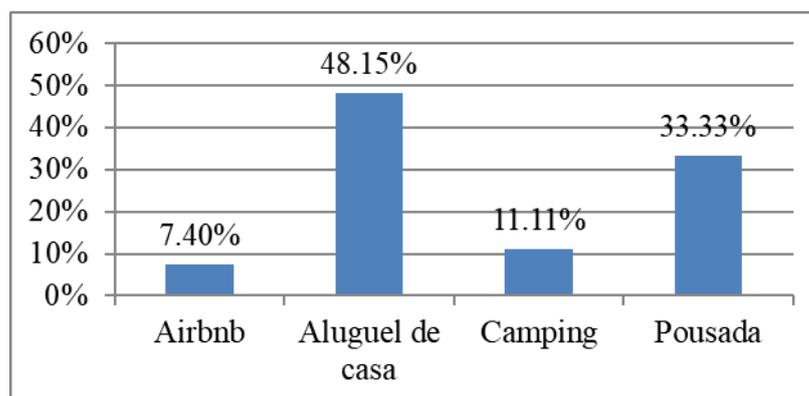
Itens analisados	Ótimo	Bom	Regular	Ruim	Péssimo
Agilidade no atendimento	31.20%	50%	9%	0.80%	9%
Apresentação dos pratos	39.10%	49.10%	10%	0.90%	0.90%
Decoração do evento	55.45%	39.10%	5.45%	0%	0%
Hospitalidade/receptividade	65,46%	32,73%	1,81%	0%	0%
Limpeza do local	43.64%	50.92%	3.63%	0%	1.81%
Local do evento	60.92%	36.36%	2.72%	0%	0%
Programação cultural	40.90%	42.73%	14.55%	1.82%	0%
Qualidade da comida	68.18%	30.92%	0.90%	0%	0%
Segurança	40%	46.36%	12.73%	0%	0.90%
Sinalização turística	21.82%	38.18%	28.18%	9.10%	2.72%
Sinal de telefone/internet	14.55%	18.18%	17.27%	13.64%	36.36%

Fonte: Elaborado pelas autoras, 2017.

Ao tratar-se de acesso ao distrito, apesar de 48,18% de os entrevistados terem declarado *bom*, 22,73% declararam *regular*. Esse é um ponto a ser analisado, pois, ao questionar-se sobre qual meio de transporte o visitante usou até chegar ao evento, 71,82% utilizaram veículo próprio, 27,28%, carro de amigos/parentes e, por fim, 0,90%, veio a pé. Observa-se que, dos entrevistados, ninguém utilizou o meio de transporte público para chegar ao evento, isso porque não há itinerário de transporte público para o distrito nos finais de semana e, às sextas-feiras, existe apenas o horário de ida, saindo do distrito vizinho Cachoeira do Campo; todavia sem retorno.

No que tange à utilização dos meios de hospedagem no distrito, a maior parte dos entrevistados não utilizou (75,45%). Dos 24,55% que utilizaram, as opções de hospedagem foram: aluguel de casa, pousada, AirBnB e *camping* (Gráfico 3). Esse dado dá margem a outras sugestões de planejamento, tais como incremento da hospitalidade local, tanto no que diz respeito a vias de acesso, quanto à receptividade logística.

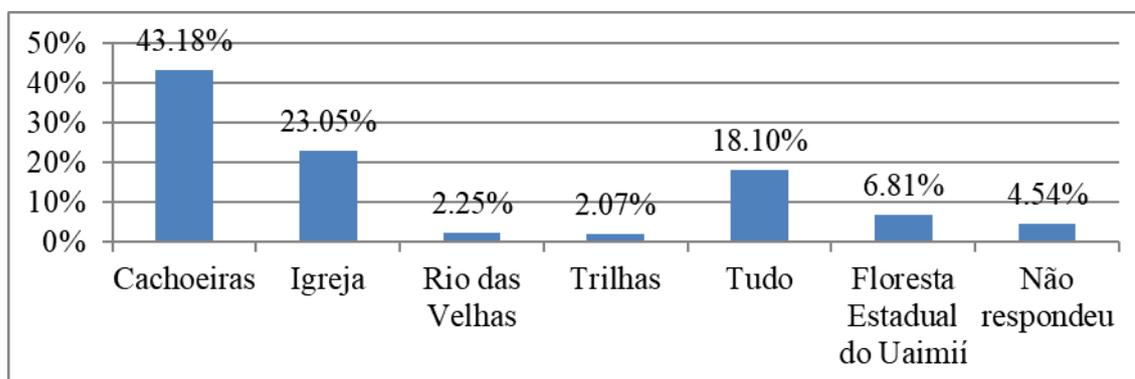
Gráfico 3. Meios de hospedagem utilizados pelos visitantes entrevistados



Fonte: Elaborado pelas autoras, 2017.

Em relação aos atrativos turísticos do distrito, identificou-se que 60% dos entrevistados não tinham interesse em visitá-los fora da programação do evento e, dos 40% que demonstraram interesse, percebeu-se uma predominância dos atrativos ambientais (Gráfico 4). Diante dessa informação, é possível notar que existe uma predominância de participar somente do evento gastronômico, o que apresenta indícios de que a gastronomia local pode ser um elemento principal como atrativo.

Gráfico 4. Atrativos turísticos que despertam interesse nos visitantes entrevistados



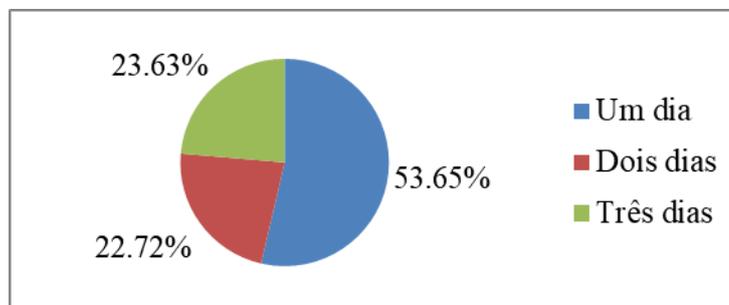
Fonte: Elaborado pelas autoras, 2017.

Durante as visitas realizadas no distrito, não foi possível identificar a comercialização de souvenirs, desse modo e por esse ponto de vista, São Bartolomeu poderia apresentar potencial para desenvolvimento desse tipo de comércio, evidenciando a gastronomia, os atrativos naturais e religiosos, por meio de artesanatos que a própria comunidade poderia produzir.

Em relação à quantidade de dias de participação no evento, como é possível observar (Gráfico 5), constatou-se que 53,65% dos entrevistados podem ser definidos como excursionistas. De acordo com a definição da Organização Mundial do Turismo (OMT), excursionista é o visitante temporário, que permanece no local visitado menos de 24 horas. Esse fato remete à questão da permanência no distrito e

das condições que se apresentam para receber esses visitantes — potenciais turistas. Uma questão que poderia ser mais bem pensada e planejada como comunidade e Poder Público.

Gráfico 5. Tempo de permanência dos visitantes entrevistados no distrito

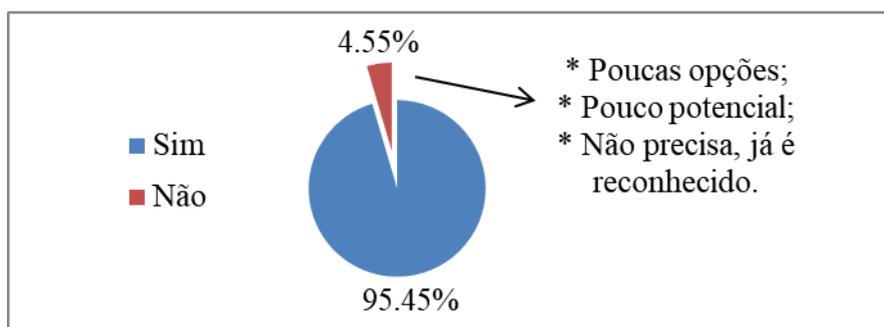


Fonte: Elaborado pelas autoras, 2017.

Diante dessas análises, percebe-se que os eventos gastronômicos podem servir como um diferencial para atrair visitantes e potenciais turistas, aumentando a demanda para o distrito. Todavia, da forma como vêm sendo realizados, ainda não são suficientes para manter o visitante por mais dias no distrito. Porém existem outras possibilidades que podem maximizar a experiência gastronômica e diferenciá-la, aumentando a estadia do turista na localidade, como a idealização de um roteiro gastronômico. Diante disso, indagou-se a todos os entrevistados (visitantes, doceiros e SETUR/OP) se São Bartolomeu tem, segundo a percepção individual de cada um, uma identidade cultural gastronômica com potencial para criação de um roteiro gastronômico.

Para 95,45% dos visitantes entrevistados (Gráfico 6), a resposta foi sim, São Bartolomeu tem potencial para criação de um roteiro gastronômico.

Gráfico 6. Potencial de São Bartolomeu para criação de um roteiro gastronômico



Fonte: Elaborado pelas autoras, 2017.

Os doceiros entrevistados acreditam que o roteiro iria ajudar a melhorar o desenvolvimento do distrito, além de manter viva a tradição dos doces. A turismóloga entrevistada da Secretaria de Turismo,

Indústria e Comércio da Prefeitura de Ouro Preto, ratifica que São Bartolomeu tem potencial para roteiros gastronômicos, conforme trecho da entrevista abaixo:

Sim, temos potencial para este segmento e estamos trabalhando para desenvolver rotas gastronômicas no município. Não só o distrito de São Bartolomeu bem como os distritos do Salto, Lavras Novas e subdistrito da Chapada possuem um potencial turístico expressivo voltado para a gastronomia. Nos últimos dois anos os eventos gastronômicos têm ganhado visibilidade em Ouro Preto (PREFEITURA DE OURO PRETO, 2017).

Diante disso, é possível identificar um nicho de mercado no qual o distrito tem potencial para explorar, representando mais um diferencial a ser desenvolvido. Dessa forma, o turista poderá ter contato com os processos de produção dos doces, desde a colheita até o produto final para comercialização, conhecendo ainda mais da história, vivenciando o dia a dia dos doceiros e buscando valorizar o saber-fazer tradicional do distrito.

8. Conclusões

Durante o trabalho, buscou-se contextualizar a gastronomia e sua relação com o turismo, permitindo notar a importância dessa relação: 1) ao estudar os elementos gastronômicos nos quais o turismo pode apropriar-se da atividade; 2) ao desenvolver mais a fundo a gastronomia como elemento que compõe o turismo cultural, apresentando conceitos sobre cultura e patrimônio cultural imaterial; 3) ao demonstrar os eventos gastronômicos como diferencial para o destino turístico.

A gastronomia tem papel fundamental no turismo, como elemento principal ou complementar, mas sempre presente no contexto turístico. Percebe-se um amplo leque de possibilidades para o crescimento do turismo gastronômico, que, se bem planejado, pode contribuir para o desenvolvimento de uma determinada localidade.

Por meio dos dados alcançados e das discussões apresentadas, foi possível notar que São Bartolomeu, distrito de Ouro Preto/MG, tem forte potencial para o desenvolvimento da gastronomia na atividade turística local. E mais: foi possível conhecer a cultura e a história local, por meio da gastronomia, tendo como propulsora a produção artesanal de doces, a qual ganhou o registro de Bem Imaterial Municipal no Programa de Patrimônio Municipal de Ouro Preto. Ressaltando a fala de Corner (2006, p. 4), o diferencial está “na maneira de preparar o alimento. Os condimentos usados próprios do lugar são repletos de características culturais e símbolos de identidade”, como é o caso dos doces em São Bartolomeu.

Apesar de o distrito ter esse potencial gastronômico, o fluxo de turistas no decorrer do ano ainda é tímido. Tais eventos gastronômicos surgiram com o intuito de fomentar o fluxo de visitantes em épocas distintas do ano e, ao mesmo tempo, valorizar a cultura local, uma vez que o evento gastronômico “é um retrato momentâneo de uma localidade, povo e/ou região geográfica”, conforme ressalta Gregson (2005, p. 49).

Ao analisar as percepções e perspectivas dos participantes no *III Encontro de Tradições Culinárias*, percebeu-se que os eventos gastronômicos do distrito servem como um diferencial para atrair visitantes, aumentando a demanda; todavia somente os eventos ainda não são suficientes para manter o visitante por mais dias no distrito.

Para além dos eventos, existem outros elementos do turismo gastronômico que o distrito pode investir, como o roteiro gastronômico, no qual 95,45% dos visitantes entrevistados afirmaram que São Bartolomeu tem potencial para a criação de um roteiro gastronômico. Para Fagliari (2005, p. 13), o desenvolvimento de atrativos de cunho gastronômico “gera muitos benefícios econômicos, sociais e culturais, tanto para órgãos públicos gestores, quanto para iniciativa privada e comunidades receptoras”. Dessa forma, interessante seria refletir acerca dessa possibilidade.

Conclui-se, portanto, que São Bartolomeu, distrito de Ouro Preto/MG tem potencial para desenvolver a gastronomia como atrativo turístico e que as possibilidades são múltiplas — isso porque é perceptível a manifestação da cultura por meio da gastronomia local. Os eventos gastronômicos já têm sido uma forma de valorizar e manter viva a cultura e a tradição gastronômica, sendo um motivador para atrair visitantes; mas, com a criação de roteiros gastronômicos, isso pode intensificar-se e gerar ainda mais benefícios para a comunidade local.

Durante a pesquisa, enfrentaram-se algumas limitações na coleta de dados. Primeiro, a falta de registros históricos dos eventos gastronômicos do distrito, o que impossibilitou às autoras encontrar dados confiáveis sobre o número de visitantes nas edições anteriores, dificultando a definição da amostra, uma vez que não era possível conhecer o universo da pesquisa. Outro obstáculo encontrado foi a realização das entrevistas com os doceiros, pela dificuldade de atingir a localização deles, por não utilizarem meios de comunicação, por contar apenas com um membro da Secretaria de Cultura e Patrimônio e por não responderem aos *e-mails* e às ligações.

Espera-se que, por meio desta pesquisa, outros trabalhos sobre turismo e gastronomia sejam desenvolvidos. Como sugestão para futuros trabalhos, recomendam-se estudos específicos de roteiros gastronômicos, para elaboração e implementação do roteiro gastronômico no distrito. Sugere-se, também, identificar, por meio de estudos mais profundos, como acontece o turismo criativo em pequenas localidades, de maneira colaborativa, por meio do turismo de base comunitária, uma vez que essa temática que aborda o turismo criativo está cada vez mais em evidência no cenário acadêmico, envolvendo o potencial local de comunidades, em que a gastronomia vem-se revelando como grande possibilidade.

Por fim, espera-se que as informações desta pesquisa contribuam para a continuidade do debate pela academia e também na sociedade, como fonte de informação para todos os envolvidos (iniciativa privada, Poder Público, comunidade local) no planejamento da atividade turística de distritos.

9. Referências

- BARRETTO, M. **Planejamento e organização em turismo**. Campinas: Papirus, 1991.
- CASCUDO, Luís da Câmara. **História da alimentação no Brasil**. São Paulo: Ed. USP, 1983, vol. 1, p. 331.
- CASTRO, Henrique Moreira; DEUS, José Antônio Souza; SILVA, Paulo Henrique Correia. Agricultura familiar e suas interações com a produção de alimentos tradicionais na região central de Minas Gerais: retrospectiva histórica e dinâmica atual dos processos. In: **Encontro Nacional de Geografia Agrária**. 21. UFU. Uberlândia/MG, 2012, p. 12.
- CORNER, Dolores Martin Rodriguez. A gastronomia como atrativo no turismo cultural. In: SEMINTUR — IV Seminário de Pesquisa em Turismo do Mercosul. **Anais...** Caxias do Sul: UCS, 2006.
- DENCKER, Ada de Freitas Maneti. **Métodos e técnicas de pesquisa em turismo**. São Paulo: Futura, 1998, p. 124.
- FAGLIARI, Gabriela Scuta. **Turismo e alimentação: análises introdutórias**. São Paulo: Roca, 2005.
- FERRO, Rafael C. Gastronomia e turismo cultural: reflexões sobre a cultura no processo do desenvolvimento local. **Revista Comportamento, Cultura e Sociedade: Contextos da Alimentação**. São Paulo, 2.º sem., 2013.
- FRANCO, Ariovaldo. **De caçador a gourmet: uma história da gastronomia**. São Paulo: Senac, 2004.
- FRIEIRO, Eduardo. **Feijão, angu e couve: ensaio sobre a comida dos mineiros**. Belo Horizonte: Itatiaia, 1982.
- FURTADO, Fábio Luiz. A gastronomia como produto turístico. **Revista Turismo**, 2004.
- GÂNDARA, J. M. G. Reflexões sobre o turismo gastronômico na perspectiva da sociedade dos sonhos. In: PANOSSO NETO, Alexandre; ANSARAH, M. G. R. **Segmentação do mercado turístico: estudos, produtos e perspectivas**. Barueri: Manole, 2009.
- GIMENES, Maria Henriqueta Sperandio Garcia. Patrimônio gastronômico, patrimônio turístico: uma reflexão sobre a valorização das comidas tradicionais pelo IPHAN e a atividade turística no Brasil. In: SEMINTUR — IV Seminário de Pesquisa em Turismo do Mercosul. **Anais...** Caxias do Sul: UCS, 2006.
- _____. Turismo à mesa: da oferta contemporânea do barreado no litoral paranaense. **Revista Turismo em Análise**, USP, 2009.
- GIMENES-MINASSE, Maria Henriqueta Sperandio Garcia. A gastronomia brasileira na Copa do Mundo de Futebol da FIFA 2014: uma breve análise. In: **Revista Turismo & Sociedade**. Curitiba, vol. 7, n.º 1, p. 77-98, jan. 2014.
- GREGSON, Paul William. **Festival gastronômico: aspectos históricos, práticos e administrativos de um evento**. Barueri/SP: Manole, 2005.
- LAKATOS, Eva Maria; MARCONI, Marina de Andrade. **Fundamentos de metodologia científica**. São Paulo: Atlas, 2005.

MULLER, Silvana Graudenz; AMARAL, Fabiana Mortimer; REMOR, Carlos Augusto. Alimentação e cultura: preservação da gastronomia tradicional. In: SEMINTUR — VI Seminário de Pesquisa em **Turismo do Mercosul. Anais...** Caxias do Sul: UCS, 2010.

PREFEITURA DE OURO PRETO. **Dossiê de registro da tradicional produção de doces artesanais de São Bartolomeu**, 2011. Acesso em: 15 jan. 2017.

SCHLÜTER, Regina G. **Gastronomia e turismo**. São Paulo: Aleph, 2003 (Col.ABC do turismo).

SILVA, Inácio Andrade. **Patrimonialização, tradição e transmissão**: o caso do saber-fazer doces artesanais no distrito de São Bartolomeu (Ouro Preto/Minas Gerais). Universidade Federal de Viçosa, jun. 2016.