

Patrimônio alimentar, patrimônio turístico: potencialidades regionais a partir do reconhecimento formal de saberes e produtos alimentícios

Food heritage, tourist heritage: regional potential from the formal recognition of knowledge and food products

Enviado em: 30-11-2022

Aceito em: 05-12-2022

Maria Henriqueta Sperandio Garcia Gimenes Minasse¹

Resumo

Este artigo tem o objetivo de refletir sobre a potencialidade turística do ponto de vista regional a partir de ações do IPHAN (por meio do registro do patrimônio imaterial), do Instituto Nacional de Propriedade Industrial - INPI (por meio da concessão de indicações geográficas) e da Organização das Nações Unidas para a Educação, Ciência e Cultura UNESCO (por meio da concessão do título de Cidades Criativas da Gastronomia). Foi desenvolvido a partir de uma revisão bibliográfica narrativa e da busca de informações nos *websites* das entidades abordadas: IPHAN, INPI e UNESCO. Após o levantamento dos dados e sua sistematização por região, foi possível constatar a variedade de produtos e bens culturais reconhecidos formalmente, permitindo vislumbrar um potencial turístico significativo, face aos diferentes usos (atrativo turístico, *souvenir*,...) que este patrimônio pode ganhar.

Palavras-chave: Patrimônio alimentar; Patrimônio Turístico; Turismo Gastronômico.

Abstract

This article has the objective of reflecting on the tourist potential from a regional point of view from the years of IPHAN (through the immaterial heritage registry), from the National Institute of Industrial Property - INPI (through the concession of geographical indications) and of the United Nations Organization for Education, Science and Culture UNESCO (through the granting of the title of Creative Cities of Gastronomy). It was developed from a narrative bibliographic review and information search on the websites of the entities addressed: IPHAN, INPI and UNESCO. After the survey of two data and its systematization by region, it was possible to verify the variety of formally recognized products and cultural benefits, allowing to glimpse a significant tourist potential, facing the different uses (tourist attraction, *souvenir*,...) that this heritage can gain .

Keywords: Food Heritage; Tourist Heritage; Food Tourism.

¹ Bacharel em Turismo, Mestre em Sociologia e Doutora em História. E-mail: maria.garcia@animaeducacao.com.br

1. Introdução

A alimentação é uma prática cultural complexa, que coloca em jogo um conjunto de valores culturais, sociais e ecológicos (ALVAREZ, 2002). Seu estudo permite descobrir, sobre um determinado grupo, todo um conjunto de informações relacionadas à eficiência produtiva e reprodutiva na obtenção, conservação e transporte de alimentos e até mesmo suas representações políticas, religiosas e estéticas (CARNEIRO, 2005). Assim, ao estabelecermos contato com os hábitos alimentares de um determinado grupo podemos acessar todo um conjunto de informações sobre ele.

É preciso considerar que não basta algo ser comestível para tornar-se “comida” (DA MATTA, 1987), é preciso que ele corresponda a todo um conjunto de regras sociais. Ainda, os integrantes de um grupo devem ser capazes de conhecer e respeitar outras regras relacionadas à organização da alimentação que integram um conjunto denominado de gramática alimentar (CONTRERAS; ARNAIZ, 2005). Da mesma forma é preciso observar que os indivíduos devem seguir padrões e condutas relacionadas à comensalidade, prática descrita como o ato de comer juntos/com outros (FISCHLER, 2011), de compartilhar a mesa ou uma refeição (BOUTAUD, 2011) ou comer e beber juntos ao redor da mesma mesa (BOFF, 2006). A comensalidade também não é um ato mecânico, mas um fenômeno que produz diferentes significados, que variam ao longo do tempo e em conformidade ao contexto cultural.

Por consequência, a alimentação humana (incluindo os alimentos e as práticas a ela relacionadas) pode ganhar características próprias, que variam de grupo para grupo e se tornam um recurso identitário importante, ajudando a demarcar fronteiras e reforçar o elo que une seus membros, sendo uma forma de afirmação e reafirmação de pertencimento. Tal dinâmica não passa despercebida no contexto do Turismo, que tende a mobilizar práticas alimentares – e até mesmo alimentos propriamente ditos – como símbolos de localidades, adotando-os, inclusive, como “marcas” de promoção e divulgação turística.

O processo de construção de um imaginário sobre o que é a comida própria de uma localidade se dá a partir da ação de diferentes agentes. A

promoção turística tem um papel importante, assim como as informações veiculadas por guias turísticos e gastronômicos e até mesmo livros de receita (CSERGO, 1998). Mais recentemente, conteúdos divulgados em programas de televisão, em filmes, em livros e na mídia em geral (incluindo redes sociais virtuais) têm contribuído para a construção de imagens gastronômicas associadas a localidades. O reconhecimento formal pelos órgãos competentes de práticas alimentares como patrimônio e de produtos típicos de determinadas localidades como dotados de qualidade excepcional também merece ser destacado, já que muitos destinos turísticos os divulgam como um diferencial.

Assumindo o patrimônio alimentar como o conjunto de bens de natureza material e imaterial diretamente relacionados à alimentação, tomados individualmente ou em conjunto, portadores de referência à identidade, à ação, à memória dos diferentes grupos formadores da sociedade brasileira², este artigo atualiza uma comunicação realizada durante o IV Semintur – Seminário de Pesquisa em Turismo do Mercosul em Caxias do Sul em 2006³. Na oportunidade, a comunicação se limitou a refletir sobre as ações desenvolvidas pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional – IPHAN.

Este artigo amplia a discussão e tem como objetivo refletir sobre a potencialidade turística do ponto de vista regional a partir de ações do IPHAN (por meio do registro do patrimônio imaterial), do Instituto Nacional de Propriedade Industrial - INPI (por meio da concessão de indicações geográficas) e da Organização das Nações Unidas para a Educação, Ciência e Cultura UNESCO (por meio da concessão do título de Cidades Criativas da Gastronomia). Sabe-se que há saberes-fazeres associados à alimentação reconhecidos em iniciativas estaduais e municipais de valorização e proteção do patrimônio cultural, mas estas não foram levantadas neste exercício analítico. O artigo foi desenvolvido a partir de uma revisão bibliográfica narrativa, que oferece maior liberdade para que o autor selecione os materiais que serão incorporados considerando a pertinência ao que será discutido; e da

² Conceito baseado na definição de patrimônio cultural que consta em nossa Constituição Federal (BRASIL, 1988)

³ A comunicação em questão fez uso do termo 'patrimônio gastronômico'. Aqui, optou-se por utilizar o termo 'patrimônio alimentar' por percebê-lo como mais amplo e universal.

busca de informações nos *websites* das entidades abordadas: IPHAN, INPI e UNESCO.

2.Comida como atrativo turístico?

Para Mintz (2001, p.34), “como as comidas são associadas a povos em particular, e muitas delas são consideradas inequivocadamente nacionais, lidamos freqüentemente com questões relativas à identidade”. Isto ocorre porque, como argumenta Maciel (2004, p.27), a “cozinha de um povo é criada em um processo histórico que articula um conjunto de elementos referenciados na tradição, no sentido de criar algo único - particular, singular e reconhecível”.

Como resultado tem-se a criação – ou delineamento – das chamadas cozinhas regionais, compreendidas como o conjunto de saberes-fazer que englobam ingredientes, técnicas culinárias e receitas que são dispostas em um panorama relativamente coerente, delimitado geograficamente e passível de ser reconhecido como tal (GIMENES-MINASSE, 2014). Estas cozinhas, como defende Maciel (2004, p.36), muitas vezes se tornam “um símbolo de uma identidade (atribuída e reivindicada) através da qual os homens podem se orientar e se distinguir” por implicarem, mais do que hábitos alimentares, formas de perceber e expressar um determinado “modo” ou “estilo” de vida. Contudo, como alerta Dória (2014), tais cozinhas não ficam confinadas aos limites administrativos de estados ou regiões, mas desenvolvem ocupações mais orgânicas construídas a partir da dinâmica de fluxos humanos em interação com o território.

Defendendo que as cozinhas regionais ‘falam’ do homem e de seu meio por apresentarem “ingredientes e sabores próprios de uma localidade a partir de uma lógica própria, de técnicas de produção, preparo e serviço que transmitem valores e tradições de um determinado contexto cultural”, Bahl, Gimenes e Nitsche (2011, p.6) percebem o surgimento de ‘territorialidades gastronômicas’, que se constroem “na medida em que uma determinada região se torna intimamente associada a um conjunto culinário, fazendo com que a menção a uma determinada iguaria remeta à ideia que se tem de uma

região”.

A cozinha regional e suas iguarias tornam-se, portanto, um objeto semióforo (Pomian, 1994), na medida em que carregam um significado que as ultrapassam, mediando o mundo daqueles que as observam/degustam e o mundo que representam. Nesta perspectiva, o consumo das cozinhas regionais torna-se uma forma de consumo simbólico (BAUDRILLARD, 2000), tendo como foco não os objetos em si (as comidas e as bebidas), mas sim as relações estabelecidas com e por meio destes objetos. Na dinâmica do consumo simbólico o interesse transcende a materialidade e a ‘utilidade’ de algo e se concentra nos valores culturais e nos sentidos sociais atribuídos e associados ao que é consumido. A experiênciagastronômica pode, então, transcender à experiência nutricional, se tornando uma experiência sensorial, estética e também cultural, constituindo uma forma de aproximação com a realidade visitada.

Alguns pratos terminam por se destacar nas cozinhas regionais: são iguarias, marcadas pela manutenção de determinadas especificidades (combinação de ingredientes, técnicas de preparo ou serviço) que sobrevivem ao tempo, sendo readaptadas e ressignificadas, mas ainda mantendo uma essência identitária passível de ser reconhecida (GIMENES-MINASSE, 2014). Esses pratos, comumente denominados pratos típicos⁴, se ligam à história e ao contexto cultural de um determinado grupo, constituindo uma tradição que se torna símbolo de sua identidade. Constituem, portanto, uma cozinha emblemática, sendo um emblema uma figura destinada a representar uma coletividade e faz parte de um discurso que visa o reconhecimento, na medida em que informa sobre o grupo do qual emerge e ao qual pertence (MACIEL, 2004). Trata-se, segundo Maciel (2004), de uma marca exterior que expressa identidades, sejam estas nacionais, regionais ou locais.

Observa-se que as relações mais profícuas entre o turismo e a

4 Porém, é preciso lembrar que a denominação “prato típico” pode ganhar diferentes usos no contexto do turismo, designando pratos que têm origem/são associados a uma localidade, sendo estes dotados de historicidade ou não. Engloba, portanto, tanto pratos criados com finalidade turística quanto pratos tradicionais, cujo conhecimento e prática vem sendo transmitido ao longo do tempo de geração em geração.

alimentação se fundam justamente no entendimento da alimentação como prática cultural, assumindo os alimentos e as bebidas como portadores de significados e não apenas de calorias e nutrientes. Isto se dá porque, em um contexto turístico globalizado e competitivo, a alimentação passa a ser percebida como uma importante fonte identitária (RICHARDS, 2002; HALL & SHARPLES, 2003; MITCHELL & HALL, 2003; SCHLÜTER, 2006; dentre outros); e a ligação entre a cultura local, a paisagem e a comida são elementos capazes de criar experiências de viagens memoráveis (HJALAGER; RICHARDS, 2002).

É importante lembrar que a alimentação e os serviços a ela associados podem assumir diferentes papéis no contexto do turismo: constituir um serviço indispensável para a permanência do visitante em uma localidade; agregar valor a outros produtos e serviços turísticos; tornar-se um atrativo turístico (GIMENES-MINASSE, 2020). Acrescenta-se a esta lista o uso como *souvenir* gastronômico, um objeto capaz de materializar a experiência da visita e prolongar as sensações vividas pelas pessoas após o retorno de suas viagens turísticas (HORODYSKI *et al.*, 2014).

Os atrativos turísticos gastronômicos são aqui compreendidos como produtos, serviços, manifestações, lugares e paisagens associadas à alimentação capazes de gerar fluxo turístico, seja este regional, nacional ou internacional. Quando alçados à condição de protagonismo, tais atrativos constituem o foco do Turismo Gastronômico, compreendido como “[...] uma vertente do turismo cultural no qual o deslocamento de visitantes se dá por motivos vinculados às práticas gastronômicas de uma determinada localidade” (GÂNDARA, GIMENES e MASCARENHAS, 2009, p.181). Ou, de forma mais específica, como o segmento turístico relacionado às viagens experienciais para regiões gastronômicas para fins de lazer que incluem visitas a produtores de alimentos, festivais e feiras gastronômicas, mercados de agricultores, degustações de produtos alimentícios ou qualquer atividade de turismo relacionada à alimentação (HALL; SHARPLES, 2003).

Gimenes-Minasse (2020) identificou, por meio de uma revisão bibliográfica, diferentes atrativos gastronômicos: (1) cursos e atividades de aprendizado, (2) degustações e harmonizações, (3) estabelecimentos de

alimentação, (4) estabelecimentos de comercialização de produtos, (5) eventos gastronômicos, (6) feiras livres, feiras gastronômicas e comida de rua, (7) locais de produção, (8) museus sobre alimentação, (9) comidas e bebidas típicas, (10) rotas, roteiros e circuitos turísticos.

Tais atrativos podem ter caráter complementar ou de protagonismo, podendo ser trabalhados de forma independente ou em conjunto com outros segmentos (como o Turismo Cultural no sentido mais amplo, o Turismo Rural, o Turismo de Sol e Praia, o Turismo de Negócios e o Ecoturismo, dentre outros exemplos), fortalecendo a oferta turística local. Tais atrativos podem contribuir para a valorização das práticas culturais, para o desenvolvimento de cadeias produtivas da alimentação de forma associada ao turismo e para a criação de uma diferenciação (uma “marca”) para aquela localidade, aumentando sua atratividade e competitividade, o que por sua vez pode gerar todo um conjunto de benefícios econômicos e sociais. Ainda, a valorização dos territórios gastronômicos ou das chamadas “*foodscapes*”⁵ (ou paisagens alimentares) podem, inclusive, constituir uma estratégia de oposição à ideia dos não-lugares, considerados por Augé (1994) como espaços funcionais construídos com finalidades objetivas com os quais os indivíduos estabelecem experiências transitórias e supérfluas, notadamente funcionais, mas esvaziadas de sentido.

Contudo, o uso turístico de elementos gastronômicos não é desprovido de tensões, já que é preciso viabilizar condições de acesso e consumo para os visitantes, bem como condições adequadas de produção do que será oferecido. Este processo, que varia de acordo com a natureza do atrativo, demanda não apenas elementos relacionados à infraestrutura básica (existência de vias de acesso e meios de transporte compatíveis, por exemplo) mas também a criação de estruturas físicas e de serviço específicas. No caso da alimentação, toda a produção deve respeitar as

5 Como observam Vonthron, Perrin e Soulard (2020), não há um consenso sobre o termo por conta das diferentes abordagens desenvolvidas. Segundo estes autores, o termo pode designar a distribuição espacial dos pontos de venda de alimentos ou um ambiente nutricional comunitário (abordagem espacial); representações e formas materiais de lugares e espaços ligados à alimentação, uma paisagem socialmente construída (abordagem sociocultural); os espaços físicos, organizacionais e socioculturais nos quais os clientes/hóspedes encontram alimentos (abordagem comportamental) e um conceito sistêmico próximo do sistema alimentar mas pertencente a lugares ligados à alimentação (abordagem sistêmica).

normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA. Ainda, as formas de preparo e serviço podem ser alteradas, visando tanto a adaptação ao paladar e às expectativas dos visitantes – uma ‘tradução do prato’ para o gosto do forasteiro - quanto a diminuição dos custos e o encurtamento do processo de preparo, resultando em descaracterização e perda do valor associado ao prato; bem como pode haver uma alteração de hábitos, preferências e inventários alimentares da própria população local (ESPEITX, 2004).

Embora essa perspectiva ainda não seja muito trabalhada academicamente no Brasil, é possível registrar a preocupação de alguns autores com os efeitos negativos deste processo. Gimenes (2009) identificou em sua pesquisa sobre o Barreado (prato tradicional do litoral paranaense), realizada em um contexto urbano dos municípios de Antonina, Morretes e Paranaguá, alterações na receita (como a inclusão do polêmico tomate por aqueles que querem encurtar o processo de produção), nos utensílios (o abandono da panela de barro no preparo dos alimentos em restaurantes) e no serviço, como a existência de um fogão à lenha ‘cenográfico’ (um *buffet* quente à gás que imita fogão à lenha) presenteno salão de um dos restaurantes pesquisados.

Costa Beber, Barretto e Menasche (2015), Costa Beber, Gastal e Menasche (2018) e Gastal e Costa Beber (2020), por sua vez, estudaram as alterações motivadas pelo desenvolvimento do turismo rural em diferentes propriedades do Rio Grande do Sul. Em um primeiro estudo, Costa Beber, Barretto e Menasche (2015) identificaram as categorias ‘comida turística’ (comidas que traduzem o gosto do turista) e ‘comida nossa’ (a base da alimentação dos moradores, associadas a laços afetivos); bem como observaram não apenas a incorporação de pratos no cardápio oferecido aos visitantes como resultado da pressão do imaginário urbano sobre o rural, mas também a assimilação no cardápio dos residentes de ingredientes (a truta) inicialmente pensados para o turista.

Em outro estudo na mesma região, Costa Beber, Gastal e Menasche (2018) evidenciaram transformações de significado e de práticas alimentares entre os anfitriões. Às categorias ‘comida turística’ e ‘comida nossa’ foi

acrescentada a categoria ‘comida da cidade’ (a ‘comida nossa’, mas já com a incorporação de ingredientes ou modos de fazer típicos como urbanos) e a subcategoria ‘alimentos em mudança’ (‘comida nossa’ que sofreu adaptações – como a simplificação da técnica de produção – para tornar-se também ‘comida turística’). Posteriormente, Gastal e Costa Beber (2020) aprofundaram sua análise, utilizando as mesmas categorias do estudo de 2018 para analisar as práticas alimentares de outra propriedade rural gaúcha dedicada ao turismo, encontrando novamente adaptações, incorporações e alterações de sentidos atribuído a alguns pratos entre os anfitriões.

Já os trabalhos de Horodyski *et al.* (2014) e Kovaleski e Horodyski (2020) tratam dos *souvenires* gastronômicos a partir de questões relativas à autenticidade e à identidade, bem como às adaptações necessárias em termos de identificação, embalagem e transporte destes produtos para viabilizar sua ‘portabilidade’. A pesquisa de Medeiros, Horodyski e Passador (2017), por sua vez, estudou os queijos mineiros como *souvenires* gastronômicos e identificou que os turistas respondentes se mostraram favoráveis ao pagamento de valor superior pelos produtos que tivessem identificação de indicação geográfica, embalagem adequada ao transporte, identidade destacada por símbolos e signos do local e selo de inspeção higiênico-sanitária.

Observa-se que tais estudos, que buscam refletir sobre algumas das armadilhas da operacionalização turística de elementos gastronômicos em atrativos e *souvenires* são relevantes por permitem pensar e fomentar formas mais adequadas de planejamento e uso turístico destes bens culturais.

3. Iniciativas de reconhecimento e valorização do patrimônio alimentar no Brasil

O movimento de valorização das práticas e dos alimentos percebidos como mais “autênticos” ou “tradicionais” no contexto do turismo não acontece à revelia de um movimento maior, que busca o reconhecimento e a valorização de ingredientes locais e da comida como patrimônio em um sentido amplo. Esses movimentos, de oposição aos avanços da industrialização alimentar e da extinção de ingredientes e de práticas

tradicionais de alimentação, impulsionam iniciativas que visam o reconhecimento formal desse patrimônio, seja internacionalmente (em iniciativas capitaneadas pela UNESCO) ou nacionalmente (no Brasil, em iniciativas realizadas pelo IPHAN). Ainda, há outras iniciativas que, mesmo com propósitos distintos, terminam por evidenciar, valorizar e contribuir para a proteção do patrimônio alimentar, como a concessão de indicações geográficas (realizadas pelo INPI) e do título de Cidades Criativas da Gastronomia pela UNESCO. Como tais iniciativas também são geradoras de distinção no contexto turístico, também foram incluídas nesta análise.

a) Registro como Patrimônio Imaterial pelo IPHAN

No Brasil, o órgão responsável por reconhecer e preservar o patrimônio cultural é o IPHAN (Instituto de Patrimônio Histórico e Artístico Nacional), atualmente uma autarquia federal, criada pela Lei nº. 378, de 13 de janeiro de 1937. A atuação do IPHAN se dá por meio da realização de inventários e diagnósticos de avaliação do patrimônio e de aspectos a ele relacionados, estudos estes que fundamentam a realização dos tombamentos, a regulamentação das áreas tombadas e seu entorno, os registros e os planos de ação necessários para a preservação destes bens (IPHAN, 2022a).

O IPHAN adota o conceito de Patrimônio Cultural expresso na Constituição Federal de 1988 que, em seu art. 216, estabelece que este é formado por bens “de natureza material e imaterial, tomados individualmente ou em conjunto, portadores de referência à identidade, à ação, à memória dos diferentes grupos formadores da sociedade brasileira” (BRASIL, 1988). Os bens culturais materiais (que ainda são divididos em duas categorias: imóvel⁵ e móvel⁶), são protegidos desde o decreto fundador de 1937 e são classificados de acordo com suas características em quatro livros do Tombo:

- 1) Livro do Tombo Arqueológico, Etnográfico e Paisagístico;
- 2) Livro do Tombo Histórico;
- 3) Livro do Tombo das Belas Artes;
- 4) Livro das Artes Aplicadas (IPHAN, 2022b).

Já os bens imateriais, protegidos desde o Decreto nº. 3.551 são classificados em quatro livros de registro: Livro de Registro dos Saberes (para conhecimentos e modos de fazer enraizados no cotidiano das comunidades); Livro de Registro de Celebrações (para os rituais e festas que marcam a vivência coletiva, a religiosidade, o entretenimento e outras práticas da vida social); Livro de Registro dos Lugares (para mercados, feiras, santuários e praças onde são concentradas ou reproduzidas práticas culturais coletivas) e Livro de Registro das Formas de Expressão (para as manifestações artísticas de forma geral) (2022c).

São consideradas integrantes do Patrimônio Cultural Imaterial as tradições, o folclore, os saberes, as técnicas, as línguas, as festas e diversos outros aspectos e manifestações, transmitidas oral ou gestualmente, recriadas coletivamente e modificadas ao longo do tempo. O Patrimônio Imaterial é transmitido de geração em geração e constantemente recriado pelas comunidades e grupos em função de seu ambiente, de sua interação com a natureza e de sua história, gerando um sentimento de identidade e continuidade, contribuindo assim para promover o respeito à diversidade cultural e à criatividade humana (IPHAN, 2022d).

Até outubro de 2022 o IPHAN já havia registrado 49 bens culturais imateriais sendo, destes, 12 diretamente ligados à alimentação (IPHAN, 2022e).

Quadro 1 – Bens imateriais registrados pelo IPHAN diretamente ligados à alimentação. Fonte: a autora a partir de IPHAN (2022e).

Região	Bem cultural	Livro de Registro	Data de Registro	Abrangência
Norte	Ofício das Baianas de Acarajé	Saberes	14/01/2005	nacional
	Sistema Agrícola Tradicional do Rio Negro/ AM	Saberes	05/11/2010	local (AM)
	Modos de Fazer Cuias do Baixo Amazonas	Saberes	11/06/2015	local (PA)
Nordeste	Ofício das Baianas de Acarajé	Saberes	14/01/2005	nacional
	Produção Tradicional e práticas socioculturais associadas a Cajuína no Piauí estadual	Saberes	15/05/2014	estadual (PI)
Centro-oeste	Ofício das Baianas de Acarajé	Saberes	14/01/2005	nacional
Sudeste	Ofício das Paneleiras de Goiabeiras	Saberes	20/12/2002	local (ES)
	Ofício das Baianas de Acarajé	Saberes	14/01/2005	nacional

	Modo artesanal de fazer Queijo de Minas nas regiões do Serro, da Serra da Canastra e Salitre/ Alto Paranaíba	Saberes	13/06/2008	local (MG)
	Sistema Agrícola Tradicional de Comunidades Quilombolas do Vale do Ribeira	Saberes	20/09/2018	estadual (SP)
Sul	Ofício das Baianas de Acarajé	Saberes	14/01/2005	nacional
	Tradições Doceiras da Região de Pelotas e Antiga Pelotas – Morro Redondo, Ituruçu, Capão do Leão e Arroio do Padre	Saberes	15/05/2018	estadual (RS)

Este quadro, composto integralmente por bens culturais registrados no livro dos Saberes, evidencia manifestações e utensílios ligadas à produção e ao preparo de alimentos, alguns deles pertencentes à cozinhas emblemáticas (MACIEL, 2004) de seus estados, como as panelas de barro de Goiabeiras, usadas tanto no preparo da Torta Capixaba quanto da Moqueca Capixaba (ES); eo ofício das baianas do Acarajé (registro nacional, mas com forte ligação identitária com a Bahia), iguaria religiosa intimamente associada à comida de rua e à hospitalidade baiana. A tradição doceira de Pelotas (RS) também é emblemática, sendo inclusive o tema central de um dos principais eventos gastronômicos do estado, a FENADOCE⁶.

O rol de bens imateriais registrados pelo IPHAN também é integrado por dez bens culturais que, embora não sejam especificamente alimentares, são ligados aos hábitos locais e às práticas de comensalidade, como evidenciado no quadro 2:

Quadro 2 - Bens imateriais registrados pelo IPHAN associados à alimentação. Fonte: a autora baseado em IPHAN (2022e)

Região	Bem cultural	Livro de Registro	Data de Registro	Abrangência
Norte	Círio de Nossa Senhora de Nazaré	Celebração	05/10/2004	local (PA)
	Festividades do Glorioso São Sebastião na região do Marajó	Celebração	27/11/2013	local (PA)
	Complexo Cultural do Boi Bumbá do Médio Amazonas e Parintins	Celebração	08/11/2018	local (AM)
Nordeste	Feira de Caruaru	Lugar	20/12/2006	local (PE)
	Festa de Sant'Ana de Caicó/RN	Celebrações	10/12/2010	local (RN)
	Festa do Divino Espírito Santo da Cidade de Paraty/RJ	Celebração	03/04/2013	local (RJ)

⁶ A Feira Nacional do Doce é um evento gastronômico realizado no município de Pelotas desde 1986 que reúne atrativos gastronômicos e culturais em sua programação.

	Festa do Senhor Bom Jesus do Bonfim	Celebração	05/06/2013	local (BA)
	Festa do Pau de Santo Antônio de Barbalha / CE	Celebrações	17/09/2015	local (CE)
	Feira de Campina Grande	Lugares	27/09/2017	local (PB)
Centro-oeste	Festa do Divino Espírito Santo de Pirenópolis/GO	Celebrações	13/05/2010	local (GO)
Sudeste	-	-	-	-
Sul	-	-	-	-

Neste quadro constam tanto lugares (Feira de Caruaru e Feira de Campina Grande) quanto celebrações onde a comercialização e o consumo de produtos alimentares tradicionais pode ser reconhecido. É possível identificar, inclusive, associação direta com iguarias típicas: como a Maniçoba (prato tradicional da região norte brasileira) com o Círio de Nossa Senhora de Nazaré, evento religioso que ocorre anualmente no Estado do Pará. Não foram identificados, contudo, bens culturais nesta categoria presentes nas regiões sul e sudeste.

AUNESCO realiza o reconhecimento de Patrimônios Culturais Imateriais da Humanidade, de acordo com a *Convenção para a Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial*, adotada pela Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura (UNESCO) em 2003 e ratificada pelo Brasil em 2006. Os critérios de seleção são determinados pela Resolução n. 01 de 05 de junho de 2009 e atualmente há seis bens imateriais brasileiros reconhecidos, mas nenhum deles é ligado diretamente à alimentação (embora o Círio de Nossa Senhora de Nazaré esteja nesta listagem) (IPHAN, 2022f). Observa-se que desde 2010a UNESCO reconhece manifestações relacionadas ao patrimônio alimentar de diferentes países, como a refeição gastronômica francesa e a cozinha tradicional mexicana (ambas reconhecidas de forma pioneira em 2010) (UNESCO, 2022a).

b) Registro como Indicação Geográfica pelo INPI

A Indicação Geográfica (IG) identifica a origem de um produto ou serviço que tem certas qualidades graças à sua origem geográfica ou que tem origem em um local conhecido por aquele produto ou serviço. Seu objetivo é o de preservar as tradições locais, diferenciar produtos e serviços, melhorar o

acesso ao mercado e promover o desenvolvimento regional, gerando efeitos para produtores, prestadores de serviço e consumidores (INPI, 2022^a). Ela é concedida desde 1999 pelo INPI (Instituto Nacional de Propriedade Industrial) em duas modalidades: Indicação de Procedência e Denominação de Origem.

A Indicação de Procedência (IP) refere-se ao nome do local que se tornou conhecido por produzir, extrair ou fabricar determinado produto ou prestar determinado serviço. A Denominação de Origem (DO), por sua vez, refere-se ao nome do local que passou a designar produtos ou serviços cujas qualidades ou características podem ser atribuídas à sua origem geográfica (INPI, 2022^a).

Até outubro de 2022 75 IPs (todas elas nacionais) foram concedidas, sendo que, destas, 54 são vinculadas à alimentação, como indica o quadro 3:

Quadro 3 – Indicações de Procedência associadas à alimentação concedidas pelo INPI. Fonte: a autora baseada em INPI (2022b)

Região	Indicação de Procedência	Produto	Ano de registro	Estado ⁷
Norte	Cruzeiro do Sul	Farinha de mandioca	2017	AC
	Maués	Guaraná	2018	AM
	Tomé-Açú	Cacau	2019	PA
	Uarini	Farinha de mandioca	2019	AM
	Novo Remanso	Abacaxi	2020	AM
	Marajó	Queijo	2021	PA
	Bragança	Farinha de Mandioca	2021	PA
Nordeste	Vale do Submédio São Francisco	Uva de mesa e manga	2009	PE/BA
	Mossoró	Melão	2013	RN
	Piauí	Cajuína	2014	PI
	Microrregião Abaíra	Aguardente de cana do tipo cachaça	2015	BA
	Sul da Bahia	Amêndoas de Cacau	2018	BA
	Oeste da Bahia	Café verde em grãos, da espécie Coffe arábica	2019	BA
Centro-Oeste	Pantanal	Mel	2015	MT/MS
	Maracaju	Linguíça	2015	MS
	Região de Mara Rosa	Açafrão	2016	GO
Sudeste	Região do Cerrado Mineiro	Café	2005	MG
	Paraty	Produção de Aguardentes,	2007	RJ

7 Como algumas IP incluem vários municípios, aqui serão mencionados apenas a Unidade Federativa associado ao produto (independente da associação ser a um ou mais municípios). Para informações detalhadas, consultar: <https://www.gov.br/inpi/pt-br/servicos/indicacoes-geograficas/arquivos/statuspedidos/LISTACOMASINDICAESDEPROCEDNCIARECONHECIDAS.At18.Out2022.pdf>

	dos tipos, cachaça e aguardente composta azulada			
Goiabeiras	Panelas de barro	2011	ES	
Serro	Queijo	2011	MG	
Canastra	Queijo	2012	MG	
Linhares	Cacau em amêndoas	2012	ES	
Salinas	Aguardente do tipo cachaça de cana de açúcar	2012	MG	
São Tiago	Biscoito	2013	MG	
Alta Mogiana	Café	2013	SP	
Região do Pinhal	Café verde e café torrado e moído	2016	SP	
Região São Bento de Urânia	Inhame	2016	ES	
Venda nova do Imigrante	Socol	2018	ES	
Sabará	Derivados de jabuticaba: licor, geleia, molho, casca cristalizada e compota	2018	MG	
Campo das vertentes	Café em grão verde, café industrializado na condição de torrado em grão e moído	2020	MG	
Matas de Minas	Café em grãos crus, beneficiados, torrados e torrados e moídos	2020	MG	
Espírito Santo	Café Conilon	2021	ES	
Região de São Gotardo	abacate, alho, batata e cenoura	2022	MG	
Região do Jaíba	banana, manga, mamão e lima ácida tahiti	2022	MG	
Sul	Vale dos Vinhedos	Vinhos finos	2002	RS
	Pampa Gaúcho da Campanha Meridional	Carne bovina e derivados	2006	RS
	Pinto Bandeira	Vinhos tintos, brancos e espumantes	2010	RS
	Pelotas	Doces tradicionais de confeitaria e defrutadas	2011	RS
	Vale das Uvas Goethe	Vinho Branco Seco, Vinho Branco Suave ou Demi Séc, Vinho Leve Branco Seco, Vinho Leve Branco Suave ou Demi Séc, Vinho Espumante Brut, ou Demi Séc obtidos pelo método "Champenoise", Vinho Espumante Brut, ou Demi Séc obtidos pelo método "Charmat", Vinho Licoroso	2012	SC
	Norte pioneiro do Paraná	Café verde em grão e industrializado torrado em grão e ou moído	2012	PR
	Altos Montes	Vinhos e espumantes	2012	RS
	Monte Belo	Vinhos e Espumantes	2013	RS
Farroupilha	Vinho Fino Branco Moscatel, Vinho Moscatel Espumante; Vinho Frisante Moscatel;	2015	RS	

		Vinho Licoroso Moscatel; Mistela Simples Moscatel; Brandy de Vinho Moscatel		
	Carlópolis	Goiaba	2016	PR
	Marialva	Uvas finas de mesa	2017	PR
	São Matheus	Erva Mate	2017	PR
	Colônia Wtimarsum	Queijo	2018	PR
	Capanema	Melado batido e melado escorrido	2019	PR
	Campanha Gaúcha	Vinho fino branco tranquilo; Vinho fino rosado tranquilo; Vinho fino tinto tranquilo; Vinho espumante fino	2020	RS
	Antonina	Bala de banana	2020	PR
	Gramado	Chocolate artesanal	2021	RS
	Santa Catarina	Vinhos: vinho fino, vinho nobre, vinho licoroso, espumante natural e vinho moscatel espumante; e o brandy	2021	SC
	Norte pioneiro	Morangos	2022	PR
	Bituruna	Vinhos	2022	PR

Verifica-se uma grande diversidade de registros, concedidos tanto a produtos *in natura* quanto a produtos processados e de caráter industrial, com destaque para cafés, queijos e vinhos.

Até outubro de 2022 foram concedidas 32 Dos (Denominações de Origem), sendo delas 23 nacionais. Destas, 20 são da área de alimentação, como evidencia o quadro 4:

Quadro 4–Denominações de Origem associadas à alimentação concedidas pelo INPI. Fonte: a autora (2022).

Região	Denominação de origem	Produto	Ano de registro	Estado
Norte	Terra Indígena Andirá-Marau	Waraná (guaraná nativo) e pães de waraná (bastão de guaraná)	2020	AM/PA
	Mamirauá	Pirarucu manejado	2021	AM
	Matas de Rondônia	Café em grão robustas amazônicos	2021	RO
Nordeste	Costa Negra	Camarões marinhos cultivados da espécie <i>Litopenaeus Vannamei</i>	2011	CE
	Manguezais de Alagoas	Própolis e extrato de própolis vermelha	2012	MA
Centro-Oeste	-	-	-	-
Sudeste	Região do Serrado Mineiro	Café verde em grão e café industrializado torrado em grão ou moído	2013 (alterado em 2022)	MG
	Região da Própolis Verde de Minas Gerais	Própolis Verde	2016	MG
	Mantiqueira de Minas	Café verde em grão e café industrializado torrado em grão ou	2020	MG

		moído		
	Caparaó	Café da espécie Coffea arabica: em grãos verde (café cru), industrializado na condição de torrado e/ou torrado e moído	2021	ES/MG
	Montanhas do Espírito Santo	Café	2021	ES
	Norte de Minas	Mel de abelha Apis 261elífera L. Produzido a partir da aroeira Myracrodruon urundeuva Allemão e de honeydew	2022	MG
	Região de Tanguá	Laranjas da espécie Citrus sinensis das variedades Seleta, Natal Folha Murcha, Natal Comum	2022	RJ
Sul	Litoral Norte Gaúcho	Arroz	2010	RS
	Vale dos Vinhedos	Vinhos e espumantes	2012	SC
	Ortigueira	Mel de abelha – Apis Mellífera	2015	PR
	Região de Corupá	Banana	2018	SC
	Campos de Cima da Serra	Queijo artesanal Serrano	2020	SC/RS
	Planalto Sul Brasileiro	Mel de melato da bracatinga	2021	SC, PR e RS
	Região de São Joaquim	Maçã Fuji	2021	SC
	Planalto Norte Catarinense	Erva Mate	2022	SC

Novamente é possível atestar a diversidade dos produtos registrados, com destaque para cafés e méis. Considerando que há um menor número de DOs registradas, produtos com esta distinção tendem inclusive a gerar maior interesse daqueles portadores de IPs.

É relevante destacar os casos em que o INPI concedeu o selo de Indicação Geográfica para bens culturais registrados pelo IPHAN, como a panela de Goiabeiras (saber fazer reconhecido pelo IPHAN em 2002 e o produto em 2011 pelo INPI), o queijo do Serro (saber fazer reconhecido pelo IPHAN em 2008 e o produto pelo INPI em 2011), o queijo da Canastra (saber fazer reconhecido pelo IPHAN em 2008 e produto reconhecido pelo INPI em 2012), a cajuína (saber fazer reconhecido pelo IPHAN em 2014, no mesmo ano em que o produto recebeu sua indicação geográfica) e da doçaria tradicional de Pelotas (que teve sua indicação geográfica concedida em 2011 e teve seu saber fazer reconhecido pelo IPHAN em 2018).

c) Título de Cidade Criativa da Gastronomia concedido pela UNESCO

A Rede de Cidades Criativa (UNESCO Creative Cities Network –

UCCN) foi criada em 2004 com o objetivo de promover o intercâmbio e a cooperação entre diferentes cidades do mundo que identificaram na criatividade um fator de desenvolvimento sustentável e que buscam alcançar os 17 Objetivos de Desenvolvimento Sustentável da Agenda 2030 das Nações Unidas (UNESCO, 2022b). Atualmente, a rede é composta por quase 300 cidades distribuídas por todo mundo e que estão classificadas em sete áreas criativas: artesanato e arte folclórica; design; cinema; gastronomia, literatura; mídia; e música (UNESCO, 2022c).

Até outubro de 2022 havia 35 cidades reconhecidas como Cidades Criativas da Gastronomia na mencionada Rede, sendo 4 brasileiras (UNESCO, 2022c), como pode ser observado no quadro 5:

Quadro 5– Cidades Criativas da Gastronomia – Brasil. Fonte: a autora a partir de UNESCO (2022c).

Região	Cidade	Estado	Ano de inclusão
Norte	Belém	Pará (PA)	2015
Nordeste	-	-	-
Centro-oeste	-	-	-
Sudeste	Paraty	Rio de Janeiro (RJ)	2017
	Belo Horizonte	Minas Gerais	2019
Sul	Florianópolis	Santa Catarina (SC)	2014

No panorama geral, identifica-se que, enquanto a região sudeste já possui duas cidades integradas à rede, o nordeste e o centro-oeste não possuem nenhum representante. As cidades escolhidas possuem diferentes portes (Paraty tem 40.000 habitantes, enquanto Belém tem 1.500.000 e Belo Horizonte 2.500.000), diferentes características geográficas (oferecendo, portanto, diferentes ingredientes) e também foram formadas pelo encontro de diferentes culturas (por exemplo, enquanto em Belém a cultura indígena é bastante evidente, Florianópolis é marcada pela influência açoriana), oferecendo, portanto, diferentes *foodscapes* e cenários gastronômicos com vitalidade própria.

Florianópolis, a primeira cidade incluída na rede, é descrita pelos epítetos de “capital da qualidade de vida no Brasil”, “a melhor cidade brasileira para o empreendedorismo e também “a capital brasileira da ostra”

(UNESCO, 2022d). Segundo a UNESCO (2022d), a cidade está comprometida em criar um Observatório da Gastronomia (com o objetivo de coletar, analisar e disponibilizar informações e conhecimentos sobre o setor) e um Laboratório de Inovação Cultural; realizar festivais gastronômicos anuais com a participação de *chefs* convidados; criar um prêmio bianual para os melhores restaurantes da cidade (objetivando o aperfeiçoamento de produtos e serviços); além de realizar a publicação anual de um guia gastronômico local.

A descrição de Belém destaca a distribuição do território por 39 ilhas, o que garante uma grande diversidade de ingredientes produzidos localmente. O mercado Ver-o-Peso também é ressaltado, sendo mencionado como um histórico mercado de alimentos associado ao maior festival gastronômico amazonense (UNESCO, 2022e). Segundo a UNESCO (2022e) a cidade está comprometida com a criação de um Centro Global de Gastronomia e Biodiversidade para melhorar o cenário gastronômico urbano e rural a partir da tecnologia e da inovação; com a organização de um evento dedicado à criatividade gastronômica global; com a criação de um *boulevard* para pedestres dedicado à gastronomia, música e arte folclórica. A inauguração do Museu Casa das Ervas e dos Temperos e de um restaurante *farm-to-table*⁸ em parceria com famílias agricultoras locais também está na lista projetos divulgados pela cidade (UNESCO, 2022e).

Paraty é descrita como uma cidade portuária marcada pelas culturas portuguesa e africana (o que se reflete em pratos como paçoca de banana e farofa de feijão) internacionalmente conhecida por sua produção de cachaça e pelo festival Cachaça, Cultura e Sabores Festival, além de outros eventos gastronômicos (UNESCO, 2022f). Segundo a UNESCO (2022f), a cidade está comprometida em criar um Observatório da Gastronomia para mapear completamente a cadeia *farm-to-table*; fortalecer a cadeia alimentar, com especial atenção para o Mercado de Peixes fomentando iniciativas para a melhoria da qualidade de vida das famílias envolvidas; criar um Centro de

⁸ Traduzido como “da fazenda para a mesa”, é um movimento gastronômico que ganhou força nos anos 2000. Incentiva a compra de alimentos diretamente dos produtores, garantindo o consumo de alimentos mais frescos e remunerando diretamente os produtores, favorecendo os produtos e os integrantes da cadeia produtiva local.

Treinamento em Economia Criativa, um centro de formação multidisciplinar voltada para jovens; aumentar os laços entre a biodiversidade e a criatividade gastronômica; além de propor ações que aproximem a literatura com a gastronomia em colaboração com outras cidades criativas (lembrando que Paraty é a sede de um dos principais eventos literários do país, a Feira Literária de Paraty, que em 2022 teve a sua vigésima edição).

A última cidade incluída na rede é Belo Horizonte, marcada pela influência de portugueses, africanos e de outros grupos humanos que para lá se dirigiram durante o ciclo do ouro brasileiro. Centro urbano efervescente, a cidade é destacada pelos inúmeros eventos gastronômicos que oferece, como a Feira da Agricultura Familiar, a Semana Internacional do Café (UNESCO, 2022g). Segundo a UNESCO (2022g) a cidade está comprometida em promover a inclusão de empreendedores e das comunidades por meio do Projeto Horizontes Criativos; melhorar o cenário dos negócios gastronômicos a partir de qualificação, aumento dos padrões de segurança alimentar e também da valorização da cultura alimentar local; criar o Alimenta Magazine (um evento bianual destinado ao intercâmbio internacional); fortalecer o Turismo Gastronômico local e desenvolver uma interface entre a gastronomia, o patrimônio e o turismo a partir da Rota Modernista; além de estabelecer parcerias internacionais com outras cidades criativas.

Observa-se que todas as iniciativas propostas por estas cidades também contribuem para o seu desenvolvimento turístico, tanto do ponto de vista do fortalecimento da oferta gastronômica como um todo até a criação de atrativos turísticos, como é o caso dos eventos mencionados (mesmo que de caráter técnico) e do Museu indicado por Belém.

d) Perspectivas regionais

Neste item propõe-se uma análise preliminar⁹ do potencial do patrimônio alimentar brasileiro sob o viés das práticas, produtos e lugares reconhecidos pelo IPHAN, INPI e UNESCO. Observa-se que o Ofício das Baianas do Acarajé possui um registro nacional pelo IPHAN, mas está associado

⁹Estabelece-se esta análise como preliminar porque até este momento não foram levantadas informações relacionadas à realidade turística e à viabilidade real de propor tais usos turísticos.

diretamente ao contexto cultural baiano, o que enfraquece seu uso turístico nos demais estados.

O quadro 6 apresenta a síntese do patrimônio alimentar reconhecido na Região Norte do Brasil:

Quadro 6 –Patrimônio alimentar reconhecido na Região Norte do Brasil. Fonte: a autora (2022).

Região	Pat. Imaterial	Ind. Geográfica	Cidades Criativas
Região Norte	Ofício das Baianas de Acarajé, Sistema Agrícola Tradicional do Rio Negro/ AM, Modos de Fazer Cuias do Baixo Amazonas, Círio de Nossa Senhora de Nazaré, Festividades do Glorioso São Sebastião na região do Marajó, Complexo Cultural do Boi Bumbá do Médio Amazonas e Parintins	IP: Farinha de mandioca, Guaraná, Cacau, Farinha de mandioca, Abacaxi, Queijo, Farinha de Mandioca DO: Waraná (guaraná nativo), pães de waraná (bastão de guaraná), Pirarucu manejado Café robustas amazônico	Belém (PA)

O destaque desta região é Belém, reconhecida como cidade criativa da gastronomia, sede do icônico Mercado Ver-o-Peso e de vários eventos gastronômicos (além do tradicional Círio de Nazaré) e futura sede de um museu sobre alimentação. As cuias do baixo Amazonas, que também têm uso culinário, têm potencial para se tornarem *souvenirs* gastronômicos. Os produtos com IG podem ser ingredientes diferenciados, tornarem-se *souvenirs*, serem a base para o desenvolvimento de rotas, roteiros e circuitos turísticos ou ainda receberem visita em seus locais de produção (visitas estas que podem ser agendadas em harmonia ao processo produtivo, sem impactá-lo negativamente). Para além da presença de pratos emblemáticos como caldeirada, caruru, maniçoba, pato no tucupi, pirarucu à casa, tacacá, o potencial de desenvolvimento do Turismo Gastronômico na região é grande, principalmente em parceria com o Turismo Cultural (associado ao Círio de Nazaré ou ao Festival de Parintins, eventos de relevância nacional) e com o Ecoturismo (tendo em vista a presença da exuberante Floresta Amazônica na região).

O quadro 7 apresenta o patrimônio alimentar reconhecido na Região

Nordeste do país:

Quadro 7 - Patrimônio alimentar (ou associado a ele) reconhecido na Região Nordeste do Brasil. Fonte: a autora (2022).

Região	Pat. Imaterial	Ind. Geográfica	Cidades Criativas
Região Nordeste	Ofício das Baianas de Acarajé, Produção Tradicional e práticas socioculturais associadas a Cajuína no Piauí estadual, Feira de Caruaru, Festa de Sant'Ana de Caicó/RN, Festa do Divino Espírito Santo da Cidade de Paraty/RJ, Festa do Senhor Bom Jesus do Bonfim, Festa do Pau de Santo Antônio de Barbalha / CE, Feira de Campina Grande	IP: Uva de mesa, manga, Melão, Cajuína, Aguardente, Amêndoas de Cacau, Café verde Coffea arábica DO: Camarões marinhos Litopenaeus Vannamei, Própolis e extrato de própolis vermelha	-

Embora não tenha nenhuma cidade reconhecida pela UNESCO, esta região possui diversas cidades com grande vitalidade gastronômica como Salvador (BA), diretamente associada à cozinha de tabuleiro e às manifestações gastronômicas afrobrasileiras. Salvador, ainda, possui um dos poucos museus de alimentação do país, o Museu da Gastronomia Baiana, um espaço museal e restaurante inaugurado em 2006 na região histórica e turística do Pelourinho pelo Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial (SENAC).

Além da existência de vários pratos emblemáticos como acarajé, barão de dois, buchada de bode, cuscuz, maria izabel, moqueca baiana, paçoca de carne e vatapá, os produtos com indicação geográfica possuem potencial de desenvolvimento de rotas, roteiros e circuitos turísticos, tornando seus locais de produção em atrativos turísticos. Subsegmentos do Turismo Gastronômico, como o Turismo Chocolateiro ou do Turismo do Café também podem ser desenvolvidos. Os locais de comercialização de alimentos como a Feira de Caruaru e a Feira de Campina Grande também são atrativos importantes e nacionalmente conhecidos, assim como o enoturismo no Vale do São Francisco (que abrange os estados da Bahia e de Pernambuco). O potencial de desenvolvimento do Turismo Gastronômico na região é grande, principalmente se for realizado em parceria com o Turismo Cultural (associado ao patrimônio histórico, aos eventos religiosos e também os de lazer, como o Carnaval e as

Festas Juninas), com o Turismo de Sol e Praia e com o Ecoturismo (tendo em vista o extenso litoral da região). Cajuína, aguardente, café e vinho, assim como o azeite de dendê e a manteiga de garrafa (que não possuem nenhum reconhecimento formal, mas são tradicionais na região) podem ser valorizados como *souvenires* gastronômicos, seguindo o exemplo do icônico Bolo de Rolo de Pernambuco.

O quadro 8 apresenta o patrimônio alimentar reconhecido na Região Centro Oeste do Brasil:

Quadro 8 – Patrimônio alimentar (ou associado a ele) reconhecido na Região Centro Oeste do Brasil. Fonte: a autora (2022).

Região	Pat. Imaterial	Ind. Geográfica	Cidades Criativas
Região Centro Oeste	Ofício das Baianas de Acarajé, Festa do Divino Espírito Santo de Pirenópolis/GO	IP: Mel, Linguíça e Açafrão	-

Embora esta região tenha uma riqueza gastronômica evidente, construída a partir de uma base indígena com influência de fluxos migratórios provenientes de outras regiões do país, é a que menos possui bens gastronômicos reconhecidos. Para além da existência de pratos como arroz com pequi, caldo de piranha, caribeu, empadão goiano, galinhada e linguíça cuiabanaoferecidos em restaurantes e similares, há produtos como mel e açafrão que podem ser desenvolvidos como *souvenires* gastronômicos. O potencial turístico gastronômico da região pode ser desenvolvido associado ao Turismo Cultural (considerando aqui eventos como a Festa do Divino Espírito Santo), ao Ecoturismo (por conta do Pantanal) e ao Turismo Rural (por conta das propriedades agropecuárias da região).

Quadro 9 - Patrimônio alimentar (ou associado a ele) reconhecido na Região Sudeste do Brasil. Fonte: a autora (2022).

Região	Pat. Imaterial	Ind. Geográfica	Cidades Criativas
Região Sudeste	Ofício das Paneleiras de Goiabeiras Ofício das Baianas de Acarajé, Modo artesanal de fazer Queijo de Minas nas regiões do Serro, da Serra da Canastra e Salitre/ Alto Paranaíba,	IP: Café, Aguardente, Pannels de barro, Queijo, Cacau em amêndoas Biscoito, Inhame, Socol, Derivados de jabuticaba: Café verde, Café Conilon,	Paraty (RJ) Belo Horizonte (MG)

	Sistema Agrícola Tradicional de Comunidades Quilombolas do Vale do Ribeira	abacate, alho, batata e cenoura, banana, manga, mamão e lima ácida tahiti DO: Café verde, Própolis Verde, Café da espécie Coffea arabica, Mel de abelha Apis mellifera L, Laranjas da espécie Citrus sinensis	
--	--	---	--

Esta região mostra-se fortalecida por ter dois dos principais destinos turísticos do Brasil que possuem também uma cena gastronômica de grande vitalidade (as cidades de São Paulo e do Rio de Janeiro), além de vários bens reconhecidos pelo IPHAN e INPI e duas cidades criativas da gastronomia segundo a UNESCO. Para além de pratos emblemáticos como feijão tropeiro, leitão à pururuca, moqueca capixaba, torta capixaba, tutu de feijão, virado à paulistanque podem ser degustados em restaurantes e similares, podem ser mencionados os inúmeros eventos gastronômicos oferecidos em diferentes cidades (como o Festival Gastronômico de Tiradentes (MG), o Festival de Comida de Boteco de Belo Horizonte (MG), o Festival Fartura (SP), dentre outros). Há grande potencial de desenvolvimento de *souvenirs* gastronômicos (panelas de goiabeiras, aguardentes, café, queijos), bem como vários produtos com indicação geográfica podem ganhar maior destaque em bares e restaurantes da região além de possibilitarem o desenvolvimento de novas rotas, roteiros e circuitos gastronômicos, para além daqueles que já existem. Há espaço também para melhor desenvolvimento do Turismo do Café e Turismo da Cachaça, já realizado em algumas localidades, principalmente em Minas Gerais. O potencial de desenvolvimento do Turismo Gastronômico na região é grande, principalmente em parceria com o Turismo Cultural (associado ao patrimônio histórico - com destaque para os estados de Minas Gerais, Rio de Janeiro e São Paulo -, aos eventos religiosos e também os de lazer), com o Turismo de Sol e Praia (nos estados do Espírito Santo, Rio de Janeiro e São Paulo), com o Turismo Rural e o Ecoturismo (em todos os estados), além do Turismo de Negócios (notadamente nas grandes cidades).

Encerrando esta abordagem regional, o quadro 10 apresenta as informações referentes à região sul:

Quadro 10 - Patrimônio alimentar (ou associado a ele) reconhecido na Região Sul do Brasil.
Fonte: a autora (2022)

Região	Pat. Imaterial*	Ind. Geográfica	Cidades Criativas
Região Sul	Ofício das Baianas de Acarajé, Tradições Doceiras da Região de Pelotas e Antiga Pelotas – Morro Redondo, Ituruçu, Capão do Leão e Arroio do Padre	IP: Carne bovina e derivados, Vinhos tintos, brancos e espumantes, Vinho licoroso, Vinho frizado, Mistela; Brandy, Doces tradicionais de confeitaria e de frutas, Café verde, Goiaba, Uvas finas de mesa, Erva Mate, Queijo, Melado batido e melado escorrido, Bala de banana, Chocolate artesanal, Morangos DO: Arroz, Vinhos e espumantes, Mel de abelha – Apis Mellífera, Banana, Queijo artesanal Serrano, Mel de melato da bracinga, Maçã Fuji, Erva Mate	Florianópolis (SC)

Esta região conta com os principais pólos de enoturismo brasileiro (Santa Catarina e Rio Grande do Sul) além de eventos consolidados, como a Marujada (Itajaí – SC), a Oktoberfest (Blumenau – SC) e a já mencionada Fenadoce (Pelotas -RS), associada à tradicional confeitaria pelotense, reconhecida pelo IPHAN e pelo INPI. Há pratos emblemáticos como arroz de carreiro, barreado, churrasco, galetto al primo canto, marreco assado, paçoca de pinhão e polenta, oferecidos em restaurantes e similares. Constata-se também uma grande variedade de produtos reconhecidos pelo INPI que podem ser protagonistas na oferta gastronômica regional ou serem aproveitados no desenvolvimento de rotas, roteiros e circuitos turísticos, ou ainda em atividades isoladas de visitação nos locais de produção, para além daqueles que já existem em operação. Como *souvenirs* gastronômicos destacam-se: vinhos, espumantes e outras bebidas alcóolicas, queijos, mel, bala de banana, doces e erva mate. A região possui grande potencial para o desenvolvimento do turismo gastron mico, principalmente associado ao Turismo de Sol e Praia (com destaque para Santa Catarina), Turismo Rural e Ecoturismo (ambos com grande oferta nos três estados).

É preciso destacar que todas as regiões possuem produtos e manifestações que podem ser desenvolvidas turisticamente de diferentes formas, com a oferta de cursos e atividades de caráter mais técnico; degustações e harmonizações que podem ocorrer em diferentes espaços e estabelecimentos; identificação de bares, restaurantes e similares com peculiaridades que despertam o interesse dos visitantes; realização de visitas em estabelecimentos e feiras que comercializam produtos gastronômicos; realização de visitas em locais de produção de alimentos; criação de eventos gastronômicos baseados em ingredientes, iguarias e bebidas típicas; e o desenvolvimento de rotas, roteiros e circuitos turísticos envolvendo atrativos gastronômicos e não gastronômicos. Há claramente uma grande diversidade gastronômica brasileira, representativa não apenas de sua extensão e variedade territorial, mas também do processo sociohistórico de formação desta nação. Esta diversidade, inclusive, é muito maior do que a relatada aqui, tendo em vista que há inúmeras manifestações, bens culturais e produtos pertencentes ao universo da alimentação que não gozam de nenhum reconhecimento formal. De potencial evidente, este patrimônio merece atenção e responsabilidade em seu aproveitamento turístico, para que possa se tornar um efetivo vetor do desenvolvimento social e econômico em equilíbrio a questões ambientais e culturais.

4.Considerações finais

Este artigo objetivou refletir sobre a potencialidade turística do ponto de vista regional a partir de ações do IPHAN, do INPI e da UNESCO relacionadas ao patrimônio alimentar brasileiro. O levantamento e articulação das informações por região permitiu, mesmo que preliminarmente, constatar a variedade de produtos e bens culturais reconhecidos formalmente, permitindo vislumbrar um potencial turístico significativo, face aos diferentes usos (atrativo turístico, *souvenir*,...) que este patrimônio pode ganhar.

Tendo em vista que a abordagem aqui apresentada teve um caráter generalista, não se aprofundando em nenhum exemplo específico, tem-se várias possibilidades para pesquisas futuras, principalmente associando os

bens culturais e produtos aqui apresentados com a oferta turística já em operação nos estados e regiões. Igualmente importante seria analisar de forma pormenorizada o uso turístico já existente de tais bens e produtos, procurando investigar o poder de atração de tais elementos e também eventuais descaracterizações que possam estar ocorrendo ou já tenham ocorrido neste processo.

5.Referências

ALVAREZ, M. La cocina como patrimônio (in) tangible. MARONESE, L. (Org.). **Primeras jornadas de patrimonio gastronômico**. Buenos Aires: CPPHCCABA, 2005. p. 1-20.

AUGÉ, M. **Não-lugares**: introdução a uma antropologia da supermodernidade. Campinas, SP: Papius, 1994.

BAHL, M., GIMENES, M. H.; NITSCHKE, L. Territorialidade gastronômica: as cozinhas regionais como forma de mediação do homem com o meio e como atrativo turístico. **Revista Geográfica de América Central**, v. 2, n. 47E, 2011. Disponível em: <https://www.revistas.una.ac.cr/index.php/geografica/article/view/2181>
Recuperado em: 10.nov.2022.

BAUDRILLARD, J. **O sistema dos objetos**. São Paulo: Perspectiva, 2000.

BRASIL. **Constituição** (1988). Constituição da República Federativa do Brasil. Brasília, DF: Senado Federal: Centro Gráfico, 1988.

BOFF, L. **Virtudes para um outro mundo possível**: v. III: comer e beber juntos e viver em paz. Petrópolis: Vozes, 2006.

BOUTAUD, J. (2001). Comensalidade. Partilhar a mesa. In: Montandon, A. (Org.). **Olivro da Hospitalidade**. São Paulo: Senac, 2001, p. 1213-1230.

CARNEIRO, H. Comida e sociedade: significados sociais na história da alimentação. **História: Questões & Debates**, 42(1), 2005, p. 71-80.

CSENGÓ, J. A emergência das cozinhas regionais. In: FLANDRIN, J.L.; MONTANARI, M. **História da alimentação**. 4.ed. São Paulo: Liberdade, 1998, p. 806-824.

CONTRERAS, J. H.; GRACIA, M. A. **Alimentação, sociedade e cultura**. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2011.

COSTA BEBER, A. M.; BARRETTO, M.; MENASCHE, R. Mudanças de hábitos alimentares no turismo rural, causas e consequências. **Journal of Safety and Security in Tourism**, v. 10, 2015, p. 25-39.

COSTA BEBER, A. M.; GASTAL, S.; MENASCHE, R. Práticas alimentares como narrativa da Interação cultural no turismo rural. **International Journal of Scientific Management and Tourism**, v.2, n.4, 2018, p. 181-196.

DAMATTA, R. Sobre o simbolismo da comida no Brasil. In: **O Correio**, Rio de Janeiro, v.15, n.7, jul.1987, p.1-22.

DÓRIA, C. A. **A formação da culinária brasileira**. São Paulo: Três Estrelas, 2014.

ESPEITX, E. Patrimonio alimentario y turismo: una relación singular. **PASOS – Revista de Turismo e Patrimônio Cultural**, v. 2, n. 2, 2004, p.193-213.

FISCHLER, C. Commensality, society and culture. **Social Science Information**, v. 50, n.3-4, 2011, p.528– 548.

GÂNDARA, J.; GIMENES, M. H.; MASCARENHAS, R. Reflexões sobre o Turismo Gastronômico na perspectiva da sociedade dos sonhos. In: Panosso Netto, A.; Ansarah, M. (Org.). **Segmentação do mercado turístico** – estudos, produtos e perspectivas. Barueri: Manole, 2009.

GASTAL, S.; COSTA BEBER; A. M. Turismo e gastronomía: el diálogo entre la comida nuestra, la comida de ciudad y la comida turística. *Estudios y Perspectivas en Turismo* [en línea], n. 29, v.2, 2020, p. 539-560. Disponível em: <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=180763168011> Recuperado em: 04.nov.2022.

GIMENES, M. H. Patrimônio Gastronômico, Patrimônio Turístico: uma reflexão introdutória sobre a valorização das comidas tradicionais pelo IPHAN e a atividade turística no Brasil. **Anais do IV Seminário de Pesquisa em Turismo do MERCOSUL** – SEMINTUR, Caxias do Sul, jul.2006.

GIMENES MINASSE, M. H. S. G. (2020). Turismo Gastronômico como objeto de pesquisa: análise das publicações em periódicos brasileiros (2005-2017). **Revista Brasileira De Pesquisa Em Turismo**, n. 14, v. 1, 2020, p.92–111. Disponível em: <https://rbtur.org.br/rbtur/article/view/1669> Recuperado em: 12.nov.2022.

GIMENES MINASSE, M. H. **Cozinhando a tradição**: festa, cultura, história e turismo no litoral paranaense. Curitiba: UFPR, 2014.

HALL, C. M.; SHARPLES, L.. The consumption of experiences or the experience of consumption? An introduction to the tourism of taste. In: HALL, C. *et al.* (Org.). **Food tourism around the world**. Elsevier: Burlington, 2003. p. 1-24.

HORODYSKI, G.; MANOSSO, F.; BIZINELLI, C.; GÂNDARA, J.M. Souvenirs Gastronômicos como Lembranças de Viagem: um estudo de

caso em Curitiba –Brasil. **Via@ -Revista Internacional e Interdisciplinar de Turismo**, n.4, 2014. Disponível em: <https://journals.openedition.org/viatourism/738> Recuperado em 20.nov.2022.

INPI. **Indicações geográficas**. Disponível em: <https://www.gov.br/inpi/pt-br/servicos/indicacoes-geograficas> Recuperado em: 03.nov.2022a.

INPI. **Lista das indicações de procedência reconhecidas**. Disponível em: <https://www.gov.br/inpi/pt-br/servicos/indicacoes-geograficas/arquivos/status-pedidos/LISTACOMASINDICAESDEPROCEDNCIARECONHECIDAS.At22Nov2022.pdf> Recuperado em: 03.nov.2022b.

INPI. **Lista das denominações de origem reconhecidas**. Disponível em: <https://www.gov.br/inpi/pt-br/servicos/indicacoes-geograficas/arquivos/status-pedidos/LISTACOMASDENOMINAESDEORIGEMRECONHECIDAS.At29Nov2022.pdf> Recuperado em: 03.nov.2022c.

IPHAN. **Institucional**. Disponível em: <https://www.gov.br/iphan/pt-br/aceso-a-informacao/institucional> Recuperado em: 02.nov.2022a.

IPHAN. **Patrimônio material**. Instrumentos de salvaguarda. Disponível em: <http://portal.iphan.gov.br/pagina/detalhes/276> Recuperado em: 02.nov.2022b.

IPHAN. **Patrimônio imaterial**. Instrumentos de salvaguarda. Disponível em: <http://portal.iphan.gov.br/pagina/detalhes/418> Recuperado em: 02.nov.2022c.

IPHAN. **Patrimônio imaterial**. Disponível em: <https://www.gov.br/iphan/pt-br/patrimonio-cultural/patrimonio-imaterial> Recuperado em: 02.nov.2022d.

IPHAN. **Reconhecimento de bens culturais**. Disponível em: <http://portal.iphan.gov.br/pagina/detalhes/606> Recuperado em: 02.nov.2022e.

IPHAN. **Patrimônio cultural imaterial da humanidade**. Disponível em: <http://portal.iphan.gov.br/pagina/detalhes/71> Recuperado em: 02.nov.2022f.

KOVALESKI, A.; HORODYSKI, G. **A oferta de souvenirs gastronômicos no destino Morretes/PR**. Ponta Grossa: AYA, 2020.

MACIEL, M. E. Uma cozinha à brasileira. **Estudos Históricos**, Rio de Janeiro, n. 33, 2004, p. 25-39.

MEDEIROS, M. de L.; HORODYSKI, G. S.; PASSADOR, J. L. Souvenirs gastronômicos na percepção do turista: o caso do queijo minas artesanal do serro. **Revista Brasileira de Pesquisa em Turismo**, [S. l.], v. 11, n. 2, p.347–364, 2017. Disponível em: <https://rbtur.org.br/rbtur/article/view/1307> . Acesso em: 15. nov. 2022.

MINTZ, S. W. Comida e antropologia - uma breve revisão. **Revista brasileira de ciênciassociais**, Rio de Janeiro, v.16, n.47, out.2001, p.

MITCHELL, R.; HALL, C. M. Consuming tourists: food tourism, consumer behavior. In: HALL, C. M. *et al.* (Org.). **Food tourism around the world**. Elsevier: Burlington, 2003. p. 60-80.

POMIAN, K. Coleção. **Enciclopédia Einaudi**. Porto: Imprensa Nacional/Casa da Moeda, v. 1, 1994. (Memória – História)

RICHARDS, G. Gastronomy: an essential ingredient in tourism production and consumption? In: HJALAGER, A.-M.; RICHARDS, G. **Tourism and gastronomy**. Routledge, 2002. p. 3-20.

SCHLUTER, R. **Turismo y patrimonio gastronómico**. Buenos Aires: CIET, confirmar

UNESCO. **Browse the lists of intangible cultural heritage and the register of good safeguarding practices**. Disponível em: [https://ich.unesco.org/en/lists?text=&term\[\]=vocabulary_thesaurus-3078&term\[\]=vocabulary_thesaurus-1675&term\[\]=vocabulary_thesaurus-10&multinational=3&display1=inscriptionID#tabs](https://ich.unesco.org/en/lists?text=&term[]=vocabulary_thesaurus-3078&term[]=vocabulary_thesaurus-1675&term[]=vocabulary_thesaurus-10&multinational=3&display1=inscriptionID#tabs) Recuperado em: 03.nov.2022a.

UNESCO. **Creative cities network**. Disponível em: <https://en.unesco.org/creative-cities/home> Recuperado em: 03.nov.2022b.

UNESCO. **Search creative cities**. Disponível em: <https://en.unesco.org/creative-cities/creative-cities-map> Recuperado em: 03.nov.2022c.

UNESCO. **Florianopolis**. Disponível em: <https://en.unesco.org/creative-cities/florianopolis> Recuperado em: 04.nov.2022d.

UNESCO. **Belem**. Disponível em: <https://en.unesco.org/creative-cities/belem> Recuperado em: 04.nov.2022e.

UNESCO. **Paraty**. Disponível em: <https://en.unesco.org/creative-cities/paraty> Recuperado em: 04.nov.2022f.

UNESCO. **Belo Horizonte**. Disponível em: <https://en.unesco.org/creative-cities/belo-horizonte> Recuperado em: 04.nov.2022g.

VONTHRON, S.; PERRIN, C.; SOULARD, C.-T. Foodscape: a scoping review and a research agenda for food security-related studies. PLoS ONE, v.15, n.5, 2020, p.1-26. Disponível em: <https://journals.plos.org/plosone/article/file?id=10.1371/journal.pone.0233218&type=printable> Recuperado em: 14.11.2022.