



Ana Paula Jacques | Painel: Inspirações para Inovação das Experiências Turísticas

Falar de gastronomia é sempre uma tarefa complexa. Primeiro, porque a grande maioria das pessoas resume a gastronomia à transformação material de alguns ingredientes em um prato. Mas a gastronomia é muito mais que isso. Por isso, é importante refletirmos um pouco.

O que é gastronomia, afinal? Como uma pesquisadora da área que se debruça sobre esse tema há algum tempo e, também, como educadora e cozinheira, costumo definir a gastronomia como uma expressão material e simbólica da cultura alimentar de uma sociedade num determinado período.

Por essa razão, cada tempo, uma gastronomia.

A gastronomia, como se vê, se constitui num importante elemento identitário, um ponto de conexão e conhecimento sobre um determinado grupo social.

E o que a gastronomia fala sobre Belo Horizonte?

Terra de quitandas e petiscos de boteco.

Do torresmo, do tropeiro e do pão de queijo.

Dos mercados e muitos bares.

De comida mineira e de mesas fartas.

De fogão à lenha e de restaurantes que já figuram na lista dos melhores da América Latina.

Tudo isso com muito café, cachaça e cerveja!

Como se vê, a oferta gastronômica de Belo Horizonte é pujante e diversificada. E vai muito além de alguns poucos clichês. Tanto que, desde 2019, foi reconhecida pela Unesco como Cidade Criativa da Gastronomia. Esse título traz consigo a responsabilidade de se tornar uma cidade mais sustentável e que fomente a cadeia produtiva da gastronomia local como uma atividade dinamizadora das demais áreas, incluindo a cultura, a economia, o turismo.

¹ Pós-doutoranda em Turismo na Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro (UTAD). Doutora em Política e Gestão da Sustentabilidade (CDS/UnB) e mestra em Turismo (CET/UnB). Pesquisadora em gastronomia, patrimônio cultural, turismo e sustentabilidade vinculada ao LETS (CNPq/UnB) e líder do Grupo de Pesquisa Foodies (CNPq/IFB). Professora efetiva de gastronomia no Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília (IFB). Idealizadora do *food lab* Comida pra Pensar e curadora do projeto Cerrado no Prato. Coordenadora do projeto Prospectivas para o Turismo Gastronômico no Brasil, parceira entre o Ministério do Turismo e o IFB. ana.jacques@ifb.edu.br. +55 61 99935-3065.



Para isso, a gastronomia deve ter suas raízes na tradição, mas também ser inovadora. Ser mais inclusiva e acessível. Valorizar o “terroá” e ainda reduzir o desperdício à mesa. Promover saúde e felicidade.

E como nosso painel se propõe falar de turismo e gastronomia ou, mais especificamente, de turismo gastronômico, temos, em Belo Horizonte, os ingredientes perfeitos.

As pessoas viajam para conhecer outros países, outras culturas, conhecer pessoas, fazer compras, mas, cada vez mais, elas viajam atraídas pela gastronomia de países, regiões, cidades, isto é, de destinos diversos em todo o mundo.

E ninguém visita um destino se não tem uma boa imagem dele e o turismo gastronômico é um excelente turismo a se aspirar para Belo Horizonte, sobretudo com a imagem que a capital mineira já conquistou nos últimos anos.

Então nada mais relevante que desenvolvermos experiências de turismo gastronômico inovadoras pois antes os turistas pensavam onde e no que comer durante a viagem. Agora, eles se deslocam para conhecer um determinado território “comendo”. A gastronomia se tornou a terceira motivadora de viagens em todo o mundo.

Segundo a Organização Mundial do Turismo (OMT), fica atrás apenas de natureza e cultura, mas, como dizia o célebre *chef* Anthony Bourdain, “paisagem, pessoas, cultura e comida são absolutamente inseparáveis”.

Assim, o primeiro passo, é alargar o olhar que se tem sobre a gastronomia, trazendo toda a cadeia produtiva, o território, a cultura, o patrimônio agroalimentar, a identidade para contexto do turismo gastronômico.

É preciso, sobretudo, que os gestores e profissionais do turismo e da gastronomia, entendam que o turismo gastronômico não se restringe a restaurantes premiados ou “comer” em restaurantes. Ao contrário, os turistas que viajam motivados pela gastronomia anseiam conhecer produtores, seus saberes e fazeres, a origem dos ingredientes.

O turismo gastronômico permite que o turista se conecte com o território, com a cultura, com a identidade. Fortalece todos os elos da cadeia produtiva, proporciona imersões e experiências que serão as principais lembranças da sua próxima viagem.

E como qualquer política pública ou segmento do turismo, o que se espera é que possa promover o

desenvolvimento territorial, gerar emprego e renda com inclusão e sustentabilidade.

Obrigada!

Algumas questões para reflexão:

Como dissemos, a gastronomia se converteu na terceira principal motivadora de viagens em todo o mundo e pode ser um forte componente para atrair novos fluxos de turistas para um destino, mas, para isso, sua cadeia produtiva precisa ser estruturada e planejada para receber e acolher os turistas. Uma estratégia de turismo gastronômico precisa dialogar tanto com os turistas que são motivados pelos festivais gastronômicos ou restaurantes premiados, quanto com os que viajam em busca de experiências gastronômicas acessíveis e comunitárias. Ao oferecer oportunidades para um variado grupo de turistas com interesse em gastronomia, as possibilidades se ampliam. E, não esqueça, tudo isso vai muito além dos bares e restaurantes, embora também sejam fundamentais. A seguir algumas questões para reflexão:

Como estão os mercados e feiras de produtores locais? Há espaços para visitantes interagirem e se sentirem acolhidos? As informações de horários e dias de funcionamento são disponibilizadas aos turistas em outros idiomas? Nesses locais há produtos de qualidade, a preços justos e acessíveis? É possível visitar as agroindústrias e locais de processamento de alimentos tradicionais? Esses locais estão dentro das normas sanitárias? Oferecem experiências ou atividades interativas, para além da observação do processo produtivo? Os restaurantes incluem nos seus menus os nomes e origem dos ingredientes locais? Respeitam a sazonalidade? Tem hortas ou fazem compras diretas de agricultores familiares ou CSA? Oferecem opções vegetarianas e veganas em seus cardápios? Como está a preocupação com o desperdício de alimentos e demais resíduos na cadeia produtiva da gastronomia? Há incentivo à compostagem, redução do plástico de uso único? Já há estabelecimentos lixo zero? Nos hotéis e acomodações, servem-se produtos locais, são valorizados os sucos de frutas nativas, doces, quitandas e queijos artesanais do estado? Há um cardápio de cafés especiais? Oferece-se degustação de queijos, cachaças ou doces tradicionais? E, por fim, mas sem esgotar as questões, o turismo tem gerado benefícios sociais ao longo de sua cadeia produtiva?