

ANA PAULA JACQUES

Turismo Gastronômico no Brasil

I CONFERÊNCIA MUNICIPAL DE TURISMO DE BELO HORIZONTE
Painel Inspirações para Inovação das Experiências Turísticas

Olá!

ANA PAULA JACQUES

Pós-doutoranda em Turismo (UTAD). Doutora em Política e Gestão da Sustentabilidade, Mestre em Turismo e professora efetiva de Gastronomia do IFB. Idealizadora do food lab Comida pra Pensar e curadora do projeto Cerrado no Prato. Atuou como Coordenadora de Projetos e Relações Institucionais da SETUR-DF e Assessora do FORNATUR. É coordenadora do projeto Prospectivas para o Turismo Gastronômico no Brasil (IFB/MTUR). Designer de experiências e está sempre em busca de tendências relacionadas à gastronomia e ao turismo. Adora viajar para comer e é uma coffee lover assumida.



**como, logo viajo para
comer.**

turismo **gastronômico**

fenômeno relativamente recente que emerge impulsionado pelo interesse crescente das pessoas em conhecer a origem dos alimentos e viajar em busca dos sabores e saberes de uma região específica.



cultura



natureza



gastronomia

30

MOTIVADORA DE VIAGENS

turismo gastronômico

é aquele em que a gastronomia se converte na motivação principal para os turistas no momento em que estão planejando suas viagens ou assume papel relevante nessa decisão.

ele se nutre dos elementos que conformam a cultura alimentar, o patrimônio (material e imaterial), os produtos agroalimentares, os imaginários e a identidade de um destino.

24%

GASTO MÉDIO DOS TURISTAS
GASTRONÔMICOS É MAIOR QUE
DOS OUTROS VIAJANTES

Fonte: WFTA (2021)

74%

EXPERIÊNCIAS GASTRONÔMICAS COMO AS
PRINCIPAIS LEMBRANÇAS DAS ÚLTIMAS FÉRIAS

Fonte: Tasty Travels Survey 2018 (Hotels.com)

50%

DOS MILLENNIALS, OU SEJA, OS NASCIDOS
ENTRE 1980 E 1995, SE IDENTIFICAM COMO
"FOODIES".

Fonte: Tasty Travels Survey 2018 (Hotels.com)

ANTES

AGORA

pensavam onde e
o que comer
durante o
deslocamento

se deslocam
para "comer" e
planejam o roteiro
com antecedência



PROSPECTIVAS
PARA O TURISMO
GASTRONÔMICO
NO BRASIL

**qual o potencial do
Brasil?**



**Brasil, país
megadiverso!**



muitos Brasis



**patrimônio
agroalimentar e cultural**



indicações geográficas

A close-up photograph of a hand wearing a brown leather glove. The hand is holding a stack of rectangular blocks. The top block is yellow, and the block below it is white. The background is dark and out of focus, showing more stacks of similar blocks. The text "terroá" is overlaid in white on the image.

"terroá"

2º

ITEM MAIS BEM AVALIADO NA CATEGORIA
"SERVIÇOS TURÍSTICOS", ATRÁS APENAS DE
"HOSPITALIDADE"

2º

ITEM MAIS BEM AVALIADO NA CATEGORIA
"INFRAESTRUTURA", PRECEDIDO POR
"ALOJAMENTO"

LABORATÓRIO DE IDÉIAS

COZINHA POP

CONCEITO:
uma brasileira
meio de uma
interpretação da
CULTURA POPULAR
BRASILEIRO



With the theme
#COCOA
#chocolate
#receita de bolo de leite
#receita de bolo
#receita de bolo de leite
#receita de bolo de leite

Comida de Pão
#bolo de leite
#bolo de leite
#bolo de leite
#bolo de leite
#bolo de leite

Churrasco de Pão
#churrasco de pão
#churrasco de pão
#churrasco de pão
#churrasco de pão

PANCETA
#panceta
#panceta
#panceta
#panceta

Bolo de Leite
#bolo de leite
#bolo de leite
#bolo de leite
#bolo de leite

EXPERIÊNCIA
BIOLOGIA
CIÊNCIA
MATEMÁTICA
TECNOLOGIA
FÍSICA
CULTURA
EDUCAÇÃO
HISTÓRIA
POLÍTICA

Never Trust A Skinny Cook

RESPEITO
A COZINHA É MERENDA SOCIAL

DEDINHO ZÉ PEQUENO
MERCEARIA DA CIDADE

YOKITO
#yokito
#yokito
#yokito
#yokito

BALAS (AMMA) CFIOS
PADARIA - CHOCOLATE

PÃO DE DANAPÊ - DANADO
BAUNILHA, + 1 DE FRUTA DA
ENROLADINHA
SALSICHA
PRESUNTO + QUEIJO
TORRESMO
VERDURA

PÃO DE LELI
CAFÉ
CAFÉ C/IL
CHOCOLATE
VEGETA

"nova gastronomia brasileira"



2

RESTAURANTES
ENTRE OS
"50 MELHORES"
DO MUNDO

3

RESTAURANTES
ENTRE OS
"100 MELHORES"
DO MUNDO

10

RESTAURANTES
ENTRE OS
"50 MELHORES"
DA AMÉRICA LATINA

7

RESTAURANTES
ENTRE OS
"100 MELHORES"
DA AMÉRICA LATINA

18

ESTRELAS MICHELIN

4 RESTAURANTES COM 2 ESTRELAS

10 RESTAURANTES COM 1 ESTRELA

2

BRASILEIROS NA LISTA "50 NEXT" QUE DESTACA
OS JOVENS QUE VÃO MOLDAR O FUTURO DA
GASTRONOMIA

4

CHEFS NA LISTA DOS
100 MELHORES DO MUNDO

Fonte: The Best Chefs Awards (2022)

14%

DOS BRASILEIROS SE IDENTIFICAM COMO
VEGANOS E VEGETARIANOS

Fonte: The Best Chefs Awards (2022)

4

CIDADES INTEGRAM A REDE DE CIDADES
CRIATIVAS DA GASTRONOMIA DA UNESCO


**restaurantes de culinárias
tradicionais e regionais, bares,
botecos, padarias, barracas de
rua, tabuleiros, feiras e
mercados...**

**festivais e guias gastronômicos:
indutores de novos olhares
sobre os destinos.**

**a gastronomia brasileira é um
atrativo turístico em potencial.**



o restaurante é só a
ponta do iceberg.

A close-up photograph of a hand holding a yellow, ribbed vegetable, likely a bitter melon, against a blurred green background. The vegetable has a textured, bumpy surface and a small stem at the top. The hand is positioned at the bottom, supporting the vegetable. The text is overlaid in white, bold, sans-serif font, centered over the vegetable.

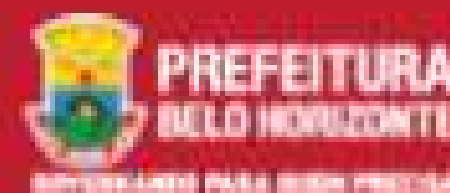
**os turistas que viajam
motivados pela gastronomia
anseiam conhecer a origem
dos ingredientes, visitar
museus, fazer aulas de
culinária, ir a feiras e
mercados, participar de
festivais gastronômicos.**





**Belo Horizonte é eleita
Cidade Criativa da
Gastronomia pela UNESCO.**

**Aqui, gastronomia é
tradição e paixão.**



**onde comer e beber o melhor de
beagá (e minas)?**

**o que fazer entre o café da
manhã e o jantar em beagá?**

a estratégia da cidade 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.



**a cadeia de valor do turismo
gastronômico começa com o
ingrediente e não termina na
mesa do restaurante.**

o que queremos?

um turismo gastronômico ancorado nos territórios que promova a diversidade, a cultura alimentar local e as múltiplas identidades; que valorize o patrimônio agroalimentar, os saberes e fazeres; amplie o pertencimento; contribua para o desenvolvimento sustentável, com geração de renda e redução das desigualdades; seja comprometido com as urgências do setor; dialogue com a tradição e, também, com a inovação e gere oportunidades ao longo de toda a cadeia produtiva da gastronomia e do turismo.

comida, cultura, pessoas e
paisagem são absolutamente
inseparáveis.

Antony Bourdain



vamos juntos?

@anajacques

www.comidaprapensar.com

www.projetoturismogastronomico.com