

## **TURISMO DE EXPERIÊNCIA GASTRONÔMICA RURAL E DESENVOLVIMENTO LOCAL**

**Fernanda Bueno da Silva<sup>1</sup>**  
**Silvana Graudenz Muller<sup>2</sup>**

### **RESUMO**

No Brasil, o turismo de experiência teve início em 2006, a partir de uma iniciativa do Ministério do Turismo e do Sebrae que implantaram o projeto experimental no Rio Grande do Sul. O propósito era divulgar a região da uva e do vinho e demonstrar os diferenciais do destino. Foi observada a ligação entre turismo de experiência com a gastronomia e por sua vez a importância desta iniciativa no meio rural. Neste sentido, este trabalho tem como objetivo analisar a relação entre turismo de experiência gastronômica rural e o desenvolvimento da comunidade local, a partir das ações que são criadas para desenvolver atividades turísticas no meio rural. A metodologia utilizada foi a revisão bibliográfica, em artigos, livros e dissertações. Os resultados da pesquisa mostram que o desenvolvimento do turismo de experiência gastronômica rural, possibilitou a melhoria e a criação de novos empreendimentos no meio rural, tais como: hotéis, fazendas, pousadas e restaurantes, bem como a criação de roteiros, festivais e safáris gastronômicos, trazendo benefícios como a criação de novos postos de trabalho, contribuindo para a permanência local.

Palavras-chave: turismo de experiência rural; gastronomia típica; desenvolvimento local.

### **ABSTRACT**

In Brazil, experiential tourism started in 2006, as an initiative of the Ministry of Tourism and Sebrae that implemented the experimental project in Rio Grande do Sul. The purpose was to publicize the grape and wine region and demonstrate the differentials destination. The connection between experiential tourism and gastronomy was observed and, in turn, the importance of this rural initiative. In this sense, this work aims to analyze the relationship between Rural Gastronomic Experience Tourism and the development of the local community, based on the actions that are created to develop tourist activities in rural areas. The methodology used was the bibliographic review, in articles, books and dissertations. The results of the research show that the development of rural gastronomic experience tourism, enabled the improvement and the creation of new enterprises in the rural environment, such as: hotels, farms, inns and restaurants, as well as the creation of itineraries, festivals and gastronomic safaris , bringing benefits such as the creation of new jobs, contributing to the local permanence.

Keywords: rural experience tourism; typical gastronomy; local development.

---

<sup>1</sup>Fernanda Bueno da Silva, graduanda do curso Superior de Tecnologia em Gestão de Turismo do Instituto Federal Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina. Campus Florianópolis-Continente

<sup>2</sup>Silvana Graudenz Muller, Dr<sup>a</sup>, professora de Gastronomia do Instituto Federal Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina. Campus Florianópolis-Continente.

## 1. INTRODUÇÃO

A palavra turismo deriva do termo inglês *tourism* que, por sua vez, tem origem na palavra francesa *tourisme*. A definição da palavra Turismo surgiu a partir do século XIX, porém essa atividade já era praticada desde as mais antigas civilizações. O turismo iniciou-se no século XVII, com o surgimento da revolução industrial, e o início das grandes navegações que notadamente deu um novo sentido para o Turismo, esses acontecimentos foram fundamentais para o desenvolvimento da atividade turística, pois com o aumento da riqueza, a ampliação da classe de comerciantes e a secularização da educação estimularam o interesse por outras culturas e pelo conceito de que viajar era uma forma de educação (COLANTUONO, 2015).

De acordo com Barbosa (2004), o turismo é uma importante atividade turística em todo o mundo em função do seu papel relevante no desenvolvimento econômico e também social. As atividades turísticas provocam o surgimento de outros negócios de modo geral de médio e pequeno porte para o atendimento do turista. Sendo assim, ao afetar direta ou indiretamente diversos setores da economia torna-se poderoso instrumento de desenvolvimento. Concernente a isso, um dos setores que mais cresce por ter uma ligação direta com o turismo é a gastronomia. Pois ela é utilizada como um recurso essencial na atividade turística, já que constitui uma necessidade básica do homem, dessa forma todo turista precisa se alimentar, e isso faz com que a gastronomia se torne um importante atrativo de experiência para o turismo, fazendo assim, parte do segmento de turismo de experiência.

O turismo de experiência se beneficia com a gastronomia porque atinge um perfil de pessoas que apreciam cozinhar e conhecer mais sobre a história, cultura e origem dos alimentos e por sua vez, a comunidade local se beneficia com o turismo de experiência gastronômica porque tem sua identidade alimentar valorizada e resguardada e tem ganhos diretos e indiretos com a comercialização de seus produtos gastronômicos. Além disso, o turismo de experiência pode trazer visibilidade ao local, através do que é absorvido pelo público, podendo ser pela cultura, a gastronomia local ou pelas atividades ao ar livre no campo. Ao retornar para casa, o turista leva consigo essas experiências, as quais podem deixar uma marca positiva, e com isso ele pode divulgar o destino para outros perfis de turistas experimentarem.

O turismo de experiência gastronômica atua com estratégias já consolidadas no âmbito rural, sendo as rotas gastronômicas uma ferramenta de valorização e inovação da experiência

turística. As rotas fazem parte de um produto onde os atrativos, equipamentos e serviços são identificados e preparados para receber o turista, e além disso contribuem para criação de novos empreendimentos como os hotéis e pousadas, podendo atrair mais turistas vindos de lugares distantes (LINDNER, 2007).

Entende-se que é necessário compreender como o turismo de experiência gastronômica rural pode se tornar um importante recurso de desenvolvimento local, principalmente porque por meio dessas experiências o turista poderá entender o seu valor e a maneira de como ela é realizada, remetendo a ideia de traços e expressões culturais onde ela acontece.

Neste sentido, este trabalho de pesquisa buscou desenvolver uma revisão bibliográfica referente ao turismo de experiência gastronômico rural, tendo como objetivo geral analisar a relação das ações do turismo de experiência gastronômica rural no processo de estimular vivências e no desenvolvimento da comunidade local.

Para tanto, serão abordados os seguintes objetivos específicos relacionados com turismo rural gastronômico:

- Descrever o turismo de experiência gastronômica;
- Apontar o papel do turismo gastronômico rural na preservação da identidade cultural de um local;
- Elencar as estratégias que são criadas no Turismo Gastronômico Rural para desenvolver experiências turísticas;
- Apresentar a contribuição das rotas gastronômicas rurais para a inovação da experiência turística.

## Metodologia

Para alcançar os resultados dos objetivos propostos a metodologia utilizada foi de caráter qualitativo, pois preocupou-se com a qualidade e não a quantidade de dados coletados, os quais foram sistematizados dentro de cada tópico de objetivos específicos.

Em relação ao seu propósito foi uma pesquisa bibliográfica, que consistiu na revisão de diferentes conteúdos já publicados. Para a coleta de informações foram utilizadas fontes de dados secundários. Sobre os dados secundários, foi realizada uma pesquisa bibliográfica que serviu para discutir conceitos e aprimorar o conhecimento sobre o tema. Foram utilizados

livros, artigos científicos indexados e dissertações que abordam assuntos relacionados à gastronomia rural e ao turismo regional. A coleta de dados teve início nas bases indexadoras Google Acadêmico e Scielo, com as estratégias de busca que utilizaram os seguintes descritores:

- Turismo e Gastronomia; Turismo Rural;
- Rotas e Desenvolvimento Local;
- Turismo Gastronômico Rural;
- A Contribuição das Rotas na atividade Turística;
- Turismo de Experiência Gastronômica;
- Turismo de Experiência e Inovação;
- Turismo Gastronômico e Identidade Local.

Os artigos encontrados foram salvos em uma pasta previamente, conforme cada objetivo específico. Fez-se a pré-análise destes artigos a partir do título, resumo e palavras-chave em que deveriam conter ou estar relacionados aos descritores. Quanto à cronologia dos artigos, foi dada a preferência para a busca de artigos recentes, sendo o principal objetivo na busca utilizar aqueles publicados nos últimos 10 anos.

Quanto à delimitação da pesquisa, a mesma está focada em artigos e dissertações que fazem referência a turismo de experiência rural na região sul do Brasil. Buscou-se artigos e dissertações que abordam assuntos referentes às rotas turísticas rurais criadas em alguns municípios do RS e ao turismo rural presente em SC.

## **2. REFERENCIAL TEÓRICO**

### **2.1 O Turismo de Experiência Gastronômica**

O turismo é entendido como uma atividade de consumo do espaço, ou seja ele é caracterizado pela movimentação de pessoas que se deslocam de uma região para outra, por tempo limitado, para descanso e lazer, aproveitando da melhor maneira o ambiente diferente do qual se encontram. Dentro do turismo ocorre uma interação, entre o turista e o núcleo receptor de todas as atividades decorrentes dessa interação, essas atividades são compostas por serviços complementares tais como transporte, hospedagem, alimentação, esse conjunto de elementos agrega valor ao produto oferecido (MIRANDA, 2008).

Segundo Miranda (2008), ao longo dos anos o turismo foi desenvolvido com foco no deslocamento, hospedagem e alimentação. Porém, com o aprimoramento dos estudos e pesquisas sobre as viagens e o comportamento dos turistas, ocorreram mudanças na forma de se planejar turismo, as atividades turísticas passaram por remodelações e desta necessidade de inovação surgiu o turismo de experiência. Esse modelo de turismo, já existe há muitos anos no exterior, alguns roteiros famosos envolvem a participação da colheita de alimentos como é o caso de Portugal e Itália, rotas gastronômicas, entre outras atividades. No Brasil, o turismo de experiência teve início em 2006, a partir de uma iniciativa do Ministério do Turismo e do Sebrae que implantaram o projeto experimental no Rio Grande do Sul. O objetivo era divulgar a região da uva e do vinho e demonstrar os diferenciais do destino. O projeto fez sucesso e se expandiu para outros locais do país.

Segundo Santos *et al.* (2016) a busca por novos produtos, por parte da oferta, e a procura por experiências inovadoras e diferenciadas, por parte da procura, convergem para o desenvolvimento do conceito de experiência turística, podendo transformar o mais comum dos negócios numa experiência memorável.

Nessa perspectiva Tonini e Lavandoski (2010), defendem que a experiência turística quando realizada, é caracterizada por inúmeras sensações onde os turistas vivenciam momentos e experiências inesquecíveis, tanto que essas lembranças são guardadas por meio de fotos, vídeos e principalmente na memória.

Para Cunha e Oliveira (2009), estamos constantemente buscando por experiências que nos leve a sair da rotina, visto que, muitos não aguentam conviver com a rotina. O fato de adquirir bens materiais hoje em dia, não é suficiente para atingir realização pessoal e felicidade, assim muitos buscam por elementos emocionais que proporcionem máxima realização pessoal.

Tonini e Lavandoski (2010), trazem a idéia de que o consumo de novas experiências na área da alimentação não estão mais ligadas à necessidade básica como a fome, mas sim pela satisfação de conhecer a comida de outro lugar, a forma como é preparada e servida e o que esses novos sabores podem proporcionar ao visitante.

Na mesma linha de pensamento, de acordo com Souza (2018), apud Ross (2002), expõe que os turistas são motivados pelo gosto do diferente, eles almejam alcançar o desconhecido, ou seja sensações novas, trocando o que já se conhece por lugares, pessoas, culturas diferentes.

Concernente a isso, Popovicz (2013), afirma que o turismo gastronômico vem ganhando espaço como atrativo nos destinos, dado que, as pessoas se sentem motivadas a experimentar pratos diferentes, nos espaços onde a gastronomia pode ser ofertada, vivenciando assim novas experiências gastronômicas. A autora enfatiza que a experiência de degustar um prato próprio do lugar proporciona ao turista memórias inesquecíveis e marcantes, que vão representar muito mais que um simples souvenir. Logo a experiência gastronômica é indissociável da experiência emocional, tendo início no processo químico do paladar, as emoções provocadas durante uma experiência de consumo deixam traços afetivos na memória que irão impactar diretamente a formação da satisfação, o que significa dizer que as emoções e o ambiente cultural envolvente desempenham um papel fundamental na percepção da experiência gastronômica.

Corroborando com essa idéia, Barroco, (2008, p. 4) analisa a gastronomia e cultura como se:

Através da alimentação, é possível visualizar e sentir tradições que não são ditas. A alimentação é também memória, opera muito fortemente no imaginário de cada pessoa, e está associada aos sentidos: odor, visão, sabor e até a audição. Destaca as diferenças, as semelhanças, as crenças e a classe social a que pertence, por carregar as marcas da cultura.

De acordo com Cunha e Oliveira (2009), a gastronomia é uma arte, na qual a simbologia dos alimentos exerce uma influência ao homem, podendo constituir-se em importante elemento que revela identidades e ajuda a entender a cultura de um povo. A gastronomia é vista como um fenômeno, pois a mesma gira em função de realizar uma das necessidades mais básicas do ser humano que é se alimentar, porém além de saciar a fome ela passa por uma representatividade muito maior do que apenas comer, ela representa todos os alimentos existentes em um local, o saber fazer e a história por trás de cada prato, visto que inúmeras preparações têm, além do uso de determinados ingredientes, uma história de como surgiu o prato que às vezes tem caráter religioso, etnográfico, histórico, e até mesmo social. Tem-se, por exemplo, no Brasil o caso da feijoada, um prato símbolo da gastronomia no país, construída por mãos escravas, sendo seu principal ingrediente brasileiro, em um contexto histórico de dominação portuguesa e espanhola no Brasil colônia.

Para facilitar a compreensão deste tópico, será apresentado a seguir a principal contribuição de cada um dos autores pesquisados, conforme a figura 1:

Figura 1: Quadro com o resumo do tópico abordado

| <b>Autor/tópico</b>        | <b>Descrever turismo de experiência gastronômica</b>                                      |
|----------------------------|---|
| Miranda (2008)             | Caracterização do Turismo; remodelações no Turismo; Surgimento do Turismo de Experiência. |
| Santos (2016)              | Novos produtos; Experiências Inovadoras.  |
| Tonini e Lavandoski (2010) | Experiência Turística; Diferentes sensações.  |
| Cunha e Oliveira (2009)    | Fuga da rotina, busca por experiências; elementos emocionais.                             |
| Popovicz (2013)            | Turismo Gastronômico; Experiência emocional.  |
| Barroco (2008)             | Alimentação e Memória, cinco sentidos.  |

Fonte: autora, 2021

### **2.1.1 Turismo de Experiência Gastronômica Rural**

Gonçalves (2016), afirma que o turismo no espaço rural é um fenômeno relativamente recente no Brasil, sendo que em 1999 esse segmento do turismo passou a ser conceituado com forte influência européia. O turismo rural consiste na exploração da atividade no meio natural, no qual o turista está motivado a conhecer e participar das atividades da propriedade. A característica dessa atividade é que seja realizada na propriedade rural, com a integração com a família agricultora, incentivando o turista a conhecer o seu cotidiano e ser inserido na prática de suas atividades corriqueiras. O autor ainda aponta que o turismo nesse segmento tem por finalidade potencializar a atividade turística da propriedade e valorizar o que nela pode ser trabalhado com o visitante. Para o autor, no meio rural os serviços que compõem essas atividades são oferecidos da seguinte maneira: Na área da hospedagem tem os estabelecimentos que oferecem alojamento e serviços, podendo ser hospedagem domiciliar ou em casas de família, pensão, alojamento, pousada, camping; na área de serviço de guiamento, tem o serviço de condução e recepção e atendimento e orientação ao turista; na área de transporte tem o serviço específico para deslocamento no sub-roteiro (ônibus de excursão, vans, jardineiras disponibilizados pelas prefeituras ou órgãos locais e os serviços contratados

de agentes operadores) e na área de alimentação tem os estabelecimentos que oferecem ao turista refeições, lanches ou bebidas e demais serviços complementares, além da experiência de cozinhar junto com os proprietários, e entrar em contato com os animais.

Popovicz (2013), enfatiza que a gastronomia rural como atrativo busca instigar e enriquecer as atividades turísticas de um determinado local. A gastronomia rural é a arte de preparar pratos em um ambiente agradável e com maior contato com a natureza. A união da natureza e o preparo de uma comida produz uma sintonia harmônica. No turismo rural, a gastronomia se caracteriza pelo contato direto do indivíduo com as formas de aquisição da matéria prima, visto que a gastronomia muitas vezes utiliza recursos do local para o preparo das refeições. Na área rural tudo é feito no próprio local, o leite é tirado da vaca, o café colhido e torrado no local, o pão feito no forno a lenha. Deste modo, a pessoa acompanha de perto o preparo da comida, despertando assim um maior interesse dos turistas, pois vão presenciar o processo de colheita do produto, podendo ajudar nessa atividade, provocando assim, um sentimento nostálgico da alimentação campestre, instigando as pessoas a buscar por esse tipo de serviço, além de ressaltar e divulgar a cultura de uma comunidade.

Para facilitar a compreensão deste tópico, será apresentado a seguir a principal contribuição de cada um dos autores pesquisados, conforme a figura 2:

Figura 2: Quadro com o resumo do tópico abordado

| <b>Autor/tópico</b> | <b>Turismo gastronômico rural (TGR) e a identidade local</b>               |
|---------------------|--|
| Popovicz (2013)     | Gastronomia rural e contato direto com os turistas; alimentação campestre. |
| Gonçalves (2016)    | Turismo Rural; Atividades Turísticas no meio rural.                        |

Fonte: autora 2021

## **2.2 O papel do Turismo Gastronômico Rural na Preservação da Identidade Cultural de um Local**

Popovicz (2013), fala que a gastronomia rural é considerada patrimônio cultural, pois as localidades guardam ali as suas raízes, as receitas que são passadas de geração em geração, o modo de preparo desses alimentos. A preservação da gastronomia se dá por meio da valorização de um povo, e o turismo preserva esse patrimônio para a atividade turística e juntamente para a identidade cultural da localidade. O autor ainda afirma que as atividades



turísticas rurais estão crescendo cada vez mais, visto que, a procura por esse segmento do turismo tem aumentado, por parte daqueles que sentem a necessidade de fuga do estresse do dia a dia, da rotina, procurando um lugar propício para seu descanso corporal e mental. Ao experimentar esse segmento do turismo, o turista vivencia as atividades praticadas no meio rural, entrando em contato com os animais, com o verde da natureza, com as plantações de frutas e verduras, com a gastronomia, entre outras peculiaridades encontradas, em sua forma original.

Conversando sobre essa temática de turismo com o ambiente natural, Beni (1998) afirma que

É desejável que o turismo rural ocorra sempre em paisagens que possuam valores qualitativos para o uso do turismo, reunindo atrativos naturais, bens imóveis ou móveis, manifestações e usos tradicionais e populares, práticas culturais específicas do próprio local e as realizações técnicas em áreas rurais, onde sejam desenvolvidas atividades agrícolas e ou pastoris com técnicas e métodos que despertem interesse e condições para visitação turística compõe a oferta turística de propriedades de turismo rural.

Dando sequência a esse pensamento, Popovicz (2013) explica que a distinção deste segmento do turismo se dá por meio do apelo paisagístico, a nostalgia de reviver tempos passados, o contato direto com o cultivo de alimentos, e os animais. Deste modo, as propriedades rurais se individualizam, também, pela gastronomia típica, pois são padrões culturais que remetem à história do homem do campo, dos seus costumes alimentícios, que são vividos cotidianamente. Além de estimular vivências para o turista, o turismo de experiência gastronômica rural estimula o engajamento entre as comunidades por meio da valorização de atividades e produtos tradicionais da região, proporcionando melhoria da qualidade dos serviços locais, e diversificação das atividades produzidas no meio rural, e a valorização do patrimônio natural por parte da comunidade. Contudo, o turismo de experiência rural unido à gastronomia é considerado como uma estratégia de futuro, pois, tem contribuído para a fixação da população, a criação de emprego e, sem dúvida, para a promoção do desenvolvimento socioeconômico dessas regiões.

Kraus (2019), defende que o turismo gastronômico estimula o desenvolvimento econômico e sociocultural de regiões turísticas, por conta de seus produtos, pratos típicos e peculiaridades, que estimulam a criatividade para desenvolver novas experiências. Desse modo, a gastronomia se relaciona com o turismo cultural e rural para ser consolidada como identidade de um local uma vez que, por meio da gastronomia de um local, se conhece os costumes dos residentes de uma região e também suas histórias de vida. Assim, a cultura

gastronômica revela tradições e produtos gerados na terra, divide classes sociais e demonstra os saberes, as técnicas, que junto a outros fatores formam a cultura regional. O turismo gastronômico, utiliza da gastronomia como ingrediente na exploração turística, pois oferece o acesso ao patrimônio cultural, possibilitando conhecer à história, à cultura, a identidade alimentar e ao modo de viver de uma comunidade no formato de turismo cultural.

Dessa maneira, Schluter (2003, p. 32) diz:

A identidade também é expressa pelas pessoas através da gastronomia, que reflete suas preferências e aversões, identificações e discriminações, e, quando imigram, a levam consigo, reforçando seu sentido de pertencimento ao lugar de origem. Dessa forma vai-se criando uma cozinha de caráter étnico, explorada com muita frequência no turismo para ressaltar as características de uma cultura em particular.

Em consonância com a ideia de Schluter (2003, p. 32) temos Cornér (2003) e Souza (2018), que ressaltam que os hábitos alimentares de um determinado povo, expressam outros valores que são de caráter social tais como: história, etnia e religião. Por isso, a oferta gastronômica tem ganhado relevância no cenário de competitividade entre os destinos. O interesse pela gastronomia junto ao turismo tem crescido pela valorização do patrimônio cultural imaterial (onde está situada a culinária). Isso ocorre pela facilidade de informações referente as características gastronômicas singulares a locais diversos, e a propagação de alimentos e pratos típicos em contextos distintos dos seus de origem; além do frequente interesse pelo diferente e/ou peculiar, próprio da sociedade globalizada em que vivemos.

### **2.3 As Estratégias que são criadas no Turismo Gastronômico para desenvolver Experiências Turísticas**

Segundo Garcia *et al.* (2015) atualmente, o turismo tem se inovado constantemente para atender aos novos desejos dos turistas, que buscam diversidades e novos produtos para consumo. O modelo de turismo massificado de sol e praia sofreu uma estagnação. Com isso, outros nichos de mercado surgiram para fomentar o turismo, como por exemplo o turismo gastronômico. A gastronomia tem passado por inovações não apenas no contexto turístico, mas na sociedade em geral, levando a criação de novos modos de interagir com a área de alimentos e bebidas.

Como exemplos dessas inovações, destaca-se que a região do Vale do Rio dos Sinos e arredores algumas rotas turísticas que possuem ênfase na gastronomia e que estão organizadas e possuem entidades ou a gestão pública municipal à frente da administração, sendo a maioria localizada em áreas rurais. Os Caminhos da Colônia na região de Caxias do Sul aborda a cultura dos imigrantes italianos com empreendimentos turísticos como restaurantes típicos e locais de produção que comercializam produtos como pão, queijo, salame e vinho. A Rota Sabores e Saberes do Vale do Caí enfatiza os produtos da colônia como cucas, pães, embutidos e citros ecológicos (BONHO; GARCIA; ZOTTIS, 2015).

Dando ênfase à relação turismo e gastronomia Neves (2012, p. 24) percebe que

as pessoas que buscam por esse tipo de turismo são as mesmas que buscam experimentar algo novo do seu cotidiano, assim buscando degustar a gastronomia regional, valorizando a cultura do local, “o consumo, não só dos pratos típicos, mas do surgimento e adaptação da cozinha local são os principais fatores motivacionais da viagem dos que buscam o turismo gastronômico.”

Nesse sentido, Silva (2008), diz que o turismo rural surge como estratégia de ofertar serviços e equipamentos simplificados, para o turista. O objetivo principal dessa nova modalidade do turismo, é levar as pessoas para uma vivência singular, na qual elas terão a oportunidade de se envolver com o jeito de viver das comunidades locais, além de terem a oportunidade de aprender bastante sobre sua cultura e suas atividades. A ideia é estimular a vivência e o envolvimento com as comunidades locais e o aprendizado de novas atividades. Um exemplo desse segmento de turismo que proporciona essas experiências é o projeto da Acolhida na Colônia.

Martendal (2015), fala que a inovação das atividades turísticas por meio do projeto da Acolhida da Colônia, fundada no Brasil em 1998, possibilitou o reconhecimento do trabalho e a reeducação dos serviços dos agricultores, essas inovações impulsionaram o crescimento econômico da região. A experiência que os hóspedes do meio urbano tem na Acolhida da Colônia num espaço rural, gera resultados significativos que transformam a realidade local o que faz com que, desperte ainda mais o interesse dos turistas para não apenas conhecer toda aquela realidade, mas vivenciar a rotina de verdade. A figura 3 representa um almoço colonial servido para hóspedes.

Figura 3: Almoço colonial Acolhida na Colônia



**Fonte:** Acolhida na Colônia, 2018

Consoante a isso Romano (2013), fala que a vinda desse programa em Santa Catarina, teve como propósito melhorar a qualidade de vida e de trabalho dos agricultores orgânicos da região, reduzindo impactos ambientais proporcionando desenvolvimento socioeconômico. As atividades por meio da agricultura interligada ao turismo, foi criada para influenciar a permanência da população no campo evitando o êxodo rural, e estimulando a atividade turística no local por meio do turismo de experiência rural.

De acordo com Garcia *et al.* (2015), outra estratégia que é utilizada no Turismo Gastronômico Rural para desenvolver experiências turísticas, é a criação de festas gastronômicas que são “manifestações culturais de determinada região que evidencia costumes e tradições por meio da alimentação, onde por meio de ingredientes, métodos culinários, representações sociais ou símbolos. O autor cita o exemplo de Novo Hamburgo/RS, que por meio da criação das rotas gastronômicas, as comunidades rurais preservam ainda nos dias atuais eventos festivos, onde a gastronomia ocupa posição de destaque, preservando elementos e características da imigração germânica, além de prestar-se como uma eficiente forma de promoção turística.

Outra ação que Garcia *et al.* (2015) destaca é a criação dos Safáris Gastronômicos que é o nome dado ao produto turístico que integra experiências gastronômicas e turismo em

ambientes naturais. A criação deste roteiro inclui hospedagem, aulas teóricas e práticas de culinária regional, passeios na natureza, o acompanhamento de um chef de cozinha responsável por conduzir a experiência do grupo na questão alimentar, e de guias nativos que apresentam a natureza e vida selvagem da região. A criação de um produto diferenciado na oferta relacionada a gastronomia e turismo, por meio de safáris gastronômicos, apresenta grande potencial tanto comercial quanto cultural. No mercado se destaca a exploração de um nicho crescente, relacionado aos foodies, com criatividade e diferencial ambiental.

Para Brito (2017), os festivais gastronômicos e as rotas gastronômicas também são excelentes estratégias que demonstram os valores culturais de uma localidade por meio dos seus pratos típicos. Para o autor, os festivais e as rotas gastronômicas tornam-se ferramentas de marketing valiosas na divulgação e exploração turística da região.

Tendo essas informações sobre o uso das rotas como estratégia de realização de turismo de experiência, será apresentado a seguir a contribuição das rotas na área de inovação.

Para facilitar a compreensão deste tópico, será apresentado a seguir a principal contribuição de cada um dos autores pesquisados, conforme figura 4:

Figura 4: Quadro com o resumo do tópico abordado

| <b>Autor/tópico</b>        | <b>Estratégias no TGR para desenvolver experiências turísticas</b>        |
|----------------------------|---|
| Garcia <i>et al</i> (2015) | Inovações no Turismo; Criação de rotas Gastronômicas; Festivais; Safáris. |
| Silva (2008)               | Turismo Rural como estratégia de desenvolvimento local.                   |
| Martendal (2015)           | Acolhida na Colônia como modelo de turismo rural.                         |
| Romano (2013)              | Os benefícios do projeto da Acolhida na Colônia para a comunidade local.  |
| Brito (2017)               | Festivais e Rotas como estratégias de Marketing.                          |

Fonte: Autora 2021

## **2.4 A Contribuição das Rotas Gastronômicas Rurais para Inovação de Experiências Turísticas**

Segundo Garcia *et al.* (2015) a criação das rotas gastronômicas se dá por meio da análise das potencialidades de cada local, o planejamento das rotas é feito de maneira

organizada, focando no que cada localidade tem de melhor para oferecer ao visitante, para impulsionar desenvolvimento ao turismo regional. O diferencial das rotas é que se constitui em um produto onde os atrativos, equipamentos e serviços são preparados para receber o turista, geralmente isso acontece por meio de agendamentos com os empreendimentos.

Como expõe Brito (2017)

O êxito da rota turística depende da inserção, da capacidade e competência de todos os setores que estarão envolvidos no processo. Sejam os planejadores e formuladores de políticas, seja a iniciativa privada. Esta, responsável pela comercialização que determina e cria condições para a rota seguir uma linha bem-sucedida, a partir do momento em que coloca no mercado um produto “consumível” e altamente motivador.

Neste perspectiva, os autores defendem que muitos municípios buscam pela inserção de uma rota turística, visto que a implantação destas rotas contribui para o desenvolvimento, valorização do destino, e a captação de novos recursos para o turismo da localidade. Em muitos destinos turísticos, o foco principal são as rotas gastronômicas, visto que através dessas rotas as pessoas se sentem motivadas a ir em busca de pratos diferentes com traço cultural na região na qual está inserida. Ao usufruir da gastronomia de um lugar, o turista está além de satisfazer uma necessidade fisiológica, está consumindo a cultura de uma região e não apenas um mero produto (BONHO; GARCIA; ZOTTIS, 2015).

Para Kraus *et al.* (2019), as rotas são como ferramentas, elas são muito utilizada nos países desenvolvidos, com o propósito de promover o patrimônio cultural, cujos os produtos turísticos agrupam uma série de atrações do território, e incentivam a colaboração de todos atores envolvidos no turismo, no intuito de beneficiar, economicamente, todos os envolvidos.

Já para Brito (2017), as rotas gastronômicas são vistas como uma das várias maneiras de incentivar e promover experiências gastronômicas nos destinos turísticos, assim como as feiras, as visitas a produtores locais, os festivais dos mais variados tipos e temas, etc. Por esse motivo, alguns países já são conhecidos pela oferta desses produtos.

Segundo Fagliari, 2005:

São muitas as formas de promover experiências com a gastronomia típica dos destinos: rotas gastronômicas, visita a produtores locais, festivais, feiras, etc. Alguns países já são referência no mercado turístico pela tradição que possuem na oferta destes produtos, como, por exemplo, a França, com os vinhos e os queijos; a Itália, com as massas e os molhos; Portugal, com o bacalhau e os doces conventuais etc.

Dentro dessas formas de promover a gastronomia típica dos destinos, Tonini e Lavandoski (2010), destacam a criação das rotas de enogastronomia, como é o caso da Rota da Uva e Vinho tem como principal característica o cultivo da videira e é composta por diversos municípios da Região Uva e Vinho na Serra Gaúcha. A região por onde a rota se delinea é caracterizada pela diversificação paisagística, principalmente pelas plantações de uva, que faz com que a região seja reconhecida pela produção de vinhos e derivados da fruta.

A ligação do enoturismo e gastronomia rural se dá por meio da harmonização do vinho e do prato na mesma refeição, agregando novos aprendizados nessa harmonização, melhorando a experiência gastronômica. Nesse sentido, um produto turístico complementa o outro, assim o enoturismo contribui para o desenvolvimento de roteiros gastronômicos em regiões rurais. Portanto, por meio dessas estratégias que são criadas para desenvolver experiências ao Turismo Gastronômico, é possível sentir, visualizar e entrar em contato com tradições e costumes.

Outro ponto positivo que as rotas proporcionam, segundo Trichez (2013), é a revalorização do meio rural, pois é focado em um modo de vida mais saudável. Além disso, os pequenos produtores têm a atividade como complemento de renda, e com isso as famílias conseguem permanecer no campo. Como exemplo disso, Lindner (2007) traz o exemplo da rota das salamarias (produção e venda de salames artesanais), situada no interior de Marau-RS, segundo o autor a criação desta rota possibilitou a entrada de novas fontes de renda e ocupações para as famílias envolvidas na atividade tornando viável sua permanência no local onde vivem. A implementação desta rota como fator de desenvolvimento local, contribui tanto para a parcela da população que está ligada diretamente com a atividade turística, quanto para aqueles que não estão diretamente vinculados à atividade, podendo inserir-se através da exposição de produtos para serem comercializados nas rotas turísticas. As figuras 5 e 6 apresentam estabelecimentos comerciais que fazem parte da rota das Salamarias e a figura 7 mostra o trajeto desta mesma rota.

Figura 5: Cachaça Pol



Fonte: Marau - Lista, 2018

figura 6: Cantina da Terra



Fonte: Marau - prefeitura RS , 2019

Figura 7: Rota das Salamarias



Fonte: Pankowski, 2017



Lindner (2007), enfatiza ainda, que as rotas gastronômicas configuram-se em caminhos que combinam a gastronomia regional demonstrando as belezas paisagísticas e atrativos históricos e culturais que contém no meio rural. As rotas geralmente se organizam em torno de um produto-chave, que as caracteriza e lhes dá nome. As rotas contribuem para que o desenvolvimento local ocorra, dado que, a população local se beneficia das atividades realizadas, tanto economicamente quanto socialmente. As atividades vinculadas às rotas proporcionam um contato direto do consumidor com o produtor, que consegue vender, além dos serviços de hospedagem, alimentação e entretenimento, produtos naturais (frutas, ovos, verduras) ou (compostas, queijos, artesanato) dessa forma, além de o turista obter melhor preço e qualidade dos produtos, o produtor poderá aumentar mais a sua renda.

Corroborando com os autores acima, Chagas (2018), enfatiza que as dimensões alcançadas na implementação das rotas gastronômicas auxiliam no processo de organização e desenvolvimento local, visto que cada dimensão compõem um item de organização das rotas tais como:

- Estrutural: repercute em colaboração e cooperação mútua;
- Cognitiva: identidade coletiva baseada nas ideias estabelecidas entre os parceiros;
- Mobilizadora: que consiste na captação de recursos;
- Econômica: renda de emprego baseados em mercados locais com formação de redes de cooperação;
- Social: nível de educação satisfatório para realidade do território;
- Cultura: presença de ambientes de interação, o'que facilita a manutenção dos laços tradicionais;
- Política institucional: presença de uma comissão de turismo que viabiliza desenvolvimento;
- Demográfica: as mulheres são responsáveis pela criação de roteiros no meio rural;
- Ambiental: preocupação quanto ao desenvolvimento de aspectos ligados ao manejo consciente de fontes naturais e o descarte correto.

Para facilitar a compreensão deste tópico, será apresentado a seguir a principal contribuição de cada um dos autores pesquisados, conforme a figura 8:

Figura 8: Quadro com o resumo do tópico abordado

| <b>Autor/tópico</b>        | <b>Contribuição das Rotas Gastronômicas Rurais</b>                         |
|----------------------------|--|
| Tonini e Lavandoski (2010) | As rotas e a sua ligação com o enoturismo.                                 |
| Garcia <i>et al</i> (2015) | O diferencial das rotas.   |
| Kraus (2019)               | A utilização das rotas como estratégia de promoção do Patrimônio Cultural. |
| Trichez (2013)             | As rotas como estratégia de revalorização do meio rural.                   |
| Lindner (2007)             | A contribuição das rotas para os produtores locais.                        |
| Chagas (2018)              | Dimensões de organização e planejamento das rotas.                         |

Fonte: Autora, 2021

### 3. RESULTADO E DISCUSSÃO

Conforme apresentado por Garcia *et al.* (2015) a realização de festas gastronômicas no meio rural, assim como as rotas; roteiros; safaris e as feiras, representam uma importante valorização dos aspectos culturais e identitários das localidades envolvidas, além de divulgar de forma eficiente as atrações turísticas do lugar. Ao citar o exemplo de Novo Hamburgo/RS, investigaram os elementos e características da gastronomia trazida pela imigração germânica e sua relação com a oferta de alimentos nos hotéis. Os resultados apontaram que os restaurantes dos hotéis estudados priorizam a oferta de cardápios variados, não se detendo a itens da herança germânica, entretanto, as questões culturais da região são consideradas, muitos itens da culinária germânica são evidenciados, entretanto, não oferecem a comida típica alemã.

A partir desses resultados, apontou-se a necessidade de desenvolver novos atrativos, que evidenciasse a importância de resgatar e valorizar os pratos regionais representativos das etnias formadoras em alguns municípios do RS. Contudo, observou-se na pesquisa que a implementação de novos atrativos gastronômicos, tais como: rotas, roteiros, festivais, safaris, feiras, trouxeram resultados positivos, como por exemplo as rotas dos Caminhos da Colônia na região de Caxias do Sul que na sua temática aborda a cultura dos imigrantes italianos com empreendimentos turísticos como restaurantes típicos e locais de produção que comercializam

produtos como pão, queijo, salame e vinho. Já a Rota Sabores e Saberes do Vale do Caí foca nos produtos da colônia como cucas, pães e embutidos.

A implementação dessas rotas trouxeram resultados positivos, pois as mesmas auxiliam na preservação de elementos culturais de cunho gastronômico das localidades, fazendo com que estes sejam valorizados pela população local que muitas vezes esquecem da sua própria cultura.

De acordo com o que foi apresentado por Lindner (2007), as rotas auxiliam no desenvolvimento local, e através delas as comunidades se beneficiam, por proporcionarem um contato direto do consumidor com o produtor. Dessa forma, a partir dos dados apresentados percebe-se que a Rota Turística e Gastronômica Santa Maria Silveira Martins, vem trazendo resultados positivos através da comercialização direta de produtos coloniais. Destaca-se, primeiramente, a partir das análises dos quatorze estabelecimentos comerciais estudados na Rota, que o município que mais tem se beneficiado com as atividades de comercialização nestes locais é o de Silveira Martins, fato esse plenamente justificável, já que treze desses estabelecimentos encontram-se na área do Município. Já no caso do município de Santa Maria, isso ocorre em uma escala muito menor, tanto devido à neste Município encontrar-se apenas um dos empreendimentos estudados, quanto por esta Rota abranger apenas um distrito (Arroio Grande) de Santa Maria. Esse fato faz com que o envolvimento da comunidade seja mais restrito, o que não acontece com o caso do município de Silveira Martins, que, além de possuir mais estabelecimentos inseridos na Rota, estes estão distribuídos pelo interior do município, passando a abranger uma parcela maior da comunidade. Um aspecto negativo que o autor comenta nas outras rotas é a falta de hotéis e pousadas, os quais poderiam atrair um número maior de turistas vindos de locais mais distantes. A falta desse tipo de estabelecimento limita a atividade turística, porque a rota necessita certamente de mais tempo para ser conhecida integralmente. Assim, para que o visitante encontre pouso, terá que buscá-lo.

Com base nesses dados, observou-se que a falta de estrutura básica pode levar a atividade turística a um esgotamento. Com isso, torna-se necessária certa especialização por parte dos seus administradores, no sentido de oferecer os serviços básicos (hospedagem, serviços de comunicação em geral, alimentação, fácil acesso aos atrativos etc.) que garantam o conforto das pessoas que procuram as rotas turísticas.

Dessa forma, percebe-se a necessidade de um planejamento das atividades turísticas na rota, o qual leve em conta não só as características socioculturais e naturais, mas também as características estruturais. Estas características constituem aspectos muito importantes para o turismo, porque se trata de uma atividade que depende totalmente da boa apresentação, tanto dos produtos comercializados quanto dos serviços oferecidos como transportes, estradas, restaurantes, hotéis, pousadas, centros de informações turísticas, guias turísticos qualificados, mapas e folders informativos, etc.

Analisando as palavras de Silva *et al.* (2013) e Martendal (2015), o turismo rural é visto como outra forma de estratégia para trazer desenvolvimento local e produzir engajamento com a comunidade local, através da atividade turística. A exemplo deste desenvolvimento local e engajamento com a comunidade, temos o projeto Acolhida na colônia, que beneficia as comunidades rurais onde esta atividade é desenvolvida, pois é um grande fator para a renda da população local, também beneficia quem viaja, pois as pessoas buscam sair da rotina diária e ir buscar um lugar para relaxar e para se desconectar do mundo em que vivem. Com base no que o autor disse, analisamos que o turismo rural, tendo em vista esse exemplo, trouxe contribuições para a permanência do homem no campo evitando o êxodo rural, novas oportunidades de trabalho para estes agricultores, por meio da prestação de serviços de hospedagem, alimentação ou lazer, ou fora das unidades familiares, em atividades ligadas diretamente ao turismo, como guia ou condutor, fonte de renda complementar para as famílias do meio rural, preservando originalidade e patrimônio cultural.

Trazendo para essa discussão, Trichez, (2013) aponta que o turismo rural se constitui em uma alternativa para as famílias se manterem no meio rural, agregando valor aos serviços desenvolvidos e aos produtos agrícolas existentes nas propriedades rurais, proporcionando vivência do universo campestre e o contato com suas características culturais. Com base nisso, foi analisado que com a criação da rota das Salamarias, no município de Marau/RS, houve melhorias para a comunidade local, visto que freou o êxodo rural, pela renda agregada à população local, cooperando pela permanência da comunidade local no campo e que a criação de roteiros nas rotas, contribuiu para a revitalização da economia rural e assegurou a qualidade de vida para suas famílias.

#### 4. CONSIDERAÇÃO FINAL

Com o crescimento urbano, e os problemas decorrentes da ausência de planejamento na ocupação territorial das cidades, a sociedade moderna encontra-se cada vez mais integrada em ambientes e rotinas estressantes. Este processo influencia o indivíduo a buscar por atividades que proporcionem bem estar e relaxamento, fazendo com que ele se desconecte do cotidiano em que vivem nas cidades urbanas. Neste cenário, o turismo rural surge como alternativa por que ele aproveita a propriedade como atrativo turístico, indo de encontro ao desejo do turista em estar em contato com ambientes naturais, ou mesmo o de resgate de raízes culturais, contemplando o cotidiano da vida no campo. Neste sentido, o turismo rural proporciona ao visitante o contato com a natureza e os animais, juntamente com a herança cultural e a gastronomia local da comunidade do campo, desfrutando de atividades simples, diminuindo o estresse promovido pelos meios urbanos.

É nesse contexto que a gastronomia no meio rural se destaca, pois ela fortalece a atividade turística, por meio de seus produtos, possibilitando a valorização cultural. Observa-se que muitos visitantes escolhem o atrativo pela gastronomia oferecida, segundo dados do Ministério do Turismo para 97% dos turistas estrangeiros e 89% do turistas brasileiros, o interesse maior quando viajam é pela gastronomia local, pois a vontade de conhecer novos sabores, sentir o diferencial de uma comida típica rural, vem sendo cada vez mais levada em consideração.

A partir da influência que a gastronomia desempenha, são criadas algumas ações para desenvolver a atividade turística no meio rural tais como: rotas, festivais, feiras, roteiros, safáris e festas. Essas ações exercem um papel muito importante para desenvolver a atividade turística no campo, e demonstrar valores culturais de uma localidade. Além disso, essas ações estimulam desenvolvimento local, uma vez que passam a constituir-se como uma fonte importante de renda para uma parcela cada vez mais considerável da população que vem se dedicando à área de prestação de serviços associados às atividades turísticas.

A criação de atividades turísticas complementam a atividade agrícola e pecuária, surgindo como uma nova fonte de renda para proprietários rurais, além disto contribui para as comunidades locais permanecerem no campo, evitando o deslocamento da zona rural para a urbana. Essas ações são de grande valia para a população, de forma geral, porque oferecem melhorias em infraestrutura, nos equipamentos turísticos, podendo assim proporcionar o

maior fluxo e interação com visitantes de outros lugares. gerando empregos para a mão de obra local, além de estimular a produção local, que está diretamente ligada a uma série de atividades produtivas, tais como produtos agrícolas, vestuários específicos, construções e serviços públicos, transporte e seguros.

## REFERÊNCIAS

BARBOSA, Fábila Fonseca. **O Turismo como um fator de desenvolvimento local e/ou regional**: Caminhos da Geografia, Minas Gerais, p. 107-114, 22 set. 2004.

BARROCO, Lize Maria Soares; BARROCO, Hélio Estrela. **A Importância da Gastronomia como Patrimônio Cultural no Turismo Baiano**. Turydes, Bahia, v. 1, n. 2, p. 01-03, mar. 2008.

BENI, M. C. **Análise estrutural do turismo**. São Paulo: SENAC, 1998.

BRITO, Isabelle Andrade. **Cluster Gastronômico do Sertão: Inovação Socioeconômica na Rota do Cangaço**. 2017. 240 f. Dissertação (Doutorado) - Curso de Mestrado de Turismo, Instituto Federal de Sergipe, Aracaju, 2017.

CHAGAS, Jaqueline. **Capital Social Organizacional e Desenvolvimento Territorial em rotas de turismo rural**. 2018. 98 f. Dissertação (Doutorado) - Curso de Administração e Turismo, Universidade Federal de Pelotas, Pelotas, 2018.

CÓRNER, Dolores Martin Rodrigues. **La gastronomía española como patrimonio cultural**. In **Gastronomia y Turismo** (Coord. José Manoel G.Gândara e Regina G. Scgulüter). Argentina: CIET, 2003.

COLANTUONO, Aline Correia de Sousa. **O Processo Histórico da Atividade Turística Mundial e Nacional**. Cadernos da Fucamp, São Paulo, v. 14, n. 21, p. 30-41, abr. 2015.

COLÔNIA, Acolhida na. **Acolhida na Colônia**. 2018. Disponível em: <https://acolhida.com.br/>. Acesso em: 28 mar. 2021.

CUNHA, Kênia Braz; OLIVEIRA, Leidmar da Veiga. **A Gastronomia enquanto Atrativo Turístico- Cultural Tourist-Cultural Attractive Gastronomia While 1**. 2009. 17 f. TCC (Graduação) - Curso de Geografia, Universidade Estadual de Goiás, Goiás, 2009. Cap. 17.

FAGLIARI, Gabriela. **Turismo e Alimentação: análises introdutórias**. São Paulo: Roca, 2005.

GARCIA, Roslaine Kovalczuk de Oliveira; ZOTTIS, Alexandra Marcella; BONHO, Daniel Vicente. **A Gastronomia e seu uso Turístico: A Contribuição do projeto de extensão “Turismo e Gastronomia: Unindo Sabores e Saberes” para a valorização do Patrimônio Cultural Imaterial.** Gestão e Desenvolvimento, Novo Hamburgo, v. 12, n. 2, p. 67-82, ago. 2015.

GONÇALVES, Anna Laurytha Carlos. **Turismo Rural: Uma Abordagem Conceitual**. Anptur, Natal, p. 01-14, 18 mar. 2016.

KRAUS, Isabela Belli *et al.* **Alimentação e Cultura: Alimentação e Turismo: criatividade, experiência e patrimônio cultural Experiência gastronômica no Peru de acordo com a perspectiva dos turistas.** João Pessoa: Ccta, 2019. 347 p.

LINDNER, Michele. **Turismo Rural e Desenvolvimento Local: Estudo da Rota Gastronômica de Santa Maria-Silveira Martins, RS**. 2007. 110 f. Dissertação (Doutorado) - Curso de Programa de Pós-Graduação em Extensão Rural, Centro de Ciências Rurais, Universidade Federal de Santa Maria, Santa Maria, 2007.

MARAU, Lista. **Rota das Salamarias**. 2018. Disponível em: <https://www.listamarau.com.br/conteudo/52/rotadassalamarias>. Acesso em: 26 mar. 2021.

MARAU, Prefeitura de. **Rota das Salamarias**. 2019. Disponível em: <http://pmmarau.com.br/rota-das-salamarias>. Acesso em: 24 mar. 2021.

MIRANDA, Lílian. **A Importância do Marketing aplicado ao Turismo para o Desenvolvimento de um Município. Catas Altas: Um estudo de caso.** Web Artigos, Catas Altas, p. 01-10, nov. 2008.

MARTENDAL, Anandra Gorges; TOMIO, Marialva. **Gestão Familiar no Agroturismo em Santa Catarina: a experiência da Acolhida na Colônia.** Turismo em Análise, Natal, v. 26, n. 4, p. 903-918, set. 2015.

NEVES, A. A. **Viabilidade do uso da gastronomia como atrativo turístico: Estudo do festival da lula em Arraial do Cabo, RJ.** 72f. Trabalho de Conclusão de Curso. Graduação em Turismo) Universidade Federal Fluminense – UFF, Niterói- RJ: 2012.

PANKOWSKI, Sergio. **Turismo em duas Rodas**. 2017. Disponível em: <https://sergiopankowski.blogspot.com/2017/11/marau-rota-das-salamarias-11112017.html>. Acesso em: 27 mar. 2021.

POPOVICZ, Michely Karoline. **Turismo Rural: A Importância da Gastronomia na Propriedade de Faxinal-Derevo em Prudentópolis-PR.** 2013. 58 f. TCC (Graduação) - Curso de Turismo, Universidade Estadual do Centro-Oeste, Irati, 2013.

ROMANO, Fillipe Soares; SILVA, Amanda Cabral da; SOLHA, Karina Toledo. **Turismo de Base Comunitária: A Experiência da Associação Agroecológica Acolhida na Colônia/SC.** Semintur, [s. l], p. 01-15, nov. 2013.

SANTOS, Joana Teresa; PINTO, Patrícia Susana Lopes Guerrilha dos Santos; GUERREIRO, Manuela. **O Contributo da Experiência Gastronômica para o Enriquecimento da Experiência Turística. Perspetivas de um estudo no Algarve, Portugal.** Turismo- Visão e Ação, Algarve, v. 18, n. 3, p. 498-527, jul. 2016.

SOUZA, Gabriela Barbosa de. **Uma análise do Turismo Gastronômico a partir das iniciativas da UNWTO.** 2018. 100 f. Monografia (Especialização) - Curso de Turismo, Centro de Excelência em Turismo, A Universidade de Brasília, Brasília, 2018.

SILVA, Mariana Faria Thomé da. **O turismo como alternativa para o desenvolvimento local de áreas rurais.** Anptur, Belo Horizonte, v. 4, p. 01-10, 26 ago. 2008.

SCHLUTER, Regina G. **Gastronomia e Turismo.** São Paulo (SP): Aleph. 2ª Edição. Revista, 2006.

TONINI, Hernanda; LAVANDOSKI, Joice. **Enoturismo: Experiências e Sensações no Vale dos Vinhedos.** (RS. Semintur, [s. l], p. 01-16, jul. 2010.

TRICHEZ, Lucélia Fátima. **Turismo no município de Marau RS: O processo de Formação da Rota das Salamarias.** 2013. 53 f. TCC (Graduação) - Curso de Tecnologia e Desenvolvimento Humano Rural, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Camargo, 2013.