

GASTRONOMIA E TURISMO COMO FATORES PARA O DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL: ESTUDO DE CASO DE UM RESTAURANTE EM UMA RESERVA AMBIENTAL

Amanda Lais Guardacioni
Denise Cardoso Pereira
Giovanna Marin

RESUMO

Este estudo teve como objetivo compreender se a gastronomia, utilizada como atividade turística, pode contribuir para o Desenvolvimento Sustentável de uma determinada região. Para isso, realizou-se um estudo de caso em um restaurante dentro do Parque das Neblinas, uma reserva ambiental situada na região de Taiapuêba, cujo propósito é conservar a Mata Atlântica e promover o Desenvolvimento Sustentável da região. O propósito do restaurante é utilizar frutos nativos da mata atlântica na produção de suas receitas, com o objetivo de promover a inserção social dos pequenos produtores e a conservação ambiental da região. O Estudo de Caso, seguiu o seguinte protocolo: os dados qualitativos foram coletados por meio de entrevista semiestruturada com a responsável pelo gerenciamento do restaurante e consulta ao material disponível sobre o Parque, tais como: vídeos, artigos impressos ou disponibilizados na internet. A fim de respaldar os dados obtidos no estudo de caso, aplicou-se um questionário aos moradores da região para perceber o impacto do restaurante na vida da comunidade que vive no entorno do parque. Como resultado da pesquisa, pode-se observar que o Desenvolvimento Sustentável promovido pelas ações do restaurante não se estende à totalidade da região de Taiapuêba. Ele beneficia somente um grupo restrito, compreendido pelos colaboradores e fornecedores.

Palavras-chave: Ações Sustentáveis, Desenvolvimento Sustentável; Turismo Gastronômico.

1 INTRODUÇÃO

As mudanças no cenário mundial em relação aos problemas ambientais trouxeram à luz diversos questionamentos sobre o impacto das ações do homem e de seus meios de produção no meio ambiente, bem como, quais as possíveis formas de tornar essa dinâmica sustentável, nos âmbitos social, econômico, ecológico, espacial e cultural (SACHS, 2007).

As complicações sociais, decorrentes dos efeitos antropogênicos, sobretudo do aquecimento global, a perda de biodiversidade, e a redução da camada de ozônio, vêm se agravando ano a ano (MURPHY; PRICE, 2005), e não poderão passar incólume no ambiente empresarial e acadêmico. De acordo com o relatório do IPCC (2014), as alterações do clima provocadas pelo aquecimento global, tais como o aumento do nível do mar, a acidez dos oceanos e a redução da extensão e espessura do gelo nos polos, já estão causando impactos significativos para a vida das pessoas e para o ambiente natural. Identifica-se, em várias regiões, perda de produtividade agrícola, aceleração da extinção e deslocamento de espécies, ampliação de danos à infraestrutura e economia por eventos extremos de chuva e seca, fenômenos que certamente afetam o desempenho empresarial.

Como o setor de turismo tem se demonstrado como um dos setores econômicos mais importantes do mundo (RICHARDS; HALL, 2003), em 2017, o setor foi responsável por 10,4% do PIB mundial e 313 milhões de empregos, ou 9,9% do emprego total (WTTC, 2018). É importante que haja um maior envolvimento entre a área acadêmica com setores

governamentais a fim de promover um turismo que seja mais sustentável tanto pelos profissionais da linha de frente (indústria do turismo) como pelos clientes importantes (o turista) (MURPHY; PRICE, 2005).

A transição de uma mentalidade exclusivamente capitalista industrial para um modelo de gestão mais sustentável é, contudo, um caminho complexo, que requer um esforço coletivo em prol da mudança. A quebra de paradigmas envolve mais que o empenho de pesquisadores para a construção do conhecimento. Faz-se necessário que o homem se disponha a rever suas práticas e a adotar uma visão mais ampla, que o coloca como parte integrante e não alheio ao meio ambiente. Por conseguinte, o homem deve buscar plantar e cultivar os princípios da sustentabilidade no bojo de toda e qualquer atividade econômica, só assim será possível caminhar em direção ao Desenvolvimento Sustentável. Algumas empresas já entenderam seu papel na sociedade e o vem desempenhando de forma cidadã, realizando transformações no ambiente social e contribuindo, desta forma, para garantir o desenvolvimento de algumas regiões (MARTINELLI, 1997). É preciso, contudo, garantir que essas ações tragam resultados que sejam significativos para as comunidades em que atuam, uma vez que a relevância e a validade de quaisquer ações das corporações estão condicionadas à legitimidade na sociedade (HOWARD-GRENVILLE et al, 2014).

No setor de turismo essa preocupação deveria ser maior ainda, uma vez que, as comunidades humanas representam um recurso primário do qual o turismo depende, e a existência dessas comunidades – em um determinado local e em um determinado período de tempo – pode ser utilizada para justificar o desenvolvimento do turismo em si (RICHARDS; HALL, 2003).

Tendo em vista o exposto, este trabalho teve como propósito pesquisar as características da gastronomia no contexto turístico e sua relação com o Desenvolvimento Sustentável de uma determinada região; e entender se é possível que esta atividade se dê de forma sustentável.

A empresa objeto de estudo deste trabalho, é o Instituto Ecofuturo, que tem como objetivo contribuir para a expansão da consciência socioambiental, por meio do compartilhamento de conhecimentos, práticas de cuidado e mensuração de impactos. O Instituto é responsável pelo gerenciamento do Parque das Neblinas, uma reserva ambiental de 2.800 hectares, no distrito de Taiapuêba, município de Mogi das Cruzes. Dentro dele, há um restaurante que utiliza somente matérias primas da região. A pretensão do Instituto é que as atividades realizadas no Parque, entre elas passeios turísticos, bem como o restaurante, contribuam para promover o Desenvolvimento Sustentável da região.

Norteados nesse sentido, definiu-se a seguinte pergunta que direcionou a pesquisa: se a gastronomia, utilizada como atividade turística, pode contribuir para o Desenvolvimento Sustentável de uma determinada região?

2 REFERENCIAL TEÓRICO

A fim de atender aos objetivos deste trabalho, realizou-se uma breve revisão nos conceitos centrais mencionados como objetivo desta pesquisa: Desenvolvimento Sustentável, Turismo e Gastronomia, bem como a relação e influência entre eles.

2.1 Desenvolvimento econômico, um modelo insustentável

O conceito de “desenvolvimento” tem por base o conceito de “progresso” herdado do positivismo – que implica na ideia de que as sociedades possam progredir indefinidamente para níveis cada vez mais elevados de riqueza material (DIEGUES, 1992, p.23).

O conceito de que o progresso, por sua vez, toma por base a crença na razão e o uso do conhecimento técnico-científico como instrumento para colocar a natureza a serviço do homem.

Esta visão de desenvolvimento infinita, baseada na exploração dos recursos do planeta, para “bem servir” às necessidades do homem dura até a década de 1970, quando foi lançado o relatório *Limites do Crescimento*, que demonstrava que esse modelo de crescimento era limitado pelos recursos do planeta (DIEGUES, 1992, p.23). Este relatório marcou o surgimento de questionamentos e manifestações ecológicas, contra o modelo de desenvolvimento do capitalismo industrial, caracterizado pela orientação segundo princípios do mercado: a busca da lucratividade, produtividade e competitividade máximas (LIMA, 1997). Em seguida à publicação do relatório vem o maior golpe à noção de progresso linear e continuado, realizado à base de energia e matérias-primas baratas: as crises sucessivas de petróleo. A partir de 1973, uma sequência de problemas relacionados a um modelo de progresso baseado no petróleo alertou a população mundial para uma nova realidade: “os recursos naturais renováveis e, principalmente, os não-renováveis são bens finitos e precisam ser usados de forma comedida” (DIEGUES, 1992, p. 24).

Percebeu-se, então, o antagonismo existente entre crescimento econômico e a preservação ambiental, pois a extração dos recursos naturais, que garantia a renda no contexto tradicional de produção econômica, resultando em nações que alcançam níveis satisfatórios de crescimento, trazia um enorme custo derivado das perdas ambientais (RAMPAZZO, 2002).

O antagonismo presente nas discussões e teorias relativas ao Desenvolvimento Sustentável está fundamentado na base do desenvolvimento capitalista: um sistema que, representativamente, estrutura-se por uma mão e se desestrutura por outra, “e reestrutura com as duas mãos os espaços econômicos de concorrência e os espaços sociais e ambientais de sobrevivência de acordo com as necessidades, quantitativas e qualitativas, de valorização” (ALMEIDA, 2002, p.15). Essa dinâmica, essencialmente a necessidade de valorização do capital, “provoca a crescente desqualificação da vida humana e da vida em geral, por meio da destruição das condições de produção e de reprodução, naturais e culturais, de sobrevivência das diferentes comunidades” (ALMEIDA, 2002, p.15). Isto porque, segundo Polanyi (2000, apud ALMEIDA 2002, p.15) a “redução do homem à mão-de-obra e da natureza à terra” transforma a economia de mercado em uma sociedade de mercado – ou seja, o homem e a natureza a favor do capital, “transforma a espécie humana, as demais espécies e a organização produtiva das necessidades humanas, em meios de capital” (ALMEIDA, 2002, p.18).

Com efeito, muito antes de ser uma possibilidade, a (in) sustentabilidade é uma necessidade do próprio processo de globalização econômico-financeira, uma vez que, ao mesmo tempo em que com uma mão transnacionaliza e homogeneiza, com a outra, regionaliza e heterogeneiza, e, com as duas mãos, flexibiliza a competição dos sujeitos do processo de desenvolvimento, no tempo e no espaço, recriando as regiões através da crescente localização dos desafios da desintegração social e da destruição natural, provocadas pelo processo de desenvolvimento global (ALMEIDA, 2002, pg. 15).

Nesse sentido, entende-se insustentável que o homem e a natureza se disponibilizem em favor da valorização do capital, e, conseqüentemente, se submetam à desintegração social e destruição natural em detrimento ao que se compreende por sustentável. Isto é, a valorização das reais necessidades humanas e ambientais, e o empenho em satisfazê-las, deve ser a fonte de geração de capital necessário à sua manutenção.

Conclusivamente, começa-se a colocar em xeque o desenvolvimento do capitalismo industrial, modelo adotado por muitos países, visto que práticas como o uso desmedido e abusivo de recursos naturais não justificam seus satisfatórios níveis de crescimento – pelo contrário, vão de encontro à necessidade de mantê-los disponíveis e suficientes à própria manutenção das atividades produtivas.

A necessidade de quebrar paradigmas em relação ao desenvolvimento trouxe à luz muitos debates polêmicos que percorreram o século XIX, debates que abriram às portas a uma nova visão sobre os problemas do planeta. Intensificadas após a Conferência de Estocolmo,

realizada em 1972, as questões ambientais começaram a contar com o envolvimento da sociedade civil e dos governos (CURI, 2011).

Dentre os diferentes conteúdos como teses, metas e órgãos criados em prol de uma conciliação entre as necessidades ambientais e a real capacidade dos países em atendê-las, vale para esta pesquisa destacar o Relatório Brundtland, que cunhou a expressão “desenvolvimento sustentável” – que, apesar de não impor o congelamento da industrialização, criticou o modelo de desenvolvimento adotado pelos países ricos e expôs para as nações subdesenvolvidas a impossibilidade de imitá-lo (CURI, 2011).

A proteção ambiental, reduzida à sua dimensão de base de recursos naturais, não deve ser entendida como um eventual obstáculo ao crescimento - o Desenvolvimento Sustentável é um argumento teórico que, apesar da carência de fortes evidências, permite refutar esse antagonismo (RAMPAZZO, 2002).

Para Sachs (2007, p.55), “a aposta num desenvolvimento econômico e social contínuo, harmonizado com a gestão racional do ambiente, passa pela redefinição de todos os objetivos e de todas as modalidades de ação”. Desta forma, os esforços de planejamento do desenvolvimento devem considerar, simultaneamente, cinco dimensões do conceito de sustentabilidade: social; econômica; ecológica; espacial e cultural (SACHS, 2007), que podem ser assim caracterizadas:

1. Sustentabilidade social, que compreende a criação de um processo de desenvolvimento sustentado por outra lógica de crescimento e abarcado por outra visão do que se tem por uma boa sociedade. O intuito é construir uma civilização com maior equidade na distribuição de renda, de forma que minimize o abismo entre os padrões de vida dos ricos e dos pobres (SACHS, 2007);
2. Sustentabilidade econômica, viabilizada pela alocação e gerenciamento eficientes dos recursos e de um fluxo constante de investimento público e privado, sendo que sua eficiência deve ser avaliada em caráter macrossocial (SACHS, 2007);
3. Sustentabilidade ecológica, que envolve processos de utilização que obedeçam ao ciclo temporal e permitam que a natureza encontre novos equilíbrios. Os variados ecossistemas possuem potenciais inerentes, seu uso deve ser intensificado, mas de forma compatível com a mínima deterioração. Engloba também a preservação das fontes de recursos energéticos e naturais (SACHS, 1986 apud MONTIBELLER, 1993);
4. Sustentabilidade espacial, que busca uma relação equilibrada entre a cidade e o campo. Pressupõe evitar a concentração geográfica exagerada de populações, de atividades e de poder (SACHS, 1986 apud MONTIBELLER, 1993);
5. Sustentabilidade cultural, que inclui processos de mudança que resguardam a continuidade cultural e refletem o conceito normativo de ecodesenvolvimento numa pluralidade de soluções particulares, ajustadas às especificidades de cada contexto sócio-ecológico (SACHS, 2007);

2.2 Desenvolvimento Sustentável Local

Como destaca Curi (2011), há evidências de que, desde os primórdios, a atividade humana impacta negativamente no meio ambiente. Histórica e erroneamente, o ser humano, não se compreendendo parte integrante do meio ambiente, fez uso de seus instrumentos de maneira depredativa para a extração de recursos da natureza, desrespeitando seus ciclos de renovação. Este impacto se agravou ao longo do tempo, em consequência do aumento do poder de destruição das ferramentas humanas e elevado crescimento populacional (CURI, 2011). As principais causas de deterioração ininterrupta do meio ambiente são os padrões insustentáveis

de produção e consumo, ou seja, a crescente demanda por recursos naturais para manutenção desses padrões (BARBIERI, 2009).

Para Buarque (2006, p. 25-27 apud MORETTO, s/d, p. 8) “o local não é sustentável se não encontrar espaços de competitividade e depender, de forma continuada e persistente, de subsídios e transferência de fora da região”. Neste sentido, Vieira (2007, p. 25) propõe que:

a aplicação dos princípios de ecodesenvolvimento pode ser representada como uma série indefinida de experimentações voltadas para o aprimoramento dessa capacidade latente que possuem as comunidades de interpretar seus próprios problemas, sua base de recursos naturais, suas necessidades e aspirações, e de dar forma ao projeto de tentar responder a tais desafios minimizando os custos sociais ecológicos correspondentes.

Ou seja, dadas às especificidades de cada região, é necessário às comunidades se manterem autonomamente competitivas para que se tornem sustentáveis. A promoção de meios de vida sustentáveis deve se tornar parte da linha mestra da estratégia de desenvolvimento e não pode ter sucesso sem a participação dos grupos sociais, e das comunidades locais (SACHS, 2007). Portanto, pertence às comunidades locais a capacidade de identificar sua base de recursos disponíveis e definir suas formas de utilização na busca pela competitividade, porém, de forma sustentável, respeitando seus problemas/limitações no atendimento das necessidades/aspirações.

2.3 Turismo

O turismo se desenvolveu a partir da Revolução Industrial (TRIGO, 1998) e, até a década de 80, foi marcado por uma “característica consumista, marcadamente individualista” (DIAS, 2008 p.14), no qual o abuso de recursos naturais deu-se sem a devida consciência dos impactos negativos que geraria.

Esse turismo foi chamado de turismo em massa, que segundo Ruschmann (2001, p.110) é “caracterizado por um grande volume de pessoas que viajam em grupos ou individualmente para os mesmos lugares, geralmente, nas mesmas épocas do ano” tornando esse tipo de turismo um dos maiores agressores dos recursos naturais (DIAS, 2008). Ele acarreta contatos densos e imediatos de um grande número de visitantes com uma pequena comunidade local, devastando-a em sua cultura e provocando impactos socioambientais (SEABRA, 2001). O turismo trata-se de uma atividade econômica, cultural e social.

Como atividade econômica, o turismo é um dos ativos que influencia na economia de um país, contribuindo direta e indiretamente para a geração de emprego. Em 2017, o setor de viagens e turismo foi responsável pela criação de 7 milhões de novos empregos ao redor do planeta (WTTC, 2018). Hoje, ele está entre os três maiores produtores geradores de riqueza, 9,5% do PIB global, de acordo com o World Travel & Tourism Council (WTTC, 2014). Dados divulgados pelo WTTC (2014), mostram que o setor movimentou 7 trilhões de dólares em 2013, empregando cerca de 265 milhões de pessoas direta e indiretamente. No Brasil, o setor contribuiu com 9,2% do PIB brasileiro, em 2013 (WTTC, 2014) e 10,4% do PIB mundial em 2017 (WTTC, 2018). Os problemas políticos da Venezuela e a retração econômica do Brasil, contudo, puxaram esse percentual para baixo no ano de 2017.

De acordo com Funari e Pinsky (2002), todo turismo é cultural, pois tem como essência o contato humano. A herança cultural se manifesta, sobremaneira, a partir dos prédios, locais ou localizações, ou genericamente, no ambiente cultural ou na atmosfera das cidades históricas (GIRARD; NIJKAMP, 2009) e, também, na gastronomia (BAHL; GIMENES; NITSCHKE, 2011).

Como fenômeno social, o turismo desloca voluntariamente e temporariamente indivíduos ou grupos de pessoas que, por diferentes motivos, saem do seu local de residência habitual para outro (NETTO, 2010). Ele envolve, antes de qualquer coisa, gente, por isso,

muitas vezes, é considerado um ramo das ciências sociais e não das ciências econômicas, transcende a esfera das relações da balança comercial. Para Barretto (2001, prefácio), a tendência da humanidade é de se concentrar nas grandes cidades, o que torna esses núcleos humanos muitas vezes fonte de violência e neuroses urbanas, deste modo, segundo ele, o lazer é necessário. O turismo pressupõe hospitalidade, encontro e comunicação com outras pessoas, com organizações que oferecem condições e tecnologia para a efetivação do ato de ir e vir, gerando experiências sensoriais e psicológicas e efeitos positivos e negativos no meio ambiente econômico, político, ecológico e sociocultural (NETTO, 2010).

O turismo pode ser dividido em função do atrativo eleito em (SANCHO, 2001, p. 97): turismo cultural; turismo de negócios; turismo esportivo; turismo de saúde; turismo rural; e ecoturismo - sendo que o último, de interesse a este trabalho, “tem como base o meio ambiente e sua preservação, normalmente em áreas distantes, onde o equilíbrio entre a vida animal e vegetal em relação à presença humana deve ser cuidadosamente sustentado”.

Nos últimos anos, o turismo não se manteve alheio às demandas da sociedade, em função disso, os princípios básicos exigidos, atualmente, para qualquer tipo de turismo são (CORIOLANO, 2003, pag. 114): a proteção, conservação e preservação dos recursos naturais, a preservação dos hábitos e costumes da sociedade local, a inclusão da população local nos processos de planejamento e execução do turismo, a interiorização das atividades e as parcerias. Entende-se, assim que o turismo extrapola as perspectivas econômicas e técnicas, incluindo o respeito às populações nativas da região turística (PAIVA, 2001).

Desta forma, acompanhando às mudanças em relação às questões ambientais e o aumento da consciência ecológica da população, surge uma nova demanda por um tipo alternativo de turismo, no qual “predominam as atividades que buscam maior contato com a natureza” (DIAS, 2008 p.16). Para Magalhães (2002, p. 28):

o turismo alternativo foi desenvolvido na Europa com intuito de satisfazer as necessidades de uma clientela com aspirações e motivações decorrentes de uma nova realidade contemporânea, bem como de tentar atender às exigências do meio ambiente. Talvez isso tenha sido, além de uma estratégia de expansão capitalista (em vista da saturação do turismo tradicional), um resultado da emergência das questões ambientais que vêm ocupando gradativamente o centro do cenário político internacional.

O ecoturismo é uma forma de turismo alternativo (DIAS, 2008). De acordo com Dias (2008, p. 15), o ecoturismo pode se combinar a outras formas de turismo, portanto, podem existir “infinitas combinações possíveis que aumentam a diversidade da experiência do visitante, tornando a viagem mais atrativa”. Sendo assim, não obstante à divisão proposta por Sancho (cultural, de negócios, esportivo, de saúde, rural e ecoturismo), entende-se que as diferentes formas de turismo se misturam/complementam, sendo complexo distingui-las ou identificá-las individualmente.

2.3.1 Turismo e Desenvolvimento Sustentável

O turismo alternativo, do qual se segmenta o ecoturismo, é uma nova abordagem que trata com seriedade questões relativas ao Desenvolvimento Sustentável, concomitantemente a oferecer aos turistas um lazer saudável em meio natural (NEIMAN; RABINOVICI, 2010).

Coriolano (2003, pag. 114) afirma que:

O ecoturismo ou o lazer em contato com a natureza, surge como uma proposta conservacionista, pois é um tipo de turismo que passa a ter cuidados com o meio ambiente, valoriza as populações locais, exige qualidade de vida, hospitalidade, recreação, segurança e serviços inter-relacionados.

O ecoturismo compreende uma viagem ambientalmente responsável, com visitação às áreas naturais relativamente preservadas, no sentido de vivenciar e apreciar a natureza - tem

baixo impacto e promove, de forma benéfica, a preservação e o envolvimento socioeconômico das populações locais (CEBALLOS-LASCURAI, 1993).

Nesse sentido, Seabra (2001) concorda que não se resume apenas a uma viagem com objetivo de contemplar a natureza – o turismo ecológico possui outros pilares de sustentação que envolvem a “eliminação ou redução da pobreza, implantação de programas educacionais eficientes, resgate e fortalecimento da cultura local, criação de postos de trabalho e valorização do trabalho já existente” (SEABRA, 2001, p. 34).

Para o IBAMA/EMBRATUR (1994, p. 15), o ecoturismo é:

(...) um segmento da atividade turística que utiliza, de forma sustentável, o patrimônio natural e cultural, incentiva sua conservação e busca formação de uma consciência ambientalista através da interpretação do ambiente, promovendo bem-estar das populações envolvidas.

Pautando-se por esta definição, entende-se que o ecoturismo é uma vertente do turismo com foco na sustentabilidade, e que, portanto, considera e engloba as dimensões que contribuem para o Desenvolvimento Sustentável. Prova disso são as estratégias estabelecidas pela Política Nacional do Ecoturismo (IBAMA; EMBRATUR, 1994, p.23):

- diversificação da economia regional, por meio do incentivo aos micro e pequenos negócios;
- geração local de empregos;
- criação de alternativas de arrecadação para as unidades de conservação;
- diminuição dos impactos sobre o patrimônio cultural e natural;
- redução do impacto no plano estético-paisagístico; e
- melhoria dos equipamentos das áreas protegidas.

Em complemento, vale destacar que, de acordo com Lobo (2008, p. 35), “autores como Wearing e Neil (2001) colocam que os ecoturistas apreciam a ideia de experimentar os elementos de culturas diferentes em seus roteiros – entre eles, a culinária local”. Nesse sentido, a gastronomia, enquanto elemento cultural, está relacionada às características de determinada região, inclui-se, portanto, em um dos aspectos locais que deve ser protegido/fortalecido nas atividades turísticas. Para este trabalho, vale compreender e explorar a gastronomia como um produto turístico e qual sua relação com o ecoturismo, e, conseqüente, com o Desenvolvimento Sustentável.

2.4 Gastronomia

A alimentação humana, previamente ao advento da agricultura, dependia exclusivamente da caça e coleta, e o esgotamento desses recursos levava à imigração. De acordo com Bahl, Gimenes e Nitsche (2011, p.3), a agricultura permitiu não apenas a fixação do homem em um determinado lugar, como também trouxe diversificação à dieta, aumentando o número de alimentos “domesticados”. Nesse contexto, incluem-se, também, as condições do solo e clima, determinantes para a produção ou não de um alimento em determinada localidade.

Apesar de enfoques diferenciados entre autores é unânime a ideia da cultura atrelada ao conjunto de formas e traços que o homem imprime na natureza (BAHL; GIMENES; NITSCHKE, 2011). Não obstante à diversificação da dieta, a alimentação envolve a construção de um aparato simbólico. Para Alvarez (2002 apud BAH, GIMENES; NITSCHKE, 2011), a alimentação humana é um ato social e cultural no qual a escolha e o consumo de alimentos colocam em jogo um conjunto de fatores de ordem ecológica, histórica, cultural, social e econômica, ligados a uma rede de representações, simbolismos e rituais.

Desta forma, torna-se essencial ao alcance do objetivo deste trabalho entender a gastronomia como um componente cultural.

2.4.1 Gastronomia como prática cultural

De acordo com Bahl, Gimenes e Nitsche (2011), a perspectiva cultural sempre esteve presente na alimentação humana, tanto na definição do que é incorporado à dieta, quanto na elaboração de técnicas de coleta, de produção, de preparo e de serviço desses alimentos – “a alimentação sempre se constituiu como um produto da relação do homem com o seu meio” (BAHL; GIMENES; NITSCHÉ, 2011, p.2).

Bahl, Gimenes e Nitsche (2011) propõem que há um paralelo entre a identidade cultural, formada pela vontade de pertencer aos mesmos usos de um grupo, e os hábitos alimentares e a gastronomia típica, que contribuem para reforçar a identidade desse grupo e diferenciá-lo. Para Maciel (2004 apud BAHL; GIMENES; NITSCHÉ, 2011, p.5):

A alimentação, organizada como uma cozinha, torna-se um símbolo de uma identidade (atribuída e reivindicada) através da qual os homens podem se orientar e se distinguir. Mais do que hábitos e comportamentos alimentares, as cozinhas implicam formas de perceber e expressar um determinado “modo” ou “estilo” de vida que se quer particular a um determinado grupo.

De acordo com Bourdieu (1983 apud BAHL; GIMENES; NITSCHÉ, 2011), a ideia de gosto e estilo de vida se fundem a partir do conceito de *habitus*, um conjunto normativo de condutas que regem as práticas sociais de cada grupo e que se constrói no bojo de sua cultura, e gradativamente é internalizada por seus integrantes. O *habitus*, que constitui um fator de seleção diante de informações novas, tendendo a excluir ou reinterpretar opções conflitantes de acordo com os valores já absorvidos, gera coesão e coerência entre membros de determinados grupos sociais. Nesse sentido, integrantes de grupos sociais tendem a compartilhar aptidões de escolha (gosto) que terminam por conectá-los, tornando passível de serem reconhecidos como tal, inclusive no plano das decisões alimentares.

Sabor é um dos sentidos que, tanto quanto os demais, media a experiência ambiental, fundando a partir do corpo uma geograficidade: expressão e significado do envolvimento homem-meio (DARDEL, 1952 apud GRATÃO; JUNIOR, 2011). Para Gratão e Junior (2011), os estudos perceptivos e culturais em geografia mantem-se atrelados à tradição visual moderna, dando maior ênfase à visão e detrimento aos outros sentidos – porém, isso não reduz a importância dos demais sentidos à efetiva experiência ambiental.

Para Bahl, Gimenes e Nitsche (2011, p. 5):

As cozinhas regionais, portanto, “falam” do homem e de seu meio, na medida que apresentam não apenas ingredientes e sabores próprios de uma localidade, mas os apresentam a partir de uma lógica própria, de técnicas de produção, preparo e serviço que transmitem valores e tradições de um determinado contexto cultural. A “territorialidade gastronômica”, desta forma, se constrói 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.

Conclusivamente, a alimentação como representação cultural e parte integrante da relação do homem com o meio, resulta na gastronomia como peculiaridade de determinado grupo social – fator de reconhecimento territorial, do que emerge a gastronomia regional.

2.4.2 Gastronomia como produto turístico

Desse contexto, surgem historicamente as denominadas cozinhas regionais, entendida como um conjunto de saberes-fazer que incluem ingredientes, técnicas culinárias e receitas que são dispostas em um panorama relativamente coerente, delimitado geograficamente e passível de ser reconhecido como tal (GIMENES, 2006). As discussões relativas às cozinhas regionais ganharam espaço, principalmente, por estarem diretamente ligadas às ameaças de homogeneização consequentes da globalização; paradoxalmente, esse movimento gera,

também, a valorização por parte dos consumidores que buscam alimentos mais saudáveis e tidos como mais “autênticos” (BAHL; GIMENES; NITSCHÉ, 2011, p.3).

Para Gimenes (2006, p. 5):

Na lógica da atividade turística, onde a diferença e as especificidades de uma localidade são matérias-primas básicas, esta territorialidade não é apenas incentivada, mas divulgada amplamente como forma de diferenciação de um destino turístico em relação ao outro, pois quanto mais diferenciado, mais “típico” for o prato, mais valorizado ele será.

Para Silva (2011, p. 112):

A partir do momento em que se agrega valor, tanto econômico quanto simbólico, a um determinado bem cultural, este produz o reconhecimento e identificação da população local com sua história e sua cultura, além de agregar valor econômico na comercialização do mesmo, que acaba por integrar a comunidade local no conceito de desenvolvimento.

Nesse ponto, conforme o que se propõe em relação ao Desenvolvimento Sustentável, é possível relacionar a gastronomia ao pilar “sustentabilidade cultural”, proposto por Sachs (2007), uma vez que ao invés da homogeneização, busca-se o fortalecimento e valorização cultural como fonte de geração de valor econômico - bem como ao que tange ao ecoturismo, em alternativa ao turismo de massa. Conclusivamente, Gimenes traz que (2006, p. 5):

Diante destas distorções, que têm se tornado cada vez mais populares, é imprescindível retomar a relevância da gastronomia como atrativo turístico, justamente por se acreditar, como argumenta Reinhardt (2002, p.8), que “o alimento é fonte de informações preciosas”. Através do alimento, podemos identificar uma sociedade, uma cultura, uma religião, um estilo de vida, uma classe social, um acontecimento ou uma época.

A revisão bibliográfica realizada neste trabalho teve como objetivo mostrar a importância da gastronomia, enquanto elemento cultural, no contexto do ecoturismo, a fim de relacioná-la ao Desenvolvimento Sustentável, seguindo e indo ao encontro dos pressupostos defendidos por Sachs (2007).

3 PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

A fim de atender aos objetivos do trabalho, foi realizado um estudo de caso para compreender se a gastronomia, utilizada como atividade turística, pode contribuir para o Desenvolvimento Sustentável de uma determinada região. Um estudo de caso é entendido como o estudo de eventos dentro de seus contextos na vida real (YIN, 2003, p. 92).

Para aumentar a confiabilidade da pesquisa e orientar o pesquisador faz-se necessário o desenvolvimento de um protocolo que contém “o instrumento, mas também contém os procedimentos e as regras gerais” (YIN, 2003, p. 89). Este protocolo deve apresentar uma visão geral do projeto, os procedimentos de campo e as questões do estudo de caso (YIN, 2003). Esta lógica foi utilizada na construção deste tópico e dentro da qual foram apresentadas as considerações acerca da técnica adotada para coleta e análise de dados.

Para a realização desse estudo foram consultadas informações contidas no site do Instituto (INSTITUTO ECOFUTURO, s/d), artigos, pesquisas e vídeos disponibilizados pelo mesmo na internet.

Em um primeiro momento realizou-se entrevista semiestruturada com a Vanda Alves de Souza, responsável pelo gerenciamento do restaurante Sabor da Capela, localizado no Parque das Neblinas, em Taiapuê, um distrito de Mogi das Cruzes, no Estado de São Paulo. O restaurante foi escolhido por configurar um negócio que associa a gastronomia no contexto do ecoturismo. O Parque das Neblinas é uma reserva da Mata Atlântica, no qual é praticado o

ecoturismo e existe, justamente pela natureza de seu propósito (reserva ecológica), uma disposição maior quanto à promoção da conservação ambiental e inclusão da comunidade local. O Parque das Neblinas é mantido por um Instituto, Organização de Sociedade Civil de Interesse Público (OSCIP).

Para a elaboração do roteiro de entrevista realizou-se, previamente, uma matriz de amarração pela qual buscou-se relacionar os objetivos da pesquisa aos principais autores que tratam do tema, conforme Apêndice A.

O restaurante é comandado pela Vanda, ex-dona de casa da região, que se engajou na conservação da floresta por meio do desenvolvimento de receitas baseadas em espécies da Mata Atlântica, a Juçara e Cambuci. Esta prática, realizada por meio de manejo sustentável das espécies, inverte a realidade de extração desmedida e/ou desmatamento praticado anteriormente para geração de renda na comunidade local. Cerca de 50 produtores de manejo sustentável da própria comunidade local fornecem os frutos. Outras práticas do estabelecimento são: coleta seletiva e manejo correto de dejetos, economia dos recursos naturais e descarte correto de óleo.

A utilização de gravador foi proposta à Vanda durante a entrevista, para registrar e evitar interrupções ao longo do depoimento (GODOI et al, 2007), porém, houve recusa quanto à gravação, portanto, a coleta se deu por anotações em bloco de notas.

Em um segundo momento aplicou-se um questionário em 42 moradores da comunidade de Taiacupeba, no intuito de averiguar se as ações do Parque das Neblinas, mais especificamente do restaurante Sabor da Capela, promovem ou não o Desenvolvimento Sustentável da região. As questões foram baseadas em indicadores de sustentabilidade conhecidos. Foram inspiradas nos seguintes indicadores: Índice de Desenvolvimento Humano (IDH) e Índice de Condição de Vida (ICV), conforme Apêndice B.

Para construção da análise da entrevista foi utilizado o Discurso do Sujeito Coletivo, que rompe uma “lógica quantitativo-categórica na medida em que se busca resgatar o discurso como signo de conhecimento dos próprios discursos” (LEFÉVRE; LEFÉVRE, 2005, p.19). Essa metodologia foi utilizada por ir ao encontro dos objetivos da pesquisa e com a necessidade de captar diferentes dimensões, que vão além dos dados quantitativos.

De acordo com Lefèvre; Lefèvre (2005, p. 19-20):

Através do modo discursivo, é possível visualizar melhor a representação social na medida em que ela aparece não sob uma forma (artificial) de quadros, tabelas e categorias, mas sob uma forma (mais viva e direta) de um discurso, que é, como se assinalou, o modo como os indivíduos reais, concretos, pensam.

Por fim, as narrativas e resultados quantitativos produzidos por ocasião dos questionários foram relacionadas ao referencial teórico e analisados, no propósito de responder ao problema de pesquisa. Sendo, para tanto, definidos como objetivos específicos:

- a) identificar os aspectos que indicam se o desenvolvimento local é sustentável; e
- b) verificar se a atividade turística contribui ou não para o desenvolvimento sustentável local;
- c) compreender como a gastronomia se insere na atividade turística, e, consequentemente, contribui para o desenvolvimento sustentável local.

A pesquisa teórica busca demonstrar a importância de que a sociedade se desenvolva sustentavelmente, e a necessidade do envolvimento dos atores envolvidos, ou seja, a comunidade local, para que se adote uma postura sustentável no exercício da atividade turística e na promoção de seus atrativos/produtos, como a gastronomia.

4 ANÁLISE DOS DADOS

4.1 Desenvolvimento Sustentável

Para averiguar se existe ou não Desenvolvimento Sustentável na região, a análise foi subdividida de acordo com as dimensões da sustentabilidade propostas por Sachs (2007):

4.1.1 Dimensão Econômica

A entrevistada Vanda, responsável pelo restaurante, afirma que incentiva a geração de renda para a população local por meio de seus critérios de compra (somente fornecedores locais) e da relação que mantém com seus fornecedores. De acordo com ela, eles por vezes pagam um valor maior pelos insumos para o restaurante em detrimento a comprar mais barato de fornecedores de outras localidades. Essa prática visa estimular a geração de renda, direta e indiretamente, para Taiapuêba e, portanto, promover o desenvolvimento da região.

Os projetos desenvolvidos pelo Instituto no Parque das Neblinas, como um todo, entre eles o do restaurante, envolvem diversas estratégias para a promoção do desenvolvimento local. De acordo com os responsáveis pelo gerenciamento dos projetos, “a organização dos proprietários e difusão de práticas de manejo sustentável vem a ser uma estratégia de conscientização das comunidades e uma alternativa de geração de renda que contribui com o repovoamento da palmeira Juçara”. Nesse sentido, este posicionamento vai ao encontro à dimensão econômica do conceito de sustentabilidade.

O resultado da pesquisa com a população de Taiapuêba, porém, aponta que 60% dos entrevistados consideraram que a renda familiar se manteve constante, no período de 2007 a 2015, 26% afirmaram que aumentou razoavelmente e 14% perceberam uma redução na renda familiar no mesmo período. Nenhum dos entrevistados (pesquisa quantitativa) atribuiu a variação ou constância na renda à atuação do Parque das Neblinas, e nenhum dos entrevistados afirmou manter vínculo empregatício com o Parque. Portanto, não é possível afirmar que a geração de renda está relacionada às ações do Parque no local ou a outros fatores. Nesta perspectiva, o resultado vai de encontro à teoria de Sachs, uma vez que a população não atribui ou relaciona o Parque à sua fonte de renda. Vale considerar que há a possibilidade de que a geração de renda se dê de maneira indireta e, portanto, não percebida pela população, dado que os principais beneficiados são os fornecedores.

4.1.2 Dimensão Social

Para Sachs (2007), a sustentabilidade social envolve equidade na distribuição de riqueza, e, nesse contexto, igualdade no acesso a recursos e serviços públicos. No intuito de averiguar se há sustentabilidade social na região de Taiapuêba, a pesquisa abordou os aspectos de acesso e qualidade relativos à educação e à saúde no período de 2007 a 2015.

O resultado revelou que 71% dos entrevistados observaram um aumento da frequência das crianças nas escolas, isso posto que não houve aumento no número de escolas. Avaliaram também, 47% das respostas, que o acesso à educação aumentou. Além disso, 65% afirmaram que houve uma redução no trabalho infantil. No tange à saúde, a maioria afirmou que o acesso se manteve constante (48%), o número de hospitais ou postos de atendimento não aumentou (79%), o número de médicos também se manteve constante (62%) e os prazos de atendimento aumentaram (55%).

Quando questionados sobre o principal fator que influenciou tanto a melhora na educação quanto à constância/piora na saúde, nenhum dos entrevistados mencionou o Parque; 100%, atribuíram às ações do governo e à outras entidades locais. A sustentabilidade nesta dimensão se comprovou em partes, visto que o acesso à educação melhorou, em contraposição à saúde, que se manteve constante/piorou no período.

4.1.3 Dimensão Ecológica

O restaurante, objeto do estudo de caso, faz parte de um projeto amplo de incentivo ao manejo sustentável de espécies florestais nativas, como a semente de Juçara e Cambuci. Em seis anos de projeto, foram plantadas mais de 5 milhões de sementes no Parque. De acordo com a Vanda, entrevistada, todas as sementes de Juçara e Cambuci utilizados para produção do cardápio provem do manejo sustentável. Para Sachs (2007), a sustentabilidade ecológica parte do princípio de “processos de utilização que obedeçam ao ciclo temporal”, logo, os processos adotados pelo restaurante vão ao encontro da teoria.

A população também percebe melhoria nesse sentido, no período de 2007 a 2015, 92% percebem um aumento na área de conservação e 78% afirmam que houve uma redução na extração indevida de recursos. Sendo que, 45% associam tais fatos à atuação do Parque das Neblinas.

4.1.4 Dimensão Espacial

A teoria de Sachs (2007) sugere que para que haja sustentabilidade espacial, é necessário um equilíbrio entre cidade e campo, ou seja, na ocupação dos espaços de forma que minimize a concentração geográfica da população.

A região de Taiapuêba consiste basicamente em uma área central onde reside a maioria da população (86% dos entrevistados), estando ao seu redor sítios de propriedade privada e a reserva das neblinas, que compreende 2.800 hectares.

“Cerca de 80% de remanescentes de Mata Atlântica, ou seja, o que sobrou de Mata Atlântica no país, está em áreas privadas. Então, desenvolver estratégias, modelos de unidades de conservação em áreas privadas, é algo que a gente deve dedicar uma boa atenção”, afirma Guilherme Rocha Dias, coordenador do Instituto Ecofuturo. De acordo com informações do arquivo Ecofuturo (COUTINHO, J. et al., 2009):

O levantamento realizado em 2007 para identificação dos remanescentes de Mata Atlântica resultou em 27 propriedades nos bairros próximos ao Parque das Neblinas: Vargem Grande, Barroso, Bairro dos Pintos, Centro (Capela), Quatinga, São Sebastião, Rio Grande e Pousada. Destas, 17 propriedades apresentaram interesse em se envolver no manejo da palmeira Juçara. Em 2008, após visita individual em cada propriedade para a explanação do projeto e convite para participação da 1ª Oficina, o número de propriedades subiu para 35 e o índice de aceitação do projeto saltou dos 60% para 97%, ou seja, apenas um proprietário não apresentou interesse em participar do projeto. Atualmente são 49 propriedades envolvidas.

Nesse sentido, a reserva promove a melhor utilização dos espaços não só de dependência da reserva, mas, também, da área de propriedade privada no entorno, incentivando um aumento na área destinada ao plantio, e, portanto, de acordo com o referencial teórico pesquisado.

4.1.5 Dimensão Cultural

A sustentabilidade cultural significa um aprofundamento nas raízes e tradições que inspirem hábitos e práticas locais; visa à alteração dos modos de viver da sociedade, a transformação da maneira de pensar e agir, para despertar a consciência ambiental (SACHS, 2007).

Quando questionados sobre os eventos locais, tradicionais da região, os entrevistados citaram diversas comemorações, porém, não relacionaram sua promoção às ações da reserva, e sim a própria organização da comunidade. 31% afirmaram observar um aumento quanto à conservação do patrimônio cultural. 93% afirmam que gostam de residir no local e que se sentem parte da comunidade.

“Eu trabalhava com a extração ilegal do palmito e agora eu trabalho ai cuidando dos palmitos, cuido da área de cem hectares que tem plantado. [...] Faço um trabalho de todo o controle de vegetação, que é retirar o que está atrapalhando o crescimento do palmito, e trabalho com a coleta, a coleta de sementes.”, diz Marcos José R. Prado, mateiro e participante do projeto Juçara (CANAL OECO, 2010).

De acordo com a Vanda, muitos dos envolvidos nos projetos da reserva antes praticavam a extração ilegal e hoje enxergam as práticas de conservação como novas possibilidades.

Tais resultados vão em direção ao aparato teórico no sentido de processos de mudança que resguardam a continuidade cultural (aumento da conservação do patrimônio cultural), e evidenciam mudanças na maneira de pensar e agir despertas pela consciência ambiental.

4.2 Turismo

O Parque das Neblinas oferece diversos passeios turísticos monitorados, como canoagem, caminhadas nas trilhas do Parque, observação de orquídeas, arborismo, programas focados em educação ambiental e expedições científicas. De acordo com a Vanda, os passeios devem ser agendados com antecedência, e são para no mínimo 05 pessoas. Os preços variam conforme o pacote desejado. O restaurante entra nesse contexto como a opção de alimentação para os visitantes durante sua estada no Parque. De acordo com a Vanda, dificilmente os turistas excluem essa opção, por se tratar do único lugar onde podem se alimentar durante os passeios. A atividade turística promovida pelo Parque concorda com o conceito de ecoturismo definido pelo IBAMA/EMBRATUR (1994), já que se utiliza de forma sustentável do patrimônio natural e incentiva sua conservação.

No entanto, foi analisada uma carência no que compete ao relacionamento/contato dos turistas com a comunidade local. 62% dos entrevistados afirmaram que nunca tiveram contato com turistas, somente 31% perceberam um aumento na atividade turística, sendo que atribuem tal fato ao aumento do número de visitantes no entorno de Taiapuêba. A maioria dos entrevistados, 62%, informou que além de nunca terem participado dos projetos desenvolvidos pelo Parque também nunca o visitaram. Foi observado que esse distanciamento é causado, principalmente, pelo fato dos passeios serem tarifados em contraponto ao poder aquisitivo da comunidade local, que não está disposta a dispender recursos em tais atividades.

Vale considerar também que o distanciamento dos turistas e moradores locais implica na falta de oportunidade de geração de renda direta. Os resultados, portanto, vão de encontro ao pressuposto de que o ecoturismo envolve, também, o resgate e fortalecimento da cultura local, aspecto comprometido pelo não envolvimento da comunidade no contexto turístico.

4.3 Influência da Gastronomia

O cardápio do restaurante foi desenvolvido a partir de receitas antes inexistentes. De acordo com a Vanda, as receitas foram criadas no intuito de introduzir as sementes de Juçara e Cambuci na alimentação de forma a incentivar o manejo sustentável destas espécies. O projeto do restaurante envolve tornar esses pratos um diferencial, ou seja, um atrativo, para os turistas e refletir todo o trabalho de preservação desenvolvido pela reserva. “[...] são duas espécies, Cambuci e Juçara, importantes nos processos de restauração, de regeneração da mata. Obviamente, se eles são importantes para a cultura culinária local, eles são um atrativo a mais. E o Parque tenta usar essas duas espécies, o Parque das Neblinas usa isso na culinária, não só para apresentar essas frutas para os visitantes, mas também por meio dela fazer o trabalho de sensibilização ambiental.”, diz Paulo Groke, diretor de meio ambiente do Instituto. A população, no entanto, de acordo com a pesquisa, apesar de afirmar que consome esporadicamente o Cambuci e a Juçara (48% das respostas), não os consideram ingredientes típicos e de costume da culinária local (86% acreditam não existir um prato típico). Nesse ponto,

vai de encontro ao referencial teórico, já que a região não se mostrou intimamente associada a esse conjunto culinário (BAHL; GIMENES; NITSCHKE, 2011).

“Por meio do alimento, a gente consegue trazer várias questões. Seja pra conhecer, seja pra discutir a problemática que existe em torno de uma espécie, por exemplo, a gente trabalha muito com a Juçara e o Cambuci. O Cambuci está sendo muito falado, por conta de muitos festivais em torno desse fruto que é nativo da mata atlântica e você poder discutir isso e saborear, isso pra vida é algo assim especial. Acho que traz um encantamento maior. Então a gente tem muito essa questão de sempre os encontros, os relacionamentos, sempre acontecerem em torno de uma mesa. E a gente trazer isso com esse incremento de elemento nativo, então você traz a informação, traz o sabor [...]”, afirma Michele Cristina Martins, gerente de projetos.

Para a reserva, o restaurante é um projeto que visa atribuir significado pelo sabor e, assim, introduzir esses ingredientes nativos na alimentação, em concordância à teoria de Dardel (1952 apud GRATÃO; JUNIOR, 2011), para o qual sabor é um dos sentidos que media a experiência ambiental. A reserva busca promover este cardápio como um produto turístico, indo ao encontro à teoria de que as cozinhas regionais são entendidas como um conjunto de saberes-fazeres que incluem ingredientes, técnicas culinárias e receitas (GIMENES, 2006).

Vale considerar que, de acordo com a Vanda, o restaurante não é o principal atrativo para os turistas, mas um incremento. Porém, não é possível avaliar se futuramente haverá uma inversão ou não nesse quadro, dado que é um projeto recente.

5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Este trabalho teve como tema as ações do turismo no Desenvolvimento Sustentável de uma determinada região. Em relação ao objetivo específico “a”, identificar os aspectos que indicam se o desenvolvimento local é sustentável, concluiu-se que não é possível afirmar, com base nos aspectos pesquisados (econômico, social, ecológico, espacial e cultural), que o desenvolvimento local é sustentável – para tanto, todos os aspectos teriam, teoricamente, que ser atendidos, o que não se percebe no estudo de caso. Conforme análise, os resultados não se provaram suficientes à esta afirmação. Em consideração, alguns dos aspectos obtiveram resultados mais próximos do que se tem por sustentabilidade, principalmente no âmbito ecológico.

Ao verificar se a atividade turística contribui ou não para o Desenvolvimento Sustentável local, objetivo específico “b”, pode-se afirmar que sim - há contribuição no sentido de que todos os envolvidos diretamente com a reserva se beneficiam da atividade turística de forma sustentável. Todos os programas turísticos oferecidos pelo Parque respeitam o que se entende por ecoturismo e promovem a sustentabilidade local. Porém, num presente momento, esta contribuição não atinge a totalidade da região de Taiacupeba, restringindo-se à um grupo específico compreendido pelos colaboradores e fornecedores do Parque.

Na compreensão de como a gastronomia se insere na atividade turística, e consequentemente, contribui para o Desenvolvimento Sustentável local (objetivo específico “c”), entende-se que o restaurante está inserido em um pacote turístico, não sendo possível, entretanto, afirmar que o mesmo representa o principal atrativo. Pelo contrário, os turistas são atraídos pelas outras atividades, entrando o restaurante nesse contexto como um complemento, um projeto que visa atrelar esta experiência ao sabor. Por meio do restaurante, e das práticas de inserção dos frutos nativos na culinária, atribui-se um significado à região, que reflete o aumento da consciência ambiental e valorização dos recursos locais. Esta visão, no entanto, é compartilhada principalmente com os turistas e visitantes do Parque – não representa atualmente uma característica típica da comunidade como um todo.

A análise de tais objetivos permitiu atender ao objetivo geral deste trabalho, que era compreender se a gastronomia, por meio da atividade turística, pode contribuir para o

Desenvolvimento Sustentável de uma determinada região. Este estudo não permitiu afirmar, contudo, que as ações promovidas pelo Instituto não são suficientes à promoção do Desenvolvimento Sustentável da região, nem tampouco à compensação dos prejuízos ambientais inerentes à sua atividade produtiva. É de consideração à esta pesquisa a recenticidade do projeto, iniciado em 2007. Há expectativa e possibilidade de que, em longo prazo, os resultados positivos, hoje comprovados apenas a um grupo, estendam-se à totalidade da comunidade de Taiapuêba.

REFERÊNCIAS

- ALMEIDA, J. A problemática do desenvolvimento sustentável. In: BECKER, D. (org). **Desenvolvimento sustentável: necessidade e/ou possibilidade?** – 4ª. ed. – Santa Cruz do Sul: EDUNISC, 2002.
- BAHL, M., GIMENES, M. H. S. G., NITSCHKE, L. B. Territorialidade Gastronômica: as cozinhas regionais como forma de mediação do homem com o meio e como atrativo turístico. **Revista Geográfica da América Central**. Costa Rica. Número Especial. 2011. Disponível em: <<http://www.revistas.una.ac.cr/index.php/geografica/article/viewFile/2181/2077>>. Acesso em: 20/08/2014.
- BARBIERI, J. C. **Desenvolvimento e Meio Ambiente: as estratégias de mudança da agenda 21**. 10ª Ed. Petrópolis: Vozes, 2009.
- BARRETTO, M. Coleção Turismo. In: SEABRA, G.F. **Ecoss do turismo: o turismo ecológico em áreas protegidas**. Campinas: Papyrus, 2001. Prefácio.
- CANAL OECO. **Parque das Neblinas**. 2010. Disponível em: <<https://www.youtube.com/watch?v=iNwx4rawBfw>>. Acesso em: 15/02/2015.
- CEBALLOS-LASCURAIN, H. **The IUCN ecotourism consultancy programme**. México: DF.1993.
- CORIOLOANO, L. N. M. T. O ecoturismo e os hóspedes da natureza. In: CORIOLOANO, L. N. M. T; LIMA, L. C., coordenadores. **Turismo Comunitário e Responsabilidade Socioambiental**. Fortaleza: Eduece, 2003.
- COUTINHO, J.; DIAS, G. ;SOUZA, S. **Organização De Proprietários Rurais Por Meio Da Cadeia Produtiva Da Palmeira Juçara (Euterpe Edulis) Como Alternativa De Renda E Conservação Da Mata Atlântica**. VI Congresso Brasileiro de Agroecologia, 12, nov /2009. Disponível em: <<http://bibliotecavirtual.ecofuturo.org.br/files?path=content/pdf/abe14085a2c22f636ad760132dbc954aaa976e5f.pdf>>. Acesso em : 15/02/2015
- CURI, D. (org.). **Gestão Ambiental**. São Paulo: Pearson, 2011.
- DIAS, R. **Turismo Sustentável e Meio Ambiente**. São Paulo: Atlas. 2008.
- DIEGUES, A. A. **Desenvolvimento Sustentável ou Sociedades Sustentáveis**. Revista São Paulo em Perspectiva, São Paulo, p. 22-29, 1992. Disponível em: <http://produtos.seade.gov.br/produtos/spp/v06n01-02/v06n01-02_05.pdf>. Acesso em 05/08/2014.
- FUNARI, P. P.; PINSKY, J. Introdução. In: **Turismo e Patrimônio Cultural**. São Paulo: Contexto, 2002.

GIMENES, M. H. S. G. **Patrimônio Gastronômico, Patrimônio Turístico: uma reflexão introdutória sobre a valorização das comidas tradicionais pelo IPHAN e a atividade turística no Brasil.** In: SEMINÁRIO DE PESQUISA EM TURISMO DO MERCOSUL, 9, 2006. Caxias do Sul. Disponível em: <http://www.academia.edu/489721/Patrim%C3%B4nio_Gastron%C3%B4mico_Patrim%C3%B4nio_Tur%C3%ADstico_uma_reflex%C3%A3o_introdu%C3%B3ria_sobre_a_valoriza%C3%A7%C3%A3o_das_comidas_tradicionais_pelo_IPHAN_ea_atividade_tur%C3%ADstica_no_> Acesso em: 07/10/2014.

GIRARD, L. F.; NIJKAMP, P. (ed.). *Cultural tourism and sustainable local development.* Ashgate Publishing, Ltd., 2009.

GODOI, C. K.; BANDEIRA-DE-MELLO, R.; SILVA, A. B. (Org.). **Pesquisa qualitativa em estudos organizacionais: paradigmas, estratégias e métodos.** São Paulo: Saraiva, 2007.

GRATÃO, L. H. B.; JUNIOR, E. M. **Sabor da, na e para Geografia.** Geosul, Florianópolis, v. 26, n. 51, p. 59-74, jan./jun. 2011. Disponível em: <<https://periodicos.ufsc.br/index.php/geosul/article/download/2177-5230.2011v26n51p59/21838>>. Acesso em 29/08/2014.

HOWARD-GRENVILLE, J.; BUCKLE, S.; HOSKINS, S. B.; GEORGE, G. **Climate Change and Management.** Academy of Management Journal, v. 57, n. 3, pg. 615-623, 2014.

IBAMA; EMBRATUR. **Diretrizes para uma política nacional de ecoturismo.** Brasília: Embratur, 1994.

INSTITUTO ECOFUTURO. **Sobre o Eco.** s/d. Disponível em: <<http://quemsomos.ecofuturo.org.br/pagina/sobre-o-eco>>. Acesso em: 23/03/2015

IPCC 2014: Climate Change 2014: Mitigation of Climate Change. **Contribution of Working Group III to the Fifth Assessment Report of the Intergovernmental Panel on Climate Change** (EDENHOFER, O.; PICHES-MADRUGA, R.; SOKONA, Y.; FARAHANI, E.; KADNER, S.; SEYBOTH, K.; ADLER, A.; BAUM, I.; BRUNNER, S.; EICKEMEIER, P.; KRIEMANN, B.; SAVOLAINEN, J.; SCHLÖMER, S.; STECHOW, V. C.; ZWICKEL, T.; MINX, J.C. (eds.)). Cambridge University Press, Cambridge, United Kingdom and New York, NY, USA, 2014.

LEFÈVRE, F.; LEFÈVRE, A. M. C. **Discurso do sujeito coletivo: um enfoque em pesquisa qualitativa (desdobramentos).** 2ª Ed. Caxias do Sul Educs, 2005.

LIMA, G. F. C. **O Debate Da Sustentabilidade Na Sociedade Insustentável.** Revista Eletrônica "Política e Trabalho"- Setembro 1997 / p. 201-202. Disponível em: <<http://www.cefetsp.br/edu/eso/debatesustentabilidade.html>>. Acesso em 30/09/2014.

LOBO, H. A. S. **Entre sabores e vivências: culinária típica local e ecoturismo no centro-sul do Brasil.** Revista Nordestina de Ecoturismo, Aracaju, v.1, n.1, p. 34-50, 2008. Disponível em: <http://vidasilvestre.org.uy/wp-content/uploads/2012/07/Entre-sabores-e-Viv%C3%A2ncias_Culin%C3%A1ria-T%C3%ADpica-Local-e-Ecoturismo-no-Centro-_Sul-do-Brasil_Revista-Nordestina-de-Ecoturismo.pdf>. Acesso em 30/09/2014.

MAGALHÃES, C. F. **Diretrizes para o turismo sustentável em municípios.** São Paulo: Roca, 2002.

Manual de TGI: exemplar do professor. Universidade Presbiteriana Mackenzie. Coordenação de TGI. 3ª Ed. São Paulo, 2012.

MARTINELLI, A. C. Empresa-cidadã: uma visão inovadora para uma ação transformadora. In: IOSCHPE, E. B. **Terceiro setor: desenvolvimento social sustentado**. São Paulo: Editora Paz e Terra, 1997.

MONTIBELLER FILHO, G. **Ecodesenvolvimento e Desenvolvimento Sustentável: princípios e práticas**. Textos de Economia, Florianópolis, v.4, n.1, p. 131-142, 1993. Disponível em: <<https://periodicos.ufsc.br/index.php/economia/article/viewFile/6645/6263>>. Acesso em: 05/09/2014.

MORETTO, et al. **O Desenvolvimento Sustentável Na Perspectiva Local: A Percepção Do Sentido Da Sustentabilidade Pelos Residentes Do Município De Passo Fundo**. In Projeto de pesquisa “O desenvolvimento sustentável no município de Passo Fundo: o urbano, o rural, o local e o regional em questão”. s/d. Disponível em:< <http://www.fee.rs.gov.br/4-encontro-economia-gaucha/trabalhos/meioambiente-1-4.doc>> Acesso em: 17/10/2014.

MURPHY, P. E.; PRICE, G. G. **Tourism and sustainable development**. *Global tourism*, 2005, 3: 167-193.

NEIMAN, Z.; RABINOVICI, A. (Orgs.) **Turismo e Meio Ambiente no Brasil**. Barueri/SP. Ed. Manole, 2010.

NETTO, A. P. **O que é turismo**. São Paulo: Brasiliense, 2010.

PAIVA, M. G. M. V. **Sociologia do Turismo**. 7ª Ed. Campinas: Papiros, 2001.

RAMPAZZO, S. E. A Questão Ambiental No Contexto Do Desenvolvimento Econômico. In:BECKER, et al. **Desenvolvimento Sustentável: Necessidade e/ou possibilidade**. 4ª Ed. Santa Cruz do Sul: Edunisc, 2002.

RICHARDS, G.; HALL, D. (ed.). **Tourism and sustainable community development**. Psychology Press, 2003.

RUSCHMANN, D. **Turismo e planejamento sustentável: a proteção do meio ambiente**. 8ª Ed. Campinas: Papirus, 2001. (Coleção Turismo).

SACHS, I. **Rumo à Ecosocioeconomia: Teoria e Prática do Desenvolvimento**. São Paulo: Cortez, 2007.

SANCHO, A. (Dir.). OMT. **Introdução ao turismo**. Tradução de Dolores Martin Rodrigues Cornes. São Paulo: Roca, 2001.

SEABRA, G. F. **Ecos do Turismo**. Campinas, SP: Papirus. 2001 (Coleção Turismo).

SILVA, S. S. **A patrimonialização da cultura como forma de desenvolvimento: considerações sobre as teorias do desenvolvimento e o patrimônio cultural**. *Revista Aurora*, n. 7, Jan/ 2011. Disponível em: <<http://www.marilia.unesp.br/Home/RevistasEletronicas/Aurora/9silva106a113.pdf>>. Acesso em: 10/11/2014.

TRIGO, L. G. G. **Turismo básico**. São Paulo. Ed. Senac. 1998.

VIEIRA, P. F. Ecodesenvolvimento: Do conceito à ação. In: SACHS, I. **Rumo à Ecosocioeconomia: Teoria e Prática do Desenvolvimento**. São Paulo: Cortez, 2007.

WTTC (World Travel & Tourism Council). **Travel & Tourism Economic Impact 2018 World**. Disponível em: <https://www.wttc.org/-/media/files/reports/economic-impact-research/regions-2018/world2018.pdf>

WTTC (World Travel & Tourism Council). **Travel & Tourism Economic Impact**. Reino Unido, 2014. Disponível em <<http://www.wttc.org/~media/files/reports/economic%20impact%20research/regional%20reports/world2014.ashx>>. Acesso em: 02/11/2014.

YIN, R. K. **Estudo de Caso: Planejamento e Métodos**. 2ª Ed. Porto Alegre: Bookman, 2003.

**APÊNDICE A – ORIENTAÇÃO PARA ENTREVISTA SEMIESTRUTURADA
(Matriz de Amarração)**

Problema de pesquisa	Objetivo Geral	Objetivos específicos	Bibliografia	Pergunta
A gastronomia, utilizada como atividade turística, pode contribuir para o desenvolvimento sustentável de determinada região?	Compreender se a gastronomia, utilizada como atividade turística, pode contribuir para o desenvolvimento sustentável de uma determinada região.	OE1: Identificar os aspectos que indicam se o desenvolvimento local é sustentável.	Autor 1: Rampazzo (2002) Autor 2: Sachs (2007) Autor 3: Buarque (2006)	P1 como a atividade econômica local promove a preservação ou degradação socioambiental? P2 como a utilização dos recursos naturais locais se dá de maneira sustentável? P3 como a atividade econômica insere e beneficia a comunidade local?
		OE2: Verificar se a atividade turística contribui ou não para o desenvolvimento sustentável local.	Autor 1: Coriolano (2003) Autor 2: EMBRATUR (1994) Autor 3: Seabra (2001)	P4 a atividade turística local está dentro do que se compreende por ecoturismo? Por quê? P5 a atividade turística se desenvolve de forma sustentável? Ou seja, respeita/preserva o patrimônio natural e cultural? P6 como a atividade turística gera renda para a comunidade local?
		OE3: Compreender como a gastronomia se insere na atividade turística, e, conseqüentemente, contribui para o desenvolvimento sustentável local.	Autor 1: Gimenes (2006) Autor 2: Silva (2011) Autor 3: Bahl, Gimenes e Nitsche (2011)	P7 como a gastronomia está inserida na atividade turística local? P8 a gastronomia é o principal atrativo turístico? P9 a gastronomia como um produto turístico reflete/preserva à cultura local?

Fonte: Autores.

APÊNDICE B – QUESTIONÁRIO ENTREVISTA QUANTITATIVA**1. Nome** _____**Idade** _____**2. Local de moradia do(a) entrevistado(a):** Zona Rural Zona Urbana**3. Até que ano o (a) Sr. (a) frequenta(ou) a escola?** Nunca Frequentou/Analfabeto 2 ° Grau Incompleto 1 ° Grau Incompleto 2 ° Grau Completo 1 ° Grau Completo Nível Superior Incompleto/Completo Não Respondeu**4. Ocupação Principal (aquela a que o entrevistado dedica mais horas de trabalho no mês)** Trabalhador doméstico com carteira de trabalho assinada Empregador Empregado com carteira de trabalho assinada Conta-própria/ Autônomo Empregado sem carteira de trabalho assinada Desempregado Aprendiz ou estagiário sem remuneração ou estudante Dona de casa Trabalhador na produção para o próprio consumo Aposentado ou pensionista Não remunerado que ajuda a membro do domicílio ou em negócio familiar Não respondeu

5. No período entre 2007 e 2015, o Sr. (a) considera que:

RENDA		Aumentou Consideravelmente	Aumentou Razoavelmente	Se manteve constante	Diminuiu Razoavelmente	Diminuiu Consideravelmente	Não sabe responder
	a renda familiar:						
	o número de pessoas empregadas:						
	os benefícios trabalhistas:						
	observação:						
principalmente em função de:	Bolsa Família	Outras ações Governamentais	Atividade da indústria/comercio	Atividade rural	Atividade turística	Atuação do Parque das Neblinas	

EDUCAÇÃO		Aumentou Consideravelmente	Aumentou Razoavelmente	Se manteve constante	Diminuiu Razoavelmente	Diminuiu Consideravelmente	Não sabe responder
	o acesso à educação básica:						
	o número de escolas:						
	a frequência das crianças na escola:						
	o trabalho infantil:						
principalmente em função de:	Bolsa Família	Outras ações Governamentais	Atividade da indústria/comercio	Atividade rural	Atividade turística	Atuação do Parque das Neblinas	

SAÚDE		Aumentou Consideravelmente	Aumentou Razoavelmente	Se manteve constante	Diminuiu Razoavelmente	Diminuiu Consideravelmente	Não sabe responder
	o acesso à saúde:						
	o número de hospitais/postos de saúde:						
	o número de médicos:						
	os prazos para atendimento:						
principalmente em função de:	Bolsa Família	Outras ações Governamentais	Atividade da indústria/comercio	Atividade rural	Atividade turística	Atuação do Parque das Neblinas	

ECOLOGIA		Aumentou Consideravelmente	Aumentou Razoavelmente	Se manteve constante	Diminuiu Razoavelmente	Diminuiu Consideravelmente	Não sabe responder
	a área de conservação/preservação:						
	o manejo sustentável:						
	a extração indevida de recursos:						
	programas de conscientização:						

Quais:						
principalmente em função de:	Bolsa Família	Outras ações Governamentais	Atividade da indústria/comercio	Atividade rural	Atividade turística	Atuação do Parque das Neblinas

CULTURA		Aumentou Consideravelmente	Aumentou Razoavelmente	Se manteve constante	Diminuiu Razoavelmente	Diminuiu Consideravelmente	Não sabe responder
	eventos tradicionais da região:						
	identidade cultural:						
	conservação do patrimônio cultural:						
	ações que valorizam a cultura local:						
	Quais:						
principalmente em função de:	Bolsa Família	Outras ações Governamentais	Atividade da indústria/comercio	Atividade rural	Atividade turística	Atuação do Parque das Neblinas	

6. No período entre 2007 e 2015, o Sr. (a) considera que a atividade turística aumentou?

- () Sim, devido ao Parque das Neblinas
 () Sim, devido a outros atrativos. Quais? _____
 () Não () Não sei

7. Já teve algum contato com os turistas?

- () Sim, turistas que vieram ao Parque das Neblinas
 () Sim, turistas que vieram à Taiapuêba () Não

8. Qual das opções o Sr. (a) considera o principal atrativo turístico:

- () Programas de educação ambiental () Rafting
 () Trilhas, cachoeiras e percurso de arvorismo () Gastronomia
 () outros. Quais? _____

9. O Sr. (a) consome a semente de Juçara e o Cambuci?

- () sim, consumo com frequência
 () sim, consumo às vezes
 () não

10. Quais opções considera serem comidas típicas da região?

- () Juçara
 () Cambuci
 () Pastel
 () outros. Quais? _____

11. O Sr. (a) já teve algum contato com os projetos desenvolvidos pelo Parque das Neblinas?

- () não, mas já visitei a reserva

- não, e nunca visitei a reserva
- Sim, projetos:_____

12. O Sr. (a) considera que a atuação do Parque das Neblinas na região é:

- benéfica para a comunidade de Taiapuêba
- danosa para a comunidade de Taiapuêba
- indefere na comunidade de Taiapuêba
- não sei