



UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO
ESCOLA DE DIREITO, TURISMO E MUSEOLOGIA
DEPARTAMENTO DE TURISMO



GABRIEL CORAZZA SILVA

**DIVERSIDADE CULTURAL CONTEMPORÂNEA EM MINAS GERAIS: UM
ESTUDO ACERCA DA OFERTA GASTRONÔMICA DO CENTRO HISTÓRICO DE
OURO PRETO**

OURO PRETO
2024

GABRIEL CORAZZA SILVA

**DIVERSIDADE CULTURAL CONTEMPORÂNEA EM MINAS GERAIS: UM
ESTUDO ACERCA DA OFERTA GASTRONÔMICA DO CENTRO HISTÓRICO DE
OURO PRETO**

Monografia apresentada ao curso de Turismo da
Universidade Federal de Ouro Preto, como
pré-requisito para obtenção do título de Bacharel
em Turismo.

Área de concentração: Ciências Sociais Aplicadas

Orientadora: Prof^ª. Dra. Alissandra Nazareth
Carvalho

OURO PRETO
2024

SISBIN - SISTEMA DE BIBLIOTECAS E INFORMAÇÃO

S586d Silva, Gabriel Corazza.

Diversidade cultural contemporânea em Minas Gerais [manuscrito]: um estudo acerca da oferta gastronômica do centro histórico de Ouro Preto. / Gabriel Corazza Silva. - 2024.

72 f.: il.: color., gráf., tab., mapa.

Orientadora: Profa. Dra. Alissandra Nazareth Carvalho.

Monografia (Bacharelado). Universidade Federal de Ouro Preto. Escola de Direito, Turismo e Museologia. Graduação em Turismo .

1. Cultura e turismo. 2. Gastronomia - Pluralismo cultural. 3. Política cultural. 4. Turismo e gastronomia - Ouro Preto (MG). I. Carvalho, Alissandra Nazareth. II. Universidade Federal de Ouro Preto. III. Título.

CDU 338.48

Bibliotecário(a) Responsável: Maristela Sanches Lima Mesquita - CRB-1716



FOLHA DE APROVAÇÃO

Gabriel Corazza Silva

Diversidade cultural contemporânea em Minas Gerais: um estudo acerca da oferta gastronômica do centro histórico de Ouro Preto

Monografia apresentada ao Curso de Turismo da Universidade Federal de Ouro Preto como requisito parcial para obtenção do título de bacharel em Turismo.

Aprovada em 09 de outubro de 2024.

Membros da banca

Doutora - Alissandra Nazareth de Carvalho - Orientadora (Universidade Federal de Ouro Preto)
Doutor - Marcos Eduardo Carvalho Gonçalves Knupp (Universidade Federal de Ouro Preto)
Doutora - Carolina Lescura de Carvalho Castro Volta (Universidade Federal de Ouro Preto)

Alissandra Nazareth de Carvalho, orientadora do trabalho, aprovou a versão final e autorizou seu depósito na Biblioteca Digital de Trabalhos de Conclusão de Curso da UFOP em 28/10/2024.



Documento assinado eletronicamente por **Alissandra Nazareth de Carvalho, PROFESSOR DE MAGISTERIO SUPERIOR**, em 28/10/2024, às 09:33, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site http://sei.ufop.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **0801427** e o código CRC **00DBE6B8**.

*A minha mãe e ao meu pai que
sempre me incentivaram a estudar e ser
positivo e alegre. Seguindo o caminho que
eu trilhar sendo gentil e humilde.*

AGRADECIMENTOS

Venho agradecer primeiramente a minha família, Marissa Corazza Silva, Paulo Alves da Silva (que descanse em paz) e ao meu irmão Gustavo Corazza Silva. Vocês que sempre me apoiaram e mantiveram a possibilidade de poder estudar, principalmente estando longe de casa. Me proporcionaram um aprendizado e um amor que nunca vou me esquecer. Levarei para sempre e ensinarei esse amor e carinho para todos como vocês me ensinaram.

Agradeço também a minha namorada Gabriela Pinto, conhecida por So'Xoca, que pude conhecer graças ao meu período da faculdade. Você sempre esteve do meu lado me aguentando e suportando. Obrigado a todos os momentos felizes e maravilhosos que passamos juntos. Te amo daqui até a lua.

Além deles, agradeço a minha república Mata Virgem, por ter me acolhido e me protegido durante esses anos de aprendizado e de convivência. Obrigado as repúblicas Indiscreta e TchuTchuTchu por terem me acolhido como um amigo. Agradeço a todos os ex-alunos e moradores por estarem ao meu lado do começo ao final e que nossa amizade nunca acabe.

Agradeço também aos meus amigos de Guarulhos que sempre foram uma fonte de força e amizade inesgotáveis. Obrigado Gabriel Campos Bellini e Gabriel Guedes de Albuquerque. Que nossos jogos de RPG nunca acabem.

Por fim agradeço à minha orientadora que desde o começo esteve presente em minha caminhada acadêmica e, nos momentos finais, me direcionou e guiou para a realização desse projeto de conclusão de curso.

“Vida longa e próspera”.
(Leonard Nimoy, Star Trek, 1967)

RESUMO

Ao longo da história, a alimentação sempre foi algo essencial para a vida humana, mas, com o tempo, essa necessidade foi se transformando em muito mais do que apenas se alimentar, ela passou a fazer parte da cultura de cada sociedade. A gastronomia, além de saciar a fome, se tornou uma forma de expressão, carregando hábitos, tradições e identidades. Cada cultura desenvolveu seu próprio jeito de preparar e saborear a comida. E em adição com o avanço da tecnologia e a globalização, as trocas entre diferentes tradições culinárias ficaram ainda mais frequentes. Partindo da influência que a diversidade trouxe para o mundo, criou-se esta pesquisa exploratória qualitativa, que tem como objetivo principal identificar o impacto que a presença de outras culturas gastronômicas na cidade de Ouro Preto, causa na consumação do turismo gastronômico local. Dessa maneira foi realizada uma pesquisa sobre a história e estrutura da cidade além da presença de restaurantes no centro histórico, após essa coleta foi realizada um formulário para os moradores e turistas a fim de capturar sua visão acerca do assunto. E por fim foi realizado entrevistas com alguns representantes de restaurantes para a coleta de informações, onde foi possível perceber uma dinâmica positiva e um certo receio na presença de uma diversidade gastronômica dentro de uma cidade historicamente turística e patrimonializada. A pesquisa conclui que Ouro Preto tem uma presença relevante de diversidade cultural gastronômica, e que essa diversidade não é um obstáculo para a cidade, mas sim um fator de desenvolvimento benéfico tanto para os moradores quanto para os turistas.

Palavras Chaves: Turismo. Cultura. Diversidade cultural. Gastronomia. Ouro Preto. Desenvolvimento. Incentivo.

ABSTRACT

Throughout history, food has always been essential for human life. However, over time, this need has transformed into much more than just nourishment, becoming part of each society's culture. Gastronomy, besides satisfying hunger, has become a form of expression, embodying habits, traditions, and identities. Each culture developed its own way of preparing and savoring food. With the advancement of technology and globalization, exchanges between different culinary traditions have become even more frequent. Based on the influence that diversity has brought to the world, this qualitative exploratory research aims to identify the impact of the presence of other gastronomic cultures in the city of Ouro Preto on the local gastronomic tourism experience. The research began with an exploration of the city's history and structure, as well as the presence of restaurants in the historic center. Following this, a survey was conducted among residents and tourists to capture their views on the subject. Finally, interviews were held with restaurant representatives to gather information. The study revealed a positive dynamic and some concerns regarding the presence of gastronomic diversity in a city with such a rich historical and cultural heritage. The research concludes that Ouro Preto has a significant presence of cultural gastronomic diversity, and that this diversity is not an obstacle for the city, but rather a beneficial development factor for both residents and tourists.

Keywords: Tourism. Culture. Cultural diversity. Gastronomy. Ouro Preto. Development. Encouragement.

LISTA DE ILUSTRAÇÕES

Figuras

Figura 1 - Restaurantes do centro de Ouro Preto. Imagem retirada do Google Maps.	11
Figura 2 - Restaurantes do centro de Ouro Preto.	30
Figura 3 - Restaurantes em Paraty - Melhores opções para sua viagem.	35
Figura 4 - Foto da edição 2022 do Festival de Cultura e Gastronomia de Tiradentes.	36
Figura 5 - Programação Festival Cultura e Gastronomia de Tiradentes 2024.	37

Quadros

Quadro 1 - Tipos gastronômicos de classificação do site Tripadvisor.	31
---	----

Gráficos

Gráfico 1 - Quantidade de tipos de restaurantes entre os 10 melhores restaurantes de Ouro Preto segundo o Tripadvisor.	32
Gráfico 2 - Quantidade de tipos de restaurantes entre os 10 melhores restaurantes de Goiânia segundo o Tripadvisor.	38
Gráfico 3 - Respostas dos entrevistados das frequência em restaurantes de outras culturas.	44
Gráfico 4 - Respostas dos entrevistados da pergunta 1 de acordo com a escala Likert.	45
Gráfico 5 - Respostas dos entrevistados da pergunta 2 de acordo com a escala Likert.	46
Gráfico 6 - Respostas dos entrevistados da pergunta 3 de acordo com a escala Likert.	47
Gráfico 7 - Respostas dos entrevistados sobre o impacto negativo da presença da culinária estrangeira.	48
Gráfico 8 - Respostas dos entrevistados sobre a percepção da diversidade gastronômica da cidade.	49
Gráfico 9 - Respostas dos entrevistados da percepção da importância da diversidade gastronômica na cidade.	50
Gráfico 10 - Respostas dos entrevistados da percepção da dificuldade financeira dos moradores.	51
Gráfico 11 - Concordância dos restaurantes pergunta 1 segundo a escala Likert.	54
Gráfico 12 - Concordância dos restaurantes pergunta 2 segundo a escala Likert.	55
Gráfico 13 - Concordância dos restaurantes pergunta 3 segundo a escala Likert.	55
Gráfico 14 - Percepção dos restaurantes sobre o impacto negativo da culinária estrangeira.	56
Gráfico 15 - Percepção dos restaurantes sobre a diversidade gastronômica da cidade.	57

Gráfico 16 - Percepção dos restaurantes sobre a importância da diversidade cultural entre restaurantes.	57
Gráfico 17 - Percepção dos restaurantes sobre a dificuldade financeira dos moradores.	58

LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

OMT – Organização Mundial do Turismo

TG – Turismo gastronômico

UNESCO – Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura

UCCN – UNESCO Creative Cities Network

UFOP – Universidade Federal de Ouro Preto

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO	10
CAPÍTULO 1: A CULTURA GASTRONÔMICA E O TURISMO	17
1.1 A Importância das Raízes Culturais na Gastronomia Turística	17
1.2 Gastronomia no Meio de Estudo no Âmbito Turístico	22
1.3 A Gastronomia Mineira e seu Contexto	25
CAPÍTULO 2: OURO PRETO, SUA GASTRONOMIA E ANALOGIAS	29
2.1 Tipos culturais de Restaurantes no Centro Histórico	29
2.2 Restaurantes de Outras Cidades Históricas em Relação à Ouro Preto	34
CAPÍTULO 3: METODOLOGIA E ANÁLISE E DISCUSSÃO DE RESULTADOS	40
3.1 Natureza do Estudo	40
3.2 Procedimento Metodológico	41
3.3 Visão dos Moradores e Turistas	43
3.4 Visão dos Restaurantes	52
CONCLUSÃO	59
CONSIDERAÇÕES FINAIS	62
REFERÊNCIAS	63
APÊNDICES	66
APÊNDICE A – Formulário direcionado aos moradores e turistas	66
APÊNDICE B – Formulário direcionado aos restaurantes.	69

INTRODUÇÃO

O trabalho busca discutir a temática da alimentação e suas adaptações ou intenções sofridas em restaurantes no município de Ouro Preto, trazendo os impactos que os restaurantes de outras culturas têm dentro de uma cidade voltada ou com grande fluxo de turistas.

É relevante que se discuta a temática da alimentação, pois o alimento é o fator que todas as pessoas precisam para poderem viver, a energia que ele provém é essencial para o metabolismo humano, sendo este um fato incontestável. Assim, o alimento constitui-se em um recurso inevitável para os turistas que viajam e visitam os mais diversos locais, pois acaba sendo tanto um atrativo de lazer quanto uma necessidade.

A consumação de uma boa refeição acaba sendo um fator de prazer para as pessoas e, dessa maneira, podemos partir do significado de gastronomia que é “Um ramo dentro da culinária que abrange todas as técnicas, práticas e conhecimentos que ajudam a construir uma alimentação com qualidade.” Partindo disso, a gastronomia está presente em todas as culturas existentes, sendo que todas elas têm seu modo seu modo de realizar uma culinária. Assim, é possível identificar a cultura de um lugar a partir de sua alimentação, de maneira que, muitas pessoas acabam tendo o interesse de poder conhecer a cultura de outras regiões diferente da sua.

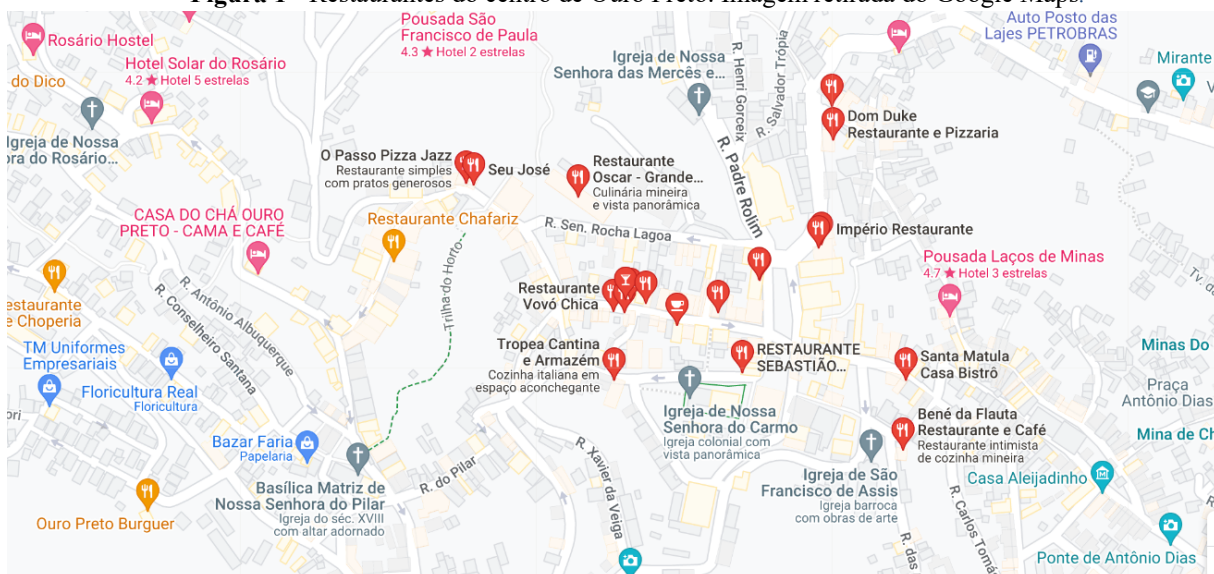
A busca por outras culturas acaba levando à vontade de conhecer a culinária dos mais diversos locais. Porém, a globalização que o mundo passou sofreu a partir dos séculos tendo início das Grandes Navegações no século XVI, criou a possibilidade da mistura de culturas em um mesmo local. Com o fator desta mistura cultural que teve um facilitador por causa da globalização acaba, trazendo uma diversidade gastronômica cultural que traz a criação de restaurantes de outras culturas. Além disso, a partir do capitalismo surgiu o estilo de restaurante fast food, cujo aspecto principal é a rapidez no serviço, além de uma dinâmica para facilitar e agilizar o processo, sendo, muitas vezes, mais baratos. Como é frequente a presença desses tipos culturais de restaurantes nas cidades, surge a dúvida de como a demanda turística gastronômica da cidade pode ser afetada/seria afetada ou de como essa questão influencia a oferta de pratos típicos ou da gastronomia local em restaurantes de cidades muito turísticas ou com alta demanda turística.

Com a expansão do capitalismo, é possível observar as mais de milhares de cidades, principalmente as grandes capitais do mundo, que acabam sendo epicentros da concentração de pessoas, muitas vezes tendo a presença de diversas culturas no mesmo espaço. Cidades como São Paulo, Roma, Rio de Janeiro, Nova Iorque e Paris são locais de desenvolvimento urbano em seus países e são hoje sedes de uma variedade de possibilidades e de culturas que

se entrelaçam, contando com a presença de culturas que se entrelaçam, tendo a presença de diversas maneiras de outras culturas como arte, músicas, arquitetura e a gastronomia. Podemos observar, principalmente aqui no Brasil, que este (referindo-se ao Brasil) foi um epicentro de imigração que diversas pessoas do mundo realizaram, muitas vindas (para evitar repetir “pessoas”) da Europa, do Japão, da China e de países da África como: Angola, Cabo Verde, Senegal, Nigéria entre outros, que acabaram tendo sua cultura trazido para o Brasil, somando-se à miscigenação iniciada no Brasil no período colonial.

A análise de Ouro Preto (FIG.1), Minas Gerais, cidade patrimônio da humanidade desde 1986, cidade que é historicamente ligada ao período colonial, tendo sua arquitetura no centro preservada em prol a essa parte da história brasileira. A partir disso, observando o centro e a presença gastronômica, podemos identificar em torno de 60 restaurantes registrados pelo Google Maps nos arredores do centro turístico da cidade, cada qual com características distintas, com propriedade familiar, sendo de diversos tipos culturais gastronômicos, porém com a maioria voltada à gastronomia mineira.

Figura 1 - Restaurantes do centro de Ouro Preto. Imagem retirada do Google Maps.



Fonte: Google Maps (2024).

Desde então, após a observação de diversos cenários e grupos, a partir de uma convivência como morador e realizando passeios como turista, surgiu o interesse e a necessidade de observar a dinâmica dos restaurantes de outras culturas no meio turístico de uma cidade, dessa maneira pensando em quais seriam os impactos que eles causam para o turismo gastronômico do local. Se são impactos positivos, por promoverem uma melhora no turismo nacional, ou se são impactos negativos, por levarem os turistas a preferir consumir

uma comida já conhecida ao invés de buscarem uma nova experiência gastronômica e conhecer a gastronomia local.

Como ressalta Kesimoglu (2015), “O turismo gastronômico (TG) não é um segmento muito estudado, embora o aumento do interesse por culinária e gastronomia, particularmente na mídia, tenha contribuído recentemente para estimular o seu interesse na Academia.” O estudo sobre a gastronomia no meio turístico acaba sendo um estudo recente para os acadêmicos. Podemos também observar, a partir da afirmação de Barbosa e Collaço (2018) que, no Brasil, a pesquisa no campo do turismo voltada para a gastronomia está em estágios iniciais e apresenta um desenvolvimento ainda incipiente quando contrastada com os estudos conduzidos no Reino Unido, França, Itália, Espanha e Portugal. Porém, podemos observar que está aumentando a quantidade de estudos sobre esse campo, seguindo o comentário dos autores, indicando o desenvolvimento desse subcampo de conhecimento.

Dessa forma, mostrou-se necessário analisar todas essas ações supracitadas, trazendo um parâmetro abrangente que circunda Ouro Preto. A necessidade também se mostrou aliada a pesquisas realizadas em outras cidades e em outros contextos como, por exemplo, o estudo de caso de Araújo (2015), que teve como indício o estudo de restaurantes de fast food na cidade de Natal no Rio Grande do Norte, e o de Ferro (2013), que buscou compreender a cultura no processo do desenvolvimento local. Seguindo a ideia de analisar a influência do fast food na pesquisa de Araújo (2015), deu a necessidade de buscar uma cidade que tem uma influência grande em seu desenvolvimento por causa da gastronomia, uma cidade que foi encontrada e que acaba sendo um patrimônio histórico como Ouro Preto, é a cidade de Paraty que é um local que foi considerado em 2017 pela UNESCO como uma cidade criativa da gastronomia, torna-se um referencial e um exemplo de estudo de caso por elaborar e utilizar sua gastronomia como foco turístico e cultural.

Com base nessas informações, foram formuladas dúvidas relativas à questão da exclusividade da culinária cultural local, focando em se realmente haveria um impacto negativo na gastronomia da região. A partir dessas leituras, uma das primeiras problematizações a serem analisadas seria se ocorreria uma perda da exclusividade cultural da culinária local devido à maior quantidade de restaurantes de outras regiões. Essa hipótese foi direcionada a partir do texto de Ferro (2013), que apresenta a ideia de que a essência da gastronomia pode estar em grande risco quando submetida à atividade turística, dado que a identidade, autenticidade e simbolização da cultura culinária podem ser prejudicadas (no plural, porque você falou da identidade, autenticidade e simbolização, são três coisas) pelo processo de mercantilização da cultura, que é formado pela globalização.

As demais problematizações elaboradas basearam-se na hipótese de que: se houvesse uma maior facilidade de acesso e diversificação desses tipos de alimentos estrangeiros, o turismo local dos moradores poderia ser incentivado, com a intenção de fazê-los poder experimentar os diversos tipos culturais de gastronomia. A hipótese foi elaborada e vista a partir de Lavandoski, Brambilla e Vanzella (2018), que comentam:

Para os destinos, ao promoverem a gastronomia tradicional como produto turístico, eles estão impulsionando a produção interna de matéria-prima, especialmente de produtos agrícolas habituais. Nesse contexto, para Zuin e Zuin (2007, p. 116) —tal fato contribui para impulsionar a economia agrícola, pois a produção agroindustrial local induz à criação de postos de trabalho, permitindo a fixação da população ao mundo rurall. [...] No âmbito do desenvolvimento sociocultural local, o turismo gastronômico contribui para criar uma série de oportunidades que permitem a comunidade tradicional dinamizar, revitalizar e afirmar o seu patrimônio gastronômico. (Pág. 355 - Alimentação e Turismo – CCTA - UFPB)

Outra pergunta que se originou a partir da análise desses restaurantes foi: a maior facilidade de acesso e diversificação desses alimentos estrangeiros pode incentivar um aumento do turismo local partindo dos moradores dos distritos e cidades da região com a intenção de poderem experimentar as diversas culturas gastronômicas? Tendo sido originada a partir do estudo de Lavandoski, Brambilla e Vanzella (2018), essa teoria traz uma visão positiva para a região pois tem como visão o incentivo econômico para o local por causa do impulsionamento na produção interna de matéria-prima, especialmente de produtos agrícolas habituais. Quando observado no âmbito do desenvolvimento sociocultural, o turismo gastronômico contribui para criar uma série de oportunidades que permitem à comunidade tradicional dinamizar, revitalizar e afirmar o seu patrimônio gastronômico, além de impulsionar a economia agrícola da região, criando até a oportunidade da criação de um turismo de experiência, reflexos que o estudioso Zuin (2007) nos apresenta.

Outra problematização elaborada foi: se haveria um troca na escolha de consumo, desta maneira teria um impacto na diminuição do consumo de alimentos típicos da região, pelos turistas? A hipótese foi criada a partir do estudo acadêmico de Sonati, Vilarta e Silva (2009), que exprimem/afirmam:

“Melting pot”, essa expressão em inglês, retrata bem o que é a cultura brasileira, uma “mistura” de raças, crenças, costumes e hábitos alimentares diferentes. Não adianta querer que um paulista coma mandioca cozida no café da manhã com manteiga e sal, como faz o nordestino, se ele está acostumado com o pingado, pão e manteiga. Situação semelhante é exigir que o mineiro deixe de comer seu pão de queijo quentinho logo que acorda e substituí-lo por torradas com geléia, como fazem os gaúchos. Pág.7

Ao analisar o artigo “Fast Food ou Comida Regional?”, a partir dos estudos de Araújo (2015), é possível vislumbrar o impacto significativo que esses restaurantes têm na

alimentação dos turistas nas cidades visitadas que possuem essa cultura diferente de serviço. Com base no exposto pela autora, pode-se observar que, mesmo trazendo um conhecimento sobre a cultura tradicional, a globalização com a inserção do fast food vem trazendo uma influência na alimentação. Segundo indica o estudo de Araújo (2015), essa alimentação fast food é realizada não apenas na cidade natal dos turistas, como também nos destinos turísticos escolhidos para visitar. Dando seguimento ao seu estudo, ao analisar a preferência gastronômica dos turistas que visitam a capital do estado, e dessa maneira Araújo (2015) constatou que os pratos típicos do destino são a preferência entre os turistas, mesmo tendo a inserção do fast food como alimento prático e rápido.

Araújo (2015) elaborou um estudo perante a influência do iFood sobre o turismo gastronômico na cidade de Natal (RN), mostrando que é possível o impacto direto no turismo local até mesmo das cidades turísticas que possuem uma gastronomia cultural diferente das demais. A autora mostra que a influência da globalização se estende até à tomada e preferência de alimentos que estão infundidos dentro da grande variedade gastronômica que a Globalização traz com a interligação mais acessíveis. O estudo dirigido por Araújo (2015) acaba completando e criando hipóteses sobre “De que maneira a presença desses restaurantes diversificados impactaria na consumação de alimentos típicos da região, a partir dos turistas?”. Ela acaba trazendo toda uma análise estatística sobre a influência dos fast foods na consumação dos turistas dentro da cidade, o que acaba sendo uma base importante para o desenvolvimento da pesquisa.

A partir das perguntas e hipóteses trazidas e retiradas de outros estudos interligados com a gastronomia perante ao turismo, surge a possibilidade de traçar um caminho para a elaboração dos objetivos gerais e específicos deste trabalho. A procura pela demanda gastronômica do turista acaba sendo um desafio para os restaurantes, pois começar um novo negócio sempre tem seus riscos, como o de não ser aceito ou ter uma demanda baixa, sendo necessário uma pesquisa de mercado para uma melhor adesão. Portanto, o desenvolvimento gastronômico pode ser positivo para a cidade, atraindo maior atenção e podendo até gerar um turismo local mais forte, além de deixar a região mais prazerosa para a própria população por ter uma variação maior em seu lazer e consumo.

A partir da análise da diversidade gastronômica, este estudo surge da observação de uma relativa falta dessa diversidade em Ouro Preto, quando comparada a outras cidades. O foco, portanto, é compreender como essa diversidade se manifesta, qual o impacto que ela pode ter na cultura local e no turismo, e de que maneira pode beneficiar a cidade. Além disso, a escassez de estudos voltados para a diversidade gastronômica reforça a relevância desta

pesquisa, que busca ir além do desenvolvimento regional centrado exclusivamente na cultura local. O objetivo é ampliar o foco para a diversidade cultural como um todo, sem se limitar à cultura tradicional da cidade, que acabam sendo o foco de muitas pesquisas relacionadas à gastronomia e turismo.

O objetivo desta pesquisa foi identificar o impacto que a presença de outras culturas gastronômicas na cidade de Ouro Preto causa na consumação da gastronomia local. A partir do objetivo geral, tem-se os objetivos específicos, que são: 1) apontar quais são os restaurantes estrangeiros do centro histórico da cidade de Ouro Preto; 2) verificar a percepção dos moradores e turistas de Ouro Preto em relação a presença de culturas gastronômicas estrangeiras e 3) investigar o impacto na cidade de Ouro Preto com o desenvolvimento do turismo gastronômico diverso na cidade a partir da visão dos moradores e turistas.

A partir dessas observações, surgiu o interesse de poder analisar os impactos que esses diferentes tipos de culturas nos restaurantes têm no turismo gastronômico da região, visando compreender se eles ajudam e incentivam o turismo local, como podemos observar na situação de Paraty.

Os estudos realizados por Camargo (2023), Gândara (2008), de Sousa, Fukunishi e Ferro (2017) e Araújo (2015) representam um conjunto abrangente de investigações que exploram o impacto da gastronomia no setor turístico. Esses pesquisadores não apenas oferecem insights essenciais, mas também suscitam questões cruciais que merecem atenção. Desde o início desta pesquisa, uma indagação fundamental tem norteado o estudo de caso: Será que o turismo gastronômico se limita à promoção da culinária local de uma região, ou há outros elementos determinantes nesse fenômeno tão complexo?

Como o intuito da pesquisa tem como base a busca e observação do impacto do cenário da cidade de Ouro Preto com a presença de restaurantes de outras culturas, trata-se, portanto, de uma pesquisa de cunho descritivo-explorativa. A partir desse objetivo, a pesquisa partiu da análise e busca de referenciais teóricos em artigos e situações reais que ocorreram na cidade.

Foi feita a classificação de quais tipos culturais de restaurantes estão presentes no centro da cidade de Ouro Preto. Os resultados dessa classificação foram representados em um gráfico dos diferentes tipos de restaurantes presentes na cidade em um de seus pontos turísticos. A busca foi feita por sites turísticos como o Tripadvisor®, Google e Conexão 123. Após a pesquisa e elaboração da base, seguiu-se a pesquisa em campo, realizando entrevistas no centro de Ouro Preto para trazer uma amostra de qual seria o impacto da presença dos mais diversos tipos de culturas diferentes em restaurantes na cidade.

Assim, o presente estudo está estruturado da seguinte maneira: o primeiro capítulo traz a influência e entrelaçamento que as pessoas têm com suas próprias culturas gastronômicas, a mescla da temática da gastronomia com o turismo e a parte bibliográfica tanto da cultura brasileira quanto da mineiridade que cerca a cultura gastronômica nas cidades de Minas Gerais. O segundo capítulo apresenta os parâmetros e informações da cidade de Ouro Preto, seus costumes, quais tipos culturais de restaurantes estão presentes no centro histórico e a visão de alguns restaurantes sobre a cultura gastronômica da própria cidade. O terceiro e último capítulo aborda a metodologia adotada e as análises conduzidas a partir de formulários com a visão de moradores e moradores flutuantes da cidade. A esses capítulos seguem-se a conclusão da pesquisa, as considerações finais e, por fim, o referencial teórico.

CAPÍTULO 1: A CULTURA GASTRONÔMICA E O TURISMO

Neste capítulo, aprofundamos a discussão sobre a relevância intrínseca que a gastronomia assume na vida de cada indivíduo, moldando suas identidades culturais a partir do contexto em que vivem. Como dito por Avelino, Matos e Salazar (2016, p.12) “A história da gastronomia mescla-se com a história da humanidade, afinal, desde sempre e para sobrevivência é necessário alimentar-se”. Essas identidades são fortemente influenciadas por elementos como história, religião, geografia e ideologias, que permeiam a experiência única de cada pessoa. A gastronomia, assim, emerge como um componente essencial na expressão e preservação da diversidade cultural, refletindo as nuances e tradições de uma comunidade.

1.1 A Importância das Raízes Culturais na Gastronomia Turística

Exploramos a importância da gastronomia no contexto das atividades turísticas, percebendo-a não apenas como um complemento, mas muitas vezes como um elemento central na experiência do turista. A culinária local se torna uma janela para a compreensão mais profunda da cultura de uma região, proporcionando uma conexão sensorial e emocional única. Dessa forma, a gastronomia se revela como um fator significativo na atração de visitantes e na promoção do turismo sustentável. Seguindo a ideia trazida por Avelino, Matos e Salazar (2016, p.12):

[...] a gastronomia é um elemento relevante no contexto do Turismo Cultural, permitindo ao visitante se aproximar da localidade visitada, vivendo experiências sensoriais e também culturais, por meio dela pode-se ter contato com a história, cultura, religião e costumes de uma localidade. [...] No turismo a alimentação faz parte da infraestrutura básica de um destino pois é necessário que existam locais para que o turista possa nutrir-se. Quando a alimentação é ofertada em conjunto com a cultura, o turista leva do destino uma experiência única. Um prato pode ser encontrado em vários lugares, mas o modo de preparo e o porquê de ser preparado de tal maneira tem a justificativa cultural, algo que só se encontra em determinado lugar. Neste sentido a gastronomia de uma localidade pode ser trabalhada para diferenciar um destino turístico por meio da comunicação da marca.

Ao analisar a relação entre gastronomia e turismo, destacamos as implicações práticas dessa interação. A comida não apenas satisfaz necessidades básicas, mas também desencadeia experiências memoráveis, influenciando positivamente a percepção de um destino turístico. Exploramos a integração estratégica da culinária nos itinerários turísticos, elevando-a a uma atração distintiva. A procura por novas vivências gastronômicas não se limita apenas à nutrição, mas se estende a um cerimonial de interação entre indivíduos que, ao se reunirem à mesa ou em outros espaços de alimentação, compartilham uma experiência quase sagrada, unindo-se em comunhão com os demais (Pires, 2005).

No âmbito acadêmico, exploramos as possíveis implementações e estudos relacionados à interseção entre gastronomia e turismo. Seguindo esta lógica, a gastronomia “está inserida em todos os segmentos do turismo, assim como em todos os destinos turísticos, justamente por atender a uma necessidade básica do visitante e por fazer parte do cotidiano das comunidades receptoras” (Fagliari, 2005, p.30) Consideramos como essa área de pesquisa pode enriquecer o entendimento das dinâmicas culturais e sociais, proporcionando insights valiosos para profissionais do turismo, gestores culturais e acadêmicos. A inclusão da gastronomia no cenário acadêmico não apenas amplia o escopo de pesquisa, mas também contribui para a formação de profissionais mais conscientes da importância da culinária na promoção de experiências turísticas autênticas e enriquecedoras.

O estudo cultural gastronômico desempenha um papel fundamental ao explorar a intrincada teia que conecta as pessoas às suas raízes culturais por meio da culinária. A riqueza e a diversidade presentes na culinária de diferentes regiões refletem não apenas preferências alimentares, mas também as nuances históricas, geográficas e sociais que moldaram as práticas alimentares ao longo do tempo. A partir da fala de Camargo (2023) parafraseando Montanari (2008):

[...] a comida cultural não nasce apenas do luxo e do poder, mas também da necessidade e da pobreza e esse é no fundo, o fascínio da história alimentar: descobrir como os homens, com o trabalho e com a fantasia, procuraram transformar as mordidas da fome e as angústias da penúria em potenciais oportunidades de prazer, derivando assim os principais pratos da cultura alimentar da humanidade. (Camargo, 2023, p. 15)

Pode-se interpretar a cultura como uma expressão do contexto social em que cada indivíduo se desenvolve. A combinação das influências do ambiente com a formação social de cada pessoa resulta em memórias coletivas, tradições, hábitos, costumes e outras manifestações imateriais que caracterizam e distinguem diferentes grupos sociais. Dessa forma, as ações, vestimentas, linguagem e escolhas alimentares refletem o modo de vida de um conjunto social, representando sua identidade. Nesse contexto, a identidade é percebida como uma característica única da cultura de uma comunidade, manifestando-se em suas representações específicas, que a distinguem e singularizam (Gândara, 2008).

Cada região, impulsionada por suas características geográficas, disponibilidade de ingredientes e influências históricas, desenvolve uma identidade culinária única. Tomemos o Japão como exemplo, um país insular cuja culinária é profundamente marcada pela proximidade com o oceano. A dieta japonesa destaca-se pelo consumo abundante de peixes, uma prática enraizada na abundância de frutos do mar ao redor da ilha. Além disso, a

topografia montanhosa do Japão favorece o cultivo de grãos como o arroz, tornando-o um elemento central em muitos pratos tradicionais (Consulado Geral do Japão em São Paulo, 2017).

A culinária italiana, reconhecida como um ícone global das massas, oferece uma experiência gastronômica que transcende fronteiras. A maestria no uso de massas, apresentadas em diversas formas e texturas, constitui uma marca distintiva da cozinha italiana, cujas raízes estão profundamente entrelaçadas com a história do país. Cada região italiana contribui com variações únicas, resultando em uma tapeçaria culinária que espelha a rica diversidade geográfica e cultural da nação. (Sousa; Fukunishi; Ferro, 2017)

Parafraseando Camargo (2023), para além das preferências alimentares, a culinária é influenciada por fatores sociais e econômicos. Tradições transmitidas ao longo das gerações, técnicas culinárias específicas e rituais ligados à alimentação desempenham um papel crucial na preservação e transmissão da identidade cultural. A análise cultural gastronômica revela que a comida vai além de uma mera necessidade biológica; ela reflete, profundamente, as complexidades que constituem uma sociedade.

A cultura alimentar de um povo quando pensada como patrimônio cultural, resulta em diversos benefícios para os indivíduos que estão inseridos nela, e que detêm seu conhecimento e a vivenciam cotidianamente, como a valorização do trabalhador e da cultura local, desenvolvendo socialmente e economicamente os lugares que praticam a atividade turística, com um intuito cultural e educacional, diminuindo assim a prática do turismo predatório e desenvolvendo no turista um maior respeito a cultura das regiões visitadas. [...] Visto isso, foi possível compreender como a experiência gastronômica foi capaz de estimular a memória afetiva de um viajante e o quanto ela agrega a essa experiência de viagem. Experiências que proporcionam um caráter intrínseco ao bem material, sua cultura, seu pertencimento, o acolhimento/comensalidade e, principalmente, o sabor. Fatores estes presentes na comida e no processo alimentar desenvolvido dentro da cozinha mineira. (Camargo, 2023, p. 51)

Ao explorar as tradições culinárias, embarcamos em uma jornada que transcende o paladar, mergulhando nas histórias, costumes e relações que definem comunidades ao redor do mundo. Segundo definição do Dicionário Aurélio (Ferreira, 1993, p. 270), gastronomia é a “arte de cozinhar de modo que se dê o maior prazer a quem come”. A culinária, com sua riqueza de sabores e técnicas, torna-se, assim, não apenas uma expressão da arte gastronômica, mas também um elo essencial na compreensão das identidades culturais e das narrativas que moldam as sociedades.

Como ressalta Tucherman (2010), a refeição no imaginário gastronômico desempenha um papel duplo: é uma expressão de prestígio para o convidado e uma manifestação de generosidade por parte do anfitrião. Este ditado não apenas encapsula o que a cultura oferece aos outros, mas também estabelece uma conexão com o turismo regional, que invariavelmente

abrange todos os aspectos culturais, arquitetônicos, históricos e gastronômicos de uma determinada localidade. A gastronomia emerge como uma forma de acolhimento, proporcionando às pessoas uma imersão nos alimentos que constituem uma das bases essenciais da identidade cultural de cada região.

Os alimentos acabam sendo como uma base cultural, trazendo a importância da cultura para o meio turístico, pois dela pode gerar um dos maiores meios turísticos que traz um desenvolvimento, sendo ambientes gastronômicos que vão ser ligados com a cultura da cidade. Nesse âmbito, segundo Koerich e Sousa (2021), “Para desenvolver uma oferta de turismo criativo gastronômico, primeiramente o destino deve inventariar seus recursos, produtos gastronômicos representativos e populares relativos à cultura local”. A partir dessa fala, pode-se observar a necessidade de conexão que as pessoas e a região têm com a própria cultura que, a partir dela, é possível elaborar maneiras de conexão e utilização com o turismo.

A gastronomia estabelece-se como um recurso fundamental para as atividades turísticas, podendo desempenhar um papel central, mas também construindo-se como uma atração propulsora na região. Essa construção integral não apenas influencia, mas também comunica a identidade cultural da cidade ou local visitado, revelando as raízes culturais profundas que se desenvolveram ao longo de anos. A culinária, nesse contexto, não só serve como uma base fundamental na formação da sociedade local, mas também se transforma em uma atração por direito próprio, destacando-se como um elemento distintivo que atrai turistas em busca de experiências autênticas. Um exemplo teórico acaba sendo construído a partir da pesquisa de Oliveira e Kato (2015) que relatam como desenvolvimento:

[...] entende-se que o turismo gastronômico surge da necessidade da demanda em ter novas experiências gastronômicas, pois vive uma padronização dos hábitos alimentares no seu cotidiano em função da globalização que imprime a homogeneização dos alimentos e sabores a serem consumidos. Dessa maneira este segmento deve ser desenvolvido em destinos que possuam uma identidade gastronômica, ou seja, sabores e saberes que carregam uma carga geográfica e histórica inerentes ao local que pertence. A Amazônia como foi visto é uma região que tem grande potencial para desenvolver esse segmento em função da variedade de sua flora e fauna. (Oliveira; Kato, 2015, p. 121)

O conceito de alimentação revela-se multifacetado, permeado por inúmeros sentidos, significados, ritos, símbolos, saberes e práticas ao longo da evolução histórico-cultural das sociedades (Carvalho; Luz; Prado, 2009; Prado et al., 2009). A ingestão de alimentos, que simboliza a nutrição, assim como o ato de se alimentar e alimentar os outros, assume uma posição de relevância na sociedade. Essa prática, longe de ser apenas casual, exerce uma influência abrangente nos domínios social, cultural, político, filosófico e psíquico, destacando-se como um elemento significativo na vida das pessoas.

A dificuldade em dissociar o consumo simbólico do consumo efetivo reside na interconexão entre essas duas dimensões. O consumo simbólico se destaca ao ser impulsionado pela motivação de aquisição e consumo baseado nas características simbólicas atribuídas social e culturalmente aos objetos. Por outro lado, o consumo efetivo está mais diretamente relacionado às características inerentes do objeto em si. Para ilustrar essa lógica, consideremos uma garrafa de champagne de uma safra extremamente rara. Seu consumo pode ser motivado tanto pelo apreço pelo sabor distintivo (consumo efetivo) quanto pelo status social associado àqueles que têm o privilégio de adquiri-la (consumo simbólico). Nesse contexto, os produtos tornam-se essencialmente instrumentos, atuando como canais para a satisfação de outras necessidades individuais. Os consumidores não se limitam a consumir os objetos em sua forma física, mas, predominantemente, buscam as relações que se estabelecem por meio desses objetos (Gândara, 2008).

Além disso, a gastronomia voltada para uma ação turística mostra-se como uma porta aberta à identidade e cultura da sociedade que está sendo elaborada nesse processo e desenvolvimento da região. A comida é uma relação extremamente forte sobre a gastronomia e, na sua visão mais ampla, constitui identidade cultural específica de um povo (Montanari, 2013), ao fazer parte de um processo histórico de construção e reconstrução, de aceitação ou rejeição de signos e de transformação de significados (Geertz, 1989; Ortiz, 1985). A gastronomia sempre está conectada às mudanças que acontecem de geração para geração da cultura de cada sociedade, mostrando as identidades que são formadas pelo meio onde convivem e que as novas gerações trazem sempre a possibilidade de mudança. A alimentação não é diferente a essa questão, pois ela representa um dos pilares da formação de uma cultura.

E o turismo trabalha com o fator da ligação da alimentação com a cultura tornando-se essencial para sua ação onde a possibilidade da construção e elaboração são um meio de construção e evolução do âmbito da economia voltada ao turismo. A partir disso, podemos trazer a gastronomia para o meio turístico além de apenas um meio de passagem durante a consumação e elaboração das ações na cidade, como um meio de estudo que acaba influenciando o estudo no âmbito em conjunto para sua complementação. Na esfera acadêmica, o turismo gastronômico é referido por várias terminologias, como Culinary Tourism, Food Tourism e Gastronomy Tourism. No entanto, ao analisar as definições associadas a essas expressões, torna-se evidente que todas compartilham a mesma essência: a motivação do turista em vivenciar experiências culinárias autênticas no destino que visita (Martins; Gurgel; Martins, 2016).

A partir da visão e elaboração de Hall et al. (2003), a atividade acaba sendo uma viagem dedicada ao turismo gastronômico, que envolve a visita a produtores de alimentos primários e secundários, participação em festivais culinários, exploração de restaurantes e locais específicos, nos quais a degustação de alimentos e a experimentação das habilidades de especialistas na produção local são as principais motivações. Os autores ressaltam que essa forma de turismo não apenas contribui para a valorização do destino, atuando como uma resposta ao aumento da concorrência global, mas também destaca a importância do interesse pelos produtos locais. Esse interesse não apenas preserva a diversidade do patrimônio, mas também fortalece a identidade cultural e o orgulho da comunidade local.

1.2 Gastronomia no Meio de Estudo no Âmbito Turístico

Uma variante do turismo cultural, o turismo gastronômico, refere-se à movimentação de visitantes motivados pelas práticas culinárias de uma região específica. Esse tipo de turismo é concretizado por meio de atrações como a culinária local, eventos gastronômicos, a presença de estabelecimentos alimentares distintivos e a disponibilidade de itinerários, trajetos e circuitos voltados para a gastronomia (Gândara, 2008).

Segundo a definição adotada pela Organização Mundial do Turismo - OMT (1998 apud Ansarah, 2001, p. 20), o turismo “compreende as atividades que realizam as pessoas durante suas viagens e estadas em lugares distintos ao de seu entorno habitual, por um período de tempo consecutivo inferior a um ano, com finalidades de lazer, negócios e outros”. Em outras palavras, é “o deslocamento de pessoas de seu domicílio cotidiano, por no mínimo 24 horas, com a finalidade de retorno” (OMT, apud Funari, 2003, p. 07). O turismo é considerado, “uma atividade socioeconômica, pois gera a produção de bens e serviços para o homem visando à satisfação de diversas necessidades básicas e secundárias” (Lage, 2000, p. 17).

Tendo como base os estudos dos pesquisadores, Hjalager e Richards (2002), Scarpato (2002), Mitchell e Hall (2003) e Kesimoglu (2015). Pode-se definir, que a gastronomia não é apenas uma expressão culinária, mas também uma poderosa ferramenta para impulsionar o desenvolvimento social e econômico de uma sociedade. A criação de roteiros específicos para explorar a riqueza gastronômica de uma região não só enriquece a experiência dos visitantes, mas também contribui para a valorização e aprimoramento do local em si. Dessa forma, o roteiro se torna uma ferramenta integral para o aperfeiçoamento turístico, promovendo interações mais profundas e autênticas com a cultura e a comunidade local. A gastronomia, ao transcender o simples ato de alimentar-se, assume um papel central na construção de uma

identidade regional, incentivando a participação ativa dos moradores e fomentando atividades econômicas locais. Assim, a culinária não apenas alimenta o corpo, mas também nutre a alma e impulsiona o progresso social e econômico de uma comunidade.

Como ressalta Camargo (2023) em seu estudo sobre a comida mineira pela ótica da mineiridade:

A gastronomia e a cultura alimentar têm se tornado um importante atrativo turístico na atualidade. Cada vez mais os viajantes buscam conhecer melhor as manifestações culturais da região visitada, e procuram levar consigo um pouco dela, seja por meio de uma experiência vivida ou de algum bem tangível, como um souvenir gastronômico, assim, a culinária é capaz de atender essas necessidades do turista. [...] Nessa perspectiva, temos na relação entre turismo e gastronomia diferentes formas de atrativos turísticos-culturais, pois se a alimentação é uma necessidade e a busca por novas experiências gastronômicas é algo cada vez mais presente nos desejos das pessoas, o turismo pode promover tal ligação e usufruir da gastronomia para atrair mais público para as regiões turísticas. (Camargo, 2023, p. 28)

Acaba trazendo e mostrando a conexão que há entre a gastronomia e o turismo, junção a partir da qual eles se completam e trazem uma melhor elaboração e estruturalização de desenvolvimento regional e cultural podendo promover tanto a melhora para as pessoas na região quanto um aprendizado para as pessoas que estão conhecendo a região que visitam.

De acordo com Ferro (2013, p. 44), “o encaixe da gastronomia e suas extensões como patrimônio cultural, devido a suas propriedades de conexão com a formação histórica do indivíduo, sua cultura, socialização e as características do ambiente na qual foi formada”. Esse trecho elaborado pelo estudo de Ferro (2013) mostra a importância que a gastronomia tem em todo o processo de identidade de cada sociedade e sua demonstração de cultura. A gastronomia acaba resgatando tradições e costumes, dessa maneira tendo a necessidade de ser preservada e valorizada.

O estudo da gastronomia nos dias atuais tem adquirido uma notável consolidação, revelando um desenvolvimento significativo ao longo das últimas três décadas. Esse progresso está intrinsecamente ligado às tendências turísticas que foram moldadas em resposta a preocupações globais emergentes no final do século XX. Essas preocupações abrangem temas cruciais, tais como sustentabilidade ambiental e cultural e a promoção da qualidade de vida (Talavera, 2009). Esse contexto destaca a importância crescente atribuída à gastronomia como um elemento-chave na experiência turística, refletindo não apenas os avanços na culinária, mas também a crescente consciência sobre a interconexão entre turismo, cultura e ambiente.

Nos estudos sobre turismo e gastronomia, é possível identificar diversas ferramentas que colaboram para a transmissão e desenvolvimento dessas áreas. Essas iniciativas visam promover um melhor desenvolvimento nas regiões onde são aplicadas.

Um exemplo é o movimento Slow Food, fundado por Carlo Petrini em 1986, em Roma, na Itália. De acordo com o pesquisador Weiner (2005) este movimento busca valorizar a produção local, o consumo consciente e a preservação das tradições culinárias.

Além disso, a gastronomia criativa, que faz parte de uma abordagem mais ampla do turismo criativo, também desempenha um papel importante. O surgimento das cidades criativas se tornou mais proeminente no período pós-industrial, quando as cidades precisaram passar por transformações significativas e apostaram na inovação (Ferreira, 2017).

O turismo criativo representa uma abordagem contemporânea alinhada aos novos padrões de consumo social, em que os participantes buscam ativamente se envolver nas experiências (Junqueira, 2018; Richards, 2010). Essa modalidade de turismo implica uma colaboração entre residentes, turistas e o local, com o intuito de criar e produzir experiências turísticas fundamentadas na cultura e criatividade locais. Essa interação é crucial para definir o turismo criativo, no qual os turistas deixam de ser meros receptores de produtos e serviços, passando a ter ênfase no envolvimento ativo com a cultura local. Isso cria o potencial para trocas e compromissos genuínos com os lugares, as pessoas e suas tradições. Essa tríade de relação é o elemento principal que distingue o turismo criativo gastronômico do turismo gastronômico, uma vez que vai além da oferta de experiências culinárias, exigindo um envolvimento significativo com a cultura e a comunidade local (Horng e Tsai, 2012).

Já o movimento Slow food realça o princípio de enfatizar a noção de que a origem, preparo e consumo dos alimentos devem ocorrer em um ritmo mais sereno e consciente. Segundo Weiner (2005, p. 231) “O manifesto do grupo está contextualizado em um panorama mais amplo e representa uma oposição veemente ao culto da velocidade em todas as suas manifestações e áreas da vida”. Seguindo a discussão do Slow food a partir de Weiner (2005):

O que começou como uma reunião espontânea de amigos para apreciarem juntos a cozinha simples do Piemonte (Itália) e os seus vinhos, cresceu e tomou uma proporção global, com milhares de associados. Com uma abordagem inovadora, baseada em despertar e treinar os sentidos, o Slow Food compreende as degustações como uma experiência educativa que alarga consciências. O movimento segue parâmetros da ecogastronomia e da enogastronomia, promovendo a cultura, conjugando o prazer e a alimentação com a devida consciência e a necessária responsabilidade, utilizando, preferencialmente, produtos artesanais (locais e regionais) e, ao mesmo tempo, promovendo a ideia de sustentabilidade – respeitando o meio ambiente – e reconhecendo as fortes conexões entre o prato e o planeta (Weiner, 2005, p. 231).

Ao adotar esses princípios, o Slow Food visa criar uma conexão mais profunda entre os consumidores, os produtores e os alimentos que eles consomem, promovendo práticas alimentares mais saudáveis, sustentáveis e culturalmente enraizadas. A partir do movimento Slow food também podemos trazer a ideia trabalhada por Gândara (2008):

“A valorização da gastronomia como experiência gustativa e cultural, a partir do enaltecimento de seus elementos identitários, não é propriamente uma novidade. O estudo coordenado por Domenico De Masi (2007), com o objeto de prever o futuro do 189 turismo de Santa Catarina para o período de 2007 a 2011, destacou a necessidade de disseminação da história e da cultura catarinense evidenciando a gastronomia local e as festividades e propondo, a partir do arranjo de redes de cooperação produtiva, a criação de um modelo de desenvolvimento endógeno capaz de satisfazer a um turista mais consciente, exigente e que, segundo o estudo, gastará mais quando encontrar produtos e serviços que ofereçam qualidade, diversidade, originalidade e experiências.” (Gândara, 2008, p. 189)

Dessa forma, a gastronomia não apenas desempenha um papel integral no contexto do turismo, mas também estabelece uma conexão emocional profunda com a experiência alimentar, conforme discutido por Gândara (2008). Fica evidente que esses dois elementos estão intrinsecamente entrelaçados, formando uma simbiose em que se complementam mutuamente. Nos últimos anos, tem-se observado um aumento significativo nos estudos dedicados a essa interação, destacando a importância de se compreender a complexa relação e as dinâmicas conjuntas entre gastronomia e turismo. O reconhecimento dessa forte conexão tem impulsionado investigações mais aprofundadas, dado o impacto substancial que a interseção entre gastronomia e turismo exerce sobre diversas facetas da experiência humana.

1.3 A Gastronomia Mineira e seu Contexto

A cidade de Ouro Preto, por sua importância histórica, acaba trazendo uma importância para a gastronomia mineira, sendo um ponto que atraiu grande atenção no período do ouro e que trouxe tanto avanço para a cidade durante esse período que acabou sendo um meio importante para o estudo da gastronomia mineira. Nesse estudo, optou-se por concentrar-se na culinária mineira, destacando-a como uma das produtoras mais renomadas de uma tradição culinária que é considerada patrimônio. A cozinha mineira é rica em exemplos representativos de uma ampla variedade de pratos, bebidas, petiscos, doces e salgados, que desempenham papéis significativos em todas as etapas do seu processo de produção.

O desenvolvimento do estado e sua culinária foi moldado por influências diretas de eventos históricos, desempenhando, ao mesmo tempo, um papel crucial na construção da identidade nacional, nas manifestações culturais e na formação do caráter do seu povo. Portanto, adquirir conhecimento sobre a construção sociocultural e a história da alimentação em Minas Gerais é essencial para compreender o imaginário que permeia a cozinha mineira (Camargo, 2023).

A gastronomia mineira, como a conhecemos hoje, tem suas raízes em dois períodos distintos da história de Minas Gerais, conforme destacado por Abdala (2006). O primeiro

desses períodos é a era da mineração, que atingiu seu ápice no século XVIII. Posteriormente, observa-se o período de "ruralização", marcado pela concentração da vida econômica e social nas fazendas. Este último momento sucedeu o declínio da atividade mineradora e estendeu-se do final do século XVIII até o início do século XX. Esses dois momentos cruciais desempenharam papéis fundamentais na formação da culinária mineira tal como a conhecemos atualmente.

A cultura gastronômica de Minas Gerais é resultado de uma fusão de saberes e sabores introduzidos ao estado durante o período inicial de colonização, especialmente pelas contribuições dos povos indígenas, africanos e portugueses. Essa interação de influências históricas e simbólicas originou padrões alimentares e práticas sociais distintas. O choque cultural que emergiu desse processo culminou na formação do que hoje reconhecemos como a culinária mineira, conforme abordado por Abdala (2006), atraindo turistas de diversas regiões do Brasil e do mundo. Viajantes visitam as cidades mineiras em busca de uma experiência que não apenas revela a história local, mas também proporciona a oportunidade de degustar as iguarias que incorporam a rica cultura do povo mineiro.

Na cozinha mineira que foi criada durante o período de ocupação do território e de extração mineradora, se os indígenas nos ensinaram a sobrevivência, deixando-nos alimentos que seriam decisivamente incorporados ao cardápio nacional, se os africanos criaram pratos de sua terra com os elementos nativos, a influência portuguesa determinou a definitiva composição de pratos nacionais, acrescentando técnicas e ingredientes de sua tradição (Abdala, 2006, p. 124).

Assim como Abdala (2006) capta, a culinária mineira está intrinsecamente ligada à história da formação do estado de Minas Gerais, preservando tradições, culturas e padrões distintivos que se desenvolveram desde os primeiros dias da capitania. Dessa maneira, o povo, a culinária e os pratos típicos mineiros refletem traços marcantes de sua história e cultura. Características notáveis incluem hospitalidade e desconfiança do povo, a rusticidade da cozinha, frequentemente equipada com tradicionais fogões a lenha, utensílios de cobre e pedra, como panelas, além dos icônicos instrumentos como a colher de pau. A culinária mineira, com sua variedade de alimentos, quitutes, bebidas, tanto salgados quanto doces, desempenha um papel fundamental na narrativa histórica do estado de Minas Gerais. Essas particularidades trazidas a partir da análise de Souza (2024), juntamente com sua riqueza cultural, caracterizam a identidade gastronômica mineira, explicando o termo frequentemente utilizado para descrever o cidadão mineiro, conhecido como "mineiridade".

A mineiridade, sendo uma maneira de manifestação da mistura das tradições indígenas, africana, italiana e portuguesa, a partir desta junção surge como uma expressão derivada da

percepção da realidade em Minas e das práticas diárias dos habitantes locais. Ela encapsula a representação abstrata dos mineiros, e estes, ao se reconhecerem nessa construção identitária, contribuem para sua continuidade e transmissão para outras regiões (Camargo, 2023).

De acordo com a ideia de Camargo (2023) para o mineiro, a cozinha muitas vezes representa o epicentro da casa, sendo um espaço crucial onde a "mineiridade" se consolida, enraizada na forte conexão com a família e na resistência à opressão, características de um povo hospitaleiro que partilha seus alimentos e receitas com as gerações futuras. No estudo de Caetano, Diniz e Coutinho (2021) o ambiente tradicional da cozinha mineira é enriquecido por conversas calorosas ao pé do fogão a lenha e a presença constante do bule de café, sempre pronto para acolher os visitantes. Esses elementos distintivos destacam-se no cenário da cozinha mineira, onde a valorização dos saberes e práticas tradicionais locais é evidente, sendo cuidadosamente preservados e transmitidos ao longo do tempo.

Assim, a identidade mineira, ou a mineiridade, representa um projeto identitário moldado por um contexto histórico, social e político específico. A mineiridade abraça características como domesticidade, simplicidade, hospitalidade, equilíbrio, conservadorismo, eruditismo, centralidade da família, síntese nacional, apego às tradições e conciliação política (Reis, 2007).

Toda a rica história e cultura que permeiam o povo de Minas Gerais, combinadas com as deslumbrantes paisagens do território e sua mundialmente reconhecida culinária, despertam o interesse de inúmeros viajantes. Estes exploram mensalmente o município de Ouro Preto, em busca de uma imersão no turismo cultural e experiências diversas, que os conduzem por uma jornada histórica e sensorial, permitindo-lhes vivenciar os modos de vida dos mineiros através do paladar. Conforme destacado pelo Secretário de Turismo e Cultura de Minas Gerais, Leônidas Oliveira (2022), "A cozinha mineira está integrada ao turismo cultural, estabelecendo uma interconexão entre esses dois segmentos. Em Minas, 71% do turismo é cultural".

Através da análise da evolução da alimentação no território mineiro, da representação imaginária associada à culinária local e à identidade mineira, bem como do potencial da comida mineira em se consolidar como patrimônio cultural, Minas Gerais se firma como um importante polo turístico, atraindo visitantes de todo o Brasil e do mundo. Esses turistas buscam não apenas ampliar seus conhecimentos sobre a história local, como também vivenciar aspectos do cotidiano mineiro, enquanto têm a oportunidade de saborear os pratos tradicionais que compõem o cardápio da cozinha mineira desde os primórdios de sua história (Camargo, 2023).

CAPÍTULO 2: OURO PRETO, SUA GASTRONOMIA E ANALOGIAS

O capítulo abordará as características físicas e estruturais da gastronomia predominante em Ouro Preto, destacando a organização do centro histórico da cidade. São trazidas associações entre algumas cidades históricas do Brasil e sua dinâmica em relação à gastronomia.

2.1 Tipos culturais de Restaurantes no Centro Histórico

A cidade de Ouro Preto remonta ao início da colonização do Brasil, marcada pela presença de povos indígenas, subjugados pelos colonizadores europeus, africanos trazidos em situação de escravidão para trabalhar nas minas de ouro, e, principalmente, portugueses, que dominaram e controlaram a região. A interação dessas culturas distintas resultou em uma gastronomia única, fruto da fusão de saberes e tradições diversas.

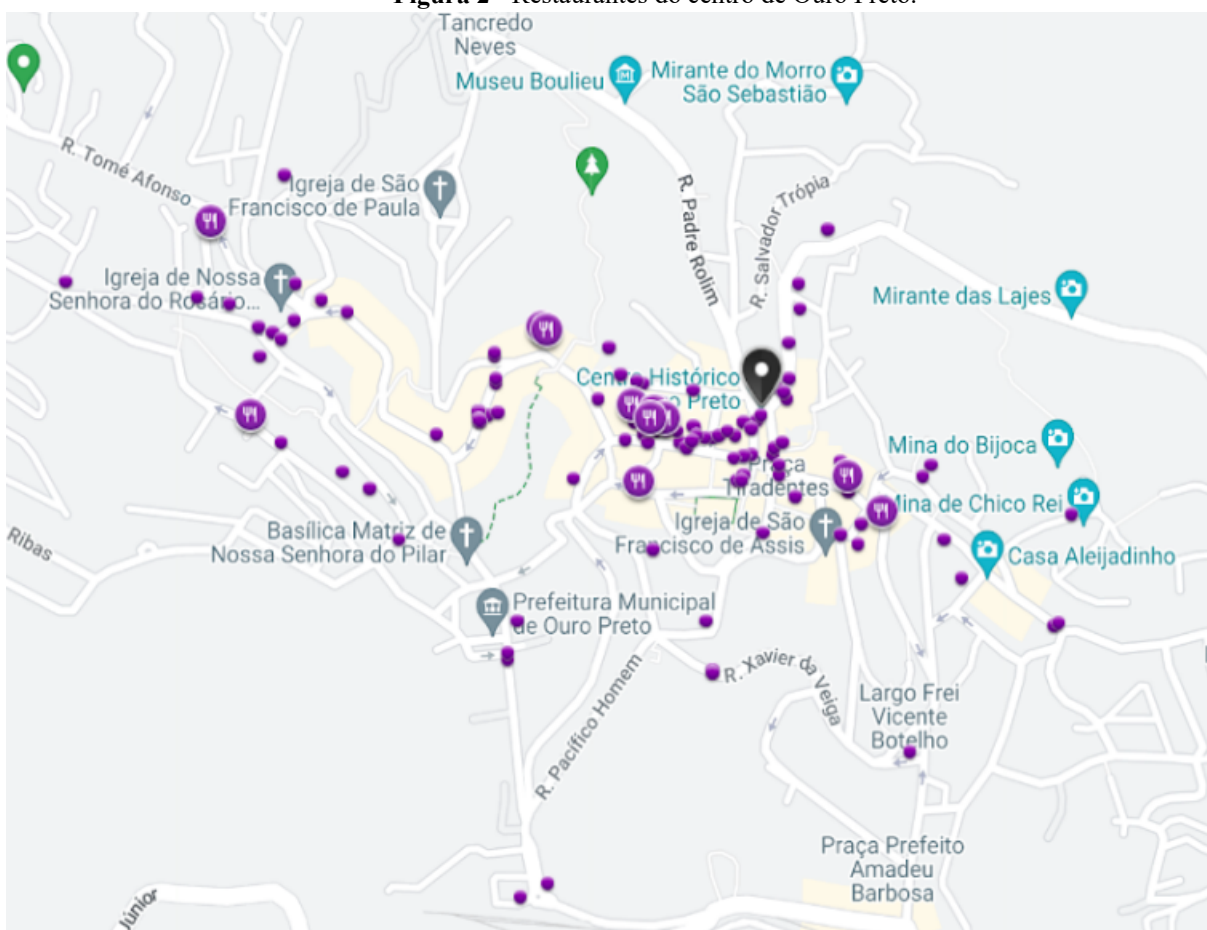
A cultura brasileira foi originada a partir da mescla desses povos, que guiou para a formação da cultura brasileira como conhecemos hoje em dia. A cidade de Ouro Preto, que fica no estado de Minas Gerais, é composta principalmente pela comida tipicamente mineira, que é principalmente trabalhada no atrativo gastronômico da cidade. Segundo Fonseca (2004, p. 13), "todo restaurante possui um conceito; do mais simples ao mais sofisticado, pressupõem-se um público-alvo, um ambiente, um tipo de comida, um tipo de serviço, diversos aspectos, enfim, que compõem esse produto restaurante".

Dessa forma, podemos perceber que, em geral, as pessoas já têm conceitos pré-definidos em mente. Quando escolhem um determinado local, elas já consideram o que desejam comer, onde preferem ir, quanto estão dispostas a pagar e o tempo que têm disponível para essa experiência. Sendo uma definição perfeita para o significado e a existência dos restaurantes, que acabam se tornando um ponto de encontro e um ambiente social.

No centro histórico de Ouro Preto, mostra que a variedade e qualidade da presença de restaurantes voltados à gastronomia mineira, italiana entre outros tipos desses estabelecimentos refletem a tradição culinária local. A principal forma de compartilhamento de informações e de classificações realizadas na cidade de Ouro Preto acaba sendo voltada principalmente à parte oral entre as partes, recomendações de conhecidos até a publicação oral realizada na praça, e alguns poucos sites que acabam trazendo essa distribuição de possíveis atrações. Com relação ao marketing, é frequente a utilização do Instagram, Facebook, TikTok, principalmente realizada por influentes que vêm visitar a cidade. No que diz respeito a esses restaurantes os principais meios são o Tripadvisor e o Google.

A dinamização do marketing e da oralidade são os focos principais de uma maneira de atrair tanto turistas quanto moradores para a consumação desses restaurantes. Sendo até considerado o comum da cidade, principalmente, passando as informações desta maneira (isto é. De forma oral/oralmente) criando uma corrente que se interliga com o restaurante estabelecendo um vínculo que vai repercutindo e se expandindo e, assim, mantendo a presença deles no mercado da cidade. Podemos, a partir da pesquisa e coleta de dados do site Tripadvisor (FIG.2), comumente usado para locais e atrações turísticas que permeiam o mundo inteiro, consistindo em um site voltado à propagar locais e estabelecimentos como hotéis, restaurantes e atrações de todos os tipos.

Figura 2 - Restaurantes do centro de Ouro Preto.



Fonte: Site Tripadvisor (2024)

O site Tripadvisor cataloga 172 restaurantes, localizados perto da praça Tiradentes na cidade de Ouro Preto. Contando com uma estrutura classificatória dos tipos que cada restaurante possui em seu formato e cardápio, o site atribui dois tipos de classificações da culinária do restaurante, por exemplo: o restaurante X possui gastronomia brasileira e italiana,

seguindo as classificações abordadas a seguir. O site conta com 44 classificações em seu sistema (QUADRO.1), sendo eles:

Quadro 1 - Tipos gastronômicos de classificação do site Tripadvisor.

Brasileira	Africana	Fast food
Italiana	Portuguesa	Internacional
Lanchonete	Americana	Café
Contemporânea	Wine Bar	Restaurantes que servem cerveja
Japonesa	Asiática	Churrasco
Sul-americana	Alemã	Grelhados
Pizza	Mediterrânea	Pub com restaurante
Pub com cerveja artesanal	Argentina	Steakhouse
Restaurante com bar	Toscana	Francesa
Sushi	Chinesa	Frutos do mar
Europeia	Bar	Saudável
Mexicana	Pub	Comida de rua
Belga	Frutas	Havaiana
Tailandesa	Suíça	Culinária de fusão japonesa
Sopa	Grega	

Fonte: Site Tripadvisor. 2024

Em relação aos restaurantes classificados como brasileiros, dos 172 estabelecimentos cadastrados, 141 possuem essa classificação, evidenciando uma predominância significativa da culinária brasileira na cidade. Mesmo entre os 12 restaurantes classificados como internacionais, 9 também exibem a classificação de cozinha brasileira, o que sugere uma forte presença de influências locais, mesmo em estabelecimentos que oferecem culinárias de outras partes do mundo.

Através do site, é possível conferir os 10 melhores restaurantes, de acordo com as análises do TripAdvisor. Esses estabelecimentos foram os mais bem avaliados pelos consumidores até o momento da pesquisa. No total, os 10 melhores restaurantes acumulam cerca de 14.656 avaliações. Alguns possuem poucas avaliações, enquanto outros se destacam com um volume expressivo de opiniões. Um dos restaurantes, por exemplo, reúne sozinho

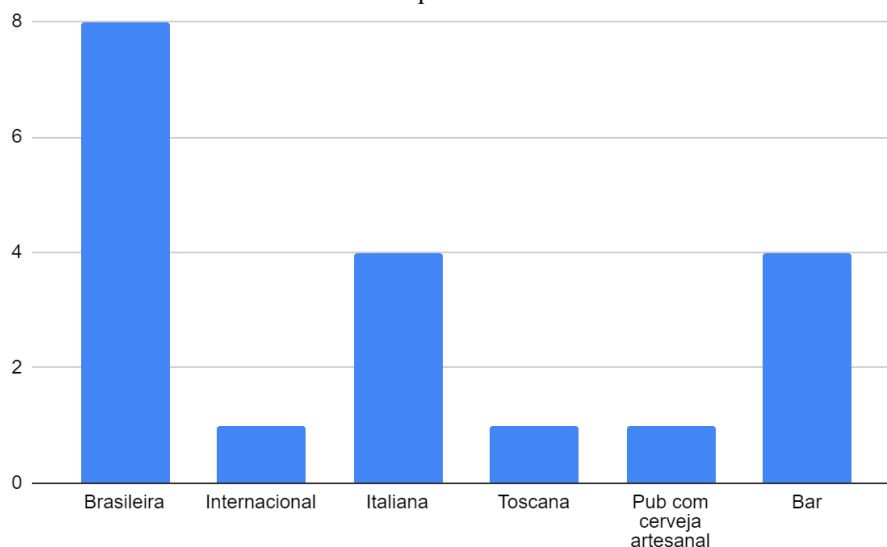
5.518 avaliações, mantendo uma nota média de 4,5, apesar do grande número de críticas. Já as notas que os clientes podem atribuir ao restaurante são separadas em 4 classificações, sendo elas: comida, preços, ambiente e serviços.

Entre os 10 melhores restaurantes da cidade de Ouro Preto analisados no site TripAdvisor, as principais categorias atribuídas foram: italiana, toscana, pub com cerveja artesanal, bar e pub com cerveja artesanal, além de culinária brasileira. Essas categorias refletem uma forte presença tanto da cultura brasileira quanto da italiana, que possui um grande peso gastronômico não só em Ouro Preto, mas em diversas regiões do Brasil, especialmente nas grandes cidades.

Esses tipos de restaurantes predominam no centro da cidade, destacando-se como as opções mais populares entre os turistas. No entanto, por serem estabelecimentos de maior classe e com preços elevados, acabam atraindo majoritariamente visitantes, enquanto a população local tende a evitá-los no dia a dia, reservando-os para ocasiões especiais, como comemorações ou encontros românticos.

É possível observar que, dos 10 restaurantes mais bem avaliados (GRAF.1), 8 restaurantes são classificados como culinária brasileira ou possuem outro tipo de culinária junto com a brasileira. Observa-se que, entre os outros tipos que predominam, uma presença é o tipo do local, como um bar, e a outra presença gastronômica é a comida italiana, possivelmente devido à grande influência que o Brasil teve com a grande quantidade de imigrantes italianos que vieram para o país em 1874.

Gráfico 1 - Quantidade de tipos de restaurantes entre os 10 melhores restaurantes de Ouro Preto segundo o TripAdvisor.



Fonte: Tripadvisor/Autoria própria (2024).

A partir da grande imigração italiana para o Brasil, pode-se observar com a grande presença de restaurantes italianos que a cultura deles com a imigração resultou numa consolidação da cultura italiana, especialmente através da gastronomia no Brasil. Essa relação foi estabelecida de forma duradoura e está refletida na quantidade de restaurantes de culinária internacional, muitos dos quais são dedicados à cozinha italiana. Isso evidencia que, embora a culinária brasileira seja forte, há uma clara propensão pela culinária italiana, que se destaca e acaba tendo bastante presença em várias regiões. Já a classificação Internacional se refere a restaurantes que possuem um cardápio contendo pratos internacionalmente conhecidos. Em geral, são preparações de diversos países e que seguem receitas clássicas, e não há muito espaço para inovações.

A presença de restaurantes que se assemelham a bares está fortemente relacionada ao estilo de vida comum em Ouro Preto. Esses locais, frequentemente utilizados para encontros de grupos e casais, atraem tanto moradores quanto turistas, o que explica sua predominância entre os 10 melhores restaurantes da cidade, trazendo uma dinâmica do consumo de um restaurante e de um bar. Além dos outros tipos que podem ser observados na análise desses 10 restaurantes.

A observação do centro histórico de Ouro Preto, especialmente nos arredores da Praça Tiradentes, revela que, por ser o principal ponto turístico da cidade, concentra uma grande quantidade de estabelecimentos voltados para os visitantes. Entre eles estão lojas de souvenirs, joalherias, pousadas e, principalmente, restaurantes. Essa área se destaca pela alta concentração de negócios voltados ao turismo. A Rua Direita, em particular, abriga uma significativa quantidade de restaurantes mais sofisticados, contribuindo para uma maior atração principalmente para turistas.

O público-alvo dos restaurantes localizados no centro de Ouro Preto reflete o perfil de visitantes que a cidade busca atrair: casais, grupos de amigos em passeio e famílias com poucas crianças. A estrutura e a arquitetura desses restaurantes criam um ambiente propício para comemorações e momentos românticos, especialmente para casais que desejam aproveitar um dia especial. Há também uma clara distinção entre os estabelecimentos que operam mais à noite, voltados para o jantar, e aqueles que se concentram no horário do almoço, cada um oferecendo experiências diferentes em estilo e atmosfera.

Durante o almoço é possível observar restaurantes no centro mais acessíveis para todas as pessoas, ainda tendo restaurantes que são mais caros e que acabam tendo como público-alvo os turistas. Todavia, há também a presença de restaurantes que os moradores e os trabalhadores do centro possam optar por consumir por um preço mais acessível. Nesses

estabelecimentos, há grande movimento durante a semana, porém a maior quantidade acaba sendo durante o final de semana, devido à grande quantidade de turistas que visitam a cidade.

É possível encontrar uma diversidade gastronômica em Ouro Preto, embora haja uma clara preferência e concentração de restaurantes no centro histórico. Além dos restaurantes, o centro e outras áreas da cidade abrigam várias lanchonetes, hamburguerias, bares e pizzarias. Também é possível observar alguns restaurantes de comida japonesa e muitos de culinária brasileira espalhados pela cidade, que acabam se concentrando em um número limitado de categorias.

2.2 Restaurantes de Outras Cidades Históricas em Relação à Ouro Preto

Tomando Ouro Preto como referência, é possível traçar uma comparação com outras cidades brasileiras. Em 2017, Paraty foi reconhecida pela UNESCO como uma Cidade Criativa da Gastronomia, integrando a Rede de Cidades Criativas da UNESCO (UNESCO Creative Cities Network - UCCN). A cidade se tornou um estudo de caso por utilizar a gastronomia como um foco turístico e cultural. Paraty foi integrada à rede não apenas pela relevância de sua gastronomia na cultura e história local, mas também pelo desenvolvimento consistente e sustentável dessa área nos últimos 15 anos. O crescimento gastronômico da cidade está fortemente ligado à valorização de seus produtos culturais e tradições locais.

A dinâmica elaborada na cidade de Paraty torna-se uma possível visão que pode ser alcançada pela cidade de Ouro Preto de um desenvolvimento do turismo. Utilizando-se da produção de cachaça, tendo mais de 150 alambiques presentes e que foram importantes para a produção de recurso, outro alimento que foi importante para o seu desenvolvimento e atração acabou sendo uma receita de farofa de feijão sendo uma iguaria mais singular do tradicional almoço da Festa do Divino, Patrimônio Cultural Nacional. Demonstrando a partir das origens e da cultura presentes dentro da cidade, porém, a cidade não se prende apenas a sua cultura gastronômica, dado que é possível observar diversos tipos de restaurantes cadastrados no site Tripadvisor, diversas são brasileiras com frutos do mar sendo em grande maioria a presença dominante de tipos gastronômico da cidade (FIG.3) é possível observar também presença de comidas asiáticas, japonesas, italianas. turca, americana, libanesa, africana e francesa sendo alguns tipos presentes.

Figura 3 - Restaurantes em Paraty - Melhores opções para sua viagem.



Fonte: Guia de Destinos - Melhores Destinos (2024).

Com base do site tripadvisor é possível observar que grande parte da classificação gastronômica da cidade de Paraty se assemelha à da cidade de Ouro Preto, tendo em sua maior parte a presença gastronômica da cultura brasileira, por motivos de além de ser da própria cultura de Paraty, também sendo uma cidade histórica e um patrimônio cultural, ser um ponto de visitação de turistas que vêm para o Brasil querendo ver a cultura brasileira.

Embora a cultura gastronômica brasileira seja predominante, Ouro Preto ainda apresenta uma presença significativa de restaurantes de outras tradições culinárias. A dinâmica que Paraty adota em sua gastronomia, baseada em criatividade, sustentabilidade e biodiversidade, serve como um exemplo de como o desenvolvimento contínuo dessa cultura pode se tornar um dos principais atrativos da cidade. Ao diversificar suas ofertas e atrair diferentes públicos, essa abordagem contribui para a sustentabilidade local, criando mais motivos para que turistas escolham a cidade como destino.

Sabe-se que a alimentação de um local mostra a história, tradição e cultura de povos e regiões de todo o mundo. O turismo incentiva a ideia do conhecimento e exploração de um ambiente e da cultura envolvidos na região visitada. Uma das dinâmicas que podem ser um dos incentivos para a adoção e criação de demais tipos de restaurantes de outras culturas a partir das diversas culturas que se estabeleceram no Brasil durante os anos, um exemplo é a grande presença italiana em diversas regiões. A atração que pode ser criada a partir desses

incentivos que Paraty propôs em seu desenvolvimento torna-se um fator decisivo para um rendimento maior para a cidade, melhorando para uma potência gastronômica para o país e região.

A cidade de Tiradentes, em Minas Gerais, que também contém como uma de suas atrações principais a gastronomia, que é fortemente presente e um de seus marcos. A cidade, nos últimos anos, vem organizando anualmente um evento gastronômico que no ano de 2024 está em sua 27ª edição, que ocorre normalmente entre os dias 23 de agosto e 1 de setembro. Um evento de grande porte e dinâmica, que trabalha trazendo diversos chefs renomados do Brasil, esse evento se compara com o fator criatividade abordado em Paraty. O evento elaborado em Tiradentes contém diversos atrativos para todos os públicos, entre menus especiais em restaurantes, aulas, feiras e shows.

O festival Cultura e Gastronomia de Tiradentes (FIG.4) elabora uma dinâmica onde os renomados chefs são chamados para esse festival para reinterpretar a cozinha mineira com toques de sofisticação e criatividade, porém tendo um limite de não poderem perder o vínculo com as origens (FIG.5). Mantendo a grande conexão que a cidade tem com suas raízes culturais, Tiradentes, como Ouro Preto, tem como principal característica cultural a sua cultura gastronômica mineira típica, tendo como pratos incluídos dentro de seu cardápio o tutu de feijão, feijão tropeiro, frango com quiabo, torresmo, pão de queijo e doce de leite.

Figura 4 - Foto da edição 2022 do Festival de Cultura e Gastronomia de Tiradentes.



Fonte: @NereuJr / FARTURA/ CNN Brasil (2024).

De acordo com o estudo de Caetano, Diniz e Coutinho (2021) muitos dos restaurantes de Tiradentes trabalham de maneira que a elaboração de suas comidas seja uma combinação do preparo de maneira rústica e contemporânea, tendo uma fusão harmoniosa entre o tradicional e o contemporâneo, criando um atrativo. Soma-se a isso a estrutura colonial que se assemelha muito à de Ouro Preto com relação à ambientação, sendo muito parecidas tanto estrutural quanto culturalmente, ainda mais por estarem relativamente próximas e por estarem conectadas pela maior rota turística presente no Brasil: seguindo a Estrada Real e a Rota do Ouro.

Figura 5 - Programação Festival Cultura e Gastronomia de Tiradentes 2024.



Fonte: Fartura Brasil (2024)

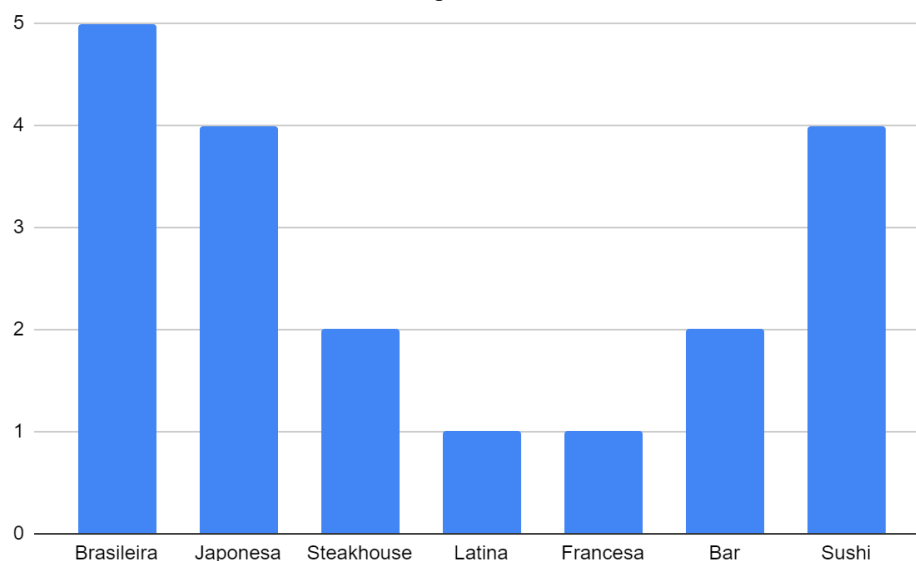
Outra cidade que pode ser citada é Goiânia, em Goiás. Centralizada no Centro Oeste brasileiro, a cidade de Goiânia é a capital do estado, onde teve grande importância durante o período do ciclo do ouro. Tendo seu centro histórico bastante preservado até os dias atuais, contendo casas coloridas, igrejas e praças que remetem ao período colonial, ela torna-se uma cidade contendo uma presença histórica parecida com as cidades já citadas anteriormente, tendo desempenhado um papel durante o ciclo do ouro que influenciou grande parte desse processo.

A cultura gastronômica da região teve origem nas raízes indígenas, mas sofreu grande influência de mineiros e paulistas a partir do século XVIII. No entanto, a escassez de certos ingredientes típicos de outras regiões exigiu adaptações. Partindo da análise de Souza (2024), a culinária local passou a incorporar muitos alimentos, verduras e frutos nativos do cerrado, o que contribuiu para diferenciar a gastronomia goiana. Sendo muito parecida com a preparação da culinária da cidade de Tiradentes, a maneira do preparo dos alimentos acaba sendo mais

rústica e contemporânea, tendo muito a presença do tradicional dentro de sua cultura alimentícia. Entretanto, diferente das cidades anteriores, esta cidade acaba sendo uma capital, sendo um local com grande desenvolvimento econômico e social, principalmente tendo a presença internacional e próxima de Brasília, no Distrito Federal, o que promove a grande influência de outras culturas gastronômicas como a italiana, japonesa, francesa, estadunidense e europeia.

Por ser uma capital, cumpre um papel diferente entre as cidades ditas anteriormente, porém não deixa de ser válida a sua análise, além de muitas outras cidades que acabam se encaixando ao perfil de Goiânia. A partir do site Tripadvisor, podemos observar um pouco a dinâmica dos 10 melhores restaurantes classificados pelo público na cidade de Goiânia (GRAF.2), mostrando os diferentes tipos de cultura presentes na região, tendo como maior quantidade culinária na cidade outras culturas gastronômicas, mostrando a presença de uma diversidade tendo uma predominância maior do que a própria gastronomia regionais.

Gráfico 2 - Quantidade de tipos de restaurantes entre os 10 melhores restaurantes de Goiânia segundo o Tripadvisor.



Fonte: Tripadvisor/Autoria própria (2024).

A cidade de Goiânia, como o gráfico acima demonstra, conta com uma grande presença da culinária japonesa como motivo de preferência de restaurantes na cidade. Pelo gráfico, percebe-se uma grande divisão e opções que os moradores e turistas podem ter para se alimentar, maior se comparado com Ouro Preto, que mostra uma quantidade de 8 restaurantes que tem a cultura brasileira. Em Goiânia, a culinária brasileira se apresenta em maior quantidade, conforme ilustra o gráfico, em que a culinária brasileira atinge a marca máxima, chegando a 5. Nota-se, também, uma maior variedade cultural, contendo steakhouse se

referindo à culinária estadunidense, latina às culturas sul-americanas, francesa e japonesa. A classificação dos 10 restaurantes mostra esse leque maior de possibilidades que são os restaurantes mais bem avaliados no site.

Cidades como essas estão abertas a crescerem e dinamizar sua estrutura, acolhendo e adaptando mais facilmente culturas de outros locais, como as cidades de Ouro Preto, Paraty e Tiradentes que são patrimônios protegidos e mantidos pelo governo e que, por isso, acabam tendo uma limitação maior. Como são cidades históricas, tendo como principal meio econômico o turismo, elas tornam-se um meio de difundir a cultura brasileira, o que pode ocasionar nessas regiões uma maior quantidade. Outros fatores que podem ocasionar esse processo, além da fácil e familiaridade de acesso a produtos, que podem facilitar a presença de tal gastronomia na região, incluem a tradicionalidade, que pode ser abordada, assim como os outros, como um fator de preservação.

CAPÍTULO 3: METODOLOGIA E ANÁLISE E DISCUSSÃO DE RESULTADOS

Esse capítulo será responsável por trazer toda a metodologia aplicada neste estudo, relatando a maneira que foi conduzida a pesquisa e a coleta das informações referentes à visão dos moradores, dos turistas e dos restaurantes locais da cidade de Ouro Preto sobre a presença de restaurantes de outras culturas no centro histórico da cidade e suas possíveis influências na cultura turística local. Se estruturando dentro dos padrões de uma pesquisa descritiva-exploratória qualitativa, seguiram-se seus padrões de estudo e ideias para efetuar uma melhor coleta de dados e compreensão deles.

3.1 Natureza do Estudo

A metodologia utilizada para a elaboração do estudo e do incentivo à sua elaboração, se encaixa em uma pesquisa descritiva-exploratória. A metodologia é o estudo de um conjunto de técnicas, abordagens e processos utilizados para a formulação e realização de uma pesquisa científica. Os métodos acabam tendo como objetivo analisar, refletir e contribuir para a sociedade e a evolução dos estudos já realizados.

Na área acadêmica existem diversas modalidades intrínsecas da metodologia, uma delas sendo a pesquisa bibliográfica, que foi utilizada no desenvolvimento deste trabalho. A definição de pesquisa bibliográfica, de acordo com Boccato (2006), é a de uma pesquisa que “busca o levantamento e análise crítica dos documentos publicados sobre o tema a ser pesquisado com intuito de atualizar, desenvolver o conhecimento e contribuir com a realização da pesquisa.” A partir desta afirmação, todo trabalho de pesquisa tem como base a utilização desse meio de pesquisa.

Com base em uma pesquisa descritiva-exploratória, que “busca levantar hipóteses sobre um tema, abrindo espaço para novas pesquisas” Zendesk (2024), o presente estudo visa observar e compreender diversos aspectos do tema em questão. A pesquisa descritiva, segundo Zendesk (2024), “tem como objetivo descrever características de uma população, amostra, contexto ou fenômeno, sendo frequentemente utilizada para estabelecer relações entre variáveis em pesquisas quantitativas”. Dessa forma, essa pesquisa se caracteriza como descritivo-exploratória, buscando aprofundar o conhecimento sobre o assunto e descrevê-lo detalhadamente, com ênfase na cultura local.

Além dessas propostas da pesquisa, ela se encaixa sobre a dinâmica qualitativa trazida por Martins (2022), que define esse tipo de pesquisa como “aquela que não se pode mensurar apenas com números e dados obtidos por meio de um questionário, por exemplo: É uma pesquisa focada em entender aspectos mais subjetivos, como comportamentos, ideias, pontos

de vista, entre outros”. Dessa forma, visa uma melhor compreensão e qualidade de respostas, coletadas a partir de alguns formulários respondidos por moradores e turistas da cidade de Ouro Preto.

3.2 Procedimento Metodológico

O processo utilizado para a elaboração da pesquisa de acordo com o processo trazido pelos estudos, foi a elaboração de um formulário a partir do Googles Forms, através do qual foi feita a coleta de dados e opiniões dos moradores e de alguns turistas acerca da sua opinião sobre a presença de restaurantes de outras culturas em uma cidade culturalmente histórica voltada ao turismo.

Para atender ao primeiro objetivo específico, foi realizada uma pesquisa profunda e coleta de informações acerca de quais tipos de restaurantes existem no centro histórico de Ouro Preto, catalogando e criando um gráfico para uma melhor análise. Para o segundo objetivo específico, foi realizada uma pesquisa bibliográfica sobre cidades em que Ouro Preto possa se basear para criar medidas parecidas para um melhor desenvolvimento do turismo gastronômico da cidade, bem como foram feitas entrevistas com alguns gerentes de restaurantes com o intuito de captar a influência que a gastronomia tem sobre o turismo. E, para o último objetivo, foram realizados dois formulários que foram entregues tanto para moradores da cidade quanto para moradores flutuantes, com vistas a realizar uma amostragem da possível potencialização do turismo gastronômico.

O formulário foi disponibilizado a partir da internet, via WhatsApp e e-mail, distribuído pelos próprios moradores da cidade para amigos e familiares e, dessa forma, atingindo um grande alcance, que possibilitou uma ampla capacidade de respostas. O formulário ficou disponível do dia 26 de agosto de 2024 ao dia 9 de setembro de 2024.

A primeira parte do formulário trazia perguntas buscando reconhecer se a pessoa que está respondendo mora no perímetro da cidade e perguntado a frequência que ela acaba consumindo esses diferentes alimentos que são originados de outras culturas e trazidos por diversos tipos de restaurantes. Em seguida, o formulário apresentava perguntas baseadas na escala Likert, um tipo de resposta psicométrica frequentemente utilizada em questionários, especialmente em pesquisas de opinião. Foram três afirmações direcionadas a captar as percepções dos entrevistados: 1) “A presença de restaurantes com gastronomia estrangeira causa a perda da identidade gastronômica local”; 2) “Uma ampla variedade gastronômica é um atrativo para turistas”; e 3) “Uma ampla variedade gastronômica é um atrativo para a população”. As respostas seguem a escala de concordância Likert, com as opções: concordo

completamente, concordo, nem concordo nem discordo, discordo e discordo completamente. Em seguida, o formulário questionava as opiniões dos participantes sobre o possível impacto cultural negativo causado pela presença desses restaurantes.

Seguindo a dinâmica do formulário, prosseguiu-se com a busca perguntando sobre a respondente do formulário, escrevendo sobre sua opinião anterior e questionando quais seriam os impactos que ela acreditava que teriam influência. Dessa maneira, foi possível, além de coletar a opinião acerca do assunto, aprofundar-se na ideia do entrevistado, colaborando ainda mais para o processo da pesquisa. Após esse questionamento, o formulário seguia para suas próximas duas questões: perguntado: 1) se a cidade de Ouro Preto prende-se com a gastronomia mineira, causando dessa forma uma limitação na diversidade gastronômica da cidade; e 2) solicitando a opinião escrita dos entrevistados.

Com o caminhar da pesquisa, uma das dúvidas que surgiram, e que foi interessante formular para perguntar a opinião tanto dos moradores e turistas partindo para a pergunta, foi: “Você acha importante a presença de restaurantes diversificados culturalmente?” e, após isso, a próxima pergunta acabava questionando para o entrevistado se esses tipos de restaurantes seriam um atrativo para a população, questionando e fazendo o entrevistado se perguntar e escrever sobre essa pergunta.

As duas últimas perguntas estavam interligadas. A primeira aborda se esses tipos de restaurantes são financeiramente acessíveis aos moradores de Ouro Preto. Em seguida, a última pergunta pedia um comentário sobre a opinião do entrevistado em relação à questão anterior. Essa reflexão tem como base os restaurantes já estabelecidos no centro, que frequentemente exigem um alto poder aquisitivo, tornando-os, muitas vezes, inviáveis para os próprios moradores e focados, predominantemente, nos turistas.

Após a coleta dessas informações, foi realizada uma síntese das respostas, seguida de uma análise detalhada das opiniões fornecidas tanto por moradores quanto por turistas familiarizados com Ouro Preto. Isso permitiu uma visão abrangente sobre o tema, reunindo dados e percepções essenciais para a proposta deste trabalho acerca de restaurantes diversificados culturalmente.

Seguindo a dinâmica do formulário proposto para os moradores e turistas da cidade, foi estruturado um pequeno formulário para realizar entrevistas com restaurantes da cidade para poder, também, descobrir a opinião desses estabelecimentos perante a presença de outras culturas gastronômicas na cidade. Diferente do formulário para os moradores e turistas, esse teve o acréscimo e a retirada de algumas perguntas, para se tornar mais destinado a um estabelecimento.

Foram adicionadas perguntas relacionadas à identificação do público-alvo do restaurante e ao gasto médio dos consumidores no estabelecimento. As perguntas removidas foram, em sua maioria, aquelas que pediam comentários sobre a resposta anterior, priorizando a objetividade na coleta de informações mais diretas dos restaurantes. No restante, a estrutura e as perguntas permaneceram as mesmas, direcionadas tanto aos moradores quanto aos turistas da cidade, buscando captar opiniões dinâmicas de pessoas físicas e empresas.

3.3 Visão dos Moradores e Turistas

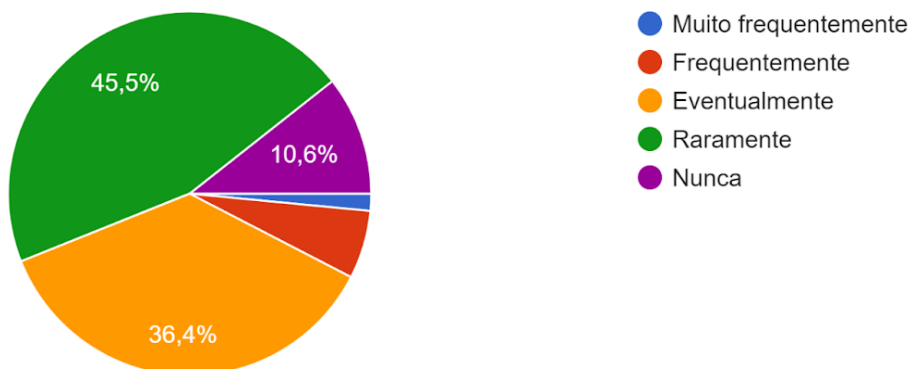
Com a realização do formulário, foi possível coletar e juntar informações acerca de moradores e turistas. A disponibilização e o compartilhamento possibilitaram coletar cerca de 66 respostas. Um dos fatores utilizados na pesquisa foi a não separação de moradores e moradores flutuantes, que normalmente são separados em pesquisas acadêmicas relacionadas ao turismo. Essas categorias foram mantidas juntas na mesma classificação, pois a presença desses moradores na cidade de Ouro Preto torna-se bastante importante e notória sua opinião sobre o assunto. Como grande parte dos moradores flutuantes da cidade de Ouro Preto é composta por estudantes da Universidade Federal de Ouro Preto (UFOP) e muitos desses alunos são de outros municípios e até de outros estados, foi possível que esses indivíduos fizessem uma observação de Ouro Preto com suas cidades natais, criando um parâmetro maior acerca da influência e presença dentro da cidade, podendo observar costumes de suas convivências.

Partindo desse contexto, das 66 respostas, 46 foram de moradores da cidade de Ouro Preto e 20 foram de turistas que a visitaram, trazendo uma ampla análise tanto de turistas quanto de moradores, contendo opiniões semelhantes e diferentes. Seguindo a pesquisa, conforme descrito no procedimento, o primeiro passo foi realizar a coleta de dados e a separação entre moradores e turistas (GRAF.3). Isso permitiu observar de maneira mais detalhada a dinâmica da presença e a influência que restaurantes de outras culturas exercem sobre ambos os grupos.

Gráfico 3 - Respostas dos entrevistados das frequência em restaurantes de outras culturas.

Você costuma frequentar restaurantes que possuem uma gastronomia estrangeira?

66 respostas



Fonte: Autoria própria (2024)

Partindo da frequência que essas pessoas costumam consumir esses tipos de restaurantes, tanto em suas cidades quanto em Ouro Preto, dividindo em 5 perguntas de muito frequente a nunca podendo trazer de forma ampla esse consumo. A partir do gráfico, pode-se observar que grande parte dos entrevistados acaba frequentando, e por fim consumindo, essas variedades de alimentos, raramente tendo 45,5% de escolha e eventualmente em segundo tendo 36,4% de escolha. Já o frequentemente resulta em 6,1% dos entrevistados e o muito frequente 1,5%, mostrando a pouca quantidade de pessoas que tem uma frequência moderada nesses tipos de restaurantes.

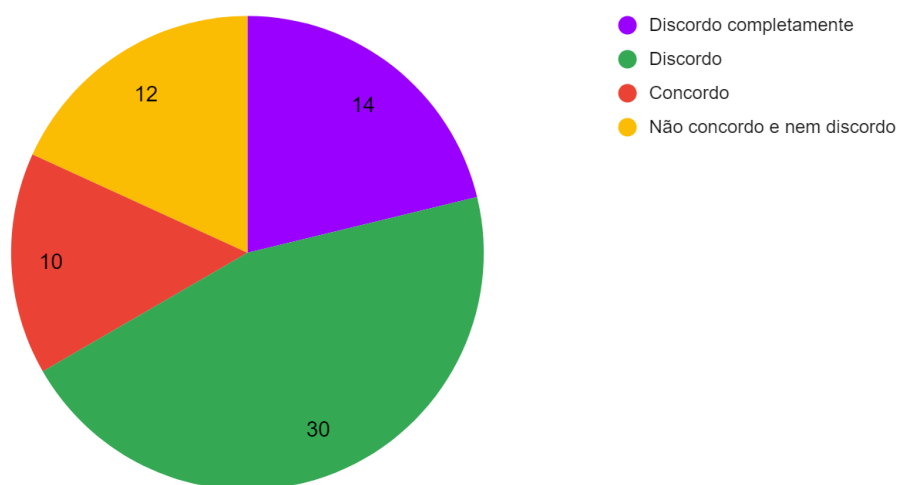
Analisando mais a fundo, observa-se que as opções “frequentemente” e “muito frequentemente” apresentam os índices mais baixos, indicando que, apesar da disponibilidade desses restaurantes, a frequência de consumo é baixa. Isso sugere um consumo esporádico, embora ainda sejam opções viáveis para os entrevistados. Quando consideramos a opção “nunca”, verificamos que 10,6% dos entrevistados nunca optaram por consumir nesses estabelecimentos. Isso pode ser atribuído a diversos fatores, como uma simples preferência pessoal por outras opções culinárias, ou limitações financeiras, já que o alto custo desses restaurantes pode afastar os consumidores. Outro fator que pode contribuir para essa baixa frequência é a sensação de não pertencimento em relação a esses espaços, o que também pode inibir visitas.

A partir da pergunta formulada no questionário com base na escala Likert (GRAF.4), foram elaboradas questões para medir o nível de concordância em relação à presença gastronômica estrangeira e seus possíveis impactos. A afirmação “A presença de restaurantes que possuem uma gastronomia estrangeira causa a perda da identidade gastronômica local”

aborda o possível conflito que a diversidade cultural pode gerar em uma sociedade. Dos 66 entrevistados, 30 “discordam” e 14 “discordam totalmente”, indicando que a maioria não vê a diversidade como uma ameaça à cultura local, mas sim como um acréscimo. Isso confirma, em parte, a pesquisa de Araújo (2015), que afirma que a presença de fast foods não implica necessariamente em perda ou troca do consumo regional, mantendo a presença da cultura. Por outro lado, 14 participantes escolheram “não concordo nem discordo”, sugerindo que, para alguns, essa questão pode não ter grande relevância ou que o impacto pode variar conforme a região. Ainda assim, 10 entrevistados votaram em “concordo”, indicando que, para uma parcela, a presença de outras culturas gastronômicas pode, de fato, representar uma ameaça à identidade cultural local.

Gráfico 4 - Resposta do entrevistado da pergunta 1 de acordo com a escala Likert.

Qual é o seu nível de concordância com os itens abaixo? [A presença de restaurantes que possuem uma gastronomia estrangeira causa a perda da identidade gastronômica local.]



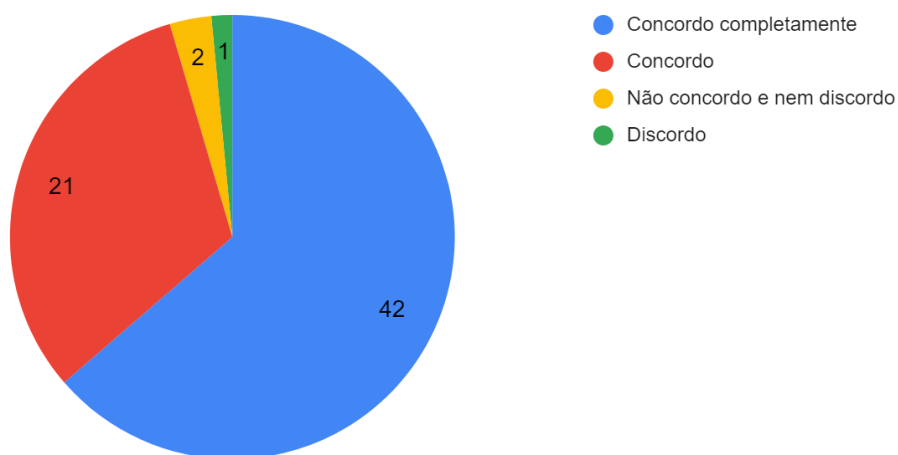
Fonte: Autoria própria 2024

Ao analisar se a presença de outros gêneros gastronômicos poderia causar uma perda cultural, surge a questão de seus possíveis benefícios. Perguntou-se se “Uma ampla variedade gastronômica é um atrativo para turistas” (GRAF.5), e o total de 63 respostas revelou que 42 “concordam totalmente” e 21 “concordam”, indicando que a diversidade gastronômica é vista como essencial, não apenas para os moradores, mas também como um atrativo para os turistas. Das respostas restantes, 2 marcaram “não concordo nem discordo” e apenas uma optou por “discordo”, sugerindo que, embora a maioria seja favorável à diversidade

gastronômica, uma pequena parcela não a vê como um atrativo ou até considerada um empecilho.

Gráfico 5 - Resposta do entrevistado da pergunta 2 de acordo com a escala Likert.

Qual é o seu nível de concordância com os itens abaixo? [Uma ampla variedade gastronômica é um atrativo para turistas]



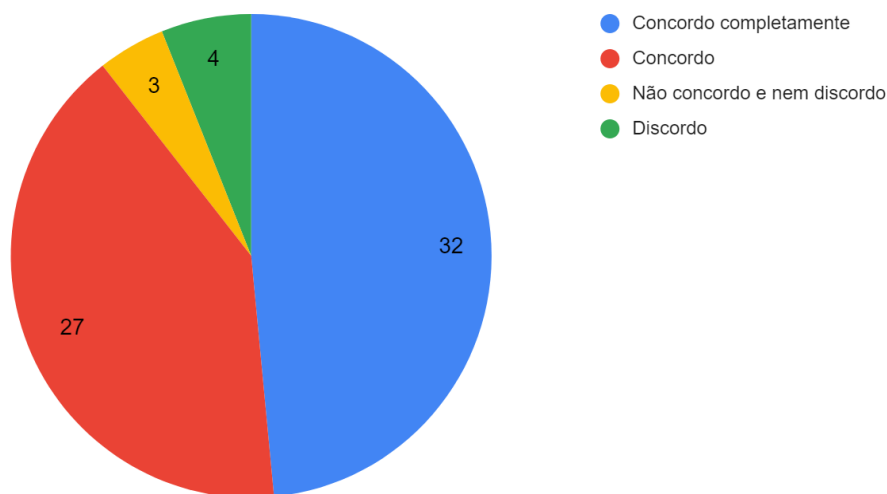
Fonte: Autoria própria 2024

Como mencionado anteriormente, a última pergunta baseada na escala Likert seguiu a lógica de avaliar se “Uma ampla variedade gastronômica é um atrativo para a população”. Partindo da ideia de Koerich e Sousa (2021), que afirmam: “Para desenvolver uma oferta de turismo criativo gastronômico, primeiramente o destino deve inventariar seus recursos, produtos gastronômicos representativos e populares relativos à cultura local”, observamos que o desenvolvimento regional deve ser pautado na valorização da cultura local, beneficiando tanto turistas quanto a população.

Os resultados desta pergunta no formulário refletem a importância dessa ideia (GRAF.6), com 32 entrevistados que “concordam totalmente” e 27 que “concordam”. Com base na perspectiva de Koerich e Sousa (2021), podemos interpretar que, mesmo que os restaurantes ofereçam culinária de outras culturas, eles ainda contribuem para o desenvolvimento regional, sendo vantajosos para os moradores, pois enriquecem a oferta gastronômica e impulsionam a economia local. Como a anterior, apenas algumas poucas respostas se concentraram no “não concordo nem discordo” e no “discordo” sendo 3 e 4 respostas respectivamente, revelando uma maior possibilidade de uma visão de que esses tipos de restaurantes não são necessariamente um atrativo para a própria população.

Gráfico 6 - Resposta do entrevistado da pergunta 3 de acordo com a escala Likert.

Qual é o seu nível de concordância com os itens abaixo? [Uma ampla variedade gastronômica é um atrativo para a população]



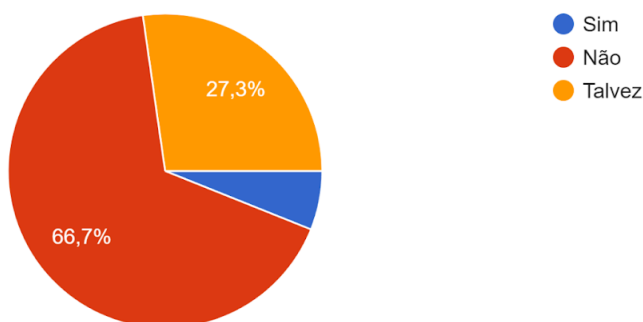
Fonte: Autoria própria 2024

A presença gastronômica pode gerar diversos impactos dentro de uma cidade, tanto positivos quanto negativos (GRAF.7). Partindo dessa reflexão, a elaboração desta pergunta foi essencial para entender como as pessoas percebem os efeitos dos restaurantes na cultura gastronômica regional. A análise das respostas revelou que 66,7% dos entrevistados acreditam que não haveria um impacto negativo, indicando que a maioria não vê esses estabelecimentos como um obstáculo ou ameaça à culinária local. Já 27,3% optaram por “talvez”, indicando que, dependendo de como essa presença for gerida, pode ser tanto positiva quanto negativa, sugerindo uma possível coexistência sem prejuízos. Por fim, 6,1% responderam “sim”, mostrando que para uma pequena parcela, a presença de outros gêneros gastronômicos pode impactar negativamente a cultura alimentícia da região.

Gráfico 7 - Respostas dos entrevistados sobre o impacto negativo da presença da culinária estrangeira.

A presença de culinária estrangeira impactaria negativamente os restaurantes de culinária regional?

66 respostas



Fonte: Autoria própria (2024).

A partir da análise das respostas escritas pelos respondentes, foi possível categorizá-las em cinco grupos: não se aplicam, impacto na culinária regional, concorrência, preferência pelo familiar e fatores de mercado. As respostas que “não se aplicam” referem-se àqueles que acreditam que não haveria impacto negativo. As demais categorias incluem as respostas “talvez” e “sim”. Os impactos comentados pelos entrevistados variam desde a percepção de que uma maior variedade pode dispersar a clientela, reduzindo o fluxo de consumidores nos restaurantes locais, até o entendimento de que, embora os turistas busquem a culinária regional, os moradores podem se inclinar para outros tipos de gastronomia.

Entre os fatores mais citados está o aumento da concorrência, visto como o principal impacto negativo, com o risco de esvaziamento de restaurantes tradicionais. A preferência pelo familiar reflete a ideia de que os consumidores tendem a optar pelo que já conhecem, não necessariamente a culinária regional, mas sim o que lhes é mais habitual. Por último, o fator de mercado aponta para a influência das ações de marketing e estratégias comerciais que promovem esses restaurantes como atrativos diferenciados, o que pode, em detrimento da culinária local, aumentar o interesse pelos novos estabelecimentos, atraindo o público com uma oferta diversificada e amplamente divulgada.

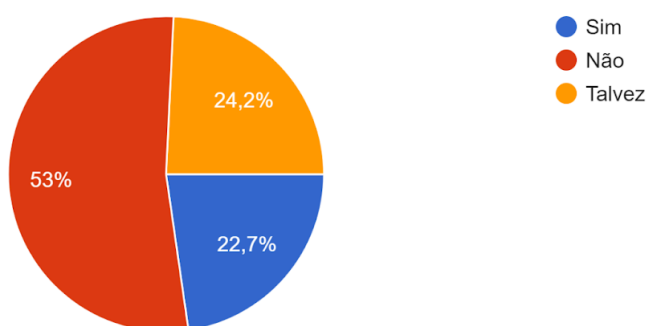
Partindo da análise antes realizada no capítulo dois, pode-se observar a grande presença da culinária brasileira na cidade. Além dos fatores já discutidos, surge a pergunta de que, se Ouro Preto, por ter grande parte da presença gastronômica, estaria se prendendo apenas a esse tipo de culinária (GRAF.8). Tendo 53% que votaram em “não”, 24,2% no “talvez” e 22,7% votaram em “sim”, observa-se que mais da metade dos entrevistados acreditam que Ouro Preto não se prende a apenas a culinária mineira, enquanto o restante fica dividido entre “talvez” e “sim”, mostrando que parte acredita que realmente a cidade se

prende a esse tipo gastronômico e a outra parcela acredita que, dependendo da situação e do meio, ela acaba se limitando.

Gráfico 8 - Respostas dos entrevistados sobre a percepção da diversidade gastronômica da cidade.

Na sua opinião, Ouro Preto se prende a gastronomia mineira, causando dessa forma uma limitação na diversidade gastronômica da cidade?

66 respostas



Fonte: Autoria própria (2024).

Muitas das opiniões sobre a presença gastronômica em Ouro Preto giram em torno da percepção de que há uma diversidade culinária na cidade, refletindo uma visão mais ampla e diversificada. Relatos indicam também a escassa oferta de restaurantes focados exclusivamente na culinária mineira, o que amplia a discussão. Embora grande parte dos restaurantes da cidade ofereçam gastronomia brasileira em geral, há uma notável falta de foco específico na cozinha mineira. Isso é um ponto recorrente nas respostas, onde se reconhece a presença de diversidade, mas também a limitação em termos de quantidade.

Seguindo essa linha, as respostas mencionam a identidade que Ouro Preto busca transmitir a seus visitantes como uma cidade histórica e cultural, o que reforça a necessidade de criar uma identidade sólida por meio da gastronomia. Muitos entrevistados destacaram que, embora exista essa diversidade, os turistas que visitam a cidade buscam conhecer sua cultura e, consequentemente, sua culinária local, o que justifica a presença de certos tipos de gastronomia no centro da cidade.

No entanto, essa diversidade, apesar de ser um atrativo forte para os turistas, levanta a questão sobre a quantidade e a adequação da oferta para os moradores locais. Estando sempre cercados pela culinária regional, os moradores parecem ter menos opções diversificadas, o que cria um cenário menos atraente para o consumo interno.

As opiniões dos entrevistados seguem a dinâmica observada na pergunta anterior, com alguns reconhecendo uma diversidade cultural e outros apontando a limitada presença até mesmo da própria culinária regional. No entanto, todos compartilham a mesma conclusão: é possível traçar uma trajetória de consumo na qual a gastronomia regional é mais voltada para

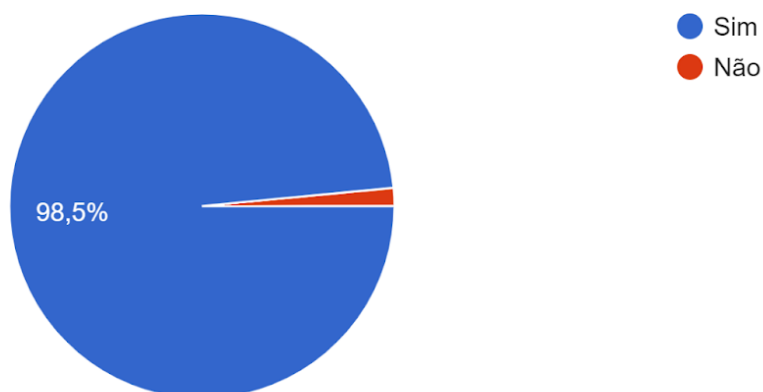
o cotidiano dos moradores, mas ainda falta maior variedade. Em grande parte, a oferta gastronômica da cidade parece estar mais direcionada ao público-alvo que o turismo atrai, o que reforça a ideia de que a cidade prioriza os turistas em vez dos habitantes locais.

A diversidade gastronômica foi amplamente vista como benéfica pela maioria dos entrevistados (GRAF.9), com 98,5% considerando-a importante para a sociedade. Apenas uma resposta divergiu, expressando preocupação com o impacto que uma maior diversidade poderia ter na cidade. A partir dessa análise, é possível perceber a relevância que esses restaurantes teriam tanto para atrair turistas quanto para oferecer novas opções à população local, que poderia explorar uma variedade de culinárias além do tradicional.

Gráfico 9 - Respostas dos entrevistados da percepção da importância da diversidade gastronômica na cidade.

Você acha importante a presença de restaurante diversificados culturalmente?

66 respostas



Fonte: Autoria própria (2024).

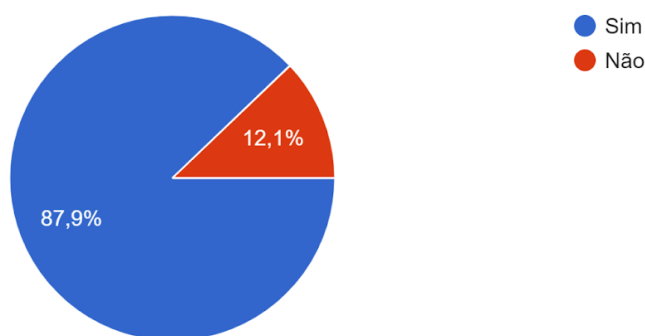
A introdução de culturas gastronômicas mais diversificadas, como a culinária russa, tailandesa e mexicana, foi sugerida como uma forma de ampliar as possibilidades de consumo e criar novas atrações. No entanto, há uma ressalva: embora essa diversidade possa parecer promissora, alguns entrevistados expressaram preocupação com a divisão de gostos e o poder aquisitivo. Muitos acreditam que, mesmo sendo idealizados para atender a população local e promover o desenvolvimento social, esses restaurantes poderiam acabar sendo mais frequentados por turistas, devido aos altos preços, o que os tornaria menos acessíveis aos moradores. Além de que muitos atrativos que são da cidade acabariam sendo mais destinados aos turistas do que aos próprios moradores da cidade, mostrando a preferência e foco que esses restaurantes têm com o seu público.

Com a visão dos entrevistados mostra que a diversidade está sempre presente e que ela acaba sendo importante para o meio econômico e social da para o desenvolvimento no contexto estrutural e geral da sociedade. Essa diversidade se pode observar tanto na presença gastronômica quanto na cultura em si da sociedade, muitas maneiras e ações acabam tendo a influência constante do interior até do exterior, por causa da internet e maior comunicação acaba tendo essa influência do consumo criando maneiras que foram influenciadas por outras culturas e sociedades.

A presença da gastronomia, como discutido anteriormente, muitas vezes atua como um fator limitador e excludente para a sociedade local. Por se tornarem atrações exclusivas, muitos restaurantes acabam gourmetizando a culinária, encarecendo o processo e tornando-o inviável a grande parte da população. A partir dessa percepção, a elaboração desta pergunta buscou capturar a visão econômica sobre o consumo nesses estabelecimentos (GRAF.10), já que a visita e o consumo dependem diretamente do poder aquisitivo dos indivíduos.

Gráfico 10 - Respostas dos entrevistados da percepção da dificuldade financeira dos moradores. Os moradores de Ouro Preto enfrentam dificuldades financeiras para acessar restaurantes de culinária estrangeira?

66 respostas



Fonte: Autoria própria 2024

O poder de compra das pessoas influencia significativamente suas escolhas e experiências gastronômicas. A pesquisa revelou que 87,9% dos entrevistados concordam que os moradores de Ouro Preto enfrentam dificuldades financeiras para frequentar esses restaurantes. Em contrapartida, 12,1% discordam, indicando que uma parcela acredita que o fator econômico não é um obstáculo tão relevante para a visitação desses locais.

Os entrevistados apontaram diversos motivos para essa dificuldade de acesso aos restaurantes na cidade. As primeiras impressões retiradas das respostas destacam o preço elevado desses estabelecimentos, que impacta significativamente o consumo. Muitos dos restaurantes estrangeiros são vistos como atrativos singulares e exclusivos, o que justifica os

altos preços exigidos para frequentá-los. Como Ouro Preto é uma cidade turística, esses locais se tornam perfeitos para a visita de turistas, resultando em um aumento geral dos preços, especialmente no centro histórico.

Essa dinâmica faz com que a cidade, como destino turístico, sofra com o superfaturamento e a elevação dos preços em diversos setores. Além disso, o fato de esses restaurantes serem considerados sofisticados e caros cria um ambiente que é mais voltado para encontros especiais, afastando-os do consumo cotidiano da população local. Para muitos moradores, as prioridades financeiras estão focadas em necessidades mais urgentes, e a alimentação em restaurantes caros, muitas vezes escassos e inusitados, se torna algo reservado apenas para ocasiões festivas ou comemorativas.

Outro fator mencionado é a mentalidade de não pertencimento. Muitos entrevistados, tanto moradores quanto turistas, relataram que esses restaurantes, por serem ilustres e sofisticados, passam a impressão de serem destinados exclusivamente a turistas ou a pessoas com maior poder aquisitivo, reforçando a sensação de exclusão entre a população local.

Alguns entrevistados sugerem alternativas que, embora simples na concepção, são complexas de implementar. A ideia de criar restaurantes de outras culturas com valores mais acessíveis é vista como uma solução viável para enriquecer a experiência gastronômica da população local. Essa proposta não apenas beneficiaria os moradores, mas também poderia impulsionar o turismo local e regional, ao oferecer uma diversidade culinária que atenda tanto à população quanto aos visitantes. No entanto, um dos grandes desafios dessa abordagem seria garantir a viabilidade econômica desses estabelecimentos, uma vez que manter preços acessíveis sem comprometer a sustentabilidade do negócio pode ser uma tarefa difícil.

3.4 Visão dos Restaurantes

Ao longo da pesquisa, tornou-se necessário não apenas obter as opiniões dos moradores e turistas sobre a diversificação gastronômica em uma cidade turística, mas também coletar a visão dos próprios restaurantes de Ouro Preto. Para isso, foram realizadas entrevistas presenciais com representantes de três restaurantes: dois localizados no centro histórico e um fora dessa área. Esses estabelecimentos serão referidos como restaurantes 1, 2 e 3. As entrevistas tiveram como base as perguntas destinadas aos moradores e turistas, adaptadas para melhor atender aos interesses dos restaurantes.

As entrevistas trouxeram uma compreensão mais profunda sobre o perfil de clientes que cada restaurante busca atrair. O restaurante 1 tem foco principal nos moradores locais,

enquanto o restaurante 2 atende moradores da região (Ouro Preto, Mariana e Itabirito) turistas. O restaurante 3, por sua vez, é predominantemente voltado ao público turístico.

Além do perfil dos consumidores, as entrevistas também buscaram identificar o gasto médio dos clientes em cada restaurante. Isso ajudou a estruturar uma compreensão econômica do funcionamento desses estabelecimentos. O restaurante 1 reportou um gasto médio diário ao todo do dia de R\$1.000,00, sugerindo que seu público local contribui com um valor significativo ao longo do dia. Já os restaurantes 2 e 3 preferiram não divulgar essa informação, o que pode indicar um foco maior no atendimento a turistas, cujo gasto tende a ser mais elevado devido ao caráter relaxante e ocioso de suas viagens.

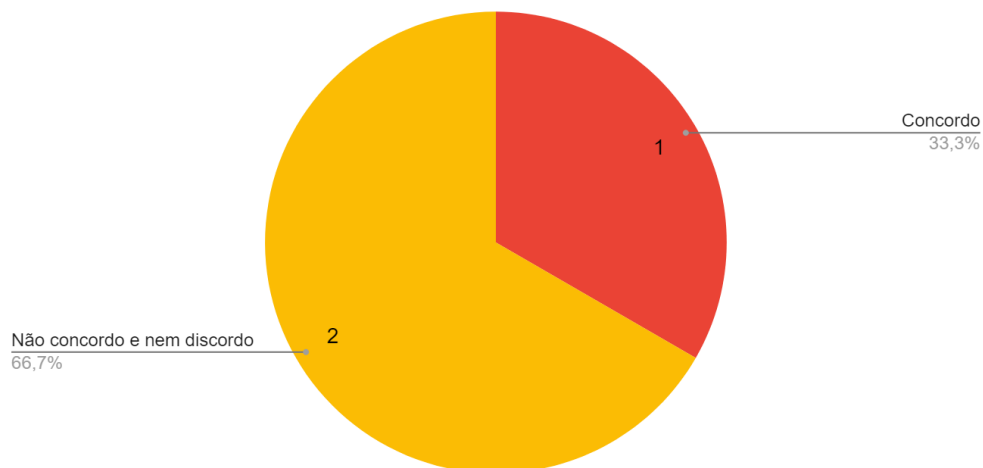
Com base nas informações sobre o público-alvo e o gasto médio, foi possível traçar um panorama da gastronomia em Ouro Preto, mostrando como os restaurantes atendem tanto moradores quanto turistas. Sobre a presença de culturas gastronômicas estrangeiras, o restaurante 1 expressou preocupação, acreditando que a expansão desses estabelecimentos poderia resultar em perdas para a gastronomia regional, levando ao fechamento de restaurantes locais e, eventualmente, à dissipação da cultura alimentar da cidade. O restaurante também alertou para a possível perda de identidade da cidade, argumentando que a introdução de novas culturas gastronômicas poderia comprometer a autenticidade histórica de Ouro Preto.

Por outro lado, os restaurantes 2 e 3 adotaram uma postura mais neutra, nem concordando nem discordando com a ideia de que a presença de culturas estrangeiras possa prejudicar a gastronomia local. Eles acreditam que o impacto dependerá de como essas novas culturas serão introduzidas e integradas ao cenário gastronômico da cidade.

Ao identificar o potencial da presença de restaurantes que oferecem culinárias de outras culturas, percebe-se que esses estabelecimentos podem ser mais do que apenas adições ao cenário gastronômico de Ouro Preto (GRAF.11). Sua presença tem o potencial de se tornar uma nova atração turística, criando uma oferta diferenciada que poderia atrair mais visitantes. Na percepção dos restaurantes entrevistados, há um consenso de que esses tipos de estabelecimentos são, de fato, atrativos para os turistas. O restaurante 1 concorda plenamente com essa visão, enquanto o restaurante 2, embora também reconheça o potencial turístico, expressa uma opinião menos convicta, considerando que, embora haja benefícios, o impacto real pode depender de outros fatores.

Gráfico 11 - Concordância dos restaurantes pergunta 1 segundo a escala Likert.

Qual é o seu nível de concordância com os itens abaixo? [A presença de restaurantes que possuem uma gastronomia estrangeira causa a perda da identidade gastronômica local.]

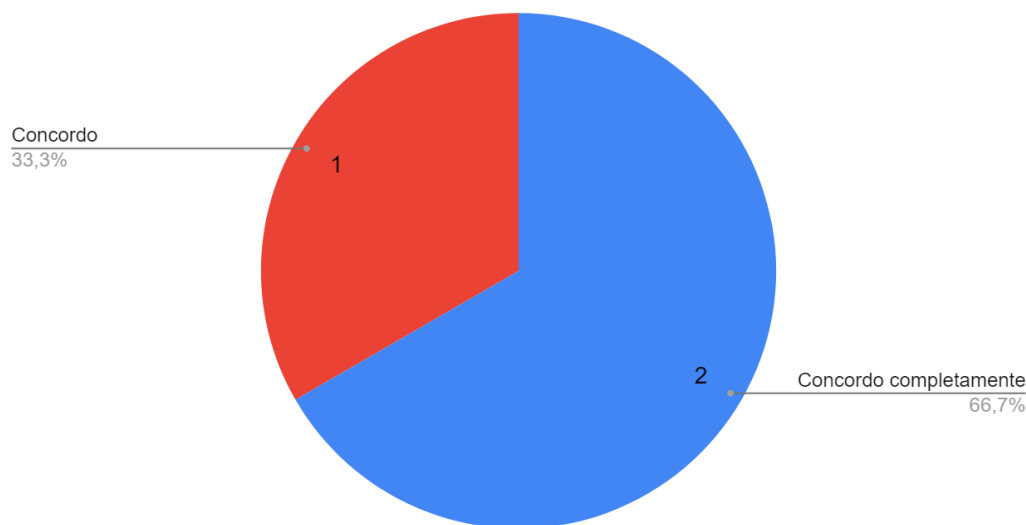


Fonte: Autoria própria (2024).

Além de atrair turistas (GRAF.12), estes restaurantes têm o potencial de se tornar um atrativo importante também para a população local (GRAF.13). A presença de uma diversidade gastronômica pode fortalecer o sentimento de pertencimento dos moradores, proporcionando-lhes uma maior variedade de opções e enriquecendo a experiência gastronômica cotidiana. Nesse ponto, os restaurantes entrevistados foram unânimes em suas respostas afirmativas, concordando que tais estabelecimentos seriam benéficos para a população. No entanto, o restaurante 2 expressou uma opinião mais cautelosa, apontando que, embora a diversidade gastronômica seja vista como um atrativo, o público local pode inicialmente hesitar em consumir nesses restaurantes, o que poderia dificultar o fortalecimento dessa nova oferta e impedir o pleno desenvolvimento de uma cultura gastronômica diversificada na cidade.

Gráfico 12 - Concordância dos restaurantes pergunta 2 segundo a escala Likert.

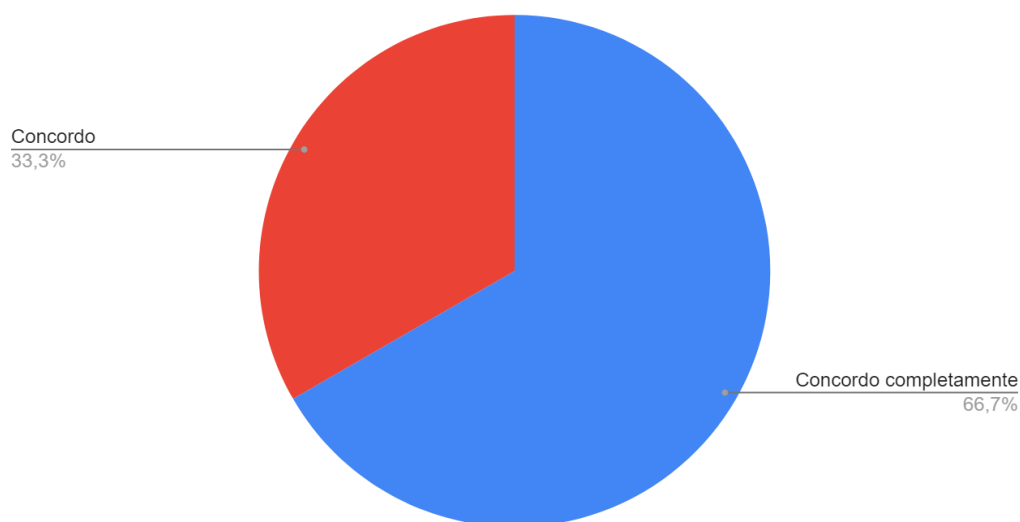
Qual é o seu nível de concordância com os itens abaixo? [Uma ampla variedade gastronômica é um atrativo para turistas]



Fonte: Autoria própria (2024).

Gráfico 13 - Concordância dos restaurantes pergunta 3 segundo a escala Likert.

Qual é o seu nível de concordância com os itens abaixo? [Uma ampla variedade gastronômica é um atrativo para a população]



Fonte: Autoria própria (2024).

Dessa forma, tanto o turismo quanto a comunidade local poderiam se beneficiar com a introdução de novas culturas gastronômicas, desde que os restaurantes conseguissem superar os desafios de aceitação e acessibilidade econômica mencionados nas entrevistas anteriores. A diversificação gastronômica pode impulsionar o desenvolvimento econômico e social,

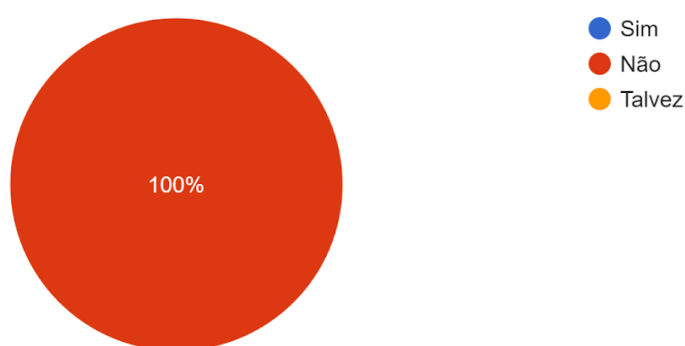
ampliando não apenas o aspecto físico da cidade, mas também promovendo um ambiente de transformação cultural.

A introdução desses restaurantes pode trazer impactos tanto positivos quanto negativos, e é essencial analisar cuidadosamente os efeitos que podem surgir. No entanto, os três restaurantes entrevistados compartilham a mesma opinião em relação à presença de restaurantes estrangeiros na cidade de Ouro Preto (GRAF.14), acreditando que essa inserção não causaria impacto negativo em seus negócios. Para eles, a estabilidade adquirida ao longo do tempo no mercado, juntamente com sua forte conexão com a gastronomia regional, proporciona uma segurança adicional. Eles creem que, mesmo com a chegada de novas opções culturais, os restaurantes já estabelecidos, com sua identidade enraizada na culinária local, não seriam prejudicados economicamente.

Gráfico 14 - Percepção dos restaurantes sobre o impacto negativo da culinária estrangeira.

A presença de culinária estrangeira impactaria negativamente os restaurantes de culinária regional?

3 respostas



Fonte: Autoria própria (2024).

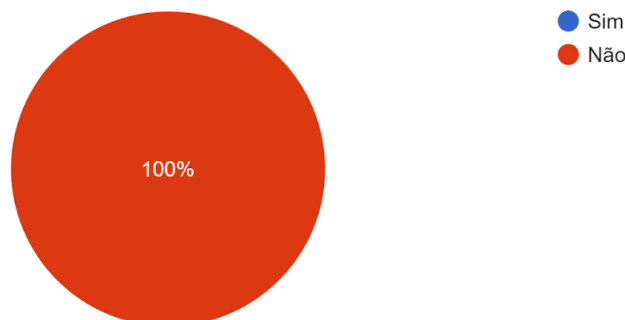
Essa confiança é fundamentada no fato de que a culinária regional possui características que a diferenciam e a fortalecem como uma escolha atraente tanto para turistas quanto para moradores, o que, em última análise, pode impedir que a presença de restaurantes estrangeiros leve a impactos econômicos negativos no cenário gastronômico da cidade.

Um dos pontos abordados nas entrevistas aos restaurantes foi a diversidade gastronômica em Ouro Preto. Questionou-se se a cidade se limita à culinária regional (GRAF.15), considerando seu rico patrimônio histórico e cultural. Os três restaurantes concordam que a oferta gastronômica de Ouro Preto não se restringe à culinária regional. Eles destacam a presença de restaurantes com diversas influências culinárias, como japonesa, italiana e francesa, demonstrando a diversidade gastronômica da cidade.

Gráfico 15 - Percepção dos restaurantes sobre a diversidade gastronômica da cidade.

Na sua opinião, Ouro Preto se prende a gastronomia mineira, causando dessa forma uma limitação na diversidade gastronômica da cidade?

3 respostas



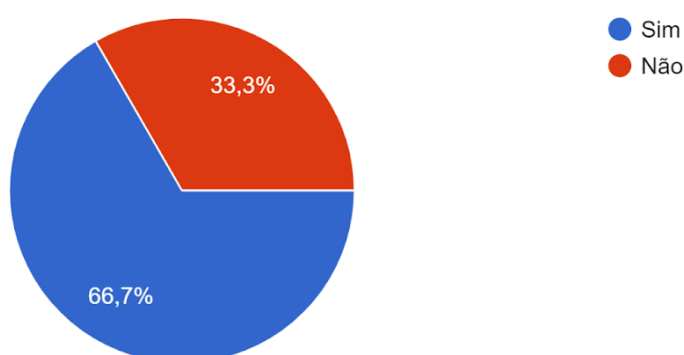
Fonte: Autoria própria (2024).

A diversidade gastronômica tem se mostrado um fator crucial para o desenvolvimento das cidades. Ao longo das décadas, as grandes metrópoles e centros urbanos têm ampliado sua oferta culinária, refletindo a crescente diversidade cultural dessas localidades (GRAF.16). Dois dos três restaurantes entrevistados defendem a importância de uma oferta gastronômica diversificada em Ouro Preto, acreditando que ela contribui para enriquecer a experiência cultural da cidade. Apenas um dos restaurantes não concorda que é importante a presença da diversidade cultural gastronômica na cidade. Houve uma certa inquietação em relação à presença desses restaurantes. Essa insegurança se deve a possíveis problemas de concorrência ou até à percepção de que, por a cidade ser voltada para o turismo, esses tipos de restaurantes não seriam necessários. Assim, além da maior concorrência, há também a questão da quebra/ruptura da imagem cultural que a cidade almeja transmitir.

Gráfico 16 - Percepção dos restaurantes sobre a importância da diversidade cultural entre restaurantes.

Você acha importante a presença de restaurante diversificados culturalmente?

3 respostas



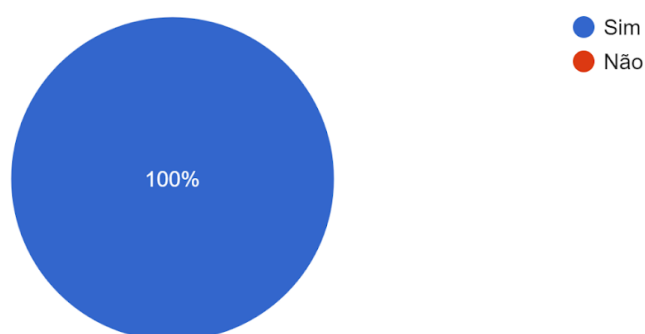
Fonte: Autoria própria (2024).

Por fim, o último fator avaliado e perguntado aos restaurantes foi acerca da dificuldade financeira que a população de Ouro Preto sofre para poder ter acesso a esses tipos de restaurantes (GRAF.17). Os restaurantes seguem um pouco do padrão de alguns entrevistados, concordando que esses tipos de restaurantes, como são exóticos, possuindo uma exclusividade, e como a cidade é turística, acabam aumentando ainda mais o custo do consumo, impedindo que grande parte da população não consiga consumir. Além desta questão econômica, muitos dos moradores de Ouro Preto não se sentem pertencentes a esse meio, muitas vezes evitando o consumo nesses tipos de restaurantes e restringindo-se apenas ao tradicional.

Gráfico 17 - Percepção dos restaurantes sobre a dificuldade financeira dos moradores.

Os moradores de Ouro Preto enfrentam dificuldades financeiras para acessar restaurantes de culinária estrangeira?

3 respostas



Fonte: Autoria própria (2024).

Todos esses fatores frequentemente resultam na exclusão da população local em relação às particularidades da cidade. Não é apenas o fator econômico que impede os moradores de consumirem os produtos oferecidos, mas também toda a dinâmica social que permeia a comunidade. Nesse sentido, a presença de restaurantes de outras culturas não garante, por si só, que essas iniciativas sejam positivas e acessíveis a todas as pessoas. Isso não implica necessariamente em um desenvolvimento inclusivo para toda a sociedade. Portanto, torna-se essencial a implementação de ações mais inclusivas, além de melhorias socioeconômicas no país.

CONCLUSÃO

Dessa maneira, a cidade de Ouro Preto, sendo um grande centro turístico, nos traz uma visão de apenas um local estritamente histórico e cultural de Minas Gerais, de modo que o cenário gastronômico de Ouro Preto acaba sendo muito limitado, tendo pouca variedade gastronômica, em comparação a uma ampla gama de possibilidades alimentícias que uma cidade possa ter. Surge a necessidade de descobrir se a presença de diversos tipos de restaurantes acaba influenciando negativamente a gastronomia regional.

Também podemos observar que a cidade de Paraty, reconhecida como Patrimônio da Humanidade e com grande fluxo de turistas, se torna um exemplo próximo de Ouro Preto. Nela, nota-se a presença de diferentes influências gastronômicas, que acabam servindo como base tanto para o desenvolvimento local quanto para a promoção de produtos não locais, mesclados com a cultura regional. Embora, a princípio, pareça haver um contraste entre esses tipos de restaurantes, uma análise mais aprofundada pode revelar que eles compartilham muitas semelhanças.

Com base nos dados coletados, este trabalho acabou corroborando os estudos de Araújo (2015), cujo estudo sobre a influência de fast-foods na cidade de Natal – RN foi essencial para a fundamentação desta pesquisa. Araújo investigou a preferência entre fast-food e comida regional, destacando que a culinária local era mais valorizada por reforçar a identidade turística da cidade. Embora não fosse um objetivo inicial, os resultados deste estudo, que analisou restaurantes de comida estrangeira em vez de fast-food, acabaram por confirmar uma tendência semelhante. As entrevistas revelaram que, assim como no estudo de Araújo, a preferência pela comida regional prevalece, já que ela está fortemente ligada à identidade turística que a cidade deseja promover e que os turistas procuram.

Porém como observado pela pesquisa e temido por Ferro (2013), que aponta a ideia de que a essência da gastronomia, quando submetida à atividade turística, possa estar em grande risco, pelo fator de comercialização e produção em grande quantidade, que podem tirar a essência inicial do alimento. Concluindo com a ideia trazida por Ferro (2013), sobre a essência gastronômica da região, observa-se que, muitas vezes, os próprios moradores não se sentem parte desse cenário, devido à forte comercialização e à exclusividade que o turismo impõe ao ambiente local. A introdução da diversidade teria o intuito de melhorar e desenvolver a essência gastronômica da região, trazendo melhores experiências e processos para a população, porém, seguindo a ideia de Ferro (2013) sobre a mercantilização extrapolar, e dessa maneira destruir, a essência que compõe a gastronomia.

Os estudos realizados por Camargo (2023), Gândara (2008), de Sousa, Fukunishi e Ferro (2017) e Araújo (2015), rodeiam a ideia de desenvolvimento gastronômico que o estudo deste trabalho traz de forma inicial para a introdução e desenvolvimento que a diversidade gastronômica possa trazer, principalmente para o meio turístico de uma cidade culturalmente histórica e patrimônio da humanidade. Grande parte dos entrevistados, em torno de 66,7%, acredita que a cidade e os restaurantes regionais não teriam um impacto negativo com a presença dessa diversidade.

Seguindo o objetivo traçado desde o início desta pesquisa, que foram baseados nos estudos de Oliveira e Kato (2015, p. 121) “o turismo gastronômico surge da necessidade da demanda em ter novas experiências gastronômicas, pois vive uma padronização dos hábitos alimentares no seu cotidiano”. Em nossa pesquisa 98,5% dos entrevistados acreditam na importância dessa diversidade, que está relacionada à necessidade que Oliveira e Kato (2015) afirmam, pela cidade de Ouro Preto está constantemente recebendo turistas e pessoas que vêm morar na cidade acaba criando uma demanda em ter novas experiências gastronômicas, como a cidade, porém em sua região acaba tendo uma pouca diversidade gastronômica causado pela padronização e tradição da região, causando essa sobrecarga citada por Oliveira e Kato (2015).

A visão dos restaurantes vai ao encontro com o exposto por Araújo (2015), segundo a qual não teria um impacto negativo em relação a presença do fast food e que as pessoas, principalmente os turistas, teriam preferência pela consumação da culinária regional. Fonseca (2004), ao afirmar que “todo restaurante possui um conceito; do mais simples ao mais sofisticado, pressupõem-se um público-alvo, um ambiente, um tipo de comida, um tipo de serviço”, traz a ideia de que um melhor desenvolvimento pode ser causado para a cidade, com a diversidade trazendo um diferencial e um conceito, aumentando a quantidade de consumidores, ampliando o público-alvo, de além dos turistas para os moradores, e assim criando um serviço atrativo e amplo.

Com o processo elaborado pela pesquisa, o assunto que rodeou diversas opiniões dos entrevistados foi a dificuldade financeira que muitos moradores têm para poder consumir nesses tipos de restaurantes que, por seu alto custo, são considerados diferenciados, também por serem excêntricos. Além deles não se sentirem pertencentes à sociedade, o custo da cidade acaba tendo um maior valor necessário para seu consumo, sendo esses, assuntos que permeiam todo o processo e identidade cultural que perpassam a estrutura gastronômica da cidade e da sociedade.

A importância da gastronomia diversa, como demonstrado nesta pesquisa, tem seus fatores positivos e negativos envolvendo principalmente a questão monetária, porém a influência cultural não teria um impacto em si na perda da identidade da cidade. São vistos como um desenvolvimento que tem influência tanto sobre os moradores quanto os turistas, porém a maneira como for incluída pode dificultar e excluir os moradores da cidade, impedindo um desenvolvimento gastronômico local e mantendo a diversidade apenas com as pessoas com elevado poder monetário.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

O objetivo desta pesquisa foi contribuir para o desenvolvimento de uma área acadêmica que, ao longo dos anos, recebeu pouca atenção: a diversidade gastronômica no turismo de uma cidade com rico patrimônio histórico e cultural. O desenvolvimento da gastronomia da cidade não é apenas gerado pela gastronomia local, e sim pela diversidade e amplitude disponível para a população. Tendo isso em vista, o presente estudo buscou, também, trazer uma visão sobre essa dinâmica de incentivo gastronômico.

Ampliando a perspectiva da influência que a gastronomia local geralmente exerce no turismo gastronômico, a pesquisa também destaca a importância da diversidade. Essa diversidade é necessária para evitar a repetição monótona de uma única cultura gastronômica, incentivando a renovação e a inovação no cenário culinário, de modo a enriquecer a experiência turística e valorizar as múltiplas expressões culturais da cidade.

O trabalho enfrentou dificuldades na busca por referências similares, já que muitos estudos se limitam a explorar a gastronomia local, sem considerar a influência de outras culturas em cidades historicamente ricas, como Ouro Preto. A maioria das pesquisas foca no desenvolvimento regional a partir da gastronomia autêntica da região.

Por outro lado, a coleta de dados foi facilitada, com o formulário ficando disponível por três semanas, o que permitiu uma boa captação de informações, embora tenha sido mais difícil coletar dados diretamente de turistas. A realização das entrevistas com restaurantes foi acessível e contribuiu significativamente para o estudo, proporcionando uma visão abrangente sobre os três principais impactos analisados. A maioria das respostas foi de moradores, com pouca participação de turistas. Para obter mais dados dos turistas, uma solução seria firmar parcerias com restaurantes e hotéis, que poderiam divulgar os formulários por meio de códigos QR ou durante o check-in, ampliando o alcance da pesquisa e equilibrando a amostra. Isso garantiria uma coleta de dados mais diversificada e robusta.

Para aprofundar a pesquisa sobre a influência de restaurantes com gastronomia diversificada em cidades turísticas, é importante focar tanto nos impactos culturais quanto econômicos. Estudos futuros podem explorar formas de ampliar o acesso da população a esses estabelecimentos, tornando-os mais inclusivos. Além disso, uma análise orçamentária que avalie os custos e o retorno financeiro desses restaurantes pode oferecer dados práticos para investimentos futuros, fortalecendo o desenvolvimento local por meio da gastronomia.

REFERÊNCIAS

ABDALA, M.C. Sabores da tradição. Revista do Arquivo Público Mineiro, v.1, p.118- 129, 2006. Disponível em: http://www.siaapm.cultura.mg.gov.br/acervo/rapm_pdf/Sabores_da_tradicao.PDF. Acesso em: 10/07/2024.

AMOK Time. In: **STAR Trek**. Criação de Gene Roddenberry. Direção de Joseph Pevney. Estados Unidos: NBC, 1967. DVD (50min), NTSC, son., color. Temporada 2 episódio 1. Acesso em: 18/06/2024.

ARAÚJO, Bruna Alves de. **Fast Food ou Comida Regional? As Preferências Gastronômicas dos Turistas que Visitam Natal (RN)**. 2015. Disponível em: <https://repositorio.ufrn.br/bitstream/123456789/37691/3/BrunaAA_Monografia.pdf>. Acesso em: 17/06/2023.

AVELINO, Maria; BUENO, Mariana; MATOS, Andrade; et al. **A Inserção da Gastronomia na Marca de Destinos Turísticos: um estudo de caso da cidade do Recife-PE**. [s.l.: s.n.], 2016. Disponível em: <<https://www.anptur.org.br/anais/anais/files/13/436.pdf>>. Acesso em: 19/07/2023.

BARBOSA, F. & COLLAÇO, J. **Eating identities and places**. *Antropology of food*, 13, 2018. Acesso em: 19/07/2023.

BOCCATO, V. R. C. **Metodologia da pesquisa bibliográfica na área odontológica e o artigo científico como forma de comunicação**. Rev. Odontol. Univ. Cidade São Paulo, São Paulo, v. 18, n. 3, p. 265-274, 2006. Disponível em < A pesquisa bibliográfica. Acesso em: 20/07/2024.

CAMARGO, Julio Danton. **A COMIDA MINEIRA PELA ÓTICA DA MINEIRIDADE: Uma análise da perspectiva dos visitantes em Ouro Preto - MG**. Ouro Preto, MG, 2023. Disponível em: <https://www.monografias.ufop.br/bitstream/35400000/5636/10/MONOGRRAFIA_ComidaMineira%20e%20a%20gastronomia.pdf>. Acesso em: 30/01/2024.

CARVALHO, M. C. V. S.; LUZ, M T.; PRADO, S. D. **Comer, nutrir e alimentar na perspectiva das Ciências Sociais**, 2009. Mimeo. Acesso em: 19/07/2023.

CAETANO, Geórgia; DINIZ, Glayber Soares; COUTINHO, Thatiane do Vale. **Tiradentes é um dos ícones da cozinha mineira e tem na gastronomia a marca de sua identidade**. Tiradentes / MG, 2021. Senac. Disponível em: <<https://aprendinosenac.com.br/receita-tiradentes/>>. Acesso em: 21/10/2024.

DELABRIDA, Narayhane Oliveira Gonzaga; CARVALHO, Alissandra Nazareth de. **Turismo e gastronomia: uma análise do potencial gastronômico de São Bartolomeu, distrito de Ouro Preto/MG**. Ouro Preto / MG, 2018. Disponível em: <<http://publicacoes.unigranrio.edu.br/index.php/raoit/article/view/5074>>. Acesso em: 19/01/2024.

FERRO, Rafael C. Gastronomia e turismo cultural: reflexões sobre a cultura no processo do desenvolvimento local. **Revista Comportamento, Cultura e Sociedade: Contextos da Alimentação**. São Paulo, 2.º sem., 2013.

FONSECA, Marcelo Traldi. **Tecnologias gerenciais de restaurantes**. 3. ed. São Paulo: Editora SENAC, 2004.

GEERTZ, Clifford. **A interpretação das culturas**. Rio de Janeiro: LTC Editora, 1989. Acesso em: 19/07/2023.

GIMENES, Maria Henriqueta Sperandio Garcia. **A oferta gastronômica em roteiros turísticos: uma análise descritiva dos roteiros divulgados na página da Secretaria de Estado de Turismo do Paraná**. 2011, Balneário Camboriú / SC. Disponível em: <<https://www.anptur.org.br/anais/anais/files/8/96.pdf>>. Acesso em: 6/01/2024.

GÂNDARA, José Manoel Gonçalves. **Reflexões sobre o turismo gastronômico na perspectiva da sociedade dos sonhos**. Curitiba / PR 2008. Disponível em: <<https://www.academia.edu/download/3453400/Cap-10.pdf>>. Acesso em: 20/01/2024.

JACQUES, Ana Paula Caetano; GARBIN, Ramon Figueira; NASCIMENTO, Elimar Pinheiro do. **Estudo sobre tendências de turismo gastronômico Brasil 2030**. Brasília, DF: Ed. da Autora, 2022. Disponível em: <<https://www.gov.br/turismo/pt-br/aceso-a-informacao/acoes-e-programas/programa-nacional-de-turismo-gastronomico/EstudosobreTendenciasdeturismogastronomiconoBrasil2030.pdf>>. Acesso em: 19/07/2023.

JUNIOR, Marcos Roberto Pisarski; SOUZA, Silvana do Rocio de; PANZARINI, Yanca Theresia. Peters. **Turismo Gastronômico e o Slow Food no Centro Histórico de Curitiba/PR**. Campo Grande / MS, v. 4, n. 1, p. 10 -28, jan - jul 2020. Disponível em: <<https://periodicos.ufms.br/index.php/adturismo/article/view/10397>>. Acesso em: 16/01/2024.

KOERICH, Guilherme Henrique e SOUSA, Richard Perassi Luiz. **Turismo criativo gastronômico: uma revisão sistemática da literatura**. **Revista Turismo: Estudos & Práticas (RTEP)**, 2021. Disponível em: <<https://geplat.com/rtep/index.php/tourism/article/view/955/930>>. Acesso em: 28/10/2023.

LAVANDOSKI, Joice BRAMBILLA, Adriana, VANZELLA, Elídio. **Alimentação e Turismo: Criatividade, Experiência e patrimônio cultural**. Editora do CCTA, João Pessoa, 2018. Disponível em: <http://www.ccta.ufpb.br/editoraccta/contents/titulos/hotelaria/alimentacao-e-turismo/alimentacaoeturismo_criatividade.pdf> Acesso em: 20/03/2024

MARTINS, Uiara Maria Oliveira; GURGEL, Lorena Ibiapina; MARTINS, José Clerton de Oliveira. Experiências com a gastronomia local: um estudo de caso sobre movimento Slow Food e o turismo gastronômico na cidade de Recife - Brasil. **Revista de Turismo y Patrimonio Cultural**. ISSN 1695-7121, 2016. Disponível em: <https://www.pasosonline.org/Publicados/14116/PS116_15.pdf>. Acesso em: 24/01/2024.

MARIA, Bernardina; FREIRE, Juvenal; OLIVEIRA DIRETOR, D; et al. **UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA CENTRO DE COMUNICAÇÃO, TURISMO E ARTES REITORA MARGARETH DE FÁTIMA FORMIGA DINIZ VICE-REITOR** Editora do CCTA Conselho Editorial Secretário do Conselho Editorial. [s.l.: s.n., s.d.]. Disponível em: <http://www.ccta.ufpb.br/editoraccta/contents/titulos/hotelaria/alimentacao-e-turismo/alimentacaoeturismo_criatividade.pdf>. Acesso em: 20/06/2023.

MINASSE, Maria Henriqueta Sperandio Garcia Gimenes. Turismo Gastronômico como objeto de pesquisa: análise das publicações em periódicos brasileiros (2005-2017). Scielo 25, **Revista Brasileira de Pesquisa em Turismo**, 2020. Disponível em: <<https://www.scielo.br/j/rbtur/a/xJpvXWQMzTPycxJfPq4RtWM/?lang=pt#>>. Acesso em: 02/12/2023.

MINASSE, Maria Henriqueta Sperandio Garcia Gimenes. **Turismo Gastronômico como objeto de pesquisa: análise das publicações em periódicos brasileiros (2005-2017)**. São Paulo / SP, 2020. Disponível em: <<https://www.scielo.br/j/rbtur/a/xJpvXWQMzTPycxJfPq4RtWM/?lang=pt#>>. Acesso em: 6/01/2024.

MONTANARI, Massimo. **Comida como cultura**. 2 ed. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2013. Acesso em: 19/07/2023.

OLIVEIRA, Luana De Sousa; KATO, Hellen Christina de Almeida. **Considerações sobre o Turismo Gastronômico na Amazônia: o caso do roteiro gastronômico Expedição Amazônia no estado do Pará**. Curitiba / PR, v. 4, nº 4, p. 121-138, jan/jun. 2015. Disponível em: <<https://www.academia.edu/download/41697413/turismo-15817.pdf>>. Acesso em: 16/01/2024.

PARATY - Cidade Gastronômica. Portoimperial. Disponível em: <<https://www.paraty.rj.gov.br/paraty-cidade-gastronomica>>. Acesso em: 20/09/2024.

PIRES, M. J. Prefácio. In: FAGLIARI, G. S. **Turismo e alimentação: análises introdutórias**. São Paulo: Roca, 2005.

SERRA, Fernando A. Ribeiro; LOCKS, Eliza Bianchini Dallanhol; MARTIGNAGO, Graciella Martignago; EVANGELISTA, Solange Evangelista; PALUMBO, Stefano Palumbo. **O Futuro do Turismo de Santa Catarina - Previsões entre 2007 e 2011**. Florianópolis / SC, 2009.

SONATI, Jaqueline Girnos; VILARTA, Roberto; SILVA, Cleliani de Cassia da. **Qualidade de vida e cultura alimentar - Capítulo 14 - Influências Culinárias e Diversidade Cultural da Identidade Brasileira: Imigração, Regionalização e suas Comidas**. Campinas, SP : IPES, 2009. Disponível em: <https://www.fef.unicamp.br/fef/sites/uploads/deafa/qvaf/cultura_alimentarcap14.pdf>. Acesso em: 18/01/2024.

SOUZA, Daiane. **História da culinária brasileira e principais pratos**. Superprof blog, 2024. Disponível em: <<https://www.superprof.com.br/blog/cultura-culinaria-brasil/>>. Acesso em: 21/10/2024.

ZENDESK. **Pesquisa exploratória, descritiva ou explicativa: entenda como**. 2024. Blog. Disponível em: <<https://www.zendesk.com.br/blog/customer-satisfaction-surveys-zendesk-support/>>. Acesso em: 20/04/2024.

Weiner, S. 2005. **O manual do Slow Food** (L. Sardo, Trans.). (2a ed.). Itália: Slow Food 2005. Disponível em: <https://www.dhnet.org.br/direitos/novosdireitos/slowfood/manual_slow_food.pdf>. Acesso em: 30/01/2024.

APÊNDICES

APÊNDICE A – Formulário direcionado aos moradores e turistas

Gastronomia de Ouro Preto

Bom dia, boa tarde e boa noite, estou realizando esse fórum de pesquisa para coletar informações do meu projeto de conclusão de curso de monografia.

Esse projeto tem o intuito de coletar a opinião de moradores e turistas sobre a presença de outras culturas gastronômicas dentro da cidade de Ouro Preto, principalmente a cerca do centro histórico da cidade.

* Indica uma pergunta obrigatória

Você é residente da cidade de Ouro Preto? *

- ☐ Sim
- ☐ Não

Você costuma frequentar restaurantes que possuem uma gastronomia estrangeira? *

- ☐ Muito frequentemente
- ☐ Frequentemente
- ☐ Eventualmente
- ☐ Raramente
- ☐ Nunca

Qual é o seu nível de concordância com os itens abaixo? *

Concordo completamente Concordo Não concordo e nem discordo Discordo Discordo completamente

A presença de restaurantes que possuem uma gastronomia estrangeira causa a perda da identidade gastronômica local.

☐ ☐ ☐ ☐ ☐

Uma ampla variedade gastronômica é um atrativo para turistas

☐ ☐ ☐ ☐ ☐

Uma ampla variedade gastronômica é um atrativo para a população

☐ ☐ ☐ ☐ ☐

A presença de culinária estrangeira impactaria negativamente os restaurantes de culinária regional? *

- ☐ Sim
- ☐ Não
- ☐ Talvez

Se a resposta anterior for sim ou talvez, qual seria esse/tes impacto? (Caso sua resposta for não, escreva: não se aplica) *

Sua resposta

Na sua opinião, Ouro Preto se prende a gastronomia mineira, causando dessa forma uma limitação na diversidade gastronômica da cidade? *

- ☐ Sim
- ☐ Não
- ☐ Talvez

Explique sua resposta anterior? *

Sua resposta

Você acha importante a presença de restaurante diversificados culturalmente? *

- ☐ Sim
- ☐ Não

Esses tipos de restaurantes seriam um atrativo para a população? *

Sua resposta

Os moradores de Ouro Preto enfrentam dificuldades financeiras para acessar restaurantes de culinária estrangeira? *

- ☐ Sim
- ☐ Não

A partir da resposta anterior, comente um pouco *

Sua resposta

APÊNDICE B – Formulário direcionado aos restaurantes.

Perguntas para os restaurantes

Bom dia, boa tarde e boa noite, estou realizando esse fórum de pesquisa para coletar informações do meu projeto de conclusão de curso de monografia.

Esse projeto tem o intuito de coletar a opinião de moradores, turistas e restaurantes sobre a presença de outras culturas gastronômicas dentro da cidade de Ouro Preto, principalmente a cerca do centro histórico da cidade.

Qual é o perfil dos clientes que frequentam o restaurante

Sua resposta

Qual é o gasto medio dentro do restaurante

Sua resposta

Pergunta sem título

	Concordo completamente	Concordo	Não concordo e nem discordo	Discordo	Discordo completamente
A presença de restaurantes que possuem uma gastronomia estrangeira causa a perda da identidade gastronômica local.	☐	☐	☐	☐	☐
Uma ampla variedade gastronômica é um atrativo para turistas	☐	☐	☐	☐	☐
Uma ampla variedade gastronômica é um atrativo para a população	☐	☐	☐	☐	☐

A presença de culinária estrangeira impactaria negativamente os restaurantes de culinária regional?

- ☐ Sim
- ☐ Não
- ☐ Talvez

Na sua opinião, Ouro Preto se prende a gastronomia mineira, causando dessa forma uma limitação na diversidade gastronômica da cidade?

- ☐ Sim
- ☐ Não

Você acha importante a presença de restaurante diversificados culturalmente?

- ☐ Sim
- ☐ Não

Os moradores de Ouro Preto enfrentam dificuldades financeiras para acessar restaurantes de culinária estrangeira?

- ☐ Sim
- ☐ Não