

**Cidades Criativas da gastronomia pela UNESCO e o turismo
gastronômico: uma breve reflexão**

Gabriel Cavalcanti de Souza

Cinthia Rolim de Albuquerque Meneguel

Resumo: Este estudo de iniciação científica em andamento, tem por objetivo compreender as Cidades Criativas da Gastronomia da UNESCO no Brasil e sua relação com o desenvolvimento e a promoção do turismo gastronômico. Estudo qualitativo, de natureza exploratória e descritiva. Realizou-se o levantamento e o estudo das políticas públicas de turismo, documentos oficiais como o Dossiê UNESCO, análise das ferramentas oficiais de divulgação e identificação de ações relacionadas com a COVID-19. Como resultados parciais, observou-se políticas públicas de turismo estruturadas por meio do PDIT, porém que pouco se apropriam do segmento turismo gastronômico, divulgação de produtos gastronômicos que maneira não integralizada e ações de suporte aos atores e aos estabelecimentos comerciais gastronômicos para o enfrentamento da crise sanitária provocada pela doença COVID-19.

Palavras-chave: turismo gastronômico; promoção turística; políticas públicas.

Abstract: This ongoing scientific initiation study aims to understand UNESCO's Creative Gastronomy Cities in Brazil and their relationship with the development and promotion of gastronomic tourism. Qualitative, exploratory and descriptive study. The study of public tourism policies was carried out, official documents such as the UNESCO Dossier, analysis of official dissemination tools and identification of actions related to COVID-19. As partial results, public tourism policies structured through the PDIT were observed, but little is appropriated in the gastronomic tourism segment, dissemination of gastronomic products in an unpaid manner and support actions for actors related to COVID-19.

Key-Words: gastronomic tourism; tourist promotion; public policy.

Introdução

A Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura (UNESCO), contribui para a valorização da cultura a partir da promoção e da orientação de práticas sustentáveis. Tal organização, vem buscando estimular que países e regiões invistam em particularidades de sua cultura e incentivem novas ideias e inovação.

Dessa maneira, a UNESCO criou em 2004 o programa *Creative Cities Network* - Rede de Cidades Criativas (UCCN), com o objetivo de promover o desenvolvimento local, fortalecer a cooperação com e entre cidades que reconhecem criatividade como um fator de desenvolvimento sustentável no que se refere a aspectos econômicos, sociais culturais e ambientais, apresentando

os campos criativos: artesanato/folclore, *design*, filme, gastronomia, literatura, multimídia e música. Assim, a Rede de Cidades Criativas da UNESCO possui 180 membros de 72 países (UNESCO, 2018).

Dessa maneira, o reconhecimento de uma cidade como integrante da UCCN, atribui características de vantagem colaborativa e competitiva, estimulando inúmeras ações, inclusive a promoção turística.

A comida é um elemento da cultura local que representa a história, hábitos e tradições da comunidade, religiosidade e aspectos geográficos (KIVELA e CROTTS, 2005). Portanto, muitos destinos turísticos valoram o seu patrimônio cultural baseando-se também em aspectos culturais da gastronomia local, como meio de apresentação da sua paisagem e de seu território, com o intuito de diversificar a oferta e obter melhor desempenho (FELDMAN & AUDRETSCH, 1999; RICHARDS, 2002; HJALAGER, 2010). A culinária local pode, portanto, ser apropriada para a diferenciação no contexto das atividades de marketing e como um elemento fundamental no processo do desenvolvimento sustentável do turismo (SIMS, 2009).

Especificamente sobre o campo criativo da gastronomia, atualmente, 26 cidades integram a Rede, sendo reconhecidas quatro cidades brasileiras: Belém/PA, Florianópolis/SC, Paraty/RJ e Belo Horizonte/MG (UNESCO, 2020).

Portanto, considerando tais aspectos, esse trabalho objetiva compreender as Cidades Criativas da Gastronomia da UNESCO no Brasil e sua relação com o desenvolvimento e a promoção do turismo gastronômico. Apresentando como objetivos específicos: a) conhecer o processo de reconhecimento pela UNESCO das Cidades Criativas da Gastronomia, b) identificar as ferramentas oficiais de divulgação de cada uma das Cidades Criativas da Gastronomia da UNESCO no Brasil e relacionar com a proposta das políticas públicas de desenvolvimento e promoção do turismo gastronômico local c) analisar e discutir perspectivas turísticas para as Cidades Criativas da Gastronomia no Brasil.

Assim, apresenta-se uma breve reflexão sobre os resultados parciais observados, visto que este estudo se trata de uma investigação de iniciação científica em andamento.

Metodologia

Essa pesquisa é qualitativa, de natureza exploratória, descritiva e comparativa. A investigação exploratória procura descobrir novas ideias, perspectivas e

aspectos da realidade. A descritiva conforme Gil (2002), têm como objetivo primordial a descrição das características de determinada população ou fenômeno ou, então, o estabelecimento de relações entre variáveis de forma objetiva, sendo apropriada para o campo de estudo do turismo (VEAL, 2011). A pesquisa comparativa por sua vez, proporciona a análise dos dados cruzados, a qual permite perceber as relações entre os fenômenos (Schlüter, 2006).

Em relação aos procedimentos do estudo, realizou-se:

O levantamento bibliográfico sobre as temáticas a) UNESCO, b) cidades criativas, c) cidades criativas da gastronomia, em banco de dados com revistas acadêmicas e científicas (nacionais e internacionais), livros, teses de doutorado, dissertações de mestrado e anais dos eventos da área de turismo no Brasil. Período: 01/03/2020 a 31/03/2020.

Leitura e fichamento do material selecionado. Período: 01/04/2020 a 30/04/2020.

Redação do referencial teórico da pesquisa, estruturando os conceitos de criatividade, cidades criativas, rede de cidades criativas da UNESCO e seu processo de reconhecimento, particularidades das cidades criativas da gastronomia pela UNESCO e contextualizando o turismo gastronômico e sua promoção. Período: 01/05/2020 a 30/05/2020.

Estruturação de planilha observacional e coleta de dados nos sites oficiais da UNESCO, Cidades Criativas da Gastronomia e das prefeituras municipais, com foco nas ações de políticas públicas de turismo, documentos oficiais como Dossiê UNESCO e PDIT, divulgação da Cidade Criativa da Gastronomia e ações específicas frente a pandemia gerada pela doença COVID-19. A tabulação consistiu em dispor os dados em uma tabela do Excel, para maior facilidade de representação e verificação das relações. Período: 01/06/2020 a 30/06/2020.

Pretende-se para a próxima fase da pesquisa, aplicar um questionário semiestruturado com um integrante do Comitê Gestor de cada uma das quatro cidades brasileiras que compõem a UCCN.

Resultados

Como resultados parciais apresenta-se a construção do referencial teórico, uma atividade essencial para a incorporação de conceitos e entendimento claro e objetivo sobre a temática de estudo. Pondera-se que apesar da significativa contribuição dos trabalhos, especificamente no Brasil, a temática de estudo ainda é pouco pesquisada.

Observou-se a partir da análise dos dados, que todas as cidades que integram a Rede de Cidades Criativas da Gastronomia no Brasil, possuem como instrumento de política pública o PDIT – Plano de Desenvolvimento Interno do Turismo, que é o instrumento de planejamento do turismo em uma área geográfica selecionada e tem por objetivo principal orientar o crescimento do setor, em curto, médio e longo prazo, estabelecendo as bases para a definição de ações, das prioridades e da tomada de decisão. Realizando uma análise minuciosa dos planos, caracterizou-se que a perspectiva do segmento do turismo gastronômico pouco se insere dentro do contexto do planejamento turístico. Possibilitando a discussão e apresentação de futuras perspectivas.

Avaliando os meios de divulgação oficiais das quatro cidades que integram a UCCN, foi possível identificar a promoção de APP – *software* ou dispositivo digital para aplicativo *mobile*, além da promoção de projetos, programas, ações, festas e festivais, feiras, mercados, observatório, receitas e roteiros e/ou rotas turísticas.

Entretanto, nota-se que a divulgação desses produtos gastronômicos ocorre de maneira não integralizada, incluso ao que se refere as diretrizes dos Planos de Desenvolvimento Interno do Turismo.

Frente aos desafios impostos ao setor de hospitalidade (turismo e gastronomia) devido ao impacto da pandemia provocada pelo vírus SARS-CoV-2 e pela doença COVID-19, identificou-se em todas as cidades ações de suporte aos atores e aos empreendimentos do setor, visando sustentar a atividade econômica, como também garantir segurança sanitária a todos os envolvidos.

Considerações

Diante do exposto, a relevância desse estudo se dá a partir do interesse da academia nos estudos acerca da temática cidades criativas e suas correlações com o desenvolvimento sustentável e criativo do turismo.

Embora com resultados parciais, esse estudo já contribui para caracterizar um estado de conhecimento que ajudará a conhecer e a entender determinados aspectos e desafios. Objetiva-se auxiliar na compreensão e agregação de novas qualidades aos destinos turísticos estudados, contribuindo com o aumento da sinergia entre os distintos atores turísticos (academia, sociedade, setor público e privado), visto que a participação das comunidades acadêmicas com o setor

oficial de turismo tem servido para dar apoio científico aos projetos e as políticas de desenvolvimento locais, contribuindo com mudanças na realidade.

Referências

FELDMAN, Maryann; AUDRETSCH, David B. Innovation in Cities: Science-based diversity, specialization and localized competition. **European Economic Review**, v. 43, n. 2, p. 409-429, 1999. [https://doi.org/10.1016/S0014-2921\(98\)00047-6](https://doi.org/10.1016/S0014-2921(98)00047-6).

Gil, A. C. **Como elaborar projetos de pesquisa**. São Paulo: Atlas, 2002.

HJALAGER, A.-M. A review of innovation research in tourism. **Tourism Management**, v. 31, n. 1, p. 1–12, 2010. <https://doi.org/10.1016/j.tourman.2009.08.012>.

KIVELA, J., CROTTS, J. Gastronomy tourism: a meaningful travel market segment. **Journal of Culinary Science & Technology**, V .4 n .2-3, p. 39–55, 2005. https://doi.org/10.1300/J385v04n02_03.

RICHARDS, C, G. Gastronomy: an essential ingredient in tourism production and consumption?. In: Hjalager, A.–M., Richards, G. (Eds.), **Tourism and Gastronomy**. London: Routledge, 2002, p. 3–21.

Schlüter, R. **Turismo y patrimonio gastronómico**. Una perspectiva. Buenos Aires: CIET, 2006.

SIMS, R. Food, place and authenticity: local food and the sustainable tourism experience. **Journal of Sustainable Tourism**, v. 17, n. 3, p. 321–336, 2009. <https://doi.org/10.1080/09669580802359293>.

UNESCO. **Creative Cities Network**. Disponível em: <https://en.unesco.org/creative-cities/home>. Acesso em: 18 mar. 2020.

Veal, A. J. **Metodologia de pesquisa em lazer e turismo**. São Paulo: Aleph, 2011.