

Atrativos gastronômicos da cidade de São Paulo (SP): uma análise preliminar

Maria Henriqueta Sperandio Garcia Gimenes-Minasse¹

Resumo: Este artigo tem como objetivo apresentar os resultados preliminares de uma análise dos atrativos gastronômicos de São Paulo, partindo de uma pesquisa exploratória de caráter descritivo apoiada na revisão bibliográfica e na análise documental, tendo como foco central as ações da Empresa de Turismo e Eventos da cidade de São Paulo (também conhecida como São Paulo Turismo ou SP Turis). A partir das informações constantes no *website* da entidade, foram examinadas as publicações 'Trinta programas imperdíveis em São Paulo', 'Roteiros – São Paulo a pé', 'São Paulo Experience' e 'São Paulo dos 5 sentidos/Mapa das sensações'. Os atrativos levantados foram analisados a partir de oito categorias de atrativos gastronômicos construídas com base em Fagliari (2005), Schlüter (2006) e Gândara, Gimenes e Mascarenhas (2009). Os resultados encontrados apontam para o destaque dado à dimensão e diversidade da oferta gastronômica local, à associação de algumas localidades com determinados atrativos gastronômicos e à importância dada ao Mercado Municipal, o mais mencionado e destacado nas publicações estudadas. Verificou-se ainda que atrativos gastronômicos não constituem papel de protagonismo, mas são elementos importantes para a diferenciação e competitividade deste destino.

Palavras-chave: Turismo gastronômico. Atrativo Gastronômico. São Paulo (SP).

Introdução

A alimentação, suas práticas e serviços possuem uma grande importância no contexto da oferta turística: constituem tanto serviços indispensáveis para o desenvolvimento da atividade (encaixando-se na categoria de equipamentos e serviços turísticos) quanto possuem a capacidade de gerar interesse e fluxos de visitação (caracterizando-se assim como atrativo turístico). Seja como atrativo ou como um elemento integrador da experiência turística, muitos destinos tem investido cada vez mais na gastronomia como um produto de diferenciação (Richards, 2002; Hall; Sharples, 2003) e este movimento pode ser observado inclusive no Brasil.

A cidade de São Paulo atende, apesar de alguma polêmica, pelo epíteto de 'Capital Mundial da Gastronomia'² e é sem dúvida uma das grandes referências nacionais no segmento da

¹ Bacharel em Turismo, Mestre em Sociologia, Doutora em História. Professor Adjunto III na Universidade Federal de São Carlos – Campus Sorocaba. Email: mariegimenes@gmail.com

² Segundo informações disponibilizadas no *website* da ABRESI - Associação Brasileira das Entidades e Empresas de Gastronomia, Hospedagem e Turismo (2014), a primeira menção ao termo ocorreu na ata de fundação da entidade, em 1988. Ali, a entidade se comprometeu com a concretização do projeto 'São Paulo Capital Mundial da Gastronomia', entendido como "um justo reconhecimento à multiplicidade de cozinhas que se encontram representadas nos restaurantes e bares da cidade". Em 1997, durante a 10ª edição do CIHAT - Congresso Internacional de Gastronomia, Hospitalidade e Turismo, evento anual promovido pela ABRESI, a Comissão de Honra das Nações outorgou o título de 'Capital Mundial da Gastronomia' à cidade de São Paulo. Na mesma ocasião, o título foi outorgado à Paris, na categoria *hors-concours*, e à Nova Iorque, Tóquio, Roma, Madrid, Lisboa, Cidade do México e Buenos Aires. Na ocasião, a cidade acolhia representantes gastronômicos (restaurantes, bares e similares) de 51 países.

alimentação fora do lar: segundo a ABRASEL – Associação Brasileira de Bares, Restaurantes e Similares (2014), a cidade conta com aproximadamente 55 mil estabelecimentos. São Paulo sedia ainda restaurantes internacionalmente renomados, como os dois únicos representantes brasileiros na lista *The World's 50 Best Restaurants* da prestigiada revista *The Restaurant* (2014): D.O.M.³ e Maní⁴, além de filiais de importantes restaurantes internacionais, e terá destaque na primeira edição do Guia Vermelho Michelin Brasil, dedicada às cidades do Rio de Janeiro e de São Paulo.

Do ponto de vista turístico, São Paulo também se destaca. Segundo dados divulgados pelo Observatório de Turismo (2014), a cidade recebeu aproximadamente 13,2 milhões de visitantes em 2013 (16,5% são estrangeiros e 83,5% são brasileiros) e obteve um ganho estimado em R\$ 10,9 bilhões, além da manutenção de cerca de 460 mil empregos diretos e indiretos. A média de permanência dos turistas internacionais foi de 5,1 dias, enquanto dos turistas nacionais foi de 2,8 dias e o motivo predominante da viagem foi: negócios (51,2%), eventos (22,3%), lazer (11,3%), estudos (7,3%), saúde (3,3%), visita a parentes e amigos (2,8%) e outros (1,8%) (Observatório de Turismo, 2014).

Diante desse quadro, surgiu a seguinte indagação: do ponto de vista do turismo, qual é a imagem gastronômica trabalhada pela cidade de São Paulo? Como primeira iniciativa para responder a essa questão, decidiu-se identificar e analisar os elementos gastronômicos incorporados como atrativos turísticos nas ações de divulgação da São Paulo Turismo (também conhecida como São Paulo Turismo ou SP Turis), objetivo geral deste trabalho. Devido à ausência de dados previamente sistematizados, esse exercício de pesquisa busca conhecer os aspectos gerais de uma realidade, caracterizando-se assim como uma pesquisa exploratória de caráter predominantemente descritivo, apoiada na revisão bibliográfica e na análise documental. Na revisão bibliográfica, além de aspectos gerais concernentes ao turismo gastronômico, procurou-se recuperar conceitos de oferta turística e de atrativo turístico. A análise documental se concentrou nas publicações 'Trinta programas imperdíveis em São Paulo', 'Roteiros – São Paulo a pé', 'São Paulo Experience' e 'São Paulo dos 5 sentidos/Mapa das sensações'. O *folder* 'O melhor da gastronomia paulistana', que contém a 101 estabelecimentos não foi incluído no recorte propositalmente, pelo entendimento que o documento trata tais empreendimentos mais no contexto de 'equipamentos e serviços turísticos' do que como atrativos propriamente ditos. O quadro abaixo sintetiza as principais características de cada publicação:

	Título	Característica
1	Trinta programas imperdíveis em São Paulo	Artigo assinado identificando 30 atrativos considerados imperdíveis na cidade.
2	Roteiros – São Paulo a pé	Página com 7 roteiros pré-definidos que cria, para cada

³ Restaurante do *chef* Alex Atala, escolhido o melhor chef pelo 'Chef's Choice' (eleição onde votam apenas outros *chefs*) durante a mesma premiação, e sétimo colocado no *ranking* da Revista *The Restaurant*. (*The Restaurant*, 2014).

⁴ Restaurantes do *chef* Daniel Redondo e da *chef* Helena Rizzo, trigésimo colocado no *ranking* da Revista *The Restaurant*. Ainda, Helena Rizzo foi premiada em 2014 como 'Veuve Clicquot Word's Best Female Chef'.

		roteiro, um itinerário de visita a partir dos atrativos escolhidos pelo usuário, utilizando a ferramenta <i>googlemaps</i> e <i>google street view</i> .
3	São Paulo Experience	Brochura com 83 páginas disponíveis pra <i>download</i> em <i>pdf</i> apresentando atrativos organizados a partir dos 5 sentidos (visão, olfato, audição, paladar e tato).
4	São Paulo dos 5 sentidos/Mapa das sensações	Associado à iniciativa São Paulo Experience, este mapa disponível em <i>pdf</i> elenca atrativos da cidade, indicando quais sensações são contempladas por cada um.

QUADRO 1 – Publicações da SP Turis analisadas

Fonte: o autor (2014)

Evidencia-se o fato de que todos dos documentos analisados possuem um caráter explícito de divulgação e estão disponíveis para leitura ou *download* no *website* da entidade. A análise destes documentos buscou, preliminarmente, identificar quais os elementos gastronômicos que ganham maior destaque nessas divulgações e sua análise a partir da definição de 8 categorias, identificadas a partir de Fagliari (2005), Schlüter (2006) e Gândara, Gimenes e Mascarenhas (2009).

Atrativos gastronômicos, Turismo gastronômico

Como já observado, a gastronomia e os serviços a ela relacionados podem integrar a oferta turística de uma localidade sob diferentes configurações. Para Lohmann e Panosso Netto (2008) a oferta turística pode ser entendida como todos os bens e serviços que estão à disposição dos consumidores-turistas, por um dado preço em um determinado período de tempo. Suas três categorias integradoras são: atrativos turísticos; serviços e equipamentos turísticos⁵; e infraestrutura de apoio turístico⁶.

Os atrativos turísticos podem ser entendidos como: “todo lugar, objeto ou acontecimento de interesse turístico que motiva o deslocamento de grupos humanos para conhecê-los” podendo ser “naturais, histórico-culturais; manifestações e usos tradicionais e populares; realizações técnicas e científicas contemporâneas; acontecimentos programados” (EMBRATUR, 1984, p. 127 apud Lohmann; Netto, 2008).

Trazendo a questão para o âmbito do turismo gastronômico, Schlüter (2006) coloca em destaque os seguintes elementos como geradores de fluxos turísticos: cenários gastronômicos, as festas e festivais, e as rotas gastronômicas. Os cenários gastronômicos, descritos pela autora

⁵ “Representam o conjunto de edificações, de instalações e serviços indispensáveis ao desenvolvimento de atividade turística. Compreendem os meios de hospedagem, serviços de alimentação, de entretenimento, de agenciamento, de informação e outros serviços turísticos” (EMBRATUR, 1984, p. 139 apud Lohmann; Netto, 2008).

⁶ “É o conjunto de obras e instalações da estrutura física da base, que cria as condições para o desenvolvimento de uma unidade turística: sistema de transportes, energia elétrica, rede de esgotos, serviço de abastecimento de água, sistema de comunicações, etc.” (EMBRATUR, 1984, p. 147 apud Lohmann; Netto, 2008).

como lugares onde se produz a interação social a partir da comida e da bebida, são subdivididos entre públicos (restaurantes, cafés, bares, etc,...) e privados (refeitórios nos centros urbanos, cozinhas no campo, etc).

Para Schlüter (2006), as festas e festivais são acontecimentos programados que se subdividem em: ecofestas ; teológicas ; seculares ; privadas . As rotas turísticas, por sua vez, são iniciativas que “[...] permitem integrar em um produto os elementos que individualmente não atraem interesse suficiente ou contam com certas dificuldades de promoção ou comercialização, tornando possível um produto final de maior valor [...]” (Schlüter, 2006, p. 71) e podem ser organizadas em função de um produto ou um traço cultural característico.

Para Gândara, Gimenes e Mascarenhas (2009), o turismo gastronômico pode ser operacionalizado a partir de atrativos como culinária regional, eventos gastronômicos e oferta de estabelecimentos de alimentos e bebidas diferenciados, bem como roteiros, rotas e circuitos gastronômicos. Fagliari (2005), por sua vez, destaca: bares e restaurantes; pratos e produtos típicos; locais de produção; lojas e mercados; eventos; rotas gastronômicas; e outros elementos (tais como escolas de culinária, museus, passeios de trem associados à degustação).

Diante da inexistência de um conceito específico de atrativo gastronômico, adota-se, neste trabalho, a seguinte definição: atrativo gastronômico é todo lugar, iguaria (comida e bebida), modo de preparo, produção ou serviço, acontecimento programado, estabelecimento destinado ao serviço de alimentação fora de casa ou qualquer outro empreendimento vinculado à alimentação que tenha interesse turístico e gere deslocamentos de grupos humanos com o objetivo de conhecê-lo. Sabe-se que muitas vezes estes elementos não possuem atratividade suficiente para gerar fluxos turísticos por si só, mas considera-se que os mesmos podem ser importantes para a complementação, a diferenciação e o aumento de competitividade de um destino.

O papel de protagonismo é fundamental na definição de turismo gastronômico. Ao definirem o segmento, Hjalager (2002) e Hall e Sharples (2003) observam a importância da distinção entre turistas que consomem comida como uma parte da experiência de viagens e turistas que cujas atividades, comportamentos e até mesmo seleção de destinos é influenciada pelo interesse em comida.

Hall e Sharples (2003), inclusive, propõem categorias baseadas no grau de importância atribuído à gastronomia no momento de decidir por um destino turístico, como mostra o quadro abaixo:

Maior importância		Menor importância	
Turista gastronômico	Turista culinário	Turista urbano ou rural	Baixo interesse/nenhum interesse
Alto interesse. O principal interesse de viagem é visitar um restaurante específico, um mercado,	Interesse moderado. Visitar um mercado local, um festival, restaurante ou vinícola	As visitas a um mercado local, a um festival de comida, vinícola ou restaurante se dá por ser	Estabelecimentos de alimentos e bebidas são visitados/frequentados porque se precisa comer.

uma vinícola. Todas ou praticamente todas as atividades do turista estão relacionadas à comida.	uma vez que já se encontra no destino. O interesse pela comida é parte de um conjunto maior de interesses e atividades.	algo considerado diferente.	
---	---	-----------------------------	--

QUADRO 2 – Importância atribuída à comida como motivação de viagem

Fonte: Adaptado de Hall e Sharples (2003, p.11), tradução livre.

Neste trabalho não serão levadas em consideração as motivações dos visitantes, tampouco o peso atribuído à gastronomia no momento de decidir para onde ir. Contudo, esse estudo de Hall e Sharples (2003) evidencia as diferentes relações que um turista pode estabelecer com a gastronomia de um destino, e como ela pode integrar a experiência turística daquele que não vê na comida e na bebida sua motivação principal.

Retomando a questão do turismo gastronômico, tem-se que, para Hall e Sharples (2003, p.10) trata-se da “[...] visitation to primary and secondary food producers, food festivals, restaurants and specific locations for which food tasting and/or experiencing the attributes of specialist food production region are the primary motivating factor for travel”. Seguindo este raciocínio, ir a um determinado restaurante ou desejar provar uma comida ou ingrediente produzido em uma determinada localidade não é o suficiente para caracterizar turismo gastronômico: a comida deve ser o fator primordial de influência no momento de se decidir para onde ir e o que fazer na localidade escolhida.

Fagliari (2005) constrói sua definição de turismo gastronômico separando o viés da demanda turística do da oferta:

Para a demanda turística, consiste em toda viagem na qual a motivação principal está no prazer em degustar alimentos e bebidas e conhecer elementos gastronômicos de uma localidade. Para a oferta turística, o turismo gastronômico caracteriza-se pela oferta e promoção de elementos gastronômicos como atrativos turísticos como principais do destino. (FAGLIARI, 2005, p. 30-31).

A definição de Gandara, Gimenes e Mascarenhas (2009, p. 181) dá ênfase ao entendimento da comida e da bebida como uma prática cultural. Para estes autores o turismo gastronômico é: “[...] uma vertente do turismo cultural no qual o deslocamento de visitantes se dá por motivos vinculados às práticas gastronômicas de uma determinada localidade”. Verifica-se que essa vertente cultural é muito explorada nas publicações aqui estudadas, e o próximo item analisa os elementos gastronômicos identificados como atrativos turísticos

Atrativos gastronômicos divulgados pelo órgão São Paulo Turismo

Considerando a revisão bibliográfica, os atrativos aqui analisados serão divididos nas seguintes categorias, definidas a partir de Fagliari (2005), Schlüter (2006) e Gândara, Gimenes e Mascarenhas (2009):

	Categoria	Descritivo
1	Estabelecimentos de alimentação fora do lar	Bares, restaurantes, casas noturnas, padarias e outros estabelecimentos de alimentação fora do lar que possam gerar interesse turístico.
2	Pratos e produtos típicos	Pratos e produtos típicos pertencentes à gastronomia local e regional.
3	Locais de produção alimentar	Espaços de produção alimentar tais como queijarias, vinícolas, chocolaterias, alambiques, etc, que estejam preparados para visitação.
4	Estabelecimentos de comercializa�o de produtos	Locais cuja atividade principal � a venda de produtos alimentícios, tais como mercados municipais, adegas, lojas de chocolate, etc. � possível que haja comercializa�o de alimentos prontos para o consumo, mas este não � o cerne da atividade local.
5	Feiras livres, feiras gastronômicas e comida de rua	Feiras realizadas em praças e ruas da cidade, com a finalidade de comercializa�o de produtos <i>in natura</i> ou em estado de semiprocessamento artesanal (feiras livres); ou especializadas em comida e bebida pronta para consumo (feiras gastronômicas). A men�o � ‘comida de rua’ inclui barracas e <i>foodtrucks</i> que oferecem alimentos e bebidas prontos para o consumo em locais públicos, sem se constituírem, por defini�o, em um restaurante, bar ou similar.
6	Eventos gastronômicos ⁷	Acontecimentos programados cuja centralidade da atra�o reside na comida, na bebida e nas práticas e rituais a ela relacionadas.
7	Roteiros, rotas e circuitos gastronômicos	Roteiros, rotas e circuitos que tenham temática abertamente gastronômica, ou que possuam uma alta incidência de elementos gastronômicos dentre seus atrativos.
8	Outros atrativos	Escolas de culinária, espaços culturais com serviços de alimenta�o diferenciados, museus sobre alimenta�o, outros atrativos associados � comida e � bebida e que não estejam contemplados nas categorias anteriores.

QUADRO 3 – Categorias de atrativos gastronômicos propostas para esta análise

Fonte: o autor (2014)

Serão apresentadas, então, as análises de cada uma das publica es e, na sequência, será realizado um panorama geral dos resultados encontrados.

a) Indica es em “Trinta programas imperdíveis em São Paulo”

O artigo assinado por Lilian Natal lista 30 programas imperdíveis para fazer em São Paulo e destes 9 são associados à gastronomia.

Ordem em que a atividade � indicada	Descritivo da atividade
--	--------------------------------

⁷ Essa categoria será, em estudos posteriores, desmembrada em subcategorias.

1	Comer sanduíche de mortadela e pastel de bacalhau no Mercado Municipal
7	Jantar no Terraço Itália apreciando a vista de 360º graus de São Paulo
9	Curtir os bares da Vila Madalena e as baladas da Vila Olímpia
11	Fechar a noite em uma das inúmeras padarias 24 horas da cidade
15	Conferir o cardápio de uma das cantinas do Bixiga
17	Tomar um chá no Restaurante Skye, do Hotel Unique
21	Visitar as feiras da Liberdade e da Praça Benedito Calixto
22	Ir a uma das 6.000 pizzarias da cidade
27	Tomar um café em uma das cafeterias internacionais, como Havana e Starbucks

QUADRO 4 - Indicações gastronômicas – “Trinta programas imperdíveis em São Paulo”

Fonte: o autor (2014) baseado em Natal (2014).

Verifica-se a maioria das menções (7) diz respeito à categoria ‘estabelecimentos de alimentação fora do lar’ (Restaurante Terraço Itália, bares da Vila Madalena, baladas⁸ da Vila Olímpia, padarias 24 horas, cantinas do Bixiga, Restaurante Skye, pizzarias, cafeterias internacionais como Havana e Starbucks). Há duas (2) na categoria ‘feiras livres e gastronômicas’ (da Liberdade e da Praça Benedito Calixto) e uma (1) menção na categoria ‘estabelecimento de comercialização de produtos’ (Mercado Municipal). As únicas iguarias mencionadas, pertencentes à categoria ‘pratos e produtos típicos’ são o sanduíche de mortadela e o pastel de bacalhau, do Mercado Municipal, indicação, aliás, que abre a lista. Nota-se ainda a associação entre determinados bairros com os estabelecimentos que lhe são característicos: bares/Vila Madalena; baladas/Vila Olímpia, cantinas/Bixiga.

b) Indicações em “Roteiros – São Paulo a pé”

A página “Roteiros – São Paulo a pé” oferece a possibilidade de montagem de roteiros virtuais com o auxílio da ferramenta *googlemaps* em áreas pré-determinadas da cidade. Há uma listagem de atrativos e o usuário pode marcar quais deseja visitar e em que ordem. O sistema reconhece qual a melhor rota pedestre a ser utilizada e a indica para o usuário.

Há sete indicações de áreas roteirizadas, sendo elas: Centro de São Paulo, Rua Oscar Freire e arredores, Baladas da Rua Augusta e arredores, Cultura na Avenida Paulista, Prédios Históricos do Centro de São Paulo, e Vila Madalena. As áreas/roteiros e suas indicações gastronômicas são:

	Área/Roteiro	Atrativos indicados
1	Centro de São Paulo	Mercado Municipal
2	Cultura Oriental e Liberdade	Bakery Itiriky; Casa Bueno e Marukai; Mercearia Marukai; Mercearia Oriental; Praça da Liberdade.
3	Rua Oscar Freire e arredores	Boutique Nespresso (café); Café Havana (café); Café Suplicy (café); Casa Santa Luzia (café); Cristallo (café); D.O.M. (restaurante); Emiliano (hotel e restaurante); Figueira Rubayat (restaurante); Galeria

⁸ Expressão coloquial que designa festas animadas, geralmente associada a casas noturnas.

		dos Pães (padaria); Hotel Fasano (hotel e restaurante); Margherita (pizzaria); Pão de Queijo Haddock Lobo; Paris 6 (bistrô); Quattrinno (café), Santo Grão (bar e café); World Wine (adega).
4	Baladas da Rua Augusta e Arredores	Alberta #3; Clube Alôca; Clube Glória; Clube Royal; Exquisito; Fun House; Rose Velvet; Sarajevo Club; Studio SP; Tapas Club; Vegas Club.
5	Cultura na Avenida Paulista	Nenhuma menção
6	Prédios Históricos do Centro de São Paulo	Nenhuma menção
7	Vila Madalena	Bleeck St (bar dançante); Feira da Praça Benedito Calixto; Grazie a Dio (restaurante); Madda (bar); Morrison (rock bar); Ofner (café 24 horas); Salve Jorge (bar); Villa Grano (padaria).

QUADRO 5 - Indicações gastronômicas – ‘Roteiros a pé’

Fonte: o autor a partir de SPTURIS (2014d, 2014e, 2014f, 2014g, 2014h, 2014i, 2014j).

Das 7 áreas, 5 possuem indicações gastronômicas e os descritivos da ‘Rua Oscar Freire e arredores’, da ‘Rua Augusta e arredores’ e da ‘Vila Madalena’ destacam:

[Rua Oscar Freire e arredores] Quando se fala em luxo, é inevitável mencionar a Rua Oscar Freire. Localizada no charmoso bairro dos Jardins, abriga mais de 200 das mais belas vitrines da cidade e as mais importantes e famosas marcas de todo o mundo, como Calvin Klein, Tommy Hilfiger, Bvlgari, Diesel, entre outras. Descubra os cafés, restaurantes, lojas e outras atrações do local montando o seu próprio roteiro a pé com as sugestões que descrevemos logo abaixo. (SPTURIS, 2014g) (grifo nosso).

[Rua Augusta e arredores] São Paulo é uma metrópole agitada. Não só durante os 90 mil eventos que acontecem por aqui todos os anos, ou na variedade cultural que a capital oferece em centenas de salas de cinema, teatros e casas de shows, mas principalmente nas baladas que iluminam as noites da cidade. (SPTURIS, 2014i) (grifo nosso).

A Vila Madalena, ou Vila Madá para os íntimos, é um dos recantos da boemia paulistana. Em suas ruas funcionam bares para todos os gostos, charmosos botecos com azulejos nas paredes e chopos estupidamente gelados nas mesas, disputando espaço com o samba e o rock das baladas espalhadas pelo bairro. Todo esse agito noturno dá lugar aos intelectuais que percorrem as charmosas livrarias do bairro durante o dia. (SPTURIS, 2014j) (grifo nosso).

Deve-se mencionar que os cinco roteiros somam 41 indicações de caráter gastronômico, sendo 35 pertencentes à categoria ‘estabelecimentos de alimentação fora do lar’, 4 à categoria ‘estabelecimento de comercialização de produtos’ (Mercado Municipal, Mercearia Marakutai, Mercearia Oriental, World Wine), e 2 indicações à categoria ‘feiras livres e gastronômicas’ (Feiras da Praça Benedito Calixto e da Liberdade. Deve-se observar que o contexto que prevalece no

descritivo da Rua Oscar é o de luxo, na Rua Augusta novamente a efervescência da vida noturna e na Vila Madalena a síntese da boemia paulistana.

- c) Indicações da brochura “São Paulo Experience: visão, paladar, tato, audição e olfato: uma cidade para todos os sentidos”

Trata-se de uma brochura em *pdf* disponível para *download* com 83 páginas. O objetivo desta publicação, segundo a seção de abertura, `Carta ao Leitor`, é “[...] encurtar os caminhos e facilitar o acesso às experiências mais ricas. Na imensidão da metrópole, nem sempre é fácil separar o lugar-comum do que vale a pena”. (SPTURIS, 2014I, p.1). Ela assume, portanto, a função de um guia turístico. Na mesma seção, eventos como Formula 1 e São Paulo Fashion Week são enaltecidos, assim como ensaios de escola de samba, jogos de futebol, museus e “[...] um gostinho único de Brasil na boemia da Vila Madalena” [...] e “frutas exóticas do Mercado Municipal [...]” (SPTURIS, 2014I, p.1). A seção ainda menciona:

São Paulo é uma festa para os sentidos. Há prazeres para os olhos, mas também para ouvidos e boca. Os sabores e aromas do mundo coexistem na cidade. E, modéstia à parte, por vezes são até melhorados, como aconteceu com a pizza! Oferece-se música e dança de qualquer modalidade, até qualquer hora da madrugada ou manhã. Não faltam oportunidades novas (e boas) para fruir. (SPTURIS, 2014I, p.1).

O texto destaca a multinacionalidade dos sabores, a qualidade da pizza, a diversidade da vida noturna e a dinamicidade do segmento (“não faltam oportunidades novas –e boas- para fruir”). As pizzarias, inclusive, também são mencionadas na primeira publicação analisada.

O material está organizado em cinco seções, cada uma correspondendo a uma sensação. Os atrativos gastronômicos estão divididos entre duas seções: `Olfato – a descoberta os aromas` e `Paladar – todos os saberes do mundo`.

A seção `Olfato` tem as seguintes menções à gastronomia em seu texto de abertura:

[...]. Sem contar que a cidade abriga pelo menos duas grandes e boas padarias por bairro, com fornadas quentinhas e cheirosas saindo a todo instante. [...] O ar de São Paulo também deu um salto de qualidade recentemente: bares, restaurantes e casas noturnas se livraram do cheiro de cigarro. No Mercado, frutas e temperos de todos os tipos, e nas butiques Nespresso, o perfume “importado” do produto que simboliza a nossa industrialização: o café. (SPTURIS, 2014I p.53)

Os aromas exalados por padarias, Mercado Municipal (ou Mercado, como consta na citação) e cafeterias aparecem apenas no descritivo geral e também ganham destaque dentre os atrativos selecionados. De 8 chamadas de atrativos, 5 tem caráter gastronômico:

	Chamada	Descritivo	Estabelecimentos mencionados
1	Pães frescos	Pães frescos: Atraindo com seu aroma irresistível uma gama de pessoas tão diversificada quanto os tipos de pães <i>que</i> produz (SPTURIS, 2014I, p.55)	Benjamin Abrahão , Dona Deôla , Padaria Letícia
2	Restaurantes indianos	A primeira coisa que você deve aprender sobre os restaurantes indianos não é sobre curry e pimenta. Mas a não dispensar o <i>couvert</i> : ele vem com <i>naan</i> , um delicioso pão cozido num forno de barro, e vários tipos de <i>chutney</i> e molhos como os de gengibre e hortelã com iogurte. (SPTURIS, 2014I, p.55).	Govinda, Ganesh
3	Os melhores cafés	Tomar um cafezinho em certos lugares se transforma em uma experiência de degustação. (SPTURIS, 2014I, p.56)	Nespresso, Santo grão, Suplicy cafés especiais
4	A variedade do Mercado	Famoso pelos queijos e pelos peixes frescos, o Mercado Municipal, a princípio, pode não parecer um dos cantinhos mais perfumados de São Paulo. Mas quando você se lembra que lá também há frutas, temperos e grãos variados, entende por que o Mercado, como é conhecido – um dos lugares mais divertidos, gostosos e coloridos da cidade –, também merece estar na lista de seus melhores aromas. Projetado por Ramos de Azevedo (o mesmo arquiteto do Teatro Municipal), o Mercado serviu como depósito de armas durante a Revolução Constitucionalista. Hoje, a guerra é por um lugar nas filas para comprar o suculento sanduíche de mortadela do Bar do Mané e o pastel de bacalhau do Hocca Bar. (SPTURIS, 2014I, p.59)	Mercado Municipal
5	Pizza, pizza, pizza	Quem tem boca e gosta de pizza não vai a Roma, mas a São Paulo. Aproveite que você está no epicentro das redondas e respire fundo. É um aroma capaz de fazer roncar até os estômagos menos famintos. Todo e qualquer bairro (ou mesmo rua) tem a sua pizzaria honesta, (SPTURIS, 2014I, p.60)	Bendita Hora; A Tal da Pizza; Pizzaria Bráz

QUADRO 6 - Indicações gastronômicas – Seção ‘Olfato’

Fonte: SPTURIS (2014I)

Pães, cafés, o Mercado Municipal e pizzas são os destaques já mencionados em outras publicações analisadas, identificando-se o destaque para a multiplicidade dos produtos encontrados no Mercado e para a qualidade da pizza paulistana. Com exceção do Mercado Municipal (categoria ‘estabelecimento de comercialização de produtos’), as demais citações (11) pertencem à categoria ‘estabelecimentos de alimentação fora do lar’. Nota-se que no descritivo do Mercado são indicadas duas iguarias: o bolinho de bacalhau e o sanduíche de mortadela.

A seção ‘Paladar’ tem a seguinte apresentação:

São Paulo é a metrópole da gastronomia. Com um pouco de pesquisa e alguns trocados sobrando, você pode aproveitar o que a cidade tem de melhor: uma incrível variedade de comidas e bebidas capazes de despertar o mais exigente paladar. Quer a melhor feijoada? Tem um monte. O melhor alemão? São vários. A melhor coxinha? Vixe... Na Liberdade, há

mais de 200 barracas com tudo e mais um pouco dos sabores asiáticos. Em toda a cidade, são cerca de 6 mil pizzarias e 500 churrascarias. Vendem-se 720 pizzas por minuto em São Paulo. Convivendo lado a lado (inclusive no quesito “estrelas”) há botecos “pé no chão” e restaurantes de luxo, excelentes padarias de bairro e incríveis pastéis de feira. E o melhor de tudo: a qualidade impera e o serviço é, quase sempre, muito profissional. Por isso, vá em frente. Abra a boca e bom apetite! (SPTURIS, 2014I, p.63). (grifo nosso);

Apresentada como ‘metrópole da gastronomia’, a cidade tem os seguintes atributos destacados: a diversidade dos tipos de comida, abrangendo as mais diferentes localidades; a existência de estabelecimentos operando com diferentes padrões de produtos, e a qualidade em termos de produtos e serviços oferecidos. Há 16 chamadas nessa seção ao todo, são apresentadas divididas em dois quadros: o primeiro traz as chamadas que possuem uma descrição geral, o segundo as chamadas destinadas exclusivamente a descrever um ou mais estabelecimentos:

	Chamada	Descritivo	Estabelecimentos citados
1	Suculentos pastéis de feira:	Não há <i>glamour</i> em encostar a barriga na barraca de alumínio, esperar sua vez em meio a tanta gente e gritar seu sabor preferido. Mas quem acha que o bom paladar da cidade vive apenas da alta gastronomia não sabe o que está perdendo. Matar a fome comendo um pastel na feira pode ser tão divertido quanto saborear um prato estrelado – além de bem mais barato.(SPTURIS, 2014I, p.64).	Pastel da Maria; Pastel do Zé
2	A comida japonesa	A maior comunidade japonesa do mundo (fora o Japão, claro) está na Liberdade. Os japoneses dividem as ruas de luminárias típicas com chineses e coreanos, em meio a lojas de cosméticos, eletroeletrônicos, roupas e todo tipo de bugiganga. pelo colorido, pelo clima hospitaleiro, pela diversidade, mas, principalmente, para provar as comidas do bairro. (SPTURIS, 2014I , p.64).	Feira da Liberdade ; Jun Sakamoto
4	Sanduíches clássicos	Para matar uma fominha no meio da tarde, entre afazeres, ou na madrugada depois da balada, nada como um sanduíche. Mas atenção:alguns endereços na cidade são tão clássicos que pedem horário nobre na agenda. (SPTURIS, 2014I ,p.67)	Mercadão; Ponto Chic; Frevo; Bar Estadão
8	A região da ‘Consoleta’	A área em torno do Cemitério da Consolação, em Higienópolis, lembra a Recoleta, em Buenos Aires. Nesse canto charmoso da cidade, há de restaurantes franceses estrelados ao melhor da cozinha judaica.(SPTURIS, 2014I, p.73)	Ici Bistrô; Antonietta AK Delicatessen; Anita; La Frontera

QUADRO 7 - Indicações gastronômicas com descritivo – Seção ‘Paladar’

Fonte: SPTURIS (2014I)

O descritivo remete às seguintes categorias: ‘estabelecimentos de alimentação fora do lar’ com 9 indicações; ‘feiras livres, feiras gastronômicas e comida de rua’ com 3 indicações (Pastel da Maria, Pastel do Zé e Feira da Liberdade’ e ‘estabelecimentos de comercialização de produtos’ com 1 indicação (novamente o Mercadão/Mercado Municipal). Ainda, os textos reforçam a formação multiétnica da cidade e sua influência na oferta gastronômica local, a existência de

estabelecimentos voltados para os mais diferentes públicos, e ainda propõe uma outra associação entre localidade e gastronomia, a região da ‘Consoleta’.

	Chamada	Estabelecimentos citados
1	Sorvete nota 10	Vipiteno Gelato & Caffé
2	Aula de gastronomia	Ateliê Gourmand
3	Intervalo para o chá	Fundação Maria Luísa e Oscar Americano
4	O filé do Moraes	Moraes – rei do filet
5	Refeições inesquecíveis	D.O.M.; Fasano
6	Doce vida	Di Cunto ; A Figueira Rubaiyat ; Chocolat du Jour
7	Bares e degustações	Empório Santa Maria, Melograno; Anhanguera; Original ; Bar Léo ; Cachaçaria Paulista; Cachaçaria Água Doce
8	As melhores feijoadas	Bolinha ; Baby Beef Rubaiyat ; Pé pra fora
9	Os points dos salgadinhos	Frangó ; Rancho da Empada; Pão de Queijo Haddock Lobo
10	Um pedacinho da Grécia	Acrópoles
11	Os sabores do sertão	Mocotó
12	A lanchonete da cidade	Lanchonete da Cidade

QUADRO 8 - Indicações gastronômicas de estabelecimentos – Seção ‘Paladar’

Fonte: SPTURIS (2014l)

Como o objetivo aqui é não se ater às características específicas de estabelecimentos comerciais, os descritivos do quadro acima não foram considerados. São 25 indicações, com 23 correspondendo à categoria ‘estabelecimentos de alimentação fora do lar’ e 2 indicações correspondendo à categoria ‘outros atrativos’ (uma escola de culinária e um espaço cultural que serve chá).

d) Indicações do ‘Mapa das Sensações – São Paulo dos 5 sentidos’

A página ‘Mapa das Sensações – São Paulo dos 5 sentidos’, integrante trabalha com a mesma organização da brochura ‘São Paulo Experience’, mas apresenta conteúdos e descritivos um pouco diferentes. A página está organizada em 4 abas: ‘Experimente São Paulo’, ‘Mapa dos 5 sentidos’, ‘Desvende o mapa’ e ‘Participe’ (SP TURIS, 2014a). Uma parte do apelo da página está na possibilidade dos usuários interagirem, comentando os atrativos já listados ou indicando outros atrativos. O sentido ‘paladar’ é assim apresentado: “exercitar o paladar é mais do que o ato de comer. É sentir o gosto, o tempero do alimento. É notar sua textura e como ele se adapta à boca. É lembrar momentos. É saborear história e cultura” (SPTURIS, 2014b). O descritivo continua:

Representada por 56 tipos de culinária, São Paulo é um caldeirão de estilos gastronômicos. Comece o dia ou encerre uma balada em uma das quatro mil padarias. Se a ideia é experimentar sabores, vá ao Mercadoão ou a locais que promovem degustações, seja de vinhos, quitutes ou até azeites. Mas se quer mesmo tradição, vá direto ao Bixiga, para fartos almoços no melhor estilo das famílias italianas, ou à Liberdade, com as maravilhas da cultura oriental. Celebre a

vida com os amigos e sinta o gostinho da boemia com um chope gelado na Vila Madalena ou liberte-se, escape da dieta em uma das centenas de churrascarias. São Paulo ostenta o título de Capital Mundial da Gastronomia. Quem experimentar alguns de seus 12.500 restaurantes saberá o porquê. (SPTURIS, 2014b, [s.p.]).

A ênfase do texto é justamente a dimensão da oferta gastronômica da cidade, dando destaque também para as tradições gastronômicas de italianos e orientais (nos bairros do Bixiga e da Liberdade) e a boemia da Vila Madalena. Deve-se mencionar que consta ali a primeira menção às churrascarias, estabelecimentos que ainda não haviam sido mencionados.

Na aba ‘Mapa dos 5 sentidos’ é possível fazer o download do mapa impresso e consultar cada um dos atrativos mencionados. São apresentados 100 atrativos, e cada atrativo tem uma indicação de quais dos 5 sentidos ele é capaz de estimular. Do total, 20 contemplam o sentido ‘paladar’. Acessando o detalhamento de cada um destes atrativos, tem-se:

Atrativo indicado no Mapa	Parte do descritivo que o qualifica para o sentido ‘paladar’
Bela Vista/Bairro do Bixiga	Aos domingos, o cheiro de ‘Macarronada da Nonna’ toma conta do pedaço, vindo de dentro das casas ou das diversas cantinas que são unanimidade quando o tema é gastronomia italiana.
Ceagesp	Imagine-se no interior de um galpão de 700 mil m ² em que estão distribuídas barracas de hortifrúti, carnes, pescados, flores e plantas. Prepare-se para uma experiência múltipla na Ceagesp - Companhia de Entrepósitos e Armazéns Gerais de São Paulo. A maior central de abastecimento da América Latina promove os famosos “varejões”, um verdadeiro paraíso de estímulo aos sentidos onde também se fazem bons negócios. Descubra o poder terapêutico por trás das cores dos vegetais; cada uma tem um sabor e uma propriedade. [...] Para degustar na hora, barraquinhas oferecem quitutes que vão do bolinho de bacalhau às delícias da culinária oriental.
Edifício Copan	[...] sentir o cheiro dessa movimentação misturado ao que vem dos cafés que estão por ali [...].
Fundação Maria Luisa e Oscar Americano	[...] Além disso, é possível saborear um maravilhoso chá, servido à moda inglesa. Um passeio completo que une cultura, natureza e gastronomia”.
Mercado da Lapa	[...] Há inúmeras variedades de queijos, linguiças e embutidos, além de frutas, verduras, charque, carnes e peixes. Uma infinidade de produtos que não só aguçam o “faro” como também abrem o apetite.
Mercado Municipal	É a profusão dos sentidos. Cores, aromas, sons, texturas e sabores se misturam com perfeição, ambientados em uma belíssima construção da primeira metade do século XX. Caminhe sem pressa pelos corredores e aprecie tudo o que o Mercado oferece: o multicolorido das frutas, pimentas e petiscos. Encontre as bancas de condimentos atraindo-se pelo olfato, não há como errar. Preste atenção ao som: entre o burburinho de vários idiomas, os comerciantes oferecem seus produtos. Dê uma pausa para um bate-papo em uma das mercearias e deguste uns pedacinhos de queijo. Encontrou uma fruta exótica? Pergunte o que quiser ao vendedor, que poderá dar todas as informações. Aproveite para tocar, cheirar e até mesmo experimentar esse novo sabor. E tem ainda os famosos sanduíches de mortadela e pastéis de bacalhau, que ficam mais saborosos acompanhados de um chopinho gelado e um atendimento nota 10.
Mosteiro de São Bento	[...] As grandes atrações são a missa das 10h com cantos gregorianos acompanhados

	de um dos órgãos mais prestigiados do mundo e a lojinha que vende a tradicional Medalha de São Bento e deliciosas iguarias feitas pelos monges beneditinos.
Pateo do Collegio	[...]Envolva-se pela beleza deste espaço cultural e encerre a visita saboreando um delicioso espresso ou outras gostosuras do Café do Pateo.
Praça Benedito Calixto	A praça tem um charme todo especial, incrementado pelos bares, restaurantes e lojas de decoração instalados ao redor. Sua atmosfera moderna se mistura com o passado aos sábados, quando acontece por lá a tradicional feira de antiguidades e artesanato, com cerca de 320 expositores. Realizada há mais de 20 anos, a feira é o maior evento que a praça recebe, estimulando não só o encantamento visual do visitante, mas também aguçando seu paladar com barracas de deliciosos quitutes e apurando os ouvidos com as belas apresentações do projeto Chorinho da Praça.
Praça da Liberdade	[...]Na Praça da Liberdade, deguste um dos melhores yakisobas da cidade na feira que acontece aos sábados e domingos, e sinta-se inserido na cultura oriental. Além da gastronomia típica, a feira é um caldeirão visual, com produtos de artesanato peculiares por suas cores, formatos e significados.
Praça da República	Local pitoresco que guarda muito da história de São Paulo, a Praça da República é internacionalmente conhecida por conta da feira de artes e artesanatos, que reúne centenas de pequenas barracas todos os domingos. [...]Prepare também o paladar. É quase impossível resistir aos quitutes vendidos na Praça, desde doces a pratos típicos da culinária nordestina, japonesa ou chinesa.
Praça Villaboim	[...]Os moradores, muito apegados à vida em comunidade no bairro [Higienópolis], caminham a pé nas ruas arborizadas, em que estão instalados cafés, restaurantes e centros culturais. [...] Visite também a Praça Vilaboim, com ótimas opções de bares e restaurantes, e o Shopping Pátio Higienópolis, que oferece gastronomia de primeira e belas vitrines, além de abrigar o Teatro Folha.
Rua Anhandava	Após passar por uma grande reforma há cerca de dois anos, que lhe conferiu ares de <i>boulevard</i> , a Rua Avanhandava, que no passado foi o grande reduto de artistas em São Paulo, ficou ainda mais atraente para paulistanos e turistas que buscam diversidade gastronômica e cultural. Na via de ladrilhos coloridos, a boemia impera. E a boa gastronomia também, de barzinhos descolados com boa comidinha e acepipes a tradicionais restaurantes com cardápio internacional.
Rua Oscar Freire	[...]Para aguçar o olfato e o paladar, restaurantes e cafés super badalados instalados por lá são uma ótima opção.

QUADRO 9 – Indicações gastronômicas ‘Mapa das Sensações’ e seus descritivos

Fonte: síntese a partir de São Paulo Turismo (2014c).

Observa-se que, apesar de terem o sentido paladar identificado no Mapa, os seguintes atrativos não possuem menção à gastronomia em seus descritivos: Estádio do Morumbi, Estádio do Pacaembu, Jockey Club de São Paulo, Memorial do Imigrante, Museu da Casa Brasileira e Parque Trianon.

Os descritivos novamente enaltecem a diversidade de opções, em termos de diferentes tipos de estabelecimentos e diferentes tipos de iguarias oferecidas, demarcando também o caráter multiétnico da cidade. Outros atrativos ainda não mencionados são agregados, inclusive com novas associações entre localidades e especialidades: o bairro Bela Vista/Bairro do Bixiga é relacionado à gastronomia italiana, a Rua Oscar Freire aos estabelecimentos famosos e luxuosos, e a Rua Anhandava, descrita como uma *boulevard* que reúne diferentes opções gastronômicas (a associação entre o Edifício Copan e os ‘que estão por ali’ foi considerada superficial e pouco relevante).

Do ponto de vista das categorias de atrativos estabelecidos, tem-se: 4 menções na categoria ‘estabelecimentos de alimentação fora do lar’, 4 menções na categoria ‘feiras livres, feiras gastronômicas e comida de rua’, 3 menções em ‘estabelecimentos de comercialização de produtos’ e 3 menções em ‘outros atrativos’ (Fundação Maria Luísa e Oscar Americano, Mosteiro de São Bento e Pateo do Collegio, três locais com outras funções centrais que não o serviço de alimentação, mas que se destacam como atrativos gastronômicos).

Análises preliminares de caráter geral

Tomando-se o quadro geral de todas as publicações analisadas, tem-se que a maioria das menções diz respeito às seguintes categorias de atrativos gastronômicos (não foi considerado se as menções contabilizadas dizem respeito ao mesmo atrativo ou não):

	Categorias de atrativos	Número de menções
1	Estabelecimentos de alimentação fora do lar	89
2	Feiras livres, feiras gastronômicas e comida de rua	11
3	Estabelecimentos de comercialização de produtos	10
4	Outros atrativos	5
5	Pratos e produtos típicos	4

QUADRO 10 – Categorias de atrativos gastronômicos mais mencionadas

Fonte: o autor (2014)

A categoria ‘pratos e produtos típicos’ não recebeu grande destaque, tendo apenas duas indicações específicas, que se repetem: o bolinho de bacalhau e o sanduíche de mortadela, sempre citadas no contexto do Mercado Municipal. As menções genéricas a pães, doces, pizzas, cafés, dentre outras iguarias, não foram consideradas. Não houve menção a ‘locais de produção alimentar’, ‘eventos gastronômicos’ e ‘roteiros, rotas e circuitos gastronômicos’, embora saiba-se que exemplares destas categorias existam na cidade.

Conseguiu-se vislumbrar algumas associações entre localidades (bairros, ruas, praças) e atrativos gastronômicos, conforme sintetiza o próximo quadro:

Local (bairro, praça, rua)	Associação gastronômica
Bixiga/Boa Vista	Cantinas; gastronomia italiana
Praça da Liberdade	Feira, gastronomia asiática
Praça Benedito Calixto	Feira, gastronomia brasileira/variada
Rua Anhandava	<i>Boulevard</i> , gastronomia variada
Rua Augusta	Bares, casas noturnas, ‘baladas’
Rua Oscar Freire	Bares, cafés e restaurantes renomados
Vila Mariana	Bares, boemia
Vila Olímpia	Casas noturnas, ‘baladas’

QUADRO 11 – Localidades de São Paulo e suas associações gastronômicas

Fonte: o autor (2014)

A dimensão e pluralidade do mercado gastronômico é uma ideia constantemente trabalhada nas publicações estudadas (talvez procurando caracterizar São Paulo efetivamente como uma capital gastronômica), mas o principal atrativo gastronômico é sem dúvida alguma o Mercado Municipal. Citado em todas as publicações com direito a texto descritivo, ele parece ser uma síntese da diversidade e da riqueza gastronômica da cidade.

Considerações finais

A realização deste levantamento e análise preliminar evidenciou a importância dos atrativos gastronômicos na composição da oferta turística e nas estratégias estudadas de divulgação da cidade de São Paulo como destino turístico, e permite traçar um esboço geral da oferta turística gastronômica na cidade.

Do ponto de vista teórico, a organização e o tratamento dos dados comparados com a perspectiva teórica indicou a necessidade de construir uma definição para 'atrativo turístico gastronômico' e suas categorias integrantes. A continuidade da análise aqui apresentada em seu estágio inicial prevê, inclusive, uma ampliação da revisão de bibliografia estrangeira, buscando contribuições que ajudem a refinar os conceitos aqui apresentados.

Do ponto de vista do levantamento e análise das informações, prevê-se a incorporação de outros materiais nesta análise, incluindo outras publicações e materiais disponibilizados pela São Paulo Turismo/SP Turis. Espera-se, nesse sentido, conseguir em um futuro próximo desenhar um quadro geral representativo da imagem gastronômica da cidade de São Paulo divulgada no contexto

Referências

- ABRESI (2014). **São Paulo capital mundial da gastronomia**. Disponível em: http://www.abresi.com.br/realizacoes_capital_mundial_da_gastronomia.htm Acesso em 30.mai.2014.
- FAGLIARI, Gabriela Scuta. (2005). **Turismo e alimentação: análises introdutórias**. São Paulo: Roca, 2005.
- FREITAS, Helen. (2014). **A rua é da gastronomia**. Disponível em: <http://www.cidadedesapaulo.com/sp/en/noticias/4480-a-rua-e-da-gastronomia> Acesso em: 26.mai.2014.
- GÂNDARA, José Manoel Gonçalves; GIMENES, Maria Henriqueta Sperandio Garcia; MASCARENHAS, Rubia. Reflexões sobre o turismo gastronômico na perspectiva da sociedade dos sonhos. In: PANOSSO NETTO, Alexandre; ANSARAH, Marília Gomes dos Reis. (org). Segmentação do mercado turístico: estudos, produtos e perspectivas. São Paulo: Manole, 2009, p. 179-194.
- HALL, C. Michael; SHARPLES, Liz. The consumption of experiences or the experience of consumption. An introduction to the tourism of taste. In: HALL, C. Michael; SHARPLES, Liz; MITCHELL, Richard; MACIONIS, Niki; CAMBOURNE, Brock. **Food tourism around the world – development, management and markets**. Oxford: Elsevier, 2003, p.1-24.
- LOHMANN, Guilherme.; PANOSSO NETTO, Alexandre. **Teoria do Turismo**. Aleph: São Paulo, 2008.
- NATAL, Lilian. (2014). Trinta programas imperdíveis em São Paulo. Disponível em: <http://www.cidadedesapaulo.com/sp/en/noticias/234-30-programas-imperdiveis-em-sao-paulo> Acesso em 26.mai.2014.
- OBSERVATÓRIO DE TURISMO DA CIDADE DE SÃO PAULO. **Relatório 2013**. Ministério do Turismo, 2014

- RICHARDS, Greg. Gastronomy: na essential ingrediente in tourism production and consumption? In: HJALAGER, Anne-Mette.; RICHARDS, Greg. (org). **Tourism and gastronomy**. Oxon: Routledge, 2002, p. 3-20.
- SCHLÜTER, Regina. Turismo y patrimonio gastronómico – una perspectiva. Buenos Aires:CIET, 2006 (edição revisada e ampliada).
- SPTURIS. (2014a). **Mapa das sensações São Paulo**. Disponível em: http://www.mapadassensacoes.com.br/mapadassensacoes/pdf/PDF_mapa_sensacoes_completo.pdf Acesso em: 26.mai.2014.
- SPTURIS. (2014b). **Mapa das sensações – paladar**. Disponível em <http://www.mapadassensacoes.com.br/mapadassensacoes/> Acesso em: 26.mai.2014.
- SPTURIS (2014c). **Mapa das sensações – todos os atrativos**. Disponível em: <http://www.mapadassensacoes.com.br/mapadassensacoes/mapa.php> Acesso em: 26.mai.2014.
- SPTURIS. (2014d). **Roteiros. São Paulo a pé – Centro de São Paulo**. Disponível em: http://spturis.com/sistemas/roteiros_a_pe/page_centro.php Acesso em: 26.mai.2014.
- SPTURIS. (2014e). **Roteiros. São Paulo a pé – Cultura na Avenida Paulista**. Disponível em: http://spturis.com/sistemas/roteiros_a_pe/page_paulista.php Acesso em: 26.mai.2014.
- SPTURIS. (2014f). **Roteiros. São Paulo a pé – Liberdade**. Disponível em: http://spturis.com/sistemas/roteiros_a_pe/page_liberdade.php Acesso em: 26.mai.2014.
- SPTURIS. (2014g). **Roteiros. São Paulo a pé – Oscar Freire**. Disponível em: http://spturis.com/sistemas/roteiros_a_pe/page_oscarfreire.php Acesso em: 26.mai.2014.
- SPTURIS. (2014h). **Roteiros. São Paulo a pé - Prédios Históricos do Centro de São Paulo**. Disponível em: http://spturis.com/sistemas/roteiros_a_pe/page_centro.php Acesso em: 26.mai.2014.
- SPTURIS. (2014i). **Roteiros. São Paulo a pé – Rua Augusta**. Disponível em: http://spturis.com/sistemas/roteiros_a_pe/page_augusta.php Acesso em: 26.mai.2014.
- SPTURIS. (2014j). **Roteiros. São Paulo a pé – Vila Madalena**. Disponível em: http://spturis.com/sistemas/roteiros_a_pe/page_vilamadalena.php Acesso em: 26.mai.2014.
- SPTURIS. (2014l). **São Paulo Experience – visão, paladar, tato, audição e olfato: uma cidade para todos os sentidos**. Disponível em: http://www.spturis.com/download/arquivos/SPEExperience_PORT.pdf Acesso em: 27.mai.2014.
- THE RESTAURANT. (2014). **The World's 50 Best Restaurants**. Disponível em: <http://www.theworlds50best.com/#> Acesso em: 30.mai.2014.