

Feiras de Alimentos em Loulé: uma experiência de socialização, desenvolvimento e conhecimento alimentar tradicional

**Yolanda Flores e Silva¹
Angelo Ricardo Christoffoli²
Marlene Huebes Novaes³**

Resumo

Os patrimônios alimentares são produções imateriais que fazem parte do cotidiano das pessoas enquanto elementos das tradições locais que podem ser conhecidas em feiras e mercados públicos. É um atrativo para os que moram e os que visitam estes territórios de produção, compra e consumo. Com este olhar e perspectiva, este artigo foi elaborado a partir de pesquisa realizada em Portugal cujo objetivo foi ‘caracterizar a experiência vivida por produtores, moradores e turistas nas feiras de alimentos do Algarve enquanto espaços patrimoniais de socialização, desenvolvimento e conhecimento alimentar’. Para discussão e reflexão acerca das feiras de alimentos, selecionamos a feira realizada aos sábados no *Concelho* de Loulé – Algarve - Portugal. O percurso metodológico para inserção neste universo foi qualitativo utilizando-se dados obtidos em observações, conversas informais (bate-papo) e formais (entrevistas) com um total de 200 pessoas, sendo que em torno de 120 destas eram residentes (moradores e gestores locais) e as demais turistas. Ao final se apresentam os resultados no formato de um relato descritivo etnográfico com a apresentação da experiência destas pessoas. Graças a todos os envolvidos – poder público e privado – as pessoas inseridas em todo este processo conseguem vender seus produtos e com isto garantir salários maior bem-estar e qualidade de vida. Ao mesmo tempo, quem compra seus produtos (residentes e turistas), atendem a premissa de praticar um consumo local, sustentável e responsável. Ou seja, além de sanar os problemas de sobrevivência econômica nesta feira foi possível observar vários discursos importantes que remetem as políticas públicas internacionais da Carta da Terra, dos Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS) e também dos Direitos Humanos e Fundamentais dos povos da terra. Na prática também foi possível perceber como o turismo pode ser um parceiro do crescimento e desenvolvimento sustentável das pequenas comunidades e de como este pode ser um aliado dos patrimônios culturais materiais e imateriais, da sua continuidade e preservação, principalmente quando o turismo e seus gestores conseguem ter uma convivência e sociabilidade sustentável com a população do território visitado.

Palavras-chave: Experiência Culinária-Gastronômica; Feiras Alimentares; Patrimônio Alimentar.

¹ Doutora em Filosofia da Saúde (UFSC / Brasil – 1999) com Estudos pós-doutorais em Turismo (UALg / Portugal – 2013). Docente e Pesquisadora na Escola de Artes, Comunicação e Hospitalidade e Escola de Saúde da Universidade do Vale do Itajaí (UNIVALI). CV Lattes: <http://lattes.cnpq.br/5344296091176496> . ORCID: 0000-0003-0585-8789. E-mail: yolanda@univali.br

² Doutor em Administração e Turismo (UNIVALI / Brasil – 2012). Docente e Pesquisador na Escola de Ciências Jurídicas e Sociais da Universidade do Vale do Itajaí (UNIVALI). CV Lattes: <http://lattes.cnpq.br/8244576377817414> . E-mail: cristofoliangelo@hotmail.com

³ Doutora em Administração em Turismo (UNIVALI / Brasil – 2013). Docente da Escola de Artes, Comunicação e Hospitalidade na Universidade do Vale do Itajaí (UNIVALI). CV Lattes: <http://lattes.cnpq.br/9534150382992518> E-mail: marlene.novaes@univali.br