

Patrimonialização Gastronômica e Turismo: interfaces

Luciana de Castro Neves Costa¹
Juliane Conceição Primon Serres²

Resumo

O turismo tem, na gastronomia, elemento indispensável na viabilização dos deslocamentos turísticos e permanência dos visitantes nos destinos, mas ainda um importante papel como fator de atratividade, por constituir-se em marcador identitário. Baseado no fenômeno do estranhamento (GASTAL e MOESCH, 2007), na busca pela diferença física e simbólica, o turismo consolida os referentes culturais alimentares como importantes elementos que demarcam tal diferença, por meio de um consumo cultural simbólico e multisensorial dos locais visitados, estreitamente relacionados com as paisagens. Se, por um lado, percebe-se um movimento crescente de homogeneização dos sistemas alimentares mundiais, dissociando espacialmente locais de produção e consumo, e provocando uma padronização alimentar, por outro, como contra movimento, são crescentes também as iniciativas de valorização das culinárias locais, e de patrimonialização de referentes culturais alimentares (CONTRERAS, 2005; MONTANARI, 2008). Dentro desta perspectiva, o presente artigo busca analisar algumas ações de patrimonialização da alimentação em escala internacional e nacional, e suas potencialidades enquanto recurso turístico no aproveitamento do território e na aproximação entre visitante e visitado. No caso das iniciativas conduzidas pelo Centro do Patrimônio Mundial da Organização das Nações Unidas para a Educação, Ciência e Cultura (UNESCO), a criação da tipologia Paisagem Cultural, na década de 1990, levou a valorização das paisagens rurais produtivas, propondo uma leitura patrimonial integrada entre território, gastronomia e cultura, como nos casos dos terraços de arroz das Filipinas (Filipinas), a paisagem vinícola do Douro (Portugal), a paisagem cultural cafeeira (Colômbia), e a paisagem cultural e antigas instalações industriais de tequila de agave azul (México). Posteriormente, a noção de patrimônio intangível, elaborada uma década depois, viria a reforçar a patrimonialização de referentes culturais alimentares, com o enquadramento patrimonial da dieta mediterrânea (que envolve Itália, Marrocos, Grécia, Portugal, Croácia e Chipre); e da gastronomia tradicional mexicana da região de Michoacan, entre outros. No caso brasileiro, as

¹ Bacharel em Turismo pela Universidade Federal de Pelotas, Mestre em Turismo pela Universidade de Caxias do Sul, Doutora em Memória Social e Patrimônio Cultural (UFPel) e pós-doutoranda no Programa de Memória Social e Patrimônio Cultural (UFPel). Currículo Lattes: <http://lattes.cnpq.br/4278326282520461>. E-mail: lux.castroneves@gmail.com.

² Licenciada em História pela Universidade Federal de Santa Maria (UFSM), Mestrado em Museologia (Universidad de Granada/Espanha), Mestrado e Doutorado em História pela Universidade do Vale do Rio dos Sinos (UNISINOS). É professora e pesquisadora nos cursos Bacharelado em Museologia e no Programa de Pós-Graduação em Memória Social e Patrimônio Cultural, da Universidade Federal de Pelotas (UFPel). Currículo lattes: <http://lattes.cnpq.br/2795821152828459>. E-mail: julianeserres@gmail.com

primeiras ações relacionadas a patrimonialização de elementos vinculados a alimentação deram-se com o tombamento de alguns engenhos, principalmente no Nordeste. Seria a partir da tipologia de patrimônio imaterial, criada em 2000, que os referentes culturais alimentares seriam interpretados e valorizados em uma perspectiva mais ampla e próxima dos sujeitos produtores e reprodutores de tais práticas. Teremos, assim, o registro do ofício das baianas de acarajé (Salvador/BA); o modo de fazer queijo de Minas, das regiões do Serro, da Serra da Canastra e do Salitre (MG); e as tradições docesiras na região de Pelotas e antiga Pelotas (RS). Percebe-se que o aproveitamento turístico de tais referentes possibilita o estabelecimento de uma relação de maior proximidade entre visitante e visitado, materializando a diferença buscada por meio do deslocamento, também na gastronomia, criando pontes para a prática de um turismo que vise maior respeito com as comunidades envolvidas. E uma leitura mais ampla e complexa dos destinos visitados, que, por vezes, detêm-se em sítios patrimoniais tombados, que materializam a cultura local, porém numa perspectiva temporal de passado, sendo a gastronomia, enquanto importante referente identitário, um elemento cultural vivo, dinâmico, e integrado às populações.

Palavras-chave: turismo; gastronomia; identidade; paisagem cultural; patrimônio imaterial.