



XIX SEMINÁRIO ANPTUR

28 A 30 DE SETEMBRO DE 2022 | RECIFE - UFPE

"ANPTUR 20 ANOS: PASSADO, PRESENTE E FUTURO DA PESQUISA EM TURISMO NO BRASIL"

Caminhos Cervejeiros de Niterói/RJ: Uma Contribuição para Valorização do Destino Turístico.

ROSA, L. G.¹
GIMENSES-MINASSE, M.H.S.G.²
OLIVEIRA, S.D.³
CUNHA, M. L. dos S.⁴

Resumo

Resumo

Segundo o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) em 2020, a produção de cerveja artesanal no Brasil apresentou um considerável crescimento, chegando ao número de 1383 unidades produtoras. O estado do Rio de Janeiro acompanha este crescimento, sendo que o número de cervejarias cadastradas e que estavam em atuação no mercado aumentou significativamente de 2017 a 2020, apresentando um crescimento de 21,4% neste período. O município de Niterói, localizado na região metropolitana do Rio de Janeiro, desponta no cenário brasileiro como um dos municípios com melhor índice de desenvolvimento humano (IDH), destacando-se no cenário nacional, assim como na produção de cervejas artesanais. No entanto, acredita-se que, apesar da concorrência, ainda há espaço

¹ Pós doutorando em Hospitalidade na Universidade Anhembi Morumbi. Doutorado em Organização do Espaço (com estudos sobre os Serviços Hoteleiros nas Metrôpoles) pela Universidade Estadual Paulista-UNESP, Júlio de Mesquita Filho. Mestrado em Turismo e Hotelaria pela Universidade do Vale do Itajaí-UNIVALI-SC. Especialização em Administração Hoteleira SENAC-MG e Graduação em Ciências Econômicas pela Universidade do Triângulo Mineiro. Tecnólogo em Hotelaria e Tecnólogo em Gastronomia pela Universidade Anhembi Morumbi-SP. Professor Doutor Associado III da Universidade Federal Fluminense. <http://lattes.cnpq.br/9644204315055460> leliogaldino@id.uff.br

² Graduada em Turismo pela Universidade Federal do Paraná, especialista em Planejamento e Organização do Turismo pela mesma instituição, Mestre em Sociologia pela Universidade Federal do Paraná (2003) e Doutora em História pela Universidade Federal do Paraná (2008), com estágio pós-doutoral na Universidad de Vigo (2011). Professora das áreas de Gastronomia e Hospitalidade na Universidade Anhembi Morumbi, atuando na graduação em Turismo, na graduação tecnológica em Gastronomia, no Programa de Pós-Graduação em Hospitalidade e no Mestrado Profissional em Gestão em Alimentos e Bebidas da Universidade Anhembi Morumbi. Atua principalmente nos seguintes temas: gastronomia, hospitalidade & comensalidade, serviços em alimentos e bebidas, turismo e patrimônio cultural. É Diretora Acadêmica da ANPTUR (Gestão 2020 -2022) <http://lattes.cnpq.br/6807582118593348> mariegimenes@gmail.com

³ Bacharel em Turismo e Hotelaria pela Universidade do Vale do Itajaí (1995), especialista em Administração do Turismo pela UFSC/FEPESE, mestre (2001) e doutor (2006) em Engenharia de Produção, linha de pesquisa Gestão Ambiental pela Universidade Federal de Santa Catarina. Professor do curso de Hotelaria na Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro e do Curso de Licenciatura em Turismo em regime de EaD. <http://lattes.cnpq.br/1308620825913970> sedoliveira@gmail.com

⁴ Mestranda no Programa de Pós Graduação em Educação Agrícola (PPGEA) pela Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro. Bacharela em Hotelaria pela Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro (2019) <http://lattes.cnpq.br/0606914121485371>



XIX SEMINÁRIO ANPTUR

28 A 30 DE SETEMBRO DE 2022 | RECIFE - UFPE

“ANPTUR 20 ANOS: PASSADO, PRESENTE E FUTURO DA PESQUISA EM TURISMO NO BRASIL”

para investimentos na área, uma vez que a demanda também subiu, aliado ao fato de que os consumidores estão cada vez mais exigentes e querem produtos de melhor qualidade, principalmente quando referem-se às cervejas especiais. Destacamos o binômio acolhimento e recepção de visitantes com a valorização da cerveja, colocando-os como um bem identitário de uma localidade e de seu povo. Ainda, os eventos nos quais a cerveja complementa essa celebração, assim como identificam que a participação conjunta da comunidade e visitantes ou turistas é cada vez mais comum. A fim de oferecer produtos e serviços que sejam compatíveis à crescente demanda deste público, surgem no Brasil diversas rotas e roteiros com a temática cervejeira. Deste modo, o planejamento, organização e capacitação dos empreendimentos cervejeiros é fundamental para atingir e até mesmo superar as expectativas de seus consumidores. Levando-se em conta estas características, esta pesquisa teve como objetivo propor a organização de rotas ou caminhos de turismo cervejeiro na cidade de Niterói. Para desenvolvê-lo, optou-se pela metodologia de estudo descritivo, bibliográfico e documental, concomitante à pesquisa netgráfica. A pesquisa caracteriza-se como exploratória, exigindo a coleta de dados no intuito de traçar possíveis rotas cervejeiras em Niterói e suas respectivas localizações mediante o uso de formulários adaptados do INVTur - Inventário da Oferta Turística, do Ministério do Turismo. Desta forma, identificou-se um total de 78 empreendimentos localizados em Niterói. Estes, por sua vez, foram subdivididos em 26 microcervejarias caseiras, 18 bares cervejeiros, 27 micro cervejarias ciganas e 7 fábricas próprias. A partir das observações apresentadas, a pesquisa resultou na proposição de três roteiros, denominados Caminhos Cervejeiros, alinhando-os ao Niemeyer, consagrado atrativo turístico local, a saber: Caminho Oceânico, o qual contempla três cervejarias com fábrica; Caminho Icaraí, composto pelo Biergarten e dois bares cervejeiros; e o Caminho Guanabara, que inclui a Vila Cervejeira e duas cervejarias com fábricas. De posse destas informações, criou-se um Mapa Turístico Cervejeiro de Niterói, sendo o mesmo disponibilizado aos órgãos competentes niteroienses. Ressalta-se, no entanto, que estes caminhos são proposituras organizacionais, sendo que a sequência ou opções pontuais de visitas devem ser decididas por agências de turismo especializadas ou mesmo pelas próprias pessoas ou grupos interessados na temática.

Palavras-chave: Turismo Cervejeiro; Valorização dos Destinos; Planejamento; Serviço; Niterói.