



## Marco referencial da gastronomia como cultura no estado do Rio de Janeiro: o “*mise-en-place*”<sup>1</sup> para a gastronomia carioca está posto? Desdobramentos e perspectivas no âmbito da gastronomia e da cultura para o Rio de Janeiro

48

Reference framework of gastronomy as a culture in the state of Rio de Janeiro: the “*mise-en-place*” for carioca gastronomy is in place? Developments and perspectives in the scope of gastronomy and culture for Rio de Janeiro

Ítalo de Paula Casemiro – Mestre em Administração. Universidade Federal de Rondônia (UNIR)<sup>2</sup>. Brasil – [itcasemiro@hotmail.com](mailto:itcasemiro@hotmail.com)

### Palavras-chave:

Alimentação. Cultura.  
Gastronomia. Políticas  
Públicas. Rio de Janeiro.

### RESUMO

A gastronomia é reconhecidamente um elemento integrante da cultura. No ano de 2015 foi lançado no Rio de Janeiro o Marco da Gastronomia como Cultura, de autoria do deputado Zaqueu Teixeira, com o objetivo de dar visibilidade e fortalecer os modos de vida e as práticas alimentares das populações tradicionais no Rio de Janeiro. O referido documento é um norteador das ações voltadas à gastronomia no âmbito do estado do Rio de Janeiro. Destacam-se dois elementos centrais de sua proposta: a visibilidade e o resgate da gastronomia local. Apesar das inúmeras políticas públicas para a alimentação existentes no Brasil, o Marco da Gastronomia como Cultura, destaca-se pelo seu foco na gastronomia e no seu direcionamento ao cenário carioca. A partir da análise da referida política pública, considera-se esta uma importante iniciativa na promoção da culinária e da gastronomia no estado do Rio de Janeiro, com importantes impactos para as áreas da cultura, economia, turismo e da pesquisa acadêmica. Espera-se que este ensaio possa contribuir para as discussões e avanços teóricos e práticos a partir do Marco da Gastronomia como Cultura.

### Keywords:

Food. Culture.  
Gastronomy. Public  
Policy. Rio de Janeiro

### ABSTRACT

Gastronomy is recognized as an integral element of culture. In the year 2015, the Culture of Gastronomy as Culture was launched in Rio de Janeiro, by the deputy Zaqueu Teixeira, with the objective of giving visibility and strengthening the ways of life and food practices of the traditional populations in Rio de Janeiro. This document is a guideline of the actions directed to the gastronomy in the scope of the State of Rio de Janeiro. Two central elements of his proposal stand out: the visibility and the rescue of the local gastronomy. In spite of the numerous public policies for food in Brazil, the Gastronomy as Culture Framework stands out for its focus on gastronomy and its orientation to the Carioca scenario. Based on the analysis of this public policy, it is considered an important initiative in the promotion of culinary and gastronomy in the State of Rio de Janeiro, with important impacts for the areas of culture, economy, tourism and academic research. It is hoped that this essay can contribute to discussions and theoretical and practical advances from the Gastronomy as Culture Framework.

### Informações do artigo

Recebido em: 29-08-18  
Aprovado em: 22-02-19

### Como citar este artigo

CASEMIRO, Ítalo de Paula. Marco referencial da gastronomia como cultura no estado do Rio de Janeiro: o “*mise-en-place*” para a gastronomia carioca está posto? Desdobramentos e perspectivas no âmbito da gastronomia e da cultura para o Rio de Janeiro. *Revista Brasileira de Gastronomia*, Florianópolis, v. 2, n. 1, p. 48-67, jan./jul. 2019. Disponível em: <http://rbg.sc.senac.br/index.php/gastronomia/article/view/37>. Acesso em: dd mm aa.

<sup>1</sup> “*Mise en place*”, substantivo francês, que numa tradução literal significa “colocando no lugar” ou a preparação de pratos e ingredientes antes do início do serviço. Fonte: Oxford Dictionaries. Disponível em: <[https://en.oxforddictionaries.com/definition/mise\\_en\\_place](https://en.oxforddictionaries.com/definition/mise_en_place)>. Acesso em: 11 de jun de 2018.

<sup>2</sup> Bacharelado em Administração de Empresas – Instituto de Ensino Superior do Acre (IESACRE); Bacharelado em Gastronomia – Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ); Especialista em Gestão Ambiental – Instituto Federal do Rio de Janeiro (IFRJ); Especialista em Gestão Urbana e Saúde – Escola Nacional de Saúde Pública (ENSP-FIOCRUZ); Mestre em Administração – Universidade Federal de Rondônia (UNIR).

## 1 INTRODUÇÃO

A culinária carioca é caracterizada pela miscigenação de elementos típicos da alimentação dos povos indígenas (primeiros habitantes), portugueses (colonizadores) e africanos (escravos trazidos da África). Muitas técnicas de preparo e ingredientes da culinária carioca são de origem indígena, mas com a chegada dos colonizadores e, juntamente com os escravos, ocorrem diversas adaptações para agradar o paladar, principalmente o europeu. A chegada da família real em 1808, representou um marco nos hábitos da população em vários aspectos: desde os hábitos alimentares aos modos de se vestir, pois todos desejavam copiar os hábitos da realeza e neste mesmo período foi inserido, progressivamente, a culinária portuguesa, visto a chegada junto à família real, dos primeiros cozinheiros e livros de receitas (FROES; ROLDÃO, 2016).

Analisando a literatura gastronômica, vamos encontrar entre os principais pratos associados à culinária carioca o bolinho de bacalhau, bacalhau à Gomes de Sá, camarão com chuchu, filé à Oswaldo Aranha, iscas com elas, sopa Leão Veloso, picadinho carioca e, talvez, o mais emblemático prato da culinária brasileira: a feijoada (FERNANDES; MONTEIRO, 2001; CALVACANTI, 2007; GRANATO, 2011). Já entre os alimentos, o Guia dos Alimentos Regionais Brasileiros (BRASIL, 2014), destaca alguns alimentos típicos do Rio de Janeiro, tais como jabuticaba, sapucaia, brejaúva, jamelão, jaca, taioba, entre outros. Lembrando que, dentre esses alimentos, existem aqueles nativos do Brasil, como a jabuticaba, mas outros oriundos de outros continentes, como a jaca, que possui origem asiática e se adaptou muito bem ao clima e solo locais.

Este ensaio tem como objetivo desenvolver uma breve reflexão sobre avanços, desdobramentos e desafios para a gastronomia carioca a partir do lançamento da Lei Nº 7180/2015<sup>3</sup> que instituiu o Marco Referencial da Gastronomia como Cultura no Estado do Rio de Janeiro (RIO DE JANEIRO, 2015b), ocorrido em dezembro de 2015. Destacam-se, particularmente, os desdobramentos para a alimentação, cultura, turismo e pesquisa no cenário carioca.

## 2 O MARCO DA GASTRONOMIA COMO CULTURA NO CAMPO DAS POLÍTICAS PÚBLICAS

As políticas públicas voltadas ao campo da alimentação, avançaram consideravelmente nas últimas duas décadas no Brasil, com a criação de políticas públicas como a Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – PNSAN (2010) e a Política Nacional de Alimentação e Nutrição

<sup>3</sup> O documento pode ser acessado na íntegra em:

<http://alerjln1.alerj.rj.gov.br/CONTLEI.NSF/e9589b9aabd9cac8032564fe0065abb4/06033f24c3697dab83257f31005b1d36?OpenDocument>. Acesso em: 14 ago. 2018.

– PNAN (2012) para citarmos algumas. A PNSAN (2010) foi instituída no intuito de promover a segurança alimentar e nutricional, objetivando: atuar sobre os fatores condicionantes da insegurança alimentar e nutricional no Brasil; articular programas e ações de diversos setores; promover sistemas sustentáveis de base agroecológica e; incorporar à política de Estado o respeito à soberania alimentar e a garantia do direito humano à alimentação adequada (BRASIL, 2010). A PNAN (2012) surgiu com o propósito de promover a melhoria das condições de alimentação, nutrição e saúde da população brasileira, recomendando uma alimentação saudável em acordo com as necessidades de cada fase do curso da vida e com as necessidades alimentares especiais; referenciada pela cultura alimentar e pelas dimensões de gênero, raça e etnia; acessível do ponto de vista físico e financeiro; harmônica em quantidade e qualidade; baseada em práticas produtivas adequadas e sustentáveis, com quantidades mínimas de contaminantes físicos, químicos e biológicos (BRASIL, 2012).

Outro avanço recente, dentro do campo da alimentação foi a publicação do Guia Alimentar para a População Brasileira (2014) que trouxe uma série de inovações na sua proposta, entre elas, destacam-se as orientações sobre como combinar alimentos na forma de refeições e o reconhecimento da alimentação de forma regionalizada, ou seja, levando-se em consideração as características da culinária local, destacando aspectos relativos a cultura e identidade alimentar das macrorregiões do Brasil, etc. As orientações presentes no guia alimentar e na PNAN, são muito relevantes para um conceito ampliado de alimentação que abrange não apenas o equilíbrio nutricional, mas que trata de outros aspectos em torno da comida, dos alimentos que os brasileiros de todas as classes sociais comem todos os dias e considerando as implicações sociais, culturais, econômicas e ambientais das escolhas alimentares, assim como as peculiaridades de cada região do Brasil. Podemos notar que, nas políticas públicas voltadas à alimentação, a cultura alimentar tem ganhado notoriedade e espaço.

Com o lançamento do Marco da Gastronomia como Cultura (RIO DE JANEIRO, 2015), podemos considerar que a Gastronomia e Cultura, encontraram um espaço para se ancorarem, dentro do contexto das políticas públicas do Estado do Rio de Janeiro, visto sua finalidade de dar visibilidade e fortalecer os modos de vida e as práticas alimentares das populações tradicionais, os saberes, enraizados no cotidiano; as atividades produtivas, comerciais, culturais, educacionais e artísticas, que decorrem da relação com a comida, a sociedade e o território (RIO DE JANEIRO, 2015).

Ressaltamos aqui o longo processo de construção do Marco da Gastronomia como Cultura (RIO DE JANEIRO, 2015). A proposta de Lei Nº 1042/2015, que instituiu o Marco da Gastronomia, foi

apresentada pelo deputado estadual Zaqueu Teixeira e, por um grande grupo de trabalho, composto por entes representativos dos mais diversos campos que compõem o cenário da gastronomia no Rio de Janeiro, desde chefs de cozinha até representantes de entidades como SEBRAE - Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas, SINDRIO - Sindicato de Bares e Restaurantes, instituições de ensino, como a Universidade Federal do Rio de Janeiro, etc. (RIO DE JANEIRO, 2015a).

O Marco da Gastronomia como Cultura (a partir deste ponto, tratado também como Marco), pode ser entendido como um documento que apresenta conceitos e orienta diretrizes e princípios que visam a contribuir para a construção de práticas e ações referenciadas a partir dos elementos destacados, os quais apresentamos a seguir:

- I – A identificação e valorização das culturas tradicionais e das identidades regionais que constituem os 92 municípios que compõe o Estado;
- II – Incentivo a criação e a implementação de programas de difusão, valorização e preservação das práticas, modo de preparo e consumo, saberes e fazeres culinários;
- III – O estímulo à consolidação e ampliação da agricultura familiar rural e urbana, do turismo local e regional, da produção e fabricação artesanal e da produção e divulgação de conhecimentos relacionados à diversidade cultural fluminense;
- IV – Fomentar o estudo das práticas alimentares regionais e locais nos Projetos Políticos Pedagógicos da Educação Básica no Estado do Rio de Janeiro de forma transversal e interdisciplinar;
- V – Promoção de ações que preservem, valorizem e ampliem a disciplina de Gastronomia Brasileira nas escolas de formação para profissionais da Gastronomia;
- VI – Estímulo à criação e fortalecimento de cursos técnicos profissionalizantes na área de alimentos e bebidas;
- VII – Incentivo à criação, manutenção e consolidação de mercados e feiras municipais tradicionais e populares, no âmbito da cultura;
- VIII – Promoção, divulgação e ampliação dos festejos tradicionais, rotas turísticas, rurais e urbanas, museus, espaços culturais dedicados às tradições culinárias; escolas de culinária; cozinhas comunitárias e ambientes propícios para manutenção e transmissão de saberes e técnicas ligados à identidade cultural;
- IX – Incentivo à Educação Alimentar e Nutricional, à promoção da Alimentação Adequada e Saudável e a garantia da Segurança Alimentar e Nutricional em diferentes espaços coletivos, comunitários e de sociabilidade;
- X – Fomentar projetos educativos, artísticos e culturais por meio de agências de fomento de pesquisas e da economia criativa, solidária e colaborativa;
- XI – Promoção de pactos com os vários atores educacionais, culturais e sociais no processo da educação para o patrimônio cultural;
- XII – Articulação das políticas públicas em que a dimensão cultural é incluída, como forma de fortalecê-las, por meio deste presente projeto de lei;
- XIII - Fomentar o levantamento e a declaração de Indicações Geográficas dentro do universo de bens materiais e imateriais, inclusive serviços, que sejam tradicionais, regionais e peculiares, reconhecidos como tal pela prática local, responsável, leal e constante dos produtores ou prestadores de serviços organizados em entidade representativa (RIO DE JANEIRO, 2015, p. 01-02).

Nota-se uma gama de importantes elementos destacados pelo Marco, como a valorização da gastronomia de uma forma integral, abrangendo a totalidade dos municípios do Estado do Rio de Janeiro e, não apenas tendo o Rio de Janeiro (capital) como foco. Como destacado por Casemiro (2018), há uma centralidade na representação da culinária carioca, em torno da capital, deixando de lado a cultura gastronômica de cidades do interior do Estado.

A questão da difusão, o estímulo à agricultura familiar, o fomento do comércio local e o incentivo aos cursos de formação na área de alimentos e bebidas são, de fato, de suma importância para a solidificação do cenário gastronômico no Rio de Janeiro. No seu parágrafo 2º o Marco define a gastronomia, levando em consideração aspectos diversos, como a saúde e sustentabilidade, a saber:

I - A gastronomia é cultura material e imaterial, reconhecida como patrimônio de grupos familiares, imigrantes, migrantes, povos e comunidades tradicionais [...].

II - uma das diversas formas de aprendizado social de transmissão cultura – dos saberes, dos sabores, dos cheiros, da história, da memória e do afeto; [...].

III – uma das diversas formas de sociabilidade e de transmissão da cultura – dos saberes, dos sabores, dos cheiros, da história, da memória e do afeto; [...].

IV – arte expressada na criação de receitas, combinação de ingredientes e apresentação dos alimentos [...].

V – compromisso com a saúde, a nutrição, o uso dos recursos naturais e as práticas agrícolas, com respeito aos profissionais envolvidos no trabalho do campo à mesa, tornando-se concreta e acessível com a prática culinária e o compartilhamento da refeição (RIO DE JANEIRO, 2015, p. 01).

O Marco institui uma Comissão de Gastronomia do Estado do Rio de Janeiro, organismo consultivo composto por representações dos segmentos e dos poderes executivo e legislativo, com a finalidade de acompanhar as diretrizes e ações do Marco e conceder o selo “Gastronomia é Cultura”, destinado a projetos e iniciativas de promoção das culturas locais e regionais que fazem parte da gastronomia no Estado do Rio de Janeiro (RIO DE JANEIRO, 2015). Destaca-se a diversidade de grupos representados por esta comissão, que prevê, desde membros do legislativo, membros de instituições acadêmicas, até membros de movimentos sociais e produtores rurais.

No estribo destas ações, destacamos algumas conquistas recentes e posteriores à aprovação do Marco, ligadas à gastronomia carioca. A Lei Estadual nº 7595/2017, sancionada no ano de 2017, que dispõe sobre a inclusão de cachaças produzidas no estado do Rio de Janeiro nas cartas de bebidas de bares, restaurantes e hotéis (RIO DE JANEIRO, 2017). Outras duas ações foram a criação da Política Estadual de Incentivo e Fomento a Feiras Gastronômicas e à Comercialização de

Alimentos em Veículos Automotores, tais como *trailers*, vans, furgões, caminhões e veículos similares, conhecidos como *food trucks*, no âmbito do Estado do Rio de Janeiro, por meio da Lei Nº 7252/2016 (RIO DE JANEIRO, 2016a) e a criação da Lei Nº 7498/2016 (RIO DE JANEIRO, 2016b) que instituiu no calendário oficial do Rio de Janeiro o Festival Macaé Cultura e Gastronomia.

A importância de se publicar um documento como o Marco, justifica-se, pois no Brasil e no cenário da gastronomia faltam referências que norteiem as políticas públicas voltadas para a gastronomia. Cabe destacar que, desde sua publicação, faltam pesquisas acadêmicas que façam referência ao documento e que ressaltem sua importância no contexto da gastronomia carioca.

Cabe ainda destacar os impactos extraterritoriais oriundos do Marco, uma vez que, outros Estados e Municípios pelo Brasil também realizaram ações no sentido de promover a gastronomia na esfera pública, após a publicação do Marco no Rio de Janeiro. Como exemplo, podemos citar o Estado do Mato Grosso, que instituiu seu Marco da Gastronomia como Cultura no ano de 2016 através da Lei Nº 10468/2016 (MATO GROSSO, 2016) e o município de Goiânia, capital de Goiás, que instituiu no ano de 2018 através da Lei Nº 10142/2018, uma política pública de incentivo e promoção da economia criativa, incluindo a gastronomia em seu rol de atividades (GOIÂNIA, 2018).

### 3 O MARCO E OS ASPECTOS CULTURAIS DA ALIMENTAÇÃO

Temos um padrão básico do consumo alimentar no Brasil caracterizado pela presença do arroz, café, feijão, pão de sal e carne bovina, associados ao consumo regional de alguns poucos itens, além disso, observa-se uma tendência de substituir refeições tradicionais baseadas em alimentos in natura ou minimamente processados por alimentos ultraprocessados, principalmente nas áreas metropolitanas do país, como no caso do Rio de Janeiro, com impactos relevantes para a saúde (BARALDIL et al, 2015; LOUZADA et al, 2015; BEZERRA et al, 2017; DIAS et al, 2018).

Os alimentos tradicionais, infelizmente, estão sendo abandonados no Brasil. Rotenberg (2012) aponta que, entre as principais razões do abandono gradual desses alimentos estão as transformações oriundas da urbanização, da industrialização, do desenvolvimento de tecnologias, da expansão da indústria de alimentos, da difusão da mídia e do discurso científico, que afetam de forma diferenciada os grupos sociais de acordo com sua história e aprendizagem. Lima, Neto e Farias (2015, p. 519) sintetizam bem a questão da padronização da alimentação e suas consequências para o campo alimentar:

Os novos modos de vida tendem a propiciar uma série de modificações nos modos de comer, nas relações de comensalidade e na identidade alimentar dos indivíduos, tanto no meio urbano quanto no meio rural, podendo interferir nos hábitos alimentares, nos horários e locais das refeições, no consumo de alimentos e na própria produção de alimentos no meio rural... Em função dessas questões, alguns autores analisam criticamente a tendência contemporânea de homogeneização das práticas alimentares, sendo este talvez um caminho sem volta. Essa homogeneização igualaria os comedores dos tempos modernos sob a influência da globalização, que passariam rapidamente a ter hábitos e gostos alimentares muito semelhantes.

Muito mais que um ato biológico, a alimentação humana é um ato social e cultural. “Mais que um elemento da chamada “cultura material”, a alimentação implica representações e imaginários, envolve escolhas, classificações, símbolos que organizam as diversas visões de mundo no tempo e no espaço” (MACIEL, 2004, p. 25).

Estamos vendo as práticas alimentares sendo desconstruídas de inúmeras formas, a industrialização da alimentação e os novos modos de vida contemporâneos, tem afastado as pessoas das suas identidades alimentares. Como frisa Garcia (2003, p. 491) os alimentos e serviços são desterritorializados e alcançam um caráter global, desta forma, “se por um lado o processo de globalização amplia a diversidade alimentar, por outro também a reduz, uma vez que circula um mesmo leque de opções alimentares próprias da globalização”. Neste contexto, a manutenção de tradições alimentares torna-se um grande desafio. Aqui, cabe a questão: como promover a manutenção e valorização nas práticas alimentares dos sujeitos sob a ótica da gastronomia, respeitando os hábitos alimentares, as tradições e a cultura alimentar de um povo, neste caso, dos cariocas/fluminenses? Certamente, o Marco da Gastronomia como Cultura no Estado do Rio de Janeiro, não será a solução para tamanho desafio, mas, por outro lado, é um importante aliado para o resgate e a difusão da cultura alimentar local.

Dentre inúmeros desafios, compete pensar quais são os instrumentos para a promoção da gastronomia, da sua abordagem como elemento cultural. Ao considerar a gastronomia como cultura, configura-se no encontro entre sujeitos e que tais dimensões se apresentam permeadas no cotidiano das práticas alimentares, podemos inferir que esse diálogo de saberes e trocas, constitui-se numa das maiores provocações que o Marco da Gastronomia como Cultura traz para o cenário carioca. Dentre outros desafios para superar este quadro, podemos destacar a baixa oferta de produtos tradicionais, visto que, alimentos ultraprocessados são encontrados em toda a parte e possuem ampla publicidade e propaganda, enquanto que, os alimentos tradicionais encontram-se em áreas limítrofes, em zonas periféricas aos olhos dos consumidores. Os custos, são também um fator limitante, visto que, pela menor oferta, produtos tradicionais acabam possuindo um custo

maior e, este custo vai muito além do custo do produto, ele envolve o custo da aquisição, isto é, o quando é necessário gastar-se para obter esses alimentos, uma vez que, sua oferta encontra-se pouco difundida, visto sua desigual distribuição pelo território carioca. O enfraquecimento da transmissão de habilidades culinárias entre as gerações, favorece o consumo de alimentos já prontos, que é fortalecido pela falta de tempo para a alimentação.

Para combater estes desafios, o Marco prevê algumas ações, onde destacaremos duas: primeiramente a criação da "Semana da Gastronomia do Estado do Rio de Janeiro", com o objetivo de estimular os municípios a celebrarem suas tradições culinárias com eventos simultâneos em todo o Estado (RIO DE JANEIRO, 2015). Outro instrumento trata-se do selo "Gastronomia como Cultura" destinado a projetos e iniciativas de promoção das culturas locais e regionais que fazem parte da gastronomia no Estado do Rio de Janeiro (RIO DE JANEIRO, 2015).

#### 4 IDENTIDADE E CULTURA ALIMENTAR: EM BUSCA DO “EL DORADO<sup>4</sup>” CARIOCA

A cultura é um processo dinâmico que constrói a identidade dos sujeitos, suas adaptações e registros. Conforme afirmam Tonezer et al (2018, p. 238), “a cultura dos povos está ligada à alimentação e para entender sua diversidade e especificidade tornam-se imprescindíveis resgatar aspectos históricos, visitar o passado e trazer hábitos, costumes e crenças de cada etnia”, mas não se trata de algo simples, ainda mais num contexto globalizado e cosmopolita como o do Rio de Janeiro.

De acordo com Netto e Ansarah (2009), a identidade gastronômica se constrói a partir do arcabouço cultural dos grupos sociais, nos quais as decisões alimentares fazem parte de um sistema simbólico muito mais amplo, que orienta também as demais decisões que organizam tais grupos, que são formados através das manifestações (tais como ingredientes, técnicas de preparo, etc.) que permanecem, ao longo do tempo, sendo associadas a tais grupos. Devemos lembrar que, “a cultura, em sua concepção mais simples, abrange o conjunto de conhecimentos e toda habilidade humana usada no cotidiano social, instrumentalizando o comportamento aprendido ao longo do tempo” (PINTO; SIMÕES, 2016, p. 8).

Poucos estudos e reflexões têm apontado o lugar da gastronomia como cultura no cenário carioca. Entre as pesquisas, mais recentes, podemos destacar os estudos de Aleixo e Bartholo (2015)

<sup>4</sup> “El Dorado” uma mítica cidade de ouro perdida na selva sul-americana. COOPER, Jago. *Pesquisadores revelam a verdade por trás do mito do El Dorado*. BBC, 2013. Disponível em: <[http://www.bbc.com/portuguese/noticias/2013/01/130121\\_pesquisa\\_mito\\_eldorado\\_mv.shtml](http://www.bbc.com/portuguese/noticias/2013/01/130121_pesquisa_mito_eldorado_mv.shtml)>. Acesso em: 12 set. 2018.

e Aleixo, Rodrigues e Bartholo (2018) sobre o processo de formação da gastronomia carioca, com ênfase na produção de hábitos e fazeres alimentares desenvolvidos no século XIX e na comida de rua da cidade do Rio de Janeiro. Aleixo (2013), inclusive, destaca o aspecto cultural da comida de rua no Rio de Janeiro, por meio do conceito de gastronomia situada, onde coloca em evidência as relações entre a cidade do Rio de Janeiro e a dimensão internacional, avaliadas por meio da análise da cultura como base da produção dos saberes alimentares.

Não podemos decretar, justamente, pela falta de estudos, mas ousamos afirmar que os próprios cariocas, têm dificuldades em destacar elementos da sua culinária. O Marco reforça a necessidade de se pensar e dialogar a gastronomia como uma dimensão da cultura, seus aspectos históricos e políticos, dentre tantos outros, no que se refere ao estudo dos alimentos, da alimentação e da interação entre os sujeitos. Não se trata de uma tarefa fácil: compreender a alimentação como identidade cultural significa entender suas relações não apenas em função do código cultural de uma sociedade, mas também as relações que envolvem espaço e território, percebendo a diversidade de grupos sociais com relação a seus hábitos, modos de produção e consumo (NETTO; ANSARAH, 2009). Nas palavras de Maciel (2004, p. 27):

A cozinha de um povo é criada em um processo histórico que articula um conjunto de elementos referenciados na tradição, no sentido de criar algo único - particular, singular e reconhecível, compreendendo a identidade social como um processo relacionado a um projeto coletivo que inclui uma constante reconstrução, e não como algo dado e imutável, essas linhas estão sujeitas a constantes transformações, a uma contínua recriação.

Dentre os instrumentos para salvaguarda de práticas tradicionais e produtos regionais, no Brasil temos as indicações geográficas, que são ferramentas coletivas de valorização de produtos tradicionais vinculados a determinados territórios. Elas possuem duas funções em principal: agregar valor ao produto e proteger a região produtora e deve promover os produtos e sua herança histórico-cultural, que é intransferível (GIESBRECHT, 2014). Atualmente, o único produto de origem alimentar com indicação geográfica no Estado do Rio de Janeiro trata-se da cachaça produzida em Paraty, que possui selo de indicação de procedência (GIESBRECHT, 2014). Não podemos deixar de citar o reconhecimento da cidade de Paraty pela Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura (UNESCO) como polo criativo de gastronomia (UNESCO, 2017).

A identidade e a autenticidade são elementos essenciais para tornar lugares reconhecidos e para apoiar a sustentabilidade territorial. Pensando sobre isso, Rinaldi (2017, p. 15) aponta quais são os recursos essenciais para a construção de uma identidade e autenticidade local, para a valorização do patrimônio alimentar, a saber:

Os produtos agroalimentares serem originários de uma determinada área, e sua origem representar uma fonte de diferenciação resultante da sua identidade;

Os sistemas alimentares locais devem contribuir para ligar a agricultura, a sociedade, os produtores e consumidores e reduzindo as distâncias físicas e relacionais entre produtores e consumidores/turistas;

A paisagem (terroir, - definido como "uma área ou terreno, geralmente bastante pequeno, cujo solo e o microclima transmite qualidades distintas aos produtos alimentares" (BARHAM, 2003 p.131), pode ser considerada uma síntese entre biodiversidade local e sociocultural, tradições;

A gastronomia local está ligada à cultura, tradição e identidade do local e das suas pessoas;

Os locais de consumo de alimentos, tais como restaurantes, bares, etc. são locais onde os alimentos regionais podem ser obtidos, experimentados e provados;

Eventos e festivais de gastronomia afirmam a identidade e os valores das comunidades, enquanto representam ferramentas relevantes para o desenvolvimento regional.

Há várias perspectivas que consideram a relação entre alimentos e gastronomia como elementos que favorecem o desenvolvimento sustentável local. Ao nosso ver, os apontamentos de Rinaldi (2017) dialogam fortemente com as diretrizes do Marco e, da mesma forma, demandam diferentes frentes de atuação para sua execução. Conforme enfatizado pela FAO (2015), deve haver uma maior interdependência das áreas rurais e urbana, para uma necessária inclusão e integração de sistemas alimentares e vínculos entre o rural e o urbano.

O IPHAN (2010) conceitua o inventário como um instrumento estratégico para a preservação do patrimônio imaterial, uma vez que, além de produzir conhecimento, fornece subsídios para a implantação de políticas públicas. Dentro da perspectiva cultural, vemos uma grande lacuna na gastronomia tradicional, não só a carioca, mas a gastronomia brasileira de uma forma geral não foi inventariada, isto é, o reconhecimento do valor cultural, que ocorre por meio da identificação, no intuito de estabelecer e preservar a cultura gastronômica local, mas há de se destacar que existem pesquisas já desenvolvidas, mas são pontuais, como os estudos de Silveira (2009), Tonezer et al (2018) entre outros.

Não podemos deixar de citar a memória social que se relaciona com a gastronomia, porquanto os hábitos alimentares formados nos contextos de socialização, sejam no lar, na escola, no trabalho entre tantos outros ambientes, desde a infância até a fase adulta acompanharão os indivíduos ao longo de toda a vida, num processo que incorpora as mudanças na própria alimentação ao longo do tempo fenômeno bastante constatado no caso, por exemplo, de imigrantes (PINTO; SIMÕES, 2016). A alimentação, compreendida como expressão cultural, não se restringe à mera ingestão de alimentos, é mais abrangente, envolvendo "o modo com que se preparam os

alimentos, as relações interpessoais oriundas desse preparo, o assentar-se à mesa, os talheres usados, ou não, no consumo alimentar, dentre outros fatores, aquilo que denominamos como a comensalidade” (PINTO; SIMÕES, 2016, p. 02).

## 5 GASTRONOMIA E CULTURA PARA O TURISMO CARIOCA

No Brasil ainda pouco se explora o potencial gastronômico como uma estratégia de promoção turística (AZEVEDO; NETO, 2010). Apesar da oferta gastronômica brasileira ser especialmente festejada por sua diversidade, riqueza e sabores, até então se dispõe de poucos estudos e dados sobre o seu efeito na atratividade dos destinos turísticos no país (ver por exemplo, os trabalhos de: MASCARENHAS; GÂNDARA, 2015; GOMES, et al, 2015; FLORES, et al, 2015; PINTO et al, 2017; NETO; TAVARES; LIMA, 2017).

O turismo gastronômico incorpora os valores tradicionais incorporados no desenvolvimento do turismo moderno, o que inclui o respeito pela cultura, tradição, autenticidade e sustentabilidade (WTO, 2017). Este tipo de turismo representa uma oportunidade de revitalizar e diversificar constantemente o turismo, promover a promoção local, desenvolvimento econômico, conseqüentemente, contribuindo para a promoção e identidade de destinos, mantendo e preservando tradições locais e diversidades (WTO, 2017).

Os saberes culinários são reflexo de um longo processo de construção e de reconstrução. “A produção do alimento, a seleção dos ingredientes que podem ou devem ser consumidos, a valorização de certos pratos em detrimento de outros revelam e resumem a cultura do local, além de representar o espírito criativo de um povo” (AZEVEDO; NETO, 2010, p. 02). O turismo gastronômico, representa uma oportunidade de contato com o outro. Nesse processo, a tipicidade da gastronomia regional torna-se um diferencial, que representa a identidade local, ligando o turismo gastronômico ao prazer e à sensação de saciedade adquirida por meio da viagem e da comida (NETTO; ANSARAH, 2009).

Nos últimos anos, a gastronomia estabeleceu-se como um dos elementos-chave para a aprimoramento, sustentabilidade e consolidação de destinos turísticos (JIMÉNEZ-BELTRÁN; LÓPEZ-GUZMÁN; GONZÁLEZ, 2016; NELSON, 2016). Numa pesquisa na cidade de Córdoba - Espanha, com viajantes estrangeiros que estavam almoçando ou comendo em vários restaurantes da área histórica, Jiménez-Beltrán, López-Guzmán e González (2016) identificaram que há uma importância dada à gastronomia por turistas como parte da identidade cultural de um lugar e da satisfação alcançada através da gastronomia local. No Brasil também há diversos estudos relacionando a

gastronomia com o potencial turístico (ver, por exemplo: ROSS; BECKER, 2011; SANTOS; CERETTA; ZIEMANN, 2015; JOHANNSEN; GASTAL; BEBER, 2018).

Observamos que há uma necessidade de existir um marketing turístico voltado para a gastronomia local e para a imagem gastronômica do território no Rio de Janeiro, como forma de destacar os atributos locais e diferenciar a localidade de outros destinos. Salientamos a necessária construção da culinária carioca como destino gastronômico pelos veículos de comunicação<sup>5</sup>, no intuito de persuadir turistas potenciais a visitarem o Rio de Janeiro, não apenas por suas praias<sup>6</sup>, *Reveillon* ou Carnaval. Outro aspecto importante e necessário trata-se de desenvolver um plano de marketing para o turismo regional, que contemple a gastronomia. Gimenes-Minasse (2017) analisando o quadro de políticas públicas federais voltadas para a valorização da gastronomia no contexto brasileiro, observou que nas publicações e ações tanto do Ministério do Turismo - MTUR quanto da Embratur, o turismo gastronômico parece um segmento de pouca visibilidade, escondido na definição de turismo cultural.

## 6 O MARCO E OS DESDOBRAMENTOS PARA O MUNDO ACADÊMICO

A promulgação do Marco traz diversos desdobramentos e perspectivas para o mundo acadêmico. A pesquisa sobre gastronomia está em expansão e ainda há muito para se explorar no Brasil (BERNARDINETTI, 2018). A gastronomia trata-se de uma área de conhecimento multidisciplinar que vem absorvendo como arcabouço teórico conceitos relativos a áreas afins como, por exemplo: antropologia, história, geografia, química, tecnologia de alimentos, administração entre tantas outras, ou seja, podemos comer a comida, podemos falar sobre a comida, podemos pensar comida, podemos lembrar da comida, podemos sentir a comida, podemos experimentar outras culturas através da comida, podemos conhecer o outro através da comida, podemos fazer muito a partir da comida, alguém duvida?

Silva et al (2010) ao realizarem um mapeamento acerca da constituição da alimentação e cultura como um campo científico específico que tem incorporado no *habitus* de seu agente principal, o pesquisador das ciências da saúde, observam que a rede de significados tecida nesse lugar de encontro entre distintos saberes encontra-se marcada pela visão hegemônica biomédica,

---

<sup>5</sup> O site Visit Brasil (<http://visitbrasil.com/en/destinos/rio-de-janeiro.html>), site oficial de divulgação do turismo no Brasil, não destaca entre as atividades turísticas no Rio de Janeiro a gastronomia local. Acesso em: 23 ago. 2018.

<sup>6</sup> Como mostra uma pesquisa feita pelo Ministério do Turismo em 2015, as praias ainda são o principal atrativo do Rio de Janeiro, ver em: <http://www.turismo.gov.br/%C3%BAltimas-not%C3%ADcias/5705-rio-destino-preferido-dos-estrangeiros-que-v%C3%AAm-ao-brasil.html>. Acesso em: 20 set. 2018.

que ressoante e demanda um domínio mais sólido de conceitos e métodos capazes de enfrentar a complexidade da realidade e dos problemas além das bancadas dos laboratórios, na vida em sociedade, uma pesquisa mais social. Essa concepção da alimentação reduz a comida a seus componentes bioquímicos e dialoga com a ideia de racionalização da dieta, desprovida de valores culturais e funções sociais, endossa o fenômeno da medicalização da alimentação, impulsionado pela ideia de saudabilidade, vinculando um corpo magro à saúde, por exemplo.

Ferro e Rejowski (2018) desenvolveram um primeiro esforço, no sentido de propor uma delimitação do campo do conhecimento da gastronomia no Brasil, a partir da sistematização da produção científica sobre gastronomia em nível de pós-graduação, isto é, teses e dissertações, identificando que, o campo da gastronomia é formado por basicamente três abordagens: comercial (aspectos econômicos, tecnológicos, políticos...), não comercial (aspectos históricos, comunicacionais, educacionais...) e de saúde (nutricionais e de saúde).

Abordar a gastronomia e a cultura, por exemplo, exige uma atuação interdisciplinar, como um meio necessário para aproximar o entendimento de diversas disciplinas que envolvem a gastronomia. Desta forma, é preciso superar a visão limitada que há sobre os alimentos, superando suas características biológicas e buscando compreender o universo de significados e representações dos alimentos no contexto social. Como destaca Michael Pollan (2008) ainda predomina a perspectiva ideológica do Nutricionismo, que de acordo com o autor fundamenta-se em três ideias básicas:

1) o mais importante não é o alimento, mas sim o “nutriente”; 2) por ser este invisível e incompreensível para todo mundo, menos para os cientistas, precisamos da ajuda de especialistas para decidir o que comer; 3) o objetivo da alimentação é promover um conceito estrito de saúde física (POLLAN, 2008, p. 15-16).

Azevedo (2017) aponta cinco eixos temáticos da pesquisa sobre alimentação, cultura e sociedade que ainda possuem muitas lacunas de pesquisa, e que podemos ancorar no Marco, a saber:

(1) a discussão que envolve riscos, controvérsias e a ampla abordagem da (in)segurança alimentar e nutricional;  
(2) o alimento como tema frutífero para explorar os múltiplos significados da globalização e da urbanização uma vez que expõe a complexidade desses fenômenos e como os mesmos afetam a seleção dos alimentos;  
(3) o eixo chamado aqui “Comer de outras formas” que abriga discussões sobre alimentação e ética, gênero, sexualidade, literatura, cinema e artes;  
(4) as abordagens sobre a gastronomia, o papel do chef e suas implicações culturais e políticas;

(5) o ativismo alimentar que coloca em evidência diversos movimentos transformados em repertórios de ações coletivas: Agroecologia, Freeganismo, Locavorismo, Agricultura Orgânica, Vegetarianismo, entre outros (AZEVEDO, 2017, p. 283).

Azevedo (2017) afirma ainda que, analisando os estudos mais recentes, percebe-se que o cientista social interessado em alimentação deve cultivar um ânimo acadêmico para transitar em diferentes disciplinas e áreas de estudo, corroborando com a perspectiva que defendemos em nossos argumentos neste ensaio. A mesma autora (2017), destaca que, os estudos interdisciplinares sobre alimentação tendem a dificultar a elaboração de molduras conceituais ou eixos temáticos, ao mesmo tempo em que, as relações interdisciplinares podem ser vantajosas para fortalecer a área da sociologia da alimentação, mas podem também diluir o tema da comida enquanto subcampo de outras disciplinas e interferir na coesão intelectual da área. Cabe lembrar que, o campo científico caracteriza-se por seu dinamismo e pela possibilidade de transformação e interação entre seus agentes sociais, que se materializam por meio de grupos de pesquisa, pesquisadores, programas de pós-graduação, sociedades científicas entre outros. Aqui, chamamos a atenção para a necessidade de pesquisas nas mais diversas áreas, que possam colaborar para os estudos sobre a gastronomia e cultura.

O meio acadêmico, por exemplo, pode contribuir para a sistematização dos saberes e fazeres expressos nos patrimônios culturais gastronômicos, com vistas à sua preservação e desenvolvimento. Para preservar e disseminar a gastronomia tradicional, faz-se necessário discutir as possibilidades de identificação e sistematização dos saberes e fazeres, dentro das instituições de ensino que atuam nas áreas de pesquisa e extensão em gastronomia, afirmam Müller e Amaral (2012). Os conceitos, princípios e diretrizes presentes no Marco desafiam o campo da formação, pesquisa e extensão. Primeiramente, lembremos que não há uma vasta literatura específica do campo da Gastronomia, exceto as publicações com infinitas receitas, já prontas e que muitas vezes, não dão tão certo como nas ilustrações; segundo, ainda temos um baixo número de pesquisadores dedicados ao tema no Brasil, visto a difusão da pesquisa sobre gastronomia em diferentes áreas do conhecimento, como a nutrição, o turismo e a gestão.

Algo que, certamente engrandeceria a pesquisa sobre a temática da gastronomia, seria uma aproximação entre chefs e cientistas. A crescente colaboração entre chefs e cientistas está alimentando novas tendências na culinária e nas ciências em outros países, onde essa parceria já ocorre (FOOLADI et al, 2019). Ao tratar da gastronomia como ciência e da integração entre cientistas e chefs em diversas partes do mundo, é possível notar a associação entre chefs e cientistas na

produção científica, além disso, como mostrou o estudo de Fooladi et al (2019), os próprios profissionais de alimentação, acreditam que a parceria entre chefs e cientistas pode ser muito positiva por meio de uma colaboração interdisciplinar e voltada para a inovação.

Com todos os desafios e oportunidades que o Marco traz para o cenário da gastronomia carioca, espera-se que as instituições de ensino e pesquisa se debruçam sobre esse tema e que possam contribuir para desencadear mudanças e, muito mais que isso, um resgate da gastronomia do Rio de Janeiro. A reflexão a respeito do papel do Marco implica repensar a construção do conhecimento em gastronomia, uma vez que se trata de saberes multidisciplinares que circunscrevem este núcleo de saber. Sinteticamente, a gastronomia contempla objetos de estudos que se situam dentro de diversos paradigmas de ciência, nos quais podem emergir inúmeras possibilidades metodológicas como as pesquisas participantes, pesquisa-ação, etnografia, planos de intervenção, dentre tantas outras possibilidades que contribuam para adotar postura teóricas e metodológicas diante do tema. Cabe destacar, neste cenário, o estudo de Casemiro et al (2018), onde os autores destacam a baixa diversidade metodológica nos estudos envolvendo a gastronomia e o turismo, por exemplo.

A própria gastronomia, vista como uma ciência em si só é um grande desafio. Assim, esta breve reflexão, não é um sinal de que "tudo é possível", mas trata-se de aprofundar uma discussão epistemológica de maneira a promover um rigor de ciência na qual os critérios de cientificidade e de verdades vigentes, de fundamento tanto empírico como positivista, possam ser aprofundados e, mais que isso, superados.

Conforme o próprio Marco destaca, o ensino da gastronomia brasileira deve ser valorizado e ampliado nas escolas de formação para profissionais da gastronomia (RIO DE JANEIRO, 2015).

## 7 CONCLUSÃO

A publicação do Marco é fundamental para direcionar reflexões sobre a gastronomia nos mais diversos setores da sociedade. As considerações aqui feitas são um chamado e têm como perspectiva o Marco Referencial da Gastronomia como Cultura para o contexto das políticas públicas, para que possa tornar-se um documento vivo para a gastronomia carioca e que seja apenas um começo. Espera-se que ainda possa ser tratado como também um "marco" para o cenário da gastronomia carioca, na qual profissionais, organizações e agentes públicos, possam desenvolver propostas e projetos com maior segurança. Que este documento funcione como um guia para a conquista de novos títulos para a culinária carioca. A qualificação de cozinheiros, gastrônomos,

nutricionistas, engenheiros de alimentos entre tantos outros profissionais no ramo da alimentação, se faz necessário para intervir nos aspectos vinculados às políticas públicas como o marco.

Nesta nova esfera, é de suma importância o desenvolvimento de planos para a integração das políticas públicas, como ocorre na proposta do Plano Estadual de Desenvolvimento da Gastronomia de Minas Gerais (PEDG-MG), previsto pela Lei 21.936/2015 e instituído pelo Decreto 47.192/2017 (MINAS GERAIS, 2017), que visa ordenar, integrar e aperfeiçoar o planejamento de iniciativas privadas, públicas e sociais em prol do setor gastronômico mineiro com o intuito de gerar resultados sustentáveis e positivos com duração prevista de quatro anos, de 2018 a 2021.

O comprometimento com uma visão ampliada do campo de ação e o domínio de habilidades e técnicas específicas, somadas à expertise, permitirão aos profissionais a adoção de abordagens e recursos que favoreçam o diálogo junto a indivíduos e grupos populacionais, considerando todos os agentes e partes interessadas envolvidas nas mais diversas etapas do sistema alimentar e as interações e significados que compõem o comportamento alimentar.

Assim, encerramos essas reflexões apropriando-se da emblemática frase dita por Brillat-Savarin (1995) que entoou “Diga-me o que comes e te direi quem és”, agora, chegou o momento de entoarmos a frase “Diga-me o que comes e te direi de onde vens: do Rio”.

## REFERÊNCIAS

- ALEIXO, M. de O.; RODRIGUES, E.; BARTHOLO, R. Cultural Gastronomic Traditions from the city of Rio de Janeiro-Brazil. **Journal of Tourism and Gastronomy Studies**, v. 350, p. 360, 2018. Disponível em: [http://jotags.org/2018/vol6\\_issue1\\_article21.pdf](http://jotags.org/2018/vol6_issue1_article21.pdf). Acesso em: 24 jul. 2018.
- ALEIXO, M. de O.; BARTHOLO, R. Tradições culturais e gastronomia carioca. **Revista Acervo**, v. 28, n. 1, p. 67-85, 2015. Disponível em: <http://oaji.net/articles/2016/3932-1475259974.pdf>. Acesso em: 24 jul. 2018.
- ALEIXO, M. de O. **Gastronomia Situada e a Comida de Rua na Cidade do Rio de Janeiro**. Dissertação (Mestrado) Programa de Pós-Graduação em Engenharia de Produção - Universidade Federal do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2013, 100 f. Disponível em: <http://www.producao.ufrj.br/index.php/br/teses-e-dissertacoes/teses-e-dissertacoes/mestrado/2013/292-gastronomia-situada-e-a-comida-de-rua-na-cidade-do-rio-de-janeiro/file>. Acesso em: 24 jul. 2018.
- AZEVEDO, E. Alimentação, sociedade e cultura: temas contemporâneos. **Sociologias**, v.19, n.44, p.276-307, 2017. Disponível em: <http://www.scielo.br/pdf/soc/v19n44/1517-4522-soc-19-44-00276.pdf>. Acesso em: 24 jul. 2018.
- AZEVEDO, M.; NETO, E. C. Turismo, Imagem Territorial e Gastronomia: o valor simbólico da culinária na atratividade de destinos turísticos brasileiros. **Revista Acadêmica Observatório de Inovação do Turismo**, v. 5, n. 2, p. 03-05, 2010. Disponível em: <http://bibliotecadigital.fgv.br/ojs/index.php/oit/article/view/5768/4480>. Acesso em: 24 jul. 2018.
- BARALDIL, L. G. et al. Impacto de alimentos ultraprocessados sobre o teor de micronutrientes da dieta no Brasil. **Revista de Saúde Pública**, v. 49, p. 45, 2015. Disponível em: [http://www.scielo.br/pdf/rsp/v49/pt\\_0034-8910-rsp-S0034-89102015049006211.pdf](http://www.scielo.br/pdf/rsp/v49/pt_0034-8910-rsp-S0034-89102015049006211.pdf). Acesso em: 24 jul. 2018.
- BARHAM, E. Translating terroir: the global challenge of French AOC labeling. **Journal of rural studies**, v. 19, n. 1, 127-138, 2003. Disponível em: <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0743016702000529>. Acesso em: 24 jul. 2018.

BELO HORIZONTE. **Plano Diretor de Desenvolvimento Integrado da Região Metropolitana de Belo Horizonte.**

Relatório Final. Belo Horizonte: UFMG, 2011. Disponível em: <http://www.rmbh.org.br/pddi/>. Acesso em: 24 jul. 2018.

BERNARDINETTI, N. De simmer à efervescência. **Revista Brasileira de Gastronomia**, v. 1, n. 1, p. 1-2, 2018. Disponível em: <http://rbg.sc.senac.br/index.php/gastronomia/article/view/32>. Acesso em: 24 jul. 2018.

BEZERRA, I. N. et al. Consumo de alimentos fora do lar no Brasil segundo locais de aquisição. **Revista de Saúde Pública**, v. 51, p. 1-8, 2017. Disponível em: [http://www.scielo.br/pdf/rsp/v51/pt\\_0034-8910-rsp-S1518-87872017051006750.pdf](http://www.scielo.br/pdf/rsp/v51/pt_0034-8910-rsp-S1518-87872017051006750.pdf). Acesso em: 24 jul. 2018.

BRASIL. **Alimentos regionais brasileiros.** Brasília: Ministério da Saúde, 2014. Disponível em:

[http://189.28.128.100/dab/docs/portaldab/publicacoes/livro\\_alimentos\\_regionais\\_brasileiros.pdf](http://189.28.128.100/dab/docs/portaldab/publicacoes/livro_alimentos_regionais_brasileiros.pdf). Acesso em: 24 jul. 2018.

\_\_\_\_\_. **Guia alimentar para a população brasileira.** 2. ed. – Brasília: ministério da saúde, 2014. Disponível em:

[http://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia\\_alimentar\\_populacao\\_brasileira\\_2ed.pdf](http://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira_2ed.pdf). Acesso em: 24 jul. 2018.

\_\_\_\_\_. Ministério da Saúde. **Política nacional de alimentação e nutrição.** Brasília, 2012. Disponível em:

[http://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/politica\\_nacional\\_alimentacao\\_nutricao.pdf](http://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/politica_nacional_alimentacao_nutricao.pdf). Acesso em: 24 jul. 2018.

\_\_\_\_\_. Decreto nº 7.272, de 25 de agosto de 2010. Regulamenta a Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006, que cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional-Sisan com vistas a assegurar o direito humano à alimentação adequada, institui a Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional-PNSAN, estabelece os parâmetros para a elaboração do Plano Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, e dá outras providências.

**Diário Oficial da União**, 2010. Disponível em: [http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_Ato2007-2010/2010/Decreto/D7272.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2007-2010/2010/Decreto/D7272.htm). Acesso em: 25 jul. 2018.

BRILLAT-SAVARIN, J. A. **A Fisiologia do Gosto.** São Paulo: Companhia das Letras, 1995.

CASEMIRO, Í. P. et al. What Does Tourism Tell Us About Gastronomy? An Analysis Of The Production On The Topic Of Gastronomy In Brazilian Tourism Journals. **Anais...** In: XXI SEMEAD SEMINÁRIOS EM ADMINISTRAÇÃO, 2018, São Paulo. Turismo e Hospitalidade, 2018. Disponível em: <http://semead.com.br/21/>. Acesso em: 24 jul. 2018.

CASEMIRO, Í. P. Resenha: Rio, Paisagem Gastronômica. **Revista Hospitalidade.** São Paulo, volume 15, n.01, p. 1-7, agosto de 2018. Disponível em: <https://www.rev Hosp.org/hospitalidade/article/view/755/798>. Acesso em: 24 jul. 2018.

CAVALCANTI, P. A pátria nas panelas. **História e receitas da cozinha brasileira.** São Paulo: Senac, 2007.

DIAS, F. S. L. et al. Were policies in Brazil effective to reducing trans fat from industrial origin in foods?. **Revista de Saúde Pública**, v. 52, p. 34, 2018. Disponível em: <http://www.scielo.br/pdf/rsp/v52/0034-8910-rsp-52-34.pdf>. Acesso em: 24 jul. 2018.

FERNANDES, C.; MONTEIRO, S. **Viagem gastronômica através do Brasil.** São Paulo: Senac, 2001.

FERRO, R. C.; REJOWSKI, M. Produção científica no campo da Gastronomia: em busca de uma configuração. **Turismo Visão e Ação**, v. 20, n. 3, p. 500-515, 2018. Disponível em:

<https://siaiap32.univali.br/seer/index.php/rtva/article/view/13497>. Acesso em: 17 set. 2018.

FLORES, Y. et al. A Tainha como Patrimônio Cultural e Experiência Turístico-Cultural em Bombinhas, Santa Catarina, Brazil. **ROSA DOS VENTOS-Turismo e Hospitalidade**, v. 7, n. 1, 2015. Disponível em:

<http://www.uces.br/etc/revistas/index.php/rosadosventos/article/view/3019>. Acesso em: 24 ago. 2018.

FOOLADI, E. et al. Chefs and researchers: Culinary practitioners' views on interaction between gastronomy and sciences. **International Journal of Gastronomy and Food Science**, v. 15, p. 6-14, 2019. Disponível em:

<https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S1878450X18301471>. Acesso em: 08 jan. 2019.

FROES, L.; ROLDÃO, A. **Rio, Paisagem Gastronômica.** Rio de Janeiro: Nau das Letras, 2016.

GARCIA, R. W. D. Reflexos da globalização na cultura alimentar: considerações sobre as mudanças na alimentação urbana. **Revista de Nutrição**, v. 16, n. 4, p. 483-492 2003. Disponível em: [http://www.scielo.br/scielo.php?pid=S1415-52732003000400011&script=sci\\_abstract&lng=pt](http://www.scielo.br/scielo.php?pid=S1415-52732003000400011&script=sci_abstract&lng=pt). Acesso em: 24 jul. 2018.

GIESBRECHT, H. O. et al. **Indicações geográficas**. Brasília: SEBRAE, INPI, 2014. Disponível em: [www.inpi.gov.br/arquivos](http://www.inpi.gov.br/arquivos). Acesso em: 24 jul. 2018.

GIMENES-MINASSE, M. H. S. G. Notas sobre políticas públicas a respeito da gastronomia no contexto turístico brasileiro. **Turismo e Sociedade**, v. 9, n. 3, 2017. Disponível em: <https://revistas.ufpr.br/turismo/article/view/48571>. Acesso em: 24 jul. 2018.

GOIÂNIA. **Projeto de LEI Nº 10.142, de 09 de abril de 2018**. Dispõe sobre a política pública de incentivo e promoção da economia criativa, da economia colaborativa e da economia compartilhada, visando à regulamentação, o desenvolvimento e a sustentabilidade integral do Município de Goiânia. Goiânia, GO, abr. 2018. Disponível em: [http://www.goiania.go.gov.br/html/gabinete\\_civil/sileg/dados/legis/2018/lo\\_20180409\\_000010142.html](http://www.goiania.go.gov.br/html/gabinete_civil/sileg/dados/legis/2018/lo_20180409_000010142.html). Acesso em: 11 set. 2018.

GOMES, D. S. et al. Diamantina Gourmet: o incremento para o desenvolvimento do turismo em Diamantina-MG. **Revista Acadêmica Observatório de Inovação do Turismo**, v. 9, n. 2, p. 1-18, 2015. Disponível em: <http://publicacoes.unigranrio.edu.br/index.php/raoit/article/view/3418>. Acesso em: 24 ago. 2018.

GRANATO, A. **Sabor do Brasil**. Rio de Janeiro: Sextante Artes, 2011.

JIMÉNEZ-BELTRÁN, F. J.; LÓPEZ-GUZMÁN, T.; GONZÁLEZ, F. S. F. Analysis of the relationship between tourism and food culture. **Sustainability**, v. 8, n. 5, p. 01-11, 2016. Disponível em: <https://www.mdpi.com/2071-1050/8/5/418>. Acesso em: 24 jul. 2018.

JOHANNSEN, E. M.; GASTAL, S. A.; BEBER, A. M. C. Gastronomia e turismo: panificação tradicional em São Gotardo, Caxias do Sul-RS, Brasil. **Geografares**, n. 25, p. 199-217, 2018. Disponível em: <http://periodicos.ufes.br/geografares/article/view/17418/13698>. Acesso em: 24 jul. 2018.

LIMA, R. S.; NETO, J. A. F.; FARIAS, R. D. C. P. Alimentação, comida e cultura: o exercício da comensalidade. **DEMETRA: Alimentação, Nutrição & Saúde**, v. 10, n. 3, p. 507-522, 2015. Disponível em: <http://www.e-publicacoes.uerj.br/index.php/demetra/article/view/16072>. Acesso em: 24 jul. 2018.

LOUZADA, M. L. C. et al. Alimentos ultraprocessados e perfil nutricional da dieta no Brasil. **Revista de Saúde Pública**, v. 49, 2015. Disponível em: [http://www.scielo.br/pdf/rsp/v49/pt\\_0034-8910-rsp-S0034-89102015049006132.pdf](http://www.scielo.br/pdf/rsp/v49/pt_0034-8910-rsp-S0034-89102015049006132.pdf). Acesso em: 24 jul. 2018.

MACIEL, M. E. Uma cozinha à brasileira. **Revista Estudos Históricos**, v.1, n. 33, p. 25-39, 2004. Disponível em: <http://bibliotecadigital.fgv.br/ojs/index.php/reh/article/view/2217/1356>. Acesso em: 24 jul. 2018.

MATO GROSSO. **Projeto de Lei Nº 10468 de 06 de Dezembro de 2016**. Estabelece o Marco Referencial da Gastronomia como Cultura no Estado de Mato Grosso e dá outras providências. Cuiabá, MT, dez 2016. Disponível em: <https://www.legisweb.com.br/legislacao/?id=332881>. Acesso em: 11 set. 2018.

MASCARENHAS, R. G. T.; GÂNDARA, J. M. G.. O papel da gastronomia na qualidade e na competitividade dos destinos turísticos. **CULTUR: Revista de Cultura e Turismo**, v. 9, n. 1, p. 60-83, 2015. Disponível em: [periodicos.uesc.br/index.php/cultur/article/download/555/506](http://periodicos.uesc.br/index.php/cultur/article/download/555/506). Acesso em: 30 jul. 2018.

MINAS GERAIS. **Decreto n. 47192, de 25 de maio. de 2017**. Dispõe sobre a Política Estadual de Desenvolvimento da Gastronomia Mineira e dá outras providências, Belo Horizonte, MG, 2017. Disponível em: <https://www.almg.gov.br/consulte/legislacao/completa/completa.html?tipo=DEC&num=47192&ano=2017>. Acesso em: 24 jul. 2018.

MÜLLER, S. G.; AMARAL, F. M. A preservação dos saberes e fazeres gastronômicos por meio da articulação entre o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina e espaços culturais. **Revista Thema**, v. 9, n. 1, p.

01-14, 2012. Disponível em: <http://revistathema.ifsul.edu.br/index.php/thema/article/view/92>. Acesso em: 24 jul. 2018.

NELSON, V. Peru's image as a culinary destination. **Journal of Cultural Geography**, v. 33, n. 2, p. 208-228, 2016. Disponível em: <https://www.tandfonline.com/doi/abs/10.1080/08873631.2016.1153269>. Acesso em: 24 jul. 2018.

NETO, L. G.; TAVARES, G. U.; LIMA, G. P. A Gastronomia Cearense e sua Contribuição ao Turismo. **Conexões-Ciência e Tecnologia**, v. 11, n. 5, p. 17-23, 2017. Disponível em: <http://conexoes.ifce.edu.br/index.php/conexoes/article/view/1320>. Acesso em: 29 jul. 2018.

NETTO, A. P.; ANSARAH, M. G. dos R. **Segmentação do mercado turístico: estudos, produtos e perspectivas**. Porto Alegre: Manole, 2009.

PINTO, H. S.; SIMÕES, R. A. **Cultura Alimentar como Patrimônio Imaterial da Humanidade: desafios e oportunidades para a gastronomia brasileira**. Brasília: Núcleo de Estudos e Pesquisas/CONLEG/Senado, Abril/2016 (Texto para Discussão nº 195). Disponível em: [www.senado.leg.br/estudos](http://www.senado.leg.br/estudos). Acesso em: 8 jan. 2018.

PINTO, L. J. S. et al. A gastronomia regional no turismo rural da metade sul do Rio Grande do Sul. **Revista de Turismo Contemporâneo**, v. 5, n. 2, 2017. Disponível em: <https://periodicos.ufrn.br/turismocontemporaneo/article/view/10966>. Acesso em: 20 jul. 2018.

RIO DE JANEIRO. **Projeto de Lei Nº 1042/2015 de 10 de Outubro 2015**. Estabelece, no Âmbito do Estado do Rio de Janeiro, O Marco Referencial da Gastronomia como Cultura e dá Outras Providências. Rio de Janeiro, RJ, dez 2015. Disponível em: <http://alerjln1.alerj.rj.gov.br/scpro1519.nsf/18c1dd68f96be3e7832566ec0018d833/f332cf60e79e46aa83257ee60050aaa3?OpenDocument>. Acesso em: 11 jan. 2018.

\_\_\_\_\_. **Lei Nº 7180 de 28 de Dezembro 2015**. Estabelece, no Âmbito do Estado do Rio de Janeiro, O Marco Referencial da Gastronomia como Cultura e dá Outras Providências. Rio de Janeiro, RJ, dez 2015. Disponível em: <http://alerjln1.alerj.rj.gov.br/contlei.nsf/f25edae7e64db53b032564fe005262ef/06033f24c3697dab83257f31005b1d36?OpenDocument&Highlight=0,gastronomia>. Acesso em: 12 jan. 2018.

\_\_\_\_\_. **Lei Nº 7408 de 10 de Agosto de 2016**. Instituir no Calendário Oficial do Estado do Rio De Janeiro, O Festival Macaé Cultura e Gastronomia. Rio de Janeiro, RJ, ago. 2016a. Disponível em: <http://alerjln1.alerj.rj.gov.br/contlei.nsf/f25edae7e64db53b032564fe005262ef/c92c1986f6ac721683258020005fcaa?OpenDocument&Highlight=0,gastronomia>. Acesso em: 12 jan. 2018.

\_\_\_\_\_. **Lei Nº 7252 de 05 de Abril de 2016**. Institui, no Âmbito do Estado do Rio de Janeiro, a Política Estadual de Incentivo e Fomento a Feiras Gastronômicas e à Comercialização de Alimentos em Trailers, Vans, Caminhões e Veículos Similares Conhecidos como “Food Trucks” e dá Outras Providências. Rio de Janeiro, RJ, abr. 2016b. Disponível em: <http://alerjln1.alerj.rj.gov.br/contlei.nsf/f25edae7e64db53b032564fe005262ef/4b2e72607947f91f83257f93005a799b?OpenDocument&Highlight=0,gastronomia>. Acesso em: 12 jan. 2018.

\_\_\_\_\_. **Lei Ordinária Nº 7595, de 23 de Maio de 2017**. Dispõe Sobre a Inclusão de Cachaças Produzidas no Estado do Rio de Janeiro nas Cartas de Bebidas de Bares, Restaurantes e Hotéis. Rio de Janeiro, RJ, maio 2017. Disponível em: <http://leisestaduais.com.br/rj/lei-ordinaria-n-7595-2017-rio-de-janeiro-dispoe-sobre-a-inclusao-de-cachacas-produzidas-no-estado-do-rio-de-janeiro-nas-cartas-de-bebidas-de-bares-restaurantes-e-hoteis?q=restaurantes>. Acesso em: 12 jan. 2018.

RINALDI, C. Food and Gastronomy for Sustainable Place Development: A Multidisciplinary Analysis of Different Theoretical Approaches. **Sustainability**, v. 9, n. 10, 01-25, 2017. Disponível em: <https://www.mdpi.com/2071-1050/9/10/1748>. Acesso em: 24 jul. 2018.

ROSS, A.; BECKER, E. L. S. A gastronomia alemã como fonte de atração turística e de desenvolvimento local no município de Agudo—RS. **Disciplinarum Scientia | Ciências Humanas**, v. 12, n. 1, p. 33-45, 2011. Disponível em: <https://www.periodicos.unifra.br/index.php/disciplinarumCH/article/viewFile/1716/1620>. Acesso em: 24 jul. 2018.

ROTENBERG, S. et al. Oficinas culinárias na promoção da saúde. In: Diez-Garcia, R. W.; Cervatomancuso, A. M. (Coord.). **Mudanças alimentares e educação nutricional**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2012.

SANTOS, N. R. Z.; CERETTA, C. C.; ZIEMANN, D. R. Cafés coloniais como referência cultural e atrativo turístico no município de Agudo-RS/Brasil. **Geografia Ensino & Pesquisa**, v. 19, n. 1, p. 39-48, 2015. Disponível em: <https://periodicos.ufsm.br/geografia/article/view/15752>. Acesso em: 24 jul. 2018.

SILVA, J. K., et al. Alimentação e cultura como campo científico no Brasil. **Physis-Revista de Saúde Coletiva**, v. 20, n. 2, p.413-442, 2010. Disponível em: [http://www.scielo.br/scielo.php?pid=S0103-73312010000200005&script=sci\\_abstract&tIng=pt](http://www.scielo.br/scielo.php?pid=S0103-73312010000200005&script=sci_abstract&tIng=pt). Acesso em: 24 jul. 2018.

SILVEIRA, J. S. **A multidimensionalidade da valorização de produtos locais: implicações para políticas públicas, mercado, território e sustentabilidade na Amazônia**. 2009. 391 f., il. Tese (Doutorado em Desenvolvimento Sustentável) - Universidade de Brasília, Brasília, 2009. Disponível em: <http://repositorio.unb.br/handle/10482/4679?mode=full>. Acesso em: 24 jul. 2018.

TONEZER, C. et al. Identidade gastronômica: patrimônio imaterial do oeste catarinense. **Geografares**, n. 25, p. 238-262, 2018. Disponível em: <http://periodicos.ufes.br/geografares/article/view/17619>. Acesso em: 24 jul. 2018.

UNESCO. **Browse the Lists of Intangible Cultural Heritage and the Register of good safeguarding practices**. 2018. Disponível em: <https://ich.unesco.org/en/lists>. Acesso em: 14 jan. 2018.

\_\_\_\_\_. **Creative Cities Network**. 2018. Disponível em: <https://en.unesco.org/creative-cities/creative-cities-map>. Acesso em: 14 jan. 2018.

World Tourism Organization. Affiliate Members Report, Volume sixteen – **Second Global Report on Gastronomy Tourism**, UNWTO, Madrid, 2017. Disponível em: [http://cf.cdn.unwto.org/sites/all/files/pdf/gastronomy\\_report\\_web.pdf](http://cf.cdn.unwto.org/sites/all/files/pdf/gastronomy_report_web.pdf). Acesso em: 24 jul. 2018.