



Rosa dos Ventos
ISSN: 2178-9061
rrvucs@gmail.com
Universidade de Caxias do Sul
Brasil

Memórias Alimentares no Turismo de Base Comunitária da Acolhida Na Colônia, Santa Catarina, Brasil

WALKOWSKI, MARINÊS DA CONCEIÇÃO; PIRES, PAULO DOS SANTOS; LOPES, CARLA VIEIRA; ASSING, LUCILENE

Memórias Alimentares no Turismo de Base Comunitária da Acolhida Na Colônia, Santa Catarina, Brasil

Rosa dos Ventos, vol. 13, núm. 1, 2021

Universidade de Caxias do Sul, Brasil

Disponível em: <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=473565472008>

DOI: <https://doi.org/10.18226/21789061.v13i1p156>

Memórias Alimentares no Turismo de Base Comunitária da Acolhida Na Colônia, Santa Catarina, Brasil

Food Memories in Community Based Tourism in the Acolhida na Colônia, Santa Catarina, Brazil

MARINÊS DA CONCEIÇÃO WALKOWSKI

Instituto Federal de Santa Catarina, Brasil

marinesw@gmail.com

DOI: <https://doi.org/10.18226/21789061.v13i1p156>

Redalyc: [https://www.redalyc.org/articulo.oa?](https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=473565472008)

id=473565472008

PAULO DOS SANTOS PIRES

Universidade do Vale do Itajaí, Brasil

pires@univali.br

CARLA VIEIRA LOPES

Instituto Federal de Santa Catarina, Brasil

tur.carla@gmail.com

LUCILENE ASSING

Brasil

luciassing@hotmail.com

Recepção: 04 Maio 2020

Aprovação: 20 Novembro 2020

RESUMO:

O presente artigo trata de comunicação sobre memórias alimentares no contexto da culinária desenvolvida pelas agricultoras da Associação Acolhida na Colônia, no Estado de Santa Catarina, no sul do Brasil. O objetivo é o de identificar as memórias afetivas de agricultoras associadas e a sua relação com a produção culinária desenvolvida. O percurso metodológico partiu, inicialmente, da pesquisa bibliográfica em bases de dados nacionais e estrangeiras, além de teses e dissertações, sobre os termos: <patrimônio alimentar>, <memórias alimentares> e <turismo de base comunitária>. A pesquisa em campo utilizou-se de métodos da História Oral, como entrevista e observação, e foi realizada junto a agricultoras que integram o projeto Acolhida na Colônia. Buscou-se identificar memórias relacionadas à culinária, baseada em produção orgânica de alimentos. Os resultados demonstraram que as receitas são passadas de mães para as filhas e observa-se preocupação em transmitir a importância da identidade regional, face as atuais mudanças na tecnologia e no mercado.

PALAVRAS-CHAVE: Turismo de Base Comunitária, Memória, Patrimônio Alimentar, Acolhida na Colônia, Santa Catarina, Brasil.

ABSTRACT:

This article deals with food memories in the context of the cuisine developed by the farmers of Associação Acolhida in Colônia, in the State of Santa Catarina, in southern Brazil. The objective is to identify the associated farmers affective memories and their relationship with food production. The methodological path started, initially, from bibliographic research in national and foreign databases, in addition to theses and dissertations, on the terms <food heritage>, <food memories> and <community-based tourism>. The field research used methods of Oral History, such as interview and observation, and was carried out with farmers who are part of the project Acolhida na Colônia. We sought to identify memories related to cooking, based on organic food production. The results showed that the recipes are passed on from mothers to daughters and there is a concern to convey the importance of regional identity, given the current changes in technology and food market.

KEYWORDS: Community-Based Tourism, Memory, Food Heritage, Acolhida na Colônia, Santa Catarina, Brazil.

INTRODUÇÃO

Entre as motivações para viagens turísticas a destinos junto a natureza está a necessidade de romper com rotinas estabelecidas e de buscar um convívio com o ambiente e os ali residentes. A paisagem e as relações existentes oferecem ao turista trocas de experiências (Walkowski, Damo & Loch, 2017). O espaço rural brasileiro tem passado por modificações, principalmente nas relações e formas de trabalho, que possibilitam aos agricultores o aumento da renda familiar por meio de novas atividades, como o turismo, que visa à permanência no campo e a melhoria da qualidade de vida de seus habitantes. A redução dos limites entre os espaços rurais e urbanos ocorre, entre outros, devido ao meio rural estar aderindo a atividades antes comuns às cidades, buscando dinamizar as atividades no campo (Miranda, 2012; Machado & Tomazzoni, 2011; Santos, 2004).

Nos últimos anos, algumas iniciativas de turismo que ocorrem nos espaços rurais e urbanos têm auxiliado na geração de emprego e renda para as comunidades locais. O Turismo de Base Comunitária [Tbc] surgiu da necessidade de valorização da cultura local, diversificação da oferta de serviços diferenciados e de um histórico de resistência ao turismo de massa (Coriolano, 2009; Sampaio & Zamignan, 2012). A partir de experiências em outros países, observou-se a crescente busca de formas de turismo que valorizem a conservação ambiental. Soluções inovadoras têm visado à sustentabilidade nas dimensões social, cultural, econômica, ambiental e política (Palacios, 2016; Silva, Lima & Christoffoli, 2016). A esta discussão, acrescentam-se os meios de hospedagens no espaço rural como um diferencial em termos de hospitalidade e o potencial de novas experiências, como ocorre no ofertado na Associação de Agroturismo Acolhida na Colônia [Aaac].

A Acolhida na Colônia surgiu no Brasil em 1996, a partir de um movimento coordenado pela Associação dos Agricultores Ecológicos das Encostas da Serra Geral [Agreco], no Estado de Santa Catarina [Brasil], em função da resistência dos agricultores familiares comprometidos com o desenvolvimento sustentável e com o respeito ao meio ambiente, que desejavam permanecer em suas terras. A Agreco é uma associação integrada à Rede Accueil Paysan, atuante na França desde 1987, que tem como proposta valorizar o modo de vida no campo por meio do agroturismo ecológico (Guzzatti, 2010). O diferencial desta experiência tem sido diversificar a oferta de serviços, agregando novas parcerias em forma de rede de cooperação. As interações acontecem pela proximidade entre proprietários e visitantes e as possibilidades de trocas (Grimm & Sampaio, 2011; Brusadin & Panosso Netto, 2016). Na sua essência, esse convívio supera a mera relação de negócio, possibilitando resgatar e reconstruir a interconectividade entre modos de vida distintos (Irving & Azevedo, 2002; Sampaio & Zamignan, 2012; Onyx, Edwards, & Bullenet, 2017).

A Associação Acolhida na Colônia tem sido objeto de estudos em diversos trabalhos de conclusão de curso, dissertações, teses e de artigos em periódicos, que abordam a relação da Associação com diferentes áreas do conhecimento. Segundo Silva e Lima (2019), as pesquisas sobre Turismo Comunitário e a Acolhida na Colônia somam mais de 100 artigos acadêmicos, além de pesquisas em Programas de Pós-Graduação em Turismo brasileiros, nas áreas de Saúde, Turismo, Economia, Design, Engenharia Florestal, Arquitetura, Agronomia, Geologia, Geografia, Pedagogia. São pesquisas que constam em bases de dados brasileiras como a Scientific Electronic Library Online [SciELO], Indexação Compartilhada de Periódicos [Icap], Portal de Periódicos da Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior [Capes], Biblioteca Virtual da Universidade de São Paulo [Usp] e Biblioteca Digital Mundial. Dentre alguns periódicos publicados estão: Revista Visão e Ação, Estudios y Perspectivas, Caderno Virtual de Turismo, Rosa dos Ventos – Turismo e Hospitalidade, Turismo em Análise, Revista Brasileira de Pesquisa em Turismo, Pasos, entre outras.

Para essa pesquisa utilizou-se como fonte alguns autores que abordaram essa temática como: Guzzatti (2010); Sampaio e Zamignan (2012); Guzzatti, Sampaio e Turnes (2014); Silva, Lima e Christoffoli (2016); Walkowski, Damo e Loch, (2017); Silva e Lima (2019). Os autores tratam das discussões de território de identidade; turismo de base comunitária; e de trabalhos em redes. A presente pesquisa tem como diferencial

a identificação da culinária desenvolvida com base na memória de três agricultoras associadas ao Acolhida na Colônia, em Santa Catarina [Brasil].

Em relação ao patrimônio alimentar e à memória alimentar, observa-se que é possível valorizar e divulgar os produtos locais e fixar as pessoas ao campo, principalmente os jovens, por meio da atividade turística. Além disso, os mesmos possibilitam o aumento e variedade de produtos/insumos que já estavam esquecidos na cozinha das agriculturas e que se apresentam como um poderoso meio de valorização do significado patrimonial de objetos, lugares e práticas sociais (Gagliardi, 2015). Para aprofundar o conhecimento sobre este contexto, constatou-se a necessidade de realizar uma pesquisa em campo com as agricultoras associadas ao Acolhida na Colônia para identificarmos a culinária desenvolvida, bem como a diversidade de produtos e serviços oferecidos em três propriedades de Turismo de Base Comunitária [Tbc]. A comunicação tem por objetivo identificar as memórias afetivas de agricultoras associadas ao Acolhida na Colônia, e a relação com a produção culinária desenvolvida.

PATRIMÔNIO, MEMÓRIA ALIMENTAR E TURISMO

O hábito alimentar reflete a cultura de um povo e sofre a influência de todo o processo de produção, como o clima, o solo, a vegetação, entre outros. A alimentação é uma prática cultural complexa que extrapola o aspecto meramente fisiológico e pode apresentar múltiplos significados, incluindo ideologias, questões relacionadas à fé religiosa e à identidade cultural (Minasse, 2020). Com relação às pesquisas que envolvem a Sociologia da Alimentação, “a patrimonialização contemporânea da alimentação se forma a partir a ideia de que o patrimônio passa do âmbito privado para o público, do econômico para o cultural, transformando as representações sociais e, ao mesmo tempo, um bem comum, que participa a todos sobre si mesmo” (Poulain, 2006, p. 38).

Para Muller (2012), a citação acima amplia a noção de Patrimônio Material para o Imaterial, que engloba práticas cotidianas e populares, aparecendo a gastronomia como um bem comum. Segundo o Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN, 2020), bens culturais de natureza imaterial incluem práticas e domínios da vida social que se manifestam em saberes, ofícios e modos de fazer; celebrações; formas de expressão cênicas, plásticas, musicais ou lúdicas; e nos lugares, também chamado de patrimônio imaterial intangível. A patrimonialização é vista como um mecanismo de afirmação e legitimação da identidade de um grupo, atribuindo-lhes valores, significados, usos e sentidos com o objetivo de reafirmar a memória, a tradição e o sentimento de pertencimento de uma coletividade [ou grupo social]. Além disso, também tem a função de compor o produto turístico ofertado por meio de lugares de referência e símbolos identitários da cultura local pelos turistas, visitantes e atores locais (Lavandoski & Giglio, 2019; Rodrigues, 2016).

A cultura culinária de uma população, por sua vez, é resultado de um contexto e do território em que esteja inserida e de diversos elementos que dão significados à comida. Neste sentido, a discussão vai além de preservar práticas alimentares estagnadas no tempo, permitindo que o saber-fazer desses grupos seja resguardado, e assim o Patrimônio Cultural Brasileiro possa continuar a ser construído (Santana, 2016; Minasse, 2020). Segundo Santana (2016), é o risco de perder-se algo que se considera valioso, que instiga o início do movimento de patrimonialização e esse valor, em geral, tem ligação com a memória coletiva da nação. O turismo por sua vez, enquanto fenômeno complexo e atividade produtora e consumidora do espaço, utiliza os diferentes elementos do patrimônio cultural material e imaterial como matéria-prima, ou seja, como atrativo que se configura em produtos turísticos locais (Dias, 2006; Rodrigues, 2016). O turista ao se deslocar-se por outros lugares, compreende não apenas a necessidade de alimentar-se, mas especialmente de provar de outros gostos e sabores para evocar sua finalidade de prazer e conhecimento (Poulain, 2006).

Memórias Alimentares - Para Bogado e Freitas (2016), explorar a própria experiência de vida a partir do trabalho com a memória, mostrou-se como um método adequado para que aflorasse alguns dos diversos sentidos frente a alimentação. Em relação a memória, a mesma pode ser entendida como a capacidade de

relacionar um evento atual com um evento passado do mesmo tipo, ou seja, a capacidade de reter um dado da experiência ou conhecimento adquirido e de trazê-lo à mente (Angelo & Corner, 2016). Já a memória coletiva surge como forma de resistência por grupos de pessoas que não querem esquecer suas memórias; pelo contrário, querem preservá-las e perpetuá-las, estabelecendo um sentimento de continuidade e de coerência de uma pessoa ou grupo em sua reconstrução de si (Pollak, 1992; Santos, 2004).

Segundo Assunção (2008), “a comida está relacionada aos laços sociais, pois evoca lembranças, emoções e sentimentos que nos remetem às memórias do passado e dos indivíduos com quem nos relacionamos” (p. 235). Essa memória pode reforçar os vínculos que unem os membros de uma família e também expressa tensões, conflitos e distinções entre familiares. A partir dessas relações sociais adquire-se o sentido de pertencimento e identidade. O consumo de alimentos regionais faz parte da nossa história pessoal e social, em nossa comensalidade inevitavelmente territorializada. Ao consumirmos alimentos regionalizados, vivenciamos os hábitos e costumes que se misturam a outros valores e transcendem fronteiras físicas e geográficas (Brasil, 2015; Bogado & Freitas, 2016).

Cabe ressaltar que a preparação da comida envolve, ainda, a ocultação de alguns de seus procedimentos, como as receitas passadas de geração em geração e o histórico familiar que vai identificar o indivíduo. A cozinha pode ser vista como território do segredo, onde os grupos sociais formam seus hábitos, repassando valores e distribuindo conhecimento ao indivíduo que determinam o acesso ao mundo circundante, e permitindo sua identificação (Assunção, 2008; Silva, 2014; Brasil, 2015).

Ainda, quando relacionada à atividade turística, favorece o aparecimento de conceitos como o de Food Tourism, o qual pode dar ênfase às viagens experienciais para regiões gastronômicas com fins de lazer, incluindo visitas a produtores de alimentos, festivais e feiras gastronômicas, mercados de agricultores, degustações de produtos alimentícios ou qualquer atividade de turismo relacionada à alimentação (Minasse, 2020; Unwto, 2017; Hall & Sharples, 2003). Essas viagens de experiência favorecem a valorização da culinária local e o modo de vida das comunidades tradicionais por meio do chamado Turismo de Base Comunitária.

Turismo de Base Comunitária [Tbc] - No final do século XX e início de século XXI, observou-se que o desenvolvimento de algumas atividades turísticas vem ocorrendo a partir de iniciativas endógenas locais e/ou regionais, baseadas em iniciativas comunitárias. Tal fato, no Brasil, se comprova pelas diretrizes do Programa Nacional de Regionalização do Turismo, cujo enfoque está voltado para incentivar a cooperação entre os atores locais e as instituições de gestão pública e/ou privada, a fim de promover um turismo de forma mais sustentável (Bursztyn, Bartholdo & Delamaro, 2009; Maldonado, 2009).

Na América Latina, o fenômeno do Tbc tem como premissa fundamental a base endógena. O planejamento e o desenvolvimento do turismo, foi organizado a partir da Rede de Turismo Comunitário da América Latina [Redturs], criada em 2001, com o objetivo de articular iniciativas que vêm sendo construídas em diferentes escalas locais e nacionais, influenciando o desenvolvimento de diferentes práticas (Bursztyn, Bartholdo & Delamaro, 2009). A associação entre os envolvidos pode ser formal ou informal, uma vez que estas iniciativas são bastante incipientes e geralmente se iniciam em territórios desprovidos de infraestrutura mínima e são reflexo de um processo endógeno. Dessa forma, “as associações cumprem o papel de ser um novo ente turístico, um agente intermediário entre as articulações do Estado em políticas para o turismo e a vontade competitiva do empreendedor privado [...]” (Brambatti & Nitsche, 2018, p. 18). Para Bursztyn, Bartholdo e Delamaro (2009), o Tbc é aquele em que as sociedades locais possuem controle efetivo sobre o seu desenvolvimento e gestão, o que pode ocorrer por meio de envolvimento participativo em todo o processo, em que as ações voltadas ao turismo deverão propiciar a maior parte dos benefícios para a população local.

O diferencial do Tbc está na dimensão humana e cultural, orientada a fomentar encontros interculturais de qualidade com os visitantes. Isto é possível porque consiste em uma organização baseada em autogestão dos recursos patrimoniais comunitários, e em práticas democráticas e solidárias no trabalho e na distribuição dos benefícios gerados (Maldonado, 2006; Palacios, 2016). Importante enfatizar que as discussões sobre o Tbc no Brasil surgiram no Encontro Nacional de Turismo de Base Local [Entbl], em 1997, configurando-se

como o primeiro evento acadêmico a tratar e refletir sobre o fenômeno turístico e seus impactos em pequenas comunidades. A partir de então, diversas iniciativas ocorreram entre os anos de 1998 a 2000, se consolidando em 2003. O Tbc se consolida com a realização do primeiro Seminário de Turismo de Base comunitária, reunindo diversas iniciativas de Tbc no Brasil (Irving, 2009).

Para essa pesquisa será abordado o caso da Aaac, que se enquadra no segmento de turismo rural, a qual engloba a atividade de agroturismo e é uma referência em Tbc, em Santa Catarina. O agroturismo é uma atividade de turismo desenvolvida no espaço rural por agricultores familiares organizados e dispostos a compartilhar seu modo de vida, seu patrimônio cultural e natural, ao mesmo tempo que mantém suas atividades econômicas. Eles oferecem produtos e serviços de qualidade, valorizando e respeitando o ambiente e a cultura local e proporcionando bem estar aos envolvidos (Guzzatti, 2010).

O maior potencial do Tbc está na participação da comunidade no fazer a atividade turística que expresse seus desejos e suas aspirações sociais. A partir de uma construção coletiva em busca de melhor qualidade de vida, o Tbc apresenta-se como parte integral do desenvolvimento sustentável do turismo (Gómez, et al., 2015; Moraes, Mendonça & Pinheiro, 2017; Sampaio & Zamignan, 2012).

METODOLOGIA

Esta é uma pesquisa exploratória e descritiva, de abordagem qualitativa e com utilização de fontes de dados primárias e secundárias. As fontes primárias para o estudo foram as entrevistas realizadas, seguindo a História Oral, durante o II Congresso Estadual da Associação de Agroturismo Acolhida na Colônia, evento realizado em Santa Rosa de Lima, Santa Catarina, nos dias 17 e 18 de agosto de 2019, em comemoração aos 20 anos de fundação da Associação. Nesta ocasião, foi possível entrevistar três agricultoras associadas [anteriormente identificadas pelos técnicos da Aaac], que participavam do evento. A escolha do evento como objeto de campo se justifica pela facilidade de encontrar os associados, reunidas em um mesmo local, já que residem em municípios distintos, a saber: Santa Rosa de Lima, Urubici e Anitápolis.

Optou-se por organizar o trabalho de campo por meio da técnica da História Oral, que busca dar voz aos seus protagonistas, daqui para frente denominados Colaboradores. O termo ‘colaborador’ pressupõe a aceitação de que o resultado da pesquisa é decorrência de uma dupla representatividade. Tanto o pesquisador quanto o colaborador assumem a responsabilidade de uma pesquisa elaborada coletivamente, sendo que o colaborador é aquele que nos diz o que a sociedade é quando nos concede a entrevista (Martins, 2014; Seawright, 2016). Por meio de conversas com técnicos que atuam na Associação, foram descortinando-se os nomes das mulheres da Aaac de diferentes origens sociais [que serão explicadas no item 4.2, quando da caracterização da entrevista como um todo] e que cozinham, de forma comercial ou não, e que poderiam nos fornecer as informações necessárias para o presente estudo, conforme o Quadro 1.

QUADRO 1
Caracterização das entrevistadas

	Faixa etaria	Município	Vínculo com a AAAC	Categoria social*
Colaboradora 1	Entre 45 e 50 anos	Anitápolis	Associada	Neo-rural
Colaboradora 2	Entre 55 e 60 anos	Urubici	Associada	Pioneira na AAAC
Colaboradora 3	Entre 25 e 30 anos	Sta. Rosa de Lima	Parceira	Segunda Geração

Elaborado pelos Autores (2021)

Para Meksenas (2002), o Relato de Vida é o método de pesquisa empírica que trabalha com a memória. Neste artigo se apresentam três colaboradoras, mulheres agricultoras, que relatam momentos importantes de suas vidas que, como em uma colcha de retalhos, vão costurando uma história. Devemos ter em conta, como o próprio autor afirma, que “o passado nunca é descrito de modo a saber-se do passado, mas a partir de uma visão particular e localizada de mundo e com referência ao presente” (Idem, p. 125).

Importante ressaltar que após o registro gravado das falas e após a sua transcrição houve a necessidade de se realizar a transcrição dessas mesmas falas. A transcrição consiste em reescrever o que foi contado sem erros e vícios de linguagem que por ventura possam aparecer, pela necessidade de apresentarmos uma escrita mais formal sem, contudo, tirarmos o sentido do depoimento do colaborador. É para Seawright (2016) um procedimento de elaboração do ‘texto bruto’ resultante da transcrição, dando-lhe uma unidade.

O CASO DA ACOLHIDA NA COLÔNIA, SANTA CATARINA

Dentre as iniciativas de Tbc que se destacaram para dinamização do espaço rural no cenário catarinense, está a proposta de agroturismo da Aaac, nascida de um movimento coordenado pela Associação dos Agricultores Ecológicos das Encostas da Serra Geral [Agreco], em 1996. A Agreco tem sua origem no desejo dos agricultores familiares em permanecer em suas terras, apoiados por um grupo de técnicos comprometidos com o desenvolvimento sustentável, que tem como princípio o respeito ao meio ambiente.

A organização dos agricultores e a iniciativa de cultivar orgânicos associada a ações de um turismo diferenciado deu origem a Agreco e a sua vinculação à rede Accueil Paysan, que tem a proposta de valorizar o modo de vida no campo através do Agroturismo Ecológico (Guzzatti, 2010). A Aaac destaca-se pela atividade de agroturismo e turismo comunitário em Santa Catarina, de forma associativa, planejada e controlada pela comunidade, mediante uma gestão participativa e integrada a arranjos produtivos locais. Também promove ações que procuram proteger as propriedades dos residentes, gerar trabalho, valorizar os empreendimentos locais e inserir jovens e mulheres no processo (Guzzatti, 2010; Silva & Lima, 2019).

A associação adota princípios de sustentabilidade, por meio do agroturismo, da inclusão social, da geração de renda e da construção de uma rede social dentro de um território de identidade (Walkowski, Damo & Loch, 2017) e vem, desde 1999, conquistando o respeito de instituições nacionais e estrangeiras. Exemplo disto é o título Destino Referência, conquistado em 2008 no segmento Turismo Rural no Brasil, segundo o Macroprograma de Regionalização do Plano Nacional de Turismo 2007/2010, a partir de um arranjo constituído pelos quatro municípios: Santa Rosa de Lima, Anitápolis, Rancho Queimado e Urubici. Tal reconhecimento tem trazido benefícios importantes, especialmente na divulgação dos quatro destinos mencionados. A entidade tem sua base em oito municípios participantes dos territórios das Secretarias Regionais de Desenvolvimento, instituídas pelo governo de Santa Catarina e mais um município no Estado do Rio de Janeiro (Aaac, 2020). A região com maior número de cidades envolvidas na entidade é a Encosta da Serra Geral, composta pelos municípios de Rancho Queimado, Anitápolis, Santa Rosa de Lima, Grão Pará e Gravatal, São Bonifácio, Imbituba e Paulo Lopes.

Um fator que contribuiu para o crescimento do interesse em desenvolver o agroturismo por parte dos agricultores familiares foi a legalização da atividade como integrante da propriedade rural pelo governo estadual de Santa Catarina, através da lei do Turismo Rural na Agricultura Familiar, nº 14.361 de 25 de janeiro de 2008 e do decreto do Microprodutor Rural nº 1.559 de 3 de abril de 2018. Através dessa legislação foi possível utilizar a nota eletrônica de produtor rural como documento fiscal, sem perder a categoria de agricultor familiar, o que traz segurança para os agricultores que desenvolvem o agroturismo como atividade integrante da propriedade rural.

Resultado de uma segunda etapa de expansão, juntam-se dois grupos informais em dois novos Estados, Rio de Janeiro com um grupo de 10 famílias no município de Casimiro de Abreu, e São Paulo, com um grupo de seis famílias no bairro de Parelheiros, sul da cidade de São Paulo. No estado de Santa Catarina se consolidaram duas novas associações, a Associação de Agroturismo Acolhida na Colônia Encantos do Quiriri (2018), que abrange os municípios de Campo Alegre, Corupá, Rio Negrinho e São Bento do Sul, no planalto norte catarinense, e a Associação de Agroturismo Acolhida na Colônia Serra do Rio do Rastro (2019), que abrange o município de Lauro Muller, região sul de Santa Catarina. Também se integrou à entidade o município de Alfredo Wagner, em 2019, com 10 famílias, que aderiu à associação Serra Catarinense. Neste momento, estão em fase de implantação seis novos municípios: Itapema, Camboriú, Florianópolis, Garopaba, Jaraguá do Sul e Bom Retiro.

Em relação a temática desta pesquisa, a Acolhida na Colônia destaca-se pela culinária colonial presente em suas diversas regiões, caracterizada pelas diferentes culturas, considerando que o Estado de Santa Catarina recebeu a influência da imigração itálica e germânica, além da portuguesa. No site da Associação é possível observar o livro de receitas locais e um pouco da história de receitas de algumas famílias de agricultores. Dentre as principais receitas divulgadas estão: o pão de milho, o rocambole de carne, o pão de queijo, geleias de diversas frutas, o pudim de aipim, o Kochkase [receita de produção de queijo], o Schwarzsauer [receita com corte de pato], além da minestra de feijão, do bolinho de boleira, do doce de gila [fruta tradicional da Serra Catarinense], da paçoca de pinhão, da Gemuse [couve com batata] e do recheio alemão (Aaac, 2020).

Toda essa riqueza gastronômica é considerada um diferencial como patrimônio cultural na Associação, e junto com a oferta de serviços de hospedagem e de atividades de lazer como as trilhas, o colha e pague, os passeios a cavalo e de charrete, as oficinas para o feitiço de roscas, de pães e bolachas, entre outros, tem motivado a vinda de visitantes.

AS MEMÓRIAS ALIMENTARES DAS AGRICULTORAS

Partindo da memória de três agricultoras vinculadas a Aaac tem-se uma perspectiva do fazer culinário perpetuado de geração em geração, e que vem levantando lembranças de momentos e de sabores do interior de Santa Catarina, onde se dá a influência de imigrações, especialmente de itálicos e germânicos. Durante cada relato, foi observado que de acordo com as memórias reveladas, emoções também foram afloradas e as colaboradoras demonstraram nostalgia, saudade, tensão e outras emoções diante de determinados acontecimentos. Importante dizer que faz parte desse conjunto de memórias as expressões faciais e o comportamento do corpo, isto é, o gestual da colaboradora, como se notou quando uma determinada entrevistada também dava atenção à filha no colo, ou quando outra mexia com as pedrinhas do calçamento; ou ainda, quando o olhar de outra se perdia e se buscava uma memória mais antiga.

Assim, se iniciou o trabalho de recuperação de memórias acerca do patrimônio alimentar por meio do relato das agricultoras. A Colaboradora 1 é o que se designa como neo-rural, pois ela vivia na cidade e trocou a vida urbana pela do campo, conforme demonstrado na caracterização do Quadro 1. Esse neologismo significa, para Medeiros (2017), um novo personagem que entra em cena como mais um dos elementos de um rural diverso, porque o neo-rural realiza atividades não necessariamente agrícolas, mas complementares a renda das lidas rurais, muitas vezes ligada à sua formação acadêmica, já que esse grupo de pessoas são “profissionais liberais, aposentados, amantes da natureza, todos eles ex-habitantes da cidade que buscam no campo tranquilidade e paz, mas todos eles com suas referências urbanas e ligados no mundo global” (Idem, p. 187).

Com relação a sua herança culinária, a Colaboradora 1 disse que aprendeu a cozinhar com a mãe e “Faço pão para a família desde os 10 anos.” Ela lembra que durante esse aprendizado com sua mãe havia muito afeto, “porém a mãe era muito rígida, porque ela é descendente de alemães. Muito obstinada em fazer o correto.” Durante seu relato disse que sempre lembra da mãe quando está cortando uma cebola, por exemplo. A mãe

avisava: “*Miudinho, miudinho.*” A Colaboradora 1 acrescentou: “*Bendita minha mãe que nos colocou na rotina tão cedo. Hoje na vida adulta só tenho a agradecer.*”

Nesse aspecto, importante notar que “o movimento de transmissão do saber culinário evidencia uma relação de poder, no sentido de que são as mães que detêm o conhecimento sobre o melhor preparo da comida, e são elas que conhecem o gosto dos membros da família, principalmente dos homens (Assunção, 2008 p. 246.), porque são as mães, particularmente, que conhecem os hábitos da família, “que trata de revelar sensações que não são somente físicas, mas também subjetivas e afetivas” (Brasil, 2015, p. 442). Assim, a mulher passa a ser a detentora, de geração em geração, das receitas de família e que no caso específico dessa entrevistada, que viu na tradição uma oportunidade de ofertar algo diferente ao turista.

Nota-se que o patrimônio imaterial, ao incluir as formas de criar e manter a alimentação e a cozinha de um lugar [modo de fazer cotidiano] promove o novo sentido dado pela viagem, pelo deslocamento e especialmente pelo turismo, onde as pessoas buscam pelo diferente de cada lugar e pelo que é singular auxiliando no reconhecimento da patrimonialização das coisas, lugares e objetos (Rodrigues, 2016). E o Tbc é também influenciado pelas mudanças no perfil do turista contemporâneo, o qual busca por experiências turísticas com valores naturais e culturais, que primam pela autenticidade e originalidade dos lugares e pela responsabilidade e preocupação com a biodiversidade, por meio da interação com a comunidade visitada (Moraes, Mendonça & Pinheiro, 2017).

A cultura culinária de uma população, por sua vez, é resultado de um contexto e do território que está inserida e de diversos elementos que dão significados àquela comida. Quando a Colaboradora foi perguntada como é seu trabalho com o turismo, ela explicou que ouve do turista que a “*gastronomia do interior é muito rica em produtos, mas ao mesmo tempo repetitiva, pois é o agricultor quem faz os pratos. Nem todos têm a mesma facilidade de diversificar.*” E por isso ela gosta de “*dar uma cara nova aos pratos*”. Para ela, o turista que visita Anitápolis está em busca de um resgate [da cultura, do paladar, das memórias afetivas], porque já teve uma vivência no meio rural. Em suas palavras: “*Hoje eles querem que os filhos experimentem pegar um ovo no ninho da galinha para valorizar o que é um alimento de verdade, para se criar uma memória também nessas crianças.*”

Já a Colaboradora 2 é uma produtora rural tradicional [Quadro 1], pois além de se constituir da primeira geração dos associados do Programa da Aaac, trabalha somente com a agricultura familiar. Ela reside em Urubici, é associada desde 2010 e relatou que o turismo lhe gera uma renda que varia de 1 a 3 salários mínimos. A respeito de seu aprendizado a cozinha, disse que foi principalmente com a mãe, mas que também houve certa contribuição da sua sogra. Disse que troca informações com as irmãs que sabem fazer de tudo, isto é, a comida caseira, “*porque foram criadas na roça e tinham que fazer tudo em casa. Não havia onde comprar*”. Interessante observar que justamente esta colaboradora, mais madura e tradicional do conjunto de entrevistadas, lembrou da sogra como detentora do saber culinário exatamente como demonstra o estudo de Assunção (2008), que afirma que as receitas são passadas em maior quantidade da mãe ou da sogra para as filhas ou noras, e em menor quantidade no sentido inverso.

Com relação ao aprendizado, as lembranças dela foram consideradas boas dessa fase de criança, pois lembrou que veio de uma família de 12 filhos e todos aprenderam a lida dos afazeres domésticos. Ela entende que o aprendizado valeu muito para sua vida como dona de casa e hoje percebe que os ensinamentos também servem para atender às expectativas do turista. Segundo a entrevistada, “*se hoje eu tivesse que comprar um bolo ou uma cuca de outra pessoa seria mais caro. Eu não teria tanto retorno [econômico].*” Recordou, também, que a mãe, durante os ensinamentos culinários, avisava da quantidade dos ingredientes, a hora de colocar o sal, o fermento... “*Tinha todo um cuidado dela ensinando.*”

Da atividade turística, a colaboradora percebe que o turista vai a Urubici “*para descansar e ter contato com a natureza, mas também de ter contato com a agricultura familiar e o contato com as pessoas do campo. Tem pessoas que querem mesmo é conversar.*” Lembrou de um casal, que pediu para conversar durante o café da manhã e sentaram sem pressa à mesa. Essa situação vem ao encontro das motivações para estar no ambiente rural, onde uma parcela dos turistas que viajam motivados pela gastronomia deseja um “maior contato com

a cultura local, buscando formas mais autênticas possíveis de interação com a localidade visitada” (Gândara, 2008, p. 187).

A relação entre a alimentação e a atividade turística ocorre com a incorporação de elementos gastronômicos como um processo marcado não apenas pelos valores culturais e sociais produzidos pelo grupo social em relação às suas próprias práticas alimentares, mas também pela produção de novos significados e representações atribuídos a estas mesmas práticas por outros sujeitos, como turistas e gestores de destinos e empresas turísticas. Só é comida aquilo que é aceito socialmente e culturalmente dentro de um determinado grupo de indivíduos, e estes, elegem o que comer, quando, como, onde e com quem, dependendo de inúmeros fatores, como crenças, valores sociais cultura, costumes, entre outros (Minasse, 2015; Cunha & Oliveira, 2011).

Dos produtos que a Colaboradora 2 produz, o pão de milho caseiro é o mais solicitado e vendido. Ela afirmou que o turista elogia muito e lembrou: *“Inclusive, um cliente, disse que mesmo viajando bastante, um café igual ao meu ele nunca tinha tomado.”* E isso a deixou *“muito faceira”*, mesmo porque outro cliente confirmou a informação dizendo: *“estou falando do coração.”* Esse tipo de relação com o turista, *“deixa a pessoa muito animada”*, segundo ela. Tal assertiva coincide com o que preconiza Ribeiro (2008), em que as relações de intercâmbio que *“ocorrem com o turismo proporciona enriquecimento e conhecimento, assim como estabelecem pautas de convívio baseadas no respeito de ambas as partes, tanto daqueles que chegam ao destino, como dos anfitriões, fazendo parte da soma de contato entre estes e seus convidados”* (p. 117). Além do pão de milho, ela costuma fazer compotas e geleias em geral, tanto salgada como doces. Faz também bolo, pães e bolachas. Antigamente os fazia somente para vender, mas hoje, como recebe os turistas para hospedagem, produz esses alimentos para ofertar no café e o excedente é vendido. De acordo com seu relato, ela tira um dia para fazer as compotas e outro para fazer os bolos e biscoitos por gosta de misturar os afazeres.

A terceira e última Colaboradora entrevistada se caracteriza por pertencer a segunda geração de associados da Aaac. São os filhos e filhas dos primeiros associados e que perceberam o sucesso do empreendedorismo dos pais e que também investiram no negócio da agricultura familiar, seja direta ou indiretamente. Esta colaboradora tem uma padaria que fica na sede do município de Santa Rosa de Lima e não é, atualmente, associada da Acolhida na Colônia, sendo considerada uma parceira. Segundo ela, no início do programa era associada juntamente com a mãe, que possui uma pousada e permanece na Aaac. As receitas da padaria são da família e ela que aprendeu com a mãe. De acordo com a Colaboradora 3, *“muita coisa produzida no negócio teve influência da mãe que ela também trouxe da família dela – a rosca de polvilho – que é tradicional da família, o bolo de fubá, a cuca crescida, entre outros.”*

Perguntada se aprendeu algo com as avós, primeiramente disse que não, pois a avó materna tinha morrido cedo. Ao longo da entrevista, lembrou [e isso é uma consequência da técnica da História Oral] que, quando criança essa avó *“estava na máquina de fazer biscoito e que ela ficava do lado aguardando e pedia pra girar a máquina, ajudar a fazer... e hoje na padaria eu faço essas mesmas bolachinhas.”* Demonstra-se com essa fala um *“movimento no qual há interferência do meio histórico e da cultura social, referindo-se ao gosto alimentar, uma vez que o ato de se alimentar está embutido em situações que envolvem o contato humano e pode ser permeado de emoções e história”* (Silva, 2014, p.18).

Com relação à mãe ensinando, a memória que a Colaboradora possui é principalmente da adolescência quando *“a mãe ia fazendo as coisas e eu ia ajudando, especialmente na época da pousada.”* Ela lembra da mãe enfatizar que deveria *“fazer com carinho, fazer o bolo contente que o bolo fica mais bonito.”* E aqui, mais uma vez, a demonstração que o conhecimento passado pela oralidade de mãe para filha se perpetua também pela emoção. Durante a entrevista a colaboradora estava com a filha pequena e foi perguntada da preocupação em passar as receitas, os ensinamentos adiante. Respondeu que a filha *“pede para conhecer e assa junto o pão. Adora participar. E volta e meia faz a bolachinha. Ela quer aprender.”* Essa colaboradora considera que ainda está aprendendo, pois a *“bolacha de mel a mãe é quem faz [na padaria] porque eu ainda não peguei o jeito.”*

Em relação a permanência dos jovens no campo, o próprio planejamento da atividade turística, pensada como uma complementação à atividade agrícola, é uma estratégia de valorizar e fortalecer o emprego e renda das famílias. O trabalho em rede, a opção pela agroecologia, gera bem estar e qualidade de vida da família empreendedora. Neste sentido, surgem mecanismos socioculturais [identidade do grupo por serem agricultores], e a diversificação da oferta turística, como a culinária típica local. O reconhecimento da Acolhida na Colônia, e o interesse conquistado ao longo desses 20 anos deve-se, em grande parte, ao trabalho em rede; à capacidade da entidade em estabelecer parcerias [no âmbito local, regional, estadual, nacional e mesmo internacional]; à carta de princípios que orientam a organização; ao protagonismo dos agricultores e; ao desenvolvimento do turismo enquanto atividade complementar e vinculada à produção agrícola.

Com relação ao turismo, A Colaboradora 3 percebe que o município “*vive um momento especial, porque o turista vem para conhecer a produção orgânica. As questões alimentares estão muito fortes e de 2 ou 3 anos pra cá houve uma procura maior, especialmente pelos [produtos] caseiros.*” Importante relatar a preocupação dessa colaboradora com relação aos fornecedores da padaria. “*Eles querem vender a mistura de bolo sabor cenoura. Mas aí eu digo: eu pego a cenoura e faço o bolo. Eu vendo muito bolo para os turistas porque eles sabem que é um bolo caseiro. É de cenoura mesmo.*”

O patrimônio tem sua origem com os atores locais que são os que vivem e produzem, portanto, encontram-se ameaçados em seus valores tradicionais, mas muito mais “pela instituição de novos valores, que representem lucratividade para grandes empresários” (Brasil, 2015, p. 444), do que pela falta de vontade das pessoas envolvidas. Mesmo havendo esta colaboradora tendo empreendido, verifica-se que ela preza pela manutenção da identidade agroecológica. Entende-se que essa identidade se mantém por meio da sobrevivência de maneiras simples e dignas de viver, e naquelas “em que o sustento está baseado em atividades rurais (...) e os valores morais como a confiança e a solidariedade são as bases das relações” (Ribeiro, 2008, p. 108). E a colaboradora ainda avisa: “*Isso do industrial está demais. Muita mistura pronta e aqui a gente prima pelo colonial.*”

Destaca-se que a gastronomia fortalece o trabalho associativo dentro da AAC servindo para nortear a atuação individual e coletiva dos associados, pois o espírito inovador também se fez presente com o objetivo de diversificar a oferta de produtos, assim como o empreendedorismo. Aqueles produtos que eram feitos apenas para servir à mesa dos turistas como pães, bolos, bolachas, manteiga ghee, pestos, macarrão caseiro, molhos de pimenta, entre outros, passaram a ser produzidos também para compor uma oferta. A procura por produtos orgânicos, gerou uma demanda por determinados ingredientes, como a farinha de trigo orgânica e a farinha de milho orgânica, entre outros, além de fomentar a própria comercialização entre as famílias envolvidas.

CONCLUSÃO

O Tbc cumpre sua função por meio de um melhor aproveitamento dos aspectos produtivos e de fortalecimento da agricultura familiar, da pesca, do extrativismo, da valorização do patrimônio cultural, contribuindo com a geração de renda e melhoria na qualidade de vida das comunidades tradicionais, mas especialmente com o objeto deste estudo: a gastronomia regional. A memória alimentar está presente no cotidiano dessas famílias e auxilia na preservação dos hábitos e costumes especialmente na produção da culinária regional e das receitas que são passadas em maior quantidade da mãe ou da sogra para as filhas ou noras, e em menor quantidade no sentido inverso. A preservação do patrimônio material e imaterial se torna um diferencial e termos de diversificação da oferta turística em destinos de Turismo de Base Comunitária, onde a história da família também é do interesse do turista.

Observa-se que há um perigo iminente para a dissipação do patrimônio alimentar e com isso, a perda da identidade regional, por causa das atuais mudanças na tecnologia e mercado. Entretanto, apesar desse risco, em parte esse patrimônio é preservado na Acolhida na Colônia. A história da alimentação tem mostrado que a cozinha e as maneiras à mesa são espaços sociais de resistência, ainda presentes e preservadas em forma de

memórias afetivas (Poulain 2006; Brasil, 2015). Neste sentido, ficou evidente a importância do papel das agricultoras na cozinha das propriedades rurais, com suas práticas tradicionais e caseiras na manutenção do patrimônio material e imaterial na Acolhida na Colônia.

Por fim, Guzzatti, Sampaio e Turnes (2014) pondera que o Tbc é projetado necessariamente com a comunidade, ou seja, nunca ‘para’ a comunidade e dificilmente somente ‘pela’ comunidade. Estas iniciativas mobilizam parte da população local, valorizam as produções agrícolas e artesanais, a culinária local, gerando renda apta a contribuir ao financiamento de novos projetos [educação, cultura, saúde, meio ambiente, produção]. O Tbc é também, e sobretudo, um elemento de dinâmica social, fator de abertura, de respeito, de escuta e de trocas culturais. Por este encontro de culturas, ele coloca em perspectiva a evolução das sociedades, criando também as condições de novas solidariedades entre pessoas de culturas diferentes.

REFERÊNCIAS

- Angelo, E. R. B., & Corner, D. M. R. (2016). Cultura e patrimônio: a alimentação e o “savoir-faire” na mercantilização, patrimonialização e outras propostas do turismo e da indústria cultural. *Ágora – Revista de História e Geografia*, 18(1), 144-155. Link
- Assunção, V. K. (2008). Comida de mãe: notas sobre alimentação, família e gênero. *Caderno Espaço Feminino*, 19(1), 233-253. Link
- Associação de Agroturismo Acolhida na Colônia – Aaac (2020). *Acolhida na Colônia*. Link
- Bogado, A. M., & Freitas, D. (2016). A reconstrução de memórias da alimentação na formação inicial de professores de ciências: um encontro com saberes, sabores, aromas e afetos. *Educação Temática Digital*, 18(3), 680-689. Link
- Brambatti, L. E., & Nitsche, L. B. (2018). Associativismo e participação comunitária: o roteiro rural Caminhos de Guajuvira, Araucária-PR, Brasil. *Revista Rosa dos Ventos - Turismo e Hospitalidade*, 10(1), 71-84. Link
- Brasil (2015). Alimentos regionais brasileiros. Brasília: Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. Link
- Brusadin, L. B., & Panosso Netto, A. (2016). La dádiva y el intercambio simbólico: supuestos sociológicos y filosóficos para la teoría de la hospitalidad en las sociedades antiguas y modernas. *Estudios y Perspectivas en Turismo*, 25(4), 520-538. Link
- Bursztyn, I., Bartholo, R., & Delamaro, M. (2009). Turismo para quem? Sobre caminhos de desenvolvimento e alternativas para o turismo no Brasil. In: R. Bartholo, D. G. Sansolo & I. Bursztyn, (Orgs.). *Turismo de Base Comunitária diversidade de olhares e experiências brasileiras*. pp. 76-91. Rio de Janeiro: Letra e Imagem.
- Coriolano, L. N. M. T. (2009). *Arranjos produtivos locais do turismo comunitário: atores e cenários em mudança*. Fortaleza: Uece.
- Cunha, K. B., & Oliveira, L. V. (2011). A gastronomia enquanto atrativo turístico-cultural. *Revista Anápolis Digital*, 2(1), 1-17. Link
- Dias, R. (2006). *Turismo e patrimônio cultural: recursos que acompanham o crescimento das cidades*. São Paulo: Saraiva.
- Gândara, J. M. G. (2008). Reflexões sobre o turismo gastronômico na perspectiva da sociedade dos sonhos. In: A. Panosso Netto & M. G. R. Ansarah (Orgs.). *Segmentação do mercado turístico: estudos, produtos e perspectivas*. pp. 179-194. Barueri, SP: Manole.
- Gagliardi, C. M. R. (2015). O patrimônio cultural como atrativo turístico. In: A. Panosso Netto & M. G. R. Ansarah (Orgs.). *Produtos turísticos e novos segmentos de mercado – planejamento, criação e comercialização*. pp. 149-162. Barueri, SP: Manole.
- Grimm, I. J., & Sampaio, C. (2011). Turismo de base comunitária: convivencialidade e conservação ambiental. *Revista Brasileira de Ciências Ambientais*, 19, 57-68. Link
- Gómez, C. R. P., Falcão, M. C., Castillo, L. G., Correia, S. N., & Oliveira, V. M. (2015). Turismo de Base Comunitária como Inovação Social: congruência entre os constructos. *Pasos - Revista de Turismo y Patrimonio Cultural*, 13(5), 1213-1227. Link

- Guzzatti, T. (2010). O agroturismo como elemento dinamizador na construção de territórios rurais: O caso da Associação de Agroturismo Acolhida na Colônia em Santa Rosa de Lima (SC). Tese, Doutorado em Geografia, Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, Santa Catarina, Brasil]. Link
- Guzzatti, T. C., Sampaio, C. A. C., & Turnes, V. A. (2014). Novas relações entre agricultores familiares e consumidores: perspectivas recentes no Brasil e na França. *Organizações Rurais & Agroindustriais*, 16(3), 363-375. Link
- Hall, C. M., & Sharples, L. (2003). The consumption of experiences or the experience of consumption? An introduction to the tourism of taste. In: C. Hall, et al. (org.). *Food Tourism around the world*. pp. 1-24. Burlington: Elsevier.
- Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional - IPHAN (2020). *Patrimônio imaterial*. Link
- Irving, M. A. (2009). Reinventando a reflexão sobre turismo de base comunitária: inovar é possível? In: R. Bartholo, D. G. Sansolo & I. Bursztyn, (Orgs.). *Turismo de Base Comunitária diversidade de olhares e experiências brasileiras*. (pp. 108-121). Rio de Janeiro: Letra e Imagem.
- Irving, M. D. A., & Azevedo, J. (2002). *Turismo: o desafio da sustentabilidade*. São Paulo: Futura.
- Lavandoski, J., & Giglio, G. (2019). Botequins tradicionais do Rio de Janeiro: estratégia de salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial. *Observatório de Inovação do Turismo - Revista Acadêmica*, 13(2), 38-55. Link
- Machado, A. L., & Tomazzoni, E. L. (2011). A regionalização turística do Rio Grande do Sul e sua contribuição como referência para a gestão regionalizada do turismo no Brasil. *Revista Brasileira de Pesquisa em Turismo*, 5(2), 226-247. Link
- Maldonado, C. (2009). O turismo comunitário na América Latina: gênese, características e políticas. In R. Bartholo, D. G. Sansolo & I. Bursztyn, (Orgs.). *Turismo de Base Comunitária diversidade de olhares e experiências brasileiras*. pp.245-264. Rio de Janeiro:Letra e Imagem.
- Maldonado, C. (2006). *Turismo y comunidades indígenas: Impactos, pautas para autoevaluación y códigos de conducta*. SEED Documento de trabajo, 79. Programa de desarrollo de pequenas empresas. Ginebra: OIT. Link
- Martins, J. de. (2014). *Uma sociologia da vida cotidiana*. São Paulo: Contexto.
- Medeiros, R. M. V. (2017). Ruralidades: novos significados para o tradicional rural. In: Dinâmicas do espaço agrário: velhos e novos territórios. pp. 179-189. NEAG. Link
- Meksenas, P. (2002). *Pesquisa social e ação pedagógica – conceitos, métodos e práticas*. São Paulo: Loyola.
- Minasse, M. H. S. G. G. (2020). Turismo Gastronômico como objeto de pesquisa: análise das publicações em periódicos brasileiros (2005-2017). *Revista Brasileira de Pesquisa em Turismo*, 14(1), 92-111. Link
- Minasse, M. H. S. G. (2015). Para turista ver (e provar): dos usos do patrimônio gastronômico no contexto do turismo. *Tessituras – Revista de Antropologia e Arqueologia*, 3(2), 175-194. Link
- Miranda, A. A. B. R. Pol. (2012). O conceito de território e as recentes políticas de desenvolvimento rural e suas contradições no estado do Maranhão. *Revista de Política Pública*, 16(1), 123-132. Link
- Moraes, E. A., Mendonça, T. C., & Pinheiro, C. V. (2017). Trilhando o turismo de base comunitária em Minas: um novo caminho das gerais. *Cultur – Revista de Cultura e Turismo*, 11(1), 7-34. Link
- Muller, S. G. (2012). *Patrimônio cultural gastronômico: identificação, sistematização e disseminação dos saberes e fazeres tradicionais*. Tese. Doutorado em Engenharia e Gestão do Conhecimento, Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, Brasil. Link
- Onyx, J., Edwards, M., & Bullen, P. (2017). the intersection of social capital and power: an application to rural communities. *Rural Society*, 17(3), 215-230. Link
- Palacios, C. G. (2016). Turismo comunitario en Ecuador: ¿Quo Vadis?. *Estudios y Perspectivas en Turismo*, 25(4), 597-614. Link
- Pollak, M. (1992). Memória e identidade social. *Estudos Históricos*, 5(10), p. 200-212. Link
- Poulain, J. P. (2006). *Sociologias da alimentação. O comedor e o espaço social alimentar*. Florianópolis: UFSC.

- Ribeiro, M. (2008). Turismo comunitário: relações entre anfitriões e convidados. *In*: A. Panosso Netto & M. G. R. Ansarah, (Orgs.). *Segmentação do mercado turístico: estudos, produtos e perspectivas*. pp. 107-120. Barueri-SP: Manole.
- Rodrigues, M. (2016). Preservar e consumir: o patrimônio histórico e o turismo. *In* P. Funari, H. S. Pinto, & R. A. Simões (Orgs.). *Cultura Alimentar como Patrimônio Imaterial da Humanidade: desafios e oportunidades para a gastronomia brasileira*. Brasília: Núcleo de Estudos e Pesquisas/CONLEG/Senado. Link
- Santos, M. (2004). *A natureza do espaço*. São Paulo: Edusp.
- Sampaio, C. A. C., & Zamignan, G. (2012). Estudo da demanda turística: experiência de turismo comunitário da Microbacia do Rio Sagrado, Morretes (PR). *Cultur – Revista de Cultura e Turismo*, 6(1), 25-39. Link
- Santana, T. K. G. (2016). *Os inventários do patrimônio alimentar brasileiro: possibilidades para o incremento do turismo gastronômico?* Dissertação. Mestrado em Turismo, Universidade de Brasília, Brasil. Link
- Seawright, L. (2016). O corpus documental em história oral: teoria, experiência e transcrição. *Revista Observatório*, 2(1), 54-75. Link
- Silva, Y. F., & Lima, C. (2019). Turismo Comunitário e Desenvolvimento Local: uma revisão integrativa sobre a Acolhida na Colônia. *Caderno Virtual de Turismo*, 19(2), 1-13. Link
- Silva, Y. F.; Lima, C., & Christoffoli, A. R. (2016). Turismo rural comunitario: gestión familiar y estrategias de consolidación en el estado de Santa Catarina (Brasil). *Estudios y Perspectivas en Turismo*, 25(4), 576-596. Link
- Silva, E. F. O. da. (2014). *Lembranças gustativas e alimentação em mulheres entre 60 e 80 anos*. Dissertação. Mestrado em Ciências do Envelhecimento, Universidade São Judas Tadeu, São Paulo, Brasil. Link
- UNWTO. (2017). *Global Report on Gastronomy*. Madrid: UNWTO Link
- Walkowski, M. C., Damo, M. S., & Loch, C. (2017). Projeto Acolhida na Colônia no estado de Santa Catarina: Um território de identidade e turismo sob a ótica da linguagem de Padrões. *Revista Turismo - Visão e Ação*, 19(2), 319-347. Link