



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

Memória Afetiva Alimentar: Um Conceito para o Desenvolvimento de Experiências para o Turismo Gastronômico

SARTORI, ANDERSON; CRUZ, ROSANA ARRUDA; TRICARICO, LUCIANO

Memória Afetiva Alimentar: Um Conceito para o Desenvolvimento de Experiências para o Turismo Gastronômico

Rosa dos Ventos, vol. 13, núm. 04, 2021

Universidade de Caxias do Sul, Brasil

Disponible en: <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=473569973004>

DOI: <https://doi.org/10.18226/21789061.v13i4p1026>

Memória Afetiva Alimentar: Um Conceito para o Desenvolvimento de Experiências para o Turismo Gastronômico

Food Affective Memory: A Concept for the Development of Experiences in Gastronomic Tourism

ANDERSON SARTORI

Instituto Federal Catarinense, Brasil

anderprof@hotmail.com

DOI: <https://doi.org/10.18226/21789061.v13i4p1026>

Redalyc: <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=473569973004>

ROSANA ARRUDA CRUZ

Universidade do Vale do Itajaí, Brasil

LUCIANO TRICARICO

Universidade do Vale do Itajaí, Brasil

Recepción: 10 Agosto 2020

Aprobación: 22 Julio 2021

RESUMO:

A alimentação envolve uma diversidade de preparos e formas de servir, compondo a identidade cultural dos sujeitos. O turismo gastronômico possibilita vivências alimentares e pode contribuir à rememoração de experiências passadas, com o conceito de memória afetiva alimentar. O artigo tem por objetivo analisar as possibilidades de aplicação do conceito de memória afetiva alimentar aos destinos turísticos gastronômicos. A pesquisa é exploratória, qualitativa, bibliográfica nas bases de dados em turismo e outras áreas do conhecimento e com análise de conteúdo. O conceito de memória afetiva alimentar é uma das contribuições deste trabalho, com possibilidades de valorização e preservação das culturas e memórias locais através do turismo gastronômico, que pode ser potencializado com o planejamento da restauração vinculado às experiências com a memória afetiva alimentar. As necessidades e expectativas no turismo precisam ser analisadas com as memórias individuais e coletivas como constructos.

PALAVRAS-CHAVE: Turismo, Gastronomia, Turismo Gastronômico, Memória Afetiva Alimentar.

ABSTRACT:

Food involves culinary practices and ways of serving, contributing to the cultural identity. Gastronomic tourism makes food experiences possible, and it can contribute to past experiences recollection with the affective food memory concept. The article aims to analyze the possibilities of applying the concept of affective food memory in gastronomic tourist destinations. The research is qualitative, exploratory, bibliographical in databases in tourism and other areas of knowledge and with content analysis. The concept of affective food memory is one of the contributions of this work, with possibilities for valuing and preserving local cultures and memories through gastronomic tourism which can be enhanced with restoration planning linked to experiences with affective food memory. The needs and expectations in tourism are to be analyzed with individual and collective memories as constructs. (Traducción: Jaqueline de Paulo, Nelle/Univali).

KEYWORDS: Tourism, Gastronomy, Gastronomic Tourism, Affective Food Memory.

CONSIDERAÇÕES INTRODUTÓRIAS

Com a maior interatividade entre os sujeitos, a cultura passou a ser algo ainda mais dinâmico nas últimas décadas, em constante alteração, com as identidades culturais sendo fluídas. Hall (2006) aponta que não existe uma identidade única no sujeito, mas sim identidades que são contraditórias, com as identificações sendo constantemente deslocadas. Com o aumento da capacidade e velocidade no deslocamento de pessoas e informações, a ideia de uma identidade fixa é cada vez mais distante. O desenvolvimento do turismo em larga escala, principalmente nos pós 2^a Guerra Mundial, acelerou o deslocamento das pessoas para

lugares diferentes dos de sua origem, estabelecendo o contato com outras sociedades, práticas culturais, novas experiências de vida e identificações com os saberes e fazeres nos diferentes modos de vida.

As práticas alimentares são um destes elementos que podem causar estranhamento, acolhimento, memórias ou repulsa, pela diversidade que as sociedades humanas encontraram para atender suas necessidades fisiológicas, de acordo com as possibilidades existentes em determinado tempo e espaço. A alimentação e os rituais à mesa sofreram alterações ao longo dos séculos pelos processos de colonização e ocupação de territórios, globalização dos mercados, com a inserção de novos ingredientes, formas de preparo, serviço e equipamentos. Esses processos transformaram o ato de comer em uma experiência diferenciada, podendo ser considerado, durante uma viagem, como integrante ao conceito de turismo gastronômico. Para Krause (2014), nesse contexto a gastronomia tem o potencial de traduzir a alimentação em experiências que suprem os aspectos fisiológicos, mas principalmente emocionais, intelectuais e culturais.

A satisfação é um aspecto importante na gestão dos restaurantes, que necessitam identificar os atributos que formam as dimensões da qualidade dos serviços prestados, que serão avaliados pelos clientes (Angnes & Moyano, 2013). A satisfação das necessidades, expectativas e desejos é traduzida no valor que a experiência gastronômica representa nesta interação social antes, durante e após o serviço para o consumidor, gerando a avaliação sobre o momento. Para Barbosa e Farias (2012), nos restaurantes a oferta de serviços pode passar das experiências utilitárias às experiências extraordinárias: os elementos da oferta da experiência e o processo de consumo da experiência proporcionam ao consumidor a interpretação da experiência do consumo, que resulta nessa transposição do utilitarismo para uma experiência extraordinária.

A noção de satisfação não é somente alimentar, mas também da forma como o serviço é prestado nas etapas dentro do restaurante. Esse cenário está se tornando mais sofisticado a cada dia, devido aos avanços e valorização da gastronomia em nível mundial, auxiliado pelas tecnologias de comunicação que possibilitam ao consumidor ter informações detalhadas na área da restauração (Pacheco, 2018). Esta facilidade ao acesso do conhecimento pelo consumidor, seja turista ou residente, demanda maior planejamento e investimentos, afim de ofertar produtos e serviços a um mercado cada vez mais exigente: saber o que, a quem e como vender se tornou necessário na área da restauração (Torres-Rodríguez, Álvarez-Ojeda & Véliz-Cedeño, 2017).

O turismo é um dos fatores que impulsiona essa transformação na gastronomia, seja para o turista e/ou para o residente ter novas experiências ou relembrar o passado com a alimentação, além da atividade de manutenção [processo de consumir alimentos para suprir as necessidades vitais], que é parte do processo da viagem ou deslocamento, independente das motivações ou o destino. Para Cuevas - Ávarez, Pérez - Mendoza & Pecero - Covarrubias (2018), a cozinha ou gastronomia específica de cada destino conta a história do lugar, com as memórias, crenças, personagens singulares e os valores culturais. Possibilita ao turista aprender sobre o destino visitado, compreendendo a cultura que está inserido a partir da experiência alimentar. A alimentação apresenta diferentes significados e representações em suas práticas sociais, que precisam ser compreendidas relacionando atributos fisiológicos, simbólicos e culturais (Lima, Ferreira Neto & Farias, 2015).

No turismo, as práticas alimentares formam um código de reconhecimento social que envolve tensões, conflitos e negociações entre a memória do grupo familiar, da comida preparada para o turista e da comida para os moradores, conforme Beber e Gastal (2017). A inserção do outro, no caso o turista, provoca questionamentos a identificação dos sujeitos com suas práticas estabelecidas alimentares, por não considerar, em muitos casos, sua comida como apropriada ao visitante.

O contato com o novo ou a rememoração de práticas alimentares do passado do sujeito mobilizam as memórias individuais e coletivas, tanto do turista como do morador local, estabelecendo relações diversificadas com esta vivência. Gostos, aromas, ingredientes, formas de servir, de ocupar lugar à mesa, de interagir com o alimento e os demais comensais produzem novas memórias e valorizam os saberes locais, ao serem elaborados cardápios, serviços e ambientes que busquem criar esta atmosfera de envolvimento cultural.

O turismo gastronômico possibilita conhecer a cultura do outro de forma dinâmica, interativa e efetiva, seja pela necessidade fisiológica de alimentar-se ou também pelo prazer de apreciar a experiência singular ou da memória com o passado que a alimentação pode proporcionar a recordação, aspecto que possui poucas pesquisas desenvolvidas dentro dos estudos em turismo e gastronomia, bem como nas demais áreas do conhecimento, com a possibilidade do conceito de memória afetiva alimentar ser uma contribuição dentro dessa lacuna identificada.

A partir destas considerações, o conceito de *memória afetiva alimentar* pode contribuir de quais formas para o desenvolvimento de experiências alimentares nos destinos turísticos gastronômicos? Este artigo tem por objetivo analisar as possibilidades de aplicação do conceito de memória afetiva alimentar nos destinos turísticos gastronômicos. Como objetivos específicos são apresentados: identificar o conceito de memória afetiva alimentar na produção científica; compreender as relações entre memória afetiva alimentar e as experiências alimentares no turismo gastronômico; discutir as possibilidades do desenvolvimento de experiências alimentares relacionadas ao conceito de memória afetiva alimentar.

METODOLOGIA

A pesquisa é qualitativa e exploratória, com pesquisa bibliográfica em turismo e outras áreas do conhecimento referentes ao tema, nas bases de dados (Sampieri, Collado & Lucio, 2013). Com base no levantamento do estado da arte referente à produção bibliográfica (apresentado na sequência), são escassos os artigos relacionados a temática, sendo a pesquisa exploratória pertinente neste caso para analisar as relações entre turismo, gastronomia, turismo gastronômico e a memória afetiva alimentar.

Para Martins e Theóphilo (2009), a pesquisa bibliográfica é a base para pesquisa, discussão e compreensão de um assunto, tema ou problema com uso de referências teóricas já analisadas e publicadas por meios escritos e eletrônicos, sendo indispensável na construção da fundamentação teórica de um estudo. A pesquisa bibliográfica foi utilizada na busca junto as bases de dados de periódicos científicos Ebsco, Periódicos Capes e Scielo, no período dos últimos 15 anos, sendo o ano de 2019 o parâmetro para contagem regressiva dos anos.

O levantamento ocorreu na última semana de novembro de 2019, inicialmente, nas bases de dados dos periódicos científicos no Brasil em turismo, avaliados na Qualis entre A1 e B4. Como resultado não foram encontrados artigos que relacionam os conceitos de memória afetiva alimentar e turismo gastronômico, apresentando uma lacuna teórica nos estudos em turismo. A pesquisa bibliográfica seguinte abrangeu diferentes áreas do conhecimento e periódicos nacionais e internacionais nas bases de dados. Essa pesquisa foi centrada no termo <memória afetiva alimentar> e no inglês <memory affective food> e <affective memory food>, além de <memory food>, devido à inexistência de resultados com os três termos juntos. Devido à ausência de artigos que abordem este conceito, de forma direta, foram selecionados os trabalhos que abordam a questão da gastronomia, ligada com a memória ou afetividade, com variações nestes termos e abordagens.

Para realizar a análise dos artigos coletados na pesquisa foi escolhida a análise de conteúdo, que segundo Bardin (2011) é um conjunto de técnicas de análise das comunicações, com procedimentos sistemáticos e objetivos de descrição do conteúdo das mensagens que permitem inferir conhecimentos, contemplando a pré-análise, exploração do material e o tratamento dos resultados, inferência e interpretação. A análise categorial é uma das técnicas utilizadas para a realização da análise de conteúdo e, em seu desenvolvimento, classifica o conteúdo em categorias. Os critérios de escolha e de delimitação das categorias são determinados pelos temas relacionados aos objetos de pesquisa e identificados nos discursos das fontes pesquisadas.

Neste caso, os conceitos de gastronomia, memória alimentar, memória gustativa e afetividade, relacionada a um destes termos, foram as categorias selecionadas para a leitura dos artigos e sua análise. Após a leitura dos artigos selecionados nestas categorias, foram elencados os conteúdos que se destacaram sendo: contexto familiar, forma de preparo dos alimentos, experiências alimentares e a cultura do outro, pertencimento social/

comunitário, memórias na experiência gastronômica e relações simbólicas e materiais. A interpretação do conceito de memória afetiva alimentar foi a terceira etapa da análise realizada.

ALIMENTAÇÃO, EXPERIÊNCIAS E MEMÓRIAS

A alimentação transforma-se de acordo com as mudanças culturais da sociedade, sendo condicionada pelas questões materiais e por questões simbólicas, não ficando restrita à fisiologia, define Mintz (2001), em alguns aspectos de sua pesquisa. A gastronomia é parte desse processo histórico, com a aplicação de técnicas na transformação dos alimentos, na oferta de serviços em segmentos da restauração, que também são influenciados pelas diversas situações da vida social, religiosa, econômica, política e biológica do ser humano (Ferro & Rejowski, 2018).

A alimentação envolve lembranças, emoções e valores simbólicos, constituindo como fator de socialização, intimamente relacionada à hospitalidade. Uma pessoa bem-vinda é recebida com algum alimento, de preferência aquele que revela a identidade do anfitrião. As experiências alimentares na infância podem afetar as preferências na vida adulta, bem como experiências armazenadas e vividas também podem contribuir no desejo dos consumidores de reviver uma experiência (Wirtz, Kruger, Scollon & Dieneret, 2003). Os consumidores contemporâneos podem ser caracterizados pela busca de experiências nostálgicas (Holbrook & Schindler, 2003), particularmente em experiências emocionais como um fenômeno que também se aplica ao ritual da alimentação (Björk & Kauppinen-Räisänen, 2014).

As experiências alimentares são subjetivas e podem estar relacionadas ao sabor dos alimentos, provocando emoções como gostar ou não, dependendo do paladar, parte da construção da identidade cultural (Helkkula, 2011). Alguns consumidores, argumentam Keinan e Kivetz (2011), como os turistas, podem buscar novidades e singularidade para seu prazer. Experiências comuns também são procuradas e podem se tornar memoráveis por evocarem respostas emocionais (Björk & Kauppinen-Räisänen, 2014).

Sternberg (2000) define que a memória afetiva, na perspectiva da psicologia cognitiva, corresponde a um processo que torna possível recordar experiências passadas utilizando de informações obtidas no momento presente. Este processo da memória é associado à retenção e recuperação de informações sobre essas experiências. Para Beber e Gastal (2017), o ato alimentar, com todas suas representações simbólicas, pode transformar-se em patrimônio cultural. Os modos de “produção, saberes, fazer, rituais de comensalidade e festas, entre outros associados ao alimento, são atualmente percebidos e incorporados pela sociedade como produtos de consumo turístico” (Beber & Gastal, 2017, p. 61).

Os hábitos alimentares de um destino podem atrair os turistas que buscam experiências diferenciadas e aqueles que buscam autenticidade e singularidade (Pesonen, Komppula, Kronenberg & Peters, 2011). Este tipo de turismo alimentar é conceituado como turismo culinário, gastronômico ou gourmet (Boniface, 2003) e no turismo, a comida e alimentação podem ser um meio de gerar prazer, proporcionando entretenimento e estimulando os sentidos (López-Guzmán & Sánchez-Canizares, 2012), sendo uma outra forma para interagir e entender a cultura local, suas tradições e história (Henderson, 2009).

Ao considerar a gastronomia como um elemento de identificação cultural de uma comunidade, as possibilidades para o turismo foram ampliadas, agregando novos valores a experiência de interagir com a alimentação do outro, sendo o principal motivo para viagens em muitos destinos, com o turismo gastronômico. A gastronomia compreendida como um fenômeno ligado ao prazer decorrente do ato alimentar, independente de grupos e classes sociais, envolve diferenciações e particularidades, incorporando a dimensão do gosto, do prazer de comer, da comensalidade envolvendo a sociabilidade, a ritualização do ato de comer e seu repertório de significados (Castro, Maciel & Maciel, 2016).

Essa dimensão do gosto é construída culturalmente nas relações sociais, seja entre os grupos, com outros e com o meio ambiente, dentro de determinados contextos históricos, que não são estáticos e permanentes. A comida e todo seu ritual de preparo pode ser analisada como um dos elementos em que se percebe com

maior facilidade as transformações das sociedades (Castro, Maciel & Maciel, 2016). A gastronomia é esse fenômeno em constante transformação e adaptação a novos gostos e sabores, dependendo da criatividade e inventividade dos sujeitos ao pensar formas de se alimentar. As permanências e mudanças são perpassadas pelas memórias individuais e/ou coletivas, que fazem parte da construção cultural das sociedades humanas.

Para Bosi (1993), as memórias são construídas no grupo social que o sujeito vive e onde é definido o que será lembrado e esquecido, com a comunidade adquirindo a função de ser testemunha e auxiliar na interpretação do passado para as recordações do presente, gerando os sentidos para as memórias individuais e coletivas. Os hábitos alimentares e seus saberes e fazeres fazem parte dessa constituição da memória história e socialmente construída. A relação com os alimentos disponíveis em determinando espaço e tempo demarca na memória as diferentes emoções que o alimento pode trazer, tanto nos aspectos individual, grupal ou coletivo mais amplo, com o pertencimento e a identificação cultural perpassando pela memória, que diferencia as culturas humanas. A preocupação com a preservação do passado, no caso alimentar, das formas de preparar e servir, por exemplo, é uma possibilidade que o turismo gastronômico pode contribuir ao valorizar os rituais e hábitos das comunidades que recebem os visitantes e/ou turistas.

MEMÓRIA AFETIVA ALIMENTAR: DISCUSSÕES

A pesquisa nas bases de dados possibilitou a identificação de categorias, com a análise de conteúdo, de abordagens teóricos que podem ser utilizadas para a construção do conceito de memória afetiva alimentar no turismo. Na literatura foram identificadas as categorias: contexto familiar, forma de preparo dos alimentos, experiências alimentares e a cultura do outro, pertencimento social/comunitário, memórias na experiência gastronômica e relações simbólicas e materiais. Abordaremos as principais contribuições dessas categorias na sequência.

A alimentação e as memórias geradas são objetos de estudo da psicologia, na relação entre o sujeito e o alimento em diferentes fases da vida biológica, ou seja, no processo de envelhecimento dos sujeitos. Maturana (2010) destaca a importância da família na construção de sentimentos ligados a alimentação: “os ritos familiares têm um peso muito grande na constituição do sujeito, eles constituem inclusive a forma e o ritmo das refeições, influenciando diretamente até mesmo no paladar e no gosto de cada sujeito” (p. 185). A autoria defende que os valores apreendidos no contexto familiar em relação à alimentação estarão presentes na trajetória de vida, desenvolvendo a personalidade com as relações estabelecidas nos diferentes hábitos e costumes. A memória afetiva alimentar, a partir desta argumentação, pode ser considerada como sendo constituída na formação da criança desde seu nascimento, pela interação familiar, expandida no processo de inserção social. As experiências alimentares e seus rituais são parte da identidade do sujeito e as lembranças desses momentos podem ser mobilizadas com o contato de elementos similares ao frequentar um estabelecimento gastronômico que proporcione essa vivência no momento presente.

A alimentação, para Nardin (2015), é uma das expressões mais sensíveis da cultura, por seus rituais, ingredientes, sabores e aromas, impactando nas sensibilidades e nos estranhamentos dos sujeitos perante culinárias específicas. As receitas e seu preparo mobilizam diferentes memórias, estimulando e desencadeando sentimentos entre o passado e o presente, materializado na forma como a experiência gastronômica é vivenciada. A autoria argumenta sobre a necessidade de proteger e preservar a alimentação característica de uma determinada identidade como patrimônio imaterial, transformando a memória coletiva em um atrativo para o turismo gastronômico através das práticas culinárias, identificadas como uma das principais formas representativas culturais de uma sociedade, por suas particularidades.

A partir de estudos antropológicos e da questão alimentar, Mintz (2001) atribui o aprendizado referente a características como requinte pessoal, destreza manual, cooperação e compartilhamento, restrição e reciprocidade à socialização alimentar das crianças, em diferentes sociedades. As transformações dos hábitos alimentares que ocorrem ao longo da passagem do tempo para o sujeito, segundo Mintz (2001), não apagam

a memória e o peso do primeiro aprendizado alimentar e algumas das formas sociais aprendidas permanecem na consciência, sendo relembradas de acordo com as experiências alimentares ao longo da vida do sujeito. A maneira como ocorre a alimentação, na revisão antropológica do autor, é o resultado da produção do caráter social, com o momento de interação no ato da alimentação sendo estabelecidas as relações sociais. A memória alimentar adquire uma importância significativa na formação dos sujeitos, podendo ter diferentes atribuições de sentimentos, positivos ou negativos, de acordo com as experiências estabelecidas entre o alimento e o contexto social.

Esse comportamento relacionado à comida está diretamente ligado à identidade individual e social, expressando o modo de vida de uma determinada sociedade. Para Gimenez e Morais (2008), as lembranças permanecem coletivas devido ao pertencimento dos sujeitos “a vários grupos [comunidades afetivas] e suas lembranças dependem da relação que o indivíduo estabelece com diferentes grupos, pois só nos lembramos de algo a que ainda estamos de alguma forma vinculados” (p. 355). A memória afetiva, desta forma, pode ser caracterizada como um processo social construído de forma coletiva e que sofre transformações e mudanças constantes por estar inserida na dinâmica cultural que estrutura as sociedades.

Ao trabalhar com a memória das práticas alimentares em seus aspectos socioculturais, Bogado e Freitas (2016) identificaram alguns aspectos relevantes que caracterizaram as práticas alimentares rememoradas por parte dos sujeitos envolvidos no estudo. Destacam a importância da infância como momento marcante na aquisição de hábitos alimentares, incorporadas a memória e ressignificadas quando motivadas as lembranças no presente, evidenciando a vinculação da memória alimentar com as emoções do passado. Atribuem aos avôs um importante papel para a construção da memória afetiva, sendo muitas vezes vinculada não somente à alimentação em si, mas a forma de preparo, organização da mesa e/ou a interação no momento de servir e degustar a comida. A alimentação, para as autoras, imprime marcas na memória, na identidade e na história dos sujeitos, sendo a infância parte primordial nas recordações dos sabores, aromas, afetos e os valores vinculados às práticas alimentares vivenciadas, presentes na subjetividade. Salientam que mesmo que estas práticas alimentares marcantes deixem de fazer parte do cotidiano, permanecerão na memória, podendo ser relembradas e/ou ressignificadas com os estímulos das experiências gastronômicas atuais, como parte da memória individual e também coletiva.

Matthes e Checcucci (2018) reforçam a importância das influências que o grupo social exerce sobre as crianças na sua fase de aprendizado. A alimentação, por ser uma das bases da sobrevivência, desperta memórias e sentimentos ao longo da vida, podendo produzir uma memória afetiva, seja por lembrar de alguém ou lugar vinculado ao momento de comer, aroma, ingrediente ou outro elemento referente as práticas alimentares. A memória afetiva alimentar pode ser considerada, neste sentido, em formação no sujeito e no coletivo, pois como não é estática, requer da rememoração, através das práticas alimentares para continuar existindo.

O trabalho de Lai (2015) sobre as casas de chá em Hong Kong, que incorporam na cultura tradicional chinesa elementos oriundos do processo de globalização, apontam sobre a importância do componente afetivo na escolha do ambiente gastronômico, estabelecendo relações com a memória dos sujeitos envolvidos. Os atributos referentes a percepção de valor, satisfação e comprometimento afetivo da qualidade do serviço para fidelização do cliente impactam diretamente na escolha do estilo das casas de chá, sendo os aspectos tradicionais da cultura os mais valorizados.

Ao abordar a memória dos imigrantes e sua relação com o pão de forma geracional em Curitiba [Paraná], Reinhardt (2006) acredita “que as lembranças mais puras e genuínas são aquelas despertadas através dos sentidos, pois são sentidas através das sensações, não da consciência” (p. 139). A autora buscou compreender a lembranças dos frequentadores de uma padaria com 90 anos de existência, tanto no convívio social e alimentar, como forma de um ‘despertador’ das memórias da infância nesse contexto. Como resultado da pesquisa, afirma que “eles tentam recuperar esta memória afetiva, mantendo a tradição transmitida por seus familiares, ritualizando o seu comer” (p. 144). A memória afetiva alimentar, de acordo com este estudo de caso, é revivida ao consumir produtos que evocam a época anteriores. As noções de tempo e espaço são

fundamentais para a lembrança do passado, na medida em que as localizações das lembranças [pão e a Padaria] são a essência da memória, ressaltando que este processo não é exato e depende muito de questões físicas, psicológicas e culturais também.

No contexto da imigração para a Europa e seu processo de adaptação cultural, Silva (2013) analisa os hábitos alimentares de brasileiros em Barcelona [Espanha], sendo a comida uma forma encontrada para auxiliar a manter as lembranças. A memória é uma forma de manter a união do grupo e o sentimento de pertencimento frente a um território diferente: “alguns alimentos podem nos levar a lembrar de alguém ou a um lugar, através da dimensão afetiva e prazerosa a ele ligada” (Silva, 2013, p. 141). A relação entre comida, memória e as emoções foram definidas como relevantes no processo de adaptação de imigrantes a um outro contexto alimentar e cultural, mobilizando a noção de identidade e pertencimento a uma comunidade, mesmo em um local estrangeiro, sendo o fenômeno da imigração voluntária muito presente nas últimas décadas.

Os modos alimentares contemporâneos podem ser caracterizados pelo aumento do poder aquisitivo de parte da população, com novas estratégias de publicidade e a praticidade em frequentar um restaurante ou similar, segundo Ribeiro, Marques e Flores Filho (2016). Os autores frisam que a ‘cozinha’, com as mudanças gastronômicas, sofre transformações pela reinvenção do tradicional, mesclando a memória popular com a inserção de elementos do presente, que se misturam com os saberes e práticas do passado. A comida ganha uma função rememorativa, por proporcionar a sobrevivência de algumas práticas consideradas tradicionais e podem promover uma memória afetiva alimentar, se houver o devido planejamento para trabalhar com as memórias e as emoções.

Tornar a experiência gastronômica algo memorável é um dos atributos defendidos por Cabreira (2016), como estratégia de marketing para os restaurantes e aponta cinco possibilidades na interação entre o cliente e o produto: através das sensações, das emoções, pensamentos, ações e relacionamento. A oferta gastronômica deve se diferenciar por produzir sentimentos e emoções que possibilitem ao consumidor vincular suas experiências do passado com o cardápio do presente, reforçando seu elo cultural e social nesse processo. A memória afetiva alimentar apresenta-se como uma das opções para gerar essa experiência memorável e pode ser um diferencial para os estabelecimentos que proporcionem tais momentos aos seus clientes. Essa mesma memória pode também provocar reações negativas frente ao novo, um outro aspecto que precisa ser levado em consideração nesse contexto.

Kim, Suh e Eves (2010) analisam traços de satisfação e lealdade entre visitantes que participam de festivais gastronômicos e as influências para a formação cultural relacionados à comida, neofobia e memória alimentar. Os resultados da pesquisa mostraram que a neofobia alimentar teve um efeito negativo na satisfação e lealdade, e que a memória alimentar teve uma relação positiva com a satisfação e lealdade do participante do festival. Para os autores, a neofobia, ou seja, o medo ou a recusa em provar alimentos, apresenta como um constructo fortemente ligado a trajetória cultural dos sujeitos. Os hábitos e as memórias alimentares estão presentes na forma como o turista interage, ou seja, com opções de cardápios utilizando ingredientes diferenciados. A memória afetiva alimentar apresenta-se como elemento significativo, que deve ser levado em consideração no turismo e na hospitalidade ao proporcionar ao turista uma experiência alimentar que envolva alimentos que possam ser vinculados às suas memórias, seja pelo modo de preparo ou serviço.

Poucos estudos em turismo, afirmam Guan e Jones (2015), abordam diretamente as relações entre memória, conhecimento, experiência passada da culinária local, aliados a atratividade do destino. Os autores identificaram o valor da cozinha local para os turistas mapeando a influência da culinária com a percepção dos turistas dos destinos. O envolvimento com a gastronomia local produz memórias, que podem ser afetivas, nas percepções dos turistas, sendo assim mais propensos a desfrutar dos potenciais simbólicos desse atrativo e agregar valor pessoal ao destino. Essas memórias, vinculadas a experiências anteriores, seja no próprio destino ou da vivência em outros espaços sociais, são fundamentais para sua constituição, que podem ser vinculadas

a gastronomia do destino. Neste processo, o turismo gastronômico com a valorização da cultura local, pode contribuir com o retorno do turista, reforçar ou produzir uma nova memória afetiva alimentar.

Utilizando do conceito alimento-memória, Bortnowska e Alberton (2015) definem os pratos que, ao serem consumidos, remetem a uma experiência nostálgica, que envolve os conteúdos simbólicos, vinculados a memória individual ou coletiva, como sendo as experiências dos grupos sociais dos quais o sujeito faz parte. Na gastronomia, a cultura é um elemento importante no processo de análise, revelando as tradições, costumes e os ingredientes das cozinhas regionais, identificadas pelos hábitos, receitas e os sabores. A memória afetiva alimentar, neste caso, é gerada no momento em que ocorre a rememoração de alguma vivência do passado ao saborear o prato, sentir um determinado aroma ou forma de servir, que pode ter diferentes significados para um sujeito, enquanto pode não ter nenhuma relação com a memória para quem não possui uma relação anterior com alguns dos elementos que compõem o prato, por exemplo.

A sensibilidade gastronômica é específica para cada época histórica e “neste sentido, o que se come é tão importante quanto quando se come, onde se come, como se come e com quem se come” (Santos, 2005, p. 12). Ao definir os hábitos e práticas alimentares de grupos sociais que constituem as tradições culinárias, Santos (2005) utiliza do conceito de memória gustativa para representar a identidade pelo vínculo social e cultural com o alimento. A partir dessa argumentação do autor, pode-se relacionar o conceito de memória gustativa com a memória afetiva alimentar, embora a vinculação dessa última não necessariamente é coletiva, pois a experiência gastronômica pode remeter a uma lembrança individual.

O conceito de memória gustativa é abordado também por Peccini (2010) enquanto patrimônio cultural, pela manutenção de práticas que remetem a memória da imigração e para um destino turístico gastronômico. A vinculação histórica e cultural, tanto nos aspectos materiais e imateriais são constituídos tendo como referência a memória individual e coletiva, proporcionando aos visitantes e turistas o envolvimento com sua memória afetiva alimentar, principalmente aqueles que tiveram na sua trajetória experiências anteriores com os alimentos e rituais.

Marchioli (2017) trabalha com a noção de memória afetiva [já que não define um conceito em seu estudo], que pode ser considerada a forma de reconstruir o passado a partir da história vivida da qual se sente saudades, onde as lembranças são retomadas com as experiências do presente, como por exemplo, ouvir uma música, sentir um aroma, um sabor ou assistir a um programa de televisão. É constituída como parte da subjetividade dos sujeitos, com sua identidade e tradição na relação com o passado e o presente das suas experiências.

Na análise de conteúdo dos artigos apresentados, é frequente a identificação da importância do contexto e o ambiente familiar na construção da memória afetiva na experiência alimentar ou gastronômica, principalmente em Maturana (2010) e Nardin (2015), que destacam a infância, fase no qual as recordações de sabores, aromas, rituais a mesa e a afetividade se constroem e fazem parte da memória durante as diferentes fases da vida adulta, constituindo parte da identidade dos sujeitos. A rememoração do passado pode ocorrer devido aos contextos que o sujeito esteja inserido e vinculem sua experiência do presente com o passado de forma direta ou indireta, com lembranças e esquecimentos nessa trajetória.

A forma de preparo dos alimentos estimula as emoções guardadas na memória, para Bogado e Freitas (2016) e para Matthes e Checcucci (2018), e estabelece as diversas esferas das experiências individuais e coletivas que podem ser relembradas, com múltiplas atribuições de sentimentos, tanto positivos ou negativos, de acordo com as relações culturais entre o alimento e o contexto social. A memória afetiva é presente na relação alimentar por estar relacionada com a trajetória histórica, tanto da vida privada como pública. Dependendo da cultura dos sujeitos, as formas de interagir com a produção, as práticas de preparo e rituais de servir a mesa terão maior ou menor complexidade. O turismo, conforme a análise do discurso realizada, proporciona o contato com a diversidade cultural que pode produzir novas memórias nos viajantes ou possibilitar a rememoração do passado, dependendo do local que está conhecendo. Os destinos e atrativos turísticos gastronômicos podem desenvolver ações voltadas a memória afetiva alimentar para proporcionar

novas experiências aos turistas e visitantes, bem como gerar uma mobilização de sentidos das subjetividades envolvidas neste processo.

Outro discurso presente nos artigos evidencia as experiências alimentares como parte da cultura das sociedades, sendo modificadas historicamente. As memórias não podem ser consideradas como um atributo físico ou psicológico somente, conforme Mintz (2001) e Santos (2005). A produção das subjetividades ocorre no processo de formação biológica do sujeito juntamente com o contexto familiar e social que pertence, sendo assim a memória afetiva alimentar é parte integrante das relações e mediações culturais que ocorrem durante as diferentes fases da vida e que são transformadas nesse contexto, de forma individual e coletiva.

As relações dentro das comunidades de pertencimento, ressaltam de diferentes formas as pesquisas de Gimenez e Moraes (2008), Peccini (2010), Silva (2013) e Bortnowska e Alberton (2015), como elemento importante no processo de rememoração e das tradições. São a base da estrutura social, que buscam conservar os valores de uma determinada época ao longo do tempo. As lembranças que pertencem aos sujeitos de forma individual fazem parte dessa construção coletiva dentro da cultura de suas práticas materiais e simbólicas. As práticas de manutenção das formas de fazer e ser, são tentativas das sociedades de preservarem suas práticas consideradas tradicionais, reforçando a identidade e a ideia de pertencimento aos sujeitos que compartilham desses atributos.

A experiência gastronômica envolve a relação entre empreendimentos gastronômicos, sua forma de preparo, consumidor e produto com as sensações, emoções, pensamentos e ações que proporciona, permitindo ao comensal, neste caso visitante ou turista, produzir sentimentos e emoções que rememorem as memórias afetivas conforme Marchioli (2017), Ribeiro, Marques e Flores Filho (2016) e Cabreira (2016). O planejamento da restauração é um fator determinante para promoção de uma nova experiência alimentar (que deve ser positiva, se atender as expectativas do cliente) ou que possibilite a rememoração de uma vivência do passado, seja ao saborear o alimento, sentir um determinado aroma ou a forma de servir, conforme Reinhardt (2006). Os significados serão diferentes entre os sujeitos que as experienciam, pois pode não haver vínculos para a memória de quem não possui vivência anterior com alguns dos elementos que compõem esse ritual alimentar. Outros aspectos que surgem na análise dos discursos são as possíveis alterações na interação dos sujeitos com o alimento, caso mudanças aconteçam nos rituais de preparo ou servir, conforme identificou Lai (2015), reforçando a busca pelos elementos da tradição guardados na memória afetiva alimentar.

As relações simbólicas e materiais constituídas culturalmente demarcam de forma desafiadora o turismo gastronômico, apropriando desse mecanismo da memória como um atrativo, segundo a frequência que esta questão aparece direta ou indiretamente nos artigos analisados. O exótico ou o diferente é um atributo que necessita ser levado em consideração no turismo, de acordo com Kim, Suh e Eves (2010) e Guan e Jones (2015). A heterogeneidade cultural pode gerar desconforto em determinados perfis de turistas, quando confrontados com práticas culturais alimentares muito diferentes da sua realidade. A memória afetiva alimentar não será mobilizada por não existir relações anteriores significativas e a memória gerada dessa experiência poderá ter significados negativos, se não contemplar a satisfação do cliente.

A memória afetiva alimentar se apresenta como um elemento para ser levado em consideração no planejamento do turismo e na hospitalidade, proporcionando ao turista uma experiência alimentar que envolva alimentos e cardápios utilizando ingredientes diferenciados que estejam vinculados com suas memórias e seu contexto histórico. As noções de tempo e de espaço são fundamentais para lembrar o passado, na medida que a identificação no espaço e no tempo das lembranças são a essência da memória, tanto coletiva como individual, e inseridas dentro de um contexto cultural que constitui a subjetividades dos sujeitos. O preparo do ambiente, aromas, sabores, vestimentas, mobiliário, sons, são atributos que contribuem para a rememoração ou a produção de uma memória afetiva alimentar, que além de proporcionar satisfação ao visitante e/ou turista, também pode contribuir com a valorização das culturas das comunidades receptoras, com a preservação desses saberes e fazeres e mantendo a originalidade e particularidades neste período que vivemos, marcado pela massificação e homogeneização de práticas, em muitos aspectos do cotidiano. O

turismo gastronômico tem o potencial de ser um diferencial nos destinos ao buscar nas memórias a vinculação do presente com esse passado com o alimento, que marca os sujeitos desde os primeiros minutos de vida.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

A partir da análise realizada, a relação alimentar vai além do fisiológico, sendo constituída desde a infância, considerada um período determinante para a memória afetiva alimentar, com as lembranças do presente oriundas destas relações com o passado. A memória afetiva alimentar relaciona os aspectos simbólicos com os alimentos consumidos a uma experiência nostálgica, que pode ser positiva ou negativa, presente na memória individual e/ou coletiva, conceito próximo a memória gustativa, conforme abordado pelos autores citados. O processo alimentar faz parte da necessidade biológica e nutritiva, aliada a questões culturais e identitárias, tanto as formas de preparo aos rituais à mesa, pois simbolicamente o alimento torna-se memória ao relembrar diferentes momentos, produzindo uma memória gustativa.

Embora o conceito de memória afetiva e gustativa constituam elementos da psicologia e biologia, a área das ciências humanas contribui para as pesquisas em turismo, de acordo com os artigos analisados, com os conceitos de identidade e cultura. A discussão sobre memória afetiva e gustativa são analisadas nos artigos, mas não o conceito de memória afetiva alimentar, que apresenta assim uma lacuna teórica nos estudos, principalmente nas produções em turismo. A análise de conteúdo possibilitou compreender de que formas as produções científicas, tanto em turismo como em outras áreas, abordam a memória como parte do aprendizado dentro de uma cultura, que sofre alterações em seus significados e das lembranças de acordo com as vivências do presente. A memória afetiva alimentar é construída historicamente e culturalmente, como parte da identidade dos sujeitos, e o contato com outras práticas culturais, como as proporcionadas pelo turismo, é um elemento de transformação das subjetividades e da relação com os alimentos e seus rituais.

A gastronomia apresenta-se como um atrativo singular para o turismo no desenvolvimento de experiências aos visitantes e turistas que possam vincular suas memórias com as formas de preparo e serviço à mesa, quando planejados para atingir este objetivo. Ao mesmo tempo, essa memória pode ser mobilizada sem considerar a expectativa anterior do turista, que pode buscar no destino outros atrativos ou motivações além da experiência alimentar. Uma das potencialidades dos destinos é associar a memória afetiva alimentar e a gastronomia aos demais atrativos turísticos, trazendo novas perspectivas culturais aliadas aos elementos que compõem o planejamento da restauração.

A formação dos hábitos alimentares e a alimentação está condicionada a representações culturais, com seus sabores e aromas, interagindo com as sensibilidades dos sujeitos e as culinárias específicas. O turismo gastronômico contribui tanto para tornar visíveis a diversidade existente dos saberes e fazeres alimentares, como também auxilia na salvaguarda desse patrimônio imaterial ao valorizar as tradições específicas das comunidades. A memória afetiva alimentar é um conceito a ser explorado com maior complexidade nos campos do turismo e da gastronomia para gerar experiências significativas marcantes aos envolvidos nessa relação, seja o turista ou autóctone.

Compreender a memória afetiva alimentar como produzida pela cultura e modificada nesta relação, possibilita novas formas de planejar o turismo gastronômico, com atenção maior às especificidades e a valorização da produção local, promovendo a singularidade dos destinos, que é o diferencial neste contexto da massificação da contemporaneidade. O desenvolvimento de atrativos turísticos que valorizem a memória afetiva alimentar contribui para a valorização das comunidades receptoras, que muitas vezes podem não compreender a importância da sua gastronomia para outros grupos, o que o turismo pode proporcionar.

A preservação do patrimônio material e imaterial pode ter na memória afetiva alimentar um forte atributo, com a alimentação envolvendo estes dois elementos, demarcados nas memórias dos sujeitos e de suas comunidades. Os processos migratórios fortalecem também essa identidade alimentar, sendo um elo de ligação entre o estrangeiro e seu local de origem, que envolve as emoções e as memórias de pertencimento a

uma comunidade. A adaptação a uma cultura diferente perpassa pelo fortalecimento de seus laços com aqueles que partilham as memórias coletivas, o que proporciona a formação de bairros ou comunidades étnicas nos países que recebem imigrantes.

Este estudo não pretendeu esgotar o tema, sugerindo investigações futuras quanto a necessidade de desenvolvimento da produção científica na área do turismo com a utilização do conceito de memória afetiva alimentar e suas relações. O alimento pode despertar a sensação de pertencimento da identidade e do passado, sendo a conexão mais duradoura entre o indivíduo e o seu local de origem.

REFERÊNCIAS

- Angnes, D. E., & Moyano, C. A. M. (2013). Atributos de escolha em serviços de restaurantes: um estudo exploratório. *Revista Brasileira de Pesquisa em Turismo*, 7(2), 317-336. Link
- Barbosa, M. L. A., & Farias, S. A. (2012). Em busca de uma experiência extraordinária em serviços de restaurante. *Revista Rosa dos Ventos - Turismo e Hospitalidade*, 4(3), 440-454. Link
- Bardin, L. (2011). *Análise de Conteúdo*. São Paulo: 70.
- Beber, A., & Gastal, S. (2017). Turismo gastronômico, cultura e comida de festa. *Dos Algarves: A Multidisciplinary e-Journal*, 30, 58-71. Link
- Boniface, P. (2003). *Tasting tourism: Travelling for food drink*. Aldershot: Ashgate.
- Bogado, A. M., & Freitas, D. (2016). A reconstrução de memórias da alimentação na formação inicial de professores de ciências: um reencontro com saberes, sabores, aromas e afetos. *Educação Temática Digital*, 18(3), 670-689. Link
- Bortnowska, K., & Alberton, A. (2015). Comida local y memoria gustativa el Tirolerfest de Treze Tílias (Brasil). *Estudios y Perspectivas en Turismo*, 24(3), 736-754. Link
- Bosi, E. (1993). A pesquisa em memória social. *Psicología USP*, 4(1-2), 277-284. Link
- Cabrera, S. (2013). Marketing gastronómico. La experiencia de convertir el momento del consumo en un recuerdo memorable. *Cuadernos del Centro de Estudios en Diseño y Comunicación*, (45), 165-174. Link
- Castro, H. C., Maciel, M. E., & Maciel, R. A. (2016). Comida, cultura e identidade: conexões a partir do campo da gastronomia. *Ágora*, 18(1), 18-27. Link
- Cuevas - Ávarez, M. C., Pérez - Mendoza, M., & Pecero - Covarrubias, E. (2018). Preservación de la herencia cultural a través del turismo gastronómico. *Hitos de Ciencias Económico Administrativas*, 24(68), 177 - 189. Link
- Ferro, R. C., & Rejowski, M. (2018). Produção científica no campo da gastronomia: em busca de uma configuração. *Revista Turismo - Visão e Ação*, 20(3), 500-515. Link
- Guan, J., & Jones, D. L. Tourists' heterogeneous preferences. *Asia Pacific Journal of Tourism Research*, 20(4), 416-434. Link
- Helkkula, A. (2011). Characterizing the concept of service experience. *Journal of Service Management*, 22(3), 367-389. Link
- Henderson, J. C. (2009). Food tourism reviewed. *British Food Journal*, 111(4), 317-326. Link
- Holbrook, M. B., & Schindler, R. M. (2003). Nostalgic bonding: exploring the role of nostalgia in the consumption experience. *Journal of Consumer Behavior*, 3, 107-127. Link
- Björk, P., & Kauppinen-Räisänen, P. B. H. (2014). Culinary-gastronomic tourism – a search for local food experiences. *Nutrition & Food Science*, 44(4), 294-309. Link
- Keinan, A., & Kivetz, R. (2011). Productivity orientation and the consumption of collectable experiences. *Journal of Consumer Research*, 37(6), 935-950. Link
- Kim, Y. G., Suh, B. W., & Eves, A. (2010). The relationships between food-related personality traits, satisfaction, and loyalty among visitors attending food events and festivals. *International Journal of Hospitality Management*, 29, 216-226. Link

- Krause, R. W. (2014). Aspectos determinantes na percepção da qualidade dos serviços na experiência gastronômica turística. *Caderno Virtual de Turismo*, 14(1), 19-33. Link
- Lai, I. K. W. (2015). The Roles of value, satisfaction, and commitment in the effect of service quality on customer loyalty in Hong Kong-style tea restaurants. *Cornell Hospitality Quarterly*, 56(1), 118-138. Link
- Lima, R. S., Neto, J. A. F., & Farias, R. C. P. (2015). Alimentação, comida e cultura: o exercício da comensalidade. *Demetra*, 10(3), 507-522. Link
- López - Guzmán, T., & Sánchez - Cañizares, S. (2015). Culinary tourism in Córdoba (Spain). *British Food Journal*, 117(2), 168-179. Link
- Marconi, M. A., & Lakatos, E. M. (2017). *Metodologia do trabalho científico: procedimentos básicos, pesquisa bibliográfica, projeto e relatório publicações e trabalhos científicos*. São Paulo: Atlas.
- Martins, G. A., & Theóphilo, C. R. (2009). *Metodologia da investigação científica para ciências sociais aplicadas*. São Paulo: Atlas.
- Marchioli, G. F. (2017). *Memória e gastronomia: agricultura orgânica e afetiva*. Dissertação, Mestrado em Turismo, Universidade de Brasília, Brasil. Link
- Matthes, D., & Checcucci M. (2018). Território, campesinato e tradição: a cuca (kuchen) como elemento emblemático da alimentação no Médio Vale do Itajaí e sua relação com o desenvolvimento local. *Revista Práxis*, 15(1), 81-104. Link
- Maturana, V. (2010). Reflexões acerca da relação entre a alimentação e o homem. *Revista IGT*, 7(12), 176-219. Link
- Mintz, S. W. (2001). Comida e antropologia: uma breve revisão. *Revista Brasileira de Ciências Sociais*, 16(47), 31-41. Link
- Nardin, C. R. (2015). *Gostos, aromas e sabores: memórias e turismo gastronômico em Bento Gonçalves*. Dissertação, Mestrado em História, Universidade de Caxias do Sul, Brasil. Link
- Pacheco, L. (2018). An analysis of online reviews of upscale Iberian restaurants. *Dos Algarves: A Multidisciplinary e-Journal*, 32, 38-53. Link
- Peccini, R. (2010). *História e cultura da alimentação: a Galeteria Peccini e o patrimônio de Caxias do Sul (1950-1970)*. Dissertação, Mestrado em Turismo, Universidade de Caxias do Sul, Brasil. Link
- Pesonen, J., Komppula, R., Kronenberg, C., & Peters, M. (2011). Understanding the relationship between push and pull motivations in rural tourism. *Tourism Review*, 66(3), 32-49. Link
- Reinhardt, J. C. (2006). O pão nosso de cada dia: memória imigrante e o pão das gerações curitibanas. *Estudos Ibero-Americanos*, 32(2), 133-153. Link
- Ribeiro, R. C., Marques, R. C., & Flores Filho, E. G. J. (2016). A criatividade dos chefes de cozinha e o consumo moderno da gastronomia. *Demetra*, 11(2), 265-274. Link
- Sampieri, R. H., Collado, F. C., & Lucio, M. D. P. (2013). *Metodologia de pesquisa*. Porto Alegre: Penso.
- Santos, C. R. A. (2005). A alimentação e seu lugar na história: os tempos da memória gustativa. *História: Questões & Debates*, 42(1), 11-31. Link
- Silva, M. C. G. (2013). Mistura, identidade e memória na alimentação de imigrantes brasileiros em Barcelona. *Habitus*, 11(1), 65-76. Link
- Sternberg, R. J. (2000). *Psicología cognitiva*. Porto Alegre: Artmed.
- Torres-Rodríguez, R., Álvarez-Ojeda, V., & Véllez-Cedeño, J. (2017). La gastronomía como atractivo turístico. *Retos Turísticos*, 16(1), 1-10. Link
- Wirtz, D., Kruger, J., Scollon, C. N., & Dieneret, E. (2003). What to do on spring break? The role of predicted, online, and remembered experience in future choice. *Psychological Science*, 14(5), 520-524. Link