

OFERTA DE PRODUÇÕES GASTRONÔMICAS LOCAIS EM EVENTOS: AGREGAÇÃO DE VALOR E VALORIZAÇÃO DE SABERES

Lucinha Heinburg¹
Regiane Caldeira²

Comer é um ato carregado de significados que pode ser entendido como patrimônio cultural dos indivíduos por sua capacidade de traduzir o que vai além da simples ingestão de alimentos. A comida e todos os elementos que a rodeiam como utensílios utilizados, rituais, crenças, músicas, vestimentas, dentre outros, passam a atrair não apenas pelo sabor, mas pelos saberes que carregam e expressam. Assim, a oferta deste elemento cultural, passa a permear as mais diferentes ocasiões. Na organização de eventos por exemplo, a oferta gastronômica se destaca, seja em um rápido *coffee break* a um jantar de gala. Nos destinos turísticos, uma das formas adotadas para atrair visitantes são os festivais e feiras gastronômicos, consideradas ferramentas importantes ao incremento da atividade turística, pois, possibilitam a promoção do destino através do evento, contam sua história, costumes e hábitos alimentares. Assim, a proposta deste trabalho é analisar a possibilidade de inserção de produções gastronômicas locais no evento Temporada de Praia de Nova Xavantina – Mato Grosso. Ressaltamos ao longo de 30 anos de realização do evento esta nunca compôs o rol de atrativos. Para tanto, a metodologia adotada segue uma abordagem qualitativa, com fins exploratórios, por meio de pesquisa bibliográfica e de campo, utilizando a técnica de entrevista semi-estruturada (organizadores do evento e produtores locais) e também questionários com perguntas abertas e fechadas (população em geral). Os resultados parciais por meio de pesquisa bibliográfica indicam que a oferta gastronômica composta por elementos da identidade local torna-se parte do produto turístico, propicia geração de renda, valorização da cultura local e regional, além de estimular o empoderamento local sobre seus recursos.

Palavras-chave: Eventos; Gastronomia; Produções locais.

¹Acadêmica do Curso de Turismo pela UNEMAT, matriculada na 6ª fase, lucinhanx@hotmail.com, (66) 99204-4853

²Professora do Curso de Bacharelado em Turismo-UNEMAT, Coordenadora do Laboratório de Alimentos e Bebidas-UNEMAT, Doutoranda em Sociologia pela UFSCar, regianecaldeira@unemat.br, (66)99953-2227.

