

A culinária tradicional diamantinense como atrativo turístico: uma nova possibilidade

Diamantina's traditional cuisine as tourist attraction: a new
possibility

Mariana Costa Zaidan (marizaidan@gmail.com)

Secretaria Municipal de Cultura, Turismo e Patrimônio, Diamantina – Minas Gerais

Fernando Guimarães Esteves Ottoni (fernandogottoni@yahoo.com.br),

Veredas Consultoria e Projetos em Turismo. Belo Horizonte/MG

RESUMO

Buscando ferramentas de utilização da atividade turística como oportunidade de inclusão, de aumento da renda e do bem-estar social foi elaborada a proposta do I Festival de Gastronomia de Diamantina e Distritos. Uma pesquisa desenvolvida pela Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri identificou e catalogou mais de trezentas receitas, incluindo pratos que datam da primeira metade do século XX. Os resultados dessa pesquisa foram considerados como base para a organização do Festival, que foi desenvolvido em comunidades rurais em situação de vulnerabilidade social. Baseado em reflexões sobre turismo gastronômico, participação comunitária e sobre as possibilidades de alcance do turismo para o desenvolvimento local, este trabalho visa investigar os resultados da realização do I Festival Gastronômico de Diamantina e Distritos. Para cumprir tal objetivo, foi realizada pesquisa teórica sobre os aspectos da gastronomia local, turismo rural e turismo gastronômico e pesquisa empírica durante a realização dos eventos, por meio de entrevistas semiestruturadas com moradores dos distritos e com os visitantes

do evento. Após a finalização do projeto foi também aplicado um método de avaliação participativa em grupo, onde os participantes do evento estabeleceram os critérios a serem avaliados. A pesquisa realizada durante o projeto teve a intenção verificar se o mesmo contribuiu para valorização da tradição culinária e da produção associada ao turismo, promovendo o desenvolvimento socioeconômico da região de Diamantina. As pesquisas revelaram que o projeto teve impactos socioeconômicos significativos nos distritos, diversos ingredientes e receitas tradicionais foram apresentados durante os eventos, as comunidades participaram de forma ativa, artistas locais e grupos de cultura popular fizeram suas apresentações e os impactos econômicos gerados foram positivos, durante os eventos houve a comercialização de cerca de cem mil reais. Entretanto é preciso destacar que a geração de renda apesar de positiva ocorreu de forma pontual em um período do ano.

Palavras-chave: Turismo, Gastronomia, Participação comunitária, Desenvolvimento socioeconômico.

ABSTRACT

Seeking for measures to use the tourist activity as an opportunity for inclusion, the increase of income and social welfare, a proposal was arranged during the First Gastronomy Festival of Diamantina and Districts. A research developed by the Federal University of the Jequitinhonha and Mucuri Valleys has identified and cataloged more than three hundred recipes, including dishes which were dated from the first half of the twentieth century. The outcomes of this research were considered the foundation for the organization of the Festival which was developed in rural communities in situations of social vulnerability. Based on reflections about gastronomic tourism, community participation and on the sphere of the development of local tourism, this work aims to investigate the results of the 1st Gastronomic Festival of Diamantina and Districts. To achieve this objective, theoretical research was carried out on the aspects of local gastronomy, rural tourism, empirical research during the events and also through interviews made with residents of the districts and with the visitors of the event itself. After completing the project, a group evaluation method was also applied and the participants of the event established the criteria to be evaluated. The objective of this research carried out during the project was to

verify if it contributed to the valorization of the local traditional culinary and the production associated with tourism, promoting the socioeconomic development of the region of Diamantina. These researches revealed that the project had significant socioeconomic impacts on the districts. A variety of traditional ingredients and recipes were presented and the communities participated actively. Local artists and popular culture groups made their presentations and the economic impacts generated were very positive during the event. As a result, about one hundred and thousand reais were commercialized. However, it's necessary to highlight that the income generation, although positive, occurred in a timely manner in a year period.

Keywords: Tourism, Gastronomy, Community participation, Economic Development

INTRODUÇÃO

A comida pode ser entendida como expressão de uma cultura e no contexto das viagens pode funcionar como fonte de experiência turística. Pautando-se na visão da alimentação como fenômeno cultural que caracteriza determinados grupos e desenha territorialidades gastronômicas (Gimenes, 2006) e no conceito de turismo como um fenômeno social e espacial, como uma prática voluntária e coletiva, para o qual o sujeito é o elemento mais importante, desencadeando uma infinidade de interações de ordem cultural, econômica, social e ambiental (Araújo e Lacerda, 2009), o presente trabalho visa investigar os resultados da realização do I Festival Gastronômico de Diamantina e Distritos.

As práticas gastronômicas abrangem rico universo de bens culturais formado por utensílios, ingredientes, equipamentos e saberes que traduzem características regionais e identitárias. Das crises de fome do século XVIII surgiu o aproveitamento dos alimentos disponíveis e da busca por melhor aproveitamento, chegou-se à variada e farta, simples e sofisticada cozinha mineira. Cada receita carrega um pouco da história e modo de vida da população, algumas remontam à atividade garimpeira, outras são fruto de hábitos portugueses aliados às receitas africanas e indígenas, somadas às condições históricas e climáticas que resultaram na variada cozinha regional.



Na busca de atrair um maior número de visitantes, desconcentrar a atividade turística da sede municipal e utilizar a mesma como instrumentos para geração de renda e valorização da cultura regional, no ano de 2016 foi proposto o I Festival de Gastronomia de Diamantina e Distritos.

Diamantina guarda muito da culinária mineira com receitas tradicionais e ingredientes regionais. Uma pesquisa desenvolvida pela Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri – UFVJM identificou e catalogou mais de trezentas receitas, incluindo pratos que datam da primeira metade do século XX. Os resultados dessa pesquisa foram considerados como base para a organização do festival de culinária nos distritos e na sede do município.

O Município de Diamantina está dividido em onze distritos, com receitas e ingredientes distintos. Para participação no projeto os distritos foram agrupados de acordo com sua localização espacial e identidade, resultando em sete edições dentro do projeto. Foram montadas estruturas de tendas, barracas equipadas com fogão, freezer, energia elétrica, pia, e água corrente. Cada uma das barracas estruturadas foi cedida a uma família ou morador do distrito conhecedor das tradições culinárias locais. Como parte da preparação do Festival de Gastronomia Regional Diamantina MG foram realizadas reuniões de sensibilização sobre o turismo, oficinas para promover as boas práticas na manipulação de alimentos, qualidade no atendimento ao turista, oficina de chef de cozinha e oficinas audiovisuais.

Os distritos foram agrupados de acordo com a localização espacial e identidade culinária resultando em 7 eventos que beneficiaram a sede e os 10 distritos de Diamantina. As edições foram organizadas da seguinte maneira: uma edição para Planalto de Minas, Desembargador Otoni e Senador Mourão; uma edição para Inhaí, uma edição para Mendanha, uma edição para Sopa, Guinda e São João da Chapada; uma edição para Conselheiro Mata; uma edição para Extração uma edição de encerramento na sede de

Diamantina. A edição dos distritos teve duração de um dia, a edição na sede municipal teve duração de dois dias.

Os recursos para a montagem de infraestrutura, contratação de oficinas de qualificação, logística e contratação de apresentações culturais foram disponibilizados pela Prefeitura Municipal de Diamantina, por meio do Fundo Municipal de Turismo, pelo Ministério do Turismo, pela Codemig pelo Sebrae-MG e pela Emater- MG.

Esperava-se com o Festival atrair moradores do próprio município e dos municípios de entorno, mas também de locais emissores de visitantes para o destino como: Belo Horizonte, Rio de Janeiro, Brasília e localidades a um raio de 300 km do município.

Foram aplicados 282 questionários com o público visitante das edições, além de entrevistas com as barracas de alimentação e comércio dos distritos e da sede. Onde procurou-se responder às seguintes perguntas:

- Qual o perfil e as características de viagem dos visitantes das localidades durante o Festival?
- Qual a percepção dos visitantes em relação às localidades e ao evento?
- Quais os impactos econômicos do festival para os moradores e para as localidades onde eles aconteceram?

Dessa forma pode-se obter informações sobre o perfil do público, suas características de viagem, motivação, gasto e avaliação do evento e das localidades. Além de informações sobre a movimentação financeira ocasionada pelo festival a partir das vendas das barracas. Dessa forma o objetivo geral da pesquisa realizada foi: Identificar o perfil e motivação dos visitantes do festival realizado nos distritos e na sede do município de Diamantina, assim como, a percepção deste em relação ao evento. E também levantar os impactos econômicos e culturais ocasionados por ele. E os objetivos específicos foram:



- Levantar informações sobre o público visitante dos distritos que sediaram o Festival;
- Verificar a percepção e satisfação dos visitantes quanto ao evento;
- Avaliar os impactos econômicos e culturais causados pelo Festival;
- Criar registro histórico sobre o Festival que permita avaliar e planejar futuros eventos.

As pesquisas de demanda turística são uma importante ferramenta para a gestão do turismo em uma localidade, uma vez que a análise e a interpretação dos dados gerados fornecem base para o trabalho de planejamento da atividade e possibilitam a elaboração de ações que promovam o desenvolvimento ordenado do turismo. Possuem ainda, a finalidade de melhorar a qualidade da oferta e da estrutura turística do município, assim como promover a satisfação e o retorno dos turistas à região, uma vez que:

- Fornecem subsídios para identificar as carências e potencialidades das localidades, contribuindo para a melhoria da atividade turística local;
- Fornecem informações que possibilitam compreender a realidade do visitante, sua percepção e interação com as localidades do município. E por meio da análise dessas informações, formatar programas e projetos de eventos que sejam coerentes com o perfil do público-alvo;
- Possibilita a realização de estudos e a elaboração de produtos que irão compor a oferta turística municipal, contribuindo para o seu desenvolvimento.

Diamantina

O município de Diamantina situada no nordeste do Estado de Minas Gerais. Nos arredores da cidade estão localizadas vilas e distritos que abrigam cachoeiras, trilhas, construções históricas e preciosidades gastronômicas. O município conta com cerca 46.000 habitantes divididos entre a sede do município e seus dez distritos, todos com origens na exploração de ouro e diamantes, com legados culturais desse período e atrativos que somam aventura, natureza, história e cultura.

As curiosas formações rochosas, o cerrado, os vestígios das atividades que se desenvolveram na região aliados aos rios e riachos formam belíssimas paisagens. O relevo é modelado nas rochas do maciço da Serra do Espinhaço e se mostra deslumbrante. O município está localizado na Bacia do Rio Jequitinhonha e na região da Serra do Espinhaço, classificada como reserva da biosfera pela Unesco.

A atividade do garimpo gerou modos, regras e uma cultura material exposta a céu aberto desde os tempos coloniais. O artesanato da região pode ser apreciado por meio dos trabalhos tradicionais como as peças de palha de milho, de sempre-viva e as joias de coco e ouro. O entorno de Diamantina ainda conta com festas tradicionais e grupos de cultura popular como a folia de reis, o chula e as pastorinhas.

Apesar de grande riqueza cultural, paisagística e de atrativos nos distritos e entorno de Diamantina a atividade turística ainda se concentra na sede municipal. O centro histórico foi tombado pelo Iphan em 1938. O reconhecimento como Patrimônio Mundial, pela Unesco, ocorreu em dezembro de 1999.

História da alimentação brasileira, identidade e turismo

Segundo antropóloga Paula Pinto e Silva, foi a escassez de alimentos conhecidos nos solos brasileiros, juntamente com as práticas alimentares trazidas pelos portugueses, que estimulou a descoberta de novos sabores e maneiras de se alimentar impondo novos hábitos. A mistura das duas culturas,



e posteriormente também da cultura africana, proporcionou o nascimento de uma nova cozinha que, com substituições e invenções, revelou um processo de troca cultural no esforço de sobrevivência dos recém-chegados. De acordo com a autora os portugueses, assim como boa parte dos europeus até o séc. XVIII, alimentavam-se tradicionalmente de sopas e mingaus feitos da mistura de cereais e também de caldos quentes feitos com verduras. Em menor quantidade estava o consumo de grãos suplementares como ervilhas e grãos-de-bico, alguns ovos, pouca carne fresca e, em grande medida, carnes e peixes defumados ou salgados (Silva, 2005).

A antropóloga escreve que os navios portugueses, rumo ao Brasil durante o processo de colonização transportavam caixotes com sobras de pão embolorado, biscoitos e passas de frutas imprestáveis, restos de presunto defumado e alguns pedaços de peixes secos quase podres. Ao aportarem em terras brasileiras, os lusitanos se depararam com uma população nativa composta por várias nações indígenas que, embora distantes umas das outras, possuíam dietas alimentares semelhantes e dependiam inteiramente das alternativas oferecidas pela natureza, marcadas pelo consumo de carnes de caça, peixes, répteis e mariscos, raízes e tubérculos cozidos e uma variedade de frutas e frutos silvestres.

Em suas obras Gilberto Freyre aborda com frequência a alimentação, tratando a relação de culinária com classe social; a análise do significado social das panelas, utensílios, recipientes, dos rituais religiosos, a defesa da comida nacional; a denúncia do precário regime alimentar no Brasil Colônia e a disseminação de palavras, ditos populares, poesia, ligadas à culinária (Silva, 2014). Com a publicação de *Casa grande e senzala* em 1933, Freyre trouxe uma das ideias mais persistentes a respeito da identidade nacional, que aponta que a originalidade da civilização brasileira estaria assentada na confluência de antagonismos de raça e cultura, uma a síntese das diversas contribuições do português, do indígena e do africano. No processo de compreensão da formação do povo brasileiro para Freyre a culinária cumpre função prioritária. Para o autor o processo de formação da culinária brasileira

confunde-se com o processo de formação do Brasil, na medida em que exemplifica colaborações de negros, brancos e índios, e por isso confere singularidade ao país e torna-se código privilegiado para perquirir a identidade nacional.

Gilberto Freyre aponta ainda em sua obra as contribuições da culinária africana para a cultura e a nutrição brasileira. Segundo o autor sob o aspecto da alimentação a contribuição africana teria sido a mais salutar. De acordo com autor os escravos não foram apenas o extrato mais bem alimentado da população durante a colônia, como também preservaram sua cozinha original e a disseminaram pelo Brasil, a contribuição culinária dos africanos foi profunda e abrangente, introduzindo novos ingredientes (como azeite de dendê e pimenta malagueta), novas técnicas de preparo e modificando pratos portugueses e indígenas, criando assim algumas das comidas mais tipicamente brasileiras: farofa, quibebe, vatapá (Freyre 20014 apud Silva 2014). A celebração da culinária africana por Freyre constitui elemento essencial de seu argumento de que o negro não foi somente um instrumento de trabalho passivo, mas exerceu papel de sujeito, contribuindo para a cultura.

Entretanto o sociólogo Carlos Alberto Dória descontrói a visão de Freyre ao afirmar que em um regime escravocrata não há o elemento mais importante para a criação de uma culinária: a liberdade. O autor defende que a ideia de que índios, negros e brancos contribuíram de forma igualitária esconde o processo violento que destruiu índios e descaracterizou os negros. Segundo o autor uma culinária com influência africana começa a surgir à medida que alguns negros vão comprando sua alforria e se estabelecem em um comércio culinário e começam a formar uma comida de rua, uma comida popular, que se desenvolve nas ruas de Salvador e uma comida religiosa que vai se formando nos candomblés. Dória ainda discute a noção de regionalismo e critica a divisão sociopolítica na nossa culinária, que segundo ele serve à indústria do turismo para redesenhar o território brasileiro à partir de manchas descontínuas de ingredientes (Fecarota, 2014).



O autor propõe uma nova divisão do país do ponto de vista culinário. Nesse contexto, a culinária caipira, concentrada principalmente nos Estados de São Paulo e Minas Gerais (além de pedaços do Centro-Oeste), é marcada pelo tripé do milho, porco e frango e por grande assimilação de técnicas portuguesas.

As permanências de determinados hábitos alimentares e práticas gastronômicas termina por criar um panorama gastronômico com certa coerência, desenhando as chamadas cozinhas regionais. Destas cozinhas muitas vezes emergem pratos que, por suas características de preparo e degustação, bem como por conta do significado que possuem para o grupo que os degustam, terminam por constituir símbolos locais, os chamados pratos típicos. A denominação prato típico designa uma iguaria gastronômica tradicionalmente preparada e degustada em uma região, que possui ligação com a história do grupo que a degusta e integra um panorama cultural que extrapola o prato em si. Esta iguaria, por reforçar a identidade de uma localidade e de seu povo, se torna muitas vezes uma espécie de insígnia local, fato que ganha importância dentro do contexto turístico.

Há uma íntima relação que se estabelece entre a alimentação e a atividade turística, seja do ponto de vista de serviço essencial para a permanência do turista em uma localidade, seja principalmente sob o ponto de vista da comida como expressão de uma cultura e fonte de experiência turística.

Alimentos e conseqüentemente a gastronomia constituem-se em um processo histórico, carregado de simbolismos e dizem muito da estrutura econômica e social estabelecidas em uma determinada comunidade, a qual encontra em suas expressões culturais uma forma de manutenção de sua identidade a culinária e a gastronomia representam recursos valiosos para o reforço da imagem territorial visando o desenvolvimento das atividades turísticas (Gimene, 2006).

METODOLOGIA

Com o objetivo de compreender e mensurar os resultados da iniciativa do Festival Gastronômico de Diamantina e Distritos e o impacto do turismo como atividade de desenvolvimento socioeconômico pesquisas foram elaboradas durante a realização de todo projeto. Foi realizada pesquisa teórica sobre os aspectos da culinária local, turismo e desenvolvimento socioeconômico e pesquisa empírica durante a realização dos eventos por meio de entrevistas semiestruturadas com moradores dos distritos e com os visitantes do evento, visando analisar as percepções dos participantes diretos, ou seja, os moradores que participaram das reuniões, oficinas e foram responsáveis pelas barracas de culinária e artesanato montadas durante os eventos; o perfil dos visitantes e os impactos econômicos do projeto. Após a finalização dos eventos foi também aplicado um método de avaliação participativa em grupo, durante a avaliação os participantes diretos dos eventos estabeleceram os critérios a serem avaliados. Em uma folha de papel, um círculo é fatiado em partes, que representam cada área elemento de avaliação escolhido pelos participantes. O valor atribuído a cada item é reproduzido no gráfico. Ao final temos uma representação visual das principais falhas e êxitos do processo. A proposta é verificar o equilíbrio de cada uma dos elementos que compõe a execução do projeto.

Para a elaboração, organização e execução desse estudo os trabalhos foram divididos em etapas, conforme descrito a seguir, no intuito de obter o melhor planejamento das ações, definição dos recursos e procedimentos necessários para a realização consistente da pesquisa.

Foram realizadas duas abordagens na pesquisa, a pesquisa da demanda turística, que fez um levantamento de dados em fonte primária, ou seja, foram aplicados formulários diretamente aos visitantes do Festival nos locais de realização do evento. E a pesquisa com os moradores participantes do Festival, onde foram realizadas entrevistas semiestruturadas com os moradores



das localidades onde aconteceram os eventos, e também com comerciantes e prestadores de serviços relacionados ao turismo.

Coleta de dados

A pesquisa de demanda com os visitantes foi do tipo quantitativo-amostral com o objetivo de identificar e analisar o perfil e o motivo que influenciou o turista na escolha da localidade. Além disso, procurou avaliar a percepção destes em relação ao evento, bem como os aspectos turísticos do município. A pesquisa com os moradores foi qualitativa, com o objetivo de analisar a percepção destes em relação ao impacto do evento nas localidades.

Os instrumentos utilizados para a coleta das informações foram questionários e roteiros de entrevistas semiestruturadas de acordo com as hipóteses levantadas e com o público definido. Utilizou-se da técnica de entrevistas diretas pessoais com perguntas abertas e fechadas.

A execução das pesquisas de campo foi realizada por uma equipe de pesquisadores locais, que receberam treinamento da equipe técnica responsável pela coordenação da pesquisa. Foram dois pesquisadores em cada um dos distritos e na sede foram três pesquisadores.

Plano Amostral

Universo. O universo considerado para a pesquisa de demanda turística foi infinito, uma vez que não havia como prever o total de pessoas durante os eventos e que esse número variou de acordo com as localidades. Como esta foi a primeira edição do mesmo, ainda não era possível mesurar o número de visitantes no evento.

Para a pesquisa com os prestadores de serviços foram considerados todos aqueles moradores e estabelecimentos turísticos envolvidos no festival. Essa pesquisa ocorreu ao final dos eventos em cada um dos distritos.

Amostra. A amostragem escolhida para a pesquisa com os visitantes foi a Probabilística Aleatória Simples. Por se tratar de uma escolha aleatória dos

elementos que compõem o universo, visto que os entrevistadores não delimitam a escolha dos entrevistados.

Com a adoção do padrão de universo infinito, estabeleceu-se como uma amostragem satisfatória ideal o número de 282 formulários, a uma margem de erro de 6% e um índice de confiabilidade de 95,45%, segundo cálculo amostral abaixo:

Cálculo Amostral Visitantes

N → infinito

p → 0,5

q → 0,5

e → 6% = 0,06

Z → 95,45% = 2 (valor para efeito do cálculo)

$$n = \frac{Z^2 \cdot p \cdot q}{e^2}$$

$$n = \frac{2^2 \cdot 0,5 \cdot 0,5}{0,0036}$$

$$n = \frac{1}{0,0036} \rightarrow \underline{n = 280 \text{ questionários}}$$

Tabela 1. Distribuição da Amostra

Localidade	Questionários de demanda	Entrevistas com moradores e prestadores de serviços
Mendanha	33	9
Conselheiro Mata	40	15
Inhaí	26	11

Extração	27	11
Senador Mourão	20	12
São João da Chapada	48	14
Sede	86	16
Total	282	67

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Após a coleta de dados, foi realizada a tabulação e a interpretação das informações coletadas com o objetivo de reunir as observações de maneira coerente e organizada, para responder aos problemas da pesquisa. Nesse item serão apresentados os resultados estatísticos e qualitativos das pesquisas realizadas. Primeiramente serão apresentados os resultados da pesquisa de demanda e em seguida a pesquisa de impactos econômicos feita com os moradores envolvidos com o festival.

Pesquisa de demanda turística

Características de viagem. A maioria do público entrevistado residia na sede do município 43%, enquanto 27% vieram de Belo Horizonte, 16% de outros municípios mineiros e 5% de outros estados. Esses dados demonstram o caráter local do evento, o que corrobora com a hipótese apresentada de que o público que frequentaria as localidades durante o festival seria composto, em sua maioria por pessoas da sede do município (nas edições dos distritos), municípios próximos, Belo Horizonte, sendo a menor representatividade de pessoas de fora do estado de Minas Gerais.

O caráter local do evento era esperado por ser essa a primeira edição do festival, a promoção do festival ter sido mais intensa na sede do município e pela maior facilidade deste público em acessar os distritos.

O público utilizou em maioria, 78%, o carro particular para chegar aos locais de realização do evento, enquanto 11% utilizaram ônibus. A maioria dos participantes conhecia a localidade, 48% já haviam estado por mais de 03 vezes, 15% estavam pela segunda vez e 5% pela terceira. Vale ressaltar o número de pessoas que estavam no local pela primeira vez 30% do total.

Entre os visitantes 37% permaneceram menos de um dia, 28% permaneceram entre um e dois dias, 21% entre três e quatro e 13% mais que quatro dias. As pessoas que permaneceram menos de um dia não se hospedaram nas localidades. Das pessoas que pernoveram 50% ficaram em casas de parentes e amigos, 34% em pousadas e 11% em casas próprias.

O público que frequentou o festival em sua maioria 52% não utilizou os serviços de alimentação permanentes¹ das localidades, 30% utilizaram os bares e 15% os restaurantes.

A maioria dos visitantes (65%) não visitou os atrativos turísticos das localidades durante o Festival, dos que visitaram 12% frequentaram igrejas, 11% museus e pontos de memória², 9% cachoeiras e rios (sendo a cachoeira das Fadas a mais citada). Dos entrevistados 52% afirmaram que tiveram acesso a produtos locais, 12% tiveram acesso a doces, 9% ao artesanato e ao queijo, 8% a quitandas e bebidas. Esse índice de pessoas que afirmaram não ter tido acesso, provavelmente não consideraram os pratos servidos nas barracas como produtos locais.

A maioria dos entrevistados afirmou que gastaria menos de R\$100,00 durante o evento (67%). 17% entre R\$101,00 e R\$200,00, 7% entre R\$201 e R\$300,00. O gasto médio pode ser considerado baixo, pode-se associar esse índice com a baixa permanência e utilização dos serviços turísticos nas localidades. Deixando como desafio para edições futuras do evento, criar

1 Foram considerados como serviços de alimentação das localidades, os bares, restaurantes, lanchonetes, padarias. As barracas de alimentação não foram consideradas. O objetivo dessa questão foi verificar se o público utilizava a estrutura de comércio das localidades. As barracas de alimentação foram avaliadas nos tópicos relativos ao evento.

2 Casa de Chica da Silva, Casa de Juscelino.



estratégias que estimulem os visitantes a permanecerem mais tempo nas localidades.

Motivação e informação. A maioria dos entrevistados afirmou que a principal motivação da visita às localidades foi o Festival, 51%, seguido de visita a famílias e amigos que teve 18% das respostas. Os visitantes tiveram como fonte de informação sobre as localidades a indicação de outras pessoas 43%, seguida pela internet, 29%. Esses dados indicam que um fator determinante para a visita às localidades foi o conhecimento do público sobre o Festival e sua indicação por outros moradores, já que a maioria dos visitantes era do próprio município.

Avaliação da infraestrutura. Em relação aos aspectos de infraestrutura os entrevistados avaliaram as condições de acesso às localidades que receberam o festival como bom 33%, 24% como regular, 23% como ótimo, e 19% como ruim ou péssimo. A sinalização turística e de acesso às localidades como bom 32%, regular 28%, ruim 12%, ótimo 7% e péssimo 4%, e 17% não souberam avaliar. Ainda em relação aos acessos, quando questionados sobre as condições de acesso aos atrativos naturais 46% avaliaram como bom, 23% não utilizaram ou não sabiam avaliar, 15% como regular, 7% como ruim, 6% como ótimo e 3% como péssimo.

A limpeza e conservação dos locais foram avaliadas como bom para 50% dos entrevistados, ótimo por 24% e regular por 20%.

Os índices relacionados aos aspectos de infraestrutura foram avaliados de forma positiva, mas é preciso destacar que as avaliações referentes ao acesso e à sinalização, não tiveram bons índices. Outro ponto que chama a atenção é o alto índice de pessoas que não frequentaram os atrativos naturais das localidades.

Avaliação da produção do Festival

A avaliação do público em relação aos aspectos de estrutura e organização do evento foi bastante positiva. Em relação à programação 91%

avaliou como ótimo ou bom, quanto à organização 96% avaliaram como ótimo ou bom, a segurança foi avaliada como ótima ou boa para 83% dos entrevistados.

Os itens decoração e sanitários são os que chamam atenção para o grande número de pessoas que não utilizaram ou não souberam responder. A decoração não foi avaliada por 47% dos entrevistados, o que pode indicar que as pessoas não a perceberam, dos que avaliaram 35% consideraram como bom. Em relação aos sanitários 43% não souberam avaliar, dos que avaliaram 42% avaliaram como ótimo ou bom.

Avaliação da qualidade dos serviços. Em relação aos meios de hospedagem a avaliação daqueles que utilizaram foi positiva com 76% considerando ótimo e 15% bom. Os serviços de alimentação também foram bem avaliados pelos usuários, 87% consideraram bom.

A recepção e atendimento nos estabelecimentos comerciais e barracas foram avaliadas por 65% dos entrevistados como ótimo e como bom por 29%. Os serviços de informações também foram bem avaliados com 82% considerando como ótimo ou bom. Assim como a organização das barracas que 96% dos entrevistados consideraram como ótimo ou bom.

Quanto à variedade dos pratos, 88% dos entrevistados avaliaram como ótimo ou bom, e 86% avaliaram a qualidade dos pratos como ótimo ou bom.

Quando questionados sobre o que mais agradou no evento as principais respostas foram: Gastronomia (27%), Festival Gastronômico (27%) e música (17%). Quando questionados sobre o que não agradou a maioria dos entrevistados respondeu "nada" com 45% das respostas. Os principais itens que desagradaram os entrevistados foram: Estrutura de alimentação (9%), sujeira (9%), acesso e sinalização (6%), banheiros (5%).

Dados sócio demográficos. O público que participou do evento era em sua maioria homens 60%, enquanto as mulheres representaram 40%. Idade entre 21 e 30 anos (29%), 31 e 40 anos (26%), 41 a 50 anos (17%) e outros 17% com idade entre 51 e 60 anos. A maioria desse público possuía formação



superior de ensino 55% (somando superior completo, 40%, com pós-graduação, 15%), 24% possuíam ensino médio e 15% ensino superior incompleto. A faixa de renda mensal mais citada foi entre três e seis salários mínimos (26%), seguido pela de um a três salários mínimos (25%), depois de seis a nove salários mínimos (15%), menos de um salário foi respondido por 12%, e acima de nove salários mínimos por 16%.

Pesquisa de impactos econômicos

O festival movimentou aproximadamente R\$ 100.000,00, no município. Destacamos que em alguns distritos não foi possível identificar o valor arrecadado com a venda com bebidas e artesanato. Esses números ainda não levam em consideração o aumento ocasionado no comércio das localidades, uma vez que os comerciantes não conseguiam estabelecer o valor vendido especificamente devido ao festival, os que foram entrevistados estimavam aumento de cerca de 30% no movimento. Exceto na sede que estimou em 30% de prejuízo.

Tabela 2 Movimentação financeira ocasionada pelo projeto nos meses de julho e agosto de 2016

Localidade	Valor de vendas das barracas de alimentação (em R\$)	Valor de vendas das barracas de bebidas (em R\$)	Valor de vendas das barracas de Artesanato (em R\$)	Total de vendas por localidade (em R\$)
Mendanha	5.077,50	-	225,00	5.302,00
Conselheiro Mata	2.250,00	-	-	2.250,00
Inhaí	3.603,00	2.520,00	-	6.123,00
Extração	9.007,50	4.400,00	-	13.407,50

Senador Mourão	6.787,50	1.460,00.	-	8.247,50
São João da Chapada	5.647,00	2.551,50	-	8.198,50
Sub-total de movimentação financeira nos distritos (em R\$)				43.527,50
Sede	29.173,00	20.640,00	1.148,00	50.961,00
Total de movimentação financeira (em R\$)				94.488,50

A seguir serão apresentadas as percepções dos moradores em relação ao Festival, as informações estão organizadas por localidade.

Mendanha. O distrito de Mendanha foi o primeiro a receber o Festival Gastronômico e a avaliação geral da comunidade que participou do mesmo foi positiva, com destaque para a percepção de que o mesmo valorizou a cultura local, uniu a comunidade e gerou renda.

Conselheiro Mata. O distrito de Conselheiro Mata foi o que teve o menor valor de vendas totais realizadas R\$ 2.250,00, no entanto a percepção dos entrevistados foi positiva. Colocando a necessidade de continuidade de iniciativas desse tipo. Entre os aspectos que chamam a atenção está o fato do evento unir a comunidade, valorizar a gastronomia local e dar visibilidade ao distrito.

Conselheiro Mata, entre os distritos participantes é dos que possui uma das melhores estruturas de serviços turísticos (hospedagem e alimentação). Alguns desses empresários foram entrevistados durante o período do festival e foi possível identificar que o evento possibilitou um incremento na renda desses estabelecimentos, mesmo que não soubessem quantificar esse incremento.

Inhaí. Segundo os entrevistados Inhaí é um distrito que tem o garimpo como importante atividade econômica, e é interessante perceber que o evento pode despertar o interesse da comunidade para outras atividades como o turismo, como foi citado pelos mesmos. Além desse aspecto, outras percepções também foram importantes como o fato do Festival valorizar e unir a comunidade, além de ter gerado renda.

Em Inhaí foram feitas algumas considerações a respeito da organização do Festival como a estrutura das barracas, que foi citada como ponto a ser aprimorada em eventos futuros. Mesmo com essas considerações de uma forma geral os entrevistados gostaram da estrutura e do apoio recebido, tanto pela organização do evento, quanto pelas entidades parceiras.

Extração. Extração foi o distrito que teve a maior movimentação financeira, como mais R\$ 13.000,00 em vendas nas barracas. Além do fator renda, outros aspectos também agradaram à comunidade como as oficinas, que trouxeram conhecimento, aprendizado, e momentos de interação e participação da comunidade.

Senador Mourão. A maioria dos entrevistados em Senador Mourão ressaltou que o festival envolveu e valorizou a comunidade, o que são aspectos positivos em relação ao evento, que além de gerar renda também foi capaz de resgatar aspectos da cultura local, levou oportunidade de conhecimento e de interação entre os moradores, e destes com os visitantes.

Houve participantes que consideraram o movimento menor do que o esperado, e que o transporte para outras localidades era ruim, no entanto, a maioria avaliou de forma positiva a organização e a estrutura do evento. Bem como do perfil do público

São João da Chapada. Em São João da Chapada a comunidade avaliou de forma positiva o Festival, no entanto foi o distrito com mais sugestões e críticas, em relação à estrutura e organização do evento como posição das barracas, energia elétrica, número de barracas, fichas de avaliação e data.

Quanto ao Festival em si, os moradores apontaram para sua importância como meio de união e integração da comunidade, de valorização da cultura e geração de renda. O Festival trouxe movimento e opção de lazer e entretenimento para a localidade.

Diamantina sede. O evento na sede teve o maior volume de vendas, em consequência do maior número de pessoas presentes à cidade. Essa edição teve um caráter diferente, uma vez que as barracas mais votadas durante as edições nos distritos ganhavam o direito de apresentar seus pratos.

Aspectos como valorização, envolvimento, divulgação dos distritos foram citados pelos entrevistados. Assim como, trabalho em conjunto, em família, grande oportunidade da vida, aumento da autoestima também foi citado.

Como aspectos negativos apontados no evento realizado na sede, destaca-se a entrevista realizada com o proprietário de um dos bares localizados próximo do local do evento. Segundo o proprietário as vendas diminuíram, o bar teve prejuízo de 30%, porque o acesso ao bar foi inviabilizado. Ele também reclamou da depredação da praça e do acúmulo de lixo. Os demais participantes colocaram como pontos a serem avaliados a localização dos banheiros e das barracas de artesanato.

CONCLUSÕES

Durante o projeto foi possível constatar pelas pesquisas que a presença dos visitantes nos distritos serviu de estímulo para a preservação de seus patrimônios culturais e que o valor gerado com a comercialização dos alimentos e artesanato durante o evento foi destinado aos próprios moradores locais. Houve a comercialização de cerca de cem mil reais em produtos alimentícios e artesanato.

O Festival beneficiou diretamente as famílias de moradores dos distritos da zona rural do município de Diamantina, que possuem aptidão e prática na produção de alimentos da culinária típica local e agricultores familiares com a comercialização de produtos alimentícios. De acordo com a pesquisa



realizada alguns meios de hospedagem, os artesãos e o comércio em geral também foram beneficiados devido ao aumento do fluxo de visitantes.

Todo o longo processo de construção coletiva do projeto proporcionou um grande envolvimento das comunidades, eventos de qualidade com grande riqueza gastronômica e alta qualidade dos pratos e um grande número de apresentações culturais, além de ter fortalecido espaços participativos que contribuem para a construção de outras propostas ligadas direta ou indiretamente à atividade turística.

Apesar de imenso potencial turístico, a região apresenta entraves ao desenvolvimento pela fragilidade de infraestrutura de apoio, deficiência de equipamentos e serviços, falta de recursos humanos capacitados e inadequada comercialização do produto turístico. Na pesquisa realizada o acesso aos locais dos eventos foram apontados pelos visitantes como o principal ponto de insatisfação, tanto no que se refere à qualidade das vias quanto à sinalização das mesmas.

A pesquisa permitiu identificar os impactos econômicos e culturais da realização do projeto, assim como o perfil sócio demográfico, as características de viagens e a percepção e satisfação desse público quanto ao evento. Esses dados são essenciais para melhor compreensão das possibilidades de alcance do turismo para o desenvolvimento local, assim como para planejar cada vez melhor a atividade.

A pesquisa verificou o grande potencial da atividade turística e da gastronomia para contribuição na valorização da tradição culinária, promovendo o desenvolvimento socioeconômico da região de Diamantina. A realização de um festival gastronômico nos distritos e na sede de Diamantina enaltece a gastronomia como legítima manifestação cultural, firmando a atividade turística como um instrumento de valorização da cultura local e uma possível alternativa de geração de renda para a população. O evento ainda fortalece o turismo de base comunitária, a agricultura familiar e a produção associada ao Turismo.

Em relação ao perfil e as características de viagem dos visitantes das localidades durante o Festival, pode-se afirmar que foi um público local, formado em grande parte por moradores do município de Diamantina, que realizaram a visita de carro, com a família, não utilizaram serviços de hospedagem e gastaram até cem reais durante a visita. Esse público tinha ensino superior completo ou estavam cursando com renda entre três e nove salários mínimos. Foram motivados pelo Festival e ficaram sabendo do mesmo através de amigos e parentes. A maioria deles não visitou os atrativos e não teve acesso a produtos locais. A percepção do público em relação ao evento foi positiva. Os aspectos relacionados à estrutura, organização, barracas, variedade e qualidade dos pratos obtiveram elevados índices de satisfação.

Pode-se afirmar que o Festival possibilitou a geração de renda nas localidades, foram apurados pela pesquisa cerca de cem mil reais em vendas nas barracas de alimentação, bebidas e artesanato. Assim como foi possível identificar que houve aumento no movimento do comércio das localidades. Para futuras edições seria interessante criar mecanismos que permitam às pessoas conhecer e visitar mais os atrativos turísticos das localidades, ampliando o tempo de permanência delas nas localidades e consequentemente os gastos.

O desenvolvimento de associações comunitárias e micronegócios sociais é fundamental para a sobrevivência de comunidades que zelam pela preservação de locais de grande interesse ambiental e cultural.

Outro ponto que as entrevistas com os moradores participantes do Festival permite concluir é que ele valorizou e resgatou aspectos da cultura local, possibilitou momentos de união e interação entre as pessoas das comunidades e atraiu um público considerado interessante por eles.

Os dados apresentados permitem concluir que o Festival conseguiu valorizar a gastronomia como legítima manifestação cultural, e incentivar a atividade turística como um instrumento de valorização da cultura local e geração de renda para a população.



Apresenta-se o turismo, hoje, como um setor capaz de promover a aceleração econômica e o incremento nas áreas social, cultural e ambiental. No entanto a opção pelo desenvolvimento econômico por meio do turismo é bastante complexa por ser uma atividade multissetorial que provoca, com o seu desenvolvimento, impactos ambientais, sociais e econômicos. A atividade turística não se encontra descolada da realidade social. Para falar de turismo social e ambientalmente justo faz-se necessário falar, antes de tudo, de sociedade justa, pois o turismo é apenas um dos componentes da sociedade. Assim a luta para tornar a atividade turística menos segregadora, opressiva e elitista passa necessariamente por mudanças da sociedade como um todo.

O município de Diamantina ainda é carente em estatísticas sobre o turismo, por isso acredita-se que esta iniciativa configura-se como um importante passo para o processo de planejamento dessa atividade. Estudos e pesquisas constituem-se em ferramentas essenciais para se mensurar e acompanhar o desenvolvimento da atividade turística.

As pesquisas revelaram que o projeto teve impactos socioeconômicos significativos nos distritos, diversos ingredientes e receitas tradicionais foram apresentados durante os eventos, as comunidades participaram de forma ativa, artistas locais e grupos de cultura popular fizeram suas apresentações e os impactos econômicos gerados foram bastante positivos. É preciso considerar que a renda foi gerada em comunidades com poucas opções de trabalho e renda, que intensifica a importância do desenvolvimento de atividade geradoras de recursos. Entretanto é preciso destacar que a geração de renda apesar de positiva ocorreu de forma pontual em um período do ano.

Dessa forma as pesquisas permitem concluir que a atividade turística e a culinária regional podem ser importantes ferramentas o desenvolvimento local, desde que planejadas de modo responsável, contínuo, com conhecimento técnico e com a participação dos moradores e comunidades locais.

REFERÊNCIAS

Araújo, Marina; Lacerda, Mariana Oliveira. Paisagem e Itinerários Turísticos na Serra do Espinhaço Meridional – Eixo Ipoema-Itambé do Mato Dentro, Minas Gerais. *Turismo em Análise*, v.20, n.2, agosto 2009.

Bonin, A.; Rolim, M.C.M.B. Hábitos alimentares: tradição e inovação. *Boletim de Antropologia*. Curitiba, v.4, n-1, p.75-90, jun.1991.

Coelho Neto, Ernani & Azevedo, Marcelo. Turismo, Imagem Territorial e Gastronomia: o valor simbólico da comida na atratividade de destinos turísticos brasileiros. *Revista acadêmica Observatório de Inovação do Turismo*, v. V, p. 3, 2010.

Fecaratota, Luiza. Sociólogo Derruba Mitos e Discute Impasses da Gastronomia Brasileira. Folha de São Paulo. 2014. Disponível em <http://www1.folha.uol.com.br/comida/2014/05/1457182-sociologo-derruba-mitos-e-discute-impasses-da-gastronomia-brasileira.shtml>. Acessado em 27/10/2016.

Gimenes, Maria Henriqueta Sperandio Garcia. Patrimônio Gastronômico, Patrimônio Turístico: uma reflexão introdutória sobre a valorização das comidas tradicionais pelo IPHAN e a atividade turística no Brasil. IV Seminário de Pesquisa em Turismo do MERCOSUL – Caxias do Sul, 2006.

Hobsbawn, E. A invenção da tradição. In: HOBBSAWN, E; RANGER, T. A invenção das tradições. 2.ed. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1997, p.9-23.

Mintz, S. W. Comida e antropologia - uma breve revisão. *Revista brasileira de ciências sociais*, Rio de Janeiro, v.16, n.47, out.2001.

Pinto e Silva, Paula. Farinha, feijão e carne-seca : Um tripé culinário no Brasil colonial. São Paulo: Editora Senac, 2005.

Schwan, Thaina Pacheco. *Revista Hospitalidade*. São Paulo, ano V, n. 2, p. 159-160, jul.-dez.2008. RESENHA DE LIVRO: ATALA, Alex; DÓRIA, Carlos Alberto. Com unhas, dentes & cuca: prática culinária e papo cabeça ao alcance de todos. São Paulo: Senac.



Silva, Nil Castro da. Culinária e alimentação em Gilberto Freyre: raça ,
identidade e modernidade. *Latin American Research Review*, Vol. 49, No. 3.
2014 by the Latin American Studies Association.

