

**AMPLIANDO O VALOR DOS INGREDIENTES REGIONAIS ATRAVÉS DA
GASTRONOMIA: UM IMPULSO PARA O DESENVOLVIMENTO LOCAL****EXPANDING THE VALUE OF REGIONAL INGREDIENTS THROUGH
GASTRONOMY: A BOOST FOR LOCAL DEVELOPMENT****AMPLIANDO EL VALOR DE LOS INGREDIENTES REGIONALES A TRAVÉS DE
LA GASTRONOMÍA: UN IMPULSO PARA EL DESARROLLO LOCAL**

Mariane Sato Baraldi Dias¹
Gabriel Batezatti Rabelo Valerio²
Thalia Caroline Silva da Costa³
Aline de Almeida Porto Faccioli⁴
Tchiago Inague Rodrigues⁵
Sérgio Marques Costa⁶
Alba Regina Azevedo Arana⁷
Maíra Rodrigues Uliana⁸

RESUMO

A gastronomia, os alimentos e a alimentação são cada vez mais reconhecidos como elementos essenciais para impulsionar o desenvolvimento sustentável dos territórios, desempenhando papéis cruciais na economia local e na abordagem de questões socioambientais. Este estudo teve por objetivo explorar como o uso de ingredientes regionais na gastronomia pode atuar como um catalisador para o desenvolvimento local, apoiando a economia, reforçando a identidade cultural e promovendo a sustentabilidade ambiental. A pesquisa foi realizada a partir de levantamento bibliográfico de trabalhos que relacionam o uso de ingredientes regionais na

¹ Mestranda em Ciências Ambientais no Programa de Pós-Graduação em Meio Ambiente e Desenvolvimento Regional da Universidade do Oeste Paulista – PPGMADRE/Unoeste. Presidente Prudente. São Paulo. Brasil. E-mail: sato@unoeste.br. ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-8181-342X>.

² Mestrando em Ciências Ambientais no Programa de Pós-Graduação em Meio Ambiente e Desenvolvimento Regional da Universidade do Oeste Paulista – PPGMADRE/Unoeste. Presidente Prudente. São Paulo. Brasil. E-mail: gabriel.batezatti@gmail.com. ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-0951-705X>.

³ Mestranda em Ciências Ambientais no Programa de Pós-Graduação em Meio Ambiente e Desenvolvimento Regional da Universidade do Oeste Paulista – PPGMADRE/Unoeste. Presidente Prudente. São Paulo. Brasil. E-mail: thalya_caroline@hotmail.com. ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-8854-486X>.

⁴ Mestre em Letras. Pesquisadora da Universidade Estadual Paulista “Júlio de Mesquita Filho” – Unesp. Assis. São Paulo. Brasil. E-mail: alineportofaccioli@gmail.com. ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-0536-4298>.

⁵ Doutor em Letras. Docente da Universidade do Oeste Paulista - Unoeste. Presidente Prudente. São Paulo. Brasil. E-mail: tchiago@unoeste.br. ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-2432-1696>.

⁶ Doutor em Agronomia - Horticultura. Docente do Programa de Pós-Graduação em Meio Ambiente e Desenvolvimento Regional da Universidade do Oeste Paulista – PPGMADRE/Unoeste. Presidente Prudente. São Paulo. Brasil. E-mail: sergiocosta@unoeste.br. ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-9287-065X>.

⁷ Doutora em Geografia. Docente do Programa de Pós-Graduação em Meio Ambiente e Desenvolvimento Regional da Universidade do Oeste Paulista – PPGMADRE/Unoeste. Presidente Prudente. São Paulo. Brasil. E-mail: alba@unoeste.br. ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-8995-4449>.

⁸ Doutora em Agronomia – Energia na Agricultura. Docente do Programa de Pós-Graduação em Meio Ambiente e Desenvolvimento Regional da Universidade do Oeste Paulista – PPGMADRE/Unoeste. Presidente Prudente. São Paulo. Brasil. E-mail: maira@unoeste.br. ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-2794-0217>.

gastronomia e as perspectivas do desenvolvimento local. Foram buscados trabalhos em português publicados nos últimos 20 anos. A cultura gastronômica é influenciada por diversos fatores, como formação étnica, religiosa, social, miscigenação, condições climáticas e geológicas. Pesquisas destacam a gastronomia como uma ferramenta vital para valorizar ingredientes regionais, promovendo o desenvolvimento rural e valorizando a agricultura familiar. O engajamento da comunidade e do poder público é crucial para fortalecer a agricultura familiar e valorizar a diversidade dos ingredientes regionais. A gastronomia desempenha um papel significativo como agente de desenvolvimento local, proporcionando oportunidades de trabalho e renda ao valorizar produtos regionais. Com o apoio de políticas públicas e a colaboração entre sociedade civil e iniciativa privada, ela pode contribuir para a melhoria da sociedade como um todo. Além disso, a análise de experiências mostra que ingredientes locais, como farinha de mandioca, milho e queijo artesanal, integram estratégias de turismo, certificação e identidade territorial, reforçando a gastronomia como vetor do desenvolvimento sustentável e cultural.

Palavras-chave: desenvolvimento regional; alimentação regional; culinária regional.

ABSTRACT

Gastronomy, food, and alimentation are increasingly recognized as essential elements to drive sustainable development in territories, playing crucial roles in local economy and addressing socio-environmental issues. This study aimed to explore how the use of regional ingredients in gastronomy can act as a catalyst for local development, supporting the economy, reinforcing cultural identity, and promoting environmental sustainability. The research was conducted through a bibliographic review of studies linking the use of regional ingredients in gastronomy and perspectives on local development. Works published in Portuguese over the last 20 years were sought. Gastronomic culture is influenced by various factors such as ethnic, religious, social backgrounds, miscegenation, climatic, and geological conditions. Research highlights gastronomy as a vital tool to valorize regional ingredients, promoting rural development and strengthening family farming. Community and government engagement is crucial to strengthen family farming and valorize regional ingredient diversity. Gastronomy plays a significant role as a local development agent, providing job and income opportunities by valorizing regional products. With the support of public policies and collaboration between civil society and private initiative, it can contribute to overall societal improvement. Furthermore, the analysis of experiences shows that local ingredients such as cassava flour, corn, and artisanal cheese are integrated into tourism strategies, certification, and territorial identity, reinforcing gastronomy as a vector for sustainable and cultural development.

Keywords: regional development; regional food; regional cuisine.

RESUMEN

La gastronomía, los alimentos y la alimentación son cada vez más reconocidos como elementos esenciales para impulsar el desarrollo sostenible de los territorios, desempeñando roles cruciales en la economía local y abordando cuestiones socioambientales. Este estudio tuvo como objetivo explorar cómo el uso de ingredientes regionales en la gastronomía puede actuar

como un catalizador para el desarrollo local, apoyando la economía, reforzando la identidad cultural y promoviendo la sostenibilidad ambiental. La investigación se realizó mediante una revisión bibliográfica de estudios que relacionan el uso de ingredientes regionales en la gastronomía y las perspectivas del desarrollo local. Se buscaron trabajos en portugués publicados en los últimos 20 años. La cultura gastronómica está influenciada por diversos factores, como la formación étnica, religiosa, social, la mezcla de culturas, las condiciones climáticas y geológicas. Las investigaciones resaltan la gastronomía como una herramienta vital para valorizar los ingredientes regionales, promoviendo el desarrollo rural y valorizando la agricultura familiar. La participación activa de la comunidad y del sector público es crucial para fortalecer la agricultura familiar y valorizar la diversidad de ingredientes regionales. La gastronomía juega un papel significativo como agente de desarrollo local, proporcionando oportunidades de trabajo y generación de ingresos al valorizar los productos regionales. Con el apoyo de políticas públicas y la colaboración entre la sociedad civil y la iniciativa privada, puede contribuir a la mejora de la sociedad en su conjunto. Además, el análisis de experiencias muestra que ingredientes locales, como la harina de mandioca, el maíz y el queso artesanal, forman parte de estrategias de turismo, certificación e identidad territorial, reforzando la gastronomía como un vector del desarrollo sostenible y cultural.

Palavras chave: desarrollo regional; alimentación regional; cocina regional.

Como citar este artigo: DIAS, Mariane Sato Baraldi *et al.* Ampliando o valor dos ingredientes regionais através da gastronomia: um impulso para o desenvolvimento local.

DRd – Desenvolvimento Regional em debate, v. 15, p. 346-364, 26 jun. 2025. Doi: <https://doi.org/10.24302/drd.v15.5368>.

Artigo recebido em: 08/04/2024

Artigo aprovado em: 15/04/2025

Artigo publicado em: 26/06/2025

1 INTRODUÇÃO

A relação entre alimentação e território ultrapassa as dimensões econômicas e produtivas, envolvendo também construções simbólicas, identitárias e sociais. As culturas alimentares carregam marcas de classe, gênero, etnia e tradição, refletindo sistemas de distinção que posicionam certos alimentos como pertencentes às camadas populares ou às elites. Nesse sentido, refletir sobre a gastronomia territorial implica considerar como alimentos regionais, muitas vezes associados à agricultura familiar ou ao consumo cotidiano de comunidades locais, podem ser ressignificados socialmente e, em alguns casos, incorporados ao repertório da alta gastronomia. Tal processo levanta questões sobre apropriação cultural, acesso e transformação dos sentidos atribuídos a esses alimentos, aspectos que este trabalho também busca problematizar à luz do desenvolvimento regional e da valorização das identidades locais.

A gastronomia, junto aos alimentos e à alimentação, vem ganhando destaque crescente como protagonistas no impulso ao desenvolvimento sustentável de regiões, constituindo-se como uma ferramenta poderosa para valorizar ingredientes regionais e fomentar o desenvolvimento local. A promoção do uso de produtos locais na culinária viabiliza o incentivo à produção e ao consumo de alimentos regionais, gerando, conseqüentemente, empregos e renda para a comunidade.

Neste artigo, o termo “local” refere-se a dinâmicas territoriais observadas no contexto brasileiro, especialmente em regiões e microrregiões onde a produção de alimentos está associada à agricultura familiar, às práticas alimentares tradicionais e aos saberes culturais específicos de cada comunidade. Como destacam Canesqui e Garcia (2005), os hábitos alimentares são construções sociais enraizadas em contextos históricos, simbólicos e espaciais distintos, sendo influenciados pelas relações sociais que se estabelecem em torno do alimento. Complementarmente, Feagan (2007) aponta que o “local” nos sistemas alimentares não deve ser entendido apenas como uma categoria geográfica, mas como uma construção sociocultural fundamentada na identidade, na memória e na interação comunitária. Assim, ao abordar a gastronomia territorial e a valorização de produtos típicos, este trabalho considera o “local” como um espaço vivido, culturalmente construído e dinamicamente relacionado ao território.

Nos últimos anos, a gastronomia se estabeleceu como um vetor significativo para o desenvolvimento regional, capitalizando sobre a valorização crescente dos alimentos locais e das experiências gastronômicas autênticas para impulsionar a economia local e satisfazer a demanda turística por culinária característica da região. Este fenômeno, observado em vários contextos globais, demonstra como a parceria entre produtores locais de alimentos e a indústria turística pode revelar o potencial distintivo das regiões, promovendo o desenvolvimento sustentável dos territórios através da gastronomia (Wan Mohd Zain *et al.*, 2023).

A conscientização crescente sobre a importância da gastronomia local fortalece não apenas a economia local, mas também contribui para a preservação da cultura e da identidade regionais, elementos cruciais para atrair visitantes e estimular a produção local. Além disso, o reconhecimento da gastronomia como patrimônio cultural tem ganhado evidência, com pesquisas mostrando que a percepção turística e a autenticidade de destinos rurais são aprimoradas pela oferta de gastronomia local, particularmente em cidades certificadas como Cittaslow (Vieregge, 2022).

Dessa forma, a gastronomia desempenha um papel essencial na preservação da cultura e da identidade regional, uma vez que pratos típicos e ingredientes tradicionais constituem componentes vitais das tradições locais. Valorizar esses elementos pode impulsionar o turismo cultural e atrair visitantes para a região, trazendo benefícios econômicos tangíveis para a comunidade (Scherer *et al.*, 2017, Vareiro, 2020). Assim, a alimentação e a gastronomia assumem papéis significativos na economia local e nas questões socioambientais das regiões.

Ainda, o fortalecimento de cadeias curtas de comercialização e o estímulo a práticas alimentares vinculadas à cultura local reforçam a centralidade das agroindústrias familiares na construção de um desenvolvimento territorial sustentável. Conforme Vieira, Basso e Krüger (2020), a aquisição de alimentos minimamente processados e de origem local pelas políticas públicas, como o PNAE, demonstra o potencial dessas dinâmicas para gerar renda, garantir segurança alimentar e preservar a diversidade cultural e produtiva de cada região. Tal lógica pode ser aplicada também à gastronomia, ao valorizar insumos regionais e práticas culinárias locais como estratégias de agregação de valor e promoção territorial.

Brasil, com sua vasta extensão territorial, abriga uma rica diversidade de alimentos, ingredientes, matérias-primas e técnicas de preparo, enriquecida ainda mais por sua vasta biodiversidade. Adicionalmente, a formação multicultural do país o torna profundamente influenciado por essa riqueza cultural e culinária (Eleuterio, 2014).

Portanto, torna-se fundamental estudar as contribuições potenciais da gastronomia e do uso de ingredientes regionais para o desenvolvimento local, visando o desenvolvimento de políticas públicas e um entendimento aprofundado dos atores envolvidos nesses processos. Este trabalho objetiva explorar como o uso de ingredientes regionais na gastronomia pode atuar como um catalisador para o desenvolvimento local, apoiando a economia, reforçando a identidade cultural e promovendo a sustentabilidade ambiental. Por meio de uma revisão bibliográfica, investigaremos como a valorização da gastronomia local contribui para o desenvolvimento rural e para a agricultura familiar e preserva a biodiversidade, culminando em uma análise de como a integração da gastronomia ao desenvolvimento regional pode renovar oportunidades de trabalho e renda, fortalecendo, assim, as comunidades locais.

2 METODOLOGIA

A pesquisa constitui um procedimento racional e sistemático que tem o objetivo de responder a problemas específicos (Gil, 2022). Assim, a metodologia desta pesquisa se baseou na revisão bibliográfica, visando resolver uma hipótese por meio de referenciais teóricos publicados, analisando e discutindo diversas contribuições científicas. Foi indispensável portanto, um planejamento sistemático do processo de pesquisa (Boccatto, 2006).

Portanto, o fundamento desta pesquisa residiu na análise de estudos que abordam a gastronomia como estratégia para valorizar ingredientes regionais e estimular o desenvolvimento local, adotando uma perspectiva bibliográfica.

A estratégia de pesquisa envolveu a coleta de estudos que investigam a relação entre o uso de ingredientes regionais na gastronomia e suas contribuições potenciais para o desenvolvimento local. A busca inicial por trabalhos, realizada em língua portuguesa, contemplou bases de dados como Google Acadêmico, Scielo, Portal de Periódicos da CAPES e as bibliotecas virtuais e físicas da Universidade do Oeste Paulista, em Presidente Prudente-SP. Para a busca, foram selecionados os termos “Gastronomia”, “Valorização”, “Ingredientes Regionais” e “Desenvolvimento Local”, utilizando os operadores booleanos “AND” e “OR”. O período considerado para a pesquisa abrangeu publicações dos últimos 20 anos, de 2003 a 2023.

Após a coleta inicial, procedeu-se ao fichamento dos trabalhos selecionados para posterior organização e sistematização dos materiais. Esse processo permitiu a análise aprofundada das informações coletadas.

Para avaliação dos resultados inicialmente foi realizada a pesquisa e fichamento dos trabalhos publicados nas bases de dados e bibliotecas, em seguida o material pesquisado foi organizado e sistematizado material para que então fosse realizada a análise das informações coletadas. Na sequência o trabalho foi redigido para publicação.

3 AMPLIANDO O VALOR DOS INGREDIENTES REGIONAIS ATRAVÉS DA GASTRONOMIA: UM IMPULSO PARA O DESENVOLVIMENTO LOCAL

A valorização dos ingredientes regionais por meio da gastronomia se destaca como uma estratégia promissora para catalisar o desenvolvimento local, reforçando a identidade cultural e promovendo a sustentabilidade. A importância da gastronomia local transcende a simples alimentação, atuando como um pilar fundamental para o desenvolvimento do gastro-turismo, ao ressaltar o papel dos produtores locais em satisfazer a demanda por culinária autêntica e contribuir para a valorização dos ingredientes regionais. Este enfoque não apenas impulsiona o desenvolvimento econômico, mas também preserva e valoriza o patrimônio gastronômico local. O saber-fazer gastronômico no Brasil, fundamentado em conhecimentos e práticas transmitidos de geração em geração, constitui a base da identidade nacional, refletindo a potencialidade da gastronomia como veículo de desenvolvimento sustentável e valorização cultural (Pena *et al.*, 2022).

Atividade essencial para a sobrevivência, a alimentação faz parte da natureza humana. Entretanto, de que forma, quais matérias-primas e ingredientes, maneiras de se produzir e consumir os alimentos, estão ligados a identidade de uma população, com valores culturais e sociais? A culinária local juntamente com a gastronomia regional tornam-se então uma das maneiras de expressão do cotidiano e valores de dada região. Assim, serviços e atividades relacionadas a essas questões podem contribuir com a valorização desses aspectos regionais (Oliveira e Kato, 2018).

A cultura gastronômica de uma população é influenciada por uma ampla variedade de fatores, que incluem sua composição étnica, religiosa, social, grau de miscigenação, condições climáticas, características geológicas, entre outros (Eleuterio, 2014).

Dessa forma, o Brasil, devido à sua vasta extensão territorial e diversidade de alimentos, ingredientes, matérias-primas e técnicas culinárias, reforçadas pela sua rica biodiversidade e multiculturalismo, é profundamente influenciado por esses elementos. Essa interação de fatores contribui significativamente para moldar os hábitos alimentares do povo brasileiro (Brasil, 2014; Eleuterio, 2014).

A percepção do território como produto dos hábitos sociais já foi debatida por Milton Santos, que salienta a materialidade do espaço e a vida que o anima, fundamentando a existência social nas relações que ocorrem no espaço físico. Produto da relação histórica que a natureza humanizada existe, todos os elementos relacionam-se uns com os outros, e transformam o território a partir de ações e inter-relações, determinando o que cada um representa no espaço social (Miklos, 2014, Santos, 2001).

As configurações históricas relacionadas ao espaço territorial influenciam diretamente a maneira como os seres humanos se relacionam com seu ambiente cultural. Nesse contexto, o conceito de "lugar" na geografia é definido como uma porção do espaço geográfico dotada de significados particulares e relações humanas (Souza *et al.*, 2022; Miklos, 2014). Diversos autores contribuem para esse debate, oferecendo diferentes perspectivas sobre o tema.

Nesse sentido, cabe a nós definirmos de que maneira queremos trabalhar esse conceito, e acreditamos ser interessante trazer para essa pesquisa a definição de lugar antropológico, caracterizado por ser uma construção concreta e simbólica do espaço:

Lugar antropológico é o espaço social [...] compartilhamento de representações e de sentidos, presentes no imaginário coletivo, dá forma ao espaço social, apropriado e delimitado a partir das peculiaridades culturais da sociedade e em função dos contextos históricos. É espaço que se constitui com base nas percepções dos indivíduos sobre as relações que estabelecem. No entanto, surge do modo como os povos e as sociedades concebem a vida e a dinâmica das relações humanas (Miklos, 2014, p. 120).

Já a definição do conceito de desenvolvimento local começou a ganhar reconhecimento na área acadêmica no final dos anos 1970. O reconhecimento político-institucional consolidou-se a partir dos anos 1990, com a Organização para a Cooperação e Desenvolvimento Econômico (OCDE) implementando programas locais visando reduzir a exclusão social e o desemprego. Além disso, organizações internacionais como a Organização das Nações Unidas (ONU) e a Organização Internacional do Trabalho (OIT) têm promovido iniciativas que enfatizam a importância do desenvolvimento local no alcance dos Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (OECD, 2023; ILO, 2024; Amaro, 2009).

Assim, Amaro (2009) traz o conceito de desenvolvimento local como:

Processo de satisfação de necessidades e de melhoria das condições de vida de uma comunidade local, a partir essencialmente das suas capacidades, assumindo a comunidade o protagonismo principal nesse processo e segundo uma perspectiva integrada dos problemas e das respostas. (Amaro, 2009, p. 108).

O conceito de desenvolvimento local é multifacetado e envolve diversos atributos essenciais. Primeiramente, está ligado aos processos de mudança que visam melhorar a qualidade de vida da população envolvida. Em segundo lugar, foca na comunidade territorial de pequena dimensão, definida por uma identidade comum que prioriza ações coletivas e busca autonomia em suas iniciativas. Além disso, a mobilização das capacidades locais é fundamental para suprir as necessidades da comunidade, promovendo o empoderamento da população local e incentivando a participação ativa nas tomadas de decisão. A integração de recursos externos também pode contribuir para o desenvolvimento, desde que complementem e não substituam os recursos locais existentes. Por fim, a perspectiva interdisciplinar e o trabalho em rede são cruciais para articular os diversos atores e instituições locais, visando uma abordagem integrada para resolver os problemas e potencializar as oportunidades da comunidade (Zavratnik *et al.*, 2018).

De acordo Amaro (2009), a visão mais profunda do que se pode entender por desenvolvimento local foi trabalhada em dez atributos, apresentados no Quadro 1. O primeiro atributo proposto para entender desenvolvimento local está ligado aos processos de mudanças envolvidos, mudanças essas que levam a melhoria de qualidade de vida da população compreendida. Já no segundo atributo, o foco é a comunidade territorial de pequena dimensão, que é definida por sua identidade comum e que prioriza ações coletivas e anseia uma autonomia em suas ações afirmativas. O terceiro atributo coloca que uma das motivações fundamentais da comunidade local devem ser ligadas a resposta às urgências e anseios desta comunidade. No quarto atributo o autor desenvolve questões ligadas às capacidades locais, estas devem suprir a comunidade, a partir da mobilização de seus atores. O quinto atributo fala do empoderamento da população local e da importância da adoção de

metodologias ativas, do ponto de vista individual e coletivo, nas tomadas de decisão. Já no sexto atributo o autor discorre sobre a participação de recursos externos, que também podem contribuir com o desenvolvimento, visando fomentar as atividades internas da comunidade, de maneira que não inibam ou substituam os recursos locais já existentes. No sétimo atributo a perspectiva integrada, interdisciplinar, é enfocada na interpelação das potencialidades e fragilidades da comunidade, assim como na resolução dos problemas. O atributo número 8 traz o entendimento e importância dos trabalhos em rede e parcerias, visando uma articulação dos vários atores e instituições locais. O nono e décimo atributos trazem em consideração que o impacto das transformações deve ser congruente à comunidade e à todos os seus diversos processos, dinâmicas (Amaro, 2009).

Quadro 1 – Dez atributos propostos para a definição de desenvolvimento local, desenvolvido por Amaro (2009, p. 111).

1º	“processo de mudança, levando à melhoria do bem-estar e das condições de vida da população”
2º	“centrado numa comunidade territorial de pequena dimensão, definida pela existência (real ou potencial) de uma identidade comum, capaz de mobilizar solidariedades de acção (colectiva) e com pretensões a uma autonomia de afirmação do seu destino”
3º	“que tem como uma das suas motivações fundamentais a resposta a necessidades básicas da comunidade que estão por satisfazer”
4º	“a partir essencialmente da mobilização das capacidades locais”
5º	“o que implica a adopção de metodologias participativas e de “empowerment” da comunidade local (do ponto de vista individual e colectivo)”
6º	“contando também com a contribuição de recursos exógenos, capazes de mobilizar e fertilizar os recursos endógenos (e não de os substituir ou inibir)”
7º	“numa perspectiva integrada, na abordagem dos problemas e das respostas”
8º	“o que exige uma lógica de trabalho em parceria, ou seja, de articulação dos vários actores, protagonistas e instituições locais ou a trabalhar no local”
9º	“com impacto tendencial em toda a comunidade”
10º	“e segundo uma grande diversidade de processos, dinâmicas e resultados”

Fonte: Amaro (2009, p. 111).

Assim, o desenvolvimento local deve abranger diferentes processos e dinâmicas, de maneira integrada, causando impactos na comunidade, utilizando das capacidades locais, centrados na comunidade que tem o território como identidade comum, visando melhorias para esta comunidade.

Outro ponto importante a ser discutido envolve as mudanças de hábitos pelas quais os seres humanos vem passando no último século. As transformações da família, a alimentação fora de casa, refeições congeladas, entregas domiciliares, os restaurantes do tipo “fast food”, etc. Em contrapartida, a rápida evolução tecnológica ocorrida desde a segunda metade do século XX fez o ser humano também passar por mudanças. No início deste novo século, surgiu o movimento gastronômico denominado “slow food”, que traz a tendência de valorização dos alimentos tradicionais, preparados e consumidos sem pressa, de maneira que os aspectos ligados à qualidade dos alimentos passam a ser mais valorizados (Eleutério, 2014).

A página virtual do Movimento Slow Food Brasil coloca:

A comida envolve muitas dimensões da vida, é um dos elementos principais que moldam nossa identidade e nossas relações com o mundo. A comida é conexão com o território e a natureza. Ela é memória e afeto, é história e patrimônio; permeia todas

as culturas e muitos rituais, além de definir relações econômicas, sociais e políticas. (Slow Food Brasil, 2020).

Nesse sentido, diversos temas, campanhas e programas vem sendo realizados em nosso país, e grande parte desse envolvem as questões de desenvolvimento local e alimentos tradicionais e regionais. São desenvolvidos catálogos que identificam, localizam, descrevem e divulgam alimentos especiais ameaçados de extinção; programas com agricultores familiares e produtores artesanais objetivando encontrar caminhos para superar fragilidades, reunindo agricultores e produtores e conectando-os com mercados que valorizam os seus produtos; campanhas internacionais que estimulam iniciativas e compartilham materiais de consulta que promovam produção e consumo consciente e responsável; etc.

Gatto, Clauzet e Lustosa (2019) apontam que o reconhecimento de produtos por meio da Indicação Geográfica (IG) fortalece as cadeias produtivas locais e promove a participação das comunidades na governança ambiental e econômica de seus territórios. No campo da gastronomia, tais instrumentos podem ser incorporados a políticas públicas voltadas ao desenvolvimento territorial sustentável, articulando tradição, inovação e inclusão produtiva.

Desta forma, estudos recentes destacam a gastronomia como um catalisador do desenvolvimento local, emergindo como uma opção viável e atrativa para a valorização dos produtos regionais, além de proporcionar oportunidades de emprego e geração de renda. Quando apoiada por políticas públicas e colaboração entre governo, sociedade civil e setor privado, a gastronomia pode abrir novos horizontes e caminhos para o aprimoramento da sociedade, conforme explicitado nos discussões que seguem.

Tomaz e Tomasi (2021) colocaram a importância de profissionais formados em gastronomia como agentes importantes de desenvolvimento e sustentabilidade ambiental. Além disso, que aproximação dos profissionais com os ambientes que os cercam, com vistas a inseri-los nos métodos produtivos e almejando a compreensão de todo o ciclo que envolve a alimentação traz a valorização dos atores locais.

Henriques *et al.* (2020) discutem, como a interseção entre a gastronomia e a vinicultura pode ser um pilar para a sustentabilidade no turismo no Brasil e em Portugal, através de estudos de caso em ambos países, demonstrando que a valorização gastronômica transcende a oferta de alimentos e bebidas, engajando-se com a cultura, a história e a identidade locais, e incentivando práticas que respeitam o ambiente e as tradições. Este cenário sublinha a relevância de explorar uma variedade de ingredientes e práticas culinárias regionais, como vetor de fomento à economia local.

Silva (2020) estudou a importância do queijo artesanal regional na cidade do Serro-MG, e pode concluir que o desenvolvimento, aperfeiçoamento, produção e comercialização deste produto local contribuíram e contribuem para aspectos ligados ao desenvolvimento regional. O queijo artesanal regional se destaca como um valioso patrimônio alimentar, desempenhando um papel crucial na economia local do município. Através do turismo, surgem oportunidades expandidas para a geração de renda e emprego, trazendo benefícios significativos para toda a cadeia turística da região.

Santos *et al.* (2020), pesquisaram sobre a importância de um prato típico regional (moqueca de feijão) como patrimônio cultural imaterial de uma região (Costa do Dendê). A partir desta pesquisa, os autores concluíram que a moqueca de feijão representa a identidade de

sua população, é um elemento de extrema importância na gastronomia local, e representa a sua cultura.

Zanini (2020) examinou as mudanças históricas no consumo e na comercialização da comida tipicamente italiana no Sul do Brasil, e constatou uma interação entre as dinâmicas de consumo relacionadas ao turismo e à urbanização. O deslocamento de descendentes de italianos, que resultou em uma ampliação na variedade de pratos típicos, combinado com a interação entre o meio rural e urbano, tem o potencial de impulsionar o aumento da renda da população local, proporcionando novas fontes de renda.

Hallal e Muller (2020) destacaram a relevância de reconhecer a tradição doceira e o conjunto histórico de Pelotas/RS como patrimônio nacional pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN). Ao final da pesquisa, as autoras concluíram que o processo de patrimonialização não apenas contribui para a preservação dos patrimônios locais, mas também coloca o tema na agenda das políticas públicas, além de colaborar para o desenvolvimento dos municípios.

Costa e Serres (2021) ressaltam o foco da patrimonialização de culturas alimentares no Brasil, visando preservar a diversidade cultural e promover práticas sustentáveis. Esse esforço de conservação não apenas realça a riqueza da gastronomia regional, mas também sublinha a importância de educar consumidores e turistas sobre a origem e o valor dos alimentos regionais, reforçando o vínculo entre a comunidade e seu patrimônio gastronômico e incentivando práticas de consumo responsáveis.

Vogt, Neppel e Souza (2016) destacaram a importância da IG como uma alternativa para a (re)valorização da erva-mate. Além da IG, selos distintivos, como a certificação orgânica ou outros com apelo socioambiental, também se mostram relevantes para o desenvolvimento socioeconômico e ambiental do território. Analogamente, a gastronomia territorial pode se beneficiar de mecanismos de certificação e distinção, promovendo não apenas a qualidade dos produtos, mas também o fortalecimento da identidade local e a inserção dos pequenos produtores em mercados especializados.

Pena *et al.* (2022) destacam que os livros de registro do IPHAN e as Indicações Geográficas do INPI são instrumentos vitais para a preservação de produtos alimentares que carregam identidades coletivas, demonstrando a importância de estratégias de salvaguarda para atender às necessidades das comunidades tradicionais produtoras de alimentos no Brasil, promovendo assim a sustentabilidade e a valorização da rica diversidade culinária brasileira. A preservação da herança culinária e a promoção da educação sobre a importância dos ingredientes locais são identificadas como aspectos centrais na valorização dos ingredientes regionais. A gastronomia, ao ser reconhecida como patrimônio cultural, assume um papel crucial na manutenção da diversidade cultural e na promoção de práticas sustentáveis de consumo. A valorização e o conhecimento sobre os ingredientes locais e as práticas culinárias não apenas fortalecem o vínculo entre a comunidade e seu patrimônio gastronômico, mas também incentivam práticas de consumo mais responsáveis e conscientes.

Outro caso notável do impacto positivo da valorização de produtos locais no desenvolvimento regional é o caso do Queijo Canastra. Produzido na região da Serra da Canastra, em Minas Gerais, esse queijo artesanal recebeu, em 2012, o reconhecimento de IG na modalidade Indicação de Procedência pelo Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI).

Esse reconhecimento não apenas protege a identidade e a tradição do produto, mas também fortalece a economia local ao agregar valor ao queijo, promover o turismo e incentivar práticas sustentáveis de produção. Estudos destacam que a IG do Queijo Canastra contribuiu para a organização coletiva dos produtores e para a consolidação de uma imagem positiva do produto no mercado nacional e internacional (Niederle e Wesz Junior, 2018).

Um exemplo que reforça as potencialidades do uso de ingredientes locais como fator de desenvolvimento territorial pode ser observado em estudos internacionais que demonstram como o turismo gastronômico se beneficia da valorização de alimentos típicos. Boesen, Sundbo e Sundbo (2017), ao analisarem iniciativas empreendedoras em torno da comida local na Dinamarca, demonstraram que os alimentos típicos não apenas fortalecem a identidade regional, mas também geram redes de cooperação entre produtores, chefs, e agentes do turismo, criando oportunidades de negócio e valorizando o território. Essa abordagem evidencia que o uso estratégico de ingredientes locais pode impulsionar o desenvolvimento econômico e cultural de pequenas comunidades, sendo uma prática que pode e deve ser adaptada à realidade brasileira.

Tellström, Gustafsson e Mossberg (2006) argumentam que a cultura alimentar local pode ser mobilizada como ferramenta de *place branding*, ou seja, de construção simbólica e valorização da identidade territorial por meio de produtos alimentares emblemáticos. Nesse processo, ingredientes e receitas tradicionais assumem papel central, não apenas como itens de consumo, mas como marcadores culturais e afetivos que reforçam o sentimento de pertencimento e o valor simbólico do território. Essa perspectiva amplia a compreensão do papel da gastronomia no desenvolvimento local, ao evidenciar que alimentos típicos podem ser utilizados como elementos de marketing territorial e cultural, contribuindo para o reconhecimento externo da localidade e para o fortalecimento da autoestima das comunidades envolvidas.

Coelho-Costa (2019) destaca que a valorização de produtos alimentares locais está fortemente associada à noção de *terroir*, conceito que articula as dimensões ambientais, históricas e culturais do território com os modos de produção e consumo. Nesse sentido, a IG surge como uma ferramenta poderosa para reconhecer formalmente essas especificidades e agregar valor aos produtos tradicionais. Além de proteger os saberes e práticas locais, a IG pode fomentar o turismo gastronômico e atrair investimentos para regiões historicamente marginalizadas, consolidando um modelo de desenvolvimento local baseado na singularidade territorial e na articulação entre cultura e economia.

Salvador-Perignon (2012) enfatiza que o turismo culinário, quando articulado à valorização de produtos artesanais, pode contribuir significativamente para o desenvolvimento sustentável das regiões envolvidas. A autora argumenta que essa articulação fortalece o vínculo entre produção e território, promovendo práticas econômicas mais justas, preservação do patrimônio cultural imaterial e maior conscientização dos consumidores. Além disso, destaca-se o papel das redes locais de produção e comercialização como catalisadoras de inovação e resiliência territorial, sobretudo em comunidades rurais. Essa perspectiva é especialmente relevante para o contexto brasileiro, onde a diversidade cultural e a riqueza alimentar oferecem bases sólidas para estratégias integradas de turismo, cultura e economia.

Um exemplo empírico recente que ilustra a conexão entre ingredientes tradicionais e desenvolvimento local é apresentado por Barrera, Daza e Chivara (2022), ao analisarem o papel

do milho na promoção do turismo gastronômico em quatro municípios de Cundinamarca, na Colômbia. O estudo demonstra como esse ingrediente ancestral, amplamente presente na cultura alimentar local, foi resgatado e resignificado como elemento central em eventos turísticos, roteiros culinários e estratégias de identidade regional. A valorização do milho nesse contexto gerou impactos econômicos, sociais e culturais positivos, ao mesmo tempo em que fortaleceu o sentimento de pertencimento das comunidades. Essa experiência latino-americana aproxima-se da realidade brasileira e reforça o potencial de ingredientes tradicionais como motores do desenvolvimento territorial.

Ademais, a valorização dos conhecimentos e habilidades envolvidos na preparação e consumo de pratos típicos e regionais, juntamente com sua transmissão entre gerações, não apenas preserva a memória e o senso de identidade, mas também fortalece o potencial turístico-gastronômico das regiões e comunidades. A conservação da herança culinária regional é essencial para a manutenção da diversidade cultural e a promoção de práticas de consumo sustentáveis. A valorização dos saberes e práticas associados à cozinha como patrimônio cultural desempenha um papel fundamental na preservação da identidade cultural e na promoção da sustentabilidade.

Maniezo e Araújo (2022) discutiram a importância da farinha de mandioca, um ingrediente fundamental na gastronomia brasileira, mostrando como sua valorização ao longo do tempo serve como um instrumento de salvaguarda das culturas alimentares do país. Este enfoque não apenas reforça o vínculo dos visitantes com a região, mas também sustenta a economia local, evidenciando a gastronomia como um pilar essencial no desenvolvimento sustentável do turismo. A integração da gastronomia com o turismo representa uma estratégia eficaz para valorizar e promover o patrimônio cultural e culinário local, atraindo turistas interessados em experiências gastronômicas autênticas. No Brasil, a conexão entre a culinária tradicional e o turismo contribui significativamente para a economia das regiões, além de reforçar a identidade cultural e promover a preservação de práticas culinárias ancestrais.

Beber e Gastal (2020) trazem para a discussão a relação do turismo e da Gastronomia e o meio rural. O contexto do turismo gastronômico rural propõe novos cenários e transições e mudanças culturais, que podem promover e fomentar alterações positivas sócio-político-econômico-culturais nas comunidades rurais locais. Estudos realizados por Vareiro (2020) e Paula Lopes (2020), ambos em Portugal, também apontam a gastronomia e o turismo gastronômico como um grande fator de desenvolvimento local. A importância econômica e cultural do caju na identidade nordestina foi estudada por Cordeiro e Braga (2020). Assim como, César e Trona (2020), apontaram a uva isabel como recurso para a transformação do território e de uma região.

As inovações na gastronomia brasileira, impulsionadas pelas tendências contemporâneas do século XXI, vêm promovendo um equilíbrio entre as técnicas de vanguarda e a preservação dos métodos tradicionais de preparo. Essas inovações destacam os verdadeiros sabores, aromas, cores e texturas, criando pratos visualmente atraentes e de sabores refinados, reconhecidos na alta gastronomia. Um exemplo significativo dessa tendência é a valorização da farinha de mandioca como elemento central na culinária brasileira. Este ingrediente, tradicionalmente usado em diversas regiões do país, exemplifica como a gastronomia brasileira integra ingredientes locais em práticas culinárias inovadoras, mantendo viva a tradição cultural. A produção artesanal em "casas de farinha" não apenas preserva métodos antigos, mas também abre espaço para a inovação dentro da gastronomia nacional, adaptando-se a novos paladares e

contribuindo para o desenvolvimento sustentável. Jesus e Costa (2020) destacam a mandiocultura como uma atividade econômica e culturalmente rica, refletindo a adaptação e inovação culinária que respeita as raízes culturais brasileiras, ao mesmo tempo em que se insere em contextos gastronômicos contemporâneos.

A valorização da agricultura familiar e dos alimentos minimamente processados tem sido associada à promoção do desenvolvimento local sustentável, conforme evidenciado por Vieira, Basso e Krüger (2020), ao analisarem o impacto do fornecimento de alimentos da agricultura familiar ao Programa Nacional de Alimentação Escolar. Essa abordagem converge com a proposta de valorização gastronômica regional, ao promover práticas alimentares saudáveis, respeitando a cultura alimentar local e fortalecendo a economia dos territórios.

Uma pesquisa de doutorado que investigou as interações entre chefs, produtores e consumidores através do uso de produtos agroalimentares singulares na gastronomia contemporânea concluiu que a gastronomia pode desempenhar um papel crucial no desenvolvimento local e rural. Ressocializa os agricultores e incorpora ingredientes e produtos regionais em estratégias para valorizar tanto o produtor quanto o produto dentro das cadeias gastronômicas. Nesse contexto, o chef desempenha um papel fundamental ao criar um canal educativo para conscientizar os comensais sobre a importância da valorização da agricultura familiar e dos grupos tradicionais. No entanto, é essencial que essas ações estejam alinhadas com políticas e iniciativas que promovam o fortalecimento da agricultura familiar, a preservação da biodiversidade nacional e o desenvolvimento de canais de comercialização adequados (Zaneti, 2017).

Ainda, A análise das culturas alimentares exige considerar também as distinções sociais que permeiam o consumo de determinados alimentos, bem como os processos simbólicos que atribuem status a produtos originalmente populares. Como observa Bourdieu (2011), o gosto alimentar é um espaço de disputa simbólica e distinção social, no qual a valorização de certos alimentos pode refletir ou subverter hierarquias sociais. No contexto da gastronomia territorial, observa-se frequentemente o fenômeno da “gourmetização” de produtos associados a camadas populares — como a farinha de mandioca, o feijão, ou bebidas produzidas artesanalmente — que passam a compor cardápios sofisticados, frequentados por elites culturais e econômicas. Essa revalorização pode ampliar mercados e gerar renda aos produtores, mas também levanta questões sobre acesso, apropriação cultural e exclusão. Inversamente, elementos da chamada alta gastronomia podem ser ressignificados e incorporados ao cotidiano alimentar de grupos populares, especialmente em contextos de políticas públicas de alimentação, educação e valorização da cultura local.

Nesse contexto, a promoção da gastronomia regional no Brasil destaca-se pela relevância do envolvimento comunitário e do suporte de políticas públicas no desenvolvimento de pratos típicos, fortalecendo a identidade regional e proporcionando atrações turísticas sustentáveis. Essa interação estratégica entre comunidades locais e órgãos governamentais é essencial para a implementação de políticas eficazes que fomentem a valorização dos ingredientes regionais e impulsionem a gastronomia como um vetor de desenvolvimento econômico e cultural. Um estudo realizado por Calderón e Grisa (2019) enfatiza como as compras públicas de produtos da agricultura familiar e campesina para programas de alimentação escolar no Brasil ilustram a importância dessa colaboração, evidenciando a eficácia do Estado, a cooperação internacional e o suporte institucional na promoção da gastronomia regional e no suporte à agricultura local.

Ampliar o valor dos ingredientes regionais através da gastronomia representa uma abordagem multifacetada para o desenvolvimento local, englobando aspectos econômicos, culturais e ambientais. Esta abordagem transcende a mera alimentação, posicionando-se como um elemento fundamental na tecitura do desenvolvimento econômico, social e ambiental das comunidades. Através da valorização da gastronomia regional, não apenas nutrimos o corpo, mas também celebramos e preservamos nossa rica tapeçaria cultural, fortalecendo os laços comuns que nos unem ao lugar e à tradição. Assim, a gastronomia emerge não apenas como um catalisador de mudança econômica, mas como um pilar de identidade, comunidade e sustentabilidade, alinhando-se perfeitamente aos princípios do desenvolvimento local. A interação sinérgica entre produtores locais, chefs, comunidade, turistas/consumidores e governos locais/políticas públicas pode criar um ciclo virtuoso de desenvolvimento sustentável, onde a gastronomia atua como ponte entre tradição e inovação, fomentando o desenvolvimento econômico, a conservação cultural e a sustentabilidade ambiental. Nutrir e expandir esse campo é essencial, tornando a gastronomia regional uma força vital para um futuro sustentável e culturalmente rico em nossas comunidades.

4 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Este estudo explorou a profunda interligação entre a gastronomia e o desenvolvimento regional, demonstrando como a valorização de ingredientes locais se estabelece não apenas como uma expressão de identidade cultural, mas como uma estratégia vital para o desenvolvimento econômico sustentável e a preservação da biodiversidade. Através da revisão bibliográfica e da análise de diversos casos, identificamos que a gastronomia local transcende a mera satisfação culinária para atuar como um pilar de inovação, tradição e sustentabilidade.

A cultura gastronômica de uma população é moldada por uma ampla gama de influências, incluindo sua composição étnica, religiosa, social, além de fatores como miscigenação, condições climáticas e geológicas. A partir das pesquisas consultadas, fica evidente que a gastronomia e o uso de ingredientes regionais são reconhecidos como poderosas ferramentas de valorização local, contribuindo para o desenvolvimento rural ao ressocializar os produtores e integrar seus produtos em cadeias gastronômicas mais curtas.

A incorporação consciente de ingredientes regionais na culinária revela-se uma força motriz para o empoderamento das comunidades locais, ressaltando a importância da agricultura familiar e dos pequenos produtores no tecido socioeconômico regional. Essa prática não só fortalece as economias locais através da geração de emprego e renda, mas também contribui para a conservação do patrimônio cultural imaterial, ao mesmo tempo que promove práticas agrícolas responsáveis e sustentáveis.

Além disso, a gastronomia local desempenha um papel significativo na construção de novos mercados, muitas vezes atuando como um canal educativo para conscientizar os consumidores sobre a importância da valorização dos ingredientes regionais e da agricultura familiar. No entanto, é fundamental o envolvimento de toda a comunidade, incluindo o poder público, em iniciativas que fortaleçam a agricultura familiar e valorizem a diversidade de ingredientes regionais.

Ademais, fica evidente que a gastronomia, ao valorizar os ingredientes regionais, transcende a simples alimentação, tornando-se um elo essencial entre tradição e inovação.

Contribuindo para a preservação da biodiversidade, promovendo a sustentabilidade ao incentivar práticas agrícolas responsáveis e, mais importante, ressalta a importância da agricultura familiar na manutenção da diversidade cultural e sustento da economia local. Esta interconexão cria uma cadeia de valor que beneficia não apenas os produtores locais e consumidores, mas também o tecido socioeconômico da região como um todo.

É possível ainda, evidenciar o papel da educação gastronômica na promoção da conscientização sobre o valor dos produtos locais. Através de iniciativas educacionais e de sensibilização, podemos cultivar uma apreciação mais profunda pelos alimentos que consumimos, suas origens e o impacto de nossas escolhas alimentares no mundo ao nosso redor. A integração da gastronomia nas políticas de desenvolvimento local e turismo também é crucial, pois não apenas fortalece a economia local, mas também enriquece a experiência turística, oferecendo aos visitantes uma janela autêntica para a cultura regional.

Para que a gastronomia continue a ser uma força motriz no desenvolvimento local, é imperativo o apoio contínuo de políticas públicas que fomentem a valorização dos ingredientes locais, a sustentabilidade ambiental e o fortalecimento das comunidades rurais. A colaboração entre o governo, a iniciativa privada e a sociedade civil é essencial para criar um ambiente propício ao crescimento sustentável, garantindo que os benefícios da gastronomia sejam compartilhados por toda a comunidade.

A gastronomia emerge como um agente essencial no desenvolvimento local, oferecendo uma alternativa viável e estimulante para promover os produtos regionais, enquanto gera oportunidades de trabalho e renda. Quando apoiada por políticas públicas e integrada com a sociedade civil e iniciativa privada, ela possui um potencial transformador capaz de abrir novos horizontes para a sociedade como um todo. Representando uma ponte entre o passado e o futuro, oferecendo um caminho para o desenvolvimento local que é ao mesmo tempo sustentável, inclusivo e profundamente enraizado nas tradições culturais. Ao valorizar os ingredientes regionais e celebrar a diversidade culinária, abrimos portas para um futuro onde comunidades são fortalecidas, tradições são preservadas, e o desenvolvimento sustentável é uma realidade palpável.

As análises realizadas ao longo deste estudo evidenciam que a gastronomia, quando articulada à valorização de ingredientes regionais, pode desempenhar um papel central no fortalecimento das economias locais, na preservação de saberes tradicionais e na construção de uma identidade territorial sustentável. A partir da literatura revisada, identificou-se que ingredientes locais, muitas vezes historicamente marginalizados ou associados à alimentação popular, têm sido ressignificados como recursos estratégicos no desenvolvimento de políticas públicas, no fomento ao turismo e na geração de renda.

Além disso, é importante enfatizar a necessidade de pesquisas futuras que aprofundem o entendimento sobre as dinâmicas entre gastronomia e desenvolvimento local em diferentes contextos geográficos e culturais. Estudos que explorem as barreiras, desafios e oportunidades para a implementação de práticas gastronômicas sustentáveis podem oferecer insights valiosos para a elaboração de estratégias mais eficazes nesse campo.

REFERÊNCIAS

- AMARO, R.R. Desenvolvimento Local. In: CATTANI, A. D. *et al.* (orgs.). **Dicionário internacional da outra economia**. Coimbra: Edições Almedina, 2009.
- BARRERA, C. L. S.; DAZA, S. P. C.; CHIVARA, J. A. B. Importancia del maíz en el turismo gastronómico en cuatro municipios de Cundinamarca, **Colombia. Equidad & Desarrollo**, n. 40, p. 169-190, 2022. Doi: <https://doi.org/10.19052/eq.voll.iss40.8>
- BEBER, A. M. C.; GASTAL, S. A. Turismo e gastronomia: questões contemporâneas para discutir o rural. In: CÉSAR, P. A. B. *et al.* (org.). **Gastronomia e vinhos: contributos para o desenvolvimento sustentável do turismo: Estudos de Caso – Brasil e Portugal**. Caxias do Sul, RS: Educs, 2020.
- BOCCATO, V. R. C. Metodologia da pesquisa bibliográfica na área odontológica e o artigo científico como forma de comunicação. **Revista de Odontologia da Universidade Cidade de São Paulo**, São Paulo, v. 18, n. 3, p. 265-274, 2006. Disponível em: <https://pesquisa.bvsalud.org/portal/resource/pt/lil-488641>. Acesso em: 01 ago. 2021.
- BOESEN, M.; SUNDBO, D.; SUNDBO, J. Local food and tourism: An entrepreneurial network approach. **Scandinavian Journal of Hospitality and Tourism**, v. 17, n. 1, p. 76-91, 2017. Doi: <http://dx.doi.org/10.1080/15022250.2016.1218629>
- BOURDIEU, P. **A distinção: crítica social do julgamento**. São Paulo: Edusp, 2011.
- BRASIL. Ministério da Saúde. **Guia alimentar para a população brasileira**. 2. ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2014. Disponível em: https://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira_2ed.pdf. Acesso em: 02 abr. 2025.
- CALDERÓN, P. E. G.; GRISA, C. Atores, redes e alimentos: a participação da agricultura familiar e campesina na alimentação escolar do Brasil e da Colômbia. **Redes**, v. 24, n. 1, p. 62-80, 3 jan. 2019. Doi: <https://doi.org/10.17058/redes.v24i1.13049>.
- CANESQUI, A. M.; GARCIA, R. C. **Antropologia e nutrição: um diálogo possível**. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2005. 385p.
- CÉSAR, P. A. B.; TRONCA, B. Uva Isabel como recurso para a transformação de um território e de uma região. In: CÉSAR, P. A. B. *et al.* (org.). **Gastronomia e vinhos: contributos para o desenvolvimento sustentável do turismo: Estudos de Caso – Brasil e Portugal**. Caxias do Sul, RS: Educs, 2020.
- COELHO-COSTA, E. R. Breves considerações sobre comida local, terroir, indicações geográficas e turismo gastronômico. **DRd-Desenvolvimento Regional em debate**, v. 9, n. Ed. esp. 2, p. 262-293, 2019. Doi: <https://doi.org/10.24302/drd.v9iEd.%20esp.%202.2497>
- CORDEIRO, J. C; BRAGA, S. S. A importância econômica e cultural do cajueiro (*Anacardium occidentale*): símbolo de identidade nordestina. In: CÉSAR, P. A. B. *et al.* (org.). **Gastronomia e vinhos: contributos para o desenvolvimento sustentável do turismo: Estudos de Caso – Brasil e Portugal**. Caxias do Sul, RS: Educs, 2020.

COSTA, L. C. N.; SERRES, J. C. P. A patrimonialização de referentes culturais alimentares no Brasil. **Revista Confluências Culturais**, v. 9, n. 2, p. 135-146, 2021. Doi: <https://doi.org/10.21726/rcc.v9i2.97>.

ELEUTERIO, H. **Fundamentos de Gastronomia**. São Paulo: Saraiva, 2014. E-book.

FEAGAN, R. The place of food: mapping out the “local” in local food systems. **Progress in Human Geography**, v. 31, n. 1, p. 23-42, 2007. Doi: <https://doi.org/10.1177/0309132507073527>

GATTO, D. B.; CLAUZET, M.; LUSTOSA, M. C. Governança ambiental e Indicação Geográfica: o caso da denominação de origem manguezais das Alagoas. **Desenvolvimento Regional em Debate**, v. 9, ed. esp. 2, p. 229-247, 2019. Doi: <http://dx.doi.org/10.24302/drd.v9iEd.%20esp.%202.2432>

GIL, A. C. **Como elaborar projetos de pesquisa**. 7. ed. São Paulo: Atlas, 2022.

HALLAL, D. R.; MULLER, D. O significado para a cidade do reconhecimento da tradição doceira e do conjunto histórico de Pelotas/RS, como patrimônio nacional pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN). In: CÉSAR, P. A. B. *et al.* (org.). **Gastronomia e vinhos: contributos para o desenvolvimento sustentável do turismo: Estudos de Caso – Brasil e Portugal**. Caxias do Sul, RS: Educs, 2020.

HENRIQUES, C. H. C. H. *et al.* (org.). **Gastronomia e vinhos: contributos para o desenvolvimento sustentável do turismo Estudos de Caso-Brasil e Portugal**. Caxias do Sul, RS: Educs, 2020.

INTERNATIONAL LABOUR ORGANIZATION (ILO). **Unleashing the Potential of Volunteering for Local Development**. Genebra: ILO, 2024. Disponível em: https://www.oecd.org/content/dam/oecd/en/publications/reports/2024/12/unleashing-the-potential-of-volunteering-for-local-development_719f94b6/deab71bd-en.pdf. Acesso em: 02 abr. 2025.

JESUS, R. B.; COSTA, E. S. A rainha do Brasil: aspectos culturais das casas de farinha. **Grau Zero - Revista de Crítica Cultural**, Alagoinhas-BA: Fábrica de Letras - UNEB, v. 8, n. 2, p. 65-86, 2020. Doi: <https://doi.org/10.30620/gz.v8n2.p65>.

MANIEZO, G. T.; ARAÚJO, G. C. C. Farinha de mandioca: salvaguarda das culturas alimentares desde o tratado descritivo do Brasil à indicação geográfica. **Extraprensa**, v. 15, n. esp., p. 816-832, maio 2022. Doi: <https://doi.org/10.11606/extraprensa2022.194191>

MIKLOS, J. **Cultura e Desenvolvimento Local: ética e comunicação comunitária**. Saraiva: Saraiva, 2014. E-book.

NIEDERLE, P. A.; WESZ JUNIOR, V. J. **As novas ordens alimentares**. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2018. Disponível em: <https://lume.ufrgs.br/handle/10183/213226>. Acesso em: 02 abr. 2025.

OECD. **Job Creation and Local Economic Development 2023: Bridging the Great Green Divide**. Paris: OECD Publishing, 2023. Doi: <https://doi.org/10.1787/21db61c1-en>

OLIVEIRA, L. S.; KATO, H. C. A. A gastronomia como agente de desenvolvimento regional nos estados do Pará e Tocantins. Contextos da Alimentação, **Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade**, v. 6, n. 1, p. 23-36, 2018. Disponível em: <http://www.alice.cnptia.embrapa.br/alice/handle/doc/1103878>. Acesso em: 26 jul. 2021.

PAULA LOPES, M. I. M. A importância da gastronomia da região de Penacova e da sua comunicação, como fator impulsionador do turismo. In: CÉSAR, P. A. B. *et al.* (org.). **Gastronomia e vinhos: contributos para o desenvolvimento sustentável do turismo: Estudos de Caso – Brasil e Portugal**. Caxias do Sul, RS: Educs, 2020.

PENA, L. C. C. *et al.* Saber-fazer gastronômico no Brasil: patrimônio imaterial e Indicação Geográfica como recursos para sua proteção. **Revista Confluências Culturais**, v. 11, n. 1, p. 36-49, 2022. Doi: <https://www.doi.org/10.21726/rcc.v11i1.1373>.

SALVADOR-PERIGNON, M. Tourisme culinaire et valorisation des produits artisanaux: vers un tourisme durable. **Management & avenir**, v. 56, n. 6, p. 114-133, 2012. Doi: <http://dx.doi.org/10.3917/mav.056.0114>

SANTOS, A. M. S. *et al.* A importância da moqueca de feijão como patrimônio cultural imaterial da Costa do Dendê. In: CÉSAR, P. A. B. *et al.* (org.). **Gastronomia e vinhos: contributos para o desenvolvimento sustentável do turismo: Estudos de Caso – Brasil e Portugal**. Caxias do Sul, RS: Educs, 2020.

SANTOS, M. **Por uma outra globalização: do pensamento único à consciência universal**. Rio de Janeiro: Record, 2001.

SCHERER, L. *et al.* A rota via orgânica: uma estratégia de desenvolvimento local baseado no turismo e na gastronomia. **Revista Turydes: Turismo y Desarrollo**, v. 10, n. 22, 2017. Disponível em: <http://www.eumed.net/rev/turydes/22/rota-via-organica.html>. Acesso em: 01 ago. 2021.

SILVA, E. L. O ouro branco: possibilidades do turismo gastronômico associado ao queijo artesanal na cidade do Serro, “a Mater do norte de Minas”. In: CÉSAR, P. A. B. *et al.* (org.). **Gastronomia e vinhos: contributos para o desenvolvimento sustentável do turismo: Estudos de Caso – Brasil e Portugal**. Caxias do Sul, RS: Educs, 2020.

SLOW FOOD BRASIL. **Slow Food Brasil site eletrônico. 2020**. Disponível em: <https://slowfoodbrasil.org/>. Acesso em: 01 ago. 2021.

SOUZA, J. W. F. *et al.* O conceito de lugar e a sua relevância para o ensino de geografia: uma análise a partir da perspectiva de docentes de geografia da rede municipal de Fortaleza - Ceará. **Revista da Casa da Geografia de Sobral (RCGS)**, v. 24, 2022. Doi: <http://dx.doi.org/10.35701/rcgs.v24.869>

TELLSTRÖM, R.; GUSTAFSSON, I.-B.; MOSSBERG, L. Consuming heritage: The use of local food culture in branding. **Place branding**, v. 2, p. 130-143, 2006. Doi: <https://doi.org/10.1057/palgrave.pb.5990051>

TOMAZ, H. S. C.; TOMASI, A. R. G. Formação em gastronomia: sustentabilidade e extensão como pressupostos para o desenvolvimento local. **Revista Contribuciones a las Ciencias Sociales**, v. 1, n. 3, 2021. Disponível em:

<https://www.eumed.net/es/revistas/contribuciones-ciencias-sociales/marzo-2021/formacao-gastronomia>. Acesso em: 01 ago. 2021.

VAREIRO, L. M. C. Gastronomia Minhota: atração turística e fator de desenvolvimento local? In: CÉSAR, P. A. B. *et al.* (org.). **Gastronomia e vinhos: contributos para o desenvolvimento sustentável do turismo: Estudos de Caso – Brasil e Portugal**. Caxias do Sul, RS: Educs, 2020.

VIEIRA, E. L.; BASSO, D.; KRÜGER, N. R. Family farming acquisitions and food quality provided in the municipal school network of Catuípe/RS. **DRd - Desenvolvimento Regional em debate**, v. 10, p. 461–489, 2020. Doi: <https://doi.org/10.24302/drd.v10i0.2833>

VIEREGGE, M. Evidence of local gastronomy in rural destinations: A cross-European study. **Journal of Global Hospitality and Tourism**, v. 1, n. 2, 145-158, 2022. Doi: <https://www.doi.org/10.5038/2771-5957.1.2.1011>.

VOGT, G. A.; NEPPEL, G.; SOUZA, A. M. A atividade ervateira no Planalto Norte Catarinense: a Indicação Geográfica como alternativa para a (re)valorização do produto ervamate. **DRd - Desenvolvimento Regional em debate**, v. 6, n. 2, p. 64–87, 2016. Doi: <https://doi.org/10.24302/drd.v6i2.1205>.

WAN MOHD ZAIN, W. M. A.; AZINUDDIN, M.; MIOR SHARIFUDDIN, N. S.; AB. GHANI, H. H. Capitalising local food for gastro-tourism development. **Planning Malaysia**, v. 21, n. 25, 2023. Doi: <https://doi.org/10.21837/pm.v21i25.1231>.

ZANETI, T. B. **Cozinha de raiz: as relações entre chefs, produtores e consumidores a partir do uso de produtos agroalimentares singulares na gastronomia contemporânea**. 2017. 371f. Tese (Doutorado em Desenvolvimento Rural) - Universidade Federal do Rio Grande do Sul. Porto Alegre, 2017.

ZANINI, M. C. C. De colona a gourmet: a comida italiana no Sul do Brasil. In: CÉSAR, P. A. B. *et al.* (org.). **Gastronomia e vinhos: contributos para o desenvolvimento sustentável do turismo: Estudos de Caso – Brasil e Portugal**. Caxias do Sul, RS: Educs, 2020.

ZAVRATNIK, V.; KOS, A.; STOJMENOVA DUH, E. Smart villages: Comprehensive review of initiatives and practices. **Sustainability**, v. 10, n. 7, p. 2559, 2018. Disponível em: <https://doi.org/10.3390/su10072559>.