

**Artigo de Pesquisa****AMAZÔNIA INVISÍVEL: UMA ANÁLISE DA LITERATURA CIENTÍFICA  
SOBRE O TURISMO GASTRONÔMICO****Invisible amazon: an analysis of the scientific literature on gastronomic  
tourism.**Alessandra Melo<sup>1</sup>, Elimar Nascimento<sup>2</sup>.<sup>1</sup> Universidade Federal do Amazonas, PPGCASA, Manaus, Brasil. E-mail:[alessandra\\_queirozz@outlook.com](mailto:alessandra_queirozz@outlook.com) <https://orcid.org/0000-0003-0742-5418><sup>2</sup> Universidade Federal do Amazonas, PPGCASA/ Universidade de Brasília, CDS, Brasília, Brasil. E-mail: [elimarcds@gmail.com](mailto:elimarcds@gmail.com) <https://orcid.org/0000-0002-8514-2117>

Recebido em 27/02/2024 e aceito em 31/07/2024

**RESUMO:** O objetivo desta pesquisa é o de compreender como o turismo gastronômico (TG) é contemplado na literatura nacional e internacional. Entende-se por TG aquele turismo no qual a gastronomia participa da atratividade do destino, sendo um componente de experiência importante. A metodologia utilizada foi a qualitativa, por meio da pesquisa bibliográfica, em consultas às bases de dados do Scopus e dos Periódicos da Capes. Pelo fator de inclusão e exclusão adotado - revistas com avaliação de A1 a A4 do Qualis Capes - foram selecionados 40 artigos, sendo 23 da Base de Dados do Scopus e 17 da Base dos Periódicos Capes, presentes em 30 revistas, das quais nove brasileiras. Dentre as revistas apenas nove contemplam mais de um artigo. Os resultados demonstram que no século XXI o TG ganhou paulatinamente relevância, em particular a partir de 2017, com um número crescente de artigos abordando a alimentação como elemento fundamental de atração e experiência turística. As publicações selecionadas abordaram 16 regiões, com destaque para a Espanha. Nos procedimentos metodológicos sobressaem os estudos qualitativos. Identificou-se ausência de estudos específicos sobre turismo gastronômico na Amazônia, indicando uma lacuna na produção analisada. Um aprofundamento do estudo, incorporando literatura cinzenta, poderia revelar outros resultados.

**Palavras-chave:** Experiências gastronômicas; Culinária regional; Manaus; Revisão sistematizada.

**ABSTRACT:** The aim of this research is to understand how culinary tourism (CT) is addressed in national and international literature. CT is understood as tourism in which gastronomy contributes to the attractiveness of the destination, being an important component of the experience. The methodology used was qualitative, through bibliographic research, consulting the Scopus and CAPES Journals databases. Based on the inclusion and exclusion criteria adopted - journals with evaluations from A1 to A4 of Qualis CAPES - 40 articles were selected, 23 from the Scopus Database and 17 from the CAPES Journals Database, present in 30 journals, nine of which are Brazilian. Among the journals, only nine contain more than one article. The results demonstrate that in the 21st century, CT has gradually gained relevance, particularly from 2017 onwards, with an increasing number of articles addressing food as a fundamental element of attraction and tourist experience. The selected publications covered 16 regions, with Spain standing out. Qualitative studies stand out in the methodological procedures. There was an absence of specific studies on culinary tourism in the Amazon, indicating a gap in the analyzed production. A deeper study, incorporating grey literature, could reveal other results.

**Keywords:** Gastronomic experiences; Regional cuisine; Manaus; Systematic review.

## INTRODUÇÃO

A alimentação é um elemento central, tanto na hospitalidade quanto na sociabilidade do ser humano (Peccini, 2013). Oferecer uma comida a alguém (um jantar em sua residência) é um ato de acolhimento e amizade, que demanda uma retribuição, conforme a teoria da dádiva (Mauss, 2003).<sup>1</sup> Como parte da hospitalidade o alimento faz com que o visitante se sinta bem acolhido.

As práticas voltadas para a alimentação podem agregar valor aos produtos e serviços turísticos, podendo ser até mesmo o próprio atrativo turístico. A gastronomia torna-se hoje, em muitos destinos turísticos, parte de sua imagem, por meio de seus aromas, sabores, texturas e cores (Munchen; Garcia, 2015). No caso do Brasil, ela é uma das três principais motivações da visita de turistas estrangeiros (Ministério do Turismo, 2022). Observação confirmada por Iana Oliveira (PPGCASA/UFAM), em sua tese doutoral (2022), sobre a representação da Amazônia por turistas estrangeiros. Sua pesquisa identificou que a gastronomia foi um dos três elementos mais citados, corroborando outros estudos que também trazem dados relevantes sobre a gastronomia, como as tendências de turismo gastronômico Brasil 2030 (MTur, 2022). A gastronomia é identificada como a terceira motivação de viagens, atrás apenas de cultura e natureza (MTur, 2022).

A relação do turismo com a gastronomia é antiga, mas só teve sua ascensão há pouco mais de três décadas (Peccini, 2013). Desde a última década do século passado, empreendedores do turismo reconheceram na gastronomia uma das principais motivações de atração turística.

O TG utiliza muitas iniciativas e meios para atrair turistas, tais como festivais gastronômicos, eventos de produtos alimentícios, mercados, escolas de culinária, rotas gastronômicas, lanchonetes e restaurantes (Fagliari, 2005). O seu significado, encontra-se ligado à originalidade dos pratos servidos, fazendo uma conexão autêntica do prato (a comida) com o lugar. Essa interconexão entre o alimento, o lugar, os recursos naturais e os hábitos dos moradores locais são contemplados por aqueles que buscam uma experiência única, na qual o comer e beber é parte integrante (Cunha, 2018).

Embora já fosse objeto de estudo, o TG ganhou relevância após o Congresso Mundial de Turismo Gastronômico, realizado pela Organização Mundial de Turismo (OMT) na República de Chipre, em 2000, na região leste do Mediterrâneo (Torre; Morales-Fernandez; Naranjo, 2012). E tornou-se mundialmente reconhecido como um setor de nicho no ano de 2021, com a publicação do livro, *Culinary Tourism: The Hidden Harvest* pela editora Kendall Hunt Publishing (Cision, 2017).

No Brasil o TG é relativamente recente (MTur, 2022) e, com isso, os estudos e publicações em revista mais conceituadas, como veremos, datam de menos de dez

---

<sup>1</sup> A teoria da dádiva aborda a prática de trocas de presentes em diferentes sociedades e como essas trocas ajudam a manter os laços sociais e a solidariedade entre os membros de uma comunidade. Trata-se do princípio dar-receber-retribuir (MAUSS, 2003).

anos. Entre os autores desses estudos destaca-se Gabriela Fagliari (2005), tendo seus trabalhos largamente utilizados nos artigos científicos (Minasse, 2020).

A gastronomia dos destinos turísticos pode aproximar o visitante da cultura local por meio da degustação de pratos típicos e permitir, eventualmente, entender o seu contexto e trajetória, seus componentes e formas de preparo (Long, 2018). Essa possibilidade de múltiplas informações e sabores contribui para o reconhecimento da identidade cultural local por parte do visitante, aproximando-o de modos de vida distintos do seu. Implicando, segundo Florida (2002), em efeito multiplicador de atratividade, fortalecimento e posicionamento de mercado do destino turístico visitado. Com isso, a partir dos alimentos, inúmeros destinos têm fortalecido sua marca, atraindo e incentivando turistas a vivenciarem experiências culinárias, contribuindo para o crescimento econômico e o fortalecimento cultural local, como Lima (Peru), Salvador (Brasil), Barcelona (Espanha), Paris (França), Roma (Itália), entre muitos outros (Cision, 2017).

No contexto do consumo gastronômico, é possível distinguir entre o consumo simbólico e o consumo real. O consumo real refere-se à ação física de ingerir o alimento, apreciando seus sabores, texturas e aromas. Por outro lado, o consumo simbólico envolve os significados culturais e sociais associados ao ato de consumir determinado alimento, representando mais do que apenas uma refeição. Neste caso a memória sensitiva é acionada, provocando sentimentos agradáveis múltiplos (Gimeses-Minasse, 2020).

O propósito inicial desse estudo consistiu em identificar e analisar a produção acadêmica acerca do TG na Amazônia, com foco em Manaus. Para alcançar tal objetivo, realizou-se uma busca na base de dados Scopus e periódicos Capes priorizando os termos "turismo gastronômico amazônico", "Amazonian gastronomic tourism", "Manaus" sendo critério de inclusão/exclusão os artigos classificados de A1 a A4 pelo Qualis Capes, 2017/2020. Contudo, essa abordagem não obteve resultado.

Cumpramos ressaltar que a falta de resultados não implica na inexistência de publicações e estudos relacionados ao TG na Amazônia, na medida em que foram excluídos desta pesquisa publicações classificadas como B no Qualis Capes, assim como teses, dissertações, livros e capítulos, ou seja, a "literatura cinzenta". A ausência de resultados esperados levou os autores a se concentrarem na literatura geral sobre turismo gastronômico. Assim, o objetivo dessa pesquisa tornou-se o de compreender como o TG é contemplado em parte da literatura nacional e internacional.

Portanto, investigar o turismo gastronômico pode revelar lacunas no entendimento acadêmico desse fenômeno, além de contribuir para moldar experiências mais autênticas e sustentáveis, tanto para os viajantes como para as comunidades locais, valorizando a diversidade cultural, por meio dos alimentos e bebidas, e o respeito pela herança cultural de comunidades locais.

## **MATERIAIS E MÉTODOS**

O presente artigo é de caráter exploratório. Para a coleta e análise dos dados optou-se por uma revisão sistematizada da literatura, seguindo o modelo dos autores Costa

e Zoltowski (2014), revisado pelos autores, o que resultou nos seguintes passos metodológicos:

1. Delimitação da questão a ser pesquisada: como o TG é contemplado na literatura acadêmica nacional e internacional (qualis A1 a A4), e quais suas características nesta literatura acadêmica.
2. Escolha das fontes de dados: a base de dados do Scopus e Periódicos da Capes, pela robustez e acessibilidade dessas fontes.
3. Eleição das palavras-chave para a busca: "gastronomic tourism," "culinary and tourism", "food and tourism", "Food Tourism", "culinary Tourism", "Turismo gastronômico," e "turismo gastronómico." Buscando artigos de idiomas: inglês, português e espanhol.
4. Busca e armazenamento dos resultados: seleção de artigos pelo resumo, de acordo com critérios de inclusão e exclusão (A1 a A4 do Qualis Capes), quadro síntese.
5. Comparação e análise dos artigos segundo as técnicas de consenso/dissenso e diferenças/similitudes (Fachin, 2001).
6. Avaliação e sistematização dos artigos conforme o quadro teórico, métodos e resultados dos estudos;
7. Discussão dos resultados; e
8. Inferência das conclusões.

Essa abordagem foi utilizada com o intuito de reunir informações e dados que contribuíssem para alcançar o objetivo proposto, ou seja, responder à pergunta: como o TG é contemplado em parte da literatura nacional e internacional?

As fontes utilizadas nessa pesquisa, realizada em setembro de 2023, foram o portal de periódicos da CAPES e a Base de Dados Scopus, sem restrição de data. A escolha dessas bases de dados justifica-se por sua relevância, abrangência, credibilidade e multidisciplinaridade no cenário acadêmico. Esse procedimento possibilitou encontrar uma ampla variedade de estudos de áreas diferentes. O software empregado para a coleta e análise de dados no presente estudo foi o Microsoft Excel, fazendo uso de suas ferramentas nativas disponíveis.

Inicialmente, foi utilizado a base de dados da Scopus. Para isso, foram inseridas palavras-chave com auxílio dos operadores booleanos: "gastronomic tourism," and "culinary and tourism" and "food and tourism" and "culinary Tourism" and "Food Tourism". Dessa busca, surgiram 18 artigos pertinentes à temática.

Ao se acrescentar à busca as palavras-chave "Turismo gastronômico" e "turismo gastronómico" foram encontrados mais 13 artigos, dos quais 1 em português e 12 em espanhol. Ao todo, a pesquisa identificou 31 artigos relevantes, em inglês (18), espanhol (12) e português (1).

A busca no Periódico Capes foi conduzida a partir da palavra-chave "turismo gastronômico" utilizando dois filtros: a) periódicos revisados por pares; b) nas línguas inglês, português e espanhol. Eliminando os artigos duplicados, foram obtidos 102

artigos, no entanto, pela leitura de seus resumos chegou-se à conclusão que apenas 48 artigos tinham relação, de fato, com o tema.

Foram identificados, no total, 79 artigos que tratavam da questão do turismo gastronômico, 31 na Base de Dados Scopus e 48 no Periódicos da Capes, os quais foram submetidos a outros critérios de inclusão e exclusão. Para serem considerados os artigos precisariam atender aos seguintes critérios: a) ser um artigo completo; b) serem classificados no nível A1 a A4, conforme classificação Qualis Capes 2017-2020; e, c) abordar o tema do TG como elemento central no artigo. Portanto, os artigos que não atenderam a esses critérios foram excluídos do escopo deste estudo. Desse procedimento resultou 40 artigos, 23 na Base de Dados Scopus e 17 no Periódicos Capes. Os artigos foram organizados e analisados por autores, título, revista, ano de publicação, locação no Qualis Capes, objetivos, metodologias e resultados.

**Quadro 1.** Artigos que fazem parte da pesquisa, segundo o ano de publicação, autor, título e objetivo

		SCOPUS		
		Autor(es)	Título	Objetivo
01	2014	Parrondo, F. F.	Jornadas de Turismo Gastronómiem (??) en la Comunidad de Madrid	Análise das feiras, festivais, concursos e conferências gastronômicas presentes em 52,22% dos municípios de Madrid, com o objetivo de divulgar os principais produtos culinários madrilenhos e atrair turistas para os experimentar.
02	2015	Forné, F.F.	El turisme gastronòmic: autenticitat i desenvolupament local en zones rurals (catalão?)	Destacar a importância do turismo gastronômico como motor de desenvolvimento econômico e geração de emprego em áreas rurais, analisando o perfil do turista gastronômico na Andaluzia e a oferta associada às Denominações de Origem e Indicações Geográficas Protegidas.
03	2015.	Hernández-Mogollón, J.M.; Di-Clemente, E.; López-Guzmán, T.	El Turismo Gastronómico Como Experiencia Cultural. El Caso Práctico De La Ciudad De Cáceres (España)	Definir o perfil do turista gastronômico atual, destacando conexões entre motivação gastronômica e cultural, em Cáceres na Espanha.

		SCOPUS		
		Autor(es)	Título	Objetivo
04	2016	Jiménez-Beltrán, F.J.; López-Guzmán, T.; Santa Cruz, F.G.	Analysis of the relationship between tourism and food culture	Contribuir para o avanço do conhecimento sobre o turismo gastronômico nos países europeus, relacionando gastronomia, cultura e turismo, com foco na cidade de Córdoba, Espanha.
05	2017	Londoño, M.D.P.L.; Palomeque, F.L.	La Dimensión Territorial Del Turismo Gastronómico En Cataluña (España). Una Interpretación A Partir De La Geografía Económica Relacional	Contribuir para um melhor entendimento das interações dos atores envolvidos na cadeia de produção de produtos agroalimentares no âmbito do turismo gastronômico.
06	2018	Vorasiha, E.	The travelling route for gastronomic tourism via salt in western region of Thailand	Pesquisa a atualização da rota de turismo criativo da Tailândia através da promoção da comida local. Foca as capacidades de atrações turísticas da comida local como impulsionador do turismo.
07	2018	Privitera, D.; Nedelcu, A.; Nicula, V.	Gastronomic and food tourism as an economic local resource: Case studies from Romania and Italy	Contribuir para a literatura sobre turismo gastronômico com o conceito de lugar e eventos ligados à comida. Analisar a oportunidade do turismo gastronômico para o desenvolvimento local na Romênia (região de Sibiu) e na Itália (região da Sicília)
08	2018	Chango-Canaveral, P. M.; Quezada-Sarmiento, P. A.; Artieda-Ponce, M.P.; Nalvarez, W.T.S.; López-Criollo, J.	Uso de aplicaciones Web, Móviles y Medios Sociales para el fortalecimiento del turismo gastronómico: Ruta Orígenes - Mancomunidad Bosque Seco	Avaliar o impacto do uso de aplicativos web, móveis e redes sociais no desenvolvimento do turismo gastronômico na Mancomunidad do Bosque Seco, província de Loja, Equador.
09	2019	Jiménez, J.A.C.;	Analysis of the tourism demand for Iberian ham	Compreender o perfil do turista do presunto na

		SCOPUS		
		Autor(es)	Título	Objetivo
		Millán-Vázquez D.L.T.M.G.; Rojas, R.H.	routes in Andalusia (Southern Spain): Tourist profile.	Andaluzia e o potencial de procura do deste turismo através de modelos sazonais de médias móveis integradas autorregressivas (SARIMA).
10	2019	Balderas-Cejudo, A.; Patterson, I.; Leeson, G.W.	Senior Foodies:A developing niche market in gastronomic tourism.	Investigar o mercado emergente de turismo gastronômico, especialmente dos turistas idosos.
11	2019	Bondzi-Simpson, A.; Ayeh, J.K.	Assessing hotel readiness to offer local cuisines: a clustering approach	Avalia a prontidão organizacional de hotéis de pequeno e médio porte para servir culinárias locais indígenas e segmentar as propriedades hoteleiras para campanhas de turismo gastronômico e fins de marketing de destino.
12	2019	Jiménez-Beltrán, J.; Jara-Alba, C.; Roldan Noguerras, J.; Gomez-Casero, G.	Motivational segmentation of the gastronomic tourist in the city of Córdoba (Spain)	Analisar as motivações dos turistas que visitam uma cidade de rico patrimônio cultural, arquitetônico e culinário.
13	2019	Aguirregoitia- Martínez, A.; Fernández-Poyatos, M. D.	La simplicidad como proceso creativo culinario: ¿una tendencia para el turismo gastronómico en España?	Aborda debates teóricos que aprofundam o estudo da simplicidade - resultado de um processo criativo - como trunfo na tendência atual da restauração espanhola.
14	2019	Cunha, S.; Barroco, C.; Antunes, J.	O Turismo Gastronômico como fator diferenciador dos destinos: o caso de Portugal	Compreender a notoriedade de Portugal como destino de turismo gastronómico e como ela pode ser um fator diferenciador no turismo local.
15	2020	Lin, Y.-C.J.; Bestor, T.C.	Embedding food in place and rural development: Insights from the Bluefin Tuna Cultural Festival in Donggang, Taiwan	Analisar o “Festival Cultural do Atum Rabilho” na sustentação das identidades no contexto da regeneração rural e da aproximação entre produção e consumo no meio rural.

		SCOPUS		
		Autor(es)	Título	Objetivo
16	2020	Jimenez-Prado, C.; Riaño, V.S.; Gómez, J.R.S.	El Mercado de Bazurto de Cartagena de Indias (Colombia): De problema social-gustativa cultural a través del turismo gastronómico y cultural	Identificar os problemas e as possíveis soluções no Mercado Bazurto a partir da comunicação publicitária.
17	2021	May, R.Y.Y.; Aziz, K.A.; Latif, R.A.; Kwan, T.C.; Kadir, M.A.A.	The Success Factors Affecting Street Food Stalls for Gastronomic Tourism Competitiveness: A Case of Petaling Jaya Old Town.	Estudo de caso sobre os fatores de sucesso da comida de rua no centro histórico de Petaling Jaya para a competitividade do turismo gastronômico.
18	2021	Dorta-Afonso, D., Padrón-Ávila, H.	Gestión de turismo gastronómico: identificación del mercado potencial en Canarias	Analisar as características dos visitantes interessados no consumo de produtos gastronômicos típicos locais em visita as Ilhas Canárias.
19	2022	Dancausa-Millan, G.; Millán-Vázquez D.L.T.M.G., Huete- Alcocer, N.	Olive oil as a gourmet ingredient in contemporary cuisine. A gastronomic tourism proposal.	Analisar o azeite como um elemento gourmet no contexto de rotas gastronômicas .
20	2022	Aliyev, V.	Assessment of Gastronomic Tourism Potential in the Ganja- Gazakh Economic Region of Azerbaijan	Analisar características e fatores determinantes da indústria do turismo gastronômico na região econômica de Ganja-Gazakh e as condições de seu desenvolvimento.
21	2022	Stone, M.J.; Migacz, S.; Sthapit, E.	Connections Between Culinary Tourism Experiences and Memory	Pesquisa as razões pelas quais as experiências gastronômicas são especialmente memoráveis. Propõe caminhos para pesquisas futuras sobre comida e memória.
22	2022	Basnyat, S.; Ho, E.T.E.	Food and tourist experiences: Insights from Macau	Examina como os alimentos que os turistas consomem em um destino ajudam a criar experiências turísticas.



		SCOPUS		
		Autor(es)	Título	Objetivo
23	2022	Arreola, E. V. A.; Néchar, M. C.	Las plazas de mercado como espacios territoriales de turismo gastronómico, valoración de la gastronomía típica bogotana.	Analisa a situação e os desafios enfrentados pelo ahuautle em sua preservação como recurso gastronômico, e as condições que limitam sua projeção e uso local.
		PERIÓDICOS CAPES		
		Autor(es)	Título	Objetivo
24	2005	Parrondo, F. F.	Turismo gastronómico en Asturias.	Apresentar os principais produtos alimentícios da região e atrair turistas para degustá-los.
25	2009	Jarocki, I. M. C.	Circuito Delícias de Pernambuco: a gastronomia como potencial produto turístico.	Análise do Festival Circuito Delícias de Pernambuco realizado em 2006 como potencial produto turístico.
26	2011	Medeiros, M. D. L.; Passador, J. L.; Becheleni, D. G.	A fenomenologia e a pesquisa em turismo: reflexões para aplicação com base no turismo gastronômico.	Propor quadro conceitual (método fenomenológico) com técnicas e procedimentos de pesquisa para pesquisadores em Turismo. Exemplos do turismo gastronômico.
27	2012	Torre, M. G. M. V. D. L.; Morales-Fernández, Emilio J.; Naranjo, L. M. P.	Análisis del Turismo Gastronómico em en la Provincia de Córdoba.	Análise das rotas gastronômicas da província de Córdoba, baseadas em produtos-chave (azeite de oliva, vinho, presunto ibérico, biscoitos amanteigados e anisado). O estudo compreende o perfil socioeconômico do turista e a oferta existente do mesmo.
28	2014	Torre, M. G. M. V. D.I.; Fernández, E. M.; Naranjo, L. M. P.	Turismo gastronómico, Denominaciones de Origen y desarrollo rurem (??) en Andalucía: situación actual.	Análise do perfil do turista gastronômico na Andaluzia e da oferta dos produtos de Denominação de Origem e Indicações Geográficas Protegidas, com o objetivo de definir produto turístico de

		SCOPUS		
		Autor(es)	Título	Objetivo
				qualidade como atividade complementar à agricultura.
29	2015	Faria, A. M.; Silva, A. R. L. D.	Quando a Estratégia como Prática Encontra com a Política Pública de Turismo: o contexto de um sindicato e de empresas associadas do turismo gastronômico no Espírito Santo.	Identificar como as organizações estudadas articulam estratégias e táticas cotidianas para se conectarem com as políticas públicas de turismo.
30	2016	Lima, C. D. O.; Moreira, S. A.; Cabral, A.; Silva, A. C.; Mesquita, M. L.	Ginga com tapioca: gastronomia do mercado da Redinha como atrativo turístico.	Análise do mercado da Redinha, como potencial turístico gastronômico, através da comercialização da ginga com tapioca, (prato típico de Natal).
31	2017	Henche, B. G.	Los mercados de abastos y su comercialización como producto de turismo de experiencias. El caso de madrid	Análise dos mercados de Madri como espaços turísticos para o turismo gastronômico.
32	2017	Ribeiro-Martin, C. D. S.; Silveira-Martins, E.	Turismo gastronômico: uma pesquisa bibliométrica em bases de dados nacionais e internacionais.	Levantamento bibliométrico sobre o construto turismo gastronômico em bases de dados nacionais e internacionais.
33	2018	Long, L. M.	Cultural politics in culinary Tourism with ethnic foods.	Analisa a intersecção entre turismo cultural, comida étnica e política cultural.
34	2018	Medeiros, M. D. L.; Cunha, J. A. C. D.; Passador, J. L.	Turismo gastronômico e desenvolvimento regional: um estudo a partir do caso do queijo minas artesanal do Serro	Analisa o turismo gastronômico relacionado ao queijo Artesanal de Minas.
35	2019	Goes, C.; Tramontin, M., R. G.; Medeiros, M. D. L.	Sabores do Paraná: Análise da promoção turística	Examina se a gastronomia faz parte da promoção turística do Paraná

		SCOPUS		
		Autor(es)	Título	Objetivo
36	2019	Antón, C.; Camarero, C.; Lagoa, M.; Buhalis, D.	Impacts of authenticity, degree of adaptation and cultural contrast on travellers' memorable gastronomy experiences	Analisa se relação entre autenticidade percebida da comida local, grau de adaptação e contraste cultural determinam experiências turísticas memoráveis.
37	2020	Minasse, M. H. S. G. G.	Turismo Gastronômico como objeto de pesquisa: análise das publicações em periódicos brasileiros (2005-2017)	Pesquisa como o Turismo Gastronômico se desenvolve, a partir da análise da produção científica publicada em periódicos brasileiros sobre o turismo e à hospitalidade.
38	2021	Loya, M. M.; Forné, F. F.	Turismo gastronómico sostenible para la preservación del patrimonio culinario: las rutas del vino en Girona (Catalunya, España) y Querétaro (México).	Comparação entre a realidade de uma região com trajetória consolidada na produção e comercialização de vinho, e outra região com trajetória emergente.
39	2022	Mascarello, F.; Becker, L.; Engelmann, M.; Tarouco, F. F.	Contribuições do design estratégico para o turismo gastronômico em comunidades slow food.	Mapeamento das contribuições do design e sua metodologia para posicionar o designer como um articulador do território, sintetizando cenários, direcionamentos e alternativas projetuais.
40	2022	García, L. Á. C.	Gastronomic tourism, factors that affect the competitiveness of restaurants in Zacatecas, México.	Determinar os fatores que possibilita aos restaurantes serem mais competitivos diante de uma crise de saúde.

**Fonte:** elaborado pelos autores, a partir dos dados da Base Scopus e Qualis Capes.

As análises dos dados compreenderam diferentes etapas, conforme a seguir: a) evolução temporal; b) quantitativo de publicações por ano; c) Identificação dos periódicos; d) identificação dos autores que mais produziram; e) Identificação dos principais temas abordados; f) distribuição temporal das publicações; g) longitudinalidade; h) classificação das revistas no Qualis Capes; i) objeto territorial dos artigos; j) tipos metodológicos da pesquisa; l) principais palavras dos objetivos

Deverá conter a descrição dos materiais utilizados, os métodos empregados e os procedimentos desenvolvidos.

## RESULTADOS E DISCUSSÕES

Os artigos selecionados encontram-se em 30 revistas, das quais nove são brasileiras, oito são espanholas, uma é portuguesa, uma é canadense, uma é da África do Sul, duas são da Romênia, três são do Reino Unido, duas são dos Estados Unidos, uma é do Peru, uma é da Colômbia e uma é da Venezuela.

Apenas nove revistas publicaram mais de um artigo. A maior incidência de artigos selecionados ocorreu no *Cuadernos de Turismo* com cinco publicações, seguida do *Boletín de la Asociación de Geógrafos Españoles*, com quatro. Nenhuma revista teve três artigos publicados. Todas as outras tiveram dois artigos (7 revistas) ou um artigo (21 revistas).

Os autores que mais produziram foram Parrondo, Medeiros, Torre e Jiménez-Beltrán. Cada um deles possui duas publicações. Os dados também demonstram que a maioria dos artigos são em inglês (16), seguida do espanhol (14) e português (10).

Na análise do conteúdo dos artigos sobre TG é possível perceber um cenário diversificado, com foco em diversos aspectos, desde a promoção de produtos locais e regionais até a análise do impacto econômico e desenvolvimento regional.

Os temas abordados pelos artigos selecionados demonstram uma grande variedade, conforme a seguir:

**Quadro 2.** temas abordados pelos artigos selecionados.

Tema	Artigos
Desenvolvimento regional e peculiaridades regionais	01; 02; 04; 05; 07; 14; 15; 18; 20; 24; 25; 27; 31; 34; 35.
Experiência cultural	01; 03; 04; 22; 23.
Segmentação e perfil dos turistas	01; 02; 03; 06; 08; 09; 10; 11; 12; 25; 27; 28; 29; 30; 32; 33.
Impacto tecnológico	06; 08; 11; 13; 18; 20; 38.
Relação entre experiência gastronômica e memória	03; 05; 06; 08; 09; 16; 21; 36.
Rotas turísticas	01;05; 06; 15; 19.
Comparação entre países na oferta turística	04; 07; 17.
Motivações de viagem	03; 10; 37; 39.

**Fonte:** Elaborado pelos autores.

A diversidade de temas abordados pelos artigos selecionados ilustra a riqueza e a multidimensionalidade do campo de estudos turísticos, contribuindo para um entendimento mais profundo e abrangente das dinâmicas e desafios enfrentados pelo setor.

A distribuição temporal dos 40 artigos fornece informações acerca da evolução do interesse acadêmico sobre o TG. A maioria dos artigos estão concentrados nos últimos anos, 2014 a 2022, demonstrando um diálogo mais recente entre o turismo e a gastronomia, conforme o quadro 3:

**Quadro 3.** quantitativo de publicações ao longo dos anos.

Ano de publicação	Quantidade de artigos
2005-2007	01
2008-2010	01
2011-2013	02
2014-2016	07
2017-2019	16
2020-2022	13

**Fonte:** Elaborado pelos autores.

Entre os primeiros anos de 2005 a 2010, o número de publicações possui um quantitativo muito baixo, dois artigos em seis anos, ou seja, 0,33 por ano. Nas duas classes seguintes, 2011 a 2016, a produção de artigos é maior com nove artigos em seis anos, ou seja, 1,5 artigo por ano. Entre os anos de 2017 a 2022, o número de publicações aumentou consideravelmente pois ocorreram neste período a publicação de 29 artigos, que por seis anos corresponde a 5 artigos por ano. Não é objetivo do estudo explicar a razão do aumento de publicações sobre turismo gastronômico ao longo dos últimos 18 anos.

Pode-se aventar que esse aumento de publicações, a partir de 2017, pode ter relação com a conscientização pública sobre a importância da gastronomia na experiência turística ou o aumento do fluxo de turistas atraídos por culinárias distintas, por vivenciarem experiências novas. Essa possível consolidação pode estar relacionada, também, com políticas de promoção do turismo gastronômico, além de eventos significativos dedicados ao tema, como o World Food Travel Summit realizado em Portland, Oregon, EUA, 2017.

O intuito do World Food Travel Summit foi o de discutir sobre a importância e aproveitamento da interseção entre alimentação e viagens, unindo a indústria de alimentos e bebidas e de hospitalidade e viagens (Cision, 2017). Pode-se acrescentar como estímulo ao aumento das publicações a 1ª International Conference on Food Tourism em 2018 (Singapura).

Um evento que discutiu a importância do turismo alimentar, com participação de líderes políticos, empresários, acadêmicos e representantes da comunicação social (TSNN, 2018). Além do prêmio Global de Turismo Gastronômico, chamado inicialmente de FoodTrekking Awards, criado em 2015 pela Associação Mundial do Turismo Gastronômico (WFTA), com o objetivo de estabelecer uma referência de

excelência no setor de turismo gastronômico. Em 2019 premiou destinos como Espanha, Itália, México e Peru.

Entre os anos de 2020 a 2022, apesar de uma pandemia global que percorreu o período, o número de publicações se manteve relativamente alto, indicando uma persistência no interesse sobre o turismo gastronômico.

Com relação ao tempo há uma boa variedade. Algumas pesquisas revelam uma abordagem de longo prazo (longitudinalidade), estendendo-se por mais de 10 anos (artigos 32; 37). Nesse tipo de pesquisa, a análise de discurso público e entrevistas aprofundadas são métodos recorrentes.

Quanto a classificação das revistas no Qualis, o resultado é o seguinte: oito são classificadas no Qualis A1, uma no Qualis A2, treze no A3 e oito no A4, conforme o quadro 4.

**Quadro 4.** Artigos segundo o Qualis Capes.

QUALIS	Revista
Q U A L I S  (A1)	International Journal of Contemporary Hospitality Management
	International Journal of Gastronomy and Food Science
	Journal of Environmental Management and Tourism
	Journal of Hospitality & Tourism Research
	Journal of Hospitality Marketing & Management
	Journal of Global Scholars of Marketing Science
	Journal of Rural Studies
	Journal Sustainability
<b>TOTAL: 08</b>	
Q U A L I S  (A2)	Revista de Administração de Empresas
<b>TOTAL: 01</b>	
Q U A L I S  (A3)	African Journal of Hospitality, Tourism and Leisure
	Boletín de la Asociación de Geógrafos Españoles
	Cuadernos de Geografía: Revista Colombiana de Geografía
	Cuadernos de turismo
	Documents d'Análisi Geografica
	GeoJournal of Tourism and Geosite
	International Journal of Early Childhood Special Education (INT-JECSE)

QUALIS	Revista
	PASOS Revista de Turismo y Patrimonio Cultural
	RBTUR- Revista Brasileira de pesquisa em turismo
	Tourism & management studie
	Turismo y patrimônio
	Mix Sustentável
	Journal of Hospitality Marketing & Management
<b>TOTAL: 13</b>	
<b>Q U A L I S (A4)</b>	C-T - Caderno virtual de turismo
	Conferência Ibérica de Sistemas e Tecnologias de Informação, CISTI
	Esferas: revista interprogramas de pós-graduação em comunicação do Centro Oeste
	Agroalimentaria
	TPA Teoria e Prática na Administração
	Turismo em Análise
	Revista de Turismo Contemporâneo –RTC
	RIS-I - Revista Iberica de Sistemas e Tecnologias de Informação
<b>TOTAL: 08</b>	

**Fonte:** Elaborado pelos autores com fonte na Plataforma Qualis/Capes.

O Quadro 4 chama atenção para o fato de que as revistas em que os artigos foram publicados situam-se mais na faixa inferior do padrão A. Mais precisamente 21 revistas situam-se entre as menções A3 e A4, perfazendo 70%.

Os 40 artigos selecionados referem-se a 17 regiões, porque algumas dessas tiveram mais de um artigo ou não dizem respeito a qualquer local especificamente (nove artigos). Os locais abordados nos artigos distribuem-se da seguinte forma: Astúrias (Espanha); Pernambuco (Brasil); Madrid (Espanha); Córdoba (Espanha), Cáceres (Espanha); Andalucía (Espanha), Comunidade de Madrid (Espanha); Espírito Santo (Brasil); Redinha (Natal, Brasil); Catalunha (Espanha); Sicília (Itália); Loja (Equador); Petaling Jaya (Malásia); Canárias (Espanha); Atenco (México); Zacatecas (México) e Bogotá, (Colômbia). Espanha com 14 artigos (35%) e Brasil com cinco (12,5%) foram os países mais estudados.

As publicações analisadas demonstram diversidade de abordagens metodológicas, incluindo métodos qualitativos, quantitativos e mistos, segundo o quadro 5.

#### **Quadro 5.** procedimentos metodológicos.

Tipo de pesquisa	Número de artigos	Método Utilizado
Qualitativo	25	Fenomenológico, Documental, Entrevistas, Estudo de Caso, Revisão da Literatura, Ensaio Teóricos, Mapeamento, Análise de Conteúdo, Etnográfico, Bibliográfica.
Quantitativo	12	Análise de Correlações, Aplicação de Questionários, Bibliométrica, Análise de Regressão, Análise Fatorial, Técnica Multivariada de Agrupamento dos Casos, Análise de Equações Estruturais. Avaliação no SPSS.
Mistos	3	Entrevistas, Aplicação de Questionários com tratamentos estatísticos, Dados Secundários.

**Fonte:** Elaborado pelos autores.

Com relação a metodologia, os artigos variam, com métodos quantitativos, qualitativos e ambos. As pesquisas qualitativas buscam uma compreensão profunda e contextual dos fenômenos estudados, muitas vezes utilizando múltiplas técnicas, como análise de conteúdo, entrevistas e observações de campo. Por sua vez, as pesquisas quantitativas, com amostragens diversificadas, destacam a aplicação de análises estatísticas, como regressão e correlações para identificar relações entre variáveis. O uso de questionários com turistas é comum, tanto em pesquisas qualitativas quanto quantitativas.

Na imagem original, as palavras "GASTRONÔMICO", "TURISMO" e "TURÍSTICO" ocupavam um espaço significativo, tornando difícil visualizar outras palavras devido ao seu tamanho proeminente. Ao retirar essas palavras da nuvem de palavras figura 1, permitiu-se que outras palavras ganhassem destaque, contribuindo para a sua visualização e identificação. Essa modificação foi feita para melhorar a legibilidade e a compreensão da nuvem de palavras, destacando uma variedade maior de termos e conceitos presentes na imagem.

**Figura 1.** nuvem de palavras contidas a partir dos objetivos dos artigos analisados.





**Fonte:** Elaborado a partir do programa Microsoft Word pelos autores.

Palavras como "perfil", "comida", "produtos", "cultura" e "rota", na nuvem de palavras Figura 1, sugere que o turismo gastronômico é abordado sob uma perspectiva ampla que engloba não apenas a culinária local, mas também aspectos culturais (festivais gastronômicos, formas de preparo dos alimentos) regionais (vistas a mercados locais, feiras agrícolas e propriedades rurais) e turísticos (rotas e tours específicos que combinam atrações turísticas com experiências culinárias).

A convergência dessas palavras indica que o turismo gastronômico é considerado uma experiência que vai além da simples degustação de pratos locais, sendo também uma forma de vivenciar a cultura de determinada região (Long, 2018). A interseção entre gastronomia, turismo e cultura sugere que o turismo gastronômico é um fenômeno complexo e multifacetado, que segundo Peccini (2013), envolve não apenas a oferta de alimentos, mas também a promoção da identidade cultural e o desenvolvimento econômico de uma região.

O turismo gastronômico oferece uma experiência que vai além do simples ato de se alimentar, envolvendo uma imersão na cultura e nos costumes de uma determinada região. Ao explorar os sabores, ingredientes e técnicas culinárias locais, os turistas não apenas satisfazem seu paladar, mas também se conectam com as tradições, histórias e valores que caracterizam a comunidade local. Esta conexão emocional e cultural transcende o mero consumo de alimentos, transformando a experiência gastronômica em uma jornada de descoberta e aprendizado, além de valorizar os produtos locais e contribuir para sua maior valorização e conservação (Long, 2018).

O consumo simbólico desempenha um papel fundamental nesse contexto, pois os alimentos tornam-se representações de identidade cultural e patrimônio local. Por exemplo, a degustação de um prato tradicional pode evocar memórias compartilhadas, fortalecer o sentimento de pertencimento e inspirar um maior

interesse na preservação das tradições culinárias. Enquanto isso, o consumo de fato se refere à satisfação das necessidades físicas de alimentação. No entanto, no contexto do turismo gastronômico, esse consumo vai além da simples nutrição, transformando-se em uma experiência sensorial e emocional que enriquece a viagem e estabelece uma conexão mais profunda com o destino visitado (Gimenes-Minasse, 2020).

Também são mencionados termos como “experiências turísticas”, “turista”, “culinária”, “gastronomia” e “região”, todos eles relacionados às vivências de viajar com o intuito de desfrutar e experimentar a cultura local por meio da gastronomia. Essa intersecção entre viagens e comida se revela como uma parte valiosa e enriquecedora da experiência turística segundo os autores Munchen; Garcia (2015).

Assim, a recente produção científica sobre TG é diversificada, com artigos publicados em revistas provenientes de distintos países, enriquecendo o entendimento sobre as práticas, desafios e oportunidades em diferentes partes do mundo. A presença de nove revistas brasileiras entre as 30 selecionadas é um indicador positivo da produção científica brasileira. No entanto, é importante destacar que a maioria dessas revistas tem Qualis A3 ou , o que indica que ainda há um caminho a ser percorrido para que as revistas brasileiras sejam reconhecidas como de excelência internacional.

Foi identificado uma ausência de publicações sobre o TG na Amazônia. Inicialmente foram realizadas buscas nas bases de dados consultadas, a partir das palavras-chaves gastronomia amazônica, turismo gastronômico amazônico, gastronomia Manaus, gastronomia no Amazonas, Alimentos tradicionais e culinária amazônica com resultado negativo. Tentativas similares com palavras-chave em inglês e espanhol: Amazon gastronomy, amazon gastronomic tourism, Manaus gastronomy, Amazon traditional foods, Amazon cuisine, Gastronomy in the Amazon, Gastronomía amazónica, Turismo gastronómico amazónico, Gastronomía de Manaus, Gastronomía en el Amazonas, Alimentos tradicionales y cocina amazónica, também não tiveram sucesso. Assim, os resultados preliminares dessa pesquisa demonstram a escassez de estudos que abordem o TG amazônico. Deve-se ressaltar, no entanto, a especificidade do campo amostral eleito que excluiu artigos no Qualis B, assim como livros, dissertações, teses, capítulos de livros, relatórios, documentos políticos e administrativos e boletins, entre outros, considerada normalmente como literatura cinzenta.

Os artigos que tratam do TG classificados entre A1 e A4 têm como foco destinos mais reconhecidos internacionalmente por sua qualidade gastronômica, como Espanha. Assim, a ausência da região amazônica possivelmente deve-se a falta de visibilidade de sua culinária nos cenários nacional e internacional. Outra razão, que possivelmente pode contribuir para tal cenário, são os possíveis desafios da precária infraestrutura de transporte para a Amazônia, limitante do fluxo turístico.

No entanto, a região amazônica possui uma rica e singular tradição gastronômica, com uma grande variedade de ingredientes e pratos dos habitantes locais, como o

Tacacá,<sup>2</sup> Caldeirada de Tambaqui<sup>3</sup> e o X-Caboquinho<sup>4</sup>. A maior visibilidade dessa riqueza oferece uma boa oportunidade para o desenvolvimento turístico na região, gerando renda para a população local.

A falta de reconhecimento da gastronomia amazônica também está ligada à diversidade gastronômica do País, onde algumas tradições são mais antigas e amplamente reconhecidas, como a comida nordestina e mineira, entre outras. A exceção é Belém, algumas frutas como açaí e cupuaçu e peixes como o Pirarucu.

A interação entre o turismo e a gastronomia revela-se desafiadora, carecendo de um diálogo eficaz. A negligência da gastronomia em relação ao turismo, assim como a falta de interlocução entre ambos, é um fenômeno abordado por Cláudia Araújo de Menezes Gonçalves Martins (2022), em tese doutoral, que tem como objetivo correlacionar a identidade e a cultura amazonense com a sua culinária, com base na oferta gastronômica diferenciada para o turismo.

## CONCLUSÃO

Nos últimos anos, a relação entre turismo e gastronomia tem ganho destaque, transformando a alimentação em um elemento fundamental nas experiências turísticas. A gastronomia não apenas complementa, mas muitas vezes se torna o atrativo principal para os viajantes, agregando valor aos destinos turísticos.

A análise da produção acadêmica sobre turismo gastronômico, inicialmente centrada na Amazônia e, mais especificamente, em Manaus, revelou sua ausência nos artigos classificados como de maior qualidade acadêmica.

O estudo aponta para direções futuras ao destacar a falta de pesquisa sobre TG amazônico. Será necessário ampliar as buscas incluindo outras bases de revistas, incluir o padrão B no Periódico Qualis e particularmente literatura cinzenta (dissertação, tese, livro e capítulo de livro).

Diante do cenário, onde foi identificada a ausência na literatura científica de turismo gastronômico sobre a cidade de Manaus, foi adaptado o escopo do estudo para uma compreensão mais ampla do TG na literatura nacional e internacional, objetivando a compreensão de como o turismo gastronômico é abordado nessa literatura. O objetivo proposto foi respondido.

Os dados revelaram uma diversidade de perspectivas e abordagens. As contribuições deste estudo residem na apresentação de uma visão abrangente do panorama atual do turismo gastronômico, destacando não apenas a concentração temporal das publicações, mas também a diversidade geográfica, os temas abordados e os principais autores envolvidos.

---

<sup>2</sup> Um caldo preparado com goma de mandioca, camarões e tucupi é temperado com alho, sal, pimenta e salsinha. A este caldo, adiciona-se jambu, uma erva conhecida por provocar uma sensação de formigamento na boca.

<sup>3</sup> A caldeirada de Tambaqui é uma especialidade regional, preparada com pedaços de peixe da espécie tambaqui (*Colossoma macropomum*), diversos temperos, ovos, azeite e tucupi.

<sup>4</sup> Pão francês ou tapioca, tucumã, banana-da-terra frita (pacovã) e queijo coalho.

O estudo aponta para direções futuras ao destacar a falta de pesquisa sobre TG amazônico. Será necessário ampliar as buscas incluindo outras bases de revistas, incluir o padrão B no Periódico Qualis e particularmente literatura cinzenta (dissertação, tese, livro e capítulo de livro).

A interação entre turismo e gastronomia é crucial, e a falta de estudos específicos sobre a gastronomia amazônica destaca uma oportunidade, em buscar o registro da culinária amazônica e seu papel no turismo. Preencher essa lacuna poderá contribuir para dar mais visibilidade a esta modalidade de turismo. Desafio que apenas a ação dos governos e dos empreendedores podem responder plenamente. Portanto, pesquisas futuras podem se concentrar em explorar a interconexão entre turismo e gastronomia em contextos amazônicos.

### AGRADECIMENTOS

Agradecemos à FAPEAM – Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado do Amazonas, pela concessão de Bolsa de doutorado (RESOLUÇÃO N. 005/2022 - POSGRAD 2022/2023 - UFAM).

### CONTRIBUIÇÕES DOS AUTORES

Todas as etapas da formulação do artigo científico, incluindo concepção, metodologia, análise formal, pesquisa, recursos, preparação de dados, escrita do artigo, revisão, supervisão e aquisição de financiamento, foram realizadas por Alessandra Melo e Elimar Nascimento. Ambos os autores leram e concordaram com a versão final publicada do manuscrito.

### REFERÊNCIAS

AGUIRREGOITIA-MARTÍNEZ, A.; FERNÁNDEZ-POYATOS, M. D. La simplicidad como proceso creativo culinario: una tendencia en el turismo gastronómico. *Gastronomía y turismo*, **Pasos**, v. 17, n. 5, p. 875-890, out/dez. 2019. ISSN 1695-7121. Disponível em: <https://www.redalyc.org/journal/881/88165933001/88165933001.pdf>. Acesso em: 05 maio 2023.

ALIYEV, V. Assessment of Gastronomic Tourism Potential in the Ganja-Gazakh Economic Region of Azerbaijan. **Journal of Environmental Management and Tourism (JEMT)**, 13(4), 1142-1150, 2022. Disponível em: <https://journals.aserspublishing.eu/jemt/article/view/7068>. Acesso em: 06 maio 2023. DOI: [https://doi.org/10.14505/jemt.\\_V.13.4](https://doi.org/10.14505/jemt._V.13.4) (60).

ANTÓN, C.; CAMARERO, C.; LAGUNA, M.; BUHALIS, D. “Impacts of Authenticity, Degree of Adaptation and Cultural Contrast on Travellers’ Memorable Gastronomy Experiences.” **Journal of Hospitality Marketing & Management**, vol. 28, no. 7, 8 Jan. 2019, pp. 743–764, <https://doi.org/10.1080/19368623.2019.1564106>.

BALDERAS-CEJUDO, A.; PATTERSON, I.; LEESON, GW. “Senior Foodies: A Developing Niche Market in Gastronomic Tourism.” **International Journal of Gastronomy and Food Science**, vol. 16, July 2019, p. 100152, <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2019.100152>.

BASNYAT, S., & HO, I. T. E “Food and Tourist Experiences: Insights from Macau.” **Journal of Global Scholars of Marketing Science**, vol. 32, 8 Feb. 2021, pp. 97–113, <https://doi.org/10.1080/21639159.2020.1808835>.

BONDZI-SIMPSON, A., & AYEYEH, J. K. Assessing hotel readiness to offer local cuisines: A clustering approach. **International Journal of Contemporary Hospitality Management**, 31(2), (2019). pp. 998-1020. DOI: 10.1108/IJCHM-12-2017-0820.

CHANGO-CANAVERAL, P. M.; QUEZADA-SARMIENTO, P. A.; ARTIEDA-PONCE, M.P.; NALVAREZ, W.T.S.; LÓPEZ-CRIOLLO, J. Uso de aplicaciones Web, Móviles y Medios Sociales para el fortalecimiento del turismo gastronómico: Ruta Orígenes-Mancomunidad Bosque Seco. **Conferência: 13ª Conferência Ibérica de Sistemas e Tecnologias de Informação (CIST)**. Jun., 2018. DOI:10.23919/CISTI.2018.8399275.

CISION. **World Food Travel Association anuncia Convenção Comercial e Feira do Consumidor FoodTrekking World Travel 2017**. Disponível em: <https://www.prnewswire.com/in/news-releases/world-food-travel-association-announces-2017-foodtrekking-world-travel-trade-convention-and-consumer-show-605496636.html>. Acesso em: 20 de junho de 2023.

CUNHA, S. Gastronomic tourism, a differential factor. **Millenium**, Portugal, 93-98, 2018. DOI: <https://doi.org/10.29352/mill0205.09.00157>.

CUNHA, S., BARROCO, C., & ANTUNES, J. O turismo gastronómico como fator diferenciador dos destinos: o caso de Portugal. **Revista Ibérica de Sistemas e Tecnologias de Informação**, v.24. 2019. 409-422. Disponível em: <https://www.risti.xyz/index.php/pt-pt/edicoes>. Acesso em: 15 de junho de 2023.

DANCAUSA-MILLAN, G., & HUETE-ALCOCER, N. Olive oil as a gourmet ingredient in contemporary cuisine. A gastronomic tourism proposal. **International Journal of Gastronomy and Food Science**, 29, 2022. pp. 100548. DOI: <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2022.100548>.

DORTA-AFONSO, D., & PADRÓN-ÁVILA, H. Gestión de turismo gastronómico: identificación del mercado potencial en Canarias. **PASOS Revista de Turismo y Patrimonio Cultural**, 19(4), 2021. 725-736. DOI: <https://doi.org/10.25145/j.pasos.2021.19.047>.

FACHIN, O. **Fundamentos de metodologias**. Saraiva Educação SA, 2001.

FAGLIARI, G. **Turismo e alimentação**. Roca: São Paulo. 2005.

FARIA, A. M., & DA SILVA, A. R. L. Quando a estratégia como prática encontra com a política pública de turismo: o contexto de um sindicato e de empresas associadas do turismo gastronômico no Espírito Santo. **Teoria e Prática em Administração (TPA)**, 5(2), 2015. 72-100. DOI: <https://doi.org/10.21714/2238-104X2015v5i2-26666>.

FLORIDA, R. A ascensão da classe criativa: seu papel na transformação do trabalho, do lazer, da comunidade e do cotidiano. **Nova York**, NY: L&PM.2002.

GARCÍA, L. Á. C. Gastronomic tourism, factors that affect the competitiveness of restaurants in Zacatecas, México. **Turismo y patrimonio**, (18), 2022. 49-65. Disponível em: <https://revistaturismoypatrimonio.com/index.php/typ/completo>. Acesso em: 23 de novembro de 2023.

GIMENES-MINASSE, M. H. S. G. Turismo Gastronômico como objeto de pesquisa: análise das publicações em periódicos brasileiros (2005-2017). **Revista Brasileira de Pesquisa em Turismo**, v. 14, p. 92-111, 2020.

GOES, C., MASCARENHAS, R. G. T., & DE LIMA MEDEIROS, M. Sabores do Paraná: Análise da promoção turística. **Esferas**, (15), 2019. 33-45. DOI: <https://doi.org/10.31501/esf.v0i15.10534>.

MTUR. Projeto prospectivas para o turismo gastronômico no Brasil. Plano de Ação gastronômico 2023 – 2030. **Ministério do Turismo**. 2022. Disponível em: <https://www.gov.br/turismo/pt-br/aceso-a-informacao/acoes-e-programas/programa-nacional-de-turismo-gastronomico>. Acesso em: 10 de agosto de 2023.

JAROCKI, I. M. C. Circuito Delícias de Pernambuco: a gastronomia como potencial produto turístico. **Revista Turismo em Análise**, 20(2), 2009. 321-344. DOI: <https://doi.org/10.11606/issn.1984-4867.v20i2p321-344>.

JIMÉNEZ, J.A.C.; MILLÁN-VÁZQUEZ D.L.T.M.G.; ROJAS, R.H. Análise da procura turística das rotas do presunto ibérico na Andaluzia (Sul de Espanha): Perfil do turista. **Sustainability**, 11 (16), 2019. 4278.

JIMÉNEZ-BELTRÁN, F. J., LÓPEZ-GUZMÁN, T., & GONZÁLEZ SANTA CRUZ, F. Analysis of the relationship between tourism and food culture. **Sustainability**, 8(5), 2016. 418.

JIMÉNEZ-BELTRÁN, J.; JARA-ALBA, C.; ROLDAN NOGUERAS, J.; GOMEZ-CASERO, G. Segmentação motivacional do turista gastronômico da cidade de Córdoba (Espanha). **Geo Revista de Turismo e Geossítios**, v. 26, n. 3, pág. 874-886, 2019. DOI: [10.30892/gtg.26316-404](https://doi.org/10.30892/gtg.26316-404).

LONG, L. M. Política cultural no turismo culinário com comidas étnicas. **Revista de Administração de Empresas**, v. 58, p. 316-324, 2018. DOI: <https://doi.org/10.1590/S0034-759020180313>.

MARTINS, C. A. D. M. G. Uma floresta de sabores da Gastronomia do Amazonas e seu papel no incremento do turismo. 2022. **Tese (Doutorado em Turismo e Hotelaria)** - Programa de Pós-Graduação Stricto Sensu em Turismo e Hotelaria, Universidade do Vale do Itajaí, Balneário Camboriú, Disponível em: <https://www.univali.br/pos/doutorado/doutorado-em-turismo-e-hotelaria/banco-de-teses/Paginas/default.aspx>. Acesso em: 21 de outubro de 2023.

MAUSS, Marcel (2003), **Sociologia e antropologia**. São Paulo: Cosac & Naify.

MEDEIROS, M. D. L.; CUNHA, J. A. C. D.; PASSADOR, J. L. Turismo gastronômico e desenvolvimento regional: um estudo a partir do caso do queijo minas artesanal do Serro. **Caderno Virtual de Turismo**, v. 18, n. 2, 2018. DOI: <http://dx.doi.org/10.18472/cvt.18n2.2018.1373>. Disponível em: <http://dx.doi.org/10.18472/cvt.18n2.2018.1373>. Acesso em: 29 de agosto de 2023.

MEDEIROS, M. D. L.; PASSADOR, J. L.; BECHELENI, D. G. A fenomenologia e a pesquisa em turismo: reflexões para aplicação com base no turismo gastronômico. **Turismo: Visão e Ação**, v. 13, n. 1, p. 20-34, 2011. DOI: [10.14210/rtva.v13n1.p20-34](https://doi.org/10.14210/rtva.v13n1.p20-34). Disponível em: <https://periodicos.univali.br/index.php/rtva/article/view/1742>. Acesso em: 13 de julho de 2023.

MUNCHEN, J.; GARCIA, R. K. D.O. O interesse dos viajantes pelos elementos gastronômicos do turismo. **Revista Conhecimento Online**, v. 1, p. 94-103, 2015. DOI:

<https://doi.org/10.25112/rco.v1i0.90>. Disponível em:  
<https://periodicos.feevale.br/seer/index.php/revistaconhecimentoonline/article/view/90>.  
Acesso em: 20 de novembro 2023.

OLIVEIRA, I. C. D. A imagem da Amazônia: Estudo sobre a percepção dos turistas estrangeiros sobre a Amazônia. 2022. **Tese (Doutorado em Ciências do Ambiente e Sustentabilidade na Amazônia)** - Universidade Federal do Amazonas. Disponível em: <https://tede.ufam.edu.br/handle/tede/9181>. Acesso em 22 de outubro de 2023.

PARRONDO, F. F. Jornadas de turismo gastronómico en la comunidad de Madrid. **Cuadernos de turismo**, n. 33, p. 31-58, 2014. Disponível em: <https://revistas.um.es/turismo/article/view/195631>. Acesso em: 12 de agosto de 2023.

PECCINI, Rosana. A gastronomia e o turismo. **Rosa dos Ventos**, v. 5, n. 2, p. 206-217, 2013. Disponível em: <https://www.redalyc.org/pdf/4735/473547093002.pdf>. Acesso em: 21 de junho de 2023.

TORRE, M. G. M. V. D. L.; MORALES-FERNÁNDEZ, Emilio J.; NARANJO, L. M. P. Análisis del turismo gastronómico en la provincia de Córdoba. **Revista Encuentros Científicos: Tourism Management Studies**, v. 8, n. 1, p. 78-87, 2012. Disponível em: <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=388743870009>. Acesso em: 14 de outubro de 2023.

TORRE, M. G. M. V. D. L.; Fernández, E. M.; Naranjo, L. M. P. Turismo gastronómico, denominaciones de origen e desenvolvimento rural na Andaluzia: situação actual. **Boletim da Associação de Geógrafos Espanhóis**, 2014.

COSTA, A. B.; ZOLTOWSKI, A. P. C. **Como escrever um artigo de revisão sistemática. 2014**. Disponível em: [https://www.researchgate.net/publication/323255862\\_Como\\_escrever\\_um\\_artigo\\_de\\_revisao\\_sistemica](https://www.researchgate.net/publication/323255862_Como_escrever_um_artigo_de_revisao_sistemica). Acesso em: 20 de novembro de 2023.

FORNÉ, F. F. El turisme gastronòmic: autenticitat i desenvolupament local en zones rurals. **Documents d'Anàlisi Geogràfica**, 2015, vol. 61, núm. 2, p. 289-304, 2015. DOI: doi: 10.5565/rev/dag.218.

HERNÁNDEZ-MOGOLLÓN.; DI-CLEMENTE, J.M.; LÓPEZ-GUZMÁN,T. El turismo gastronómico como experiencia cultural. El caso práctico de la ciudad de Cáceres (España). **Boletín de la asociación de geógrafos españoles**, v. 68, p. 407-427, 2015.

LONDOÑO, M. D. P. L.; PALOMEQUE, F. L. La dimensión territorial del turismo gastronómico en Cataluña (España). Una interpretación a través de la Geografía Económica relacional. **Boletín de la Asociación de Geógrafos Españoles**, 2017, num. 74, p. 93-116, 2017. DOI: <https://doi.org/10.21138/bage.2446>.

VORASIHA, E. The travelling route for gastronomic tourism via salt in western region of Thailand. **African Journal of Hospitality, Tourism and Leisure**, v. 7, n. 3, p. 1-9, 2018.

PRIVITERA, D.; NEDELICU, A.; NICULA, V. Gastronomic and food tourism as an economic local resource: Case studies from Romania and Italy. **GeoJournal of Tourism and Geosites**, v. 21, n. 1, p. 143-157, 2018.

LIN, Y. C J.; BESTOR, T. C. Embedding food in place and rural development: Insights from the Bluefin Tuna Cultural Festival in Donggang, Taiwan. **Journal of Rural Studies**, v. 79, p. 373-381, 2020.

JIMENEZ-PRADO, C.; RIAÑO, V. S.; GÓMEZ, J. R. S. El Mercado de Bazurto de Cartagena de Indias (Colombia): De problema social a utopía cultural a través del turismo gastronómico

y cultural. **Revista Ibérica de Sistemas e Tecnologias de Informação**, n. E36, p. 610-622, 2020.

MAY, R. Y. Y. et al. The Success Factors Affecting Street Food Stalls for Gastronomic Tourism Competitiveness: A Case of Petaling Jaya Old Town. **International Journal of Early Childhood Special Education**, v. 13, n. 1, 2021.

STONE, M. J.; MIGACZ, S.; STHAPIT, E. Connections between culinary tourism experiences and memory. **Journal of Hospitality & Tourism Research**, v. 46, n. 4, p. 797-807, 2022.

PARRONDO, F. F. Turismo gastronómico en Asturias. **Cuadernos de turismo**, n. 15, p. 77-96, 2005.

LIMA, C. D. O. et al. Ginga com tapioca: gastronomia do mercado da Redinha como atrativo turístico. **Revista de Turismo Contemporâneo**, v. 4, n. 1, 2016.

HENCHE, B. G. Los mercados de abastos y su comercialización como producto de turismo de experiencias. El caso de Madrid. **Cuadernos de turismo**, n. 39, p. 167-189, 2017.

RIBEIRO-MARTIN, C. D. S.; SILVEIRA-MARTINS, E. Turismo gastronômico: uma pesquisa bibliométrica em bases de dados nacionais e internacionais. **Turismo: Visão e Ação**, v. 20, n. 1, p. 184-208, 2018.

LOYA, M. M.; FORNÉ, F. F. Turismo gastronómico sostenible para la preservación del patrimonio culinario: las rutas del vino en Girona (Catalunya, España) y Querétaro (México). **Turismo y patrimonio**, n. 17, p. 45-60, 2021.



Revista Geonorte, Programa de Pós-Graduação em Geografia. Universidade Federal do Amazonas. Manaus-Brasil. Obra licenciada sob Creative Commons Atribuição 3.0