

Uma análise da aplicabilidade da proteção legal do patrimônio gastronômico para um turismo cultural fortalecedor de identidade

An analysis of the applicability of the legal protection of gastronomic heritage for cultural tourism that strengthens identity

Un análisis de la aplicabilidad de la protección jurídica del patrimonio gastronómico por un turismo cultural de fortalecimiento de identidad

Ana Karina de Oliveira Maia¹

Ricardo Lanzarini²

Josenildo Campos Brussio³

Resumo: A pesquisa vem com aporte teórico contemplativo da produção cultural alimentar dos lugares, com fundamentação a partir de um enfoque relacional destes produtos e a necessidade de sua proteção legal como promotora da preservação das propriedades intelectuais e das culturas identitárias, que são amálgama entre o povo e as suas regiões de origem. Deste modo, o objetivo central foi: analisar instrumentos de proteção da comida de *terroir*, prováveis ferramentas de propulsão de destinos turísticos. Nesta pretensão, apresenta: revisão bibliográfica e bibliométrica, sendo recuperados 243 artigos em revistas nacionais do turismo e afins, envolvendo a gastronomia sob o viés da atividade turística. Foram utilizados os termos de busca: “gastronomia”, “gastronomia e identidade cultural”, “Indicação Geográfica”, “Indicação de Procedência” e “Denominação de Origem”. Da amostragem geral, foram analisados 38 artigos, por abordarem especificamente sobre instrumentos legais protetivos da gastronomia, como o são: a Indicação Geográfica (IG), a Indicação de Procedência (IP) e a Denominação de Origem (DO) com o filtro de temporalidade “qualquer tempo”. Sendo constatado que existem muito mais êxitos na aplicação dos instrumentos em apreço do que falhas. Por outro lado, no intento de se alertar para a necessidade de alterações em sua legislação, foram pontualmente indicados obstáculos, que podem vir a prejudicar esse desenvolvimento de localidades tão ansiado.

Palavras-chave: gastronomia, turismo, socioterritorialidade, instrumentos protetivos.

Abstract: The research comes with a contemplative theoretical contribution of the cultural food production of the places, based on a relational approach to these products and the need for their legal protection as a promoter of the preservation of identity cultures, which are an amalgamation between the people and their regions of origin. In this way, the main objective was: to analyze instruments for the protection of *terroir* food, likely tools to propel tourist destinations. In this pretension, it presents: bibliographical and bibliometric review, being recovered 243 articles in national magazines of the tourism and similar, involving the gastronomy under the bias of the tourist activity. The following search terms were used: “gastronomy”, “gastronomy and cultural identity”, “Geographical Indication”, “Indication of Origin” and “Denomination of Origin”. From the general sample, 38 articles were analyzed, as they dealt with legal instruments that protect gastronomy, such as: the Indicação Geográfica (IG), a Indicação de Procedência (IP) and Denominação de Origem (DO) with the temporality filter “anytime”. Being verified that there are many more successes in the application of the instruments in question, than failures. On the other hand, in an attempt to draw attention to the need for changes in its legislation, obstacles were occasionally indicated, which come to hinder this much desired development of locations.

Keywords: gastronomy, tourism, socio-territoriality, protective instruments.

¹ Universidade Federal do Rio Grande do Norte. E-mail: akakaomaia@gmail.com

² Universidade Federal do Rio Grande do Norte. E-mail: ricardo.lanzarini@ufrn.br

³ Universidade Federal do Rio Grande do Norte. E-mail: josenildobrussio@gmail.com

Resumen: La investigación viene con un aporte teórico contemplativo de la producción cultural de alimentos de los lugares, a partir de un abordaje relacional de estos productos y la necesidad de su protección jurídica como promotora de la preservación de las culturas identitarias, que son amalgama entre los pueblos y sus regiones de origen. De esta forma, el objetivo principal fue: analizar instrumentos para la protección de los alimentos del terruño, herramientas probables para impulsar los destinos turísticos. En esa pretensión presenta: revisión bibliográfica y bibliométrica, siendo recuperados 244 artículos en revistas nacionales del turismo y similares, involucrando la gastronomía bajo el sesgo de la actividad turística. Se utilizaron los siguientes términos de búsqueda: “gastronomía”, “gastronomía e identidad cultural”, “Indicación Geográfica”, “Indicación de Origen” y “Denominación de Origen”. De la muestra general se analizaron 38 artículos, ya que abordaban instrumentos jurídicos que protegen la gastronomía, tales como: la Indicação Geográfica (IG), a Indicação de Procedência (IP) y la Denominação de Origem (DO) con el filtro de temporalidad “cualquier momento”. Comprobándose que son muchos más los aciertos en la aplicación de los instrumentos en cuestión que los fracasos. Por otro lado, en un intento de llamar la atención sobre la necesidad de cambios en su legislación, en ocasiones se señalaron obstáculos que vienen a entorpecer este ansiado desarrollo de las localidades.

Palabras clave: gastronomía, turismo, socioterritorialidad, instrumentos de protección.

1. Introdução

Em uma análise que contempla o fenômeno gastronômico condutor de identidade local, percebido e considerado como espelho de sua socioterritorialidade (elementos sociais, culturais e do território), o presente trabalho adentra nos sabores e saberes da comida regional e desperta no que concerne a necessidade de robustecimento e enaltecimento desse patrimônio frente as suas muitas peculiaridades, tendo em vista ser esse produto cultural de sua gente, como também, potencial fomentador sociocultural de regiões, gerador de autoestima endógena e de um consequente turismo sustentado em bases consolidadas e estáveis.

Neste sentido, sob a percepção de um desenvolvimento local esperado, o artigo manifesta e considera, em sua escrita, o caráter cultural intrínseco à gastronomia de regiões, que é propriedade intelectual do seu povo e do seu território e traz em observação, a necessidade de seu entendimento por esta ótica, tendo em conta o contexto pós-moderno que norteia as relações sociais e dinâmicas culturais com as quais se convivem na atualidade, espaço físico/temporal em que as apropriações simbólicas são oportunizadas como ferramentas imprescindíveis para um estímulo cultural necessário, evidenciado na socioterritorialidade turística gastronômica dos locais.

Em vista disso, conduz-se em uma retórica estruturada em relações simbólicas, conduzida pela permissividade de mescla e coexistência entre elementos estruturantes culturais, que podem vir a envolver antigas e novas tradições e ou motivações (andando juntas e/ou misturadas), em uma relação dialógica que é pertinente à preservação do que é de identidade do local.

Por outro lado, desperta-se para a compreensão de que essa dinâmica estrutural transformadora das produções intelectuais, que abrange cruzamento cultural de velhas tradições sob a ótica de novas motivações, não deverá remodelar os produtos advindos da gastronomia tradicional, induzindo à desconfiguração destas propriedades intelectuais, atentando para a possibilidade e relevância da utilização dentre outras ferramentas, da economia criativa, de maneira hábil, mergulhada em regionalismos, onde o novo e o velho podem vir a conviver em união, podendo promover o desenvolvimento de determinada localidade, auxiliando e revigorando esse regionalismo, que é fator fundamental no cenário social e cultural, encontrado nos dias atuais.

Nessa linha de raciocínio, conectando em simbiose a gastronomia à terra e manifestando essa demarcação cultural que não deve apresentar vulnerabilidade, é que foram idealizados instrumentos legais protetivos destes produtos culturais, tais como: a Indicação Geográfica (IG), a Indicação de Procedência (IP) e a Denominação de Origem (DO), salvaguardadores de propriedades intelectuais e riquezas imateriais/materiais, encontradas em determinado território. Diante disso, o objetivo geral deste artigo foi: a análise de instrumentos de proteção da comida de *terroir*, potenciais aliados no desenvolvimento sociocultural e econômico de regiões e ferramentas de propulsão de destinos turísticos.

O artigo está disposto em três seções, além do resumo, desta introdução e de suas considerações finais. A seção 2 traz o referencial teórico com o reflexo socioterritorial da gastronomia e sua relação simbólica, geradora de identidade por meio de sua comida identitária, que reflete a terra e a sociedade, sequenciado da questão da conotação da cultura gastronômica local, do saber e sabor popular, antes pouco valorizado e, hoje, em tempos pós-modernos, revalorizado e, também apresenta essa gastronomia em associação com a terra, ao turismo e sua necessidade de proteção, trazendo à lume a relação do espaço territorial e simbólico, com seus valores culturais imanentes ao mesmo, como, no caso, a culinária local. A seção 3, por sua vez, trata da metodologia utilizada e a seção 4 traz, no seu arcabouço, algumas espécies de instrumentos protetivos legais que salvaguardam espaço e gastronomia, aplicados pelo mundo, tais como: Indicação Geográfica (IG), Indicação de Procedência (IP) e Denominação de Origem (DO), fazendo uma análise destes por meio da leitura de 38 artigos acadêmicos e apontando acertos e erros dentro da aplicação dos instrumentos em referência.

2 Revisão de Literatura

2.1 A gastronomia como reflexo socioterritorial

Discorrer e ponderar acerca da gastronomia em sua perspectiva inclusiva de características e elementos formativos de suas identidades, nos impele a ter em conta não apenas a comida, mas também o território e a sociedade que a elabora, com seus costumes e modos de fazer peculiares e também a terra em si, que alberga esses componentes sociais e culturais e a estes se mistura, revelando um *terroir*, com características singulares de identidade do povo e do seu território, tais como clima, relevo, modos de fazer e insumos que são ofertados por esta terra.

Orientando-se nesta esteira da cognição, convoca-se a refletir a respeito da natureza cultural da comida. Deste modo, relembramos e consideramos o poder simbólico que, para Bourdieu (2010), é o que traz personalidade, que confirma uma identidade diferente de outras e com características próprias. Desta feita, a comida de um determinado agrupamento social, pode ser observada e compreendida como símbolo memorável e identitário de seu povo e seu território.

Desta forma, é patente que, a análise da comida de um povo, perpassando pela questão da saciedade alimentar (aspecto fisiológico) e, adentrando em seu vértice sociocultural, tem o condão de esclarecer a inteireza desse fenômeno em nível de identidade, com o poder de trazer a compreensão de questões como os modos de viver e fazer de povos distintos, que singularizam (tipificam) essa comida e são singularizados (tipificados) por ela. De modo que, neste entendimento, saímos do individualismo para o coletivo, o social.

Corroborando com a compreensão da comida como conexão simbólica identitária coletiva, Lohmann e Panosso Netto (2008) discorrem que, a partir do que comem e do que bebem, as pessoas revelam a que grupo social são integrantes e ao qual se consideram parte. Desta feita, por meio do seu gosto alimentar, externam como são percebidos e como se percebem como sociedade, portadora de determinada identidade.

Para além disso, a comida e suas relações circundantes identitárias, perpassam por pontos que envolvem também a forma social de oferecer seus produtos para o consumo, trazendo à tona a identidade cultural por meio da sua postura externada na hospitalidade que identifica um determinado povo dentro da sua forma de produzir comensalidade. Deste modo, de acordo com Camargo (2019), ao definir hospitalidade, esta se dá a partir do processo de interação humana, no qual um anfitrião recebe alguém, ocasionalmente, hospedando-o ou alimentando-o. Deste entendimento, se entrelaça

tão fortemente ao ser social que Boff (2005, p. 98) pondera que a hospitalidade é “antes de tudo, uma disposição da alma aberta e irrestrita”.

Ademais, Borba (2006) complementa que a identidade depende das características sociais de seu povo, como também, de meio ambiente favorável ao desenvolvimento da criatividade deste. Identidade, que é formada a partir das condições culturais, históricas, físicas, sociais e geográficas da região ocupada. No sentido do autor, observa-se a socioterritorialidade sob o aspecto estruturante identitário dos lugares.

Diante disso, traz-se em observação, a relevância do entendimento de que por meio de visões sensíveis e ações eficazes que observem e considerem as identidades gastronômicas, se pode trazer em revelação nuances de um produto gastronômico de determinado território, que transparece não somente sabores, como também a sabedoria de uma sociedade específica, iluminando assim, uma cultura local de determinado lugar, que necessita de conservação e preservação para sua continuidade identitária, conduzida e estruturada pela memória de um povo que detêm esse patrimônio imaterial. Nessa compreensão, ações protetivas das propriedades intelectuais são imprescindíveis para que haja desenvolvimento socioeconômico de um povo, inserido em atitudes sustentáveis acauteladoras.

Nesse sentido é que se avista a necessidade urgente de proteção desse produto imaterial, que poderá ser obtida por intermédio de participação da sociedade local, inserida e atuante neste processo, como também por planejamento e execução de políticas públicas de alcance esperado e, pela própria criação e atualização de legislação de salvaguarda adequada e eficaz, aplicada à questão. Por conseguinte, são exemplos de instrumentos protetivos, a Indicação Geográfica (IG), Indicação de Procedência (IP) e Denominação de Origem (DO), que tencionam salvaguardar propriedades intelectuais e produtos de identidade, protegendo a sociedade, a comida do lugar e o território.

2.2 Da “revalorização” da cultura gastronômica local

Os produtos de estruturação concebida por meio de conhecimento popular, com utilização de técnicas artesanais, ostentando simplicidade e rusticidade, não foram valorizados e reconhecidos por centenas de anos. De modo que, esta intitulada revalorização ou ressignificação de culturas advindas do povo é movimento relativamente novo, que se materializa e transparece em meio a um pós-modernismo, movimento em que se confirma a importância das identidades,

sob prisma diverso. Corroborando com o dito acima acerca da saberia do povo, Borba (2006) ressalta que a valorização desta sempre foi negada pelos que detinham o conhecimento acadêmico, que se portavam como se o valor do saber popular, a história do povo e sua identidade, fossem de menor importância.

Desta feita, prezar e pensar de modo sensível sobre as várias formas de concepção cultural são atitudes prementes para a construção de uma percepção acerca da valorização das culturas populares, como é o caso dos produtos gastronômicos típicos. Dessas ponderações, observa-se que não se deverá imprimir formas discriminatórias, sob o mote de inferiorizar as produções culturais que venham do povo sem saber acadêmico ou expressão econômica/social. A cultura, sempre deverá ser estimada, independentemente de onde e de quem vier essa manifestação, local, regional, nacional, internacional, do povo ou do saber erudito.

Diante dessas questões que envolvem o grau de relevância cultural, são postas em diálogo, no presente trabalho indagações acerca das perspectivas sobre alterações efetuadas na estrutura simbólica e física das manifestações culturais e seu possível e consequente efeito de desconfiguração das identidades locais.

Deste modo, a cultura construída por uma sociedade específica, seria apenas a que não foi posta em processo transformativo? e, desta forma se mantém intacta e estagnada, tal qual outrora? Ou, seria possibilitado que uma preparação gastronômica típica de um lugar, no transcorrer dos anos, perpassasse por alterações em sua base estrutural, tendo em vista ser essa, cultura, e a cultura se transforma recorrentemente? Neste desenrolar do pensamento, apreende-se que, desde que conserve o seu eixo identificante (regionalismo), não haverá uma desnaturação completa de sua identidade local.

Dessa forma, uma cartola pernambucana, que é uma sobremesa reconhecida como patrimônio do estado de Pernambuco, desde que conserve suas características basilares, a exemplo de não ser servida em um prato e sim em uma taça (modo de servir modificado), usando bananas assadas e não fritas (modo de fazer modificado), desde que não altere ao ponto de não se reconhecê-la como cartola, não ser desconfigurada, desestruturada na sua identidade, lhe são aceitáveis as alterações, como inovações e adaptação. O que não se deve permitir e, portanto, é inaceitável, é a sua desconfiguração, que descaracteriza por completo a cultura local.

Dada essas colocações, ressalta-se que, em decorrência da era pós-moderna, há um apelo em se utilizar velhas receitas com o emprego de novos modos de fazer ou velhos modos de fazer aplicados a novas receitas, onde há a viabilidade da introdução de novos insumos, novas tecnologias e até novos gostos, sem que seja desnaturada a identidade do local, que traduz sociedades e, por vezes, precisa ser resgatada, ressignificadas e protegidas, a partir da mistura da tradição com a inovação.

Nesta compreensão, é orientação imprescindível o respeito ao eixo identificador das gastronomias regionais, observando a adaptação de gostos e a não alteração completa das preparações gastronômicas tradicionais, no intento de não tornar “desgostosas” (deformar) as comidas de identidade em nome de uma economia “selvagem” e desestruturante da cultura local, em um espaço onde a memória do povo pode vir a ser esquecida e desconfigurada, em nome de uma massificação dos gostos em uma atitude puramente desenvolvimentista.

Dado isso, os costumes novos e os velhos podem se misturar em equilíbrio harmônico, na medida em que se haja com precaução, cedendo lugar à adaptação necessária, sem permitir a desfiguração total, impedindo uma estandarização cultural, geradora de uma padronização e esquecimento na memória identitária dessa gastronomia típica dos lugares, apenas em atenção a uma lógica mercadológica massificadora. Nesta problemática da atualidade, reflexionando sobre tradição *versus* inovação, em especial a questão da padronização cultural, Ansarah (2004, p. 397) prescreve que:

No mundo globalizado em que vivemos, o grande desafio da gastronomia é estar aberta ao novo, sintonizar-se, absorvendo novas tendências ajustando-se ao conceito de “padronização” sem perder sua autenticidade, seu caráter de regionalidade, expressão maior da evolução e experiências acumuladas através da alimentação, ajustadas à geografia, valores e culturas.

Nesse entendimento, não há óbice à utilização de inovação dentro da tradição e poderá agregar valor cultural à adaptação do velho aos novos costumes e do novo a antigas tradições, com trocas culturais benéficas, tendo em vista a gastronomia ser cultura e se manter em transformação perene, desde que se procure garantir a preservação e continuidade identitária. Desta forma, atenta-se para o fato de que a utilização da criatividade na seara gastronômica,

poderá vir a valorizar antigas e novas tradições, como criar adequações às mudanças dos novos hábitos alimentares inerentes a um modo de viver pós-moderno.

Dentro desta seara pós-moderna o que se destaca é uma sociedade que se “alimenta” de valores culturais, enaltece o que é da terra, a comida que espelha toda uma socioterritorialidade. Uma sociedade com anseios e olhares mais sensíveis e sensoriais que em épocas anteriores. Neste contexto, o pós-modernismo tem uma visão identitária para as questões culturais, dado que aprecia e exalta o que é típico, todavia não deverá deixar de considerar a adequação das tradições à maneira de se viver dos dias atuais, em que se encontram tradições e inovações inseridas em um espaço simbólico e territorial cultural em que a gastronomia é utilizada como fonte do saber popular e, portanto, precisa ser preservada.

2.3 A socioterritorialidade gastronômica e seus anseios protetivos

Por ser o Brasil um país com território colossal, possuidor de diversidade enorme de riquezas naturais e culturais, é previdente e premente a utilização desse inestimável legado em benefício de localidades, que em muitos dos casos são pobres e sem desenvolvimento social e econômico e que têm em seu socorro esse rico acervo, que precisa ser utilizado e protegido em atenção ao fomento do crescimento dessas localidades, que apesar dos muitos recursos vindos da natureza, são carentes de alternativas e planejamento com enfoque no seu desenvolvimento local.

Nesse sentido, se compreende e pondera acerca da ligação inseparável que o povo e sua cultura têm com o território ao qual são parte integrante e formativa e também, a faculdade que essa junção (território, povo e cultura local) tem de enaltecer e valorizar essas localidades.

Deste modo, esse rico legado representativo é espelho socioterritorial brasileiro e precisa ter proteção. Bahl, Gimenez e Bartoszeck (2011) prescreveram acerca do estreito e inseparável elo entre a gastronomia e a terra, ressaltando que em conformidade com a familiaridade que região determinada desenvolvia com o seu acervo gastronômico, quando alguém fazia referência a uma determinada comida típica, imediatamente se remeteria ao imaginário socioterritorial de determinada localidade.

Portanto, do pensamento dos autores, esse acervo culinário que é intimamente enraizado à terra, está tão intrinsecamente interligado a essa, que os elementos estruturantes dessa socioterritorialidade possuem a condição de um representar o outro e vice-versa. Como consequência disso, possibilita-se o enaltecimento de determinada localidade do país dada suas

características ímpares, o que possibilita uma apropriação simbólica, que evidencia e estabelece uma relação positiva de ganhos culturais com desenvolvimento local, dada pela combinação de seus componentes que a dão forma e a identificam.

Dado isso, é imprescindível que esse fortalecimento territorial seja promovido com desenvolvimento e sustentabilidade, formando um espaço em que a economia criativa, seja utilizada dentro de ações estratégicas avistando um crescimento local, que se vale da relevância da identidade cultural encontrada nas regiões como signo de progresso, prosperando em vários campos, inclusive no incremento dado por uma atividade turística mais vigorosa, que é conseqüentemente favorecida por esse processo de organização de apropriações simbólicas e suas benesses presentes nesta ajuda mútua entre povo, gastronomia, terra e turismo.

Para tanto, de acordo com Costa (2006, p. 9):

A contribuição da Economia Criativa está em enfatizar que os bens produzidos com base na criatividade não devem ser analisados com base apenas no capital monetário. Devem ser pensados em termos de coesão social e confiança na sociedade, enquanto capital social, acumulado historicamente e fortalecido pela identidade cultural.

Deste entendimento, apreende-se que o capital social, que é a capacidade de criar ou o próprio produto cultural produzido por um povo de determinado lugar, poderá ser enfatizado dentro de uma economia criativa, levando em consideração questões que não são apenas de crescimento econômico, mas de fortalecimento social e territorial, tendo como foco essa identidade cultural que é formada ao longo da história desses povos. Nesse sentido, a criatividade de um povo, inserida neste contexto de valorização do que o representa, poderá também ser fator que gera inclusão, portanto favorece e protege sua base identificante.

Na mesma esteira do pensamento, Hernandez e Arnaiz (2005), considerando a importância desse contexto histórico, social e econômico, prescrevem que o fenômeno da proteção patrimonial das cozinhas nacionais e regionais, é resultado, na maioria dos casos de reconstrução, da reinvenção e da valorização dessas cozinhas.

Deste entendimento, atenta-se para que, dentro de um capital que leva em conta a sociedade e as muitas utilizações de sua cultura local, desde que não a dilua e sim que a torne mais forte, deverá ser significada a sua identidade, e, nesse sentido a proteção legal é um instrumento que poderá mantê-la dentro da significação de determinada socioterritorialidade.

Neste cenário, onde a preservação e salvaguarda do patrimônio imaterial gastronômico encontra amparo com a utilização do capital social, da economia criativa envoltas em busca de um enaltecimento do que é da terra, é que se pretende com esta pesquisa demonstrar a importância da proteção da gastronomia identitária como instrumento fortalecedor de lugares, tendo em vista instrumentos protetivos legais que tem a capacidade de alcançar essa intenção, fortalecendo a personalidade do lugar, capacitando-o a ser um destino de identidade e competitivo turisticamente.

Para tanto, fez-se conveniente uma pesquisa bibliográfica e bibliométrica em periódicos nacionais do turismo, para que se possa perceber como a proteção legal da gastronomia identitária tem alavancado culturalmente e economicamente os destinos e quais os desafios encontrados pelos mesmos nesta perquirição. Como justificativa, conjeturava-se demonstrar com o presente estudo a real compreensão da importância da comida típica para o desenvolvimento regional, por meio desta salvaguarda imprescindível.

Entre os fatores que serão evidenciados neste trabalho, esperava-se responder como essa preservação da gastronomia identitária, teria o condão de influenciar positivamente e potencializar socioculturalmente dadas localidades e quais serão as perspectivas e importância destes instrumentos para a economia e desenvolvimento local, como um alerta para o momento que se faz premente no sentido de buscar um desenvolvimento social, cultural e econômico, tão almejado com bases sustentáveis.

3 Desenho metodológico

A pesquisa em tela possui abordagem quali-quantitativa, com caráter descritivo e exploratório, com embasamento teórico realizado através de pesquisa bibliográfica e bibliométrica em quatro periódicos nacionais do Turismo: Revista de Turismo Contemporâneo, Revista Brasileira de Pesquisa em Turismo, Caderno Virtual de Turismo e Revista Rosa dos Ventos. Como complementação ao quantitativo de artigos buscados, optou-se por incluir textos científicos de periódicos de outras áreas, tendo em vista a preocupação em analisar a temática com mais profundidade, quais tenham sido as revistas: "Revista Geográfica de América Central"; "Anais Brasileiros de Estudos Turísticos"; "Cadernos de ciência e tecnologia"; "Revista de Desenvolvimento Econômico"; "Revista Política e Sociedade"; "Revista Iberoamericana de

viticultura, Agroindustria y ruralidade"; "Revista Hospitalidade"; "Informações Econômicas"; "Ciência Rural"; e, "Desenvolvimento em Questão".

Diante disso, conforme procedimentos técnicos ordenados, procedeu-se a triagem com a inserção dos termos de busca: “Gastronomia” e “Gastronomia e identidade cultural”, com aplicação do filtro de temporalidade “qualquer tempo”, conforme o Quadro 01 a seguir,

Quadro 01. Pesquisa bibliográfica - publicações nacionais.

Periódicos brasileiros	Termos de busca – variações	Documentos recuperados/ data de publicação	Período de publicação
Revista de Turismo Contemporâneo	Gastronomia	12 artigos	Qualquer tempo
Revista de Turismo Contemporâneo	Gastronomia e identidade cultural	1 artigo	
Revista de Turismo Contemporâneo	Indicação Geográfica (IG)	Nenhum	
Revista de Turismo Contemporâneo	Indicação de Procedência	Nenhum	
Revista de Turismo Contemporâneo	Denominação de Origem	Nenhum	
Revista Brasileira de Pesquisa em Turismo	Gastronomia	36 artigos	
Revista Brasileira de Pesquisa em Turismo	Gastronomia e identidade cultural	4 artigos	
Revista Brasileira de Pesquisa em Turismo	Indicação Geográfica	2 artigos	
Revista Brasileira de Pesquisa em Turismo	Indicação de Procedência	Nenhum	
Revista Brasileira de Pesquisa em Turismo	Denominação de Origem	Nenhum	
Caderno Virtual de Turismo	Gastronomia	17 artigos	
Caderno Virtual de Turismo	Gastronomia e identidade cultural	3 artigos	
Caderno Virtual de Turismo	Indicação Geográfica	1 artigo	
Caderno Virtual de Turismo	Indicação de Procedência	Nenhum	
Caderno Virtual de Turismo	Denominação de Origem	Nenhum	
Revista Rosa dos Ventos	Gastronomia	81 artigos	
Continuação			

Periódicos brasileiros	Termos de busca – variações	Documentos recuperados/ data de publicação	Período de publicação
Revista Rosa dos Ventos	Gastronomia e identidade cultural	11 artigos	Qualquer tempo
Revista Rosa dos Ventos	Indicação Geográfica	1 artigo	
Revista Rosa dos Ventos	Indicação de Procedência	Nenhum	
Revista Rosa dos Ventos	Denominação de Origem	Nenhum	
Anais Brasileiros de Estudos Turísticos	Gastronomia	10 artigos	
Anais Brasileiros de Estudos Turísticos	Gastronomia e identidade cultural	2 artigos	
Anais Brasileiros de Estudos Turísticos	Indicação Geográfica	1 artigo	
Anais Brasileiros de Estudos Turísticos	Indicação de Procedência	Nenhum	
Anais Brasileiros de Estudos Turísticos	Denominação de Origem	Nenhum	
Revista Hospitalidade	Gastronomia	49 artigos	
Revista Hospitalidade	Gastronomia e identidade cultural	3 artigos	
Revista Hospitalidade	Indicação Geográfica	Nenhum	
Revista Hospitalidade	Indicação de Procedência	Nenhum	
Revista Hospitalidade	Denominação de Origem	1 artigo	
Revista Geográfica de América Central	Gastronomia	Nenhum	
Revista Geográfica de América Central	Gastronomia e identidade cultural	Nenhum	
Revista Geográfica de América Central	Indicação Geográfica	1 artigo	
Revista Geográfica de América Central	Indicação de Procedência	Nenhum	
Revista Geográfica de América Central	Denominação de Origem	Nenhum	
Cadernos de ciência e tecnologia	Gastronomia	Nenhum	
Cadernos de ciência e tecnologia	Gastronomia e identidade cultural	Nenhum	
Cadernos de ciência e tecnologia	Indicação Geográfica	1 artigo	
Cadernos de ciência e tecnologia	Indicação de Procedência	Nenhum	
Cadernos de ciência e tecnologia	Denominação de Origem	Nenhum	
Revista de Desenvolvimento Econômico	Gastronomia	Nenhum	
Revista de Desenvolvimento Econômico	Gastronomia e identidade cultural	Nenhum	
Revista de Desenvolvimento Econômico	Indicação Geográfica	1 artigo	
Revista de Desenvolvimento Econômico	Indicação de Procedência	Nenhum	
Revista de Desenvolvimento Econômico	Denominação de Origem	Nenhum	
Revista Política e Sociedade	Gastronomia	Nenhum	
Continuação			

Periódicos brasileiros	Termos de busca – variações	Documentos recuperados/ data de publicação	Período de publicação
Revista Política e Sociedade	Gastronomia e identidade cultural	Nenhum	Qualquer tempo
Revista Política e Sociedade	Indicação Geográfica	1 artigo	
Revista Política e Sociedade	Indicação de Procedência	Nenhum	
Revista Política e Sociedade	Denominação de Origem	Nenhum	
Revista latinoamericana de viticultura, Agroindustria y ruralidade	Gastronomia	Nenhum	
Revista latinoamericana de viticultura, Agroindustria y ruralidade	Gastronomia e identidade cultural	Nenhum	
Revista latinoamericana de viticultura, Agroindustria y ruralidade	Indicação Geográfica	1 artigo	
Revista latinoamericana de viticultura, Agroindustria y ruralidade	Indicação de Procedência	Nenhum	
Revista latinoamericana de viticultura, Agroindustria y ruralidade	Denominação de Origem	Nenhum	
Informações Econômicas	Gastronomia	Nenhum	
Informações Econômicas	Gastronomia e identidade cultural	Nenhum	
Informações Econômicas	Indicação Geográfica	1 artigo	
Informações Econômicas	Indicação de Procedência	Nenhum	
Informações Econômicas	Denominação de Origem	Nenhum	
Ciência Rural	Gastronomia	Nenhum	
Ciência Rural	Gastronomia e identidade cultural	Nenhum	
Ciência Rural	Indicação Geográfica	1 artigo	
Ciência Rural	Indicação de Procedência	Nenhum	
Ciência Rural	Denominação de Origem	Nenhum	
Desenvolvimento em Questão	Gastronomia	Nenhum	
Desenvolvimento em Questão	Gastronomia e identidade cultural	Nenhum	
Desenvolvimento em Questão	Indicação Geográfica	1 artigo	
Desenvolvimento em Questão	Indicação de Procedência	Nenhum	
Desenvolvimento em Questão	Denominação de Origem	Nenhum	

Fonte: Elaboração própria, 2022.

Cabe ressaltar, que a partir da leitura flutuante dos 243 artigos encontrados, 38 deles foram selecionados para serem analisados em profundidade, por serem considerados mais direcionados com o objetivo geral da presente pesquisa, considerando ter como temática um produto gastronômico de identidade de um lugar e/ou por trazerem em apreço direto os instrumentos protetivos, que se prestam a salvaguardar a propriedade intelectual de produtos

gastronômicos de identidade: Indicação Geográfica (IG), Indicação de Procedência (IP) e Denominação de Origem (DO).

4. Análise dos instrumentos legais de proteção patrimonial gastronômica local

O fenômeno gastronômico é construído pelo povo ao longo do tempo e do espaço territorial e simbólico, podendo passar de geração para geração, se mantendo íntegro ou se diluindo em seus elementos que o deram estrutura formativa. Nesse sentido, a sociedade, a terra e a cultura local, cria a identidade, que dá forma e personalidade e, poderá ser conservada ou descaracterizada.

Deste modo, evidencia-se ser a Gastronomia um bem cultural de natureza imaterial, que são bens observáveis e sentidos (sensoriação) por intermédio das práticas e cotidiano da vida social que se expressam em modos de viver e modos de fazer e se encontram por todos os lugares, como mercados, museus, feiras livres, espaços físicos e simbólicos, que descortinam praxes culturais. A Constituição Federal de 1988, em seus artigos 215 e 216, alargou, ampliando o conceito do que seria patrimônio cultural ao reconhecer a existência de bens culturais de natureza material e imaterial.

No momento em que a mistura de saberes e sabores, transformada por meio de técnicas antes desconhecidas e insumos exógenos, que excessivamente vão sendo incorporados às preparações alimentícias de identidade as tornando “insípidas”, aponta-se como premente a elaboração de instrumentos que possibilitem o reconhecimento patrimonial e da propriedade intelectual dos saberes e fazeres da gastronomia local, os defendendo das ameaças que comprometem diretamente as estruturas originais em meio à circularidade cultural e, em proteção aos riscos de entravamento do desenvolvimento do binômio simbiótico que é formado por Turismo/Gastronomia, que permita e otimize a experientiação da memória e identidade local, sensoriada por uma preparação gastronômica preservada. Dada essa aura de importância da gastronomia como vetor das sociedades é que surgiram ao longo dos tempos as proteções legais aplicadas a ela.

Desta forma, com fulcro em observar a relevância prática de alguns instrumentos de salvaguarda das propriedades intelectuais, em aplicação, é que neste tópico focou-se na verificação dos efeitos de suas utilizações, relatadas em 38 artigos encontrados em publicações

nacionais do turismo e afins, que demonstram como se deu sua introdução em diversas regiões, onde foram adotadas Indicação Geográfica (IG), Indicação de Procedência (IP) e Denominação de origem (DO), alguns dos institutos protetores da propriedade intelectual advinda dos produtos da gastronomia local, presentes em alguns países, inclusive no Brasil e que, aqui, pretendemos analisar.

Da análise do conteúdo dos trabalhos em apreço, extrai-se o notório poder fortalecedor das localidades por meio do planejamento e da aplicabilidade destes instrumentos de salvaguarda que já tem muito tempo de uso em nações mundo à fora. Deste modo, assevera-se que foram revelados mais aspectos positivos de fortalecimento identitário e econômico de regiões, do que problemas ocasionados no emprego desses institutos de proteção legal. Desta feita, nos é trazido à luz, o quanto os produtos gastronômicos portadores de selos de Indicações Geográficas (IGs) têm seus espaços físico (terra) e simbólico (cultura) protegidos e potencializados. Nesse sentido,

As IGs possibilitam o desenvolvimento territorial aproveitando o conjunto natural da sua região, o patrimônio histórico, o saber fazer, a colocação de seus produtos em mercados dinâmicos, as habilidades artísticas, culinárias e a tradição folclórica de uma determinada população, em busca da melhoria da qualidade de vida (VIEIRA; PELLIN, 2015, p. 172).

Deste contexto, nesta análise prioriza-se a averiguação de possíveis fragilidades desses instrumentos de salvaguarda, do que ratificar o que já é notório: a importância da aplicação de institutos protetivos que ligam a terra à gastronomia, tais como as indicações geográficas, indicações de procedências e denominação de origem, aqui trazidas como objeto de análise de desenvolvimento local.

Então, de acordo com os artigos lidos, ficou fluida e determinada a forte relação de simbiose, ajuda mútua que se pode obter entre turismo e gastronomia. Em conformidade com o pensamento de Lima *et al.* (2016, não paginado),

[...] a gastronomia garante cenários portadores de elementos sócio vitais ao alcance de consumidores locais e turistas. O turismo gastronômico torna possível o desenvolvimento regional, estimulando o turismo cultural, fomentando a visitação em locais onde há processos gastronômicos artesanais sob o enfoque de comidas e bebidas regionais.

Indicação Geográfica é um instrumento jurídico, ligado à propriedade intelectual/industrial de produtos e serviços, que reconhece esses como de qualidade diferenciada

tendo em vista serem atrelados à socioterritorialidade característica. É materializada por intermédio de um selo que se converte em garantidor de direitos intelectuais que ficam protegidos contra falsificações. Deste modo, salvaguarda a imaterialidade, que é aquela que trata dos bens de produção intelectual, a exemplo da gastronomia identitária, de valor incomensurável para o povo de localidade determinada de procedência do produto ou serviço. Para o Instituto Nacional de Propriedade Industrial (2012, não paginado), “as Indicações Geográficas são instrumentos coletivos que se prestam a atribuir mais importância a produtos tradicionais produzidos em territórios específicos. Elas possuem duas funções principais: agregar valor ao produto e proteger a região produtora”. De acordo com Caldas, Cerqueira e Perin (2005), essas Indicações Geográficas são maneiras (estágios) de organizar o território, almejando o fortalecimento de riquezas de localidades, planejamento e otimizando a administração de espaços geográficos. Os mesmos autores, discorrem acerca dos subtipos de Indicações Geográficas, a exemplo da Indicação de Procedência (IP) e Denominação de Origem (DO). Neste sentido dos autores, a Indicação de Procedência é o segundo estágio desta organização, seguida do terceiro estágio que é a Denominação de Origem (DO), dando unicidade identitária (qualificando) e acrescentando valor aos produtos de origem do lugar, o envolvendo no âmbito comercial nacional e internacional.

Nesta contextualização, ressalta-se que a compreensão acerca das Indicações Geográficas (IG) já é muito antiga e relacionada ao espaço físico (terra) e simbólico (cultura), fazendo remissão imediata à qualidade dos produtos (propriedades organolépticas e gosto singular), modo de fazer característico (critério humano identitário) e limites geográficos (origem territorial) de produções específicas, que como forma de identificar e associá-las à terra eram intituladas com o nome desse espaço físico, como exemplo: o queijo *Roquefort*, a mostarda *Dijon* e o presunto de *Parma*. Conforme Valente *et al.* (2012a; 2012b), a Indicação Geográfica é uma ferramenta que proporciona confiabilidade às produções /serviços, relacionando esses ao seu *terroir*, certificando a estes, notoriedade e excelência reconhecida no mercado. Na Europa, "o modelo de indicações geográficas é bastante antigo e vem repercutindo em um instrumento de desenvolvimento territorial, fomento e renovação dos territórios. No Brasil a discussão e debate que permeiam esse universo ainda são bastante recentes" (VELLOSO, 2008, p. 40).

Da análise dos 38 artigos, se priorizou detectar problemas e falhas ocorridas na adoção desses instrumentos protetivos da identidade do lugar, em consideração e apreço à função social para a qual esses institutos devem se prestar, ou seja: desenvolvimento local e social.

Constata-se, da leitura dos artigos, que as Indicações Geográficas (IGs) não têm atingido os seus objetivos basilares no que concerne aos pequenos produtores, que são, em verdade, os principais fazedores de produtos artesanais sendo estes os potenciais sujeitos à contemplação e proteção por um selo identitário. Essa minoria social tem sido deixada à margem quando há interesses econômicos maiores. Deste modo, as classes dominantes têm se sobreposto ao desenvolvimento local, sendo estes um dos principais problemas decorrentes do emprego das IGs.

Para Mendes, Quinzani e Marques (2014), os procedimentos na utilização de uma Denominação de Origem (DO) ocasionaram uma tendência à criação de um monopólio. Deste modo, priorizou poucos produtos em detrimento de vários outros. Ademais, muitas famílias produtoras foram obrigadas a se adaptarem às normas impostas no sentido de criar uma padronização desses produtos. As políticas aplicadas não contemplaram se esses pequenos produtores tinham aporte econômico para atender a todas essas exigências. Em decorrência disso, muitos deles são obrigados a vender suas áreas para produtores mais abastados e, por conseguinte, a produção artesanal é mitigada dessas áreas.

Do dito supra, ocorrem dois problemas estruturais graves, quais sejam: expulsão involuntária desses pequenos produtores que, sem condições de continuarem com seus negócios tradicionais, são compelidos a abandonarem seu ofício de anos por falta de apoio e possibilidade de dar continuidade em meio a tantas exigências. Assim sendo, causando impacto de forma negativa na atividade cultural, ademais os produtos de tradição e *terroir* perdem a condição de artesanal para se transformarem em produtos incaracterísticos e sem identidade. Desta feita, provoca êxodo rural, empobrecimento social e massificação cultural, se revelando como uma maneira utópica de sistematizar a aplicação das Indicações Geográficas (IGs).

Neste sentido, prescreve Giehl (2017) que: esses processos de Indicação Geográfica que vêm sendo implantados no Brasil, têm priorizado os produtos finais negligenciando os modos de saber-fazer de tradição local. Nesta compreensão, constata-se que a grande parte das políticas oficiais de valorização dos produtos locais e tradicionais são rígidas, em especial àquelas que

dizem respeito à permissão para a obtenção de selos de identificação de qualidade de origem, tendo em vista que trazem normas duras, com a implementação de controles exigentes que em muitas situações se transformam em entraves que geram ameaças à manutenção da tradição, principal elemento cultural que esses instrumentos deveriam salvaguardar (GIEHL, 2017).

Outrossim, Sato e Ângelo (2007), apontando a questão da inflexibilização que os sistemas de certificação de qualidade teriam causado, lembram que estes mesmos sistemas tinham como um dos propósitos criar uma proteção aos produtores para que estes pudessem cobrar preços diferenciados pela qualidade de seus produtos de procedência, o que se tornou inócuo, frente à tantas exigências. Destas constatações, o pequeno produtor tem se encontrado em posição de desimportância em várias situações que envolvem esse processo legal.

Além disso, Borba (2007), pondera diante da premência de entradas desses produtos protegidos no mercado internacional e a implementação de tecnologias novas como forma de combate à crises, dentro da realidade da cadeia produtiva e táticas utilizadas, têm conduzido a um indesejado direcionamento do capital do setor primário para outros setores econômicos em âmbito nacional e internacional, como também geram fortes impactos socioambientais, destruindo ecossistemas, provocando certa exclusão e diferenciação social no campo.

Sobre outro viés da utilização de tecnologia, Bonny (1993, p. 13) afirma que:

A inserção da IGP na perspectiva da construção social da qualidade requer mudanças de formatos tecnológicos que possibilitem a elaboração social da qualidade e a obtenção de alimentos ambientalmente sãos. O que não é fácil: há que superar barreiras teórico-epistemológicas e metodológicas na produção do conhecimento; barreiras institucionais, no sentido de instalar práticas mais abertas e que considerem novas necessidades que só poderão ser atendidas a partir de mudança nas instituições; e, inclusive, barreiras ideológicas, ainda existentes em alguns campos profissionais.

Para mais, como instrumento fortalecedor do turismo, as Indicações Geográficas brasileiras,

[...] ainda são poucas, se comparadas com as europeias. Talvez por isso é que a terroir e os Bens Especiais Agroalimentares (BEAs) brasileiros sejam pouco conhecidos internacionalmente. Provavelmente a pouca existência de registros de denominação de origem dos produtos regionais brasileiros seja fator para tal ocorrência. Sabe-se que as indicações geográficas são elementos indispensáveis para comprovar a terroir de uma região assim como a existência de bens especiais agroalimentares, conhecidos como BEAs (COSTA, 2014, p. 34).

Deste modo, constata-se “que as indicações geográficas são elementos indispensáveis para comprovar a terroir de uma região assim como a existência de bens especiais agroalimentares, conhecidos como BEAs. Eles e o terroir têm uma enorme capacidade de atrair os turistas” (COSTA, 2014, p. 34).

Para que não seja descaracterizado e não traga malefícios para a sociedade, recomenda-se que a inclusão dos produtos com indicação de origem no turismo deve ser planejada de forma sustentável, visando agregar valor ao destino e oferecer a valorização regional na forma de produto (COSTA, 2014, p. 44).

Para além disso, considerando as singularidades:

[...] entende-se que os processos de desenvolvimento das IGs devem ser traçados para cada realidade, considerando as redes de atores, os recursos naturais, a infraestrutura existente, o capital social e humano, a capacidade empreendedora dos atores, as vocações e as oportunidades do território (JENOVEVA-NETO; FREIRE; VIEIRA, 2012, p. 282-283).

Dito isso, observa-se que, a mesclagem de atributos particulares é singular e não se sujeita à imitação (PAULA, 2004). Portanto, necessita ser preservada de modo a manter as suas particularidades que os dão valor sociocultural e turístico.

Ademais, do pensamento de Cerdan (2009) extrai-se também que a falta de disposição e de políticas públicas definidas, de modo compreensível, provocam uma lacuna geradora de vários tipos de interpretações das legislações protetivas, como também as suas prováveis formas de utilização destes selos.

5 Considerações finais

Ao longo do corpo redacional deste trabalho procurou-se revelar uma visão identitária do fenômeno gastronômico, adentrando na seara da sua relação simbólica social, norteando a sua compreensão de modo a demonstrar a real importância da gastronomia endógena, como identificadora de culturas e fomentadora de desenvolvimento de regiões.

Trazendo uma abordagem teórica, foram tratadas questões atinentes à esta gastronomia regional, tais como sua importância para o turismo e sua relação com a terra, criadora de raízes culturais em meio à uma dada circunscrição territorial delimitada, demonstrando como as culturas

são demarcadas e fortalecidas por meio de um prisma territorial, onde saberes e sabores de um povo estão concentrados em determinado espaço físico.

Procurando enveredar em um enfoque pertinente à salvaguarda deste patrimônio imaterial gastronômico, foi retratada a sua natureza de propriedade intelectual, evidenciada por tratar-se de bem imaterial, sujeito à apropriação e proteção legal, sendo trazidos conceitos e exemplificações de instrumentos protetivos em aplicação pelo mundo, tais como: Indicação Geográfica (IG), Indicação de Procedência (IP) e Denominação de Origem (DO), que vêm a proteger esse acervo patrimonial gastronômico associado com a terra.

Por meio da análise de 38 artigos pesquisados em publicações científicas nacionais e internacionais, foi verificado como estes instrumentos protetivos estavam sendo aplicados pelo mundo, dentro de seus acertos e suas falhas, tendo sido revelado que a utilização dessas medidas tem sido muito mais vantajosa para o desenvolvimento regional do que falhas. Porém, foram frisados erros pontuais nestas aplicações.

Intencionando demonstrar a importância da gastronomia associada à terra, sua devida proteção jurídica e sua aplicação como está sendo feita pelo mundo, como fomentador de desenvolvimento regional, espera-se com este estudo que se fortaleça um olhar diferenciado em torno deste fenômeno gastronômico e que com a análise destes instrumentos protetivos possa-se abrir caminhos para uma adequação dessa legislação às realidades locais, para com isso, se obter mais desenvolvimento regional cultural, gastronômico e turístico.

Cabe mencionar que o artigo possui limitações ao considerar que se tratou apenas de um estudo teórico, podendo ser ampliado e aplicado a uma ou mais realidades concretas, com realização de estudos de caso, sendo esta uma sugestão para a feitura de pesquisas futuras que contemplem a temática em tela.

6 Referências

- ANSARAH, M. G. R. (org.). **Turismo**: como aprender, como ensinar. 3 ed. São Paulo: Senac, 2004.
- BAHL, M.; GIMENEZ, M. H. S. G.; BARTOZECK, N. L. Territorialidade gastronômica: as cozinhas regionais como forma de mediação do homem com o meio e como atrativo turístico. **Revista Geográfica de América Central**, número especial EGAL, Costa Rica II semestre, 2011.

BARROCO, C.; AUGUSTO, L. Turismo Gastronômico em Portugal: formas de comunicar os produtos endógenos da região Dão Lafões e Alto-Paiva. **Anais Brasileiros de Estudos Turísticos**, v. 6, n. 2, p. 23–39, 2016. Disponível em:

<https://periodicos.ufjf.br/index.php/abet/article/view/3121>. Acesso em: 05 maio 2022.

BOFF, L. **Virtudes para um outro mundo possível** - Hospitalidade: direito e deveres de todos. Petrópolis: Vozes, 2005.

BONNY, S. A padronização tecnológica na agricultura: formas, origem e perspectivas a partir do caso francês. **Cadernos de ciência e tecnologia**, v. 10, n. 3, p. 9-34, 1993.

BORBA, B. M. A. **Saberes e fazeres do povo: resgate da cultura popular na Paraíba**. João Pessoa. UFPB, 2006.

BORBA, M. F. S. **Denominações de origem e o desenvolvimento regional: o exemplo do Pampa**. Bagé: Embrapa Pecuária Sul. 2007. Disponível em:

<http://www.infoteca.cnptia.embrapa.br/infoteca/handle/doc/219065>. Acesso em: 05 maio 2022.

BOURDIEU, P. **O poder simbólico**. 14 ed. Rio de Janeiro, Bertrand Brasil, 2010.

BRASIL. **Constituição da República Federativa do Brasil**. Brasília: Centro Gráfico do senado Federal, 1988.

CALDAS, A. S.; CERQUEIRA, P. S.; PERIN, T. F. Mais além dos arranjos produtivos locais: as indicações geográficas protegidas como unidades de desenvolvimento local. **RDE - Revista de Desenvolvimento Econômico**, Salvador, n. 11, p. 05-15, 2005.

CAMARGO, L. O. L. Hospitalidade, turismo e lazer. **Revista Brasileira de Pesquisa em Turismo**, v. 13, n. 3, 2019, p. 1–15. Disponível em: <https://doi.org/10.7784/rbtur.v13i3.1749>. Acesso em: 05 maio 2022.

CERDAN, C. Valorização dos produtos de origem e do patrimônio dos territórios rurais no sul do Brasil: contribuição para o desenvolvimento territorial sustentável. **Revista Política e Sociedade**, v. 14, p. 277-299, 2009.

COSTA, A. C. Rumo à economia criativa: artesanato e turismo em Itabuna. **Anais do IV Seminário de Pesquisa em Turismo do Mercosul**, Caxias do Sul. 2006. Disponível em: http://www.ucs.br/ucs/tplSemMenus/eventos/seminarios_semintur/semin_tur_4/gt07. Acesso em: 05 maio 2022.

COSTA, E. R. C. As Indicações Geográficas (IGs) como elementos fortalecedores para a atividade turística. **Turismo: Estudos & Práticas (RTEP/UERN)**, Mossoró/RN, v. 3, n. 1, jan./jun. 2014. Disponível em: <http://periodicos.uern.br/index.php/turismo>. Acesso em: 05 maio 2022.

HERNANDEZ, J. C.; ARNAIZ, M. G. **Alimentação e cultura; perspectivas antropológicas**. Ariel: Barcelona, 2005.

GIEHL, Z. V. D, B. A produção artesanal de comida tradicional como patrimônio imaterial: perspectivas e possibilidades. **Revista latinoamericana de viticultura, Agroindustria y ruralidade**, v. 4, n. 11, p. 92-115, 2017.

INSTITUTO NACIONAL DA PROPRIEDADE INDUSTRIAL. **Pedidos de indicação geográfica concedidos e em andamento**. 2012. Disponível em: <http://www.inpi.gov.br/menuservicos/indicacao-geografica/pedidos-de-indicacao-geografica-no-brasil>. Acesso em: 29 ago. 2023.

JENOVEVA-NETO, R.; FREIRE, P. S.; VIEIRA, A. C. P. (2012) **Análise do processo de institucionalização da indicação geográfica para o desenvolvimento socioeconômico: o caso dos “Vales da Uva Goethe”**. Disponível em: https://ibpieuropa.org/?media_dl=67. Acesso em: 05 maio 2022.

LIMA, C.; MOREIRA S.; CABRAL A.; SILVA, C.; MESQUITA M. L. Ginga com tapioca: gastronomia do mercado da Redinha como atrativo turístico. **Revista Turismo Contemporâneo**, v. 4, n. 1, p. 45-66, 2016.

LOHMANN, G.; PANOSSO NETTO, A. **Teoria do turismo: conceitos, modelos e sistemas**. São Paulo: Aleph, 2008.

MENDES, B. C.; QUINZANI, S. S. P.; MARQUES, A. Processo de regionalização gastronômica: vantagem ou desvantagem? **Revista Hospitalidade**, v. 11, n. 1, p. 90-106, 2014.

PAULA, J. Territórios, redes e desenvolvimento. *In*: LAGES, V.; BRAGA, C.; MORELLI, G. (org.). **Territórios em movimento: cultura e identidade como estratégia de inserção competitiva**. Rio de Janeiro: Relume Dumará; Brasília, DF: SEBRAE, 2004. p. 73-84.

SATO, G. S.; ÂNGELO, J. A. Exportações de vinhos e derivados e o processo de internacionalização das vinícolas brasileiras. **Informações econômicas**, v. 37, n. 11, 2007.

VALENTE, M. E. R.; PEREZ, R.; MOTA, A. R.; PAES, J. B. P. Indicação Geográfica de alimentos e bebidas no Brasil e na União Europeia. **Ciência Rural**, v. 42, n. 3, p. 551-558, 2012a.

VALENTE, M. E. R.; PEREZ, R.; RAMOS, A. M.; CHAVES, J. B. P. Indicação geográfica de alimentos e bebidas no Brasil e na União Europeia. **Ciência Rural**, v. 42, n. 3, mar., 2012b. Disponível em:

<https://www.scielo.br/j/cr/a/G4h5QWDs78hSpTqvmqFCcNQ/?format=pdf&lang=pt>. Acesso em: 05 maio 2022.

VELLOSO, C. Q. **Indicação geográfica e desenvolvimento territorial sustentável: a atuação dos atores sociais nas dinâmicas de desenvolvimento territorial a partir da ligação do produto ao território (um estudo de caso em Urussanga, SC)**. 2008. 166f. Dissertação (Mestrado em Agroecossistemas) - Centro de Ciências Agrárias, Universidade Federal de Santa Catarina, SC. 2008.

VIEIRA, A. C. P.; PELLIN, V. As Indicações Geográficas como estratégia para fortalecer o território – O caso da Indicação de Procedência dos Vales da Uva Goethe. **Desenvolvimento em Questão**, v. 13, n. 30, p. 155-174, 2015.

Artigo recebido em: 31/12/2022.

Avaliado em: 28/04/2023.

Aprovado em: 17/06/2023.