

“Pitadas de Cerrado”: turismo e gastronomia em prol da educação ambiental

“Pitadas de Cerrado”: tourism and gastronomy for environmental education

Leiliane Ribeiro de Melo

Universidade de Brasília, Brasília, DF, Brasil
<https://orcid.org/00000003-0914-1451>

Tainá Bacellar Zaneti

Universidade de Brasília, Brasília, DF, Brasil
<https://orcid.org/0000-0003-3514-9510>

Resumo: As práticas de Turismo e gastronomia tem se mostrado com uma interessante ferramenta de educação ambiental. Exemplo disso, o “Pitadas de Cerrado” se configura como um projeto de extensão desenvolvido no Centro de Excelência em Turismo (CET) da Universidade de Brasília (UnB), e visa estimular o uso de frutos do Cerrado por meio de práticas gastronômicas. Neste artigo, a partir da argumentação sobre as relações entre turismo, gastronomia e meio ambiente, são analisadas as atividades desenvolvidas nas trilhas sensoriais realizadas pelo projeto de extensão “Pitadas de Cerrado” enquanto instrumentos da educação ambiental. Objetivando verificar se as práticas do projeto estão de acordo com suas propostas e averiguar seu potencial para a educação ambiental, o principal método utilizado na coleta de dados foi a realização de entrevistas não estruturadas com 10 (dez) participantes das trilhas sensoriais. A partir dos dados obtidos por meio das entrevistas foi possível observar, entre outros aspectos, que a iniciativa do “Pitadas de Cerrado” por ser lúdica, estimular os diferentes sentidos e abordar os temas de forma multi e interdisciplinar tem um alto grau de eficácia ao transmitir as mensagens pretendidas aos seus interlocutores, além de ser uma proposta inovadora com grande potencial de ser incorporada à oferta turística e gastronômica local. Diante do cenário ambiental atual de grande degradação ambiental, é papel da academia, entre outras atribuições, apontar novos caminhos para o desenvolvimento de atividades turísticas que incitem maior consciência crítica.

Palavras-Chave: Cerrado; Educação Ambiental; Turismo Gastronômico.

Abstract: *Tourism and gastronomy practices have proved to be an interesting tool for environmental education. Example of this, the “Pitadas de Cerrado” is configured as an extension project developed at the Center of Excellence in Tourism (CET) of the University of Brasília (UnB), and aims to encourage the use of Cerrado fruits through gastronomic practices.*

In this article, based on the argument about the relations between tourism, gastronomy and the environment, the analyzed activities were developed in the sensory trails carried out by the extension project “Pitadas de Cerrado” as instruments of environmental education. Aiming to verify that the project practices are in accordance with its proposals and to ascertain its potential for environmental education, the main method used in data collection was the realization of unstructured interviews with 10 (ten) participants of the sensory trails. From the data obtained through the interviews, it was possible to observe, among other aspects, that the “Pitadas de Cerrado” initiative, for being ludic, stimulating the different senses, and addressing the issues in a multi and interdisciplinary way, has a high degree of effectiveness at transmitting the desired messages to their interlocutors, in addition to being an innovative proposal with great potential to be incorporated into the local tourist and gastronomic offer. Given the current environmental scenario of great environmental degradation, it is the role of the academy, among other attributions, to point out new paths for the development of tourist activities that incite greater critical awareness.

Keywords: *Cerrado; Environmental Education; Gastronomic Tourism.*

Introdução

Existem no mundo diversas iniciativas que trabalham com a alimentação consciente, visando despertar o senso crítico das pessoas. Um exemplo é o movimento *slow food* que visa estimular o “prazer da alimentação, utilizando produtos artesanais de qualidade especial, produzidos de forma que respeite tanto o meio ambiente quanto as pessoas responsáveis pela produção (...)” (SLOW FOOD, 2007). No que tange a gastronomia enquanto elemento complementar associada à atividade turística, o turismo rural e o turismo de base comunitária, por suas abordagens, são bons exemplos de segmentos que, comumente, trabalham com pequenos produtores, valorização de ingredientes locais e o enaltecimento de saberes e fazeres tradicionais. Existe um vasto campo potencial para se trabalhar a gastronomia e o turismo em conjunto com a educação ambiental.

Nesse sentido, o incentivo às iniciativas citadas anteriormente, como também o incentivo às iniciativas emergentes que possuem uma dimensão educativa, como é o caso do “Pitadas de Cerrado”, são essenciais na construção de um turismo mais consciente, pois essas ações podem vir a desempenhar relevantes funções enquanto agentes de mudanças por incitar, por meio de ações locais, mudanças que gradativamente beneficiarão o todo, isto é, pensar localmente e agir globalmente (BECK,1999).

O “Pitadas de Cerrado” é um projeto de extensão da Universidade de Brasília (UnB), desenvolvido no Centro de Excelência em Turismo (CET), e objetiva estimular o uso de frutos do Cerrado por meio de práticas gastronômicas. Partindo do pressuposto de que a extensão universitária visa o intercâmbio entre o conhecimento gerado na universidade e a sociedade (FORPROEX, 1987), se faz importante verificar quais os efeitos o mesmo surte sobre o público.

Dentre as linhas de ação do projeto foi escolhido analisar as trilhas sensoriais, justamente por ser a atividade onde existe contato direto entre o projeto e a sociedade.

Verificar a abordagem do “Pitadas de Cerrado” quanto ao trabalho de educação ambiental voltado ao Cerrado é de suma importância, já que o desmatamento no bioma em questão chega a ser superior ao desmatamento na Amazônia (KLINK; MACHADO, 2005), e o projeto em questão tem como principais insumos os frutos desse bioma.

O “Pitadas de Cerrado” tem como diferencial em suas trilhas sensoriais a abordagem educativa multi e interdisciplinar que, de forma lúdica, insere a experiência gustativa a narrativa. O projeto em questão também propicia uma aproximação entre participantes e aspectos do meio ambiente natural, mesmo que em ambiente urbano, e, para além disso, ao trabalhar os frutos do bioma Cerrado em conjunto com a gastronomia abre-se uma gama de oportunidades para se abordar questões ambientais com os participantes. No Brasil, existem diversas iniciativas isoladas que trabalham o turismo associado à gastronomia ou as trilhas associadas ao turismo, no entanto, a junção dos elementos gastronômicos do Cerrado em conjunto com as trilhas sensoriais, configura-se como uma proposta nova.

Dentro desse contexto, esse artigo argumenta sobre as relações entre turismo, gastronomia, meio ambiente e o projeto em questão, a fim de identificar o que o “Pitadas de Cerrado” volta para a sociedade a partir da abordagem de suas trilhas sensoriais. O objetivo é analisar as relações entre turismo, gastronomia e meio ambiente e o potencial desses elementos para a educação ambiental no bioma Cerrado, por meio das trilhas sensoriais desenvolvidas pelo projeto de extensão “Pitadas de Cerrado”. Isto é, busca-se compreender, ao longo desse artigo, de que forma a abordagem gastronômica do “Pitadas de Cerrado”, em suas trilhas sensoriais, pode ser entendida como uma ferramenta da educação ambiental.

A pesquisa¹ se configura como exploratória e tem nas trilhas sensoriais desenvolvidas pelo “Pitadas de Cerrado” o estudo de caso. A metodologia utilizada na construção desse trabalho engloba pesquisa bibliográfica, análise documental, realização de entrevistas qualitativas com aplicações de questionários não estruturados e análise de conteúdo.

O artigo está estruturado da seguinte maneira: esta introdução, que apresentou um panorama geral e sucinto sobre a pesquisa. No referencial teórico, foram traçadas algumas relações entre turismo, gastronomia e meio ambiente. Já na metodologia foi explicitado quais as técnicas foram utilizadas para a construção da pesquisa, tendo um subtópico para a caracterização do estudo de caso. Após, nos resultados e discussões, é possível observar os resultados das entrevistas e suas respectivas implicações, possui também um subtópico para abordar detalhadamente as relações entre turismo, gastronomia, meio ambiente e o “Pitadas de Cerrado”. Por fim, nas considerações finais, é apresentado como os resultados se alinham

¹ Esse artigo deriva de um trabalho de conclusão de curso apresentado ao Centro de Excelência em Turismo, da Universidade de Brasília, como requisito -parcial à obtenção do grau de bacharela em turismo

ao objetivo da pesquisa.

Turismo, Gastronomia e Meio Ambiente

O turismo é um fenômeno complexo e possui diversas abordagens. A definição adotada pela Organização Mundial do Turismo (OMT) em conjunto com a Organização das Nações Unidas (ONU) (1994) define o mesmo como “a atividade do viajante que visita uma localidade fora de seu entorno habitual, por período inferior a um ano, e com propósito principal diferente do exercício de atividade remunerada por entidades do local visitado”. No entanto, vale ressaltar que a visão sobre o turismo é passível de diversas contextualizações (HALL et al. 2004).

De acordo com Dias (2008), existem duas principais visões pelas quais o turismo pode ser analisado. A primeira tem uma abordagem com ênfase no mercado. Já a segunda além de admitir a relevante e expressiva influência econômica exercida pela atividade, vai além, propondo uma abordagem fenomenológica mais voltada às questões sociais e culturais. Tanto a visão econômica quanto a fenomenológica estão intimamente ligadas já que o turismo se mostra como um fenômeno de interações complexas. O turismo deve ser entendido como um amplo sistema de relações que interagem com os ambientes tecnológicos, ecológicos, políticos, sociais, jurídicos, econômicos, entre outros (DIAS, 2008).

O turismo concentra um amplo campo de estudos que se ramifica entre ciência e prática, e embora esse artigo pontue alguns aspectos elucidativos sobre o tema, o fenômeno está para muito além do apresentado. “O turismo é uma atividade multidisciplinar e interdisciplinar. Multidisciplinar, já que o processo exige o concurso de uma ampla variedade de áreas de conhecimento; Interdisciplinar, porque todas essas áreas devem estar interligadas” (BARRETO, 2003, p.143).

Uma vez apresentado, de forma geral, o que é turismo e ser exposto que o mesmo é um fenômeno socioeconômico complexo, é importante o entendimento de que por uma questão mercadológica o mesmo passa por um processo de segmentação (e subdivisão da segmentação) da oferta para melhor atender as demandas dos turistas em suas especificidades. Sendo que esses turistas podem ser motivados a se deslocarem pelos mais diversos motivos. A segmentação turística é “uma forma de organizar o turismo para fins de planejamento, gestão e mercado. Os segmentos turísticos podem ser estabelecidos a partir dos elementos de identidade da oferta e também das características e variáveis da demanda” (BRASIL, MTUR, 2006).

Isto é, dentro do fenômeno turístico existem diversas ramificações da oferta que são estruturadas de acordo com as preferências e interesses da demanda. Podendo dentro dessas segmentações existir diversas sub segmentações. Como é o caso do segmento de turismo

cultural que tem como um de seus subsegmentos, a gastronomia. O Ministério do Turismo (MTur) em cartilha de marcos conceituais define turismo cultural como “As atividades turísticas relacionadas à vivência do conjunto de elementos significativos do patrimônio histórico e cultural e dos eventos culturais, valorizando e promovendo os bens materiais e imateriais da cultura” (BRASIL, 2006, p.13).

Sendo assim, “existem formas de expressão da cultura que são classificadas em áreas de interesse específico e que geram demandas de viagem com motivação própria, mas se configuram dentro da dimensão e caracterização do Turismo Cultural (...)” (BRASIL, 2010, p.17). É dentro desse contexto que se encontra a gastronomia. Se vista a partir de uma visão mercadológica, a gastronomia é um nicho de mercado emergente que está inserido dentro do turismo cultural compondo a oferta turística, e, em alguns casos, é por si só motivadora de deslocamentos.

A partir do conteúdo exposto anteriormente é possível identificar que o turismo cultural e os elementos que podem ser trabalhados pelo mesmo (bens materiais e imateriais da cultura) se ramificam e se inter-relacionam. Nesse contexto é possível identificar a gastronomia como bem imaterial da cultura, sendo a mesma comumente incorporada à oferta turística em seus mais variados segmentos. Elementos como a gastronomia local são primordiais para o desenvolvimento do turismo cultural, pois agrega autenticidade ao destino e o mesmo utiliza-se dessa característica como diferencial. Dentre os tipos de turismo desenvolvidos em território nacional, o turismo cultural tem um grande potencial dado à efervescência de manifestações culturais no país, muitas vezes a gastronomia de um povo/região é por si motivadora de deslocamentos, e, nesse caso, passa-se a chamar turismo gastronômico.

A gastronomia pode ser caracterizada como “o conhecimento fundamentado de tudo o que se refere ao homem, na medida em que se alimenta” (SAVARIN, 1995, p.57). A mesma atinge seu objetivo dirigindo de forma segura aos que estudam, fornecem ou preparam as coisas que podem se transformar em alimentos (SAVARIN, 1995). Enquanto bem imaterial da cultura, repleta de valor e significado, a gastronomia engloba todo o processo desde a produção, passando pela transformação do alimento em comida, até o seu descarte, incluindo suas respectivas relações (ZANETI, 2017). A gastronomia pode ser conceituada como:

Processo sócio-cultural que engloba a trajetória dos ingredientes, bem como a sua produção, sua distribuição, sua transformação por meio de técnicas culinárias, o seu consumo e o seu descarte, levando em conta transformações simbólicas e as relações estabelecidas entre os diversos atores e ingredientes no decorrer deste trajeto (ZANETI, 2017, p. 144).

Vale ressaltar que aspectos voltados a alimentação e culinária são importantes elementos que compõe aspectos identitários e, conseqüentemente, elemento essencial na

constituição de uma identidade gastronômica. Essa questão justifica-se pela característica que a mesma tem de revelar diversas questões como as culturais, econômicas, religiosas, éticas, políticas, étnicas e até mesmo sobre o nível de desenvolvimento agrário da comunidade que produz e consome determinados pratos (GÂNDARA, 2009).

Nesse contexto, dentro das práticas gastronômicas existem diversas “cozinhas” que abrangem desde a alta gastronomia, voltada ao luxo, até a cozinha regional, levando sempre em consideração que o que possibilitou a criação dessas diversas cozinhas foram os recursos disponíveis e os alimentos ditados culturalmente (BRAUNE, 2007).

A gastronomia regional, por sua vez, pode ser reinventada devido ao fato de a cultura não ser um elemento estático, e toda essa autenticidade gastronômica confere características diferenciais no desenvolvimento do turismo. Isto é, a gastronomia mais que revelar informações relacionadas às técnicas (culinária), revela também por seus aspectos culturais, que as cozinhas regionais e sua dinamicidade constituem o patrimônio imaterial, e que podem compor, dessa forma, a oferta turística por seu alto grau de atratividade e peculiaridade (GÂNDARA, 2009). A gastronomia pode ser considerada uma das formas mais saborosas e autênticas de se conhecer a cultura do visitado e, para além disso, dentro de uma visão mercadológica, a prática do turismo gastronômico “se mostra capaz de posicionar destinos no mercado turístico, se utilizada como elemento para a vivência da experiência da cultura local pelo turista por meio da culinária típica” (BRASIL, 2010, p.24).

O turismo gastronômico é uma forma de se experienciar o contato com a cultura local de uma determinada região a partir do conhecimento e da vivência na descoberta de novos alimentos, saberes e fazeres. Partindo do pressuposto que a experiência gastronômica é intrínseca à experiência turística, já que o visitante necessita suprir suas necessidades biológicas, uma abordagem interessante ao se trabalhar as questões entre alimentação e turismo é priorizando elementos que exaltem a cultura local e a inserção de alimentos regionais. Dessa forma, ao evidenciar os aspectos gastronômicos e a identidade do visitado confere-se assim uma valorização do mesmo, além de agregar maior autenticidade ao destino e, conseqüentemente, a experiência.

Já que “a identidade gastronômica, enquanto elemento de identidade da cultura de um povo pode ser trabalhada como um atrativo turístico ao proporcionar para o turista o conhecimento da identidade cultural de determinada comunidade” (BRASIL, 2010, p.26), ao se incentivar o turismo gastronômico com base em aspectos culturais locais ou regionais, contribui-se para a manutenção de tais manifestações além de possibilitar a experimentação de experiências autênticas. Dessa forma, os turistas/visitantes ao experimentarem pratos regionais,

além de suprirem as necessidades biológicas, estão de certa forma experienciando a identidade de um povo, seus modos e costumes. A experiência gastronômica torna-se uma viagem cultural através dos sabores.

Para além de uma visão de mercado, a gastronomia concentra uma complexidade de relações e um grande potencial que podem contribuir se trabalhadas corretamente, de forma positiva na construção de uma atividade turística mais consciente. A partir de uma visão fenomenológica a gastronomia pode ser vista como um forte elemento cultural, parte integrante da identidade de um povo, fator de socialização, etc. O ideal ao trabalhar a relação gastronomia e turismo é a abordagem integrada onde a oferta gastronômica deve ser planejada e gerida de modo a visar o sustentável, respeitando e integrando sempre a comunidade local, priorizando modos de produção menos predatórios, preços justos, incentivando a cultura local, proporcionando dessa forma uma experiência autêntica para o visitante e reforçando a autoestima do visitado.

Uma vez estabelecidas, sucintamente, relações entre turismo e gastronomia surge a necessidade de entender como o meio ambiente interage com esses conceitos. Existem diversas conceituações sobre meio ambiente, mas para fins desse artigo entende-se o mesmo como uma multiplicidade de relações dinâmicas que abrangem o todo, permitindo, abrigando e regendo a vida (TOSTES, 1994).

Sobre a relação entre meio ambiente e turismo, levando em consideração o fato de que o termo meio ambiente abrange não só o meio natural, mas também as dimensões sociocultural e econômica (FERRETTI, 2002), existem duas visões recorrentes. A primeira expõe o turismo como precursor de impactos negativos normalmente associados ao turismo de massas. A segunda visão salienta a atividade turística como contribuinte para a conservação do meio ambiente e gerador de divisas. Em suma, “se bem planejado, o turismo poderá auxiliar na minimização dos problemas ambientais. Se não, poderá contribuir para aumentar a intensidade do impacto” (FERRETTI, 2002, p.106).

Por esses motivos é muito importante incluir a discussão os temas desenvolvimento sustentável (DS) e a Educação ambiental (EA). A atividade turística desenvolvida dentro dos preceitos de desenvolvimento sustentável, de acordo com a OMT citado por Dias (2008, p.107), é aquela que:

Atende as necessidades dos turistas atuais e das regiões receptoras, e ao mesmo tempo protege e fomenta as oportunidades para o futuro. O desenvolvimento sustentável do turismo se concebe como um caminho para a gestão de todos os recursos de forma que possam satisfazer-se as necessidades econômicas, sociais e estéticas respeitando ao mesmo tempo a integridade cultural, os processos ecológicos essenciais, a diversidade biológica e os sistemas que sustentam a vida. (OMT apud DIAS 2008, p.107)

Dessa forma “o desenvolvimento sustentável deve ser a base do projeto turístico e,

aliado a participação da comunidade, ressaltará no turista a consciência de preservação e de respeito a cultura local” (MENDONÇA in LEMOS, 1999 apud FERRETTI, 2002, p.109). Uma ferramenta que pode, e deve ser usada, no que tange ao desenvolvimento sustentável do turismo, principalmente nas segmentações que possuem contato direto com o meio ambiente natural é a educação ambiental.

A educação ambiental (EA) pode ser considerada um processo que visa despertar a preocupação tanto individual quanto coletiva para as questões ambientais. Ao buscar garantir o acesso a informação em linguagem adequada, contribui para o desenvolvimento de uma consciência crítica, dando dessa forma estímulo para o enfrentamento das questões sociais e ambientais. A EA desenvolve-se dentro de um cenário complexo e busca trabalhar tanto a mudança cultural quanto a transformação social, assumindo a crise ambiental como uma questão política e ética (MOUSINHO, 2003). A educação ambiental visa despertar o senso crítico do indivíduo, acerca das questões socioambientais na totalidade de seus aspectos (políticos, sociais, econômicos, científicos, tecnológicos, culturais, ecológicos e éticos) a fim de que esses mesmos indivíduos/comunidades se tornem conscientes, e, dessa forma, aptos a agir sobre as problemáticas relacionadas ao tema. Isso se dá, principalmente, através da análise de uma realidade social e ambiental aplicados à educação, tendo em vista que os processos educacionais podem ser formais ou não formais.

Uma vez apresentado, o recorte que evidencia algumas das relações entre meio ambiente, educação ambiental, desenvolvimento sustentável e o turismo, é preciso entender como esses elementos se relacionam com a gastronomia. Observa-se que a gastronomia enquanto produto de uma complexidade de relações sociais dinâmicas, que compreende toda a trajetória dos ingredientes desde produção até o descarte (ZANETI, 2012), tem relações diretas com o meio ambiente (natural), já que o mesmo é fonte de matérias primas para as práticas gastronômicas, isto é, o meio ambiente natural faz parte dos insumos essenciais para a existência da gastronomia. Relaciona-se também com o meio ambiente sócio cultural, pois é através da cultura que os alimentos ganham significado. Logo, seria interessante ao se trabalhar a gastronomia, buscar na medida do possível, agregar elementos que visem estimular as pessoas a um pensamento crítico com relação ao que se é experienciado.

Com relação ao turismo, observa-se que o mesmo, enquanto fenômeno socioeconômico, no desenvolvimento de seus mais variados segmentos, inclusive no desenvolvimento do turismo gastronômico, depende do “meio” para acontecer, isto é, “os recursos naturais são a matéria-prima do turismo e, em muitos casos, podem ser o atrativo principal de uma destinação” (FERRETTI, 2002, p. 110). Partindo do pressuposto de que para todos os segmentos e subsegmentos do turismo devem ser elaboradas estratégias de planejamento que vise o sustentável, é de extrema importância que a atividade seja planejada e gerida com excelência, a fim de minimizar impactos e potencializar seus benefícios (principalmente ao se trabalhar com áreas naturais), já que é impossível desenvolver

atividades no meio ambiente que não gere algum impacto.

A gastronomia associada ao turismo, se planejada e gerida dentro dos preceitos da sustentabilidade e educação ambiental possui um enorme potencial ainda pouco explorado. Ao se integrar as manifestações culturais e os modos de vida de uma determinada comunidade (pequenos produtores rurais, agroextrativistas, cooperativas locais/regionais e seus beneficiados, empreendimentos locais, etc.) ao desenvolvimento de uma oferta turística gastronômica, estimula-se uma cadeia produtiva que gerará inúmeros benefícios à comunidade receptora ao mesmo tempo em que proporciona ao turista uma experiência autêntica.

O turismo gastronômico também pode ser utilizado como uma ferramenta de educação ambiental à medida que aproxima o turista da realidade e das problemáticas ambientais de determinada região, e incorpora esses elementos dentro de uma narrativa gustativa inserida na oferta gastronômica turística. Uma vez que as relações entre o homem e o ambiente natural também são culturais, essa abordagem, embora pouco convencional, está intimamente ligada à gastronomia e se mostra como uma possibilidade ao “Pitadas de Cerrado”.

Metodologia

O trabalho de pesquisa em questão caracteriza-se como exploratório e tem nas trilhas sensoriais desenvolvidas pelo projeto de extensão “Pitadas de Cerrado” o estudo de caso. Integram a metodologia desse trabalho os processos de pesquisa bibliográfica, análise documental, e, no que se refere a coleta de dados, foram realizadas entrevistas não-estruturadas focalizadas com uma parcela dos participantes a fim de absorver e relatar suas percepções. A análise dos dados obtidos por intermédio das entrevistas, foi feita de forma qualitativa através de análise de conteúdo.

As entrevistas foram realizadas na Universidade de Brasília (UnB), Campus Darcy Ribeiro, por ser o lugar onde o projeto de extensão “Pitadas de Cerrado” desenvolve suas atividades e, conseqüentemente, suas trilhas sensoriais. As coletas de dados, foram realizadas nos dias 12/04/19 e 10/05/19, com uma amostra de 10 participantes, sendo 5 entrevistados a cada trilha.

As entrevistas constituíram-se como elementos primordiais na coleta de dados. Isto é, a partir das respostas obtidas por intermédio das entrevistas orientadas pelo roteiro foi possível identificar se a abordagem das trilhas sensoriais realizadas pelo Projeto de extensão “Pitadas de Cerrado” pode ser considerada, entre outros atributos, uma ferramenta para a educação ambiental no bioma Cerrado.

Caracterização do estudo de caso: O projeto de extensão “Pitadas de Cerrado”

O I Encontro de Pró-reitores de Extensão das Universidades Públicas Brasileiras - FORPROEX (1987) conceitua a extensão universitária como “o processo educativo, cultural e científico que articula o ensino e a pesquisa de forma indissociável e viabiliza a relação transformadora entre a universidade e a sociedade”. Isto é, a mesma constitui-se como importante ferramenta que visa integrar o que é produzido nas universidades, em seus mais variados campos do saber, a sociedade, gerando dessa forma um intercâmbio entre ambos. Trata-se de relações complementares, visto que para além da construção e materialização do saber é necessário o intercâmbio entre o que é produzido no campo acadêmico e a sociedade.

O “Pitadas de Cerrado”, objeto de estudo desse trabalho de pesquisa, caracteriza-se como um programa de extensão da Universidade de Brasília, que foi idealizado e proposto pela professora Dra. Tainá Zaneti, docente integrante do Centro de Excelência em Turismo. O projeto em questão tem como principal objetivo estimular o uso de frutos do Cerrado a partir de práticas gastronômicas. O mesmo propõe a realização de diversas ações para a sensibilização da comunidade acerca do bioma Cerrado com receitas em vídeo, site do projeto, oficinas gastronômicas, trilhas sensoriais por árvores do bioma no Campus Darcy Ribeiro e coleta dos frutos para sua utilização pontual no Restaurante Universitário (RU). Visando que os frutos do Cerrado sejam incluídos no repertório da alimentação cotidiana a partir do estímulo de um novo olhar tanto sobre os frutos do bioma quanto das práticas gastronômicas.

Embora o projeto tenha variadas linhas de atuação, foi delimitado como estudo de caso apenas o que se refere a realização de trilhas sensoriais com a comunidade a fim de mostrar o caminho do alimento: sua árvore, seus frutos e seus sabores, já que é a atividade onde existe maior contato direto entre projeto e sociedade.

Apesar de não existir um conceito formulado sobre trilhas sensoriais, as trilhas do “Pitadas de Cerrado” são assim caracterizadas por buscar estimular todos os sentidos durante o percurso, dando ênfase ao paladar, dentro de uma abordagem que possibilita compartilhamento de conhecimentos. Dessa forma, o projeto em questão se difere por agregar ao percurso/narrativa a experiência gustativa.

As trilhas sensoriais do “Pitadas de Cerrado” podem ser consideradas como educativas por uma questão estrutural e de abordagem, consistindo no desenvolvimento de um percurso guiado, pré-programado de curta distância em ambiente urbano que passa por árvores típicas do bioma Cerrado, buscando desenvolver uma abordagem multi e interdisciplinar, dentro do campus Darcy Ribeiro (UnB). Essa abordagem possibilita aos participantes uma aproximação com alguns elementos do meio ambiente natural, mesmo que em ambiente urbano, possibilitando o aprendizado no que tange a novas possibilidades gastronômicas e a sensibilização para questões ambientais do bioma Cerrado com discurso prático voltado a educação ambiental.

A equipe “Pitadas de Cerrado” é composta por alunos de diversos cursos da UnB (Engenharia Ambiental, Biologia, Comunicação Social e Turismo) sob orientação da docente coordenadora do projeto. No que se referem às trilhas sensoriais, os extensionistas estão envolvidos em todas as etapas do projeto, divididos em diferentes frentes de ação (comunicação, meio ambiente e gastronomia). Os mesmos atuam desde a divulgação do evento, passando pelo guiamento do percurso até o preparo das receitas oferecidas para degustação. As trilhas são abertas para toda a sociedade, no entanto conta com limite de inscrições.

Essas trilhas perpassam por árvores típicas do bioma Cerrado, sendo elas as árvores do Cajuzinho do Cerrado (*Anacardium humile*), Jatobá (*Hymenaea stigonocarpa*), Barú (*Dipteryx alata*), Cagaita (*Eugenia dysenterica*) e Pequi (*Caryocar brasiliense*). Em cada árvore estabelecida é feita uma parada onde os extensionistas do projeto explanam sobre as características e curiosidades da árvore em questão e de seus frutos. Ao final de cada parada é oferecido um preparo, desenvolvido pela equipe de extensão para degustação, elaborado com os frutos apresentados. O cardápio de degustação conta com preparos como, por exemplo, pão com farinha de Jatobá, brigadeiro de Jatobá, *cookie* de Barú, paçoca de Barú, “dindin” de Cagaita, brigadeiro de Pequi, Salpicão com maionese de Pequi, entre outros, a depender da sazonalidade.

Ao falar sobre o “Pitadas de Cerrado”, é crucial explicitar a importância da conservação do bioma em questão. De acordo com o Ministério do Meio Ambiente, o Cerrado é o segundo maior bioma da América do sul e é considerado uma das savanas mais ricas do mundo no que tange a sua flora, com um alto índice de espécies que só ocorrem nessa região, também possui um relevante número de insetos, anfíbios, reptéis, aves, peixes e mamíferos, por isso é considerado um dos *hotspots* mundiais de biodiversidade. É também considerado “berço das águas” no Brasil por abrigar em suas planícies nascentes de importantes rios que abastecem parte das grandes bacias hidrográficas em território nacional (LIMA; SILVA, 2007). No entanto o bioma sofre com intenso desmatamento, causado pelos mais diversos motivos que abrangem desde especulação imobiliária até o avanço das monoculturas. A partir de um estudo realizado utilizando imagens do satélite MODIS do ano de 2002, concluiu-se que 55% do Cerrado já foram transformados e/ou desmatados pela ação humana (MACHADO et al., 2004 citado por KLINK et al., 2005). O Cerrado, hoje, é o segundo bioma mais devastado do país ficando atrás somente da floresta amazônica.

A devastação do bioma Cerrado traz consigo perdas extremamente significativas à biodiversidade, sem mencionar que os biomas são conectados e interdependentes, isto é, a degradação do Cerrado será sentida em todo o país. Felizmente existem iniciativas voltadas a conservação e preservação do bioma em questão que lutam por sua integridade por reconhecer a importância do mesmo.

O “Pitadas de Cerrado”, embora seja uma iniciativa emergente que carece de maior visibilidade e estrutura, ao trabalhar os frutos do Cerrado dentro de suas trilhas sensoriais a partir das práticas gastronômicas propicia uma maior visibilidade ao bioma em uma perspectiva pouco convencional, visto que essa aproximação com o bioma se dá principalmente pela narrativa gustativa. Levando em consideração o cenário alarmante de devastação do bioma, adiante, nos resultados e discussões das entrevistas, serão analisadas as percepções dos participantes quanto à abordagem prática do projeto e seu potencial no que tange a sensibilização por meio do discurso de educação ambiental para as questões que envolvem o Cerrado.

Resultados e discussões

Os principais resultados e discussões obtidos a partir das aplicações dos questionários e entrevistas, realizadas com os participantes das trilhas sensoriais, estão apresentados abaixo.

Com relação as associações entre turismo, gastronomia e meio ambiente, de modo geral todos os entrevistados conseguiram identificar vínculos entre os temas, embora uma grande parcela tenha admitido nunca ter pensado sobre essas relações antes. Para os entrevistados as relações entre os temas ficaram mais nítidas após a experiência da trilha sensorial proporcionada pelo “Pitadas de Cerrado”. Também foi possível constatar que uma pequena parcela dos entrevistados tiveram maior facilidade em estabelecer as relações entre gastronomia e meio ambiente, tendo maior dificuldade em inserir o turismo no contexto.

O fato de os participantes terem conseguido identificar ao menos algumas das relações entre o turismo, gastronomia e o meio ambiente, atestam a multi e interdisciplinaridade do fenômeno turístico. Observa-se então que o turismo em sua complexidade consegue trabalhar com os mais diversos temas, e no que se refere as trilhas sensoriais do “Pitadas de Cerrado” alguns dos participantes conseguiram captar muito bem a proposta ao perceberem o modelo de trilha como algo comumente trabalhado pelo turismo, e a gastronomia enquanto dependente do meio ambiente.

Sobre o conhecimento dos entrevistados referente ao potencial gastronômico dos frutos utilizados nas trilhas sensoriais do “Pitadas de Cerrado”, apenas 1(um) participante tinha conhecimento dos preparos desses frutos do Cerrado dentro das novas práticas gastronômicas. Notou-se então que a maioria dos participantes desconheciam a variedade de preparos, inclusive os apresentados durante a trilha, que podem ser feitos com os frutos do Cerrado dentro das práticas gastronômicas. Foi muito comentado a galinha com Pequi (prato tradicional goiano) durante as entrevistas, o que mostra que os participantes associam os frutos do Cerrado a preparos muito pontuais voltados ao tradicional ou ao consumo *in natura*, não pensando em novas possibilidades para os mesmos.

Foi observado também que pelo fato de os preparos oferecidos para degustação serem simples e fáceis de serem reproduzidos, acabou por gerar nos participantes uma maior aproximação com os frutos e as práticas gastronômicas. Visto que comumente as receitas envolvendo os frutos do Cerrado (fora dos usos tradicionais) são mais voltadas a preparos sofisticados, o “Pitadas de Cerrado” ao elaborar receitas acessíveis diminuiu a distância entre a realidade dos participantes, as novas práticas gastronômicas e os frutos do Cerrado. Inclusive, a apresentação de novas possibilidades gastronômicas gerou um grande fascínio sobre os entrevistados.

Logo, os usos dos frutos do Cerrado dentro das práticas gastronômicas que fogem da abordagem tradicional ainda são pouco conhecidos e também pouco difundidos. O “Pitadas de Cerrado” ao trazer preparos já conhecidos, porém adaptados, inova e propõe um novo olhar tanto dos potenciais gastronômicos quanto do uso dos frutos do Cerrado, dando assim uma maior visibilidade ao bioma em questão por meio do paladar.

Buscando explorar a gastronomia enquanto ferramenta da educação ambiental, na abordagem aos entrevistados sobre seus conhecimentos sobre os frutos e as árvores apresentadas durante as trilhas sensoriais, observou-se que a grande maioria dos participantes já conheciam os frutos apresentados durante as trilhas, mas não conseguiam identificar as árvores. Apenas 3 participantes conheciam apenas entre 1-3 dentre os 6 frutos apresentados. A minoria dos participantes conheciam tanto os frutos quanto as árvores.

Foi possível perceber que o modelo de trilha interpretativa “Pitadas de Cerrado” através de sua abordagem educativa trabalhou as características e classificações das plantas de forma lúdica, foi possível agregar novos conhecimentos até mesmo a quem já conhecia as árvores e os frutos.

Nesse contexto as trilhas sensoriais realizadas pelo “Pitadas de Cerrado” se mostram como um importante instrumento de aproximação entre participantes com o “meio”, no caso, o bioma Cerrado. Nesse caso, considera-se, inclusive, que as trilhas do projeto em questão incitam no participante uma ressignificação/ redescoberta do local, já que a abordagem sensorial proporcionou aos participantes uma releitura do lugar através de uma nova narrativa. Os participantes ao término das trilhas tornaram-se capazes de identificar tanto os frutos quanto as árvores, além de usos gastronômicos e informações nutricionais sobre frutos apresentados.

Ao serem questionados sobre o paladar enquanto um sentido que integra o processo de aprendizagem muitos dos participantes admitiram não terem pensado sobre essa abordagem antes, no entanto todos reconheceram o sentido do paladar enquanto um sentido integrante do processo de aprendizagem. Os entrevistados, em maioria, usaram o exemplo da trilha sensorial “Pitadas de Cerrado” para ilustrar como o estímulo gustativo faz a diferença no processo de aprendizagem e na fixação do conteúdo proposto. Logo, a narrativa gustativa

proposta pela abordagem das trilhas sensoriais fez os participantes perceberem na prática como o paladar é um sentido importante enquanto integrante do processo de aprendizagem, além de ser extremamente atrativo.

Com relação a percepção dos participantes sobre a abordagem da trilha sensorial enquanto uma forma efetiva de aprendizado, notou-se que todos os participantes reconheceram a iniciativa do “Pitadas de Cerrado” em sua abordagem como uma forma muito eficiente de se fixar os conteúdos apresentados, por ser uma atividade prática ao ar livre, lúdica multi e interdisciplinar e estimular todos os sentidos. Todos os entrevistados alegaram terem adquirido novos conhecimentos ao saírem das trilhas.

O “Pitadas de Cerrado” utilizando-se da abordagem sensorial com foco no paladar, possibilitou aos participantes uma nova interpretação do “meio”. As percepções destacadas acima ilustram que as trilhas sensoriais elaboradas pelo projeto em questão utilizando-se da gastronomia como fator de atração se tornam muito efetivas na fixação dos conhecimentos compartilhados.

Sobre às percepções dos entrevistados quanto a proposta do projeto “Pitadas de Cerrado”, sua abordagem (integração entre gastronomia e questões ambientais), e a utilização da trilha sensorial enquanto ferramenta incitadora de interesse sobre a diversidade do bioma Cerrado e sua preservação, observou-se que todos os participantes entrevistados relataram sair das trilhas maravilhados com os novos conhecimentos e com maior interesse pelo Cerrado. A abordagem gastronômica, de acordo com os participantes, foi um diferencial ao se chamar atenção dos mesmos para essas questões.

No caso específico das trilhas sensoriais do “Pitadas de Cerrado” observa-se que, por meio de percursos sensoriais, além de uma maior aproximação entre participantes e aspectos do meio ambiente natural (frutos e árvores do Cerrado), os participantes entrevistados foram incitados a um novo olhar sobre o bioma através da gastronomia, a abordagem também contribuiu para incitar reflexões e sensibilizar os participantes acerca das questões ambientais que envolvem o bioma em questão.

Sendo assim, a abordagem das trilhas sensoriais realizadas pelo “Pitadas de Cerrado” cumpre um relevante papel na sensibilização das pessoas quanto as questões do Cerrado, isso acontece, como destacado pelos atores, graças a abordagem sensorial adotada, que busca estimular todos os sentidos durante o percurso, dando ênfase ao paladar, possibilitando o compartilhamento de conhecimentos de forma lúdica e uma melhor fixação do conteúdo proposto.

Os participantes das trilhas sensoriais ao avaliar se iniciativas como a do “Pitadas de Cerrado”, se integradas a outras atividades, como a prática do turismo gastronômico por exemplo, podem configurar-se como uma forma alternativa de se chamar atenção para as questões ambientais relataram que esse tipo de abordagem integrada tem um grande

potencial para a educação ambiental.

As percepções dos atores se relacionam com a afirmação de que “só a vivência pode levar ao afeto, que finalmente levará ao respeito e a solidariedade com as populações atuais e futuras” (MENDONÇA citado por FERRETTI. 2002, p.107). Logo, as trilhas sensoriais do “Pitadas de Cerrado” dentro de sua abordagem multi e interdisciplinar que trabalha diretamente com questões relacionadas ao turismo, biologia, nutrição e gastronomia, se mostram como promissoras por si só, no que tange a educação ambiental, por aproximar de forma muito atrativa e lúdica o participante aos temas propostos. Logo, aliar o “Pitadas de Cerrado”, a outras atividades, ampliaria o leque de atuação do projeto ampliando também o público sensibilizado para as questões ambientais do Cerrado.

Em suma, os participantes reconheceram que a iniciativa do “Pitadas de Cerrado” por si só é muito eficaz para se chamar a atenção para as questões ambientais do Cerrado, por uma questão de abordagem. Logo, esse tipo de iniciativa em conjunto com qualquer outra atividade (não só de turismo gastronômico) continuaria sendo muito eficaz ao se chamar a atenção para as questões ambientais do bioma. Destacando as palavras do ator V: “Você precisa conhecer pra você saber por que você tem que preservar”, e as trilhas sensoriais ao possibilitar essa aproximação entre sociedade e Cerrado através de uma narrativa gustativa, vem mostrando seu potencial na prática.

Relações entre o “Pitadas de Cerrado”, Turismo, Gastronomia e Meio Ambiente

Entender a gastronomia é entender a essência do “Pitadas de Cerrado”, visto que o mesmo busca estimular o uso de frutos do bioma Cerrado principalmente através das práticas gastronômicas. Esse estímulo do uso de frutos do Cerrado, nada mais é do que uma tentativa de fazer com que as pessoas reconheçam e valorizem os ingredientes regionais (típicos), despertando assim um novo olhar tanto sobre os frutos do bioma quanto das práticas gastronômicas.

Por a gastronomia estar relacionada em essência com o “Pitadas de Cerrado”, o “meio”, no caso o bioma Cerrado, é fonte essencial de matérias primas para as práticas gastronômicas estimuladas no projeto e, por isso, a abordagem durante as trilhas é pautada nos preceitos da sustentabilidade voltadas a educação ambiental, visto que o Cerrado é um bioma altamente ameaçado. Observa-se então que o projeto se relaciona com o meio ambiente (natural), na linha de ação referente às trilhas, principalmente em dois aspectos:

- No desenvolvimento de percursos sensoriais pré-programados, em ambiente de Cerrado, embora em área urbana. Sendo assim, existe uma relação de contato direto entre os participantes e os elementos naturais.
- A segunda relação encontra-se, para além das trilhas sensoriais, no estímulo do uso

de frutos do bioma, muitas vezes ainda pouco conhecidos, esse estímulo consiste na aproximação de forma prática dos participantes com as árvores, seus frutos e os preparos que são distribuídos para degustação, estimulando assim um novo olhar sobre os mesmos.

As trilhas sensoriais, em sua abordagem multi e interdisciplinar, são abertas a toda a sociedade, essa característica coloca as trilhas do “Pitadas de Cerrado” como um elemento dotado de grande potencial turístico. A iniciativa em questão também se relaciona com a proposta do turismo cultural, visto que em suas trilhas sensoriais o “Pitadas de Cerrado” trabalha com elementos voltados a identidade cultural do bioma Cerrado ligados ao patrimônio natural, que são seus frutos, elaborando receitas através das novas práticas gastronômicas e estimulando os participantes de suas trilhas a um novo olhar sobre o convencional.

Para além das questões apresentadas anteriormente, a proposta do projeto pode ser usada como um modelo a ser replicado em outros biomas a fim de estimular o consumo de alimentos endêmicos ou típicos associando-os a oferta gastronômica turística local a medida que essa proposta, se trabalhada na abordagem certa visando o sustentável, pode tratar de temas relevantes com relação às questões ambientais, estimulando o senso crítico do visitante/turista além de reforçar aspectos identitários da região, haja visto que a gastronomia é um dos produtos do patrimônio cultural.

As trilhas sensoriais realizadas pelo projeto de extensão “Pitadas de Cerrado” enquanto uma proposta com grande potencial no que tange a oferta gastronômica turística de Brasília, que envolve as novas práticas gastronômicas e os frutos do Cerrado, tem encontrado nas trilhas sensoriais um terreno fértil para trabalhar com os preceitos de educação ambiental e sustentabilidade no bioma Cerrado, visto que” só a vivência pode levar ao afeto, que finalmente levará ao respeito e a solidariedade com as populações atuais e futuras” (MENDONÇA citado por FERRETTI, 2002, p.107). E como visto acima, na análise das entrevistas, a abordagem do projeto no que tange as trilhas sensoriais tem possibilitado a aproximação do participante com meio ambiente a partir de uma narrativa gustativa inovadora.

Considerações Finais

O recorte proposto por essa pesquisa buscou explorar algumas das relações entre turismo, gastronomia e meio ambiente em sua multi e interdisciplinaridade aplicadas ao estudo de caso desse trabalho, que são as trilhas sensoriais realizadas pelo projeto de extensão “Pitadas de Cerrado”. O estabelecimento das relações entre esses temas foi de suma importância para entender o projeto em questão na abordagem prática de suas trilhas sensoriais, além de sua contribuição para a educação ambiental do bioma onde o “Pitadas” desenvolve suas atividades.

Dito isso, buscou-se descobrir a partir das percepções dos participantes das trilhas sensoriais o que o “Pitadas de Cerrado” volta para a sociedade através de sua abordagem, que integra aos percursos realizados uma narrativa gastronômica com frutos do Cerrado.

Pôde se observar, tendo como base os depoimentos dos participantes, que os entrevistados detectaram na abordagem das trilhas realizadas pelo projeto em questão uma dimensão inovadora, pela integração dos seguintes aspectos: 1) Abordagem multi e interdisciplinar, já que envolve não só a gastronomia, mas também aspectos voltados à biologia e turismo; 2) Abordagem prática, que tende a gerar um estímulo a mais no participante por suas atribuições empíricas; 3) Estímulo aos diversos sentidos, em especial ao paladar/olfato, já que durante as trilhas além de se usar muito a visão, audição e tato, o participante é convidado a degustar preparos com os frutos do Cerrado; 4) Utilização de frutos típicos do Cerrado em preparos não convencionais, porém acessíveis, o que tende a estimular uma nova visão no participante com relação tanto aos frutos apresentados quando das práticas gastronômicas; 5) Aproximação dos participantes aos aspectos do meio ambiente natural (Cerrado) mesmo que em ambiente urbano, o que possibilita uma redescoberta do local/ incita uma visão sobre outras perspectivas sobre o lugar; 6) Abordagem que prioriza o discurso voltado a educação ambiental, mostrando algumas das muitas riquezas do bioma Cerrado, levando o participante a conhecer o bioma para entender a importância de se conservar e preservar.

A partir das percepções dos participantes foi possível concluir que a abordagem do “Pitado de Cerrado” em suas trilhas sensoriais atua como um elemento de aproximação com o bioma, estimula uma nova visão sobre os frutos e sobre as práticas gastronômicas, a abordagem multi e interdisciplinar contribui para a melhor fixação dos conteúdos apresentados, e, além disso, sensibiliza para as questões ambientais e desperta o interesse do participante em querer saber mais sobre o Cerrado, por sua ludicidade. Essas características explicitam o grande potencial de incorporação do projeto as ofertas gastronômica e turística local, e, colocam as trilhas desenvolvidas pelo “Pitadas de Cerrado” enquanto agente de educação ambiental das questões voltadas ao Cerrado, embora essa intenção não esteja explicitada no documento de ação de extensão do projeto em questão.

O turismo gastronômico pode ser utilizado como uma ferramenta para educação ambiental ao trabalhar dentro de diversas linhas. Os quesitos principais envolvem buscar desenvolver uma abordagem educativa e criativa, a fim de aproximar o turista da realidade e das problemáticas ambientais de determinada região, e incorporar esses elementos dentro de uma narrativa gustativa inserida na oferta gastronômica e/ou turística, o “Pitadas de Cerrado”

é um exemplo de que essa abordagem pode ser extremamente construtiva e eficaz. É importante, também, sempre ao pensar essa relação incluir as comunidades locais no processo, desde a produção dos alimentos, passando pelos preparos até o descarte. Incluir a comunidade em toda a cadeia produtiva, no sentido de estimular/resgatar os saberes e fazeres culturais aplicados a gastronomia, estímulo ao consumo de alimentos regionais, respeito à sazonalidade desses elementos, buscando pautar-se sempre nos preceitos da sustentabilidade.

O projeto “Pitadas de Cerrado” em sua abordagem das trilhas sensoriais mostra na prática que é possível incitar a formação de uma consciência crítica através de projetos inovadores que abordam diferentes temas de forma multi e interdisciplinar de forma prática e atrativa. Esse modelo em questão pode atender tanto os turistas quanto a comunidade, possibilitando inclusive, para estes, uma redescoberta do local através de novas narrativas.

Nesse ponto o papel da universidade ao estimular atividades de extensão tem possibilitado e sido palco para que os conhecimentos adquiridos através do ensino e pesquisa saiam da teoria por intermédio da extensão. O “Pitadas de Cerrado” vem mostrando na prática o quanto as atividades turísticas em seus mais variados segmentos podem adotar uma abordagem mais consciente e impactar de forma positiva a sociedade.

Referências

BARRETO, M. **Manual de Iniciação ao estudo do turismo**. Campinas, SP: Papirus, 2003.

BECK, U. **O que é globalização? Equívocos do globalismo: respostas à globalização**. São Paulo. Paz e Terra, 1999.

BRASIL, Ministério do Turismo. **Segmentação do Turismo: Marcos Conceituais**. Brasília, 2006. Disponível em: <http://www.turismo.gov.br/sites/default/turismo/o_ministerio/publicacoes/downloads_publico>. Acesso em: 17 out. 2020.

BRASIL, Ministério do Turismo. **Turismo Cultural: Orientações Básicas**. 3. ed. Brasília: Ministério do Turismo, 2010. 96 p. Disponível em: <http://www.turismo.gov.br/sites/default/turismo/o_ministerio/publicacoes/downloads_publico> Acesso em: 17 out. 2020.

BRASIL, Slow Food. **Movimento Slow Food**. 2007. Disponível em: <<http://www.slowfoodbrasil.com/slowfood/o-movimento>>. Acesso em: 17 out. 2020.
BRAUNE, R. e FRANCO, S. **O que é Gastronomia**. São Paulo (SP): Brasiliense, 2007.

DIAS, R. **Introdução ao Turismo**. São paulo: Atlas, 2008.

FERRETTI, E. R. **Turismo e meio ambiente**. São Paulo: Roca, 2002.

FÓRUM DE PRÓ-REITORES DE EXTENSÃO DAS UNIVESIDADES PÚBLICAS BRASILEIRAS. **Conceito de Extensão, institucionalização e financiamento**. Brasília: MEC, 1987.

GÂNDARA, J. M. G. Reflexões sobre o turismo gastronômico na perspectiva da sociedade dos sonhos. In: NETTO, Alexandre Panosso; ANSARAH, Marília Gomes dos Reis.

Segmentação do mercado turístico: estudos, produtos e perspectivas. Barueri, SP: Manole, 2009.

HALL, C.M., WILLIAMS, A.M. and LEW, A.A. (2004) ‘Tourism: conceptualisations, institutions and issues’, in Lew, A.A., Hall, C.M. and Williams, A.M. (eds), **A Companion to Tourism, Oxford: Blackwell**, pp. 3–22.

KLINK, C. A.; MACHADO, R. B. **A conservação do Cerrado brasileiro**. Revista Megadiversidade, v. 01, n. 01, p. 147- 155, 2005.

LIMA, J. E. F. W.; SILVA, E. M. Estimativa da contribuição hídrica superficial do Cerrado para as grandes regiões hidrográficas brasileiras. In: **SIMPÓSIO BRASILEIRO DE RECURSOS HÍDRICOS**, 2007, São Paulo. Anais... São Paulo: ABRH, 2007.

MOUSINHO, P. Glossário. In: Trigueiro, A. (Coord.) **Meio ambiente no século 21**. Rio de Janeiro: Sextante, 2003.

SAVARIN, B. **A fisiologia do gosto**. São Paulo: Companhia das Letras, 1995. TOSTES, A. **Sistema de legislação ambiental**. Petrópolis, RJ: Vozes/CECIP, 1994.

ZANETI, T. B. **Cozinha de raiz: as relações entre chefs, produtores e consumidores a partir do uso de produtos agroalimentares singulares na gastronomia contemporânea**. 2017. 371 p. Tese de Doutorado (Doutora em Desenvolvimento Rural) - Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural da Faculdade de Ciências Econômicas da UFRGS, Porto Alegre, 2017.

ZANETI, T. B. **Das panelas das nossas avós aos restaurantes de alta gastronomia: os processos sociais de valorização de produtos agroalimentares tradicionais**. Brasília: Faculdade de Agronomia e Medicina Veterinária, Universidade de Brasília, 2012, 176 p. Dissertação de Mestrado.

Sobre as autoras:

Leiliane Ribeiro de Melo é Bacharela em turismo peça Universidade de Brasília - UnB. E-mail: leilianerm1@gmail.com

Tainá Bacellar Zaneti é Doutora em Desenvolvimento Rural e Professora do curso de Turismo CET/UnB. E-mail: tainazaneti@unb.br