

Resenha da obra

Gastronomía y turismo en Iberoamérica

MEDINA, F. Xavier. LODOÑO, María del Pilar Leal (Org.). *Gastronomía y turismo en Iberoamerica*. Gijón: Ediciones Trea, 2018.

Paula de Oliveira Feliciano

Instituto de Estudos Brasileiros da Universidade de São Paulo (IEB-USP)
Centro Universitário Senac Campos do Jordão – Campos do Jordão – São Paulo, Brasil.



Resenha da obra: Gastronomía y turismo em Iberoamérica

A publicação *Gastronomía y Turismo en Iberoamérica* foi editada por F. Xavier Medina e María del Pilar Leal Lodoño. Medina é Doutor em Antropologia Social pela Universidade de Barcelona, professor de Antropología Social em Estudos de Ciências da Saúde e diretor da Cátedra UNESCO de Alimentação, Cultura e Desenvolvimento na Universitat Oberta de Catalunya (UOC), além de pesquisador principal do grupo de Pesquisa Interdisciplinar em Alimentação, Nutrição, Sociedade e Saúde (FoodLab). Lodoño é Doutora em Geografia e Mestre em Planificação Territorial e Gestão Ambiental pela Universidade de Barcelona, diretora acadêmica da graduação em Turismo na Ostelea School of Tourism em Barcelona e professora convidada em universidades da Colômbia e Espanha.

Na introdução, intitulada *El turismo gastronómico en América Latina y en España: necesidad de reflexión sobre su situación y sus perspectivas de futuro*, os editores explicam que as motivações para a organização da obra são tanto a relevância internacional da gastronomia sob o ponto de vista turístico como a escassez de pesquisas analíticas que contemplem sua complexidade. O objetivo da publicação é proporcionar uma análise acadêmica das relações entre gastronomia e turismo na Iberoamérica, a partir de estudos de caso da Argentina, Brasil, México, Peru, Chile, Costa Rica, Colômbia e Espanha.

O livro é composto por doze capítulos assinados por distintos autores. Jordi Gascón aborda no capítulo I sobre patrimonialização e gastronomia: *Turismo, agricultura y alimentación. De la teoría del enlace a la patrimonialización de la gastronomía*. A partir de estudos de casos mexicano e andino, busca tanto descrever como se deu a relação entre turismo e o espaço agrícola em meados da década de 1970 como analisar as limitações desse modelo e o impacto social no mundo rural.

Nos capítulos seguintes são discutidos estudos de casos argentinos. Em *Rutas, polos y pueblos. El turismo gastronómico como eje del desarrollo rural argentino*, a autora de Regina G. Schlüter apresenta a temática de turismo cultural e comenta iniciativas argentinas de desenvolvimento de turismo rural na região da Patagônia. Marcelo Alvarez e Gloria Sammartino são os autores de *Comer mirando al cerro. Alimentación, cultura y turismo en la Quebrada de Humahuaca* e tratam das tensões dos processos de valorização de patrimônios culinários pela complexidade e diversidade de objetivos e interesses dos atores envolvidos.

O capítulo IV, de autoria de Rúbia Mascarenhas e nomeado *Turismo Gastronómico y desarrollo regional: un estudio de caso de la región de los Campos Gerais del Paraná – Brasil*, a gastronomia é abordada como elemento central do

desenvolvimento turístico da região de Campos Gerais no Paraná. A pesquisadora identifica e detalha a percepção da importância entre turismo e desenvolvimento regional para grupos de entrevistados locais, da melhora na distribuição de renda ao aumento da produção agrícola.

Gastronomía mapuche em Chile: cocinar para otros, inventar para si é o título do quinto capítulo, de autoria de Isabel Bornand. A autora nos convida a conhecer o conceito de turismo etnogastronômico por meio da iniciativa chilena Leufu Budi. Avança na discussão sobre autenticidade alimentar quando reflete sobre como as comidas locais se modificam à medida que precisam ser apreendidas pelos turistas.

O sexto capítulo, das autoras María del Pilar Leal Lodoño, Paola Quintero Puentes e Camila Bernal, contempla estudo de caso colombiano a respeito da relevância do papel das instituições públicas e privadas e dos agentes políticos locais na articulação do turismo gastronômico em Medellín. Para isso, *La gastronomía en la mesa política colombiana: el caso de Medellín sí sabe* também incorpora o conceito de novo institucionalismo e analisa os macrodiscursos vinculados à gastronomia.

Em *Turismo y la reinención de la cultura culinaria afrocaribeña en Costa Rica*, Mona Nikolic discute os impactos do aumento do fluxo de turistas internacionais na cultura culinária local. Reflete sobre como essa interação acaba por propor uma reinvenção da imagem da cozinha afrocaribenha pela negociação entre as expectativas dos turistas e a necessidade de autenticidade dos alimentos e hábitos alimentares locais.

Estudos de caso mexicanos são apresentados nos próximos dois capítulos: *Turismo gastronómico en México: patrimonio, política, planificación y seguridad alimentaria* e *La emergencia del turismo gastronómico étnico en espacios semirurales de México a partir del retorno de migrantes de Estados Unidos. Comer chino em Santa María del Río, San Luis Potosí*. No primeiro, Antonio Montecinos relata o contexto mexicano até o estabelecimento da iniciativa ímpar chamada *Política de Fomento de la Gastronomía Nacional (PFGN)*, no ano de 2015, da qual também apresenta detalhes da metodologia. No segundo, José Antonio Vásquez-Medina aborda a gastronomia a partir da relação entre a migração transnacional e o turismo, identificando nesse caso uma modificação culinária pelo fluxo turístico.

Os capítulos X e XI são dedicados a estudos de casos peruanos. Samuel B. Morales G, autor do artigo *¿La cocina como agente de cambio social? Perú y su boom gastronómico*, traz reflexões a respeito de como o Peru se estabeleceu como um fenômeno gastronômico. Descreve como a Sociedad Peruana de Gastronomía (APEGA) tem sido um dos principais motores desse processo por articular atores público e privados do setor turístico. *Comer lo tradicional o la producción de un patrimonio alimentario desigual (Lima, Peru)*, de Charles-Édouard de Suremain e Raúl Matta, amplia

a compreensão sobre as origens e representações dos termos tradição e tradicional nos discursos de chefs e empreendedores gastronômicos no Peru. Os autores avançam, portanto, na discussão da dinâmica complexa do patrimônio alimentar e de suas relações sociais desiguais.

O capítulo final do livro adiciona o olhar espanhol ao recorte turismo gastronômico. *Turismo enogastronómico en España: cultura, patrimonio, economía y capacidad de reacción ante la crisis socioeconómica*, de F. Xavier Medina, María Gómez y Patiño, José M. Puyuelo Arilla e Cristina Tomás, expõe os desafios do turismo em tempos de crise a partir dos impactos ocorridos no país entre 2007 e 2008 e no contexto enogastronômico.

Gastronomía y turismo en Iberoamérica é uma publicação que renova a discussão a respeito das relações entre gastronomia e turismo. Cada capítulo aprofunda a descrição das complexas dinâmicas existentes entre os atores envolvidos e explicita a necessidade de alianças que promovam os distintos objetivos e deem espaço para os interesses coletivos.

A publicação torna-se essencial para todos aqueles que se dedicam a estudar, compreender e participar tanto da gastronomia como do turismo. Nela encontram-se reflexões sobre os limites nem sempre claros do uso da gastronomia com fins exclusivamente mercantis pelo turismo. O turismo gastronômico pode ser um modelo potente para o desenvolvimento econômico regional, no entanto, há implicações sobretudo sociais da turistificação da gastronomia e dos patrimônios alimentares que merecem ser considerados com mais atenção.

Sobre a autora:

Paula de Oliveira Feliciano é Mestra pelo Programa de Pós-graduação em Culturas e Identidades Brasileiras pela USP. Em 2018, foi bolsista no programa de estágio da *Fundación Alicia*, centro de pesquisa em cozinha, sustentabilidade e comunidade e em 2019 fez estágio acadêmico no *Observatori d'Alimentació da Universitat* de Barcelona (ODELA-UB). Email: pafeliciano@gmail.com