

O Hedonismo Onfrayreano no Turismo Gastronômico: Juntou a fome com a vontade de comer

The Onfrayrean Hedonism in Gastronomy Tourism: It has joined hunger with the desire to eat

Christopher Smith Bignardi Neves

Universidade Federal do Paraná – UFPR, Curitiba, PR, Brasil
<http://orcid.org/0000-0002-5029-6968>

Daísa Saling Alves

Universidade Federal do Paraná – UFPR, Matinhos, PR, Brasil
<https://orcid.org/0000-0002-0985-3953>

Resumo: O forte vínculo entre a gastronomia e o turismo fez despontar nas últimas décadas estudos sobre o turismo gastronômico. Após identificar a limitação de pesquisas que atrelem a filosofia a este segmento, este artigo relaciona a filosofia hedonista à atividade turística e gastronômica. O objetivo deste estudo consiste em apresentar correntes filosóficas, em especial a filosofia hedonista Onfrayreana, que amparem o prazer em comer como motivação para as viagens. Para tanto, o ensaio teórico, de característica exploratória, amparado na pesquisa bibliográfica, identificou que o ato de comer e viajar é duplamente prazeroso, o que o caracteriza como atividade hedônica. O materialismo hedonista, expressado por La Mettrie e Michel Onfray, aponta que a alimentação é uma necessidade para manter a máquina-corpo funcionando. Saciadas as vontades do corpo há a sensação de prazer que, neste caso, é a força motriz da vida, pois representa uma busca constante do homem. As considerações apontam que, inconscientemente, turistas do segmento gastronômico realizam práticas hedônicas, pois são motivados pelo desejo de comer e viajar.

Palavras-chave: Hedonismo. Prazer. Filosofia. Gastronomia. Turismo.

Abstract: *The strong link between gastronomy and tourism has made studies on gastronomic tourism emerge in recent decades. After identifying the limitations of research that link the philosophy to this segment, this article relates the hedonistic philosophy to tourism and gastronomic activity. This study aims to present philosophical currents, especially the hedonistic philosophy of Onfrayrean, which support the pleasure of eating as a motivation for travel. To this end, the theoretical essay, of an exploratory nature, supported by bibliographical research, identified that the act of eating and traveling is doubly pleasurable, which characterizes it as a hedonic activity. The hedonistic materialism expressed by La Mettrie and Michel Onfray points out that food is a necessity to keep the body-machine functioning. When the body's will is satisfied, there is a sensation of pleasure which, in this case, is the driving*

O hedonismo Onfrayreano no turismo gastronômico: Juntou a fome com a vontade de comer

force of life, since it represents a constant search by man. Considerations point out that, unconsciously, tourists in the gastronomic segment perform hedonic practices because they are motivated by the desire to eat and travel.

Keywords: Hedonism. Pleasure. Philosophy. Gastronomy. Tourism.

Antipasto: Introdução

Nos últimos anos cresceu o interesse pelas pesquisas em turismo e gastronomia. Hjalager e Richards (2002) identificaram o interesse do turismo pela gastronomia já no final da década de 1990; Ribeiro-Martin e Silveira-Martins (2018) apresentam que, após a década de 2010, os aprofundamentos teóricos sobre a temática foram exponenciais. Também nada recente é a necessidade de se alimentar enquanto ocorre a prática turística.

Este elevado interesse pela gastronomia fez surgir novos nichos de mercado ou segmentos turísticos. Turismo gastronômico e Enoturismo são os mais expressivos representantes, e a prática de comer em determinados destinos resulta no consumo de um patrimônio local (HJALAGER; RICHARDS, 2002).

O turismo gastronômico atrai aqueles que buscam na culinária uma forma de conhecer novos lugares e culturas, visto que ela representa as tradições, paisagens, personalidades e a historicidade presente no prato. Para Freixa e Chaves (2017, p. 259), “se turistas estão procurando degustar as especialidades culinárias regionais, isso significa que os ventos também sopram a favor da diversidade”.

A valorização da culinária por meio do turismo mantém viva a memória de localidades mais longínquas; as festividades em torno dos alimentos movimentam população local e também turistas; o desejo por consumir iguarias em locais específicos faz com que ocorram micro e macrodeslocamentos. De certo modo, o turismo não pode estar desatrelado da gastronomia, é uma mútua colaboração. Para Gândara (2009, p. 179-180), “é imprescindível pensar a comida não apenas como fonte de saciação de necessidades fisiológicas, mas também de necessidades sociais e psicológicas”.

Popcorn (1993) informa que os consumidores estão dispostos a saciar pequenas doses de prazer, o que a autora denomina *Pleasure Revenge*; para ela, os consumidores demandam produtos e atividades que proporcionem prazeres; dentre eles, encontram-se o turismo e a gastronomia. Em relação à gastronomia, analisá-la pela ótica do prazer incorre em relacioná-la à Filosofia Hedonista. A compreensão da relação entre a motivação de viagens e a gastronomia é possível mediante aplicação de categorias subjetivas, como a filosofia hedonista.

Segundo Paixão (2008, p. 1), o turismo hedonista busca a valorização do prazer, “por meio de uma atmosfera de liberdade e aventura, magia e fantasia, risco e medo. Trata-se de

O hedonismo Onfrayreano no turismo gastronômico: Juntou a fome com a vontade de comer

um tipo de turismo que está centrado na demanda, cuja motivação é baseada em emoções e não em normas sociais”. Tal prática visa o prazer atrelando-o a uma experiência única, neste caso a gastronomia é o objeto que proporciona estes prazeres.

Michel Onfray, filósofo francês, tem se dedicado a escrever sobre o hedonismo na contemporaneidade. O autor dedica quantidade substancial dos escritos para refletir sobre os prazeres derivados da gastronomia, sendo para ele um dos prazeres mais comuns aos humanos. Onfray possui uma filosofia hedonista que colabora para interpretar as motivações do turismo gastronômico, visto que a busca pelo prazer faz com que o homem atue de modo a saciar desejos; neste caso, deslocar-se para apreciar alimentos e bebidas pelos quais anseia.

Um estudo bibliométrico desenvolvido por Ribeiro-Martin e Silveira-Martins (2018) identificou 45 artigos em bases de dados (periódicos CAPES, SPELL, PROQUEST, EBSCO) que abordam o turismo gastronômico. Segundo Hjalager e Richards (2002), estudos que envolvem gastronomia e turismo abordam estudos de caso, a hospitalidade, comensalidade e outras temáticas derivadas. A justificativa do presente artigo está em apresentar um olhar filosófico sobre a gastronomia, o que confere uma abordagem diferenciada.

O objetivo consiste em apresentar a filosofia hedonista como a força motriz para as atividades que atrelem turismo e gastronomia, especialmente a corrente filosófica de Michel Onfray, que aborda o hedonismo por meio da gastronomia. Para tanto, este estudo caracteriza-se como pesquisa bibliográfica de cunho exploratório, fundamentando os pressupostos em textos já publicados em livros ou artigos.

A relação turismo, gastronomia e hedonismo mostra-se como uma hipótese para o deslocamento das pessoas. A escolha por uma pesquisa qualitativa ocorre por permitir a adoção de ideias filosóficas mais abrangentes, que auxiliam na comprovação das hipóteses, derivadas de uma constante comparação das correntes teóricas e filosóficas ao qual o estudo se propõe (CRESWELL, 2016), dentre as quais identificar a essência da motivação pelo deslocamento.

Além da nota introdutória, este estudo apresenta duas análises: a primeira aborda os conceitos relativos ao turismo e à gastronomia; a segunda apresenta a filosofia hedonista permeada por reflexões desde as raízes filosóficas gregas de Aristipo de Cirene e Epicuro de Samos, até culminar no hedonismo contemporâneo encontrado em Michel Onfray. As considerações finais relacionam o turismo, a gastronomia e o hedonismo como uma unicidade.

Primo Piatto: Turismo E Gastronomia

A humanidade se alimenta para satisfazer suas necessidades tanto nutricionais quanto emocionais, a gastronomia é culturalmente importante, é um patrimônio (FREIXA; CHAVES,

O hedonismo Onfrayreano no turismo gastronômico: Juntou a fome com a vontade de comer

2017). O alimento, além de suprir as energias necessárias para a sobrevivência, nutre nosso paladar, produzindo sensações de prazer.

Nossos antepassados foram caçadores-coletores e o surgimento do fogo trouxe algo novo, a cocção. Essa descoberta permitiu que os alimentos cozidos se tornassem mais saborosos e nutritivos. Schlüter (2003, p. 13) cita que, com o tempo, a alimentação deixou de ser um simples ato biológico para passar a ser uma forma de socializar, sendo assim um marco cultural e social. Portanto, a alimentação é uma maneira de conviver socialmente.

Seymour (2004) relata que as preferências culinárias são, possivelmente, formadas pelos níveis sociais de cada indivíduo, que sofrem influência da cultura, religião, classe social, entre outros critérios. Assim, a forma como se percebe a gastronomia influi nos interesses culinários. Ao relacioná-la à atividade turística, possibilita-se vislumbrar a geração de diversos benefícios socioeconômicos para o desenvolvimento dos destinos.

Segundo Bahl (2003), não basta criar e/ou desenvolver eventos gastronômicos, deve a população ter interesse em manter determinada cultura, sua valorização mostra-se necessária, inclusive para a promoção da gastronomia. Portanto, os autóctones possuem papel primordial no desenvolvimento de uma agenda cultural que promova seus insumos locais, seus modos de cocção, suas festividades e outros meios que julgarem necessários para gerar uma demanda turística.

Ao unir gastronomia e turismo, Peccini (2013) aponta que a motivação por conta dos prazeres advindos dos alimentos é condição *sine qua non* para promover os deslocamentos humanos em busca de diferentes sabores, experiências e memórias. Ceretta (2012, p. 90) compartilha que “a gastronomia, quando representada em festas e eventos regionais comemorativos, poderá ser uma alternativa de interesse turístico, uma vez que nestes encontros as manifestações culturais estão à disposição do público para consumo”.

Ao se listar a diversidade gastronômica de uma região, estado ou país, cada prato remete a interesses individuais de cada visitante em conhecer determinados destinos, a isto poderiam ser incluídas as estações do ano, as épocas de colheita, atividades celebradas, etc. Conforme aponta Peccini (2013), existem múltiplas possibilidades de analisar a gastronomia, o que a caracteriza como uma questão interdisciplinar, possibilitando relacioná-la especialmente com o turismo.

O turismo é uma atividade que explora a gastronomia de modo bastante proveitoso. A prática turística é inerente à alimentação humana, por esta razão todo turista precisa de nutrientes que advêm das refeições. O turismo cria desejos, e experienciar comer determinado produto em determinado local é vontade que o turista normalmente tem. Comer uma pizza na Itália é uma experiência única, incomparável a comer uma pizza em São Paulo e vice-versa.

O hedonismo Onfrayreano no turismo gastronômico: Juntou a fome com a vontade de comer

Para Ceretta (2012), o turismo gastronômico se trata de uma ação que visa sensibilizar os residentes e visitantes sobre a culinária local, transformando-a em um patrimônio imaterial; este processo cria, segundo a autora, uma identidade local.

Diversas festividades relacionadas diretamente com o consumo de alimentos e bebidas já foram analisadas por vieses múltiplos, Zottis (2009), por exemplo, abordou a memória da Festa da Uva em Caxias do Sul (RS) por meio dos cartazes do evento; Quinzani *et al.* (2016) relataram a tradição do milho nas festas juninas, insumo celebrado na Fenamilho (RESENDE, 2008), que ocorre em Patos de Minas (MG); Barczsz e Amaral (2010) discorreram sobre a percepção dos turistas na Festa Nacional do Carneiro no Buraco, de Campo Mourão (PR); Marzo e Martins (2017) estudaram a atividade turística na Festa Nacional da Tainha, evento de Paranaguá (PR). A Figura 1 apresenta os cartazes das festividades mencionadas.

Figura 1 - Cartazes de eventos nacionais relacionados à gastronomia



Fonte: Divulgação na rede social Facebook (2020).

O turismo gastronômico é caracterizado por Viera e Cândido (2003, p. 448) como “aquele turismo praticado por pessoas que apreciam a boa mesa dirigindo-se a cidades ou locais onde a gastronomia é conhecida e atraente”. A operacionalização deste segmento ocorre por meio da oferta de uma culinária regional, podendo ser vinculada aos eventos de diversos tipos. Ademais, a gastronomia pode ser promovida pela existência de estabelecimentos diferenciados, pela criação de roteiros, rotas e circuitos gastronômicos, em que predominará a motivação turística por meio dos alimentos e bebidas (GÂNDARA, 2009).

Uma das alternativas para alcançar a valorização da culinária regional é a criação de “eventos de marca”. Conforme definido por Allen *et al.* (2003, p. 7), são “aqueles eventos que se tornaram tão identificados com o espírito ou mentalidade de um povoado, cidade ou região que se tornam sinônimos do nome do local, e obtêm amplo reconhecimento e percepção”; para ocorrer esta indissolúvel associação “a culinária regional deve estar inserida e aceita no contexto social dos municípios que realizam tais eventos” (CERETTA, 2012, p. 90).

Assim sendo, entende-se que os eventos gastronômicos contribuem para a geração de benefícios econômicos, sociais e culturais na sociedade anfitriã. Além de incutir na

O hedonismo Onfrayreano no turismo gastronômico: Juntou a fome com a vontade de comer

comunidade a reflexão sobre a importância de seu patrimônio, no entender de Peccini (2013) esta ação nutre o corpo e a alma dos envolvidos.

A atividade turística induzida pelo segmento de eventos e gastronomia incita o desenvolvimento de localidades que não possuem grandes atrativos naturais de beleza cênicas. Para Bahl (2003), a criação de festivais ou feiras gastronômicas é uma ferramenta dentro da variedade do segmento de eventos. E segundo Rose (2002), as atividades gastronômicas em eventos podem ser desenvolvidas de forma direta (festivais e feiras relacionadas aos insumos ou à gastronomia), e indireta (com atividades culturais relacionadas à gastronomia ofertadas aos participantes, como jantares ou visitas a determinados locais).

Os pontos positivos deste segmento, como a baixa dependência governamental, a geração de divisa e empregos, trazem benefícios para outros segmentos do turismo. Neste quesito, pode-se afirmar que o setor de alimentos e bebidas é fortemente impulsionado.

A criação de festivais gastronômicos promove a democratização do acesso à diversa culinária internacional. Comumente se nota que centros urbanos têm organizado festivais onde barracas e/ou *foodtrucks* ofertam aos visitantes uma variedade de pratos. Também é perceptível que cidades menores criam eventos para atrair o público motivados pela culinária. Assim, eventos gastronômicos atuam como estimuladores da prática turística nos destinos consolidados, e representam uma opção para o desenvolvimento em outras localidades.

Em consonância com a criação de eventos e feiras, ocorre o êxito do movimento *slow food*, conforme atentam Auletta e Dakduk (2013, p. 12): “*El movimiento rescata los valores del hedonismo gastronómico y considera el placer ‘un derecho humano fisiológico’: se espera que el acto de comer sea una acción placentera*”. Este movimento, criado em 1986 pelo italiano Carlo Petrini, propõe uma contraposição filosófica, política e ideológica ao modelo dominante. Folco Portinari (1989) afirmou no Manifesto Slow Food que este seria um “*movimento internacional per la tutela e il diritto al piacere*”.

Desta forma, para Ferro (2014), o *slow food* consiste em um movimento filosófico com foco no alimento, sendo este bom para a saúde humana e para o meio ambiente; na percepção de Valduga, Maccoppi e Minasse (2018), o *slow food* sustenta-se numa abordagem da *neo-gastronomy*, que está relacionada diretamente com o prazer e a experiência gastronômica, pois “busca atender a princípios relacionados ao resgate do prazer da alimentação relacionada a princípios éticos e socioambientais” (p. 411).

Ademais, roteiros, rotas e circuitos gastronômicos representam um meio viável de desenvolvimento turístico. No estado do Paraná, o segmento gastronômico é o sexto mais representativo no desenvolvimento do turismo. Desta arte, a Paraná Turismo (2019) busca desenvolver o Projeto Gastronomia Paraná, com incentivo aos ingredientes locais, orgânicos e de qualidade — como almeja o movimento *slow food*.

O hedonismo Onfrayreano no turismo gastronômico: Juntou a fome com a vontade de comer

Para Aglio, Fujita e Andrade Junior (2015), a elaboração de cardápios sazonais representa uma estratégia competitiva no mercado de restauração. No caso da região litorânea paranaense, Teixeira Junior (2019) identifica que há um subaproveitamento das receitas genuínas pelos empreendimentos gastronômicos; para o autor, há um acatado de receitas e variações contemporâneas que, juntamente a algumas práticas e saberes, atrai o turista para determinados restaurantes. Afirmam Cabral e Teixeira Junior (2020) que os insumos da culinária caiçara possuem vínculo com as épocas e estações do ano, também com as fases da lua, marés e migração dos peixes, e isso repercute na visita dos turistas.

Para consumir alimentos frescos ou determinadas iguarias, que dependem do período de colheita ou pesca/caça, turistas se deslocam motivados por estes atrativos turísticos gastronômicos.

É inegável que a gastronomia é uma fonte de prazer, fornece alimento para o corpo e a alma; os alimentos instigam os sentidos da visão, do olfato e do paladar; pratos que evocam memórias afetivas fazem com que prazeres sejam revividos. Por estes — e outros — motivos, a gastronomia possui ligação direta com a filosofia hedonista. Turismo e gastronomia refletem o estilo de vida hedônico, concretizam práticas prazerosas: viajar e comer *per se* é prazeroso, o turismo gastronômico suscita um conjunto de prazeres.

Secondo Piatto: O Hedonismo

O hedonismo é uma filosofia originada na Grécia no período da Antiguidade Clássica, e foi inicialmente abordada pelos socráticos. Os adeptos deste modo de vida apregoam a busca do prazer acima de tudo, de forma indiscriminada, caracterizado não só pela busca exacerbada, mas também pela ausência de qualquer outro elemento ou interesse, de caráter muitas vezes imediatista. Segundo Abbagnano (1998, p. 497), o hedonismo "indica tanto a procura indiscriminada pelo prazer, quanto a doutrina filosófica que considera o prazer como o único caminho possível, portanto como fundamento de vida moral".

Nessa busca incessante pelo prazer, o indivíduo hedonista quer algo, ele o quer para agora, não se importando com absolutamente mais nada. A ética e a moral social inexistem, o sujeito vive em função do prazer, não apenas o sexual, mas todo prazer ao extremo. Assemelha-se a uma filosofia pós-modernista, em que se percebe que cada vez mais indivíduos vêm gerando prazer sobre a própria imagem, *status* e *glamour*; porém a filosofia hedonista é muito anterior a isso, como atentam Marchi (2009), Nascimento (2013) e Teixeira (2015).

Do ponto de vista histórico, a filosofia hedonista começa a surgir com os povos fenícios, baseada na ideia de antropocentrismo. A influência dos povos fenícios nos povos gregos e romanos vai ser fundamental para a ideia do egocentrismo, em que há a exacerbação do ego,

O hedonismo Onfrayreano no turismo gastronômico: Juntou a fome com a vontade de comer

da personalidade, do senso de importância, que desenvolvem posteriormente o hedonismo, a partir de ideias egocêntricas, com uma supervalorização da individualidade.

A noção de *hedoné*, palavra grega que deu origem ao termo hedonismo, somente se tornou objeto da filosofia a partir da herança deixada por Sócrates (470 a. C. – 399 a. C.). Para Marchi (2009, p. 15), Sócrates une o prazer ao agradável, baseando-se em que “as coisas agradáveis são consideradas boas porque suas consequências são boas e as coisas desagradáveis, da mesma forma, são más por terem consequências más”.

Sócrates é enfático ao propor uma versão hedonista em que ocorra a distinção entre prazeres bons e prazeres maus. Já Platão insere o prazer junto a outros bens, apenas os prazeres puros, aqueles originados pela ausência da dor, fazendo-o no diálogo Filebo. Porém, para Francalanci (2014, p. 79), “a posição de Filebo não será associada a nenhuma escola filosófica hedonista, uma vez que a sua posição permanece na fronteira da enunciação, recusando-se, assim, a se converter em doutrina”.

Platão entende que todos os seres vivos buscam o prazer; em contrapartida, repudiam a dor, e é por este motivo que o prazer é a finalidade de todas as coisas. Desta forma, Platão faz uma defesa do hedonismo nas teorias do desejo, do amor e da beleza, da *hedoné* como uma maneira de identidade entre o bem e o prazer.

Ainda, dentre os filósofos gregos que tratam do prazer está Aristipo de Cirene (435 a. C. – 356 a. C.), fundador da escola cirenaica, que sustenta a existência do prazer e da dor como dois estados da alma, “sendo o prazer um movimento suave, e a dor um movimento brusco. Um prazer não difere de outro prazer, nem um prazer é mais agradável que outro; todos os seres animados aspiram ao prazer e repelem a dor” (LAERTIOS, 2008, p. 69). Para os cirenaicos o prazer é algo instável, momentâneo, fugidio e fugaz.

Nesta concepção cirenaica não importa de onde vem ou como é conquistado o prazer. Quanto mais prazer o indivíduo tem, mais próximo da felicidade ele se encontra. A felicidade seria para o filósofo a soma de todos os atos; logo, a felicidade não é plena se houver autocontrole. Aristipo constituía o prazer no tato, se o prazer for verdadeiro é bom, se não for verdadeiro não é bom; logo, o prazer poderia ser sentido. Assim como são os prazeres da gastronomia. Neste sentido, quanto mais fartura mais feliz seria o homem, quanto mais comida e mais vinho, mais ele gozaria dos prazeres.

Para Epicuro de Samos (341 a. C – 270 a. C.), o prazer só está completo quando é experimentado pela alma e pelo corpo, esta ação prazerosa ocorre com a compreensão dos seus próprios limites naturais e necessários. Desta arte, o sentido da filosofia seria a realização de uma vida feliz, o bem-estar, o equilíbrio, ou o que se considerar prazer.

Epicuro concebe o prazer como modo de vida sensato, belo e justo; para o filósofo, "o prazer é a expressão da *harmonía* entre o *sophós* e o mundo, que se traduz por um estado em

O hedonismo Onfrayreano no turismo gastronômico: Juntou a fome com a vontade de comer

que o corpo encontra-se em equilíbrio (*eusthates*) e a alma serena (*galénimos*)” (SILVA, 2003, p. 102). O prazer relatado por Epicuro refere-se ao prazer do corpo. Desta forma, é um prazer físico, uma vez que Epicuro referia que “o princípio e a raiz de todo bem é o prazer do ventre”, referindo-se ao estômago e aos órgãos sexuais; os prazeres do corpo são vividos apenas no presente, enquanto os prazeres da alma podem ser antecipados ou recordados, já que se inserem no passado, no presente e no futuro.

O hedonismo da escola cirenaica é totalmente diferente do epicurismo: enquanto a primeira se refere a todo prazer (*hedoné*), a segunda aborda a felicidade (*eudaimonía*) como reflexo da tranquilidade e paz de espírito. Há diferentes circunstâncias históricas que levam a essa produção filosófica, principalmente as necessidades sociais da época.

Durante a Idade Média, quando prevaleceram as concepções filosóficas originárias do regime de cristandade, o prazer deu lugar à virtude do ponto de vista moral por estar de acordo com a razão, voltando após o Renascimento com a Modernidade. As discussões sobre a filosofia hedonista na Antiguidade Clássica serviram de base para que a filosofia do hedonismo moderno fosse elaborada.

Na Modernidade, Julien Offray de La Mettrie (1709-1751) e Donatien Alphonse François de Sade (1740-1814) analisam o hedonismo sobre a ótica psicanalítica, enquanto Jeremy Bentham (1748-1832) e John Stuart Mill (1806-1873) o abordam sob a ótica utilitarista. Atualmente o filósofo que aborda (e defende) o hedonismo é Michel Onfray.

Para Pulino (2005), La Mettrie é um filósofo incógnito, pois foi até o momento pouco estudado; o médico bretão foi o primeiro a abordar o materialismo hedonista, por meio da obra “*L’Homme-machine*” (1747), o que lhe incutiu a alcunha de *Monsieur Machine*. Na teoria do homem-máquina, os sentimentos, as sensações, os pensamentos, os prazeres têm todos como fonte o corpo, a organização perfeita, sendo mais perfeito que o corpo, o cérebro, que para La Mettrie explica todas as causas que outrora se denominava alma (FERNANDES, 2014).

Desta forma percebe-se que a tese hedonista de La Mettrie reside no que resumiu Bocca (2018, p. 10): “a vida deve ser considerada como processo mecânico (na verdade fisiológico) que envolve matéria, movimento e sensibilidade, ilustrado nos moldes de um erotismo vivido por homens-máquinas”.

O termo *homme-machine* representa um ser sem alma, apenas matéria, que tanto quanto os animais, tem um objetivo único, manter a máquina (o corpo, ou seja, a matéria) funcionando, sobrevivendo. E o combustível que move essa máquina é o prazer, é a felicidade (LA METTRIE, 2001). Desta forma, o *homme-machine* tem como necessidade básica o funcionamento da máquina, que para funcionar constantemente carece de experiências prazerosas no momento presente; enquanto houver vida, enquanto a máquina funcionar, é preciso dar a ela força motriz (LA METTRIE, 2001).

O hedonismo Onfrayreano no turismo gastronômico: Juntou a fome com a vontade de comer

Segundo La Mettrie (2000), é preciso dotar de felicidade os corpos. Para o filósofo, os prazeres gastronômicos representam uma fonte natural, a *bonheur organique* (felicidade orgânica) aumenta as oportunidades de que os homens sejam felizes na sociedade. Para o filósofo o fato de experimentar sensações físicas confere ao indivíduo graus de dependências que o tornam escravo da felicidade, razão esta que o levou à morte na Prússia em 1751. O fatídico episódio ocorreu após um banquete ofertado pelo embaixador francês Tirconnel, La Mettrie teria tido sérios problemas digestivos derivados da ingestão descontrolada de patê de faisão com trufas (PULINO, 2005).

As obras do Marquês de Sade têm como foco central uma filosofia hedonista por meio do ato sexual. Barthes (2005, p. 189) aponta que por este fato muitos o interpretam como pornográfico, o que resulta na redução da filosofia sadeana. Segundo Castro (2006), deve-se entender o Marquês de Sade como um libertino, que propõe o desenvolvimento da natureza do homem, sendo o ápice a autonomia. Para Airaksinen (1991), Sade aborda o prazer e a identidade pessoal como estranhos e esclarecedores em simultâneo.

Para manter a mecânica hedonista, Onfray (1999a) apresenta que até mesmo para o Marquês de Sade havia a necessidade dos prazeres gastronômicos, obviamente sempre em excesso, que era o fio condutor do hedonismo sadista.

Desta forma os prazeres gastronômicos são parte de uma engrenagem em função de suas luxúrias e gozo, no raciocínio de Sade o corpo precisa de energia para a prática sexual. Sade percorreu parte da França e da Itália buscando saciar seus desejos, certamente saciou-os entre doces e salgados, homens e mulheres, sua vontade de comer prevalecera em ambos os casos.

O hedonismo de Bentham tem suas primeiras discussões em 1776, na obra *Fragment on Government*, em que traz a expressão “a maior felicidade do maior número”. O princípio utilitarista defendido por Bentham, aplicado ao hedonismo, necessita de um cálculo empírico que atribua valores aos prazeres, apresentando-o como uma vertente do hedonismo ético altruísta e agregativo.

Assim como os teóricos do hedonismo antigo, Bentham compreende que a finalidade da vida humana é a maximização do prazer, por conseguinte, a minimização da dor. Desta forma, o que se tem é o *felicific calculus* (cálculo felicífico), também conhecido como cálculo utilitarista ou cálculo hedonista. Consiste, no entanto, em um método que considera apenas os aspectos quantitativos de prazeres e dores (BRAGA, 2018).

Por não concordar com a quantificação dos prazeres, John Stuart Mill faz a defesa de que estes aspectos são qualitativos, o que passou a ser identificado como uma corrente filosófica. O hedonismo qualitativo é, segundo Braga (2018, p. 21), “um dos tópicos mais estudados da história da ética. Trata-se de um assunto cuja bibliografia é simplesmente

O hedonismo Onfrayreano no turismo gastronômico: Juntou a fome com a vontade de comer

incomensurável. Ainda hoje o hedonismo proposto pelo filósofo britânico se mantém em alta”.

O diferencial do hedonismo proposto por Stuart Mill consiste, segundo Braga (2018), no fato de defender a maior elevação intelectual, apresentando o hedonismo como algo menos delicado de se tratar. Essa defesa atrai adeptos da teoria, pois o pensamento alavanca os debates filosóficos atuais, consagrando Stuart Mill como um dos filósofos mais estudados em países de língua inglesa.

A defesa hedônica feita por Stuart Mill nada mais é do que uma forma de superar a objeção perfeccionista contra o hedonismo de Bentham, seu objetivo consiste em demonstrar que o método qualitativo é uma alternativa.

Na contemporaneidade o tema do hedonismo é abordado pelo filósofo francês Michel Onfray, principalmente na obra *“L’art de jouir”*, do que seria o hedonismo sendo a alegria, a felicidade, o gozo, os prazeres momentâneos, o júbilo, satisfação, ou seja, a vida (ONFRAY, 1991). Onfray defende o hedonismo como um valor moral, agregando-o como uma filosofia; logo, um modo de vida; o próprio filósofo vivencia-a como uma maneira de exercício prático, conforme se pode ver no próximo tópico.

Contorno: Hedonismo Onfrayreano

Michel Onfray nasceu em 1º de janeiro de 1959, em Argentan (França). Aos dez anos foi levado ao orfanato de Giel, sob custódia de padres salesianos, onde passa a ter seus prazeres regulados. Ele descreve a regulação do corpo limpo, do descanso, do sossego, da culinária, do conhecimento, todos de alguma forma regulados pelos padres salesianos, conforme pode ser visto nos fragmentos de textos a seguir:

O barulho de um invólucro de bala ou de bombom atrai o salesiano, que pega a sua parte e acrescenta, sentencioso: ‘é melhor quando dividido’ (p. XXVII) [...] O refeitório não deve dar ensejo a regozijos. Come-se para ingerir a dose de calorias, não pelo prazer de comer. [...] Não há um segundo sem um cheiro de terror. Entrada no refeitório em silêncio; senta-se ao receber a ordem de sentar; não se fala enquanto não é dada autorização [...] um estalo de dedos, e os garotos colocam os talheres no recipiente de plástico branco, furado, riscado e engordurado posto na mesa. (ONFRAY, 2010, p. XXXI).

Aos quatorze anos, Onfray foi para uma escola técnica onde imperava a mesma lógica salesiana, o local reproduzia um projeto carcerário, fazendo-o sentir-se numa prisão, num quartel; os salesianos repudiavam o prazer de comer, de forma que as refeições davam-se de forma disciplinada, em um refeitório onde imperava o silêncio até segunda ordem (ONFRAY, 1999a, 2010).

O hedonismo Onfrayreano no turismo gastronômico: Juntou a fome com a vontade de comer

É graças a essa experiência vivida junto aos padres salesianos que o filósofo encontrou na filosofia e na arte, em especial nos livros e na música, sua “potência de existir”. Próximo dos 28 anos Onfray teve um enfarte que voltou a regrá-lo, a filosofia hedonista que vivenciava no quesito alimentar passou a ser policiada por uma nutricionista, a quem logo o autor tratou de dar lições de hedonismo, para se autobeneficiar.

Onfray fundou em 2002, com dois parceiros, Micheline Hervieu e François Doubin, a *Université Populaire de Caen*, com a intenção de fornecer ao povo uma educação filosófica com foco em *analyser, penser, réfléchir* (analisar, pensar, refletir). A filosofia hedonista está presente no projeto de ensino, como uma contra-história da filosofia.

O sucesso da *Université Populaire de Caen* fez com que sua aparição na mídia crescesse, Onfray passa a figurar semanalmente em programas de televisão e jornais; motivado, o filósofo inaugura em 2006 a *Université Populaire du Goût*, na cidade de Argentan, um local dedicado à gastronomia, uma ode ao prazer hedonista — as atividades foram encerradas em 2012 (CHEVASSUS-AU-LOUIS, 2015).

A perspectiva Onfrayreana tem como pilar duas obras em especial: “A arte de ter prazer – por um materialismo hedonista” e “A potência de existir – manifesto hedonista”. Prazer, corpo e liberdade são temas centrais abordados nas produções de Onfray, a culinária é retratada em diversos livros, considerando a gastronomia um dos prazeres da vida, inclusive se reconhecendo nela (OLIVEIRA, 2015).

Ao escrever sobre experiências vividas, Onfray deixa claro que era feliz quando vivia com sua família — fato que durou até seus dez anos de idade — mesmo com pouca comida, pois desde criança conhecera a pobreza e a escassez, conforme relata nas obras “O Ventre dos filósofos” (1990) e “A razão gulosa” (1999b). Atualmente numa situação financeira muito melhor, Onfray vê na gastronomia uma festa, uma fonte de prazer, um motivo para celebrar, um triunfo do narcisismo.

Onfray concebe o hedonismo como a arte do desprezo — assim o faz depois do episódio ocorrido aos 28 anos que o colocou entre a vida e a morte. O hedonismo é concebido pelo filósofo como “uma filosofia da matéria corporal”, que alude a “um real totalmente desprovido de sagrado” (1999a, p. 239).

Desta forma, Onfray (1999a) afirma que o hedonismo só ocorre para quem está vivo, para quem possui uma alma lúcida, tomando como exemplo a própria experiência, mas também a de La Mettrie. Ele entende que a proximidade com a morte fornece essa lição, aludindo ser preciso gozar enquanto vivo. Logo, “o hedonismo é, portanto, uma moral do interesse, a única suscetível de levar em conta o real tal como é e não tal como gostaríamos que fosse” (ONFRAY, 1999a, p. 267).

O hedonismo Onfrayreano no turismo gastronômico: Juntou a fome com a vontade de comer

Afirma o autor que “o hedonismo fornece o tema, minhas diferentes obras as variações” (ONFRAY, 2010, p. 29). Logo, o corpo libertino Onfrayreano consiste então em uma máquina material; ao conceber o corpo como uma máquina de gozar e de sofrer, não se pode agir sobre suas funções.

De acordo com o filósofo, é o corpo que vive os prazeres, é na carne que estes prazeres se engendram, dando à filosofia mais que o verossímil, confere a excepcional verdade, onde a intimidade, a experiência e o desejo tornam-se algo óbvio; desta maneira, “*la réflexion existentielle persiste à s'ancrer dans un corps, une chair capables d'émotions, de perceptions, de sensations*” (ONFRAY, 1999a, p. 84). O hedonismo Onfrayreano sugere então que ocorra uma junção da inteligência e do corpo, da matéria e da razão.

O corpo dito pelo filósofo é esta matéria que permeia a todos, é algo próximo, é você. Parece que o próprio filósofo responde seu questionamento feito em “Contra-história da filosofia” (2008). Quando inquirere o que faz um corpo, ele responde: “o corpo real, o contrário do anjo, bebe, come, dorme, envelhece, sofre, digere, defeca, morre: longe do éter, ele se compõe de sangue e de nervos, de músculos e de linfa, de quilo e de ossos, de matéria” (ONFRAY, 1999a, p. 102), esse é o corpo do indivíduo hedonista e também dos não hedonistas.

Para Onfray, a gastronomia tem um papel especial nos prazeres corporais, tal como têm os apetites sexuais, a contemplação da música, dos quadros, da natureza; para o filósofo, o prazer está num bom prato de comida, numa cama confortável, no riso com os amigos, no relaxamento de um banho quente; o prazer é para viver a sua maneira, cada sujeito tem suas necessidades de prazer. O próprio Michel Onfray (1990) atenta para a valoração das comidas simples e aquelas bem preparadas, elaboradas a partir de uma alquimia gastronômica.

Le goût sain, c'est le goût simple – celui des femmes contre celui des hommes. Il s'oppose aux saveurs fortes et puissantes auxquelles on ne prend plaisir que contraint et forcé par l'habitude. Il s'oppose aussi aux mets composés, aux mixtes. L'aliment miracle et emblématique du pur, du sain, du vrai, du naturel, c'est le lait. Le reste est corruption.¹ (ONFRAY, 1990, p. 39).

Em diversos momentos da obra “A arte de ter prazer”, Onfray (1999a) aborda a gastronomia, mencionando que o corpo real carece de comer e beber. Cita o vinho como um prazer único, em outro momento, o champanhe; menciona a morte de La Mettrie pelo excesso da gula; também o apreço de Fourier pelas geleias, pudins, as guloseimas da feira, as charcutarias, os queijos, o biscoito ceroso, a fogaça de manteiga, o vinho madeira da Índia.

Em “A potência de existir”, Onfray (2010) inspira-se em Montaigne que apreciava as ostras e o vinho clarete. Na obra “O ventre dos filósofos”, Onfray (1990) remete a cada filósofo um alimento², a introdução é denominada “*Les Banquet des Omnivores*” (“Banquetes onívoros”) e finda a obra com “*Conclusion – Le Gai Savoir Alimentaire*” (Conclusão – o alegre conhecimento alimentar).

O hedonismo Onfrayreano no turismo gastronômico: Juntou a fome com a vontade de comer

A gastronomia dispõe, segundo Onfray (1999a), de um lugar privilegiado na ordem hedonista. Para tanto cita Fourier: “A culinária é a mais reverenciada de todas as artes na harmonia”, e a partir disso Onfray continua:

Cada harmoniano se consagra a ela com maior ou menor habilidade, talento para a invenção ou a composição, mas todos acabam se entregando a essa ciência hedonista. A gula assim sublimada permitirá uma dinâmica agonística de substituição: em vez de fazer a guerra de verdade, com armas e soldados, os comensais do falanstério praticarão a luta com ajuda de pratos preparados, de pequenos patês pivotais, de rolhas de champanhe e de salvas de líquidos (ONFRAY, 1999a, p. 297).

Desta forma, é possível afirmar com base no hedonismo Onfrayreano que a culinária é uma das principais fontes de prazer, haja vista a biografia do autor, que padeceu com a ausência dos prazeres gastronômicos na infância. Assim, o filósofo aprecia a culinária, tal como fez Sade, La Mettrie, Fourier, Aristipo, todos induzidos pelo prazer gastronômico.

Dolci: Saboreando Prazeres

A relação turismo e gastronomia é indissolúvel, a promoção da culinária local por meio de eventos é um indutor para o desenvolvimento, bem como o é também a inserção de praças de alimentação em outros tipos de eventos, que não especificamente relacionados com a gastronomia.

Turistas quando em visita aos destinos precisam se alimentar e, de modo a consumir um patrimônio cultural, optam pela culinária local, em detrimento de redes de *fast food*, estimulando a economia. Restaurantes reconhecidos pela alta gastronomia — como os estrelados pelo Guia Michelin — são também motivadores de viagem.

Eventos relacionados a colheita, como festas do milho, da jabuticaba, da uva, e outras, ocorrem sazonalmente, são aguardados pelos visitantes que os frequentarão, assim como pela população residente, que pode desfrutar de momentos de entretenimento e lazer e, ainda, garantir uma renda pela venda de produtos e derivados.

O hedonismo como filosofia de busca ao prazer está envolto no turismo, principalmente no turismo gastronômico, pois, como evidenciou Onfray, um dos prazeres mais comuns aos humanos e animais reside na alimentação.

Segundo Paixão (2008), o turismo hedonista não carece de lógica, estética ou moral religiosa, pois se enquadra nos conjuntos de valores vitais, como o biologismo ético ou naturalismo, são os mais elevados, segundo o autor, o que possibilita a formação de uma antropologia personalista.

Pode ser realizado então o cálculo hedonista, o modelo proposto por Bentham considera os aspectos quantitativos de prazer e dor, mais as circunstâncias: intensidade,

O hedonismo Onfrayreano no turismo gastronômico: Juntou a fome com a vontade de comer

duração, certeza ou incerteza, proximidade ou afastamento, fecundidade, pureza e extensão (BRAGA, 2018). Por não concordar com a quantificação dos prazeres, Stuart Mill faz a defesa de que estes aspectos são qualitativos.

A fórmula Onfrayreana é inspirada no que aponta o modelo epicurista, de que não se deve aderir aos prazeres no momento presente se futuramente o resultado do cálculo for um desprazer, devem ser recusados. A moral Onfrayreana considera que há uma relação entre os indivíduos, uma sociedade de direito, o próprio prazer não interferir deve resultar no desprazer do outro.

Desta arte, o consumo ilustra, para Lipovetsky (2007), a melhor dimensão do hedonismo, principalmente pelo consumo das práticas de lazer. O filósofo percebe que este consumo tem ocupado espaço nas finanças de parte da população; para ele, o turismo aponta para um novo capitalismo.

Essa indústria, como entendida por Lipovetsky (2007), oferta aos consumidores uma variedade de produtos e serviços que, agregados ao setor gastronômico, possibilitam visitas a locais de cultivo (fazendas, vinícolas, hortas, criadouros), a experiência da colheita, contribuem para a aprendizagem de práticas de cocção e preparo, além do consumo propriamente dito dos pratos.

Para Lipovetsky e Roux (2005, p. 57), a prática do turismo, as viagens e o lazer deixaram de ser normas elitistas, o que possibilita que consumidores de classes sociais menos afortunadas possam visitar destinos antes considerados exclusivos, saborear pratos de diversas nacionalidades em eventos e feiras ou frequentar bons restaurantes. Assim, o “consumidor-viajante”, maneira como Lipovetsky (2007) se refere aos turistas, é incentivado a consumir em diferentes espaços-tempos, em locais de hiperconsumo, como nos restaurantes e praças de alimentação.

O turismo gastronômico age como um grande motivador para viagens, o apogeu do enoturismo é exemplo disto, mesma tendência do movimento *slow food*. Comumente o hedonista está à espera da época de colheitas, pois os insumos proporcionam melhores prazeres à máquina dionisíaca do hedonismo, encontrado nas frutas, cereais, peixes, carnes, e outros ingredientes.

Desta forma, é imperativo registrar que viajar para saborear diversas gastronomias, sejam elas locais ou internacionais, é uma das formas que os turistas encontram de proporcionar prazeres hedonistas, atrelando diversas atividades à prática turística, o que intensifica seu gozo. Em suma, viajar para comer proporciona prazer, o turismo gastronômico é uma prática hedonista.

Digestivi: Considerações Finais

Enquanto alguns segmentos têm de forma explícita as motivações dos turistas, o turismo gastronômico tem o alimento como motivador principal, porém, o que este estudo confirmou foi que por trás dos pratos culinários há uma motivação implícita, o prazer.

O prazer ofertado pela gastronomia ficou evidente quando analisado pela ótica da filosofia hedonista, em especial pela Onfrayreana. Os múltiplos prazeres derivados da alimentação não podem ser contestados, as papilas gustativas, as células sensoriais olfativas e a visão induzem sensações prazerosas. Locomover-se pelo espaço, apreciar belezas cênicas, ter novas experiências contribuem para o cálculo do prazer.

Desta forma, unir o ato de viajar e o ato de comer amplia o sentimento prazeroso, o que, segundo a filosofia hedonista, representa o sentido de uma vida feliz. Justificando que o turista apreciador da gastronomia busca experiências em viagens que satisfaçam seus prazeres, bem como o uso do corpo para o prazer, associa-se a um comportamento hedonista, confirmando elementos do hedonismo de La Mettrie e Onfray.

Também é possível afirmar que o materialismo hedonista como dito por Onfray e La Mettrie se firma diante da constatação do consumo da gastronomia, que proporciona momentos de júbilo aos turistas. No entanto, Onfray alerta que os prazeres estão submetidos às técnicas de marketing, bastante usadas pelo mercado turístico. Isto posto, leva a interpretar que apreciar determinadas gastronomias supõe uma necessidade induzida. Onfray (1999a) aponta que o hedonismo necessita dessa estética contemplativa, que é assumida pela arte.

O indivíduo hedonista é um *bon-vivant*, desconhece a fadiga, é entusiasta da tarefa de bem se alimentar, de apreciar novos sabores em novos lugares; assim, o relativismo ético é um princípio evidente. Para o hedonista que busca prazeres por meio da gastronomia, não há limites geográficos que o impeçam de saciar seus desejos.

O período de colheita representa o período de festividades culinárias, estes eventos gastronômicos são importantes para a economia das cidades, são também o momento de lazer e cultura da população local ou regional. Eventos gastronômicos estimulam o consumo de alimentos frescos (*in natura* ou sob cocção), fornecendo os instrumentos para a experiência hedonista, o que para Onfray proporciona *jubilus* particulares nos visitantes.

O hedonismo Onfrayreano propõe romper as amarras das religiões, que impedem os prazeres do corpo, que dominam a gula, entendida como um pecado. Os turistas motivados por visitar eventos, roteiros e/ou regiões gastronômicos para gozar dos prazeres culinários apresentam graus do hedonismo proposto pela corrente filosófica de Michel Onfray, pois a defesa de uma moral hedonista tem base na defesa das liberdades, no respeito ao próprio corpo, vangloriando o tempo presente, estimulando a viver o agora, a gozar hoje, pois o prazer é efêmero.

O hedonismo Onfrayreano no turismo gastronômico: Juntou a fome com a vontade de comer

¹Gosto saudável é o gosto simples — o das mulheres versus o dos homens. Ele se opõe a sabores fortes e poderosos que se leva ao prazer apenas forçado pelo hábito. Ele também se opõe a conjuntos compostos, alimentos mistos. A comida milagrosa e emblemática do puro, do saudável, do real, do natural, é o leite. O resto é corrupção. (Tradução nossa).

² *Diogène ou le goût de poulpe; Rousseau ou la voie lactée; Kant ou l'éthylisme éthique; Fourier ou Le petit pâté pivotal; Nietzsche ou les Saucisses de L'antéchrist; Marinetti ou le porexcité; Sartre ou la vengeance du crustacé.*

Ingredienti: Referências

ABBAGNANO, N. **Dicionário de filosofia**. São Paulo: Martins Fontes, 1998.

ALLEN, J. *et al.* **Organização e gestão de eventos**. Rio de Janeiro: Elsevier, 2003.

AIRAKSINEN, T. **The Philosophy of the Marquis de Sade**. London and New York: Routledge, 1991.

AULETTA, N.; DAKDUK, S. Bienestar del consumidor: um recorrido por la salud, el hedonismo, la espiritualidad y las relaciones. **Debates IESA**, v. 3, n. 2, p. 10-14, 2013.

BAHL, M. (org.). **Eventos: a importância para o Turismo do Terceiro Milênio**. São Paulo: Roca, 2003.

BARCZSZ, D. S.; AMARAL, F. F. A. Turismo gastronômico: a percepção do turista na 18ª Festa Nacional do Carneiro no Buraco de Campo Mourão Estado do Paraná. **Patrimônio: Lazer & Turismo**, v. 7, n. 11, p. 66-98, 2010.

BARTHES, R. **Sade, Fourier, Loyola**. São Paulo: Martins Fontes, 2005.

BOCCA, F. V. **Do estado à orgia: ensaio sobre o fim do mundo**. Curitiba: CRV, 2016.

BRAGA, B. B. **O hedonismo qualitativo de J. S. Mill** [recurso eletrônico]. Porto Alegre, RS: Editora Fi, 2018.

CABRAL, B. L. F.; TEIXEIRA JUNIOR, D. Turismo de base comunitária, culinária e cultura alimentar: um estudo de caso no litoral do Paraná. **Caderno Virtual de Turismo**, v. 20, n. 3, 2020.

CERETTA, C. C. Eventos de marca: evidências de valor turístico na gastronomia regional do Rio Grande do Sul/Brasil. **Revista Rosa dos Ventos**, v. 4, n. 1, p. 89-99, 2012.

CHEVASSUS-AU-LOUIS, N. **La petite usine de Michel Onfray**. Mediapart, 2015. Disponível em: <https://www.mediapart.fr/journal/culture-idees/110615/la-petite-usine-de-michel-Onfray>. Acesso em: 17 jan. 2020.

CRESWELL, J. W. **Projeto de pesquisa: métodos qualitativo, quantitativo e misto**. Porto Alegre: Artmed, 2016.

O hedonismo Onfrayreano no turismo gastronômico: Juntou a fome com a vontade de comer

FERNANDES, L. M. O homem-máquina de La Mettrie. **Revista Alamedas**, v. 2, n. 1, p. 77-86, 2014.

FERRO, R. C. Arranjos produtivos locais (APL's) das agriculturas familiares: estudo para uma nova gestão sustentável no setor gastronômico. **Comportamento, Cultura e Sociedade**, v. 3, n. 2, p. 67-82, 2014.

FRANCALANCI, C. Sobre o prazer: o discurso socrático e o silêncio de Filebo. **Anais de Filosofia Clássica**, v. 8, n. 15, 2014.

FREIXA, D.; CHAVES, G. **Gastronomia no Brasil e no mundo**. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2017.

GÂNDARA, J. M. G. Reflexões sobre o turismo gastronômico na perspectiva da sociedade dos sonhos. In: PANOSSO NETTO, A.; ANSARAH, M. G. R. **Segmentação do mercado turístico: estudos, produtos e perspectivas**. Barueri, São Paulo: Manole, p. 179-191, 2009.

HJALAGER, A. M.; RICHARDS, G. **Tourism and gastronomy**. London: Routledge, 2002.

LA METTRIE, J. O. **Discours sur le Bonheur**. Paris: L'Arche Éditeur, 2000.

LA METTRIE, J. O. **L'Homme-machine** [recurso eletrônico]. Paris: Numilog, 2001.

LAERTIOS, D. **Vidas e obras dos filósofos ilustres**. Brasília: Editora Universitária de Brasília, 2008.

LIPOVETSKY, G. **A felicidade paradoxal: ensaio sobre a sociedade de hiperconsumo**. São Paulo: Companhia das Letras, 2007.

LIPOVETSKY, G.; ROUX, E. **O luxo eterno: da idade do sagrado ao templo das marcas**. São Paulo: Cia. das Letras, 2005.

MARCHI, A. D. **A virtude e o justo no Górgias de Platão**. Dissertação (Mestrado em Filosofia) - Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas. Departamento de Filosofia, Universidade de São Paulo. São Paulo, 2009.

MARZO, D. V.; MARTINS, G. B. Turismo gastronômico: análise da Festa da Tainha em Paranaguá-PR. 2017. 54 f. **Trabalho de Conclusão de Curso** (Graduação em Tecnologia em Gestão de Turismo), Universidade Federal do Paraná, Setor Litoral, Matinhos, 2017. Disponível em: <https://acervodigital.ufpr.br/handle/1884/46892>. Acesso em: 12 out. 2019.

NASCIMENTO, D. S. Akrasia e hedonismo no Protágoras de Platão. In: CARVALHO, M.; FIGUEIREDO, V. **Filosofia antiga e medieval**. São Paulo: ANPOF, 2013.

OLIVEIRA, R. M. N. **O corpo em Michel Onfray**. Dissertação (Mestrado em Educação Física) - Programa de Pós-Graduação em Educação Física. Universidade Federal do Rio Grande do Norte. Natal, 2015.

ONFRAY, M. **A arte de ter prazer**. São Paulo: Martins Fontes, 1999a.

O hedonismo Onfrayreano no turismo gastronômico: Juntou a fome com a vontade de comer

ONFRAY, M. **A razão gulosa**: filosofia do gosto. Rio de Janeiro: Rocco, 1999b.

ONFRAY, M. **A potência de existir**: manifesto hedonista. São Paulo: Martins Fontes, 2010.

ONFRAY, M. **L'art du jouir**: pour un materialisme hedoniste. Paris: Éditions Grasset & Fasquelle, 1991.

ONFRAY, M. **O ventre dos filósofos**. Rio de Janeiro: Rocco, 1990.

PAIXÃO, D. L. D. Turismo hedonista: um segmento pós-moderno de viagens aliadas ao prazer. *In: Anais do Seminário da Associação Nacional de Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo*, 5, Belo Horizonte, 2008.

PARANÁ TURISMO. **Paraná turístico 2026**. Pacto para um destino inteligente. Disponível em: http://www.turismo.pr.gov.br/sites/turismo/arquivos_restritos/files/documento/2020-06/paranaturistico2026documentocompleto.pdf. Acesso em: 15 nov. 2020.

PECCINI, R. A gastronomia e o turismo. **Revista Rosa dos Ventos Turismo e Hospitalidade**, v. 5, n. 2, p. 206-217, 2013.

POPCORN, F. **O Relatório Popcorn**. São Paulo: Campus, 1993.

PORTINARI, F. **Manifesto dello Slow Food**, 09 de novembro, 1989. Disponível em: https://slowfood.com/filemanager/Convivium%20Leader%20Area/Manifesto_ITA.pdf. Acesso em: 13 jan. 2021.

PULINO, L. H. C. Z. **A ética de La Mettrie**. Tese (Doutorado em Filosofia) - Instituto de Filosofia e Ciências Humanas, Universidade Estadual de Campinas, Campinas, 2005.

QUINZANI, S. S. P.; CORRÊA, T. C. S.; PEIXOTO, D. V.; CORRÊA, A. A. S. A tradição do milho: o ingrediente base da cozinha caipira e das festas juninas. **Ágora**, v. 18, n. 1, p. 99-107, 2016.

RESENDE, R. C. **A invenção de uma tradição**: a Festa Nacional do Milho (Patos de Minas 1959-1990). 2008. 42 f. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação - Bacharelado em História) - Universidade Federal de Uberlândia, Uberlândia - MG, 2008. Disponível em: <https://repositorio.ufu.br/handle/123456789/19083>. Acesso em: 21 jan. 2021.

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

ROSE, A. T. de. **Turismo: planejamento e marketing**: aplicação da matriz de portfólio para destinações turísticas. Barueri: Ed. Manole, 2002.

SCHLUTER, R. G. **Gastronomia e turismo**. 2. ed. São Paulo: Aleph, 2003.

SEYMOUR, D. The social construction of taste. *In: SLOAN, D. (org.). Culinary taste: consumer behaviour in the international restaurant sector*. Burlington: Elsevier, p. 1-22, 2004.

O hedonismo Onfrayreano no turismo gastronômico: Juntou a fome com a vontade de comer

SILVA, M. F. **Epicuro**: sabedoria e jardim. Rio de Janeiro; Natal: Relume-Dumará: UFRN, Programa de Pós-Graduação em Filosofia, 2003.

TEIXEIRA, J. P. O. Sobre a unidade do “Protágoras” de Platão. **Tese** (Doutorado em) - Faculdade de Filosofia e Ciências Humanas, Universidade Federal de Minas Gerais, Belo Horizonte, 2015.

TEIXEIRA JUNIOR, D. **Maestria caiçara**: a cultura alimentar no litoral do Paraná. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Tecnologia de Gestão de Turismo). Universidade Federal do Paraná, Setor Litoral, Matinhos, 2019.

VALDUGA, V.; MACCOPPI, G. U.; MINASSE, M. H. S. G. G. Rede Slow Food: considerações sobre estrutura organizacional e atuação no Brasil. **Revista Rosa dos Ventos Turismo e Hospitalidade**, v. 10, n. 2, p. 403-421, 2018.

VIERA, E. V.; CÂNDIDO, I. **Glossário técnico gastronômico, hoteleiro e turístico**. Caxias do Sul: EdUCS, 2003.

ZOTTIS, A. Festa da Uva de Caxias do Sul/RS: a memória de uma festa através de seus cartazes. **Rosa dos Ventos Turismo e Hospitalidade**, v. 1, n. 1, p. 1-34, 2009.

Sobre os autores:

Christopher Smith Bignardi Neves é Doutorando em Geografia pela Universidade Federal do Paraná - UFPR. Servidor Público na Prefeitura Municipal de Paranaguá. E-mail: smithbig@hotmail.com

Daísa Saling Alves é Graduada em Tecnologia de Gestão de Turismo pela Universidade Federal do Paraná, Setor Litoral. E-mail: daisasaling@gmail.com