

## Editorial

### **Everton Luiz Simon**

Universidade de Santa Cruz do Sul, Santa Cruz do Sul, RS, Brasil  
<https://orcid.org/0000-0002-1227-4813>

### **Mariana Bueno de Andrade-Matos**

Universidade de São Paulo, São Paulo, SP, Brasil  
<https://orcid.org/0000-0002-8723-3258>

### **Sarah Marroni Minasi**

Universidade do Vale do Itajaí, Itajaí, SC, Brasil  
<https://orcid.org/0000-0002-1193-3274>

---

O primeiro número de 2021 da Revista *Ágora* – v.23, nº 1 (2021) – traz como tema principal **Encontros da Gastronomia e Turismo** e nós tivemos a satisfação de organizá-lo. Como resultado, temos uma edição composta por 15 (quinze) artigos temáticos, 5 (cinco) artigos de temas livres e 1 (uma) resenha. Os artigos que endossam o tema principal do Dossiê contabilizam 29 (vinte nove) autores, distribuídos em 12 (doze) instituições de ensino superior, abrangendo 8 (oito) unidades da federação, distribuídas nas 5 (cinco) regiões do país, além de 1 (um) artigo proveniente de Portugal. Acreditamos que os trabalhos publicados trazem discussões relevantes e que oportunizam reflexões, trocas e o desenvolvimento do conhecimento acerca de seus temas. Conseguimos, portanto, organizar um conjunto de estudos teóricos e empíricos com abordagens críticas, perspectivas atuais e interdisciplinares.

Os quinze artigos relacionados ao dossiê envolvem temas e abordagens diversas dentro do escopo estabelecido. Tratam desde comensalidade, passam por hedonismo, gestão de eventos gastronômicos, educação, identidade e cultura alimentar, culinárias tradicionais e regionais, dentre outros. O conjunto de artigos apresentado neste número da Revista *Ágora* revela o alimento/comida como um importante fio condutor com múltiplas abordagens, experiências e campos de pesquisa aproximando e reforçando a gastronomia e o turismo enquanto espaço de pertencimento e desenvolvimento regional. Na sequência apresentamos os artigos agrupados por pontos convergentes em suas temáticas.

O artigo de autoria de Claudio José Stefanini, Elizabeth Kyoko Wada e Robert Kenzo Falck é intitulado **As características de hospitalidade e comensalidade no polo**

de turismo cervejeiro de Pinheiros e Vila Madalena em São Paulo -SP. Os artigos **Expedição Virtual Gastronômica: Possibilidades neste período de Pandemia**, de Alcyr Alves Viana Neto e Rafael Bruno Pereira, e **Turismo diaspórico, teste de DNA e cozinhas: experiência gastronômica de consumidores de uma agência de turismo afrocentrada**, de Natália Araújo de Oliveira trazem temas emergentes na agenda de pesquisa do turismo e gastronomia. De um lado, um segmento em expansão, o turismo cervejeiro que acompanha o movimento de avanço das cervejarias artesanais. De outro, os autores trazem a inovação do uso das redes sociais como alternativa para apresentar a gastronomia regional ao público durante o período de restrição de deslocamento em função da pandemia da covid-19. Tangenciando o tema da pandemia, a pesquisa sobre turismo diaspórico destaca a inovação em aliar as informações de testes de DNA com a gastronomia, resultando em uma experiência centrada na identidade cultural.

A interface da identidade cultural na gastronomia e turismo foi abordada no artigo intitulado **“É falar com as mãos e comer com o coração” - O Trabalho Discursivo do Estereótipo Italiano na Indústria Alimentícia Brasileira**, em que a autora Carla Maicá Silva traz o uso de elementos associados ao modo de viver e comer italiano pelas campanhas publicitárias. O artigo, intitulado **Quarta Colônia – RS: os diálogos entre cultura, gastronomia e turismo** é de autoria de Vanessa Manfio. Nesse artigo, é analisado o papel da cultura e da gastronomia das regiões de colonização italiana e alemã no desenvolvimento do turismo regional, tendo como recorte territorial a região da Quarta Colônia no Rio Grande do Sul. Ainda, em **Altericídio por Apropriação Cultural: o caso do Acarajé**, Lázaro de Oliveira Evangelista e Cristianne Maria Famer Rocha usam da perspectiva dos estudos culturais para analisar casos da *gourmetização* do acarajé.

Relacionados ao tema da educação, Leiliane Ribeiro e Melo e Tainá Bacellar Zaneti escreveram o artigo **“Pitadas de Cerrado”: turismo e gastronomia em prol da educação**; e Claudia Mesquita Pinto Soares, Gustavo Oliveira Figueiredo e Marcia Bastos de Sá escreveram o trabalho **Projetos Político Pedagógicos dos Bacharelados em Gastronomia no Brasil: uma abordagem cartográfica dos cursos ofertados nas universidades públicas federais**. Ambos discutem, de acordo com suas nuances específicas, relevantes aspectos para que reflitamos sobre gastronomia e educação.

Sobre a questão regional e tradicional os artigos **O gosto pelo Regional: Contribuições da Gastronomia para os estudos sobre Cozinha Regional**, de Túlio Martins Oliveira e Gabriela Brito de Lima Silva, apresenta uma reflexão teórica sobre a relação entre regionalidade e a comida. De Stephanini Gabriela Silva Sudré, Regiane Caldeira e Tiago Diniz Siães, o artigo **Culinária Tradicional Quilombola: expressões culturais e potencialidades turísticas da Comunidade Cocalinho – Tocantins**, apresenta elementos regionais referentes a culinária tradicional que são apresentados como recursos de valorização cultural e para o turismo. O artigo de Anna Luíza Viana Magalhães, Aline Prestes Roque e Frederico Cid Soares, intitulado **Consumos de peixe em São Borja-RS: Um estudo nos bairros do Passo e Paraboi**, fazem uma comparação

dos hábitos e práticas alimentares com moradores de dois bairros de um mesmo município usando como distinção a distância relativa ao rio.

No contexto regional, mas agora voltado aos eventos, as autoras Geruza Aline Erig, Veruska Chemet Dutra, Keila Maria da Conceição Oliveira e Fabiane Arielly da Silva Moraes no artigo intitulado **Turismo, gastronomia e desenvolvimento regional: um estudo sobre o Festival Gastronômico de Taquaruçu em Palmas, Tocantins**, demonstram a gastronomia local como sendo celebrada em um evento turístico. Ainda sobre eventos, o artigo **O turismo gastronômico e a gestão de eventos: um contributo para o desenvolvimento local**, de autoria de José Miguel Fernandes e Bruno Barbosa Sousa, apresenta a perspectiva da população local de Penafiel, Portugal na dinamização do turismo gastronômico.

No âmbito da filosofia e da literatura gastronômica, **O Hedonismo Onfrayreano no Turismo Gastronômico: Juntou a fome com a vontade de comer** de Christopher Smith Bignardi Neves e Daísa Saling Alves, ancoram-se na filosofia hedonista e identificam que na prática do turismo gastronômico o ato de comer é duplamente prazeroso. Em **Lord Byron assombra a cozinha**, Luciano Lunkes faz uma análise literária do chef protagonista de *Cozinha Confidencial: uma aventura nas entranhas da culinária* dentro de uma perspectiva de resgate da memória cultural.

Na seção de artigos de temas livres, foram selecionados trabalhos a respeito do **Crescimento da frota de veículos na cidade de Curitiba/PR: mobilidade urbana e externalidades**, de Caroline Klein e Jorge Amaro Bastos Alves; da **Aplicação das Geotecnologias na Análise Ambiental do potencial erosivo do Município de Bataguassu/MS**, por Paulo Henrique Vieira; **do Plano Diretor e a Efetividade do Estatuto da Cidade no Município de Sobradinho – RS**, de Diego Puntel da Trindade e Denise Bettencourt; **Uma Avaliação dos Aspectos Habitacionais Urbanos nos Planos Diretores: da proposição à prática em Pequenas Cidades do Delta do Rio Amazonas**, de Jobair Assis Rangel; e, por fim, **Karl Marx e Alexis de Tocqueville: interpretações sobre a Revolução de 1848** de Leonardo Rauta Martins.

A resenha da edição foi escrita por Paula de Oliveira Feliciano sobre a obra **Gastronomía y turismo en Iberoamérica**, de F. Xavier Medina e María del Pilar Leal, publicado pela Ediciones Trea em 2018.

Desejamos a todas e todos uma excelente leitura!

Everton, Mariana e Sarah.