

As práticas de hospitalidade e o exercício da comensalidade nos territórios do café

The hospitality practices and the commensality discharge in coffee territories

Las prácticas de hospitalidad y el ejercicio de la comensalidad en los territorios del café

Beatriz Carvalho Tavares¹

Marcello de Barros Tomé Machado²

Vander Valduga³

Resumo: O café está presente na cultura brasileira desde sua inserção entre os principais produtos agrícolas do país. Nos diferentes territórios produtivos, seu destaque quantitativo e qualitativo transforma a bebida em símbolo cultural, tendo seu consumo associado às práticas de socialização, comensalidade e hospitalidade. Este estudo tem como recorte geográfico a região do Caparaó, localizada nos estados de Minas Gerais e Espírito Santo, reconhecida pela produção de cafés especiais resultante do trabalho da agricultura familiar. Assim, este artigo teve como objetivo analisar o café como elemento de comensalidade e hospitalidade no Caparaó Capixaba. O estudo apresentou caráter qualitativo, exploratório, descritivo e cunho etnográfico. Como procedimentos metodológicos, utilizou-se de pesquisa bibliográfica, imersão em campo, observação externa e participante, bem como entrevistas *online* com roteiro semiestruturado. Dentre os principais resultados, as práticas locais de hospitalidade ocorrem a partir da interação espontânea, acolhedora e afetuosa entre os produtores e turistas. Diferentes níveis de integração com a atividade turística local são observados, como a oferta de experiências ou estruturas para recepção e hospedagem. Ainda assim, todos exercitam a hospitalidade doméstica e manifestam a comensalidade a partir de seus cotidianos.

Palavras-chave: Acolhimento, Café, Gastronomia, Hospitalidade, Turismo de cafés.

Abstract: Coffee has been present in Brazilian culture since its inclusion among the main agricultural products in the country. In the different productive territories, its quantitative and qualitative prominence transforms the drink into a cultural symbol, with its consumption associated with socialization, eating and hospitality practices. The study's geographical focus is the Caparaó region, located in the states of Minas Gerais and Espírito Santo, recognized for producing specialty coffees resulting from the work of family farming. Thus, this article aimed to analyze coffee as an element of commensality and hospitality in Caparaó Capixaba. The study was qualitative, exploratory, descriptive, and ethnographic. As methodological procedures, bibliographical research, field immersion, external and participant observation, as well as online interviews with a semi-structured script were used. Among the main results, local hospitality practices occur from the spontaneous, welcoming and affectionate interaction between producers and tourists. The producers present different levels of integration with the local tourist activity, such as offering experiences or structures for reception and accommodation. Even so, they all exercise domestic hospitality and manifest commensality from their daily lives.

Keywords: Reception, Coffee, Gastronomy, Hospitality, Coffee tourism.

Resumen: El café está presente en la cultura brasileña desde su inclusión entre los principales productos agrícolas del país. En los diferentes territorios productivos, su protagonismo cuantitativo y cualitativo convierte a la bebida en un símbolo cultural, con su consumo asociado a prácticas de socialización, alimentación y hospitalidad. El foco geográfico de este estudio es la región de Caparaó, ubicada en los estados de Minas Gerais y Espírito Santo, reconocida por la producción de cafés especiales resultantes del trabajo de la agricultura familiar. Así, este artículo

¹ Instituto Federal Farroupilha/Universidade Federal do Paraná, E-mail: beatriz.tavares@iffarroupilha.edu.br

² Universidade Federal Fluminense, E-mail: marcellotome@id.uff.br

³ Universidade Federal do Paraná, E-mail: vandervalduga@gmail.com

tuvo como objetivo analizar el café como elemento de comensalidad y hospitalidad en Caparaó Capixaba. El estudio fue cualitativo, exploratorio, descriptivo y etnográfico. Como procedimientos metodológicos se utilizaron la investigación bibliográfica, la inmersión de campo, la observación externa y participante, así como la entrevista en línea con guión semiestructurado. Entre los principales resultados, las prácticas locales de hospitalidad se dan a partir de la interacción espontánea, acogedora y afectuosa entre productores y turistas. Aunque presentan diferentes niveles de integración con la actividad turística local, como ofrecer experiencias o estructuras de recepción y alojamiento. Aun así, todos ejercen la hospitalidad doméstica y manifiestan la comensalidad de su vida cotidiana.

Palabras clave: Acogimiento, Café, Gastronomía, Hospitalidad, Turismo de cafés.

1 Introdução

O café está presente na cultura brasileira desde sua inserção entre os principais produtos agrícolas do país. Os diferentes territórios produtivos elevaram o Brasil ao patamar de maior produtor mundial (Figueiredo & Alves, 2022), variando em parâmetros quantitativos e qualitativos. Sua bebida é um símbolo cultural de diferentes países, tendo seu consumo associado às práticas de socialização, comensalidade e hospitalidade (Casudo, 2004). A região selecionada para este estudo, o Caparaó, está localizada nos estados de Minas Gerais e Espírito Santo. Esta se destaca entre as 34 regiões produtoras reconhecidas pela Associação Brasileira de Cafés Especiais (Associação Brasileira de Cafés Especiais [BSCA], 2021) no país pela produção de cafés especiais resultante do trabalho da agricultura familiar (Massini, Vale & Fonseca Filho, 2021).

A hospitalidade contempla a oferta de alimentos, bebidas, acomodação e entretenimento ao visitante (Lashley, 2004; Camargo, 2015). A aproximação entre estes elementos exemplifica a diversidade de manifestações da gastronomia e das ritualizações do servir, alimentar e compartilhar (Sulis, 2021). Objeto de diferentes rituais, a comensalidade retrata características da sociedade, apresentando significado social e simbólico que extrapola a satisfação de necessidades alimentares e nutricionais (Boutaud, 2011; Gimenes-Minasse, 2017). A bebida café é um símbolo cultural representativo da socialização e do compartilhamento de alimentos em diferentes países, sendo acompanhado muitas vezes de alimentos tradicionais locais e apreciado tanto pelo público consumidor quanto pelos produtores do fruto.

No contexto do turismo vinculado à produção de cafés e sua cultura de consumo, podem ser destacados os eventos de produtores e consumidores da bebida, os rituais de preparo e consumo característicos, os espaços de memória e as próprias experiências pensadas e promovidas pelos agricultores em suas propriedades (Tavares *et al.*, 2021; Minasi *et al.*, 2022; Tavares & Oliveira, 2023). A acomodação reflete a afetividade de quem recebe, visando

proporcionar conforto e acolhimento ao visitante nestas localidades. Já as atividades e experiências proporcionadas configuram entretenimento ao hóspede, ainda que possam também apresentar caráter didático ao aproximar o visitante das tradições, ritos e manifestações artísticas e culturais distantes de seu cotidiano (Carvalho, 2015; Faltin & Gimenes-Minasse, 2019; Sulis, 2021; Valduga, Costa & Breda, 2022).

A importância deste produto agroalimentar para setor produtivo, atividade turística e mercado de alimentos e bebidas evidencia a relevância de refletir a dinâmica produto-produção-consumo para a hospitalidade, a partir de suas significações econômicas, sociais, culturais e simbólicas. Dessa forma, o objetivo foi analisar o café como elemento de comensalidade e hospitalidade no Caparaó Capixaba. Esta investigação corresponde às reflexões sobre hospitalidade nos territórios do café originadas na pesquisa da dissertação da autora sobre o desenvolvimento turístico em comunidades cafeicultoras da região.

Em seguida serão apresentadas as principais temáticas para estruturação do Referencial Teórico desta pesquisa, com ênfase inicial à territorialização do café.

2 Referencial teórico

2.1 Os territórios do café

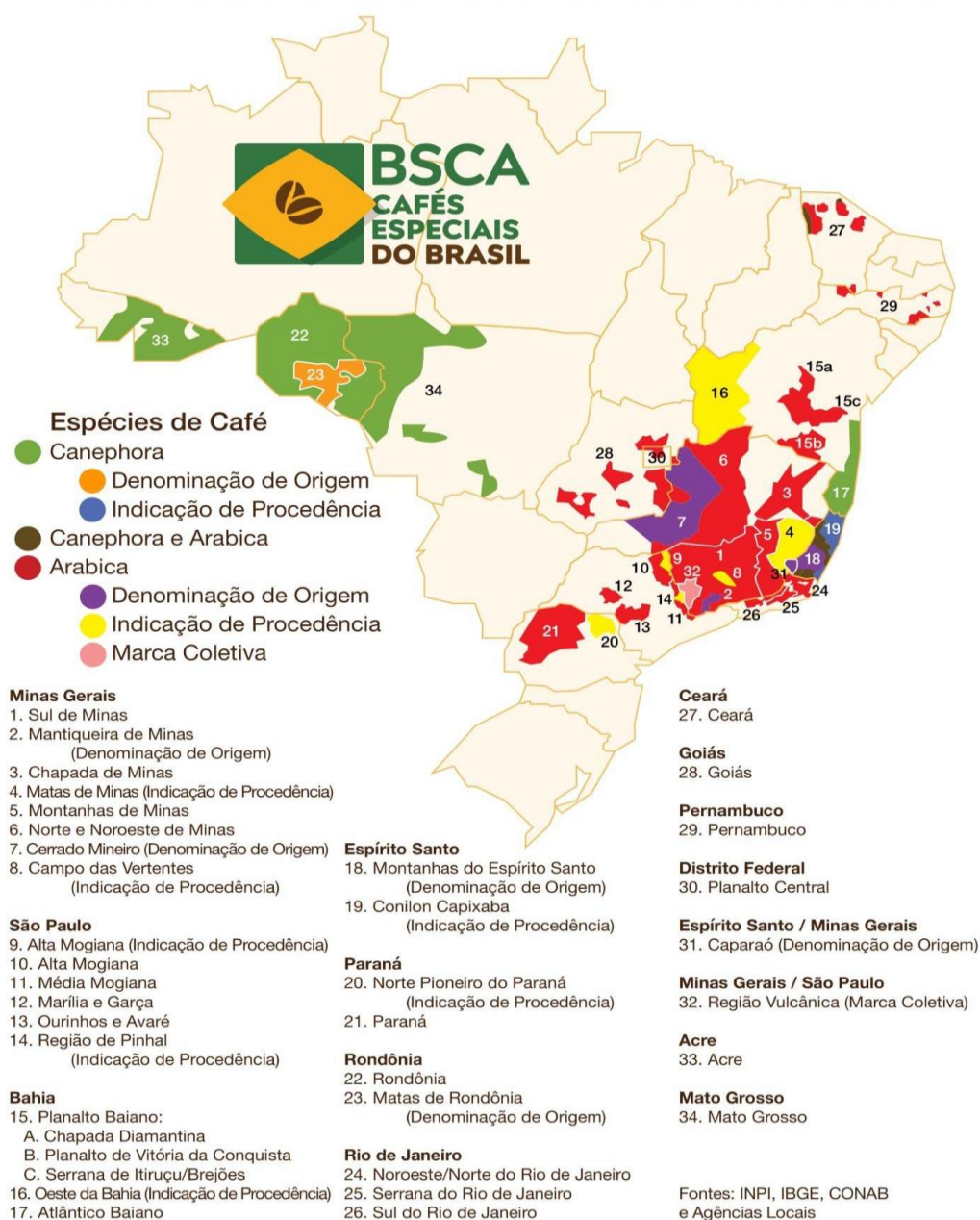
A partir de categoriais basilares da Geografia, difundidos nas distintas áreas que permeiam e se apropriam de suas temáticas, como o Turismo, a Gastronomia e a Hospitalidade, este artigo se ampara no conceito de território. Para diversos autores, este apresenta significados materiais e simbólicos, sendo resultante da projeção do trabalho e do apoderamento do espaço pelos indivíduos que nele atuam (Raffestin, 1993; Haesbaert, 2007; Saquet, 2007).

No Brasil, a disseminação do café pelos diferentes territórios iniciou com sua inserção na macrorregião Norte, no estado do Pará, no ano de 1727, inicialmente como uma planta decorativa sem valor agrícola (Martins, 2008). A percepção de valor econômico na produção em larga escala, como *commodity* em propriedades monocultoras, possibilitou sua difusão pelo país em busca de condições fisiográficas mais favoráveis ao desenvolvimento das plantas e da alta produtividade (Argollo Ferrão, 2004; 2016). Argollo Ferrão denomina essa particularidade da inserção do café no Brasil como uma característica de cultura perene, visto que sua produção percorreu as diferentes regiões brasileiras (Argollo Ferrão, 2016).

Os territórios do café, no caso brasileiro, correspondem às 34 regiões produtoras de cafés especiais reconhecidas pela Associação Brasileira de Cafés Especiais (BSCA, 2022; Massini, Vale & Fonseca Filho, 2021). A figura 1 representa graficamente a localização destes territórios pelo país:

Figura 1 - Regiões produtoras de café reconhecidas pela BSCA

ORIGENS DE CAFÉ NO BRASIL



Fonte: Associação Brasileira de Cafés Especiais (2022).

De acordo com estruturações anteriores do mapa de regiões produtoras e, conforme Ianni (2004), Argollo Ferrão (2004, 2016) e Martins (2008), a cafeicultura apresenta concentração histórica de sua produção e exploração na macrorregião Sudeste, principalmente nos estados de Minas Gerais e São Paulo. Os estados, além de grandes produtores em parâmetros quantitativos, vêm buscando especializar a produção cafeeira para acompanhar as demandas do mercado consumidor. Juntos, acumulam aproximadamente 52% do café produzido no país, principalmente pela histórica exploração extensiva da terra, início da produção com mão de obra escravizada e características fisiográficas que possibilitam a mecanização e tecnologização do plantio e colheita (Argollo Ferrão, 2004; Frederico, 2013, Companhia Nacional de Abastecimento [CONAB], 2022).

Posteriormente, os parâmetros qualitativos trouxeram visibilidade à produção de menor parte nas diferentes macrorregiões brasileiras. Novos espaços agricultáveis foram apoderados como territórios do café em estados das regiões Norte e Nordeste, tendo como principal foco sistemas produtivos alternativos, como a agrofloresta e a produção orgânica e agroecológica (Minasi *et al.*, 2022; Tavares & Oliveira, 2023), explorada por agricultores familiares e comunidades tradicionais, como indígenas e quilombolas. Neste contexto, podem ser destacadas as regiões produtoras nos estados de Rondônia, Ceará e Pernambuco, assim como o Caparaó (Tavares *et al.*, 2021, Minasi *et al.*, 2022; Tavares & Oliveira, 2023), inseridas no mapa da BSCA após o ano de 2018 (BSCA, 2022). Todas apresentam características fisiográficas singulares que, em conjunto com suas particularidades socioculturais, tornam o produto único e a produção respeitada internacionalmente.

Dentre estes, o Caparaó se torna centralidade nesta investigação pelo destaque em unir as particularidades naturais e humanas ao constante aperfeiçoamento de técnicas e do produto que direcionam seus cafeicultores a excelentes resultados no principal concurso de cafés especiais do Brasil, o *Coffee of the Year*, realizado todos os anos na Semana Internacional do Café, em Belo Horizonte - Minas Gerais (*Coffee of the Year* [COY], 2022).

As relações entre a Geografia e as manifestações do território na cadeia produtiva do café na região do Caparaó Capixaba permitem reconhecer a existência de diferentes dinâmicas de interação com o território e com a produção pelos produtores. As características fisiográficas que tornam o território e sua produção particularmente diferenciados e diversos são o relevo

montanhoso que inviabiliza a mecanização, o clima frio e o solo rico em matéria orgânica, bem como fatores humanos e culturais da agricultura familiar que preconizam a sucessão familiar e a produção de qualidade (Instituto Nacional da Propriedade Industrial [INPI], 2021).

Assim, torna-se reconhecida pela adequação a produções agrícolas que demandam processos manuais específicos, como a colheita seletiva, as peneiras manuais, seleção de defeitos e impurezas por catação, preferência por secagem natural em terreiros convencionais ou suspensos, despoldamento manual de microlotes e técnicas de fermentação (Simão *et al.*, 2017; INPI, 2021). Seu patrimônio natural, representado pela Mata Atlântica nativa preservada pela Unidade de Conservação (UC), é complementado pela diversidade do patrimônio cultural presente, formado pelas ruralidades estruturadas, identidades consolidadas e sentimento de afeto e pertencimento ao local (Tuan, 1990), como a gastronomia local e o café com reconhecimento de origem.

A seguir serão apresentados apontamentos do Referencial Teórico a respeito da hospitalidade e comensalidade.

2.2 Hospitalidade e comensalidade

Nas últimas décadas, diversos autores se debruçaram sobre os estudos da hospitalidade, principalmente a partir do pensamento maussiano da dádiva. A hospitalidade pode ser considerada um “valor universal” e “instinto humano” (Montandon, 2003, p. 141), bem como também um “sinal de civilização e humanidade” (Montandon, 2011, p. 31), evidenciando a demanda por interação e relacionamento a partir do sistema de prestações sociais embasado na tríade dar-receber-retribuir (Mauss, 2003; Cavenaghi, 2022). Para Sulis (2021, p. 123), “a hospitalidade perpassa por todos os campos que estudam as relações humanas em uma perspectiva entre hóspede e anfitrião”.

No permear dos conceitos, o acolhimento emerge como um fenômeno transversal à hospitalidade que abarca os simbolismos da sociabilidade (Santos & Perazzolo, 2012). Para as autoras, o acolhimento “se instala no espaço constituído entre dois sujeitos que desejam acolher e ser acolhidos” de modo que a relação construída entre os indivíduos parte da percepção e interpretação dos desejos inseridos nos discursos de cada um (Santos & Perazzolo, 2012, p. 6). Assim, para além da recepção e da hospedagem, o acolher manifesta as representações de afeto

presentes no contato inicial entre indivíduos e culturas alheias (Perazzolo, Santos & Pereira, 2013).

Tal aproximação teórica corrobora com a descrição de Lashley, Lynch e Morrison (2007), que identifica a hospitalidade como uma estrutura de socialização dos indivíduos baseada na mutualidade, reciprocidade e troca entre quem recebe (anfitrião) e quem é recebido (hóspede). Os apontamentos de Lashley (2004) e Camargo (2015) concordam e se complementam ao identificar como elementos característicos da hospitalidade a oferta de alimentos, bebidas, acomodação e entretenimento ao visitante. Os dois primeiros são intrinsecamente associados, visto que a oferta de uma comida ao comensal, em geral, é acompanhada por uma bebida e, principalmente no contexto analisado nesta pesquisa, a oferta da bebida café é acompanhada de algum alimento local, como as quitandas - biscoitos, pães, bolos, broas, entre outras. Em seguida, a acomodação reflete a afetividade de quem recebe, visando proporcionar conforto e acolhimento ao visitante em sua estadia, tanto curta para um café ou uma refeição quanto mais longa para uma hospedagem. A contribuição de Camargo (2015) com a importância do entretenimento na recepção pode ser identificada com a presença de festas, ritos e outras manifestações artísticas e culturais que se distanciam do cotidiano, no contexto da atividade turística associada à cultura do café, podem ser apontados os eventos de produtores e consumidores da bebida, os rituais de preparo e consumo característicos de diferentes países, os espaços de memória e as próprias experiências pensadas e promovidas pelos agricultores em suas propriedades.

A hospitalidade pode ser classificada a partir de seus contextos comercial, doméstico, público ou virtual, diferenciados por fatores econômicos, ambientais, sociais e culturais. Para esta pesquisa, destaca-se a importância da compreensão e diferenciação das duas primeiras classificações. Para Camargo (2015, p. 47) “todas as culturas guardam princípios, leis não escritas da hospitalidade, herdadas de formas ancestrais de direito, que regem o relacionamento humano em casa ou fora de casa”. Desse modo, é possível descrever a hospitalidade em contexto comercial como aquela usualmente retratada em ambiente externo, como um empreendimento, na qual ocorre a remuneração econômica do anfitrião, isto é, o pagamento pelo acolhimento e isenção da reciprocidade entre quem recebe e quem é recebido. Ademais, o vínculo social entre os indivíduos pode ser marcado pela etiqueta, atribuindo características padronizadas de impessoalidade, distanciamento, polidez e neutralidade ao acolhimento (Camargo, 2015). Já a

hospitalidade em contexto doméstico ocorre em ambiente interno e privado, onde a recepção é marcada pela intimidade, atribuindo características personalizadas de pessoalidade, proximidade e afetividade (Camargo, 2015).

A atividade turística salienta a utilização da hospitalidade em contexto comercial, no entanto, Dencker (2003, p. 110) aponta que está baseada “na recepção, na acolhida, na hospitalidade oferecida e na troca e interação entre as populações visitadas e os visitantes”, o que pode ser identificado principalmente em segmentos que fogem da proposta do turismo de massa. O ambiente rural se destaca neste caso por diferenciar-se de ambas as classificações, seguindo características inerentes às duas. Mesmo que exista a remuneração da prática e não seja esperado retorno da dádiva, a recepção e o acolhimento do visitante estão mais próximos do praticado na hospitalidade em contexto doméstico entre familiares e amigos, abdicando de formalidades esperadas quando bens e serviços são contratados. Carvalho (2015, p. 328) aponta como o principal ponto forte da hospitalidade rural a “simplicidade dos estímulos, das pessoas e a maior facilidade de leitura de seus elementos constitutivos [...] o que torna o local mais hospitaleiro”.

As relações de hospitalidade apontadas retratam suas diferentes manifestações, entre a política e ética, envolvendo relações interpessoais, acesso, acolhimento e compartilhamento de alimentos, tradições culturais e gastronomia local (Sulis, 2021). A autora aponta como a hospitalidade está presente na área da Gastronomia:

Assume-se que as relações de hospitalidade estão presentes na gastronomia tanto na esfera micro, como a familiar, pequenos restaurantes, bares cursos e faculdades, quanto no âmbito macro, nas políticas públicas de acesso aos alimentos de qualidade, na valorização de um território, na valorização dos profissionais de gastronomia e políticas de incentivo ao setor, bem como na sustentabilidade da produção de alimentos e bebidas (Sulis, 2021, p. 128).

Sulis (2021) complementa apontando a particularidade intercultural da hospitalidade, expressa na diversidade da gastronomia por meio de práticas e técnicas ancestrais, de saberes tradicionais materializados no preparo de alimentos, bem como de ritualizações no servir, alimentar e compartilhar com o outro.

Como uma dimensão da própria hospitalidade, a comensalidade é objeto de diferentes rituais, retratando características da sociedade e apresentando significado social e simbólico que extrapola a satisfação de necessidades alimentares e nutricionais (Boutaud, 2011; Gimenes-Minasse, 2017). Gimenes-Minasse (2016, p. 639) a descreve como uma “manifestação de um

sistema alimentar”, podendo ser compreendida como um momento de partilha de alimentos à mesa, exercitando a sociabilidade, a convivialidade e o compartilhamento (Kirsch, 2010; Rodrigues, 2012; Faltin & Gimenes-Minasse, 2019).

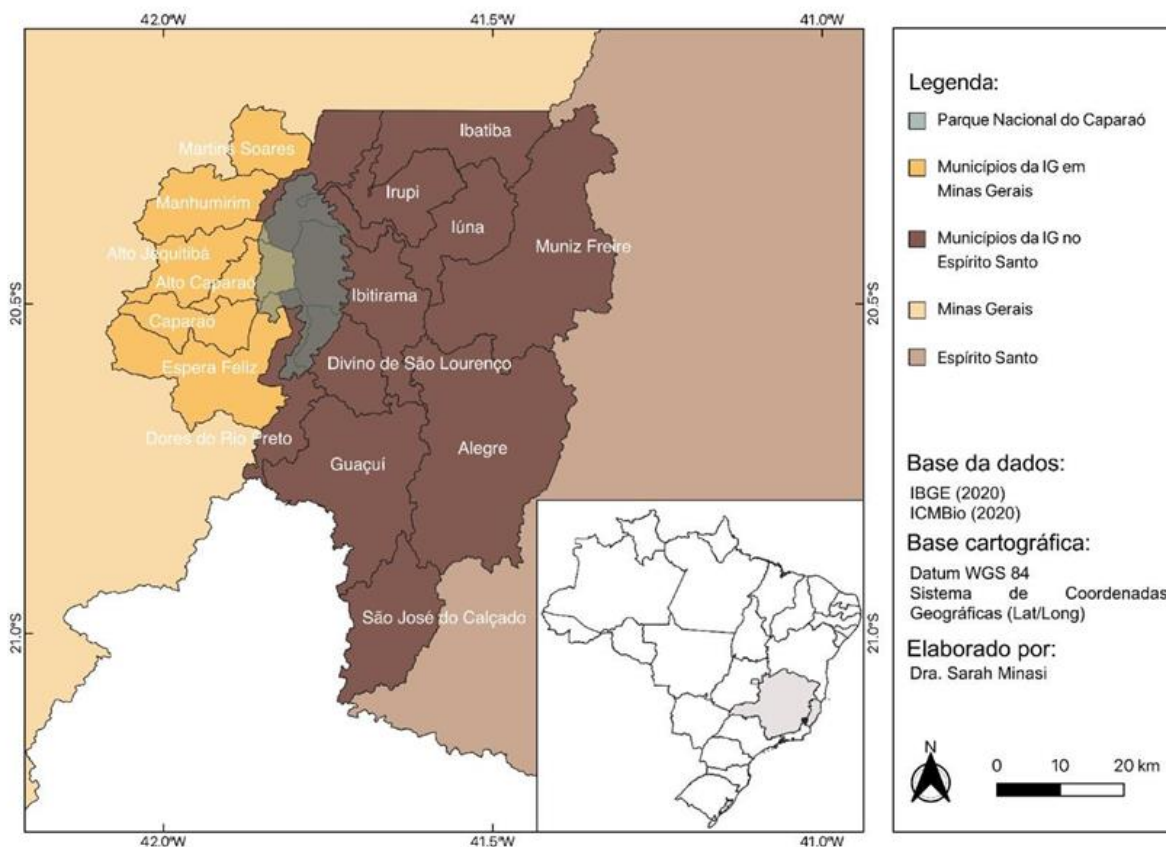
O ato de compartilhar comida, mesa e momentos de alimentação explora ainda o sentimento de aceitação por um grupo e pertencimento ao lugar (Gimenes-Minasse, 2016, 2017; Faltin & Gimenes-Minasse, 2019; Naves, 2022). Para Fernandes (1997, p. 13) “existe, de facto, consideração recíproca entre os que partilham a mesma mesa. [...] O sentar-se à mesa equivale praticamente a ser recebido na família”. Assim, pode ser associada aos alimentos regionais e preparações típicas para comunicar as tradições, aproximar as pessoas e estreitar as relações sociais entre a comunidade e com os visitantes. Isto posto, a comensalidade atua como ferramenta fundamental no acolhimento e na receptividade turística.

Em seguida serão descritas as técnicas, procedimentos metodológicos e o percurso metodológico aplicado nesta pesquisa.

3 Materiais e métodos

A pesquisa apresenta caráter qualitativo, exploratório, descritivo e cunho etnográfico. Essa pesquisa se apropria de técnicas de cunho etnográfico, como a imersão em campo, a observação participante e as entrevistas informais *in loco* para compreender a subjetividade presente no sentimento e afetividade envolvidos nas relações de hospitalidade estabelecidas entre produtores, residentes e visitantes com o território a partir do cotidiano e das experiências turísticas. O Café do Caparaó ganhou visibilidade com seu reconhecimento no ano de 2021 com o registro da Indicação Geográfica (IG) do produto na modalidade Denominação de Origem (DO). A área compreendida pela IG envolve dez municípios no Espírito Santo, sendo estes: Alegre, Divino de São Lourenço, Dolores do Rio Preto, Guaçuí, Ibatiba, Ibitirama, Irupí, Iúna, Muniz Freire e São José do Calçado; e seis municípios de Minas Gerais, sendo estes: Alto Jequitibá, Alto Caparaó, Caparaó, Espera Feliz, Manhumirim e Martins Soares. Os municípios apresentam forte envolvimento local com a cultura do café, gastronomia regional, preservação ambiental e vivência rural, abrangendo no seu interior o Parque Nacional do Caparaó, uma UC de grande relevância para a biodiversidade regional.

Figura 2 - Mapa da região do Caparaó



Fonte: Minasi (2021) *apud* Tavares (2022).

Assim como está evidenciado na figura 2, o estudo foi dividido em três etapas: bibliográfica, imersão em campo e realização de entrevistas *online*.

Figura 3 - Diagrama de etapas da pesquisa



Fonte: Elaborado pelos autores (2022).

A primeira reuniu a revisão de literatura, bem como a sistematização e leitura de artigos, dissertações, teses, livros, entre outros. As palavras-chave utilizadas foram “café” e “turismo”, bem como sua junção “turismo cafeeiro” e as variações possíveis nos idiomas inglês - “*coffee*” e “*tourism*” e “*coffee tourism*” - e espanhol – “*café*” e “*turismo*” e “*turismo cafetero*”. As bases de

dados foram *Web of Science*, *Scopus*, Publicações de Turismo e *Google Scholar*. A busca ocorreu no mês de outubro de 2020, enquanto a sistematização e leitura estenderam-se até dezembro do mesmo ano. As lacunas identificadas na leitura versaram sobre o desenvolvimento do turismo em territórios do café, abarcando protagonismo local, identidade, trabalho, alimentação e hospitalidade.

A segunda retrata o contexto espacial, temporal e experiencial da área de estudo selecionada. A pesquisa de campo ocorreu entre novembro de 2020 e janeiro de 2021. As técnicas de pesquisa utilizadas foram as observações participante e externa para compreender a integração do grupo nas atividades produtivas e análise das dinâmicas sociais tanto nos núcleos familiares quanto entre os produtores nas comunidades. Boni e Quaresma (2005) diferenciam a observação participante pela integração com o local e grupo pesquisado, levando a “adotar temporariamente um estilo de vida que é próprio do grupo que está sendo pesquisado” (Boni & Quaresma, 2005, p. 71), enquanto a observação externa ocorreu com distanciamento parcial para coleta de dados sobre o cotidiano local, tanto a partir de entrevistas informais quando com documentos e registros visuais fornecidos pelos sujeitos (Mercado, 2012).

Já a terceira consistiu em entrevistas que intencionaram obter informações referentes à percepção de produtores chave envolvidos com a produção cafeeira e turismo na região. Para reunir, por intermédio da interação social, informações objetivas e subjetivas relacionadas aos valores, atitudes, opiniões e envolvimento do público, aproximando-se de uma conversa informal para engajar o entrevistado, foram realizadas entrevistas com roteiro semiestruturado, retratadas por Boni e Quaresma (2005) como uma técnica abrangente, com melhor amostra da população desejada para o estudo, maior flexibilidade de tempo, abertura para respostas espontâneas e utilização de recursos visuais. As entrevistas online foram realizadas entre os meses de setembro e novembro de 2021 a partir da plataforma Zoom e foram gravadas com a autorização dos produtores para fins de registro do estudo. Alguns casos pontuais não tiveram gravação da entrevista autorizada, sendo utilizadas somente as anotações principais realizadas ao longo da conversa. Entre os critérios utilizados para selecionar os entrevistados está o envolvimento com a agricultura familiar e o reconhecimento da qualidade produtiva. Deste modo, 13 produtores de Iúna e 2 produtores de Irupi compuseram a amostra de 15 indivíduos para as entrevistas. Todos os produtores são naturais da região e têm como foco de seu trabalho a produção de café,

ocasionalmente trabalhando com outros produtos para diversificação da renda. Idade, gênero e renda não foram critérios utilizados na escolha dos sujeitos da pesquisa, no entanto, apresentaram divisão equilibrada.

O quadro 1 apresenta a relação de produtores entrevistados, suas propriedades, empreendimentos e comunidades.

Quadro 1 - Relação de produtores entrevistados.

Respondente	Propriedade	Empreendimento	Local
1	Sítio Cordilheiras do Caparaó	Café Cordilheiras do Caparaó	Comunidade Fazenda Alegria - Iúna
2	Sítio Cordilheiras do Caparaó	Café Cordilheiras do Caparaó	Comunidade Fazenda Alegria - Iúna
3	Nome não informado	Nome não informado	Comunidade Fazenda Alegria - Iúna
4	Nome não informado	Nome não informado	Comunidade Fazenda Alegria - Iúna
5	Sítio Ouro Verde	Café Lamy	Rio Claro - Iúna
6	Sítio Ouro Verde	Café Lamy	Rio Claro - Iúna
7	Sítio Barra Rio Claro	Nome não informado	Rio Claro - Iúna
8	Sítio Café do Príncipe	Café do Príncipe	São João do Príncipe - Iúna
9	Sítio Café do Príncipe	Café do Príncipe	São João do Príncipe - Iúna
10	Sítio Pai Herói	Café D’Gomes	Córrego Bom Sucesso - Iúna
11	Lima Cafés Especiais	Lima Cafés Especiais	Comunidade Serrinha - Iúna
12	Fazenda Amarela	Café com Flores	Córrego Barro Branco - Iúna
13	Sítio Serra Valentim	Café Serra Valentim	Córrego Barro Branco - Iúna
14	Sítio Santa Rosa	Café Mendonça	Córrego Barra de Santa Rosa - Irupi
15	Sítio Santa Rosa	Café Mendonça	Córrego Barra de Santa Rosa - Irupi

Fonte: Elaborado pelos autores (2022).

Em casos pontuais, não foram informados ou identificados nomes de propriedades e empreendimentos. Como justificativas, indicam-se o tamanho reduzido da produção e a ausência de estruturação de empreendimentos em algumas famílias, o que direciona a colheita para composição de lotes de outros empreendimentos ou até mesmo de marcas coletivas de cooperativas locais.

As entrevistas formais realizadas remotamente foram interpretadas a partir da sistematização das anotações realizadas e dos discursos transcritos. Como apoio para análise dos dados, foi utilizado o *software* de pesquisa qualitativa NVivo. A escolha na utilização da ferramenta se justifica pelo relevante suporte na codificação, categorização e associação entre os discursos (Alves, Filho & Henrique, 2015). Fruto de uma pesquisa de maior porte, na qual foram estabelecidos códigos baseados nos sistemas territoriais (Argollo Ferrão, 2004) e hospitalidade (Valduga & Minasse, 2020, 2021), trazemos neste artigo o recorte referente aos apontamentos sobre a categoria de análise Proximidade. Assim, identificamos como códigos utilizados: **práticas de acolhimento, exercício da comensalidade e consumo e alimentação**. O quadro 2 elucida os códigos, a partir de seus principais conceitos, para análise dos dados e discussão dos resultados posteriormente.

Quadro 2 - Relação dos códigos utilizados para análise dos dados.

Categoria Analítica de Proximidade		
Reflexões mediadas pelas relações interpessoais de produtores, residentes e turistas, refletindo a respeito da aproximação promovida pelas práticas locais de hospitalidade, acolhimento, comensalidade e alimentação.		
Práticas de acolhimento	Exercício da comensalidade	Consumo e alimentação
Expressão do contato entre os indivíduos, abrangendo o exercício da hospitalidade no contexto doméstico e comercial do cotidiano comunitário e atividade turística.	Momento de compartilhamento das refeições em que são reduzidos os distanciamentos pela socialização e troca de experiências.	Aquisição e degustação do café e seus acompanhamentos, presentes no cotidiano e festividades da região, que refletem a cultura alimentar e as tradições locais.

Fonte: Elaborado pelos autores (2022).

Assim, a partir dos códigos apresentados, serão discutidos os resultados obtidos nesta pesquisa.

4 Resultados e discussões

Ao adentrar os debates sobre as práticas locais de hospitalidade, acolhimento e comensalidade, é importante refletir sobre as atividades que as originam, como as manifestações do turismo na localidade e as relações estabelecidas com o turista.

A atividade turística relacionada à produção do café pode apresentar manifestações particulares de distintos segmentos. O contexto evidenciado nesta pesquisa manifesta características próprias de lugar e paisagem para produção e consumo, como topografia diferenciada e clima específicos à produção de cafés de especialidade, paisagens naturais envolvendo florestas, reservas naturais, cachoeiras e outros, paisagens culturais e artificiais como plantações, sítios arqueológicos, conjuntos arquitetônicos e históricos, entre outros. A atratividade deste segmento pode ser associada à diferentes motivações, como histórico-cultural – em grandes fazendas e complexos produtivos do eixo Rio de Janeiro – São Paulo; tradicional – em regiões de grande produtividade e com Indicação de Procedência, por exemplo, Alta Mogiana (MG), Serra da Mantiqueira (MG), Cerrado Mineiro (MG) e Norte do Paraná (PR) (SEBRAE, 2016); e ambientais – em regiões próximas a Unidades de Conservação como a Denominação de Origem Caparaó (MG/ES) (Instituto Nacional da Propriedade Industrial [INPI], 2021).

Para Tavares *et al.* (2021) o turismo de cafés compreende principalmente manifestações do turismo rural, cultural e gastronômico. Ainda que a região do estudo compreenda todas as expressões, destaca-se principalmente a ruralidade nas atividades turísticas. Autores como Carneiro (1998), Graziano da Silva (1998) e Solla (2018) ressaltam como características desse segmento a expressão das tradições locais, a menor urbanização dos espaços, a simplificação das estruturas, a humanização dos serviços e o exercício da hospitalidade doméstica.

Como principais resultados deste estudo, reforçamos, em primeiro lugar, **as práticas de acolhimento**, primeiro código proposto para análise da hospitalidade nesta região. Os empreendimentos das comunidades visitadas são, em geral, informais, de pequeno porte, com baixo a médio investimento, gestão familiar, envolvimento e protagonismo comunitário e ocorrência da pluriatividade. Nestes casos, a aproximação dos turistas com o patrimônio natural e cultural é expressiva e esperada, pela participação nas atividades primárias e originais do local, como agricultura, pecuária e extrativismo (Andrade *et al.*, 2015).

Assim como os produtores se empenham em aprimorar a qualidade do café que produzem, também vêm dedicando maior atenção ao crescimento do turismo na região como uma estratégia de aproximação entre os produtores e reconhecimento de seu trabalho. Para isso, sustentam valores associados à idealização da hospitalidade doméstica, à apreciação da vida campesina e ao compartilhamento de saberes e sabores tradicionais.

A região se encontra em processo de desenvolvimento turístico nos últimos anos, de modo que a receptividade dos produtores e das comunidades locais ainda ocorre de maneira informal e, em muitos casos, nas próprias residências. Dos produtores entrevistados, quatro propriedades apresentam espaço de cafeteria estruturado para recepção dos visitantes, como no caso das cafeterias rurais do Sítio Cordilheiras do Caparaó, do Sítio Café do Príncipe, da Fazenda Amarela e do Sítio Serra Valentim, todos no município de Iúna. Os demais recebem em suas próprias residências de forma simples, exercendo a hospitalidade de maneira mais informal, sempre com a oferta do próprio café acompanhado de alguma produção culinária local. Ainda assim, todos os entrevistados apontaram como característica da recepção a proximidade e o vínculo com os turistas, identificando a hospitalidade doméstica e a afetividade familiar independente da sua oferta.

Mesmo quando existe uma oferta consolidada da atividade turística com espaço reservado para receber os visitantes na propriedade, a hospitalidade doméstica é reflexo desta receptividade praticada pelos produtores. A hospitalidade apresenta como particularidade intercultural a aproximação entre a diversidade da gastronomia, as ritualizações do servir, alimentar e compartilhar com o outro (Sulis, 2021).

As narrativas relacionadas ao turismo auxiliam na composição do imaginário da receptividade afetuosa nestes espaços. Os produtores apontam que na maioria das vezes não ocorre taxas e cobranças de entrada na propriedade ou consumo, como usualmente acontece em regiões com turismo mais desenvolvido. O acolhimento espontâneo e afetuoso é uma prática geracional da região e transparece ao visitante a cultura de acolhimento familiar do Caparaó.

Os produtores acreditam que seu vínculo com as relações da comunidade e o sentimento de pertencimento com o lugar adequa-se à forma como oferecem e colocam em prática as atividades e experiências turísticas. Neste caso, a expressão da afetividade e do pertencimento à região conseguem ser explorados no momento da recepção, possibilitando aproximá-los, por

meio da hospitalidade local, do sentimento pelo lugar. Independente do perfil deste turista, é evidente o encantamento desenvolvido a partir do contato com o produtor pela simplicidade, carinho, entusiasmo e prazer em receber.

Outro ponto crucial neste processo é **o exercício da comensalidade**, o segundo código de análise proposto. A partilha de alimentos e experiências entre a família, a comunidade e os visitantes é uma prática cotidiana na vida dos produtores rurais da região retratada nesta pesquisa. Objeto de diferentes rituais, a comensalidade retrata características da sociedade e apresentando significado social e simbólico que extrapola a satisfação de necessidades alimentares e nutricionais (Boutaud, 2011; Gimenes-Minasse, 2017). A comensalidade atua como elemento importante no acolhimento e na receptividade turística, podendo ser associada aos alimentos regionais e preparações típicas para comunicar as tradições, aproximar as pessoas e estreitar as relações sociais entre a comunidade e com os visitantes. Essa manifestação é percebida no acolhimento ao turista por demandar o envolvimento da alimentação e o compartilhamento da mesa por mais simples e breve que seja o contato.

No período de colheita, o “comer à mesa” muitas vezes é ampliado para além do espaço físico da residência, sendo as refeições partilhadas na própria lavoura sob a sombra dos cafezais, podendo incluir o núcleo familiar central, outros parentes que trabalham na propriedade ou ainda ajudantes contratados nesse período. Já no período entressafra, usualmente as atividades agrícolas demandam menor participação dos membros da família, podendo ser separados momentos ao longo do dia para lazer e alimentação em conjunto.

O exercício da comensalidade nas fazendas produtoras de café reforça processos sociais, culturais e simbólicos que extrapolem os benefícios econômicos advindos do fornecimento de produtos e serviços relacionados ao café. O vínculo entre produtores e visitantes é reforçado à medida que compartilham bebidas, comidas, histórias e afetos; para o produtor, o ato de receber e as práticas de hospitalidade representam a perpetuação de sua trajetória e a ampliação do alcance de seu trabalho. Para o turista, a receptividade e o compartilhar da comida representam aceitação em um ambiente distante de seu cotidiano e pertencimento a um novo lugar. Para ambos, são construídos vínculos de amizade e afeto que marcam a experiência compartilhada no momento da visita e perpetuada nas memórias.

O código **consumo e alimentação** é evidenciado nesta análise à medida que são expostos os principais aspectos de aquisição, ingestão e degustação dos produtos agroalimentares explorados localmente. A experiência rural nestas fazendas e produções cafeeiras, por meio da imersão e vivência dos costumes, hábitos alimentares e rotinas de trabalho, se destaca como aspecto “memorável” do segmento do turismo de cafés.

No contexto da atividade turística associada à cultura do café, podem ser apontados os eventos de produtores e consumidores da bebida, os rituais de preparo e consumo característicos de diferentes países, os espaços de memória e as próprias experiências pensadas e promovidas pelos agricultores em suas propriedades. A oferta de alimentos e bebidas é usualmente uma estratégia comum no contexto da pesquisa, em que a bebida café é acompanhada de algum alimento local, como as quitandas - biscoitos, pães, bolos, broas, entre outras.

Os estímulos sensoriais atuam como símbolos responsáveis pela inserção dos momentos vividos na lembrança dos viajantes. A hospitalidade mediada pelo café explora a audição pelos sons proporcionados pela interação humana, como as conversas, as crianças correndo, as panelas batendo, a lenha estalando no fogão, a água para o café fervendo, os grãos de café sendo moídos para o preparo da bebida, entre outros. No tato, exploram-se, a hospitalidade explora os cumprimentos, os apertos de mão, os abraços, o segurar da bandeja de madeira com o bule de café, o peso das xícaras de cerâmica ou porcelana cheias de café, bem como a sensação de contato da bebida na boca⁴. O paladar é explorado pela bebida e todos os seus acompanhamentos servidos e compartilhados entre a família e os visitantes, geralmente produzidos na propriedade e tradicionais da região. Já o odor, como elo afetivo característico da experiência de contato com o café e a cafeicultura, é explorado pelo importante componente aromático da bebida, responsável por evocar memórias afetivas associadas à hospitalidade doméstica e à comensalidade familiar.

O café e seus acompanhamentos ganham visibilidade à medida que manifestam a identidade, símbolos e características culturais de seus produtores e do próprio território. A partir das tradições locais, podem ser convencioneados informalmente também como patrimônio imaterial do destino, podendo destacar o cafezinho moído e coado na hora, os queijos artesanais

⁴ Denominado por baristas e degustadores de café como “corpo”, variando sensorialmente de acordo com a bebida e podendo ser descrito como aveludado, cremoso ou encorpado (Pinheiro, 2019).

das comunidades visitadas, as frutas colhidas ao pé do cafezal, o bolo de fubá assado na hora, comida ainda quente, a broa de melado seguindo as receitas familiares e, inclusive, o momento de preparo do almoço com a família com verduras colhidas da horta da casa.

A partir da imersão em campo foi possível identificar que o protagonismo do café na receptividade, hospitalidade e comensalidade é compartilhado com diversas comidas nas comunidades visitadas. No caso dos municípios selecionados para essa pesquisa, a presença do milho e do melado de cana são marcantes o suficiente para retratar a broa como uma manifestação do patrimônio imaterial e da cultura alimentar local a partir da atratividade enquanto comida típica para a atividade turística na região.

Essas preparações estão associadas a diferentes momentos de comensalidade nas comunidades. No ambiente doméstico, está associada aos momentos em família, ao descanso e à receptividade de amigos, clientes e visitantes. No entanto, a imersão em campo possibilitou identificar que no período da colheita do café, quando o trabalho é mais intenso e duradouro, a broa traz a saciedade necessária para o esforço realizado pelos agricultores, sendo compartilhada como merenda acompanhando as garrafas de água e de café.

Por fim, ainda que os objetivos deste estudo não incluíssem analisar relações de sociabilidade da hospitalidade e comensalidade sob a perspectiva da pandemia, é necessário comentar de forma breve sobre as práticas já citadas neste contexto. Durante o período de entrevistas, os produtores não foram questionados diretamente sobre os efeitos do distanciamento social e das restrições de viagens demandados pela pandemia, no entanto, esta foi uma temática naturalmente abordada por alguns em diferentes momentos. A redução dos deslocamentos e, conseqüentemente, da fruição da atividade turística trouxe relevantes alterações no exercício da hospitalidade e da receptividade dos turistas em muitas das propriedades visitadas. As estadias na região tornaram-se mais breves e os contatos mais afastados durante os momentos iniciais. Durante a imersão em campo, não foram observados turistas que realizaram longos deslocamentos sendo recebidos ou hospedados nas propriedades. Todavia, residentes e donos de cafeterias de áreas próximas visitavam as propriedades para conversar, degustar e comprar cafés torrados com certa regularidade. Além disso, donos de torrefações de outros estados também visitaram o local para conhecer e degustar os microlotes da safra atual para compras maiores para seus empreendimentos.

A seguir serão apresentadas as Considerações Finais do estudo.

6 Considerações finais

O presente estudo intencionou analisar o café como elemento central da hospitalidade e integrante das práticas de sociabilidade e comensalidade no ambiente rural, exemplificados nesta pesquisa pelas comunidades cafeicultoras do Caparaó Capixaba. Os questionamentos levantados foram respondidos atendendo ao recorte geográfico selecionado e protagonizando as vivências e experiências dos produtores sujeitos da pesquisa em suas propriedades e comunidades.

Os principais resultados da investigação apontaram para as impressões dos produtores entrevistados sobre as relações com o turista, refletindo a respeito da proximidade entre os indivíduos promovida pelas práticas locais de hospitalidade, acolhimento e alimentação local. O constante aperfeiçoamento da qualidade produtiva vem sendo acompanhada de estratégias de aproximação do consumidor de café com a origem do produto por meio do desenvolvimento turístico da região. Independente do grau de consolidação da oferta da atividade turística, todas as manifestações analisadas refletem o acolhimento espontâneo, afetuoso e próximo, resultantes das práticas de hospitalidade doméstica e exercício constante da comensalidade entre a família e os visitantes.

Este artigo visou contribuir com os estudos sobre cafés especiais do Caparaó a partir da perspectiva da cultura alimentar, fundamentando-se nos estudos da Gastronomia, da Hospitalidade e do Turismo. Como ponto de partida, a territorialização do Caparaó é uma temática explorada em diferentes pesquisas principalmente por motivações ambientais promovidas pela biodiversidade do Parque Nacional do Caparaó. Ainda assim, visamos abarcar a lacuna teórica a respeito da hospitalidade e comensalidade associadas ao consumo do café no local de origem.

As principais limitações encontradas nesta pesquisa foram relacionadas à pandemia de COVID-19. O período de imersão em campo fora reduzido, aplicando todos os protocolos sanitários necessários de distanciamento social, utilização de máscara e higienização de mãos, além de deslocamento em veículo particular para o local da pesquisa e hospedagem em um dos empreendimentos selecionados para o estudo. A realização do estudo neste período restringiu a observação e a participação mais aprofundada nas práticas de hospitalidade e comensalidade com

todos os públicos. Em geral, os dados obtidos estavam relacionados em sua maioria com o contexto familiar, as proximidades e as descrições presentes nas narrativas de cada produtor.

As relações de sociabilidade associadas às bebidas vêm ganhando visibilidade no ambiente acadêmico, no entanto, é importante destacar que são mais pesquisadas as dinâmicas associadas ao meio urbano e principalmente no contexto das cafeterias, restaurantes e demais ambientes de alimentação. O estudo apresenta potencial de expansão tanto na própria região quanto em outros territórios do café, possibilitando projetar um panorama das práticas de hospitalidade e exercício da comensalidade nas diferentes regiões cafeeiras do país.

Referências bibliográficas

- Alves, D., Filho, D. F., & Henrique, A. (2015). O poderoso NVivo: Uma introdução a partir da análise de conteúdo. *Revista Política Hoje*, 24(2), 119–134.
- Andrade, H. C. C., Alcântara, V. C., Aldano, A. P. M., & Santos, A. C. (2015). Atribuição de sentidos e agregação de valor: insumos para o turismo rural em regiões cafeeiras. *Revista Brasileira de Ecoturismo*, 8(2). [Link](#)
- Argollo Ferrão, A. M. de. (2004). *Arquitetura do café*. Campinas [SP]: Editora da Unicamp; São Paulo [SP]: IMESP.
- Argollo Ferrão, A. M. de. (2016). Sistemas territoriais integrados e a paisagem rural no Brasil. *Identidades: território, projecto, patrimonio*, 6, 176-209. [Link](#)
- Associação Brasileira de Cafés Especiais [BSCA]. (2021). *Regiões*. [Link](#)
- Bardin, L. (1977). *Análise de conteúdo*. Presses Universitaires de France.
- Boni, V., & Quaresma, S. J. (2005). Aprendendo a entrevistar: como fazer entrevistas em Ciências Sociais. *Em Tese*, 2(1), 68-80. [Link](#)
- Boutaud, J. J. (2011). Comensalidade - Compartilhar a mesa. In: Montandon, A. *O livro da hospitalidade: acolhida do estrangeiro na história e nas culturas*. São Paulo: Senac.
- Brotherton, B., & Wood, R. (2008). *The SAGE Handbook of Hospitality Management*.
- Camargo, L. O. de L. (2015). Os interstícios da hospitalidade. *Revista Hospitalidade*, 42-69. [Link](#).
- Carneiro, M. J. (1998). Ruralidade: novas identidades em construção. *Estudos Sociedade e Agricultura*, 11. [Link](#)
- Carvalho, A. N de. (2015). Hospitalidade sob a Vertente Rural: uma reflexão acerca de sua reconstituição simbólica. *Turismo em Análise*, 26 (2). [Link](#)

- Cascudo, L. da C. (2004). *História da Alimentação no Brasil*. São Paulo: Global Editora.
- Cavenaghi, A. J. (2022). Sobre o dar-receber e retribuir: Marcel Mauss, dádiva e dimensões da Hospitalidade. *Rosa dos Ventos Turismo e Hospitalidade*, 14(2), 395-411. [Link](#)
- Companhia Nacional de Abastecimento [CONAB]. (2022). Acompanhamento da safra brasileira de café, 9(4) – safra 2022, quarto levantamento, dezembro de 2022. [Link](#)
- Dencker, A. F. M. A abordagem científica em hospitalidade. In: Dencker, A. F. M & Bueno, M. S. (orgs.). (2003). *Hospitalidade: Cenários e Oportunidades*. São Paulo: Pioneira Thomson Learning.
- Faltin, A. O. & Gimenes-Minasse, M. H. (2019). Comensalidade, Hospitalidade e Convivialidade: Um Ensaio Teórico. *Rosa dos Ventos*, 11(3). [Link](#)
- Fernandes, A. T. (1997). Ritualização da comensalidade. *Sociologia: Revista da Faculdade de Letras da Universidade do Porto*, 7. Porto.
- Figueiredo, M. G. D. & Alves, C. D. C. (2022). Análise de preços do café no mercado internacional. *Revista de Política Agrícola*, 1(1), 55.
- Frederico, S. (2013). Cafeicultura científica globalizada e as montanhas capixabas: a produção de café arábica nas regiões do Caparaó e Serrana do Espírito Santo. *Sociedade & Natureza*, 25(1), 7-20.
- Gil, A. C. (2002). *Como elaborar projetos de pesquisa*. Atlas, 4. ed., São Paulo.
- Gimenes-Minasse, M. H. S. G. (2017). Novas configurações do comer junto—reflexões sobre a comensalidade contemporânea na cidade de São Paulo (Brasil). *Estudos Sociedade e Agricultura*, 25(2), 251-275.
- Graziano da Silva, J. Agricultura sustentável: Um novo paradigma ou um novo modelo social? In: Almeida, J. et al. (orgs.). (1998). *Reconstruindo a agricultura: idéias e ideais na perspectiva de um desenvolvimento rural sustentável*. Porto Alegre: Editora da Universidade / UFRGS.
- Haesbaert, R. (2007). Território e multiterritorialidade: um debate. *Revista GEOgraphia*. Niterói, 9(17).
- Instituto Nacional da Propriedade Industrial [INPI]. (2021). *Resolução da Denominação de Origem “Caparaó” para café de 02 de fevereiro de 2021*.
- Kirsch, L. G. (2010). *Comensalidade: um resgate aos princípios da hospitalidade e do convívio familiar na sociedade contemporânea*. Canela.
- Lashley, C. (2004). Para um entendimento teórico. In: Lashley, C. & Morrison, A. (Orgs.). (2004). *Em busca da hospitalidade: perspectivas para um mundo globalizado*. Baurueri: Editora Manole.
- Lashley, C., Lynch, P., & Morrison, A. (2007). *Hospitality: a social lens*. Oxford: Ed. Elsevier.
- Martins, A. L. (2008). *História do café*. São Paulo: Contexto.

Massini, V. S., Vale, C. C. do, & Fonseca Filho, R. E. (2021). Uma visão da gestão da oferta do Turismo de Natureza no Parque Nacional do Caparaó (ES/MG). *Caderno Virtual de Turismo*, 21(3), 17-32.

Mauss, M. (2003). *As técnicas do corpo*. Casac Naify.

Mercado, L. P. (2012). Pesquisa qualitativa online utilizando a etnografia virtual. *Revista Teias*, 13(30). [Link](#)

Minasi, S. M., Tavares, B. C., Oliveira, A. N., & Pagnussat, E. C. (2022). Cultivo de cafés e turismo no sistema de agrofloresta no Brasil. In: XIX Seminário Anual da Associação Nacional de Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo, 2022, Recife. *Anais do XIX Seminário Anual da Associação Nacional de Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo*. [Link](#)

Montandon, A. (2003). *Hospitalidade ontem e hoje*. Hospitalidade: cenários e oportunidades. São Paulo: Pioneira-Thomson.

Montandon, A. (Org.). (2011). *O livro da hospitalidade*. São Paulo: Senac.

Naves, M. (2022). *Comensalidade e cultura: saberes e sabores nas refeições contemporâneas*. Dissertação (Mestrado em Psicologia) - Pontifícia Universidade Católica de São Paulo, São Paulo. [Link](#)

Perazzolo, O. A., Santos, M. M. C. dos, & Pereira, S. (2013). O acolhimento-ou hospitalidade turística-como interface possível entre o universal e o local no contexto da mundialização. *PASOS. Revista de Turismo y Patrimonio Cultural*, 11(1), 45-55.

Pinheiro, A. C. T. (2019). *Perfil sensorial e repetibilidade de provadores de cafés especiais em Minas Gerais*. Tese (Doutorado em Fitotecnia) - Universidade Federal de Viçosa, Viçosa.

Raffestin, C. (2010). Uma concepção de Território, Territorialidade e Paisagem. In: Pereira, S. R.; Costa, B. P. da, & Souza, E. B. C. de (Orgs.). (2010). *Teorias e Práticas territoriais: análises espaço-temporais*. São Paulo: Expressão Popular, 13-23.

Rodrigues, H. A. F. (2012). Alimentação como fonte de sociabilidade e de hospitalidade. *SINAIS – Revista eletrônica*. Ciências Sociais. Vitória: CCHN, UFES, 12(1).

Saquet, M. A. (2007). *Abordagens e concepções de território*. São Paulo: Expressão Popular.

Semana Internacional do Café [SIC]. (2021). *Coffee of the Year 2021*. Minas Gerais: Café Editor. [Link](#)

Santos, M. M. C. dos, & Perazzolo, O. A. (2012). Hospitalidade numa perspectiva coletiva: O corpo coletivo acolhedor. *Revista Brasileira de Pesquisa em Turismo*, 6(1), 3-15.

Simão, J. B. P. et al. (orgs.). (2017). *Cafeicultura do Caparaó: Resultados de Pesquisas*. Alegre, ES: Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Espírito Santo.

Solla, X. M. S. Turismo rural. Tendências e perspectivas. *In: Irving, M. de A., Azevedo, J. & Lima, M. A. G. (Org.) (2018). Turismo: ressignificando sustentabilidade*. Rio de Janeiro: Folio Digital Letra e Imagem.

Sulis, M. (2021). Hospitalidade: Gastronomia, Hospitalidade e transversalidade. *In: FERRO, R. C. (org.) (2021). Pensando e pesquisando a Gastronomia: trajetórias acadêmicas em um campo científico em construção*. Curitiba: CRV.

Tavares, B. C., Oliveira, A. N., Minasi, S. M., & Pagnussat, E. C. (2021). O Panorama do Turismo Associado à Produção de Cafés no Brasil. *Revista Turismo em Análise*, 32(3), 458-475. [Link](#)

Tavares, B. C., & Oliveira, A. N. (2023). A oferta de Turismo de Cafés pela perspectiva dos(as) cafeicultores(as) brasileiros(as). *PASOS. Revista de Turismo y Patrimonio Cultural*, 21(2).

Tuan, Y. F. (1990). *Topophilia: A study of environmental perceptions, attitudes and values*. Columbia University Press.

Valduga, M. C., Costa, C. M., & Breda, Z. (2022). Hospitalidade turística. *Rosa dos Ventos Turismo e Hospitalidade*, 14(2), 470-491. [Link](#)

Valduga, V., & Minasse, M. H. S. G. G. Hospitality and Tourism in the Slow Food Movement: An Analysis of Commensality in Everyday Life in Brazil. *e-Review of Tourism Research*, v. 18, n. 1, p. 123-146, 2020. [Link](#)

Valduga, V., & Minasse, M. H. S. G. G. Slow Food practices in Brazil: analysis of the relations with the everyday spaces of hospitality and tourism in southern Brazil. *Revista Brasileira de Pesquisa em Turismo*, v. 15, 2021. [Link](#)

Artigo recebido em: 13/01/2023.

Avaliado em: 10/03/2023.

Aprovado em: 12/06/2023.