Revista HOSPITALIDADE
Dossiê: Gastronomias e Comensalidades – Volume 21, 2024
ISSN 1807-975X

Identidades em trânsito: turismo, patrimônio agroalimentar e a mercantilização da cultura

Identities in transit: tourism, agro-food heritage, and the commodification of culture

Identidades en tránsito: turismo, patrimonio agroalimentario y la mercantilización de la cultura

Fernando Santa Clara Viana Junior [1]
Tereza Cristina de Oliveira Oliveira [2]

Resumo: A interseção entre turismo e patrimônios agroalimentares tem recebido atenção crescente nos campos da Gastronomia e dos estudos sobre comensalidades, sendo reconhecida como um tema relevante que envolve dimensões culturais, históricas, ambientais e socioeconômicas. Essas relações podem fortalecer identidades locais, práticas agrárias e economias regionais. Contudo, a mercantilização desses patrimônios também apresenta desafios e contradições. Este trabalho tem como objetivo analisar como a interação entre turismo e patrimônios agroalimentares contribui para a construção, preservação e transformação de identidades territoriais, considerando processos de mercantilização e suas implicações sociais, econômicas e ambientais. O estudo utiliza uma revisão de literatura crítica e interdisciplinar, explorando conceitos de turismo cultural, sustentabilidade e patrimônio alimentar. Os resultados destacam tensões entre preservação cultural e interesses econômicos, evidenciando a necessidade de políticas públicas que equilibrem desenvolvimento e valorização comunitária. Conclui-se que a compreensão dessas dinâmicas pode gerar debates mais amplos e fundamentados sobre alimentação, identidades e exploração econômica no contexto contemporâneo.

Palavras-chave: Patrimônios agroalimentares, identidades territoriais, turismo, comensalidades, gastronomia.

Abstract: The intersection between tourism and agro-food heritage has received increasing attention in the fields of Gastronomy and commensality studies, being recognized as a relevant theme involving cultural, historical, environmental, and socioeconomic dimensions. These relationships can strengthen local identities, agrarian practices, and regional economies. However, the commodification of this heritage also presents challenges and contradictions. This work aims to analyze how the interaction between tourism and agro-food heritage contributes to constructing, preserving, and transforming territorial identities, considering commodification processes and their social, economic, and environmental implications. The study employs a critical and interdisciplinary literature review, exploring concepts of cultural tourism, sustainability, and food heritage. The results highlight tensions between cultural preservation and economic interests, demonstrating the need for public policies that balance development and community valorization. It is concluded that understanding these dynamics can generate broader and more grounded debates about food, identities, and economic exploitation in the contemporary context.

Keywords: Agro-food heritage, territorial identities, tourism, commensality, gastronomy.

Resumen: La intersección entre turismo y patrimonios agroalimentarios ha recibido creciente atención en los campos de la Gastronomía y los estudios sobre comensalidad, siendo reconocida como un tema relevante que involucra dimensiones culturales, históricas, ambientales y socioeconómicas. Estas relaciones pueden fortalecer identidades locales, prácticas agrarias y economías regionales. Sin embargo, la mercantilización de estos patrimonios también presenta desafíos y contradicciones. Este trabajo tiene como objetivo analizar cómo la interacción entre

[1] Universidade Federal da Bahia – UFBA. E-mail: fernandobaixo@gmail.com – ORCiD: https://orcid.org/0000-0002-9181-9075
[2] Universidade Federal da Bahia – UFBA. E-mail: terezaolioli@gmail.com – ORCiD: https://orcid.org/0000-0002-2284-4103

turismo y patrimonios agroalimentarios contribuye a la construcción, preservación y transformación de identidades territoriales, considerando procesos de mercantilización y sus implicaciones sociales, económicas y ambientales. El estudio utiliza una revisión de literatura crítica e interdisciplinaria, explorando conceptos de turismo cultural, sostenibilidad y patrimonio alimentario. Los resultados destacan tensiones entre preservación cultural e intereses económicos, evidenciando la necesidad de políticas públicas que equilibren desarrollo y valorización comunitaria. Se concluye que la comprensión de estas dinámicas puede generar debates más amplios y fundamentados sobre alimentación, identidades y explotación económica en el contexto contemporáneo.

Palabras clave: Patrimonio agroalimentario, identidades territoriales, turismo, comensalidad, gastronomía.

1 Introdução

Pensar os papéis ocupados pelas Gastronomias (Soares, 2023) em suas multifacetadas formas de expressão ao longo do tempo é um exercício que nos convida, constantemente, a revisitar os pretensos limites, que tentam enquadrar as possibilidades de atuação e intervenção deste campo de saberes científicos, filosóficos e artísticos.

Esse aspecto é evidenciado pela interdisciplinaridade do campo da Gastronomia – a partir de agora referida no singular, reconhecendo a pluralidade de perspectivas que nela coexistem. Os saberes gastronômicos englobam diversas áreas de atuação: desde as questões agrárias e agrícolas, as relações entre sujeitos e territórios até os espaços de produção de conhecimentos inovadores e pluritecnológicos, como os estudos sobre as potencialidades alimentares e as tecnologias sociais (Dagnino, 2014). Esses saberes também se manifestam nos modos de ser e estar das práticas alimentares, levando em conta a dimensão do tempo e do espaço, e nas reflexões sobre aqueles que produzem e consomem a gastronomia sob múltiplos enfoques (cf. Bouazzouni, 2019; Ferro, 2021; Flandrin; Machado, 2022; Montanari, 1998; Montanari, 2008; Lody, 2024; Santos; Souza; Silveira, 1998; Sousa Junior, 2011).

Ampliamos, assim, não apenas o escopo das abordagens e das perspectivas de análise que devemos considerar, mas também a amplitude de sujeitos que compartilham saberes relativos às suas culturas alimentares, comensalidades e vivências gastronômicas. Isso permite enriquecer os debates e inserir novas camadas de complexidade aos estudos, não com o foco em fragmentar as maneiras de se pensar as gastronomias, mas em evidenciar o campo como um espaço complexo e multifacetado (Soares, 2023).

A alimentação, portanto, em tempos de crise e superação de estruturas rígidas e das noções de modernidade tardia (Bauman, 2001), demanda revisões de pensamentos estratificados. Essas reflexões aparecem nos campos da saúde (cf., ex., Santos, 2008), antropologia, história e

ciências sociais de modo geral (cf., ex., Contreras; Gracia, 2011), assim como nos estudos em agroecologia, culturas alimentares e patrimônios agrários (cf., ex., Oliveira, 2023). Os debates em torno da temática, então, tornam a gastronomia um campo de reflexão em constante (re)construção.

Assim, este trabalho tem como objetivo geral analisar como a interação entre turismo e patrimônios agroalimentares contribui para a construção, preservação e transformação de identidades territoriais, considerando processos de mercantilização da cultura e suas implicações sociais, econômicas e ambientais. Propomos caminhos para compreender os impactos da patrimonialização e sua relação com as economias locais e globais, refletindo como práticas alimentares são transformadas ou preservadas diante das demandas turísticas e, ao mesmo tempo, refletir sobre estratégias para fortalecer comunidades guardiãs desses patrimônios.

A razão deste estudo se justifica pela relevância crescente, não só dos patrimônios agroalimentares como eixo estratégico de desenvolvimento sustentável, mas dos debates em torno da temática. Isso está inserido em um contexto de globalização, multiplicidades de disputas e crises socioeconômicas. A análise crítica das inter-relações entre turismo e patrimônios culturais é necessária para compreender as dinâmicas de preservação e exploração econômica, evidenciando oportunidades e riscos associados. Assim, a pesquisa contribui para ampliar o debate interdisciplinar, integrando teorias e práticas relacionadas à gastronomia, identidades culturais e sustentabilidade.

É, enfim, nessas brechas que se constroem os devires da Gastronomias na atualidade (Deleuze; Guattari, 2011). E é por meio dessa composição de brechas que propomos nossa abordagem, buscando, nas pluralidades semânticas do tema, construir nossa perspectiva.

Cabe reforçar que a patrimonialização ultrapassa a simples preservação de práticas ou objetos situados em um passado estanque e romantizado: ela reflete trocas culturais, atualizações das tradições (Arévalo, 2004), valorizações históricas e processos simbióticos que moldam o significado dos patrimônios ao longo do tempo. Com essa abordagem, visa provocar reflexões e identificar alguns desafios relacionados aos patrimônios culturais, enfatizando sua relevância histórica, social e cultural, além de questionar as formas de lidar com tais questões em um mundo em crise. Assim, este texto de propõe a refletir sobre os patrimônios agroalimentares e suas perspectivas, com a expectativa de ampliar debates enriquecedores sobre identidade,

sustentabilidade e a convivência de diferentes sistemas culturais, observando as alternativas a processos de exploração dos patrimônios e os efeitos disso sobre os fazeres no campo da Gastronomia.

2 Patrimônios agroalimentares: instrumentalizações e reflexões

Os patrimônios agroalimentares configuram-se como patrimônios imateriais e materiais próprios de comunidades[3] e territórios[4], e são tratados em perspectiva de importância para determinados campos do conhecimento (Fachini; Moreno-Rojas; Carvalho, 2021). Estes patrimônios abarcam práticas e conhecimentos específicos que envolvem desde os modos de cultivo e produção agrícola, até as formas de preparo e consumo de alimentos.

A patrimonialização agroalimentar emerge em meio a crises (alimentares, ecológicas e identitárias) que ameaçam saberes, recursos naturais e territórios essenciais para a continuidade da produção de certos alimentos, sua transformação cultural por meio de práticas culinárias e seu uso culturalmente situado (González, 2019; Oliveira, 2023). Esse é um processo no qual diversos atores, com interesses variados, reivindicam elementos das culturas alimentares como uma forma de resgate e reafirmação identitária; como recurso discursivo na construção e afirmação de identidades e como elemento distintivo de valorização econômica (Oliveira, 2023).

Consideramos aqui as culturas alimentares tradicionais como aquelas que se apoiam na memória biocultural dos povos (Toledo e Barrera Bassols, 2015), integrando uma diversidade de alimentos e saberes ecológicos locais, na perspectiva de Oliveira (2023, p.45)

> Culturas alimentares conformadas através da imbricação da comensalidade à memória biocultural dos povos relacionada, a variedades de alimentos, técnicas e rituais de cultivo e manejo, técnicas de transformação, habilidades culinárias e receitas,

[3] Por comunidades, compreendemos, em consonância com Oliveira (2023), como um agrupamento social dinâmico, formado por pessoas com laços sociais partilhados e intrinsecamente ligados a um território e à sua relação com a terra, transcendendo a mera ocupação espacial para uma conexão afetiva, histórica e cultural. Caracterizam-se pela partilha de fazeres, saberes tradicionais, memórias coletivas e um arsenal patrimonial comum, que fortalece as identidades coletivas. Reconhecendo a diversidade interna e a interdependência entre direitos pessoais e coletivos, as comunidades buscam construir alternativas aos modelos hegemônicos, defendendo seus territórios e modos de vida.

[4] O território, por sua vez, transcende a definição clássica de espaço delimitado por fronteiras político-administrativas ou relação de posse, configurando-se como um espaço socialmente construído e apropriado pela comunidade, cujas definições se imbricam com as próprias identidades e práticas dos grupos que nele habitam. O território é o espaço vital onde a comunidade desenvolve suas atividades produtivas, sociais, culturais e rituais, estabelecendo uma profunda relação de pertencimento e interdependência com o ambiente (Corona; Suremain, 2019).

> equipamentos e utensílios, que a despeito da dominação de atores hegemônicos ao longo da colonização e da modernização foram adaptadas, mantidas e transmitidas entre gerações.

Segundo Espeitx (2007) e Prats (1997), a patrimonialização implica a escolha de certos elementos das culturas para sua "ativação" como patrimônio potencial. Entre as finalidades da patrimonialização, destacam-se aquelas de cunho político e identitário – o uso do patrimônio como representação de uma identidade coletiva, tanto para fortalecer identidades internas, quanto para projetar uma identidade unificadora ou diferenciada externamente.

Dada a diversidade de componentes das culturas alimentares e a variedade de interesses e atores envolvidos, os processos de patrimonialização agroalimentar ocorrem em meio a conflitos e disputas em torno dos valores e da propriedade dos bens, que podem ser patrimonializados e da própria finalidade da patrimonialização.

Como indicado por Álvarez e Medina (2008, p.15, *tradução nossa*), o patrimônio se configura como "[...] cenário possível de tensões e negociações, de dissensos e antagonismos entre os interesses de diferentes agentes, grupos sociais e instituições". Os discursos e motivações da patrimonialização alimentar são ambíguos e, muitas vezes, contraditórios, pois as tradições que determinados Estados e o mercado buscam valorizar, recuperar ou proteger pertencem frequentemente a comunidades historicamente subalternizadas pela expansão do capitalismo agrário, especialmente em relação à sua cultura e conexão com territórios e recursos naturais (González, 2019; Oliveira, 2023).

Diferentes e múltiplas noções de identidade[5], autenticidade[6] e tradição[7] são mobilizadas para impulsionar processos de patrimonialização agroalimentar por meio de políticas culturais e

[5] Neste contexto, compreendida como uma construção e uma expressão coletiva vinculada às práticas culturais e às relações sociais estabelecidas nos territórios. Longe de uma essência fixa, compreendemos como uma manifestação dinâmica, continuamente moldada pelas interações entre os atores sociais e o ambiente (Bauman, 2001).

[6] Conceito este, apropriado aqui, fora de uma perspectiva inaugural ou vanguardista, mas na capacidade das comunidades se adaptarem às mudanças sem romperem com seus valores fundamentais. É um processo contínuo de reconstrução das tradições, que são, a todo o tempo, feitas, refeitas, inauguradas ou abandonadas (Hobsbawm; Ranger, 2012).

[7] Tradição, por sua vez, não é entendida aqui um resquício do passado, mas uma prática ativa e transformadora. Ela se manifesta na transmissão intergeracional de conhecimentos e técnicas, sendo constantemente reinterpretada para atender às necessidades contemporâneas, ou nas criações como modo de manipulação de grupos. Assim, é fundamental entender que a tradição não é estanque, imóvel, mas se configura como agente que dá sentido às práticas coletivas (Hobsbawm; Ranger, 2012).

comerciais, estratégias de mercado no setor agroalimentar, na dita *alta gastronomia*, no turismo e em estratégias comunitárias de fortalecimento local. Os atores envolvidos incluem autoridades supraestatais, estatais, regionais e locais, corporações, associações, empresários e profissionais de turismo, gastronomia, indústria alimentícia, comércio, além de produtores e transformadores de alimentos (Álvarez, 2007; Espeitx, 2007; Rebaï *et al*., 2021).

Produtores (camponeses, empresários agrícolas e outros profissionais ligados à atividade produtiva) e transformadores (queijeiras, doceiras, produtores de farinha, produtores de embutidos, entre outros profissionais ligados à transformação) por vezes utilizam-se do patrimônio material e imaterial como inovação camponesas (Ploeg *et al*., 2004; Oliveira, 2022), que contribua para superar dificuldades produtivas, manter uma atividade já existente ou encontrar alternativas frente à competitividade e crises do sistema agroalimentar hegemônico. Já os Estados, por sua vez, buscam promover o desenvolvimento regional por meio dos dispositivos de patrimonialização dos produtos e das práticas alimentares. Atores vinculados ao turismo, ao comércio e à restauração tentam multiplicar as ofertas de produtos para atrair consumidores que buscam, numa perspectiva de patrimônio como mercadoria, e numa vertente fetichista, autenticidade e valores associados ao local e à cultura de outros (Álvarez, 2007; Espeitx, 2007; Gonzalez, 2019; Frigolé, 2014).

Assim, este processo configura-se como uma construção social contemporânea, que seleciona certos elementos das culturas alimentares, seguindo a dinâmica de uma nova construção social por meio de um processo de fragmentação e descontextualização, que lhes confere novos significados e novas funções, inserindo-os em uma nova realidade patrimonial. A seleção responde, então, mais à cultura geral e à cultura alimentar da sociedade que patrimonializa as práticas do que à sociedade de onde se originam – e às quais são atribuídos – os pratos e produtos patrimonializados (Espeitx, 2007).

Destarte, o reconhecimento oficializado dos patrimônios agroalimentares ocorre no contexto das políticas culturais dos Estados e dos acordos internacionais dos Estados-membros da Organização das Nações Unidas (ONU), particularmente através da Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura (UNESCO), com objetivos econômicos, sociais e culturais. A inclusão das culturas alimentares e seus elementos constitutivos como objetos passíveis de patrimonialização institucional ocorreu com a ampliação do conceito de patrimônio

cultural da UNESCO, que além dos bens materiais e culturais definidos pela Convenção do Patrimônio Mundial de 1972, passou a considerar os conhecimentos, a memória, as técnicas e o saber-fazer cotidianos dos povos como bens culturais imateriais.

Embora o documento de 1980, "Recomendações para a Salvaguarda da Cultura Tradicional e do Folclore", já considerasse elementos intangíveis das culturas como objetos patrimonializáveis, foi somente em 2003, com a Convenção para a Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial, que se formulou o conceito de Patrimônio Cultural Imaterial: o conjunto de "[...] práticas, representações, expressões, conhecimentos e técnicas - junto com instrumentos, objetos, artefatos e lugares culturais a eles associados - que as comunidades, os grupos e, em alguns casos, os indivíduos reconhecem como parte integrante de seu patrimônio cultural" (UNESCO, 2006, p. 4).

Esse patrimônio cultural imaterial, transmitido de geração em geração, é constantemente recriado por comunidades e grupos em função do seu ambiente, interação com a natureza e história, gerando sentimento de identidade e continuidade, contribuindo para promover o respeito à diversidade cultural e à criatividade humana (UNESCO, 2006). A adesão dos países signatários à referida Convenção implica a obrigatoriedade de adotar medidas de salvaguarda, para garantir a viabilidade do patrimônio cultural imaterial, tais como identificação, documentação, pesquisa, preservação, proteção, promoção, valorização, transmissão - principalmente através da educação formal e não-formal - e revitalização deste patrimônio em seus diversos aspectos.

Além disso, implica o direito ao acesso a fundos de cooperação e assistência internacionais para salvaguardar o bem reconhecido (Santilli, 2015). O conceito ampliado de patrimônio cultural favoreceu a patrimonialização das culturas alimentares e seus elementos constitutivos. Os primeiros patrimônios alimentares reconhecidos pela UNESCO, em 2010, foram a gastronomia francesa e o paradigma da cozinha tradicional de Michoacán, no México. Posteriormente, foram reconhecidos: 1) Culturas ou sistemas alimentares; 2) Práticas culinárias, receitas e pratos; 3) Alimentos ou produtos e práticas de consumo a eles associadas; 4) Festividades em torno de alimentos ou pratos tradicionais. Dada a variedade de elementos das culturas alimentares, eleitas ou não por Estados e pela UNESCO, a definição ou o conceito de patrimônio agroalimentar é impreciso.

Miguel-Molina *et al*. (2016) e Zocchi *et al*. (2021) mencionam que não há uma definição precisa sobre o patrimônio alimentar, uma vez que as definições são heterogêneas e fragmentadas. Segundo estudiosos da área, refere-se a patrimônio alimentar, agroalimentar, gastronômico e culinário. Contreras Hernandez e Ribas Serra (2016) apontam que o termo patrimônio tem sido utilizado instrumentalmente por autores de áreas diversas, sem discussões teóricas aprofundadas sobre seu significado, para analisar casos concretos de patrimonialização relacionados à alimentação.

A título de exemplo desses patrimônios, podemos citar a Dieta Mediterrânea (Chipre, Croácia, Espanha, Grécia, Itália, Marrocos e Portugal); a culinária e comensalidade tradicionais japonesas (*Washoku*); a cultura alimentar do Quênia; a tradição cervejeira da Bélgica; a culinária e prática alimentar do Malawi (*Nsima*); e a cultura de comida de rua em Singapura (*Hawker*). Em relação à preparação e compartilhamento de alimentos, temos o *Kimjam*, o qual representa a produção e o compartilhamento do *Kimchi* na Coreia; a fabricação do biscoito de gengibre na Croácia; o ritual de preparo do *Keşkek* na Turquia; o *Dolma* do Azerbaijão; o pão *ll-Ftira* em Malta; o *Oshi palav (pilaf)* do Tajiquistão; a sopa *Borscht* da Ucrânia; o prato *Ceebu jën* nas comunidades pesqueiras senegalesas; o conhecimento e as práticas relacionadas ao *Couscous* (Argélia, Mauritânia, Marrocos e Tunísia); a arte dos pizzaiolos napolitanos (Itália); e os pães achatados produzidos na Turquia, Azerbaijão, Irã, Cazaquistão e Quirguistão. No consumo de bebidas, destacam-se o café turco e o árabe. Também são significativas as celebrações, como o festival *Nar Bayrami*, festa da romã no Azerbaijão; o festival *Oshituthi shomagongo*, festa da marula na Namíbia; e o *Fichee-Chambalaalla* do povo Sidama na Etiópia.

Mesmo em celebrações onde pratos tradicionais não são o foco, são preparadas iguarias especiais, como na festa do Círio de Nazaré em Belém do Pará (Brasil), na celebração ao padroeiro Santo Servo (Slava) e nos festivais belgas *Krakelingen* e *Tonnekensbrand*. Conforme Corona e Suremain (2019), a definição proposta contempla os principais elementos das culturas alimentares usualmente incluídos no patrimônio. De acordo com os autores, o patrimônio alimentar abrange os aspectos

> [...] materiais e imateriais das culturas alimentares que uma sociedade ou grupo considera como uma herança partilhada, como um bem comum. Inclui tudo que se refere ao alimentar: produtos agrícolas — in natura ou processados —, receitas e livros de receitas, técnicas e habilidades, maneiras de mesa, manufaturas e tecnologias alimentares, formas de consumo, sociabilidade e simbolismo alimentar (Corona; Suremain, 2019, p. 19).

Embora essa definição seja extensa e inclua a visão de patrimônio como bem comum, as dimensões produtivas das culturas alimentares parecem não receber a atenção devida, já que os alimentos e produtos que a compõem requerem um sistema agrário e agrícola de sustentação. Vale lembrar, contudo, que essa definição é consistente com as observações de Espeitx (2007), para quem o patrimônio alimentar não é o mesmo que a cultura alimentar, pois o processo de patrimonialização seleciona certos elementos das culturas alimentares.

Muitos patrimônios alimentares são considerados recursos locais, que podem impulsionar o desenvolvimento regional. Iniciativas no campo do turismo têm reforçado os patrimônios agroalimentares como recursos locais. Nesse âmbito, os patrimônios agroalimentares têm sido explorados para criar produtos turísticos, como o turismo gastronômico, o ecoturismo, o enoturismo e o turismo rural, atraindo um perfil de turistas para os quais a gastronomia é um dos principais motivadores de viagens. Esses turistas desejam não apenas visitar os atrativos, mas também vivenciar as culturas dos outros, em muitos casos, numa dimensão mal formulada de outridades (Leff, 2009).

Apesar disso, pensamos que o patrimônio agroalimentar também pode se tornar parte da identidade turística de um destino e gerar inovação territorial (Merlo; Viana Junior, 2020). Um exemplo é o marketing de turismo de esportes "radicais" da cidade de Voss, na Noruega, que incluiu o prato tradicional *Smalahove* – cabeça de ovelha defumada – como símbolo. Originalmente consumido por populações pobres e rurais, o prato foi reinventado como uma atração para o turismo rural (Gyimóthy; Mykletun, 2009).

Os benefícios da ligação entre turismo e patrimônio são apontados como uma forma de conscientização sobre a preservação patrimonial, a geração de recursos para conservação e o uso do turismo como impulsionador para o desenvolvimento econômico local (Troncoso; Almirón, 2005). No caso do patrimônio agroalimentar, isso pode incluir a inovação, promoção da interculturalidade, fortalecimento identitário e equilíbrio cultural e econômico dos territórios e comunidades (Bessière; Poulain; Tiberé, 2013). Londoño (2015) aponta, em análises na Espanha e Escócia, que a promoção de produtos regionais pode gerar aumento na demanda, diversificação econômica e projeção cultural.

Em linhas amplas, e numa perspectiva de reflexão descentralizada, podemos perceber que a relação entre os patrimônios agroalimentares e o turismo estão em diálogo há muito tempo.

Não nos valemos aqui das heranças deixadas pelos guias turísticos que muito exaltavam restaurantes desde, pelo menos, o século XIX (Csergo, 1998), por não ser o foco deste artigo. É fato que há uma interlocução entre as áreas, e acima estão ditos os pontos de consenso. Há contrapontos, entretanto, sobre os quais nos debruçamos a seguir.

3 Patrimônios agroalimentares: contrapontos e contradições

Até aqui, como vimos, apresentamos os caminhos de congruência entre os patrimônios agroalimentares e o turismo. Apesar disso, muito devemos estar atentos aos resultados da patrimonialização agroalimentar, especialmente relativos à mercantilização dos patrimônios.

No contexto do capitalismo, como já é sabido, a produção das mercadorias requer uma base material (recursos naturais) e a expropriação da força de trabalho (Marx, 2013). No entanto, para o campo do turismo, é a lógica da economia política do capitalismo avançado que aparece com maior ênfase.

Essa economia política a qual nos referimos deve ser considerada a partir das lógicas postas nas relações de poder, produção e distribuição de recursos dentro do sistema capitalista avançado, destacadamente nos contextos de exploração de sujeitos e territórios (Harvey, 1990). Nesse contexto, a economia política envolve a interação entre estruturas econômicas e políticas que moldam e regulam o turismo como uma atividade mercantilizada e sujeita às dinâmicas de mercado e exploração.

Dessa forma, a ânsia por distinção e pela oferta de bens de consumo diferenciados, diversos, menos duradouros e autênticos, ampliou o universo de valores conversíveis em capital (Frigolé, 2014). Tendo em vista os limites das mercadorias de consumo em massa, as experiências consideradas autênticas constituíram-se como mercadorias diferenciadas e o ato de apropriar-se de elementos e aspectos das culturas alimentares de grupos sociais passaram a compor um arsenal de fetichização, que por um lado podem promover o desenvolvimento econômico insustentável e, por outro lado, podem promover o desenvolvimento endógeno, sustentável e sustentado por comunidades (Oliveira, 2023).

A patrimonialização agroalimentar e o turismo não escapam a esta lógica, desse modo, é necessária maior atenção sobre esses processos. Uma análise do impacto do turismo em sítios da UNESCO entre 1981 e 2015 revela que, 29% dos estudos identificaram consequências negativas,

18% observaram efeitos positivos e 53% eram apenas propositivos, propondo estratégias para atender às recomendações da UNESCO sobre sustentabilidade (Lanuza; Fernández, 2015).

Já no contexto de patrimônios alimentares na UNESCO, questionam-se os critérios de seleção, sugerindo-se que interesses turísticos e agroalimentares possam influenciar as candidaturas, ainda que o objetivo seja a preservação das culturas alimentares tradicionais (Brulotte; Giovini, 2014). Um exemplo concreto é o processo de candidatura da cozinha peruana, que inicialmente enfatizava aspectos culturais locais, mas acabou sendo ajustado para focar na alta gastronomia, excluindo as comunidades tradicionais mantenedoras do patrimônio (Matta, 2011; 2016).

Outro caso emblemático é o da gastronomia francesa, cujo registro na UNESCO, segundo Csergo (2016a; 2016b), não gerou benefícios tão amplos à sociedade francesa, pois a proposta enfatizava a alta gastronomia em vez da riqueza cultural e sustentável da agricultura francesa.
Em nível regional, no Delta do Parnaíba (entre os estados do Maranhão e do Piauí, Brasil), a valorização turística do caranguejo-uçá revelou pressões ecológicas devido à sobreexploração. A mercantilização deste recurso valorizou a atividade dos catadores, mas também aumentou o preço local, afastando-o das mesas das comunidades nativas (Milano, 2015).

De maneira similar, a produção de dendê na Bahia, especificamente na região turística da Costa do Dendê, no município de Valença, enfrenta sérias limitações. Com apenas 1,4% da produção nacional, esse óleo é produzido artesanalmente, mas recebe poucos investimentos para melhorar suas condições de fabricação. Como resultado, a produção local não consegue atender à demanda das baianas de acarajé do estado, que hoje precisam utilizar dendê proveniente do Pará (Conceição; Rocha; Silva, 2021), cultivado e transformado a partir de lógicas insustentáveis do capitalismo agrário[8] (McMichael, 2016).

Por fim, o Brasil, por meio do Ministério do Turismo, lançou em 2022 a ação "Gosto pelo Brasil – Programa Nacional de Turismo Gastronômico" (Brasil, 2022). A concepção de turismo, inclusive, está atrelada à proposição deste trabalho que apresentamos, quando lemos:

[8] A noção do termo, que tomamos de empréstimo de McMichel (2016), diz respeito a o capitalismo que envolve a mercantilização da terra, do trabalho e dos produtos agrícolas, transformando o que antes eram práticas de subsistência e produção local em negócios voltados para o lucro. Nesse regime, grandes corporações agroindustriais controlam a produção, distribuição e comercialização de alimentos, impondo uma lógica de eficiência econômica baseada na maximização dos lucros e na exploração de recursos naturais e humanos.

> É a partir desta perspectiva que se pode vislumbrar a gastronomia como fator identitário, tendo em vista que o ato de comer engloba diversos aspectos como cultivo, seleção, hábitos, significados, tradição, dentre outros, que são próprios de determinada sociedade e que variam de acordo com a cultura, história, geografia, situação socioeconômica.
> Tais histórias, desenhadas pelas territorialidades gastronômicas, constituem um patrimônio material e imaterial, que merece ser resguardado e valorizado. Essas questões perpassam por ações que possibilitem o fortalecimento e salvaguarda da cultura alimentar regional e manutenção dos saberes locais, o que encontra forte aliado na perspectiva educacional do patrimônio agroalimentar (Brasil, 2022, p. 10).

Podemos observar no trecho do documento citado que a percepção de turismo, gastronomia, patrimônios agroalimentares são fundantes para entender as formas de explorar os processos de patrimonialização, na contramão, entretanto, de como manter as comunidades tradicionais, por exemplo, menos assediadas pelas perspectivas mercadológicas do patrimônio, que nada vemos no documento.

Pelo exposto, cabe a reflexão sobre a mercantilização dos patrimônios das pequenas comunidades, especialmente as comunidades tradicionais. Lançar luz sobre esses patrimônios e capitalizá-los na lógica da exploração turística é, também, converter as comunidades à lógica do capital. À medida em que as práticas tradicionais estão sempre em um devir mercadoria, a ser consumida, fetichizada e incluída numa lógica capitalista (González, 2019), o capital se renova na acumulação por despossessão (Harvey, 2004), o que pode implicar em prejuízos de ordem material e imaterial para as comunidades tradicionais.

Há esforços, entretanto, em projetos que pensem o turismo, a partir de vias mais autonomistas e menos exploratórias de comunidades tradicionais. A exemplo disso, temos o Manual Caiçara de Ecoturismo de Base Comunitária (ICMBio, 2021), que se consolida numa proposição de experiência exitosa, mas, sabemos, não é a chave dos problemas ou o encerramento do debate.

Esses exemplos ilustram como, em processos de patrimonialização, a apropriação cultural pode refletir no que Benjamin descreveu como “todo monumento de cultura também é um monumento de barbárie” (Benjamin, 1994, p. 224). Assim, pensar a lógica e os benefícios da exploração turística das comunidades na emergência dos patrimônios é algo fulcral a seguir no debate.

4 Conclusão

A análise sobre os patrimônios agroalimentares e suas implicações culturais destaca a complexidade envolvida no processo de patrimonialização alimentar. Esta prática, ao preservar elementos culturais associados às comunidades e aos territórios, emerge como uma resposta às crises contemporâneas, que questionam não apenas a continuidade de certos alimentos e práticas, mas também a própria identidade cultural e os saberes tradicionais de diversas comunidades. Ao valorizar práticas alimentares, os patrimônios agroalimentares apresentam-se como uma possibilidade para que essas tradições sejam ressignificadas e transmitidas para gerações futuras, reforçando a base agrária e os laços identitários que as sustenta e promovendo um sentido de pertencimento e uma cultura de sustentabilidade.

No entanto, os processos de patrimonialização não são isentos de conflitos e contradições. Ao longo desse percurso, observa-se que interesses distintos – de Estados, corporações, comunidades locais, e atores do turismo e da gastronomia – se sobrepõem e tensionam. A patrimonialização pode, em alguns casos, transformar tradições em mercadorias fetichizadas, atendendo a um mercado que valoriza o que é considerado autêntico e local de forma descontextualizada. Esta mercantilização, embora possa trazer benefícios econômicos para algumas comunidades, incorre no risco potencial de esvaziar os significados culturais e históricos desses elementos.

Ademais, a diversidade de elementos culturais envolvidos e os diferentes agentes interessados em sua preservação revelam que a patrimonialização é uma construção social que reflete mais a perspectiva das sociedades que reconhecem e institucionalizam esses patrimônios do que das comunidades que os originam. Assim, muitos dos elementos patrimonializados podem se descolar das práticas e contextos onde emergiram, perdendo-se a conexão com os saberes locais e, por vezes, reforçando desigualdades históricas, uma vez que os processos patrimoniais podem marginalizar ainda mais as comunidades já subalternizadas, especialmente em contextos de capitalismo agrário e de acumulação por despossessão, ou seja, a retirada do território e dos sentidos de comunidades que tradicionalmente ocupam espaços e produzem razões de existir cotidianamente.

Nesse sentido, a patrimonialização agroalimentar exige um olhar crítico e cuidadoso, que vá além da simples preservação romantizada de práticas e produtos. Ela deve buscar a valorização

das culturas alimentares numa perspectiva ampla, inclusiva e sustentável, respeitando o papel dos saberes tradicionais e das comensalidades locais. O desafio é integrar esses patrimônios de forma que eles garantam a continuidade da prática agrária que sustenta sua produção e consumo de modo que sigam como fonte de identidade, memória e resistência cultural para as comunidades que os mantém, garantindo que essas tradições sejam reconhecidas, respeitadas e protegidas em profundidade.

Assim, a patrimonialização agroalimentar surge como uma questão para a gastronomia e outros campos de conhecimento. Ao tratar desses patrimônios com uma abordagem interdisciplinar, é possível promover debates enriquecedores sobre identidade, sustentabilidade e a convivência de diferentes sistemas culturais, observando as alternativas a processos de exploração. Este movimento pode fortalecer o campo da Gastronomia enquanto espaço de atuação, intervenção e reflexão crítica, contribuindo para a valorização das práticas alimentares como patrimônio cultural e como parte integral da construção de identidades e valores sociais em constante transformação.

Longe de ser um trabalho com resultados aplicáveis, este artigo reflete experiências anteriores da autora e do autor, fundamentadas no campo do debate teórico, buscando oferecer balizas para a produção intelectual sobre o tema. Não pretendemos indicar os caminhos que futuros trabalhos devem seguir, mas provocar reflexões sobre os papéis dos agentes no turismo, no patrimônio e nos agenciamentos culturais. Em particular, analisamos como a mediação dessas relações a partir de uma lógica mercantilista pode objetificar os sujeitos e desconectá-los de seus territórios e valores. Esperamos que essas discussões contribuam para um diálogo mais crítico e profundo sobre os desafios contemporâneos da patrimonialização.

Referências

ÁLVAREZ, M. Los recursos alimentarios entre la cultura y el turismo: poniendo em perspectiva las nuevas formas de intervención sobre el patrimônio. *In*: TRESSERRAS, J.; MEDINA, X. (Eds.). **Patrimonio gastronómico y turismo cultural en el mediterráneo**. Barcelona: IBERTUR, 2007, p. 95-123.

ARÉVALO, J. La tradición, el patrimonio y la identidad. **Revista de Estudios Extremeños**, v. 60, n. 3, p. 925-956, 2004.

ALVAREZ, M.; MEDINA, F. X. **Identidades en el plato**. Barcelona: Icaria, 2008.

BAUMAN, Z. **Modernidade líquida**. Rio de Janeiro: Zahar, 2001.

BENJAMIN, W. **Magia e técnica, arte e política**: ensaios sobre literatura e história da cultura. 7. ed. São Paulo: Brasiliense, 1994.

BESSIÈRE, J.; POULAIN, J-P.; TIBÈRE, L. L'alimentation au cœur du voyage. Le rôle du tourisme dans la valorisation des patrimoines alimentaires locaux. **Mondes du tourisme**, n. 71, p. 71-82, 2013.

BOUAZZOUNI, N. **Fominismo**. Belo Horizonte: Quintal Edições, 2019.

BRASIL. Ministério do Turismo. **Gosto pelo Brasil**: Programa Nacional de Turismo Gastronômico. Brasília: Ministério do Turismo, 2022. Disponível em: https://www.gov.br/turismo/pt-br/acesso-a-informacao/acoes-e-programas/programa-nacional-de-turismo-gastronomico/CartilhaGostopeloBrasil2022.pdf. Acesso em 8 nov. 2024.

BRULORRE, R. L.; GIOVINI, M. A. **Edible identities**: food as culturais heritage. London: Ashgate Publishing, 2014.

CONCEIÇÃO, V. S.; ROCHA, A. M.; SILVA, M. S. Indicação geográfica para o dendê da Bahia: uma possibilidade. **Cadernos de Prospecção**, v. 14, n. 2, p. 648-663, jun. 2021.

CONTRERAS, J. GRACIA, M. **Alimentação, sociedade e cultura**. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2011.

CORONA, S.; SUREMAIN, C. **Patrimonios alimentarios**. México: El Colegio de San Luis, 2019.

CSERGO, J. A emergência das cozinhas regionais. *In*: FLANDRIN, J. L.; MONTANARI, M. **História da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998, p. 614-628.

CSERGO, J. Quelques enjeux de l'inscription de patrimoines alimentaires à l'Unesco. **Géoéconomie**, v. 78, n. 1, p. 187-208, 2016a.

CSERGO, J. **La gastronomie est-elle une marchandise culturelle comme les autres?** La gastronomie française à l'UNESCO: Histoire et enjeux. Chartres: Menu Fretin, 2016b.

DAGNINO, R. **Tecnologia social**: contribuições conceiturais e metodológicvas. Campina Grande: EDUEPB; Florianópolis: Insular, 2014.

DELEUZE, G.; GUATTARI, F. **Mil platôs**, v.1. 2. ed. São Paulo: Editora 34, 2011.

ESPEITX, E. Los espacios turísticos del patrimonio alimentario. *In*: TRESSERRAS, J.; MEDINA, X. (Eds.). **Patrimonio gastronómico y turismo cultural en el mediterráneo**. Barcelona: IBERTUR, 2007, p. 153-174.

FACHINI, C.; MORENO-ROJAS, R.; CARVALHO, A. Mudanças climáticas e patrimônio agroalimentar: aprendizados para resiliência. **PerCursos**, v. 22, n.49, p. 198-225, 2021.

FERRO, R. (Org.). **Pensando e pesquisando a gastronomia**: trajetórias acadêmicas em um campo científico em construção. Curitiba: CRV, 2021.

FLANDRIN, J. P.; MONTANARI, M. **História da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

GONZÁLEZ, P. A. **O antipatrimónio: fetichismo do passado e dominação do presente**. Lisboa: Imprensa de Ciências Sociais, 2019.

GYIMÓTHY, S.; MYKLETUN, R. J. Scary food: commodifying culinary heritage as meal adventures in tourism. **Journal of Vacation Marketing**, v. 15, n. 3, p. 259-273.

HARVEY, D. (1990). **The condition of postmodernity**: an enquiry into the origins of cultural change. Oxford: Blackwell.

HARVEY, D. The "new" imperialism: accumulation by dispossession. *In:* PANITCH, L.; LEYS C. (Eds). **The New Imperial Challenge**. Socialist Register 40. London: The Merlin Press. p. 63-87, 2004.

HEINRICH, F. **Crítica da experiência como mercadoria no campo do design**. Tese (Doutorado em Artes e Design) – Pontifícia Universidade Católica do Rio de Janeiro, Departamento de Artes e Design, 2018.

HERNANDEZ, J. C.; SERRA, J. R. Are nutrients also good to think? **Semiotica**, v. 211, p. 139-163, 2016.

HOBSBAWM, E. J.; RANGER, T. (Orgs.). **A invenção das tradições**. 12. ed. Paz e Terra, 2012.

INSTITUTO CHICO MENDES DE CONSERVAÇÃO DA BIODIVERSIDADE. **Manual Caiçara de ecoturismo de base comunitária**: subsídios para planejar e implementar o ecoturismo em áreas protegidas e seu entorno. Brasília: ICMBio, 2021. Disponível em: https://www.icmbio.gov.br/cairucu/images/stories/downloads/manual-ecoturismo-comunitaria.pdf. Acesso em: 8 nov. 2024.

INSTITUTO do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN-Brasil). **Educação patrimonial**: inventários participativos: manual de aplicação. Brasília-DF, 2016.

MARX, Karl. **O Capital**: crítica da Economia Política. Livro 1. São Paulo: Boitempo, 2013.

LANUZA, A.; FERNANDEZ, J. El impacto del turismo en los sitios patrimonio de la humanidad. Una revisión de las publicaciones científicas de la base de datos Scopus. **Revista de Turismo y Patrimonio Cultural**, v. 13, n. 5, p. 1247-1264, 2015.

LEFF, Enrique. Complexidade, racionalidade ambiental e diálogo de saberes. **Educação & Realidade**, v. 34, n. 3, p. 17-24, 2009.

LODY, R. **O poder da comida**: filosofia e antropologia da alimentação. São Paulo: Senac, 2024.

LONDOÑO, M. P. Estratègies de promoció gastronòmica associades al turisme en arees geograficament marginades. **Via**, v. 8, nov. 2015.

MACHADO, T. **Um pé na cozinha**: um olhar sócio-histórico para o trabalho das cozinheiras negras no Brasil. São Paulo: Fósforo, 2022.

MATTA, R. Posibilidades y límites del desarrollo en el patrimonio inmaterial. El caso de la cocina peruana. **Apuntes: Revista de Estudios sobre Patrimonio Cultural-Journal of Cultural Heritage Studies**, v. 24, n. 2, p. 196-207, 2011.

MATTA, R. Food incursions into global heritage: peruvian cuisine's slippery road to UNESCO. **Social Anthropology/Anthropologie sociale**, v. 24, n. 3, p. 338-352, 2016.

MERLO, P.; VIANA JUNIOR, F. S. C. Cozinha performática, identidade local e atrativo turístico: reflexões sobre as inter-relações entre turismo e gastronomia. *In*: GAZONI, J. *et al*. (Orgs.). **Pesquisa em turismo**: colaboração, inovação e interdisciplinaridade. Goiânia: Espaço Acadêmico, 2020, p. 516-539.

MIGUEL-MOLINA, B. *et al*. Intangible heritage and gastronomy: the impact of UNESCO gastronomy elements. **Journal of Culinary Science & Technology**, v. 14, n. 4, p. 293-310, 2016.

MILANO, C. **Eran bichos de siete cabezas**: una isla del Delta del Parnaíba (Brasil) en la mira de la promoción turística transnacional. Tese (Doctorado em Antropología Social y Cultural) – Departamento de Antropologia Social e Pré-história, Universidade Autônoma de Barcelona, 2015.

MONTANARI, M. **Comida como cultura**. São Paulo: Senac, 2008.

MCMICHAEL, P. **Regimes alimentares e questões agrárias**. São Paulo: Editora Unesp e Editorada UFRGS, 2016.

OLIVEIRA, T. O. **Revalorização de alimentos símbolo de comunidades-território. Os casos do mel virgem de abelhas Pisilnekmej no território maseual (México) e do queijo Gamonéu de pastores de Picos de Europa (Espanha)**. Tese (Doutorado em Recursos Naturais e Gestão

Sustentável) – Instituto de Sociologia e Estudos Campesinos, Universidad de Córdoba, Córdoba, 2023.

PLOEG, J.D.V. **Camponeses e impérios alimentares: lutas por autonomia e sustentabilidade na era da globalização**. Porto Alegre: UFRGS, 2016.

PRATS, L. **Antropologia y património**. Cataluña: Ariel, 1997.

SANTILLI, J. O reconhecimento de comidas, saberes e práticas alimentares como patrimônio cultural imaterial. **Demetra**, v. 10, n. 3, p. 585-606, 2015.

SANTOS, L. A. S**. O corpo, o comer e a comida: um estudo sobre as práticas corporais alimentares cotidianas a partir da cidade de Salvador**. Salvador: EDUFBA, 2008.

SANTOS, M.; SOUZA, M. A.; SILVEIRA, M. L. **Território**: globalização e fragmentação. São Paulo: HUCITEC, 1998.

SOARES, Cláudia Mesquita Pinto. **Gastronomias**: cartografia da constituição de um campo teórico-acadêmico dos bacharelados em Universidades Federais no Brasil. 2004. Tese (Doutorado em Educação em Ciências e Saúde) – Instituto NUTES de Educação em Ciências e Saúde, Universidade Federal do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2023.

SOUSA JUNIOR, V. C. **Na palma da minha mão**: temas afrobrasileiros e questões contemporâneas. Salvador: EDUFBA, 2011.

TOLEDO, V. M.; BARRERA-BASSOLS, N. **A memória biocultural: a importância ecológica das sabedorias tradicionais**. São Paulo: Expressão Popular, 2015.

TRONCOSO, C. A.; ALMIRÓN, A. V. Turismo y patrimonio. hacia una relectura de sus relaciones. **Aportes y transferencias**, v. 9, n. 1, p. 56-74, 2005.

UNESCO. **Convenção para a salvaguarda do patrimônio cultural imaterial de 2003**. Paris: UNESCO, 2006.

ZOCCHI, D. M. *et al*. Recognising, safeguarding, and promoting food heritage: challenges and prospects for the future of sustainable food systems. **Sustentability,** v. 13, n. 9510, p. 1-21, 2021.

Artigo recebido em: 10 de novembro de 2024.
Avaliado em: 15 de dezembro de 2024.
Aprovado em: 26 de dezembro de 2024.