

Roteiro com dicas para obter sucesso no campo criativo da gastronomia



Sumário

Gastronomia associada ao turismo	4
Dicas de sucesso	5
DICA 1 - Conhecer as tendências para o turismo gastronômico	5
DICA 2 - Construir um modelo de negócio com conhecimento das demandas atuais	7
DICA 3 - Conhecer o projeto das Cidades Criativas da Gastronomia	8
DICA 4 - Algumas atividades que podem ser propostas dentro do turismo gastronômico	8
Conclusão	9
Referências	10



A gastronomia é o conjunto de práticas culturais ligadas à alimentação. Uma área de conhecimento que envolve a culinária, as bebidas e os materiais usados na alimentação. Ela expressa os aspectos culturais, os hábitos e as tradições relacionadas a uma identidade.

A diversidade cultural do Brasil, um país formado por várias etnias diferentes, além das influências alimentares herdadas dos povos originários, associada à riqueza dos biomas, resulta numa gastronomia rica e muito variada. Em cada estado do país, é possível encontrar ingredientes típicos e exclusivos da região, o que faz com que viajar pelo país para descobrir os sabores da gastronomia brasileira seja não só uma experiência deliciosa e surpreendente, mas também um setor de negócios com muitas oportunidades para empreender.

A gastronomia é um dos campos criativos que integra a Rede Cidades Criativas da Unesco. É a categoria com maior número de chancelas destinadas às cidades brasileiras, quatro no total sendo: Belém, Belo Horizonte, Florianópolis e Paraty. Na economia criativa, a gastronomia é um dos segmentos mais explorados para promover desenvolvimento econômico, além de ser uma ferramenta de preservação da cultura, com seu conjunto simbólico de usos e costumes.



Gastronomia associada ao turismo

O potencial da gastronomia como atração e destino também faz com que ela seja determinante para o turismo. É considerada o terceiro fator que leva o turista a viajar. A associação desses dois segmentos resulta no conceito de turismo gastronômico, que compreende atividades em torno da comida como meio de conectar pessoas ao meio ambiente, à história e à cultura local. Na passagem do século XX para o século XXI, a gastronomia passou a ser fator de escolha do destino turístico.

O conceito de turismo gastronômico como uma indústria surgiu a partir do turismo do vinho, com roteiros que inovaram e passaram a incluir refeições, visitas a restaurantes, a pequenos produtores locais e a mercados; hospedagem em propriedades rurais; venda de produtos locais e aulas apresentando a culinária étnica.

O turismo gastronômico movimenta, segundo a Associação Brasileira de Bares e Restaurantes - Abrasel -, mais de R\$250 bilhões por ano e é um setor da economia em expansão. Dados apontam que o crescimento de turistas no mundo chega-

rá, em 2050, a 4,7 bilhões, enquanto em 1950, o mundo tinha 25 milhões de turistas. Isto é, analisando a linha do tempo em um período de 100 anos, a taxa de crescimento do número de turistas no mundo é de 18.800%.

O Brasil é um destino de referência nesse segmento devido à riqueza da identidade cultural, do patrimônio agroalimentar, dos saberes e fazeres e da biodiversidade. Em face da importância do setor da gastronomia para a economia brasileira, o Ministério do Turismo publicou em 2022, um documento intitulado “Estudo sobre Tendências de Turismo Gastronômico - Brasil 2030”, que aponta as principais tendências numa projeção até 2030. O turismo gastronômico ganha espaço nas políticas públicas.

Vamos, então, ao conjunto de dicas para as quais os empreendedores que atuam no setor da gastronomia devem estar ligados para criar empreendimentos de sucesso.



Dicas de sucesso

DICA 1 - Conhecer as tendências para o turismo gastronômico

O primeiro conjunto de dicas refere-se à observação das tendências relacionadas ao turismo gastronômico e que impactam diretamente nos empreendimentos. Conhecer e estudar essas tendências permite aos empreendedores identificar as

oportunidades que poderão ser aproveitadas e que poderão ajudar na formulação de estratégias voltadas ao segmento da gastronomia. O documento do Ministério do Turismo divide as tendências em quatro tipologias e identifica 22 tendências ao todo. Neste e-book, vamos nos ater a duas tipologias: as tendências do contexto nacional e as tendências do contexto específico.

Contexto nacional:

- Crescimento e envelhecimento demográfico, e expansão do espaço urbano;
- Retomada do crescimento econômico e aumento da renda das classes médias;
- Expansão e diversificação da produção e comercialização de alimentos e dos serviços em geral;
- Continuidade da descentralização da economia;
- Crescente valorização da saúde;
- Maior demanda de melhoria na educação e continuidade da ascensão do ensino a distância (EAD);
- Maior sensibilização e valorização do turismo gastronômico por parte da sociedade e dos governos.

Contexto específico:

- Permanência de atividades digitais no mundo corporativo, científico e cultural;
- Continuidade da valorização da cultura culinária;
- Retorno, em novos moldes, das iniciativas de eventos e festivais gastronômicos;
- Atração de emprego e renda no turismo gastronômico;
- Fortalecimento dos micros e pequenos negócios e produtores de alimento;
- Novos negócios e novas práticas na gastronomia.



DICA 2 - Construir um modelo de negócio com conhecimento das demandas atuais

Promover ingredientes nativos, produtos da sociobiodiversidade, saberes e fazeres tradicionais passa a ter cada vez mais importância como diferencial competitivo e na indução do desenvolvimento social e econômico por meio da gastronomia. Além de priorizar esses aspectos, para a construção do modelo de negócio, é necessário:

- Entender o papel abrangente da gastronomia - além de servir a uma necessidade básica, o comer, a gastronomia também envolve valorização da identidade, do patrimônio agroalimentar, dos saberes e fazeres e da biodiversidade;
- Entender as especificidades de cada grupo, por exemplo, a comida de boteco, a comida de rua, a comida de periferia, e olhar constantemente para esses grupos, pois dão pistas de hábitos específicos dos consumidores, assim como de mudanças que acontecem;
- Pesquisar e valorizar as receitas herdadas da cozinha das avós;
- Buscar por processos sustentáveis, que priorizem o cultivo orgânico e a redução dos desperdícios à mesa;
- Estabelecer parcerias com fornecedores da agricultura familiar.

DICA 3 - Conhecer o projeto das Cidades Criativas da Gastronomia

Identificar ações e inovações que estejam sendo implementadas nas cidades brasileiras que fazem parte da Rede Cidades Criativas da Unesco. Nestas cidades, como a gastronomia é um dos eixos de desenvolvimento econômico, elas estão sempre inovando, criando oportunidades para novos negócios, e possuem políticas públicas voltadas a apoiar esse segmento. Dessa maneira, tanto podem servir de inspiração para a criação de novos negócios, como, também, podem ser lugares com boas oportunidades aos empreendedores que querem investir no setor da gastronomia. Fique de olho no que Belém, Belo Horizonte, Florianópolis e Paraty estão fazendo em termos de promoção do setor. Na plataforma do Sebrae, você pode encontrar artigos que tratam sobre cada uma dessas cidades, além do site da Unesco.

DICA 4 - Algumas atividades que podem ser propostas dentro do turismo gastronômico

- Criar um tour para experimentar comidas de rua;
- Pensar em roteiros de degustação de pratos e de bebidas locais;
- Definir rotas de produtos regionais (ex.: viajar pela rota do café, do azeite, entre outras);
- Promover restaurantes com história e tradição;
- Criar eventos e festivais gastronômicos;
- Visitas a feiras, mercados locais, fazendas e pequenos produtores artesanais;
- Cursos de culinária;
- Criar exposições que explicam a história da culinária local;
- Promover expedições gastronômicas com chefs e especialistas locais.



Conclusão

Com mais dinheiro circulando no mercado e as pessoas com maior poder de consumo, maiores serão os gastos com lazer. Viajar, comer fora, comprar ingredientes diferentes, são alguns dos hábitos que poderão direcionar oportunidades de negócios.

Porém, é importante dizer que a oferta culinária não é suficiente para promover um destino turístico gastronômico. Ela tem que estar associada ao entendimento da demanda, dos consumidores, do perfil e dos desejos dos turistas. A renda, o nível cultural e de informação são fatores que influenciam o interesse das pessoas pela gastronomia. Todo empreendimento ligado ao setor de gastronomia deve levar em conta esses fatores para entender as características do público consumidor, o que é fundamental para o sucesso de qualquer negócio no campo da economia criativa.



Referências

FRANZONI, E. [A gastronomia como elemento cultural, símbolo de identidade e meio de integração. Dissertação de Mestrado em Ciências da Educação, 2016. Universidade Nova de Lisboa.](#) Acesso em: 08 de novembro de 2022.

[Estudo sobre Tendências de Turismo Gastronômico: Brasil 2030. Projeto Prospectivas para o Turismo Gastronômico no Brasil, 2022.](#) Acesso em: 10 de novembro de 2022.

NASCIMENTO, E. P. do org. [Estudo sobre Tendências de Turismo Gastronômico: Brasil 2030. Brasília, DF : Ed. da Autora, 2022.](#) Acesso em: 05 de novembro de 2022.

[Turismo Gastronômico, uma maneira saborosa de viajar. Food and Road, 2022.](#) . Acesso em: 10 de novembro de 2022.

