

## Turismo rural e a alimentação: Experiências de *Slow Food* na Mantiqueira Paulista

Área de conhecimento (Tabela CNPq): 6.013.0000-4 Turismo

Apresentado no  
10º Congresso de Inovação, Ciência e Tecnologia do IFSP ou no 4º Congresso de Pós-Graduação do IFSP  
27 e 28 de novembro de 2019- Sorocaba-SP, Brasil

**RESUMO:** O presente estudo (em desenvolvimento) trata da análise da estruturação do segmento de turismo rural na região da Mantiqueira Paulista sob o recorte das experiências da gastronomia e produção de alimentos orgânicos na linha de desenvolvimento sustentável, conforme o alinhamento dos produtores locais com o movimento *Slow Food*. Essas configurações foram iniciadas na Itália e se propagaram pelo mundo como o foco na sustentabilidade, gastronomia local, a valorização da agricultura orgânica, da identidade local e cultural. A motivação para essa pesquisa, também, tem um direcionamento como uma possibilidade de alternativa de emprego e renda para os jovens do entorno, bem como de membros de suas famílias. A questão do êxodo rural é uma problemática atual e constante, que necessita de mais incentivos, dados e novas oportunidades, sobretudo, pelo viés do empreendedorismo. Logo, partindo dos potenciais socioambientais da região da Mantiqueira Paulista, sobretudo, com o destaque para os municípios da Região Turística - Campos do Jordão, Santo Antônio do Pinhal, São Bento do Sapucaí, Monteiro Lobato, Pindamonhangaba, Piquete e São Francisco Xavier. Por fim, os elementos envolvidos nessa pesquisa é o foco no turismo e gastronomia dentro do viés do desenvolvimento regional com o foco no empreendedorismo por meio da consolidação das redes sociais criadas entre produtores, consumidores e chefes de cozinha (e/ou empreendedores) no sentido de criar uma identidade de *Slow Food* característico para a região estudada, sobretudo, pelos desafios, dificuldades e os casos já consolidados.

**PALAVRAS-CHAVE:** Turismo rural, Alimentação, *Slow Food*, Produtores Locais, Mantiqueira Paulista

### Rural Tourism and Food: Slow Food Experiences at Mantiqueira Paulista

**ABSTRACT:** The present study (under development) deals with the analysis of the structuring of the rural tourism segment in the Mantiqueira Paulista region under the perspective of the experiences of gastronomy and organic food production in the sustainable development line, according to the local producers' alignment with the Slow Food movement. These configurations were initiated in Italy and spread around the world as a focus on sustainability, local cuisine, the enhancement of organic agriculture, local and cultural identity. The motivation for this research, too, has a direction as a possibility of alternative employment and income for the surrounding youth, as well as members of their families. The issue of rural exodus is a current and constant problem that needs more incentives, data and new opportunities, especially due to the bias of entrepreneurship. Therefore, starting from the socio-environmental potentials of the Mantiqueira Paulista region, especially the municipalities of the Tourist Region - Campos do Jordão, Santo Antonio do Pinhal, Sao Bento do Sapucaí, Monteiro Lobato, Pindamonhangaba, Piquete and Sao Francisco Xavier. Finally, the elements involved in this research is the focus on tourism and gastronomy within the regional development bias with the focus on entrepreneurship through the consolidation of social networks created between producers, consumers and chefs (and / or entrepreneurs) in the sense to create a Slow Food identity that is characteristic of the region studied, above all, by the challenges, difficulties and cases already consolidated.

**KEYWORDS:** Rural tourism, Food, Slow Food, Local Producers, Mantiqueira Paulista.

## INTRODUÇÃO

O turismo é uma atividade econômica que em pouco menos de um século, atingiu grandes proporções mundiais. Esta rápida evolução se junta ao rápido avanço tecnológico, a evolução dos transportes e ao progresso dos meios de comunicação, que possibilitaram a redução das distâncias. Além disso, outros fatores contribuíram para a propagação da atividade turística, como a maior disponibilidade de lazer e o aumento do número de viajantes pelo mundo (LAGE; MILONE, 1991, p.105) e, sobretudo, nas áreas rurais.

Conforme Brunori (2007) as mudanças no padrão de consumo dos alimentos condicionaram também a busca por ‘alternativas’ conforme novas demandas à luz da busca pela concepção por alimentos mais saudáveis e que contemplem questões de qualidade. Partindo desse pressuposto e com a inserção de práticas agrícolas mais sustentáveis e que contam com novas propostas de engajamento, que também neste estudo haverá o foco para o turismo rural, a inserção da juventude e experiências vinculadas com o engajamento pelo movimento *Slow Food*.

De modo sintético, o *Slow Food* iniciou-se na Itália no ano de 1986, por meio da formação de associação internacional, sem fins lucrativos, com foco na temática da “ecogastronomia”, que nada mais é, do que buscar por novas práticas de agricultura sustentável com foco nos conhecimentos de comunidades tradicionais e combinado com a defesa das diferentes tipos de variedades e de espécies regionais, bem como da agregação de conhecimentos históricos e regionais (WEINER, 2005; MARTINS, OLIVEIRA, CUERVO, 2016).

Dentro deste contexto, definiu-se como objeto de análise desta pesquisa, as experiências de turismo rural e a respectiva participação dos jovens, além de possibilidades de agregação de inovação por meio de empreendimentos com engajamento como o *Slow Food* (MARTINS, OLIVEIRA, CUERVO, 2016).

## MATERIAL E MÉTODOS

Para esta pesquisa será feito o delineamento por meio da perspectiva da abordagem qualitativa com a inclusão de dados qualitativos e quantitativos, sobretudo, para evidenciar as principais características dos atores sociais entrevistados, neste caso, os jovens rurais (GIL, 1999; MARCONI; LAKATOS, 2010). Por se tratar do estudo de jovens de uma região turística específica – a Mantiqueira Paulista-, será empregado o método do estudo de caso, que consta em investigar de forma empírica as situações adversas que ocorrem em um determinado contexto específico (YIN, 2001).

Entretanto, mesmo o estudo de caso, conforme Gil (2010) recebe diversas críticas quanto o controle do rigor metodológico, principalmente nas etapas de planejamento, coleta e análise dos dados empíricos, que podem conter algum tipo de viés, por se tratar de uma pesquisa social. No entanto, caberá ao pesquisador definir de forma atenta seus procedimentos de coleta e análise dos dados e

informações coletados. Mesmo com essas dificuldades, para esta pesquisa, o método de estudo de caso, é o mais adequado para esta análise, justamente, por possibilitar uma visão empírica do problema, analisar fatores e situações de influência e as respostas atribuídas pelos entrevistados (jovens rurais) e informantes-chaves (gestores, pais, empreendedores do turismo).

O número de entrevistas será delimitado, conforme o critério de saturação de Mucchielli (1990) para situações de pesquisa qualitativa. Conforme esse autor, o pesquisador de campo que irá analisar durante a fase de coleta de dados, quando as informações começam a ficar repetitivas, menos frequentes de variabilidade e não há mais novidades a serem coletadas no contexto estudado. Dessa forma, serão entrevistados o maior número de jovens (acima de 18 anos e até 35), que possam estar envolvidos em contextos de turismo rural na área de estudo da Mantiqueira Paulista por meio da delimitação de uma amostra não probabilística intencional (GIL, 2010).

De forma complementar, serão entrevistados também como informantes-chave pais, empreendedores rurais e gestores do trade turístico que colaborem com os dados relacionados a compreender a participação dos jovens no turismo rural e iniciativas de *Slow Food*. Portanto, para atingir os objetivos desta proposta de pesquisa serão realizadas visitas (e viagens) até as Prefeituras das cidades citadas (com o foco nas informações das secretarias de turismo), representantes de entidades do turismo da região da Mantiqueira (associações), empreendimentos rurais (foco no turismo rural e gastronomia) e pequenas propriedades rurais para entrevistar os jovens e informantes-chaves.

## RESULTADOS E DISCUSSÃO

Essa pesquisa encontra-se em andamento e após discussões iniciais da presente proposta, foi realizada a busca bibliográfica com as seguintes palavras-chaves: *Slow Food*, *Slow Food* Brasil, Produção Orgânica Mantiqueira Paulista, Turismo Rural na Mantiqueira, Restaurantes *Slow Food* Mantiqueira.

Após esse levantamento de dados iniciais, com base em resultados da pesquisa bibliográfica e a discussão da temática, foram mapeados na região pretendida, alguns empreendimentos da área da alimentação, conforme os objetivos da pesquisa e a seleção da área de trabalho.

Como resultados preliminares, foram selecionados os seguintes tipos de empreendimentos rurais na Mantiqueira Paulista, conforme categoria e tipo de especialidade (subcategoria) com o apelo à identidade do território, de acordo com o Quadro 1, abaixo:

**Quadro 1.** Empreendimentos Rurais na região turística da Mantiqueira Paulista

Seleção de Empreendimentos para a Pesquisa	
Tipologias e subcategorias	
1) Restaurantes de Gastronomia Regional	Municípios da Mantiqueira (SP)

1. Restaurante Entre Villas (Frutopia)	São Bento do Sapucaí
2. Vinícola Villa Santa Maria	São Bento do Sapucaí/Campos do Jordão
3. Empório dos Mellos	Campos do Jordão
<b>2) Produtores Locais</b>	
<b>a) Azeites</b>	<b>Municípios</b>
1) Azeite Rossini	Santo Antônio do Pinhal
2) Oliq: Azeites e Olivas	São Bento do Sapucaí
<b>b) Cervejas Artesanais</b>	
<b>Municípios</b>	
1) <i>Gard</i>	Campos do Jordão
2) Caras de Malte	Campos do Jordão
3) Carijó	Santo Antônio do Pinhal
4) Araukarien	Santo Antônio do Pinhal
<b>c) Produção de Vinhos da Mantiqueira</b>	
<b>Municípios</b>	
1) Entre Villas	São Bento do Sapucaí
2) Brandina (rótulo da Vinícola Santa Maria)	São Bento do Sapucaí/Campos do Jordão

Fonte: Elaborada pelas autoras (2019)

Assim, após o mapeamento e seleção dos principais empreendimentos e produtores rurais locais, será realizada a etapa de visitas de campo em cada um desses estabelecimentos e a elaboração roteiros de entrevista semiestruturada direcionada aos empreendedores (sócios) e produtores locais selecionados, assim como seus funcionários. Como principal resultado esperado, desta pesquisa, espera-se traçar o perfil dos jovens rurais da região turística da Mantiqueira Paulista, sobretudo, de quais suas principais motivações e perspectivas para continuarem atuantes nas áreas rurais desse território. Além disso, de modo a fortalecer práticas de sustentabilidade, cultura e fortalecimento da economia local, o escopo com novas tendências de empreendimentos com foco no *Slow Food*.

## CONCLUSÕES

A presente pesquisa ressalta o entendimento dos processos de diversificação e inovação que os jovens rurais podem estar inseridos dentro de contextos de regiões turísticas como o da Mantiqueira Paulista. O esforço desta proposta é colaborar com a melhoria dos roteiros turísticos regionais, sobretudo, em contextos rurais por meio de um esforço interdisciplinar dos temas desta pesquisa com o fim de compreender o jovem rural e o turismo rural como importantes temas para os estudos regionais de desenvolvimento.

Como produto dessa proposta pretende-se realizar palestras de retorno (*feedback*) dos resultados coletados para os representantes dos municípios turísticos contemplados, empreendimentos

rurais, produtores rurais e os jovens como forma de divulgar os principais resultados e corrigir eventuais análises dos apontamentos levantados pela pesquisa.

Por fim, se buscará submeter artigos científicos para revista científica da área de turismo e resumos para eventos científicos da área de turismo como forma de estimular o futuro bolsista dentro das práticas de difusão científica.

## **AGRADECIMENTOS**

As autoras agradecem ao Instituto Federal de São Paulo, Câmpus Campos do Jordão, a Área de Turismo, os produtores locais, empreendedores, jovens entrevistados e organizações vinculadas ao turismo da Mantiqueira Paulista.

## **REFERÊNCIAS**

- BRUNORI G. Local food and alternative food networks: a communication perspective. **Anthropology of Food**. n.1, v. 2, p.1 - 20, 2007
- GIL, A. Carlos. **Métodos e técnicas de pesquisa social**. 5. ed. São Paulo: Atlas, 1999.
- LAGE, B.H. G; MILONE, P.C. **Economia do turismo**. 3 ed. Campinas, SP: Papyrus, 1991.
- MARCONI, M. de A; LAKATOS, E. M. **Fundamentos de metodologia científica**. 6. ed. São Paulo: Atlas, 2005.
- MARTINS, M. R.; OLIVEIRA, A. L.; CUERVO, M. R. M. O engajamento pela alimentação: experiências sobre o Slow Food Brasil. In: Cruz, F.T; MATTE, A.; SCHNEIDER, S. (ORG.). **Produção, consumo e abastecimento de alimentos**. 1ed.Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2016, v. 1, p. 233-238.
- MUCHIELLI, A. **Les Méthodes Qualitatives**. Coleção Que sais-je?. Paris: França: Presses Universitaires de France, 1990.
- WEINER, S. **Manual Slow Food**. Slow Food Editore, Bra, 2. ed. 2005.
- YIN, R. **Estudo de caso: Planejamento e Métodos**. Porto Alegre: Bookman, 2001. 2ª edição.