



---

**Turismo local e Gastronomia:** Resgate da Culinária e saberes na promoção do desenvolvimento em Resende Costa (MG)

**Local Tourism and Gastronomy:** Rescue of Cuisine and Knowledge in the Promotion of Development in Resende Costa (MG)

Elisabeth Almeida Duarte<sup>1</sup>

**RESUMO**

O turismo é um fenômeno multifacetado e que depende da dinâmica de distintos segmentos, como o de alimentação. A conexão da gastronomia e do turismo pode ser revelada pelo interesse do viajante em uma experiência única e que valorize os aspectos identitários da localidade, mediante o anseio pela busca da culinária local. Nesse sentido, o presente estudo busca analisar o papel do turismo gastronômico na promoção do desenvolvimento local em Resende Costa, uma cidade interiorana mineira. O município possui no artesanato a principal atividade econômica, sendo o turismo uma atividade complementar e potencial para gerar efeitos positivos, desde que aconteça o planejamento adequado. Particularmente, a cidade possui condições favoráveis para a produção alimentícia, como o queijo minas artesanal, sendo uma das sete regiões queijeiras reconhecidas por lei. Metodologicamente, a pesquisa foi realizada a partir do levantamento documental e bibliográfico, subsidiada pela análise do projeto "Resgatando saberes e Sabores". Os principais resultados apontaram que o turismo gastronômico em Resende Costa tem potencialidade de dinamizar não só o município, mas também a região de São João del Rei, tendo em vista a complementaridade dos municípios. Sendo, portanto, um vetor de desenvolvimento local, mediante a valorização da cultura local e preservação dos elementos identitários.

Palavras-chave: Gastronomia, turismo, desenvolvimento local, Resende Costa

---

<sup>1</sup> Aluna do Curso de Especialização em Gestão Pública de Turismo e Desenvolvimento Regional da Universidade Federal de Juiz de Fora. Coordenadora Técnica Regional EMATER- São João Del Rei  
E-mail: bethalmeidda@yahoo.com.br



---

## ABSTRACT

Tourism is a multifaceted phenomenon that depends on the dynamics of different segments, such as food. The connection between gastronomy and tourism can be revealed by the traveler's interest in a unique experience that values the identity aspects of the locality, through the desire to search for local cuisine. In this sense, the present study seeks to analyze the role of gastronomic tourism in promoting local development in Resende Costa, a city in the interior of Minas Gerais. The municipality has handicrafts as the main economic activity, and tourism is a complementary activity and potential to generate positive effects, as long as proper planning takes place. Particularly, the city has favorable conditions for food production, such as artisanal Minas cheese, being one of the seven cheese regions recognized by law. Methodologically, the research was carried out from the documentary and bibliographic survey, subsidized by the analysis of the project "Rescue of Knowledge and Flavors". The main results pointed out that gastronomic tourism in Resende Costa has the potential to boost not only the municipality, but also the region of São João del Rei, in view of the complementarity of the municipalities. It is, therefore, a vector of local development, through the valorization of local culture and preservation of identity elements.

Keywords: Gastronomy, tourism, local development, Resende Costa



## 1 INTRODUÇÃO

A compreensão do fenômeno turístico está conectada com a dinâmica de distintos setores, tendo em vista a vasta cadeia produtiva que a atividade contempla. Uma importante ligação é com a gastronomia, pois a gestão eficiente e adequada do setor de alimentos e bebidas é fundamental para uma experiência turística de excelência. Assim, o deslocamento humano, condição essencial para ocorrência do turismo, pode ser facilitado, ou não, pela experiência gastronômica, sendo esta um atrativo e um diferencial no momento de escolha do destino.

Peccini (2013) define como turismo gastronômico aquele em que a motivação principal para o deslocamento é a gastronomia, mediante a busca de sabores diferenciados para satisfação dos interesses particulares. Desta forma, a organização de toda a estrutura que permeia o espaço alimentar torna-se imperativo para o planejamento turístico, que deve ser orientado para práticas sustentáveis de preservação dos patrimônios gastronômicos, entendidos como identidade da cultura local.

Portanto, a gastronomia passa a ser vista como fator crucial para o desenvolvimento turístico, haja vista que impacta diretamente e indiretamente nas condições de vida da localidade: gerando emprego e renda, principalmente por ser um setor intensivo em mão de obra, além de ser mecanismo de valorização dos aspectos culturais do território. Todavia, para que isso aconteça, os distintos atores locais devem atuar de forma sinérgica, de modo a fortalecer o espaço gastronômico.

Diante disso, o presente trabalho busca analisar como a gastronomia pode atuar como fator de promoção de desenvolvimento turístico no município de Resende Costa, situado em Minas Gerais. Para tanto, será analisado o Projeto "Resgatando saberes e Sabores", que visa melhorar os serviços gastronômicos e valorizar a gastronomia como um atrativo turístico da localidade. Além disso, o projeto tem efeito múltiplo pois resgata as práticas culinárias da localidade, estimulando a segurança alimentar e preservação ambiental.

Especificamente, os objetivos do estudo são: 1) Diagnosticar a realidade socioeconômica atual de Resende Costa; 2) Identificar segmentos produtivos potenciais



para o desenvolvimento econômico local; e 3) apontar os principais desafios e potencialidades do turismo gastronômico em Resende Costa.

Portanto, a pesquisa pretende contribuir com a análise do desenvolvimento local a partir do turismo gastronômico em uma realidade específica, podendo subsidiar a tomada de decisão dos distintos atores, bem como direcionar as políticas de turismo. Parte-se da hipótese que o planejamento turístico articulado com a gastronomia pode ser um vetor de desenvolvimento, a partir do resgate da identidade local, bem como pelo senso de pertencimento incentivado na comunidade.

## 2 REFERENCIAL TEÓRICO

### 2.1 DELIMITAÇÕES TEÓRICAS DO DESENVOLVIMENTO LOCAL E O PAPEL DO TURISMO

Conceitualmente, o desenvolvimento econômico passou a agregar distintos elementos no decorrer da evolução da sociedade, culminando com o conceito mais amplo relacionado à sustentabilidade, alicerçada nas distintas dimensões: ecológica, econômica e social. Autores como Asato *et al.*; (2019) abordam que o desenvolvimento pode ser visto e entendido como crescimento com uso de habilidades e ou potencialidades que impulsionam a criação de algo novo.

Em contraposição ao conceito de crescimento, que apresenta conotação exclusivamente econômica, o desenvolvimento está associado ao processo de melhorias nas condições de vida da sociedade. Portanto, o desenvolvimento carrega consigo a preocupação com a mudança gradual, a exemplo da melhoria da distribuição de renda ou do nível de escolaridade.

Especificamente, o desenvolvimento local recai sobre a valorização da vocação territorial, por isso pode ser entendido como um movimento endógeno. Priorizam-se, assim, aspectos particulares e as especificidades locais, em detrimento de um processo generalizado. Com isso, é inconcebível um projeto de desenvolvimento que não incorpore as expressões culturais, os valores, as tradições e a vocação produtiva de uma dada localidade.



Ademais, essa discussão é indissociável do papel que as distintas atividades desempenham na economia, a exemplo do turismo. A atividade turística é comumente defendida pela potencialidade em gerar efeitos econômicos positivos, tais como: estímulo ao investimento, ativação do efeito multiplicador, geração de emprego e renda, embora também seja potencial em gerar efeitos negativos, quando a atividade não é planejada adequadamente.

Portanto, o turismo pode ser um vetor de desenvolvimento local quando supera os problemas socioeconômicos e ambientais, atuando em prol de melhorias nas condições de vida. Para tanto, é crucial que a atividade gere redução de desigualdades de renda, a partir da mobilização de recursos de regiões mais desenvolvidas para as regiões com maiores indicadores de pobreza, bem como pelo impacto em toda cadeia produtiva.

Com efeito, o turismo pode impulsionar positivamente para a promoção do desenvolvimento local, desde que sua dinâmica esteja atrelada ao fortalecimento dos laços comunitários e da valorização da cultura territorial. Defende-se, portanto, que as políticas de desenvolvimento local vejam o turismo não apenas com o olhar meramente econômico, mas, sobretudo, pelo seu papel em assegurar qualidade de vida, quando realizado de forma sustentável e responsável.

## 2.2 TURISMO GASTRONÔMICO: CONCEITO E VALORIZAÇÃO DA CULINÁRIA LOCAL

O ato de alimentar-se é uma necessidade básica do ser humano. Por isso, a gastronomia se torna essencial para o desenvolvimento turístico, refletindo, além de uma necessidade biológica, uma experiência de conexão com a identidade local (RIMT, 2022). Essa interconexão entre o turismo e a gastronomia culmina com distintas possibilidades, especialmente pela valorização das especificidades históricas e culturais do destino. Conceitualmente, o turismo gastronômico é: “Aquele em que a gastronomia se converte na motivação principal quando o turista está planejando sua viagem ou assume papel relevante nessa decisão” (RMit, 2022, p. 5)



No aspecto prático, a gastronomia emerge como um próprio atrativo, haja vista que o turista deseja conhecer toda a cadeia que ela deriva. Assim, os viajantes buscam vivenciar a gastronomia pelo olhar dos produtores, compreendendo as origens históricas, as tradições, os saberes e a natureza dos ingredientes. Sabendo da multiplicidade que o turismo gastronômico carrega, Minasse (2020) salienta seu papel na elevação da competitividade do destino, identificando seus atrativos, como mostrados no Quadro 1.

**Quadro 1** - Possibilidades de atrativos gastronômicos nos destinos turísticos

- A) Cursos e atividades de aprendizado
- B) Degustações e harmonizações
- C) Estabelecimentos de alimentação
- D) Estabelecimentos de comercialização de produtos
- E) Eventos gastronômicos
- F) Feiras livres, feiras gastronômicas e comida de rua
- G) Locais de produção
- H) Museus sobre alimentação
- I) Comidas e bebidas típicas
- J) Rotas, roteiros e circuitos turísticos

Fonte: Adaptado de Minasse (2020)

A Autora supracitada ressalta que entre os atrativos gastronômicos podem ser destacados desde aspectos relacionados a atividades educativas, até percursos e roteiros turísticos. Com efeito, o destino pode desenvolver e combinar os distintos atrativos com vistas a impulsionar sua oferta turística e atender os diferentes anseios do viajante. É crucial, todavia, uma readequação constante tendo em vista a mudança comportamental que o turista passa ao longo do tempo, a exemplo da preocupação com a sustentabilidade.

Minasse (2020) argumenta que o turismo gastronômico é um elo do turismo cultural, o que é ratificado por Cunha *et al.* (2019) quando entendem que a gastronomia desempenha papel essencial na concretização de uma experiência única para os viajantes. Os autores relatam que a originalidade e autenticidade dos pratos apresentados aos turistas são elementos determinantes para essa experiência.



De forma complementar, Sartori et al. (2020) corroboram com essa visão e adicionam que o turismo gastronômico permite a vivência a partir da imersão cultural no território. É importante ressaltar, também, que o turismo gastronômico inclui a população residente na condução da atividade, mediante a valorização das tradições e memórias afetivas. Desta forma, a atividade tem potencial para promoção de desenvolvimento local, haja vista que gera emprego e renda para a comunidade.

Além disso, o turismo gastronômico tem uma vantagem frente a outros segmentos que apresentam elevada barreira de entrada, pois é um segmento que pode ser desenvolvido sem a necessidade, exclusiva, de vultosos montantes de recursos. Para outros segmentos, como o transporte aéreo, o requerimento inicial de capital é uma barreira significativa para a entrada no mercado. Nesse sentido, municípios pequenos ou grandes podem incentivar o turismo gastronômico, respeitando a vocação da economia local.

O município de Resende Costa, localizado no interior do estado de Minas Gerais, apresenta uma economia centrada no setor de serviços, em que o turismo é bem significativo, pois os turistas chegam até a cidade por meio dos circuitos históricos da região. Desta forma, a gastronomia passa a ser um atrativo importante para o município, pois os viajantes buscam, além de conhecer a localidade, vivenciar experiências gastronômicas.

### **3 METODOLOGIA**

A presente seção busca apresentar o contorno metodológico da pesquisa, ressaltando o percurso e as etapas estabelecidas. Dada a natureza do objetivo do estudo, adotou-se uma abordagem qualitativa, exploratória e descritiva. Com vistas a atingir o objetivo geral foram estabelecidos os objetivos específicos, bem como os procedimentos metodológicos, como apresentado no Quadro 2.

Inicialmente, foi fundamental o levantamento de bibliografia sobre a temática de turismo gastronômico para construir o aporte teórico do estudo e entender o estado da arte. Foram utilizadas palavras-chave pertinentes aos temas abordados, como "desenvolvimento local", "turismo gastronômico", "artesanato têxtil" e "Resende



Costa". Além disso, foram priorizadas obras mais recentes, principalmente de artigos científicos em periódicos consolidados. Ainda nessa etapa, foram levantados dados secundários de estatísticas da localidade, fundamentalmente do Censo do IBGE, para o diagnóstico socioeconômico local. Os dados foram tabulados e analisados por meio da estatística descritiva.

**Quadro 2** - Delineamento dos procedimentos metodológicos da pesquisa

<i>Objetivos específicos</i>	<i>Procedimentos metodológicos</i>
Diagnosticar a realidade socioeconômica atual de Resende Costa;	Levantamento de dados secundários em fontes oficiais (IBGE, Ministério do Turismo, entre outras)
Identificar segmentos produtivos potenciais para o desenvolvimento econômico local;	Pesquisa documental e bibliográfica
apontar os principais desafios e potencialidades do turismo gastronômico em Resende Costa.	Pesquisa documental e bibliográfica

Fonte: elaboração própria da autora (2024)

O embasamento prático do estudo partiu do projeto “Resgate saberes e sabores”, mediante análise do diagnóstico inicial, bem como das etapas estabelecidas. É importante destacar que o projeto encontra-se em andamento, mas que apresenta resultados relevantes para estruturação de ações e proposições de estratégias que podem ser adotadas em distintos territórios.

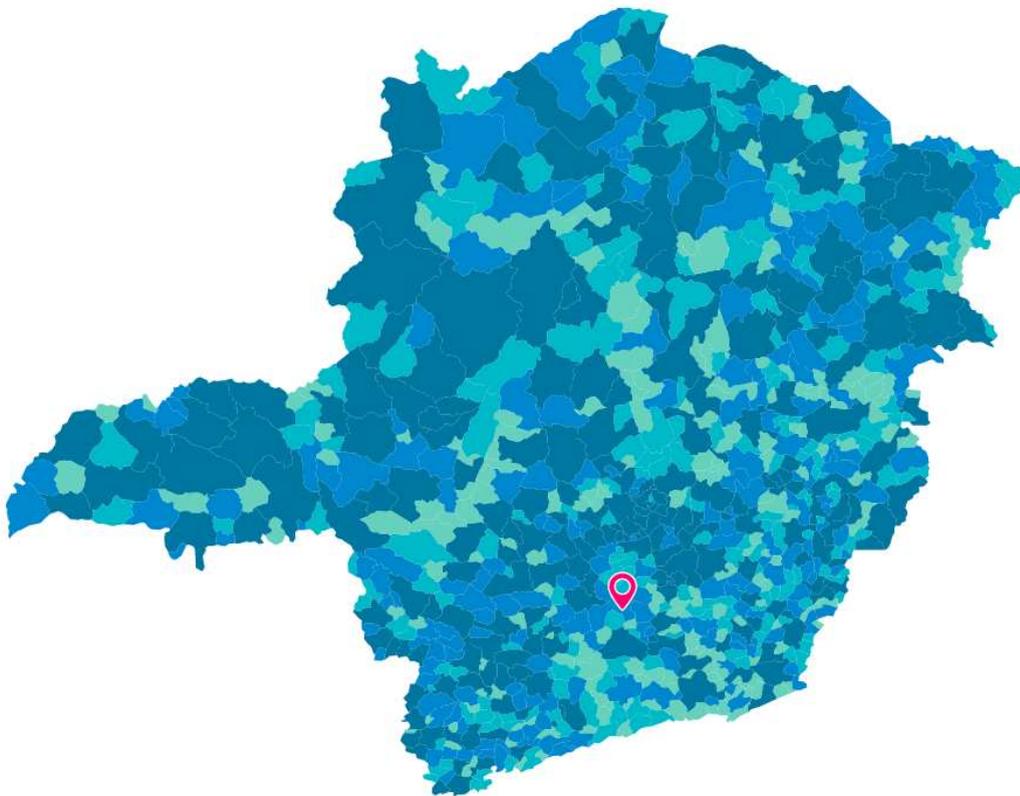
Por fim, as evidências coletadas foram analisadas por meio de uma abordagem interpretativa do pesquisador, buscando identificar padrões, tendências e informações relevantes para o entendimento do impacto do turismo gastronômico no desenvolvimento local à luz do referencial teórico adotado.

#### **4 RESULTADO E DISCUSSÃO**



Resende Costa é um município mineiro localizado na região do Campo das Vertentes, fazendo parte do circuito histórico-turístico da Estrada Real. Possui como cidades vizinhas mais próximas as cidades de São João del Rei (38 km) e Tiradentes (42 km). A Figura 1 mostra a localização geográfica do município, que se encontra 186 km de distância de Belo Horizonte.

Figura 1 - Localização geográfica de Resende Costa



Fonte: IBGE Cidades (2024)

De acordo com o Censo de 2022, a população de Resende Costa era de 11.230 habitantes, com salário médio mensal de 1,6 salários mínimos. Além disso, a proporção de pessoas ocupadas em relação à população total atingiu 14,89%. De acordo com dados do portal Caravela (2024), Resende Costa é a terceira maior cidade em termos populacionais na região de São João del Rei.

A economia municipal gira em torno dos serviços, que representaram 39,3% do valor adicionado, seguidos do setor da administração pública (26,6%), agropecuária

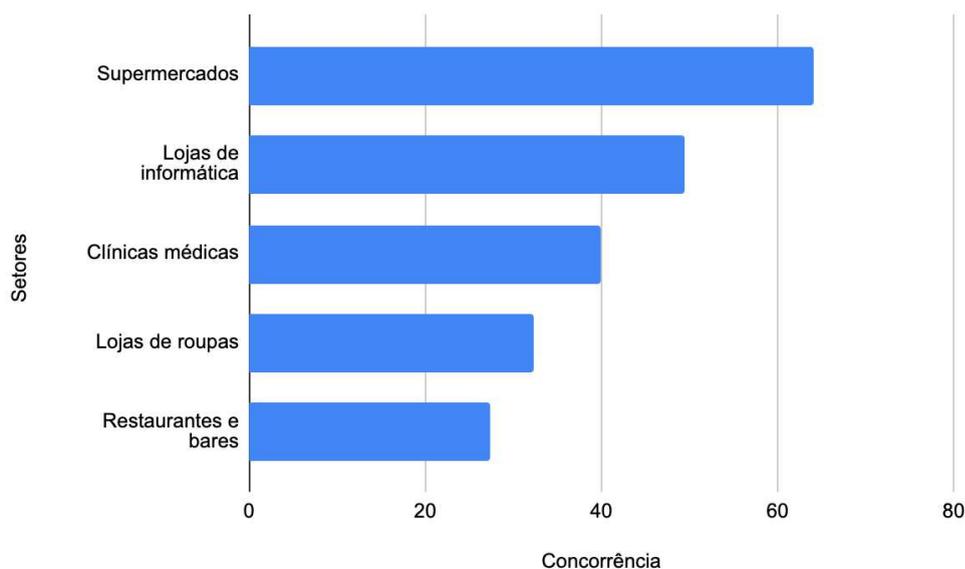


(24,8%) e indústria (9,3%). Do ponto de vista de oportunidades de negócios, o portal salienta que as atividades relacionadas à hotéis; comércio atacadista de alimentos e bebidas; comércio atacadista de grãos e insumos agrícolas; postos de combustíveis; serviços de buffet e albergues são setores potenciais para novos investimentos locais. Esse argumento pode ser justificado por esses setores apresentarem os menores níveis de concorrência na localidade.

Por outro lado, entre os setores com maior nível de concorrência cabe destaque para: supermercados, clínicas médicas, lojas de informática, lojas de roupas; e restaurantes e bares, conforme gráfico abaixo. Desta forma, estratégias devem ser adotadas para que esses segmentos elevem sua competitividade econômica e alcancem posição de destaque no mercado.

Especificamente, os setores ligados à alimentação, como restaurantes e bares, são potenciais na promoção do desenvolvimento local, principalmente pela elevada absorção de mão de obra, bem como pela diversidade de possibilidades de atuação. Em destinos turísticos, esses setores desempenham papel importante como atrativo, sendo indispensáveis para a experiência e vivência buscada pelos viajantes.

Gráfico 1 - Segmentos com maiores níveis de concorrência em Resende Costa



Fonte: Elaborado a partir dos dados do Portal Caravela (2024)



No que tange ao setor de alimentação em Resende Costa, especificamente, verifica-se que este vem ganhando destaque nas ações propostas para dinamizar a economia local. Em setembro de 2022, ocorreu no município o primeiro festival de comida de boteco da cidade, que teve como slogan, algo bem característico: "*Pulando do tear e caindo lá no bar*". Esse evento movimentou a economia da cidade, bem como os estabelecimentos participantes. Em setembro de 2023 ocorreu a segunda edição do Festival de Comida de Boteco.

Em março de 2022 e 2023 nas comunidades de Ribeirão e Curralinho dos Andrades, respectivamente, zona rural de Resende Costa, aconteceram o 2º e 3º Encontros da Mulher Rural e 1º e 2º Concurso de Pratos típicos. Esses encontros e concursos visam resgatar as práticas culinárias locais. Os concursos de Pratos típicos contaram com palestras e reuniram iguarias produzidas por aqueles que dominam a arte da cozinha. A participação no concurso segue condições especificadas em regulamento.

Tais eventos corroboram com o Minasse (2020) identificou como atrativos gastronômicos dos destinos turísticos, retratando a multiplicidade de oportunidades que o turismo gastronômico desempenha. Para além dos eventos gastronômicos, o município também pode ofertar circuitos turísticos, feiras e degustações para que os turistas possam embarcar na culinária local.

#### 4.1 Análise do Projeto “Resgatando saberes e sabores”

O Projeto "Resgatando Saberes e Sabores" conta com o apoio das prefeituras municipais, em parceria com a Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do estado de Minas Gerais (EMATER-MG) e o Circuito Trilha dos Inconfidentes<sup>2</sup>. O projeto contempla os municípios mineiros de: Alfredo Vasconcelos, Antônio Carlos, Carandaí, Coronel Xavier Chaves, Desterro do Melo, Entre Rios de Minas, Lagoa Dourada, Madre de Deus, Nazareno, Prados, Resende Costa, Ritópolis, Santa Bárbara do Tugúrio, São João Del Rei, São Tiago e Tiradentes.

---

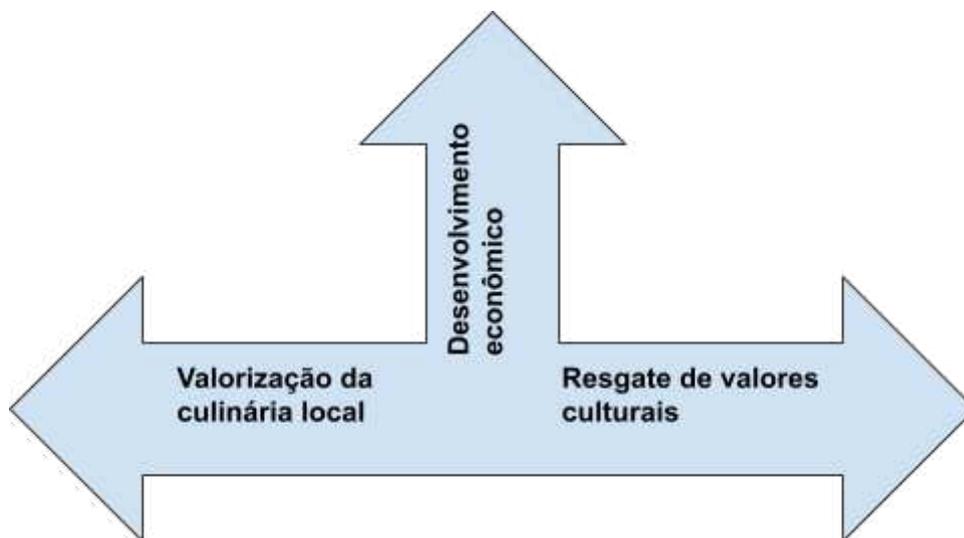
<sup>2</sup> A trilha dos Inconfidentes é uma instância de governança regional (IGR) fundada em 2000. De acordo com o portal: “A Trilha é uma organização sem fins lucrativos, que busca impulsionar o desenvolvimento do turismo sustentável na região por meio da articulação dos atores governamentais, empresariais e sociedade civil e da gestão de projetos de estruturação e promoção do destino”. Para mais informações consultar: <https://trilhadosinconfidentes.com.br/>



A idealização do projeto partiu de um gargalo diagnosticado no que tange a estrutura gastronômica, pois foi observado que os turistas visitavam a cidade, adquiriam os artesanatos, mas muitos retornavam sem realizarem suas refeições. A razão disso, muitas vezes, era a falta de um melhor preparo do alimento e dos sabores oferecidos. Esse diagnóstico serviu de base para a estruturação do projeto, que conta com a assistência técnica da EMATER e com a busca pela captação de recursos da Trilha dos Inconfidentes.

O objetivo central do projeto é o resgate da culinária a partir de produtos com identificação regional, com o intuito de valorizar a cultura local e o senso de pertencimento comunitário. Ademais, o projeto busca inserir os produtores da agricultura familiar; a população residente por meio da valorização das histórias, tradições e costumes; e as empresas relacionadas a alimentos e bebidas. Portanto, o projeto atua tanto na autonomia financeira, quanto na formação da identidade local. Sinteticamente, são três os eixos norteadores do projeto, conforme podem ser visualizados na Figura 2 abaixo.

**Figura 2:** Eixos norteadores do projeto



Fonte: Elaboração própria da autora (2024)

A demanda turística por produtos únicos e com apelo à cultura local proporciona, além do resgate a história do povo, um vetor de desenvolvimento local, pois os atores envolvidos (gestores, empresas, associações, comunidade) passam a ser



protagonistas da condução da atividade, recebendo também os benefícios econômicos gerados.

O projeto, que ainda se encontra em fase de execução, apresenta uma metodologia que contempla as seguintes etapas: I) aplicação do questionário; II) Diagnóstico - Visita técnica da consultora; III) Deslocamento +Seminário Técnico + consultorias individuais; IV) realização do workshop. A figura 3 apresenta a cronologia das etapas anteriormente relatadas. Inicialmente, foi aplicado o questionário com o intuito de verificar a necessidade, bem como o interesse de participação das empresas. No total, foram 66 estabelecimentos interessados e os participantes não terão custos financeiros para a participação.

**Figura 3** - Cronologia do projeto



Fonte: Elaboração própria da autora (2024)

O questionário contemplou as seguintes categorias de análise: preparações culinárias comercializadas; receita/prato que representa o lugar; curiosidades sobre o produto ou local que o torna atrativo para o desenvolvimento gastronômico e do turismo; maior dificuldade ou necessidade dentro da prática culinária hoje no desenvolvimento do seu produto; surgimento da receita e/ou preparo culinário.

Após esse levantamento inicial, a etapa seguinte consistiu na consultoria direta em 21 estabelecimentos nos municípios participantes, com vistas a diagnosticar a necessidade específica. Com o diagnóstico obtido, foram propostas ações voltadas para melhorias na condução da atividade gastronômica. Entre os assuntos abordados cabe destaque para: Boas Práticas na Fabricação (BPF) de Alimentos; Documentação obrigatória exigida; Elaboração de cardápios e fichas técnicas; Cálculo de custos e



precificação de produtos; Implantação de ferramentas para otimizar a gestão operacional de cozinha; e Atendimento ao cliente. A assistência técnica e direcionada para os gargalos observados nas empresas do segmento alimentício foram abrangentes e capacitação gerencial e profissional que envolveu desde boas práticas até geração de satisfação ao consumidor.

A última etapa do projeto envolverá a realização de um workshop com os estabelecimentos participantes da amostragem. Este workshop será estruturado para promover a troca de experiências e conhecimentos entre os proprietários e gestores dos estabelecimentos, visando aprimorar a oferta gastronômica local e fortalecer o turismo na região. Serão abordados temas como gestão de negócios, qualidade no atendimento ao cliente, boas práticas de manipulação de alimentos e estratégias de marketing.

Na sequência será disponibilizado um apoio online aos participantes do workshop, por meio de uma plataforma digital onde poderão acessar materiais de apoio, vídeos tutoriais, dicas e orientações relacionadas à gestão de negócios gastronômicos. Essa ferramenta servirá como um recurso adicional para auxiliar os estabelecimentos na implementação das melhorias discutidas durante o workshop e no desenvolvimento de estratégias para a promoção do turismo gastronômico em Resende Costa.

Como parte da execução do projeto de resgate, o workshop não procedeu a nenhuma entrevista, mas baseou sua necessidade através da oferta gastronômica local. A visita aos estabelecimentos foi crucial, em que foi perguntado qual o prato que servia, como era o cardápio, quais as opções que o turista tinha para se alimentar. Com a realização deste, neste ano de 2024, mais especificamente no mês de Abril, espera-se que este evento possa agregar muito, tanto para a cidade, como principalmente para os restaurantes participantes. Que estes consigam ter a percepção sobre o gosto do turista em relação aos alimentos, que serão preparados com mais sabor, preparados usando os produtos e resgatando a tradição da culinária de resendecostense.

Além disso, espera-se que os proprietários entendam cada vez mais sobre a importância de ter boas práticas de fabricação, boas práticas de higiene, além de estarem sempre inovando, atualizando e buscando o conhecimento para otimizarem o serviço. Ter este apoio da Emater e de outros órgãos que fomentam essas atividades de Workshop, palestras e apoio online, demonstram ser de grande importância para que



estes estabelecimentos alcancem seus objetivos e contribuam para o desenvolvimento da cidade.

Espera-se que nos demais anos, este Workshop possa ser aprimorado e aplicado para os estabelecimentos participantes, valorizando cada vez a cultura gastronômica da cidade de Resende Costa. Os estabelecimentos acompanhados receberão um selo de identificação de participantes no projeto.

#### 4.2 Turismo gastronômico e Desenvolvimento local em Resende Costa

Resende Costa é uma cidade que se configura como a “Capital Nacional do artesanato têxtil”, sendo o artesanato o grande gerador de renda do município. Neste sentido, pode-se dizer que Resende Costa possui uma expressão muito forte no turismo, pois os turistas além de apreciarem o artesanato, têm a oportunidade de degustar e saborear pratos únicos e sabores inigualáveis.

Assim, o turismo gastronômico em Resende Costa tem potencialidade de dinamizar não só o município, mas também a região de São João del Rei, tendo em vista a complementaridade dos municípios. Do ponto de vista pragmático, esse dinamismo perpassa o estímulo à vocação municipal, como artesanato, e sua combinação com a atividade turística. Resgatando a contribuição de Minasse (2020), o turismo gastronômico em Resende Costa pode ser incentivado pelo intercâmbio de saberes com os produtores rurais, pela criação de roteiros turísticos nessas propriedades, bem como pela degustação.

Adicionalmente, entre uma das estratégias que podem nortear o desenvolvimento do turismo gastronômico local tem a escolha de alimentos típicos e representativos da diversidade do município, fortalecendo o compromisso com as particularidades territoriais. Pelo lado da demanda, o turista tem despertado interesse em conhecer e vivenciar a realidade local, tal como os residentes. Por isso, as políticas e ações voltadas ao planejamento do turismo gastronômico devem ser embasadas em experiências de imersão no estilo de vida da comunidade receptora.

Sendo assim, o turismo gastronômico em Resende Costa emerge como mecanismo de desenvolvimento local, mediante a valorização da cultura local e



preservação dos elementos identitários. Ademais, a população local assume papel protagonista, tendo em vista que é inserida no processo de construção da atividade.

## 5. Considerações finais

O presente trabalho buscou, então, analisar como a gastronomia pode atuar como fator de promoção de desenvolvimento turístico no município de Resende Costa. Além da revisão bibliográfica e documental, o estudo partiu da análise do Projeto “Resgatando Saberes e Sabores”. Devido ao potencial que o município possui, o intuito deste projeto foi contribuir com a análise do desenvolvimento local a partir do turismo gastronômico em uma realidade específica, podendo subsidiar a tomada de decisão dos distintos atores, bem como direcionar as políticas de turismo.

Um dos grandes gargalos do turismo no município era justamente a questão gastronômica, onde os turistas iam realizar suas compras de artesanato e tão logo iam embora, muitas vezes nem se alimentavam na cidade por conta dessa escassez alimentar e a não atração dos pratos ofertados.

Os idealizadores do Projeto Resgatando Saberes e Sabores, percebendo essa lacuna, planejaram as atividades que contam com a realização de um workshop com foco em atender as demandas locais atuais e futuras. Como entrave a realização do Projeto, percebe-se a dificuldade do aporte financeiro. A primeira etapa contou com o apoio do município local que custeou a passagem aérea, alimentação e hospedagem da profissional da gastronomia, a EMATER contribui com os deslocamentos aos estabelecimentos participantes e o Circuito Turístico Trilha dos Inconfidentes por sua vez custeará a contratação desse profissional que iniciou os trabalhos para a realização do workshop e também a assessoria individual.

A utilização de um selo de participante aos estabelecimentos envolvidos vem ressaltar a preocupação com todos os elementos que envolvem a arte de cozinhar e elaborar um prato de qualidade, com higiene, com resgate cultural. Portanto, essas etapas posteriores estão sendo aguardadas pelos proprietários dos estabelecimentos participantes que, após o início dos trabalhos, em maio de 2023 e com a criação do grupo de whatsapp já procederam alterações em seus cardápios ou mesmo na elaboração



de alguns pratos ofertados inserindo temperos que realçam o sabor do pratos bem como a necessidade de uma melhor apresentação do prato a ser servido.

Pela abrangência e particularidades do projeto, que requer aporte financeiro de parceiros e instituições patrocinadoras, esse trabalho servirá de base de consulta para trabalhos futuros que envolvam o tema desenvolvimento local e gastronomia. Além de poder dimensionar a importância desse tema e de trabalhos referentes a esse tema como impulsionador do turismo local.

Em síntese, a experiência com o projeto ratifica a importância na proposição de estratégias/ações voltadas para modernização da culinária local, tendo em vista a modificação gradual no perfil do turista, bem como a preocupação com a adoção de boas práticas na alimentação e na qualidade do produto oferecido. Além disso, o turismo gastronômico emerge como elemento potencial de desenvolvimento local, mediante a valorização da cultura local e preservação dos elementos identitários. Ademais, a população local assume papel protagonista, tendo em vista que é inserida no processo de construção da atividade.

## REFERÊNCIAS

ALMEIDA, T. C. & EMMENDOERFER, M. L. Turismo de base comunitária e desenvolvimento local sustentável: Conexões e reflexões. **Revista de Turismo Contemporâneo**, [S. l.], v. 11, n. 1, 2022.

Portal Caravela, 2024. Disponível em:

<https://www.caravela.info/regional/resende-costa-mg> . Acesso em 24/02/2024

ASATO, T. H. et al.; Perspectivas da economia criativa e do desenvolvimento local no Corredor Bioceânico. **INTERAÇÕES**, Campo Grande, MS, v. 20, n. especial, p. 193-210, 2019.



BATISTA, F. E. A. & JUNIOR, G.S. Tramas de Minas -o artesanato como atrativo turístico e gerador de emprego e renda. **Revista Americana de Empreendedorismo e Inovação**. v.2, n.3. Paranaguá. 2020.

CUNHA, S. et al.; O Turismo Gastronômico como fator diferenciador dos destinos: o caso de Portugal. **Revista Ibérica de Sistemas e Tecnologias de Informação IberianJournalofInformation Systems and Technologies**. 2019.

DILÁSCIO, B.B. Indicação de procedência do artesanato em tear da cidade de Resende Costa – MG. **Dissertação para a obtenção do título de Mestre em Propriedade Intelectual e Transferência de Tecnologia para Inovação pela Universidade Federal de São João del Rei – UFSJ**. São João del Rei,2021.

EXPEDIÇÃO EM FAMÍLIA. **Resende Costa - o que fazer na terra de Inconfidentes**. 2020. Disponível em:  
<https://www.expedicoesemfamilia.com.br/2020/08/resende-costa-o-que-fazer-na-tear.html>. Acesso em:15/12/2023.

JUNIOR, G. S. & BATISTA, F. E.A. A Manutenção de Saberes Artesanais por Mulheres Idosas. O Caso da Tecelagem Manual da cidade mineira de Resende Costa. **Rev. Longevidade**, Ano II, n. 6, Abr/Mai/Jun. São Paulo, 2020.

JUNIOR, G. S. & CARVALHO, A.A. Artesanato como trabalho feminino: relações de gênero na produção têxtil no município mineiro Resende Costa, MG. **Seminário Virtual da Mulher: Educação, cultura e ciência**. 2021.

JORNAL DAS LAJES. **Rota do queijo Vertentes: relato de um produtor participante**. 2021. Disponível em:  
<https://www.jornaldaslajes.com.br/colunas/gastronomia>. Acesso em:15/12/2023.



JORNAL DAS LAJES. **1º Comida de Buteco movimentando estabelecimentos de Resende Costa.** 2022. Disponível em:  
<https://www.jornaldaslajes.com.br/integra/1-comida-de-buteco-movimentando-estabelecimentos-de-resende-costa/3687>. Acesso em: 15/12/2023.

JORNAL DAS LAJES. **2ª edição do Comida de Buteco reúne nove estabelecimentos participantes.** 2023. Disponível em:  
<https://www.jornaldaslajes.com.br/integra/2-edicao-do-comida-de-buteco-reune-nove-estabelecimentos-participantes/3983>. Acesso em: 15/12/2023.

JORNAL DAS LAJES. **3º Encontro da Mulher Rural e 2º Concurso de Pratos Típicos.** 2023. Disponível em:  
<https://www.jornaldaslajes.com.br/integra/-3-encontro-da-mulher-rural-e-2-concurso-de-pratos-tipicos/3867>. Acesso em: 16/01/2024.

DOMINONI, T. Turismo e desenvolvimento local: um estudo dos fatores endógenos e seu papel no desenvolvimento do turismo no Município de Piraquara – PR. **Dissertação Setor de Ciências Humanas, Universidade Federal do Paraná. Paraná, 2019.**

MINASSE, M.H. S.G.G. Turismo Gastronômico como objeto de pesquisa: análise das publicações em periódicos brasileiros (2005-2017). **RBTUR**, São Paulo, 14 (1), p. 92-111, jan./abr. 2020.

OMT, Organização Mundial do Turismo. **Introdução ao turismo.** Roca, 2001.

SARTORI, A. et al.; Memória Afetiva Alimentar: Um Conceito para o Desenvolvimento de Experiências para o Turismo Gastronômico. **Rosa dos Ventos.** vol. 13, núm. 04, pp. 1008-1027, 2021.

SOUZA, C. N. ARTESANATO DE TRADIÇÃO DO TEAR EM RESENDE COSTA, MG: trabalho, produção e comércio. **Tese em Ciências Sociais da Pontifícia**



---

**Universidade Católica de Minas Gerais (PUC Minas) para obtenção do título de Doutora.** Belo Horizonte, 2018.

ZANELLA, K. Cultura, turismo e imaginário: os símbolos da culinária talian como atrativo turístico. **Memorare**, Tubarão, v. 8, n. 2, jul./dez. 2021

### **AGRADECIMENTOS**

Agradeço a Deus e toda minha família em especial meu esposo Mário Marinho de Andrade pelo apoio e compreensão nesse período.

Agradeço também a todos os professores da UFJF e do Pólo São João Del Rei por todas as orientações recebidas e ensino repassado.



## **ANEXO I – MODELO DE WORKSHOP COM ESTABELECIMENTOS PARTICIPANTES DA PESQUISA**

**MUNICÍPIO PARTICIPANTE DA AMOSTRAGEM:** Resende Costa- MG

**PÚBLICO ALVO:** Restaurantes e bares do município em questão

**DURAÇÃO:** Uma semana

**ATENDIMENTO COLETIVO:** (04 HORAS)

Realização de um workshop com todos os estabelecimentos envolvidos onde de fará estudos sobre:

- Boas Práticas na Fabricação de Alimentos.
- Segurança e qualidade dos alimentos:
- Noções de microbiologia e doenças transmitidas por alimentos;
- Boas práticas de higiene pessoal para manipuladores de alimentos;
- Implantação de POPs (Procedimentos Operacionais Padrões) para controle de higienização de instalações, equipamentos e móveis;
- Higienização do reservatório de água;
- Higiene e saúde dos manipuladores
- Elaboração de cardápios.
- Atendimento.
- Marketing

**DEMAIS DIAS DA SEMANA ATENDIMENTO INDIVIDUAL:** Formato personalizado – Os estabelecimentos envolvidos recebem a consultoria no local, sobre as demandas já discutidas junto a cada um ou as que possam surgir. 4:00 para cada estabelecimento..

