



**INSTITUTO DE CIÊNCIAS HUMANAS
CURSO DE TURISMO**

**TURISMO, CULTURA E GASTRONOMIA: UMA ANÁLISE DA 26ª EDIÇÃO DO
FESTIVAL CULTURA E GASTRONOMIA DE TIRADENTES**

Juiz de Fora

2023



LAURA DOS SANTOS LIMA

**TURISMO, CULTURA E GASTRONOMIA: UMA ANÁLISE DA 26ª EDIÇÃO DO
FESTIVAL CULTURA E GASTRONOMIA DE TIRADENTES**

Trabalho de Conclusão de Curso, apresentado ao departamento de turismo da Universidade Federal de Juiz de Fora - UFJF, como requisito para a obtenção do grau em bacharela em turismo.

Orientadora: Profa. Dra. Romilda Lopes

**Juiz de Fora
2023**

AGRADECIMENTOS

Agradeço aos meus pais, Adriana e Geovani, por todo o amor dedicado, por acreditarem nesse sonho e serem os meus maiores incentivadores. Ao meu namorado e melhor amigo, Kaio, agradeço pelo apoio, pelos conselhos e por estar ao meu lado em todos os momentos. A meu amigo de curso, Samuel, com quem compartilhei preocupações, dias de infocentro e boas risadas, agradeço por contribuir para que essa jornada se tornasse mais leve. Por fim, agradeço à minha orientadora, Profa. Dra. Romilda Lopes, pela contribuição neste trabalho, e a todos que de certa forma contribuíram com essa jornada.

RESUMO

O objetivo central deste trabalho é analisar os possíveis impactos do festival na região, incluindo transformações no espaço urbano, a participação do público e o envolvimento da comunidade local. O estudo visa oferecer uma abordagem abrangente sobre o evento e seu papel no contexto turístico e cultural da cidade. Para isso, foram utilizadas observações in loco durante a realização do evento e a análise do site oficial do evento. A justificativa para o estudo está relacionada com a importância do evento para o desenvolvimento da atividade turística em Tiradentes e os poucos estudos sobre o tema. Em termos metodológicos, a pesquisa possui uma abordagem exploratória e qualitativa.

PALAVRAS-CHAVE

Eventos, Festival Gastronômico, Tiradentes, Turismo, Gastronomia.

ABSTRACT:

The central objective of this study is to analyze the potential impacts of the festival on the region, including transformations in urban space, public participation, and the involvement of the local community. The study aims to provide a comprehensive approach to the event and its role in the tourism and cultural context of the city. To achieve this, on-site observations during the event and analysis of the official event website were utilized. The justification for the study is related to the significance of the event for the development of tourism in Tiradentes and the limited research on the subject. Methodologically, the research adopts an exploratory and qualitative approach.

KEYWORDS

Events, Gastronomic Festival, Tiradentes, Tourism, Gastronomy.

LISTA DE ILUSTRAÇÕES

Quadro 1 - Pesquisas que relacionam eventos, turismo e Festival de Cultura e Gastronomia de Tiradentes (MG).....	14
Figura 1 - Localização do evento em Tiradentes.....	24
Figura 2 - Mapa Elaborado pela Organização do Evento.....	24
Quadro 2 - Atrações do evento por localidade de realização.....	27
Quadro 3 - Principais matérias jornalísticas do site oficial do evento..	28
Quadro 4 - Frases de efeito localizadas no site.....	29
Quadro 5 - Restaurantes participantes.....	33
Quadro 6 - Atrações artísticas.....	34
Quadro 7 - Espaço Mercearia Fartura.....	35
Quadro 8 - Espaço Sebrae - Origem Minas.....	37
Quadro 9: Restaurantes participantes do Roteiro Gastronômico.....	38

LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

IBGE	Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística
IPHAN	Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional
OTMG	Observatório do Turismo de Minas Gerais
ASSET	Associação Empresarial de Tiradentes
SECULT	Secretaria de Estado de Cultura e Turismo
UNESCO	Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura
PIB	Produto Interno Bruto
ABRAPE	Associação Brasileira dos Promotores de Eventos
PUCSP	Pontifícia Universidade Católica de São Paulo
ANPTUR	Associação Nacional de Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo
UFMG	Universidade Federal de Minas Gerais
SESC	Serviço Social do Comércio
SENAC	Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO.....	9
2 PERCURSO METODOLÓGICO.....	13
2.1 Levantamento bibliográfico de estudos já existentes sobre o Festival Cultura e Gastronomia de Tiradentes (MG).....	14
3 TURISMO E EVENTOS: o turismo de eventos e os festivais gastronômicos	17
3.1 Turismo e festivais gastronômicos.....	20
4 26ª EDIÇÃO DO FESTIVAL CULTURA E GASTRONOMIA DE TIRADENTES (MG) SOB ANÁLISE.....	23
5 CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	40
REFERÊNCIAS.....	41

INTRODUÇÃO

Tiradentes é uma cidade histórica de aproximadamente 7.744 habitantes (Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística, 2022), localizada no estado de Minas Gerais. Foi fundada por volta de 1702, depois que paulistas descobriram o ouro na Serra de São José. A cidade recebeu o nome de Tiradentes em 1889 para homenagear Joaquim José da Silva Xavier, um dos líderes da inconfidência mineira. Tombada em 1938 como patrimônio histórico da humanidade pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN), atrai diversos turistas em razão da sua história, patrimônio, gastronomia e eventos.

O município de Tiradentes é reconhecido por sua importância histórica, atraindo visitantes por seu patrimônio preservado. A cidade passou por revitalizações notáveis entre 1998 e 1999, impulsionadas pela contribuição da Fundação Roberto Marinho (Campos, 2013). Além do legado histórico, a gastronomia também é uma forma de promover a cidade como um atrativo turístico, isso pode envolver a promoção de restaurantes com pratos típicos, a divulgação de produtos regionais, e a promoção de festivais gastronômicos, como o Festival Cultura e Gastronomia.

Reconhecida pelo Ministério do Turismo como um dos 65 Destinos Indutores do Turismo Nacional¹ (Brasil, 2013), e, recentemente recebeu uma premiação que destaca o município por possuir um dos melhores roteiros turísticos do mundo, “*Walking Tour Becos de Tiradentes*”², na premiação anual *Traveller’s Choice Best of the Best 2023* (TripAdvisor, 2023). Além disso, a cidade se destaca pela

¹ Segundo o Observatório do Turismo de Minas Gerais (OTMG), instância de pesquisa coordenada pela Secretaria de Estado de Cultura e Turismo de Minas Gerais, os destinos indutores impulsionam o desenvolvimento turístico regional possuem uma infraestrutura básica e turística consolidada, além de atrações de qualidade. Eles se destacam como centros receptores e/ou distribuidores de visitantes. Diante disso, são destinos turísticos reconhecidos e promovidos pelo Ministério do turismo que têm potencial para atrair visitantes e contribuir para o desenvolvimento econômico local. Esses destinos podem receber apoio e investimentos do governo para melhorar infraestruturas, serviços e atrações turísticas.

² O roteiro visa dar visibilidade aos becos de Tiradentes (MG), proporcionando uma imersão histórica abrangente. Assim, a caminhada expõe aspectos cruciais relativos à formação da cidade, organização e segregação das irmandades religiosas, conflitos sociais e políticos, escravidão, bem como os elementos distintivos de sua produção artística e arquitetônica.

preservação da beleza de seu casario colonial, formado pelo acervo arquitetônico constituído por construções setecentistas religiosas, civis e oficiais, remetendo, em especial, um conjunto de edificações residenciais construídas durante o período colonial (1500 - 1822).

Assim, a gastronomia de Tiradentes se destaca desde o âmbito local, regional, nacional e vem sendo reconhecida internacionalmente. Resultados de uma pesquisa de opinião pública conduzida em 2020 pela Secretaria Municipal de Turismo, Cultura, Esporte e Lazer de Tiradentes, em conjunto com o Conselho Municipal de Turismo, a Associação Empresarial de Tiradentes (Asset) e a Instância de Governança Regional (IGR) Trilha dos Inconfidentes, revelam que 79,2% dos entrevistados, indicaram que a atração primordial da cidade, influenciando a escolha como destino de viagem, é sua oferta gastronômica, notadamente representada pelos serviços de alimentação fora do lar, como restaurantes, docerias, bares e sorveterias (Tiradentes, 2021).

É relevante salientar que em 2017, conforme informações da Secretaria de Estado de Cultura e Turismo de Minas Gerais (Secult/MG), Tiradentes se candidatou à Rede de Cidades Criativas da Unesco pela Gastronomia, juntamente com Belo Horizonte, recebendo o respaldo do governo estadual na época (Minas Gerais, 2017). Essa Rede, estabelecida em 2004, abarca diversas áreas além da gastronomia, como artesanato, artes populares, artes de mídia, cinema, design, literatura e música, visando promover a cooperação entre cidades que reconhecem a criatividade como estratégia para o desenvolvimento urbano sustentável.

Outro marco relevante, ao se pensar a gastronomia no município, é a participação de Tiradentes no lançamento do Selo da Cozinha Mineira em fevereiro de 2022, parte do Plano Estadual da Gastronomia Mineira criado em 2018. Esse selo visa reconhecer a culinária regional como patrimônio histórico-cultural do estado de Minas Gerais (Minas Gerais, 2022).

Essa oferta gastronômica tem proporcionado, ainda, ao longo de 25 anos, a realização de um dos eventos culturais e gastronômicos mais importantes do calendário turístico de Minas Gerais: o Festival de Cultura e Gastronomia de Tiradentes. Realizado pelo Fartura Brasil, o evento ocorre em diferentes locais do centro histórico durante vários dias, e recebe chefes do Brasil e do mundo nos restaurantes e nos *stands* do evento, onde o público pode observar a preparação das comidas e aproveitar para degustar. Ademais, o festival conta também com

palestras, cursos, apresentações culturais, um circuito gastronômico nos restaurantes locais e projetos como o Mercearia Fartura, onde é possível encontrar alimentos de produtores locais, e o Fartura de Amor que conta com ações sociais como a produção de refeições para pessoas em vulnerabilidade social. Segundo a Fartura Brasil, plataforma de conteúdo gastronômico responsável pela organização do evento, o festival já recebeu cerca de 860 mil pessoas até a sua 25ª edição.

Ao analisar o contexto do turismo de eventos vê-se que:

O segmento de eventos desempenha papel importante para a atividade turística e para a economia como um todo (representa, aproximadamente, 3% do PIB Brasileiro). É o segmento da “indústria do turismo” que mais cresce em todo o mundo. Os participantes dos eventos injetam recursos na economia local, movimentam o comércio, a rede hoteleira, as agências de viagens, companhias aéreas e outras atividades. (Amorim, 2003, p. 36).

Em decorrência do aumento crescente do segmento de Turismo de Eventos no Brasil e no mundo, os estudos e pesquisas acerca do assunto estão cada vez mais atuais, trazendo dados importantes sobre o crescimento do setor. De acordo com a pesquisa de Dimensionamento Econômico da Indústria de Eventos realizada em 2013 pela Associação Brasileira de Promotores de Eventos (ABRAPE), o segmento obteve um crescimento expressivo nos últimos 12 anos. Sendo o setor de eventos e o hub setorial responsável por 7,4% dos empregos gerados no Brasil, somando 4,5% do Produto Interno Bruto (PIB) brasileiro. Ressaltando assim, a importância do setor para o desenvolvimento socioeconômico.

Dentre os diversos tipos de eventos, Santos, Zucco e Kraus (2015) destacam que os festivais, não apenas atraem turistas, mas também são responsáveis pela preservação da cultura e do patrimônio histórico local. Os festivais são uma vitrine para a história local, suas tradições e aspectos étnicos são fatores essenciais para sua constituição. No entanto, uma visão antagônica acerca do turismo de eventos é necessária, uma vez que, como aponta Getz (2007) ele pode vir a ser gerador de perturbações. Sob esse prisma pode-se elencar: excesso de veículos e consequente falta de estacionamento, superlotação nos estabelecimentos comerciais e sujeira, o que pode prejudicar a vida diária dos moradores, bem como a identidade e o patrimônio público.

O Festival Cultura e Gastronomia, como mencionado anteriormente, destaca-se como um dos principais eventos da cidade, apresentando um calendário abrangente

disponibilizado no site oficial da prefeitura, que engloba atividades ao longo de todos os meses do ano. Considerado o primeiro festival gastronômico do Brasil (CNN, 2022), o evento já está na sua 26ª edição e, além de atrair, turistas de diversas regiões, nos dias da realização do Festival nota-se a atração de empregos, como é destacado pela organização do evento de 2023, estimou-se que mais de mil profissionais foram envolvidos no evento, gerando aproximadamente 200 empregos temporários.

Diante do contexto apresentado, indaga-se: *Quais são as representações da 26ª edição do Festival Cultura e Gastronomia de Tiradentes (MG) contidas no site oficial do evento?* O objetivo central desta pesquisa é analisar as diversas representações presentes no site oficial do festival, explorando aspectos como a interação do público e a participação da comunidade local e a dimensão socioespacial do evento. Para alcançar esse propósito, foram conduzidas observações in loco durante a realização do evento e analisado o conteúdo disponível no site oficial.

Este trabalho está dividido da seguinte forma: No item 2, será abordado a metodologia de pesquisa. O item 3 consistirá em um referencial teórico sobre turismo de eventos e festivais gastronômicos. No item 4, serão apresentadas as análises da 26ª edição do festival gastronômico. Finalmente, no item 5, serão apresentadas as considerações finais do estudo.

2 PERCURSO METODOLÓGICO

Este estudo adota uma abordagem exploratória e qualitativa, visando analisar a 26ª edição do Festival Cultura e Gastronomia de Tiradentes e seus impactos na região.

A escolha da abordagem exploratória permite examinar fenômenos pouco explorados ou compreendidos, oferecendo *insights* para novas pesquisas sobre o evento (Gil, 2002). Dessa maneira, a pesquisa exploratória será conduzida por meio da análise de dados ainda não totalmente explorados em relação ao festival e seu impacto na região do município.

A pesquisa qualitativa utilizada neste estudo empregou preceitos da análise de conteúdo, um método que consiste na desagregação do discurso e na identificação de unidades de análise ou conjuntos de representações. Essa abordagem possibilitou a categorização dos fenômenos, servindo como base para a reconstrução de significados que promovem uma compreensão mais aprofundada e interpretativa da realidade estudada.

Assim, a análise de conteúdo, foi pautada nas anotações de campo feitas por meio da observação *in loco* do Festival Cultura e Gastronomia de Tiradentes, realizada em 20/08/2023. Essa imersão no evento permitiu capturar detalhes práticos e contextuais que auxiliaram na compreensão do evento analisado. Assim, a pesquisadora registrou observações, interagiu com os participantes e capturou nuances que podem não ser evidentes apenas na análise documental. Os dados coletados foram anotados em um caderno, posteriormente transcrito e complementado com vídeos e fotografias. Todo o material foi armazenado de forma segura em um serviço de armazenamento em nuvem.

Além disso, foi realizada uma análise do site oficial do evento entre os dias 16 à 30 de outubro de 2023, buscando apreender os temas mais recorrentes. O exame minucioso dessa plataforma forneceu *insights* sobre a estrutura do festival, os elementos de divulgação, informações sobre participantes, programas e demais aspectos relevantes. A combinação da observação *in loco* e da análise do site oficial contribuiu para uma visão holística, permitindo uma interpretação mais abrangente e fundamentada dos significados associados ao Festival Cultura e Gastronomia de Tiradentes.

Além disso, foi realizada uma revisão bibliográfica que teve como objetivo fundamentar a pesquisa, sendo identificadas, consultadas e analisadas publicações acadêmicas nacionais e internacionais, livros, artigos científicos e estudos apresentados em congressos e revistas especializadas.

Com vistas a pormenorizar esse procedimento, Marconi e Lakatos (2006, p. 160), concebem que a pesquisa bibliográfica “é um apanhado geral sobre os principais trabalhos já realizados, revestidos de importância, por serem capazes de fornecer dados atuais e relevantes relacionados com o tema”.

Com o intuito de escolher e examinar os dados contidos no site oficial do evento, visando analisá-los para determinar as possíveis representações optou-se por usar a análise de conteúdo inspirada em Bardin (2004). Essa abordagem compreende a análise de conteúdo como um meio de realizar uma investigação profunda das informações presentes, destacando padrões, tendências e significados subjacentes nos dados coletados. Ao adotar essa metodologia, almeja-se capturar nuances e contextos que ultrapassem os dados quantitativos, enriquecendo a compreensão dos diversos aspectos relacionados aos efeitos do festival na localidade.

2.1 Levantamento bibliográfico de estudos já existentes sobre o Festival Cultura e Gastronomia de Tiradentes (MG)

A fim de aprofundar a compreensão sobre o Festival Cultura e Gastronomia de Tiradentes, foi realizada uma pesquisa bibliográfica primária e exploratória para identificar os estudos disponíveis que correlacionam o evento Festival Gastronômico de Tiradentes com o turismo e os eventos. Para tal intento, foram utilizadas consultas em bases de dados do repositório da Pontifícia Universidade Católica de São Paulo (PUCSP), Associação Nacional de Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo (ANPTUR), Universidade Federal de Minas Gerais (UFMG), Revista Iberoamericana de Turismo e Revista Turismo e Desenvolvimento. Os estudos encontrados estão relacionados na figura 1:

Quadro 1 - Pesquisas que relacionam eventos, turismo e Festival de Cultura e Gastronomia de Tiradentes (MG)

Título	Autores	Ano	Publicação	Formato	Objetivo geral
1° Indústrias Criativas: Festival Cultura e Gastronomia de Tiradentes/ Minas Gerais/ Brasil	Furtado, Silvana Mello.	2015	Repositório PUCSP	Tese	Relacionar o festival gastronômico de Tiradentes com outros festivais de Portugal com foco na gastronomia.
2° Campo Gastronômico: Festival de Cultura e Gastronomia de Tiradentes, Minas Gerais.	Furtado, Silvana Mello.	2017	ANPTUR	Artigo	Realizar uma análise acerca da colaboração do festival para a gastronomia.
3° As redes sociais e o turismo: uma análise do compartilhamento no Instagram do Festival Cultura e Gastronomia de Tiradentes.	Oliveira Santos et. al.	2017	Revista Iberoamericana de Turismo - RITUR	Artigo	Busca compreender como o uso de fotos no aplicativo Instagram durante o período de realização do festival colaborou para a construção da imagem do destino.
4° Identidade Social, Mindfulness e Place attachment como drivers da Experiência Turística Memorável e seus consequentes: um estudo no Festival Cultura e Gastronomia Tiradentes	Macedo, Sâmara Borges.	2020	Repositório UFMG	Tese	Compreender os motivadores para uma experiência turística memorável no festival gastronômico.
5° Festival 'Cultura e Gastronomia Tiradentes': Uma análise do comportamento do consumidor do turismo gastronômico	Cobuci, L. de A., Nascimento, L. A., & Medeiros, E. M. de.	2017	Revista Turismo e Desenvolvimento	Artigo	Analisar o comportamento do consumidor do turismo gastronômico na edição de 2015.

Fonte: Elaboração própria

O quadro apresenta uma síntese de pesquisas acadêmicas relacionadas ao "Festival de Cultura e Gastronomia de Tiradentes" em diferentes anos e fontes de publicação. Notavelmente, Furtado (2015 e 2017) aborda a conexão entre o festival de Tiradentes e outros eventos similares, além de realizar uma análise sobre a contribuição do festival para o cenário gastronômico. O estudo de Oliveira Santos et. al. (2017) explora o papel das redes sociais, especificamente o Instagram, na construção da imagem do destino durante o festival. Macedo (2020) direciona seu foco para compreender os motivadores que contribuem para uma experiência turística memorável no festival. Por fim, Cobuci, Nascimento e Medeiros (2017)

realizaram uma análise do comportamento do consumidor de turismo gastronômico na edição de 2015 do festival.

Nota-se que apesar de ter se iniciado em 1998 os estudos encontrados acerca do tema são recentes, sendo um em 2015, três em 2017, e o mais atual em 2020. Com 2 estudos sobre o festival, Furtado (2015) destaca:

O festival participou da evolução da atividade, fortalecendo a culinária nacional, incrementando o turismo gastronômico local e revelando oportunidades de emprego e melhoria no bem-estar e qualidade de vida da comunidade.

Para Furtado (2017) fica evidente a importância do evento para as contribuições para a comunidade local e os participantes. Visto que, é uma oportunidade para uma troca de conhecimentos tanto sobre a cultura local quanto sobre a gastronomia. Para Cobuci, Nascimento, Medeiros (2017) o planejamento é essencial para que o festival gastronômico seja capaz de impulsionar o desenvolvimento do destino:

Os festivais gastronômicos se apresentam como dinamizador do desenvolvimento de uma região, quando bem planejado e integrado com as necessidades da população residente, dos empresários e de todos os atores envolvidos com o intuito de garantir a perenidade e o crescimento sustentável das cidades.

No entanto, ainda são poucas as pesquisas sobre o tema, ficando evidente a necessidade de aprofundar as pesquisas na temática, uma vez que o festival é responsável por desenvolver a atividade turística em Tiradentes (Furtado, 2015).

3 TURISMO E EVENTOS: o turismo de eventos e os festivais gastronômicos

Os eventos impactam diretamente a promoção do crescimento econômico das empresas e negócios locais, incentivando o apoio ativo dos moradores motivados pelos benefícios gerados (Akhoondnejad, 2016). A satisfação dos participantes em festivais, de acordo com o autor antes citado, resulta em maior lealdade e confiança no evento, conseqüentemente, fazendo que este procure participar de outras edições e/ou ter permanência maior na localidade realizadora do evento. Nesse sentido, gestores de eventos são convidados a buscar diferenciais competitivos, como ampliação da variedade de produtos, preços razoáveis, capacitação profissional no atendimento, localização estratégica próxima a pontos turísticos e infraestrutura de qualidade.

Segundo Allen et al. (2008, p. 264), a indústria de eventos experimentou um crescimento significativo. Segundo os autores, o setor de eventos “continua a crescer impulsionado pelo desenvolvimento econômico e pelo aumento dos gastos com lazer na maioria dos países ocidentais”.

Dessa maneira, os eventos estão estreitamente relacionados ao cenário turístico global, agindo como atrativos para visitantes de diferentes partes do mundo. Esse entrelaçamento entre eventos e turismo se fortalece à medida que a globalização possibilitou e favoreceu a integração entre culturas e povos. À medida que eventos de diversas naturezas se proliferam, desde festivais culturais a conferências internacionais, eles impactam o fluxo turístico. Essa dinâmica é alimentada pelo desejo dos participantes de explorar novos destinos e vivenciar experiências únicas oferecidas por eventos específicos. Não apenas os eventos se beneficiam do turismo, mas o inverso também é verdadeiro: o turismo impulsiona a demanda por uma variedade de eventos.

Esse intercâmbio entre eventos e turismo também é impulsionado pelo crescimento contínuo da indústria de eventos, que se torna um componente essencial do desenvolvimento político e econômico. A realização de eventos requer não apenas o apoio da comunidade local, mas também a autorização de entidades governamentais, solidificando assim a interconexão entre o setor de eventos e as estratégias de turismo. Nesse ínterim,

Os organismos oficiais envolvidos com o turismo de um município são as Secretarias de Turismo ou Secretarias de Esporte e Cultura, ambas representando a prefeitura; o Conselho Municipal de Turismo representa a comunidade. Esses organismos atuam em conjunto para o desenvolvimento turístico de um município e/ou localidade, e quando se faz necessário, trabalham com outras prefeituras ou mesmo com Secretarias Estaduais de Turismo, Esporte e Cultura dos Estados que representam (BRITTO; FONTES, 2006, p. 83).

Por isso, é imperioso discutir a definição do turismo de eventos e eventos no turismo, temas amplamente discutidos, porém, sem definições precisas e consolidadas. Britto e Fontes (2006, p. 54) apontam que:

A linha demarcatória diferencial entre os dois conceitos - eventos em turismo e turismo de eventos - ainda não é plenamente aceita e frequentemente confundida. Diferentemente do turismo de eventos, o evento em turismo é todo e qualquer evento realizado nessa área.

Os autores apontam para a dificuldade em estabelecer uma divisão precisa entre os termos mencionados. Em particular, destacam que o conceito de "evento em turismo" é mais abrangente e inclui qualquer tipo de evento realizado dentro do âmbito do turismo. Por outro lado, o termo "turismo de eventos" sugere uma relação mais específica entre o turismo e os eventos, indicando que o turismo é a principal motivação ou contexto para a realização desses eventos.

Já, o Ministério do Turismo do Brasil, em sua cartilha, aborda o tema turismo de negócios e eventos, definindo-os como:

[...] o turismo de negócio e eventos em sua definição compreende o conjunto de atividades turísticas decorrentes dos encontros de interesse profissional, associativo, institucional, de caráter comercial, promocional, técnico, científico e social (BRASIL, 2010, p. 15).

A definição destaca que o turismo de negócios e eventos é compreendido como um conjunto de atividades turísticas que surgem a partir de encontros específicos. Esses encontros podem ter diferentes propósitos, abrangendo diversas esferas da sociedade. Como por exemplo: i) Interesse Profissional: Refere-se a eventos voltados para profissionais de uma determinada área, como conferências, feiras e convenções; ii) Interesse Associativo: Envolve eventos promovidos por organizações associativas, como encontros de associações profissionais ou grupos afins; iii) Interesse Institucional: Inclui eventos promovidos por instituições, como órgãos governamentais, organizações sem fins lucrativos, ou instituições de ensino;

iv) Caráter Comercial: Engloba eventos que têm como objetivo principal atividades comerciais, como feiras de negócios, exposições e eventos promocionais; v) Caráter Promocional: Envolve eventos criados com o propósito de promover produtos, serviços, destinos turísticos ou outras iniciativas; vi) Caráter Técnico e Científico: Refere-se a eventos relacionados a áreas técnicas, científicas ou acadêmicas, como conferências e congressos; vii) Caráter Social: Inclui eventos que têm um foco mais amplo na interação social, como festivais, eventos culturais e atividades recreativas.

Matias (2003, p. 251) define o 'Turismo de Eventos' de forma mais ampla, considerando-o como:

[...] o conjunto de atividades exercidas por pessoas que viajam fim de participar dos diversos tipos de eventos que visam ao estudo de alternativas, de dimensionamento ou de interesses de determinada categoria profissional, associação, clube, crença religiosa, corrente científica ou outra organização com objetivos nos campos científicos, técnicos e religiosos para atingir objetivos profissional-cultural, técnico-operacional, de aperfeiçoamento setorial ou de atualização.

Matias (2003) destaca que os eventos podem ser variados e direcionados a diferentes categorias de interesses, considerando: i) Diversidade de tipologias de eventos: a autora sugere que o turismo de eventos abrange uma variedade de atividades, como conferências, congressos, encontros profissionais, eventos associativos, eventos culturais, entre outros; ii) Motivações diversificadas: As pessoas envolvidas nesse tipo de turismo têm motivações diversas, que podem incluir o estudo de alternativas, o dimensionamento de questões específicas ou a busca por interesses relacionados a uma categoria profissional, associação, clube, crença religiosa, corrente científica ou outra organização; iii) Objetivos amplos: Os objetivos do turismo de eventos são amplos e multifacetados, abrangendo metas profissionais-culturais, técnicas-operacionais, de aperfeiçoamento setorial ou de atualização.

Portanto, destacam-se, entre os diversos tipos de eventos, os festivais, que não apenas atraem turistas, mas também contribuem para a preservação cultural e histórica local (Santos, Zucco e Kraus, 2015). Esses eventos servem como vitrine para a história local, tradições e aspectos étnicos, incluindo os festivais gastronômicos, que têm desempenhado um papel crucial no impulsionamento do turismo nos destinos onde são realizados.

No entanto, Vidal e Riedl (2016) apresentam uma perspectiva antagônica, argumentando que o turismo de eventos muitas vezes se concentra demasiadamente nos impactos econômicos, negligenciando outros fatores importantes. Langen e Garcia (2009) ressaltam que os efeitos socioculturais e ambientais dos eventos são, sem dúvida, mais cruciais do que os econômicos, mas frequentemente são ignorados.

3.1 Turismo e festivais gastronômicos

Nesse sentido, reconhece-se a diversidade de possibilidades geradas pelos eventos gastronômicos, em que a busca por atingir metas culturais específicas de uma determinada organização pode encontrar espaço nesse segmento do turismo de eventos. Os festivais gastronômicos se destacam como eventos que não apenas promovem a culinária local e regional, mas também proporcionam uma experiência cultural aos participantes, conectando-os com a cultura, tradições e sabores da região. Através desses eventos, é possível explorar e promover a riqueza gastronômica de uma localidade, ampliando o conhecimento sobre a culinária local e seus vínculos com a identidade cultural da região, bem como gerar recursos econômicos para a mesma. Segundo Ferreira (2016, p. 76):

O segmento de turismo gastronômico utiliza - se da gastronomia como elemento para a vivência da cultura de um local (também denominado destino turístico ou turismo receptivo deste local) . Isso acontece a partir da articulação da atividade turística com a oferta gastronômica do destino, na qual a principal motivação é de conhecer o patrimônio gastronômico em suas diferentes manifestações.

Assim, o turismo gastronômico vai além da experiência de experimentar novos pratos, é uma forma de conhecer a cultura local e valorizar a herança culinária, possibilitando contar a história de um destino de acordo com receitas e alimentos passados de geração em geração. De acordo com Schuler (2003, p. 65): “O uso turístico do patrimônio faz com que a gastronomia adquira cada vez maior importância para promover um destino e para atrair correntes turísticas”.

Para Zago, Sales e Oliveira (2013), muitos destinos buscam desenvolver-se integrando o turismo gastronômico como um elemento central, destacando as

expressões locais, gastronomia típica, arquitetura local e experiências interculturais. Nesse contexto, Peccini (2013) argumenta que a comida aproxima os turistas da cultura local, estabelecendo uma conexão de confiança por meio das escolhas alimentares, da relação com os pratos e dos ingredientes utilizados.

Nesse bojo, Suzuki, Burkowski e Mesquita (2015) pontuam que as escolhas alimentares não apenas refletem preferências individuais, mas também indicam uma posição na sociedade, desempenhando um papel de destaque na formação da identidade social.

Assim, o uso da gastronomia como atrativo turístico pode contribuir para a construção de uma imagem positiva e a valorização da cultura e identidade das comunidades (Mascarenhas; Gândara, 2015). A gastronomia, como elemento distintivo, tem se destacado nos estudos acerca de desenvolvimento turístico, sendo considerada um atrativo fundamental em eventos festivos e uma expressão da arte de acolher visitantes (Peccini, 2013).

Entre as tendências inovadoras no campo da gastronomia, os festivais gastronômicos têm ganhado destaque. Suzuki, Burkowski e Mesquita (2015), ponderam que esses eventos não só propiciam novas conexões sociais, mas também representam uma oportunidade para explorar diferentes culinárias, práticas gastronômicas inovadoras e sabores distintos. Diante disso, a realização de festivais gastronômicos, em geral, é acompanhada por eventos culturais e artísticos que ampliam as opções de lazer e entretenimento tanto para turistas quanto para residentes locais. Ceretta (2012) complementa essa perspectiva, afirmando que o turismo gastronômico simboliza a transformação do consumo em experiência, sentimentos e memórias, destacando elementos únicos que podem ser contributos para apresentação da identidade de um destino.

Nesse contexto, o "Festival de Cultura e Gastronomia de Tiradentes" acompanhou a evolução experimentada pela gastronomia no Brasil ao longo de 25 anos (1998 – 2023). Durante esse período, o festival buscou por objetivos que incluíam a congregação de *chefs* renomados, a promoção de oportunidades para formação profissional, a oferta de *workshops* especializados, o estímulo ao desenvolvimento da alta gastronomia no Brasil e a melhoria do fluxo turístico na cidade de Tiradentes.

4 26ª EDIÇÃO DO FESTIVAL CULTURA E GASTRONOMIA DE TIRADENTES (MG) SOB ANÁLISE

O atualmente renomado "Festival Cultura e Gastronomia de Tiradentes (MG)" já passou por variações em seu nome ao longo dos anos, incorporando termos como "Internacional" e "Fest Gourmet" em edições anteriores. Durante a pesquisa realizada no evento em 20/08/2023, a pesquisadora identificou um extenso painel situado no Largo das Forras³, que apresentava uma linha do tempo detalhando a história do festival. Embora a primeira edição tenha ocorrido na cidade em 1998, somente a partir de 2002 o evento passou a incluir a participação ativa de restaurantes locais em sua programação.

Desde então, o evento tem sido realizado anualmente na cidade, contemplando em cada edição temas específicos. A 26ª edição, que ocorreu entre os dias 18 a 27 de Agosto de 2023 teve como tema central "*Da Origem a Mesa*", que é o *slogan* da plataforma Fartura Brasil. De acordo com a mesma, o evento recebeu mais de 65 mil pessoas na cidade durante o período de realização. E contou com mais de 200 atrações gastronômicas e culturais. A expectativa dos organizadores era um impacto econômico de mais de R\$64 milhões, sendo R\$56 milhões voltados ao turismo (G1, 2023).

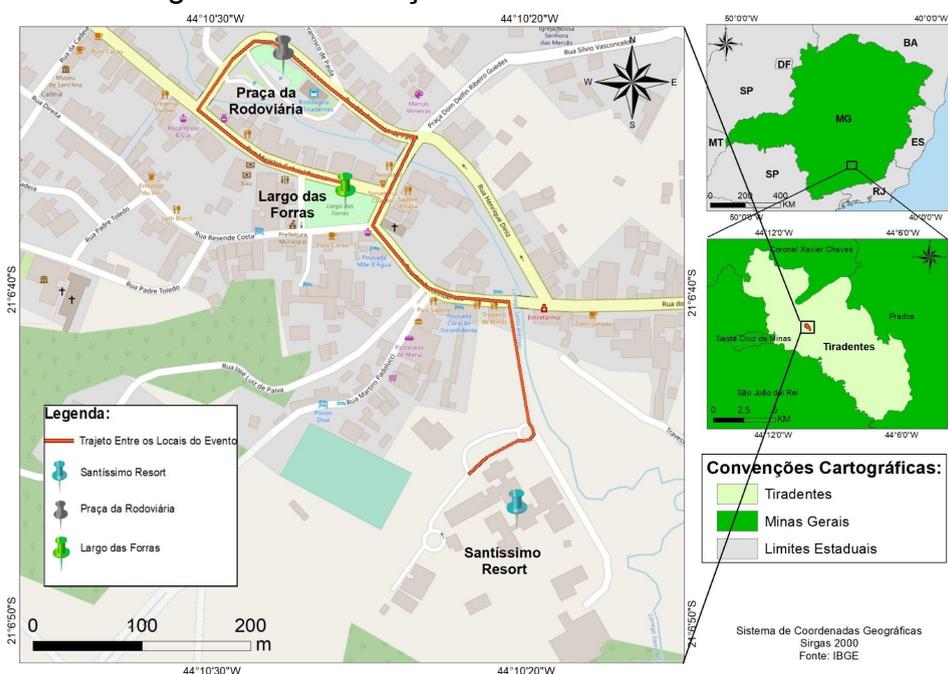
Promovido pelo Fartura Brasil e pela Secretaria de Cultura e Turismo de Minas Gerais (SECULT), por meio da Lei de Incentivo à Cultura, o evento, apresentado pelo banco Bradesco, teve o apoio institucional da Prefeitura de Tiradentes, o patrocínio cultural e educacional do Sesc e Senac e apoiadores como: 3 Corações, Sebrae, Camil e VerdeMar. Além disso, o festival contou com os seguintes patrocinadores: Claro, Electrolux, Forno de Minas, Gasmig, Governo do Estado de Minas e Stella Artois.

A Fartura Brasil, organizadora do evento, tem sua base na cidade de Belo Horizonte (MG), é uma organização que se dedica à promoção de conteúdos gastronômicos e à realização de eventos em várias regiões do Brasil e em Portugal, incluindo Belém, Brasília, Florianópolis, Porto Alegre, São Paulo, Belo Horizonte, Fortaleza, Inhotim, Conceição do Mato Dentro, Serro, Tiradentes e Lisboa.

³ O Largo das Forras é uma das principais praças da cidade, localizada na região central do município, cercado de diversos estabelecimentos como restaurantes, bares, pousadas e lojas de artesanato, é palco para outros grandes eventos na cidade.

Como dito anteriormente, o Festival Cultura e Gastronomia de Tiradentes, foi iniciado pela empresa em 1998, porém, passou por várias evoluções ao longo dos anos. Inicialmente sediado apenas no Largo das Forras, o festival ampliou-se progressivamente para incluir locais como a Praça da Rodoviária e, mais recentemente, expandiu suas atividades em 2022 para incluir o Santíssimo Resort, um meio de hospedagem situado no famoso centro histórico da cidade. Com isso, o evento deixou de ter apenas as praças públicas da cidade em sua programação. Para se ter uma ideia, da amplitude dessa nova configuração foi elaborada a figura 1, onde se destacam as distâncias e a configuração atual do evento.

Figura 1 - Localização do evento em Tiradentes



Fonte: Elaboração própria utilizando Arcgis 10.8 a partir de dados do IBGE.

Para se ter uma noção comparativa a figura 3 traz a representação cartográfica elaborada pela organização da edição de 2023 do evento.

Figura 2 - Mapa Elaborado pela Organização do Evento

evento é a representação da largura das ruas e a inclusão de seus nomes, simplificando a identificação individual de cada via.

Apesar de oferecer uma situação cartográfica acessível ao leitor, ao representar elementos cruciais, como a orientação geográfica da área, o mapa apresenta distorções na escala e na abrangência dos três principais espaços que sediaram o evento, aparentando dar maior ênfase à área do Santíssimo Resort, que parece possuir uma dimensão consideravelmente maior.

Além dessa peculiaridade, há a notável invisibilização de representação adequada da oferta turística, evidenciando uma lacuna na cartografia que impacta a compreensão do contexto turístico da cidade, uma vez que o mapa se direciona a um importante evento que atrai turistas tanto nacionais quanto internacionais. Adicionalmente, nota-se a obliteração e seccionamento das memórias e conhecimentos locais, uma vez que o mapa limita a percepção integral do patrimônio cultural e histórico associado a cada localidade envolvida no evento, comprometendo a representação identitária da cidade no contexto do festival.

Nesse contexto, o mapa, enquanto recurso de imagem, parece construir uma identidade com o território, nesse aspecto Haesbaert (1999, p. 172) destaca que toda "identidade territorial é uma identidade social definida fundamentalmente através do território, ou seja, dentro de uma relação de apropriação que ocorre tanto no campo das ideias quanto na realidade concreta". Adicionalmente, Eco (2002) afirma a existência de um sistema de valores simbólicos vinculados à identidade, uma vez que esta é permeada por subjetividade e objetividade. Sendo assim, a identidade não é estática, mas sim um processo dialógico e múltiplo, diferindo de uma representação única.

É imperativo considerar a relevância atribuída à palavra "imagem" na contemporaneidade. No âmbito do marketing turístico, estudiosos destacam que a imagem de uma localidade desempenha um papel crucial na promoção de destinos (Kotler, 1994; Gastal, 2005; Bignami, 2005; Lohmann e Panosso Neto, 2008). Esses autores sublinham que é por meio das imagens e informações disponibilizadas antecipadamente que os turistas, ao se apropriarem delas, escolhem o destino de sua viagem.

Ainda, a utilização de um mapa que representa as proporções mais aproximadas da realidade do espaço, pode ser mais efetiva para avaliar distâncias

precisas entre pontos ou ao planejar a logística do evento, ou ainda, planejar a participação nas atividades.

O mapa destaca ainda como o evento foi organizado nas localidades destacadas em branco, como se pode ver no quadro 2:

Quadro 2 - Atrações do evento por localidade de realização

Praça da Rodoviária	<ul style="list-style-type: none"> ● Bar ● Cozinha ao Vivo ● Espaço Comidaria ● Espaço DJ Sesc em Minas ● Espaço Lounge Sesc e Senac (Carreta Escola) ● Espaço Verdemar Supermercado ● Restaurantes ● Jardineira Descubra Minas
Santíssimo Resort	<ul style="list-style-type: none"> ● Bar ● Bar de Drinks ● Bar Stella Artois ● Espaço Brasa e Lenha ● Espaço Claro ● Espaço Gasmig ● Espaço Verdemar ● Espaço Forno de Minas ● Espaço Café 3 Corações ● Espaço Mercearia Fartura - Feira de produtores ● Palco Sesc em Minas ● Restaurantes
Largo das Forras	<ul style="list-style-type: none"> ● Espaço Conhecimento Senac Aulas ao vivo com chefs ● Espaço Degustação Senac ● Espaço Sebrae: Origem Minas Feira de produtores

Fonte: Elaboração própria a partir do Guia de Programação (Fartura Brasil, 2023)

Com o propósito de aprofundar a compreensão acerca do evento e explorar todas as atrações proporcionadas pela sua 26ª edição, foi conduzida uma análise meticulosa das matérias de divulgação disponíveis no site da Fartura Brasil. Dentre as informações encontradas, destacam-se as seguintes notícias que oferecem *insights* sobre a abrangência e o conteúdo do "Festival de Cultura e Gastronomia de Tiradentes". Cada título está associado a um *link* específico no site, proporcionando uma abordagem detalhada sobre diferentes aspectos do evento, como datas,

acomodações, festins⁴, programação completa e participação de *chefs* internacionais.

Quadro 3 - Principais matérias jornalísticas do site oficial do evento

Título da matéria	Link de localização no site da Fartura Brasil
"26ª edição do Festival Cultura e Gastronomia de Tiradentes será de 18 a 27 de agosto"	Link
"Lista de pousadas e restaurantes de Tiradentes 2023"	Link
"Festins Oficiais à venda! 26ª edição o Festival Cultura e Gastronomia de Tiradentes"	Link
"Programação completa!"	Link
"Chefs franceses marcam presença no Festival Cultura e Gastronomia de Tiradentes"	Link
"A 26ª edição do primeiro e principal festival de gastronomia do país recebeu mais de 65 mil pessoas"	Link

Fonte: elaborado pela autora

Ao analisar as informações contidas nas matérias disponibilizadas no site da Fartura Brasil sobre a 26ª edição do Festival Cultura e Gastronomia de Tiradentes, é possível identificar diferentes ênfases. O destaque para a longevidade do evento, mencionando a 26ª edição, pode indicar uma estratégia de marketing para atrair participantes. A divulgação de pousadas e restaurantes, embora forneça informações úteis, também pode ser interpretada como uma forma indireta de promoção de estabelecimentos específicos, obliterando as demais ofertas da cidade.

A venda dos festins oficiais é ressaltada como parte integrante do festival, evidenciando a dimensão comercial e festiva do evento. A publicação da programação completa, embora transparente, pode levantar questões sobre a diversidade real das atividades oferecidas. A presença de chefs franceses destaca uma dimensão internacional, mas também suscita questionamentos sobre a presença da representatividade da culinária local. O destaque para o número expressivo de participantes, embora denote sucesso, pode negligenciar avaliações qualitativas e críticas sobre a experiência turística.

⁴ Festins consiste em um jantar de alta gastronomia realizado em um salão exclusivo para um público selecionado.

Outro ponto de destaque, é que durante a pesquisa no site, chamou a atenção o uso de frases de efeito para a divulgação do evento, especialmente aquelas relacionadas à sua importância como se pode ver no quadro 4:

Quadro 4 - Frases de efeito localizadas no site

O mais aguardado festival de gastronomia do país
Considerado o primeiro e um dos mais importantes festivais de gastronomia do país
Fartura – Gastronomia do Brasil é a principal plataforma gastronômica do país
Mais uma vez Tiradentes recebeu a principal celebração à cultura gastronômica do Brasil
Chefs aclamados de diversas regiões do país
(...) promovendo um intercâmbio gastronômico e experiência única a quem passar por esta edição
Jardineira Descubra Minas proporcionou um tour guiado pelos principais pontos históricos de Tiradentes, valorizando o potencial turístico da cidade.
O festival é democrático

Fonte: elaborado pela autora

Essas frases buscam criar impacto emocional e enfatizar a relevância do festival no cenário gastronômico brasileiro. Expressões como "O mais aguardado festival de gastronomia do país" ressaltam a antecipação e a expectativa em torno do evento, enquanto "Considerado o primeiro e um dos mais importantes festivais de gastronomia do país" posiciona o festival como pioneiro e fundamental. Já a frase "Fartura – Gastronomia do Brasil é a principal plataforma gastronômica do país" enfatiza a posição central do evento na divulgação da culinária brasileira, conferindo à empresa produtora do evento uma singularidade distintiva.

Ao mencionar "Chefs aclamados de diversas regiões do país," destaca a diversidade e qualidade da participação culinária são ressaltadas, porém em outros momento o site resalta a presença de *chefs* internacionais. A frase "(...) promovendo um intercâmbio gastronômico e experiência única a quem passar por esta edição" destaca o caráter intercultural do evento. Assim, se aproxima dos estudos de Peccini (2013), que pondera que gastronomia pode estabelecer uma conexão de confiança, sendo reconhecida como um elemento essencial em celebrações festivas e uma manifestação da habilidade em receber visitantes, a gastronomia assume um papel significativo.

Ao citar iniciativas como "Jardineira Descubra Minas," valoriza-se o potencial turístico de Tiradentes. A afirmação final, "O festival é democrático," sugere

acessibilidade e inclusividade para diferentes públicos. Essas frases não apenas informam sobre o evento, mas buscam criar uma narrativa envolvente que desperte o interesse do público, destacando tradição, diversidade gastronômica, intercâmbio cultural e potencial turístico da cidade-sede.

A realização de eventos em um destino é capaz de envolver atores de diversos setores para a sua execução, como meios de hospedagem, agências de viagem, transportes e alimentos e bebidas. (Bahl, 2005). O Fartura Brasil incluiu alguns estabelecimentos da cidade em sua divulgação, fornecendo uma seleção de restaurantes e pousadas para aqueles que pretendem visitar a região. A lista disponibilizada na plataforma, conta com 210 meios de hospedagem e 148 restaurantes.

O Fartura Brasil define o festival como democrático, pois possui uma programação diversificada, que vai desde os requintados *festins*, até *chefs* preparando receitas em estandes abertos ao público. No entanto, é importante ressaltar que o fato do evento ocorrer em grande parte em espaços abertos ao público, não garante que o mesmo seja um evento popular.

Segundo Campos (2006) o Festival de Gastronomia de Tiradentes é um evento para pessoas de alto poder aquisitivo devido aos preços elevados. Em razão disso, a população local não faz parte do público participante do evento. Conforme mencionado em um estudo desenvolvido por Santos et al. (2017), 40% dos participantes da pesquisa realizada na edição de 2015 alegaram receber mais de 6 salários mínimos. Essa realidade fica evidente na observação da quantidade de carros de luxo na cidade durante a realização do evento.

O evento, que se intitula 'O primeiro e um dos principais festivais gastronômicos do país', é um dos mais importantes no repleto calendário de eventos do município, responsável por manter um grande fluxo de turistas durante todo o ano. Segundo Carneiro e Fontes (1997, p. 73):

O calendário de eventos é o canal de informação que expressa fatos e costumes diferenciados, difundindo um conhecimento mais profundo de valores - atrativos . Os eventos promocionais destacados no Turismo moderno desempenham, através dos centros de convenções, pavilhões de exposições e feiras, papel relevante na economia pela sua função estratégica de reduzir a sazonalidade e aumentar o fluxo turístico nos períodos de baixa estação - promoção. Ambos tornaram-se uma forma de as localidades ou entidades turísticas promoverem suas imagens.

O calendário de eventos no contexto do turismo, evidencia a capacidade dos eventos em expressar valores, promover costumes diferenciados e contribuir para a compreensão dos atrativos locais. Entretanto, em alguns casos, o calendário de eventos pode se tornar um instrumento de promoção superficial, focado em atrair visitantes temporários, com alto poder aquisitivo e sem necessariamente contribuir para uma compreensão ou relacionamento com a cultura local.

Dessa maneira, eventos promocionais, apesar de estratégicos para reduzir a sazonalidade e aumentar o fluxo turístico em períodos de baixa estação contribuindo para o setor econômico, podem fomentar a exploração descontextualizada da cultura local. No contexto específico do "Festival de Cultura e Gastronomia de Tiradentes", a autodenominação como "o primeiro e um dos principais festivais gastronômicos do país" merece uma análise crítica. Embora o festival seja, sem dúvida, um evento significativo que atrai visitantes e promove a economia local, é crucial avaliar até que ponto ele contribui para uma compreensão verdadeira e respeitosa da cultura e gastronomia local, em vez de apresentar uma versão estereotipada para atender às demandas turísticas e econômicas, carecendo assim, de maiores estudos.

Em busca de pistas a pesquisadora encontrou uma entrevista feita pelo jornal G1 em agosto de 2023, em que Sérvulo Mathias Filho, o atual secretário de Turismo, Cultural, Esporte e Lazer de Tiradentes, enfatiza a contribuição do evento para o município:

A realização do festival contribui de maneira considerável para o fortalecimento da economia local, impactando positivamente o PIB ao atrair investimentos, promover o desenvolvimento de negócios locais e impulsionar o setor turístico e cultural ao longo do ano. [...] A geração de renda abrange diversos setores, como hospedagem, alimentação, transporte, comércio de produtos locais, artesanato e atividades culturais relacionadas.

A capacidade do festival em atrair visitantes para o local é claramente perceptível na fala do secretário, dando a entender que o festival impulsiona o crescimento do setor turístico, criando oportunidades de emprego e renda, e contribuindo para a valorização da cultura e do patrimônio histórico. Como também, promove um intercâmbio cultural em razão da presença do público de diferentes lugares do Brasil e do Mundo, tanto chefs quanto participantes.

Contudo, no que tange ao fortalecimento da economia local oriundo do festival, é fundamental questionar a distribuição equitativa desses benefícios. Muitas vezes, os ganhos concentram-se em setores específicos, como hospedagem e alimentação, deixando outros segmentos mais marginalizados. Por exemplo, o comércio de pequenos produtos locais pode não receber a mesma visibilidade e retorno financeiro que os setores gastronômicos durante o evento. O artesanato local também pode enfrentar desafios para competir com as grandes atrações do festival, resultando em uma marginalização financeira para esses profissionais. Além disso, serviços de transporte alternativos e atividades culturais menos visíveis podem não atrair a mesma quantidade de público, impactando negativamente os envolvidos nessas iniciativas. Ademais, é importante avaliar se a economia local se torna excessivamente dependente do festival, o que pode gerar vulnerabilidades em períodos sem eventos.

Por isso, ao analisar o impacto positivo no PIB e a atração de investimentos para o município, apesar de relevantes, cabe questionar a sustentabilidade desses benefícios a longo prazo. Como dito anteriormente, a dependência excessiva de eventos sazonais pode criar ciclos econômicos instáveis, com picos e quedas acentuadas.

De acordo com Cobuci, Nascimento, Ribeiro (2017, p. 9):

A procura por determinado evento em localidades com predisposição para o turismo pode estimular não apenas o desempenho dos festivais nestas localidades como também podem auxiliar na divulgação de outras ofertas e atrativos da cidade. Sendo assim, os festivais gastronômicos podem ser uma forma eficiente de fazer com que os turistas se desloquem a um determinado local por um motivo específico e aproveitem o momento para fazer visitas e conhecer a localidade e seus atrativos como um todo.

Analogamente, o festival, ao desempenhar um papel catalisador no contexto do desenvolvimento local e do turismo, pode influenciar a configuração de espaços, levando a flexibilização de políticas regulatórias e a criação de estruturas financeiras e institucionais. Entretanto, é crucial considerar como essas dinâmicas podem também contribuir para acirrar ou não desigualdades socioespaciais, particularmente na distribuição dos benefícios econômicos entre diferentes setores e segmentos da comunidade.

Apesar do segmento de eventos ser uma oportunidade de atrair turistas para o destino, e com isso promover diferentes atrativos na região, no que diz respeito à promoção de atrativos turísticos em Tiradentes, não é disponibilizado na plataforma de divulgação oficial do evento nenhum conteúdo voltado à divulgação do destino turístico para além da programação do evento.

Porém, em matéria feita após a realização do festival no site, é divulgado sobre a ação do Descubra Minas, um plano de desenvolvimento Turístico do Sistema Fecomércio MG, Sesc, Senac e Sindicatos Empresariais, que durante a edição deste ano proporcionou pela primeira vez um *tour* guiado e gratuito em uma Jardineira pela cidade de Tiradentes durante o evento.

O *tour* tinha saída da Praça da Rodoviária, com o roteiro passando pelo Largo das Forras, Santíssimo Resort, Unidade Senac, Chafariz de São José, Igreja de São Francisco e Estação Ferroviária. No entanto, o deslocamento que tinha como objetivo passar pelos principais pontos históricos de Tiradentes não incluiu alguns dos principais atrativos, como a Matriz de Santo Antônio, juntamente com a Igreja Nossa Senhora do Rosário dos Pretos e os diversos museus⁵. Nota-se entretanto, a presença de locais como o Santíssimo Resort, um dos espaços onde ocorre o evento, mas que para além desse período, não é considerado um atrativo turístico da cidade. Assim como a Unidade Senac, uma das responsáveis pelo Descubra Minas.

Quadro 5 - Restaurantes participantes

Praça da Rodoviária	<ul style="list-style-type: none"> ● Fermentaria Lambe Lambe (Belo Horizonte, MG) ● Timbuca (Belo Horizonte, MG) ● MIA (Tiradentes, MG) ● Mano a Mano (Tiradentes, MG) ● Morada (Tiradentes, MG) ● Albanos (Belo Horizonte, MG) ● Comidaria Forno de Minas (Belo Horizonte, MG)
Santíssimo Resort	<ul style="list-style-type: none"> ● Chico Dedê (Belo Horizonte, MG) ● Matula (Belo Horizonte, MG) ● Xuvva (São Paulo, SP)

⁵ A Matriz de Santo Antônio é um dos principais pontos turísticos da cidade. Construída em 1719, possui uma fachada rica em detalhes, com elementos barrocos e rococós e esculturas realizadas pelo Aleijadinho.

A Igreja Nossa Senhora do Rosário dos Pretos possui uma arquitetura barroca e foi construída entre 1708 e 1719 pela Irmandade dos Homens Pretos. Entre os museus da cidade, destaca-se: Museu de Sant'Ana, Museu Padre Toledo e Museu da Liturgia

	<ul style="list-style-type: none"> ● Paladino (Belo Horizonte, MG) ● La Palma (Belo Horizonte, MG) ● Espaço Faemam Restaurantes (Tiradentes, MG) ● Padre Toledo (Tiradentes, MG) ● Mia Confeitaria (Tiradentes, MG) ● O Rei do Pastel de Angu (Conceição do Mato Dentro, MG)
--	---

Fonte: Elaboração própria a partir do Guia de Programação (Fatura Brasil, 2023)

O levantamento indica a presença de 8 restaurantes de Belo Horizonte, 6 restaurantes de Tiradentes, 1 restaurante de São Paulo e 1 restaurante de Conceição do Mato Dentro (MG). Essa distribuição suscita reflexões sobre a representatividade regional no evento, visto que a quantidade significativa de estabelecimentos da capital mineira sugere uma possível concentração em detrimento da participação proporcional dos representantes locais de Tiradentes. Vale ressaltar que a empresa organizadora do festival tem sede em Belo Horizonte, o que pode ter influenciado essa predominância. Contudo, essa concentração levanta questões sobre a equidade na inclusão de estabelecimentos da região anfitriã, bem como sobre o impacto econômico direto nos negócios locais.

Quadro 6 - Atrações artísticas

Praça da Rodoviária (Espaço DJ Sesc)	<ul style="list-style-type: none"> ● DJ Thiago ● DJ Gostosa ● DJ Mahagonny ● DJ MCastro
Santíssimo Resort (Palco Sesc)	<ul style="list-style-type: none"> ● DJ Aída ● Xoxote Molhado ● Viva o Cavaquinho - Pablo Araújo convida Pedro Cantalice ● Eloá Gonçalves ● Everton Coroné ● Carlos Ezequiel ● Riviera, Canoa Elétrica ● DJ MCastro ● Marlon Wesley Quarteto ● Bagatelas Quarteto ● Pedro Pecher Quarteto ● Samuel Pompeo ● Adriana Araujo ● Tato Mahfuz

	<ul style="list-style-type: none"> • Aduar • OraProNóbis Instrumental
--	---

Fonte: Elaboração própria a partir do Guia de Programação (Fartura Brasil, 2023)

Conforme observado tanto na programação do evento quanto na observação *in loco*, embora tenha sido apenas o segundo ano em que o evento incluiu atividades no espaço do Santíssimo Resort, este se consolidou como o epicentro do festival durante sua 26ª edição. Essa predominância se deve à concentração do maior número de restaurantes participantes, atividades artísticas e stands de patrocinadores. O local abrigou 9 restaurantes, dos quais apenas 3 eram de Tiradentes, enquanto 1 representava São Paulo. Além disso, oferecia 17 atrações artísticas e hospedava a Mercearia Fartura, uma feira que reuniu 15 produtores de Minas Gerais, incluindo apenas 1 produtor local de Tiradentes. Como apresenta o quadro a seguir:

Quadro 7 - Espaço Mercearia Fartura

Santíssimo Resort	<ul style="list-style-type: none"> • Cachaçaria Lamparina (Belo Horizonte, MG) • Provençal Gourmet Geleias e Temperos (Belo Horizonte, MG) • Real Life Alimentos Inclusivos e Funcionais Pães (Barbacena, MG) • Associação dos Produtores de Queijo Artesanal das Vertentes • Bagbeer Bolsas Térmicas (Belo Horizonte, MG) • Capril Rancho das Vertentes Queijos de Cabra (Barbacena, MG) • H 2 Life Sorvete (Ibituruna, MG) • Vitoriano Doce de leite (Prados, MG) • Cochon Charcutaria (Ritópolis, MG) • Programa Crescer Queijos
-------------------	---

	<p>(Conceição do Mato Dentro, MG)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Casal Gastrô Queijos e produtos mineiros (Resende Costa, MG) • Massas Filó Massas artesanais (São João Del Rei, MG) • Ribeiro Fiorentini Queijos (Governador Valadares, MG) • Toque de Mãos Artesanatos em argila (Tiradentes, MG) • Oh MG Geleia de pimenta (Lagoa Dourada, MG)
--	--

Fonte: Elaboração própria a partir do Guia de Programação (Fartura Brasil, 2023)

A presença de expositores de diferentes regiões do estado destaca a riqueza da produção gastronômica em Minas Gerais, proporcionando aos visitantes uma experiência diversificada e abrangente. No entanto, não se percebe o equilíbrio dessa diversidade com uma valorização mais evidente dos produtores e artesãos locais, garantindo que o evento contribua de maneira mais efetiva para a economia e identidade da comunidade anfitriã.

A Praça da Rodoviária recebeu 7 restaurantes de Minas Gerais, onde 3 eram da cidade. Assim como, 2 *stands* de patrocinadores e 4 atrações artísticas. Além dos restaurantes, o destaque na programação da Praça da Rodoviária é o Cozinha ao Vivo. O espaço, que passou a fazer parte da programação do evento em 2015 (Fartura Brasil), é dedicado a receber *chefs* convidados para o preparo de receitas ao vivo. A iniciativa tem como objetivo promover a aproximação dos *chefs* com o público, e a popularidade fica evidente em decorrência do grande público durante as preparações. Como novidade da edição, a Praça da Rodoviária recebe também a carreta escola do Espaço Lounge Sesc e Senac promoveu *workshops* gratuitos voltados à gastronomia. A oferta de *workshops* gratuitos pode ser um canal que democratiza o acesso ao conhecimento culinário, tornando-o mais acessível a diversos públicos. Isso pode atrair participantes de diferentes idades e níveis de experiência, promovendo a inclusão e a diversidade no aprendizado gastronômico.

Por outro lado, o Largo das Forras, apesar de ser a principal praça da cidade, foi o local com menos atrações durante o evento. Sem a presença de restaurantes e

apresentações artísticas, o espaço oferecia áreas dedicadas ao Senac, onde era possível assistir aulas de gastronomia ministradas por chefs de diferentes localidades e fazer a degustação. O local contava também com o Espaço Sebrae, uma feira que recebeu os seguintes produtores:

Quadro 8 - Espaço Sebrae - Origem Minas

Largo das Forras	<ul style="list-style-type: none"> ● Kochen Azeites Saborizados (Lagoa Santa, MG) ● Deli Chat Geleias (Belo Horizonte, MG) ● Sabor das Vertentes Doces (Perdões, MG) ● Cachaça Divina D'Minas (Barbacena, MG) ● Mel das Gerais (Bocaiuva, MG) ● Associação dos Produtores de Café da Região Vulcânica (Poços de Caldas, MG) ● Cerâmica Aldeia (Bichinho, MG) ● Ateliê Porão da Arte Madeira (Prados, MG) ● Central Veredas Tecelagem Bordados Fibra Buriti (Arinos, MG) ● Artesanato Têxtil Tecelagem (Resende Costa, MG) ● Mari Silva Cerâmica (Lagoa Dourada, MG) ● Velha Aroeira Cachaça (Porto Firme, MG) ● Gaia Produtos Seleccionados Molhos Artesanais (Queluzito, MG) ● Villa Emília Geleias e Antepastos (Divinópolis, MG) ● Café Fazenda Itaoca (Itaoca, SP) ● Blu Alimentos Doce de leite (Barbacena, MG) ● Sabor com Amor Mel (Belo Horizonte, MG) ● Dona Florzinha Bordado (Lagoa Dourada, MG) ● Cor Cerâmica (Belo Horizonte, MG) ● Vicentina e Juliana Julião Madeira (Prados, MG) ● Ateliê Miguel de Souza Cerâmica (Betim, MG) ● Simone Oliveira Arte Sustentável
------------------	--

	Luminária e Bijuterias (Carangola, MG)
--	--

Fonte: Elaboração própria a partir do Guia de Programação (Fartura Brasil, 2023)

Entre os 15 produtores regionais presentes na feira, nenhum era de Tiradentes. O Espaço Sebrae, no entanto, oferecia a maior diversidade de produtos de várias localidades, inclusive de regiões próximas, como Prados, Bichinho, Barbacena e Lagoa Santa.

Como parte da programação, o festival contou também com um roteiro gastronômico em 7 restaurantes da cidade, que contavam com receitas preparadas especialmente para o evento.

Quadro 9: Restaurantes participantes do Roteiro Gastronômico.

Empório Santo Antônio	R. Belica, 133 - Parque das Abelhas, Tiradentes
Restaurante Padre Toledo	R. Direita, 202 - Centro, Tiradentes
Restaurante Morada Brunch	R. Min. Gabriel Passos, 131b - Centro, Tiradentes
Espaço Faeman	R. Direita, 119 - Centro, Tiradentes
Bistrô Mano a Mano	R. dos Inconfidentes, 340 - Tiradentes
Rocambolé e Cia	R. Min. Gabriel Passos, 115 - Tiradentes
Restaurante João e Maria	BR-265, Km 241 - Elvas, Tiradentes

Fonte: Elaboração própria a partir do Guia de Programação (Fartura Brasil, 2023)

Entre os restaurantes presentes no *tour* gastronômico, apenas um não fica localizado na área central da cidade, e sim na BR-265, entrada do município. No entanto, o que chama a atenção na programação do evento, é a falta de participação dos estabelecimentos locais. Dos 148 restaurantes divulgados na plataforma do Fartura Minas, apenas 6 estavam presentes nos stands do festival e 7 foram incluídos no roteiro.

Os dados analisados revelam uma participação limitada de estabelecimentos locais no festival, com uma concentração notável desses empreendimentos na área central, próxima aos principais pontos turísticos. Essa disposição facilita a mobilidade dos visitantes entre os diferentes espaços do evento. No entanto, essa centralização tem como contrapartida a aglomeração de turistas nessas regiões,

que já recebem um considerável fluxo ao longo do ano. O centro histórico de Tiradentes, na atualidade, caracteriza-se predominantemente por estabelecimentos relacionados ao turismo, intensificando ainda mais a atenção nessa área específica.

Campos (2006, p. 51) destaca a influência da atividade turística no espaço urbano, observando que a maioria dos casarões históricos foi convertida em hotéis, pousadas, restaurantes, lojas de artesanato e museus, com poucos ainda mantidos como residências. A população local, percebendo a valorização dos imóveis no Centro Histórico, começou a alugá-los ou vendê-los para forasteiros, deslocando-se para a periferia.

Essa transformação é corroborada por Neves (2013), que aponta o início de grandes eventos na cidade, como o Festival de Cultura e Gastronomia e a Mostra de Cinema, como contribuintes para o marketing da região. Isso resultou na mercantilização do centro histórico e no deslocamento da população local para áreas periféricas. Durante uma pesquisa de campo, foi observado um intenso tráfego de pedestres e veículos na região central, gerando congestionamentos em uma área que geralmente não enfrentava esse problema. Em contrapartida, nos bairros, a atmosfera se transforma, com pouca movimentação, casas sem arquitetura colonial e ruas sem as tradicionais calçadas de pedra encontradas no centro histórico. A relação entre esses dois fenômenos aponta para uma dinâmica complexa entre o turismo e a comunidade local, destacando os desafios urbanos e sociais associados à atividade turística intensiva.

5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Com o intuito de compreender quais são as representações da 26ª edição do Festival Cultura e Gastronomia de Tiradentes (MG) contidas no site oficial do evento, realizou-se uma análise de conteúdo no site da plataforma Fatura Brasil com o objetivo de analisar as representações como a interação do público, a participação da comunidade local e a dimensão socioespacial do evento. No decorrer da pesquisa, foram identificadas algumas limitações, como a ausência de retorno por parte dos organizadores do evento, onde o contato tinha como intuito analisar como a organização compreende a importância do festival para a atividade turística na região. Essa limitação resultou na necessidade de ajustes no percurso do estudo.

Através da pesquisa bibliográfica, observações in loco e da análise de conteúdo, pode-se concluir, que o festival gastronômico de Tiradentes é responsável por atrair diversos turistas para a região, proporcionando vantagens aos setores diretamente ou indiretamente ligados ao turismo, como hospedagem, alimentos e bebidas, agências e lojas de artesanato. Isso resulta na geração de empregos, aumento de renda e na valorização da cultura local. No entanto, chama-se a atenção para a falta do envolvimento da comunidade local no evento, uma vez que, na extensa programação, os estabelecimentos e produtores locais representam uma minoria, sendo apenas 6 restaurantes de Tiradentes presentes nos stands do evento, 7 restaurantes no roteiro gastronômico e 1 produtor local nas feiras. O evento, direcionado a um público de alto poder aquisitivo, concentra-se exclusivamente no centro histórico da cidade, ocasionando um tráfego incomum para a região, devido à concentração de pessoas em uma área que não comporta tal demanda. Essa concentração, pode trazer impactos para a região, incluindo impactos na mobilidade urbana, limitações nos benefícios econômicos - visto que todo o consumo do turista fica limitado apenas nos estabelecimentos centrais -, a exclusão social e o impacto ambiental.

Tiradentes destaca-se por possuir um calendário repleto de eventos, a fim de manter um número alto de turistas na região durante todo o ano. No entanto, é essencial implementar um planejamento eficaz e promover a participação ativa da comunidade local para garantir que o evento contribua efetivamente para o desenvolvimento da atividade na região.

REFERÊNCIAS

- A 26ª EDIÇÃO DO PRIMEIRO E PRINCIPAL FESTIVAL DE GASTRONOMIA DO PAÍS RECEBEU MAIS DE 65 MIL PESSOAS NA HISTÓRICA TIRADENTES, EM MINAS GERAIS - Fartura Brasil. Disponível em: <https://www.faturabrasil.com.br/festival/a-26a-edicao-do-primeiro-e-principal-festival-de-gastronomia-do-pais-recebeu-mais-de-65-mil-pessoas-na-historica-tiradentes-e-m-minas-gerais/>. Acesso em: 17 nov. 2023.
- Bahl, Miguel. roteiros e eventos como elementos dinâmicos no desenvolvimento regional do turismo. Disponível em: <https://www.ucs.br/site/midia/arquivos/gt13-roteiros.pdf>. Acesso em: 17 nov. 2023.
- Bardin, Laurence. Análise de conteúdo. Lisboa: Edição 70, 2004.
- Bignami, R. A imagem do Brasil no Turismo: construção, desafios e vantagem competitiva. 2 ed. São Paulo: Aleph, 2002.
- Borges Macedo, Sâmara. Identidade Social, Mindfulness e Place attachment como drivers da Experiência Turística Memorável e seus consequentes: um estudo no Festival Cultura e Gastronomia Tiradentes. 2020. Universidade Federal De Minas Gerais, [s. l.], 2020. Disponível em: <https://repositorio.ufmg.br/bitstream/1843/46710/4/TESE%20FINAL%20S%C3%82MARA%20BORGES%20MACEDO.pdf>. Acesso em: 17 nov. 2023.
- Campos, Hélcio Ribeiro. Transformações urbanas recentes em Tiradentes-MG: anos 80 e 90 do século XX. 2006. Universidade de São Paulo, [s. l.], 2006. Disponível em: <http://www.teses.usp.br/teses/disponiveis/8/8136/tde-20062007-142128/>. Acesso em: 17 nov. 2023.
- CHEFS FRANCESES marcam presença no Festival Cultura e Gastronomia de Tiradentes - Fartura Brasil. Disponível em: <https://www.faturabrasil.com.br/festival/chefs-franceses-marcam-presenca-no-festival-cultura-e-gastronomia-de-tiradentes-2/>. Acesso em: 17 nov. 2023.
- De Assis Cobuci, Leila; Alves Nascimento, Luciano; Marques De Medeiros, Eduardo. Visualização de Festival 'Cultura e Gastronomia Tiradentes': uma análise do comportamento do consumidor do turismo gastronômico. Disponível em: <https://proa.ua.pt/index.php/rtd/article/view/10613/6951>. Acesso em: 22 set. 2023.
- 26ª edição do Festival Cultura e Gastronomia de Tiradentes começa na próxima sexta (18). Disponível em: <https://www.cnnbrasil.com.br/viagemegastronomia/gastronomia/26a-edicao-do-festival-cultura-e-gastronomia-de-tiradentes-comeca-na-proxima-sexta-18/>. Acesso em: 17 nov. 2023.
- 26ª edição do "Festival Cultura e Gastronomia de Tiradentes será de 18 a 27 de agosto - Fartura Brasil. Disponível em: <https://www.faturabrasil.com.br/festival/26a-edicao-do-festival-cultura-e-gastronomia-de-tiradentes-sera-de-18-a-27-de>

-agosto/. Acesso em: 4 jul. 2023.

Ferreira, Marina Rossi. Turismo e gastronomia: cultura, consumo e gestão. 1. ed. Curitiba: Intersaberes, 2016. *E-book*. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>. Acesso em: 27 set. 2023.

FESTIVAL de Gastronomia de Tiradentes começa nesta sexta-feira com expectativa de gerar mais de R\$ 60 milhões. Disponível em: <https://g1.globo.com/mg/minas-gerais/noticia/2023/08/18/festival-de-gastronomia-de-tiradentes-comeca-nesta-sexta-feira-com-expectativa-de-gerar-mais-de-r-60-milhoes.ghtml>. Acesso em: 22 set. 2023.

FESTINS Oficiais à venda! - Fatura Brasil. Disponível em: <https://www.faturabrasil.com.br/festival/festins-oficiais-a-venda-26a-edicao-o-festival-cultura-e-gastronomia-de-tiradentes/>. Acesso em: 17 nov. 2023.

Furtado, Silvana Mello. Campo gastronômico: Festival de Cultura e Gastronomia de Tiradentes, Minas Gerais. 2017. Disponível em: <https://www.anptur.org.br/anais/anais/files/12/39.pdf>. Acesso em: 4 jul. 2023.

Furtado, Silvana Mello. REPOSITÓRIO PUCSP: Indústrias criativas: Festival de Cultura e Gastronomia de Tiradentes/Minas Gerais/Brasil. 25 mar. 2015. Disponível em: <https://tede2.pucsp.br/handle/handle/3634>. Acesso em: 4 jul. 2023.

Gastal, S. Turismo, imagens e imaginários. São Paulo: Aleph, p. 147-160, 2005.

Getz, D. et al. Event tourism: Definition, evolution, and research. In: PROGRESS IN TOURISM MANAGEMENT, 1., 2007, Calgary. Event tourism: Definition, evolution, and research. Calgary: University of Calgary, 2007. v. 1, p. 1-26.

GENTRIFICAÇÃO NA ÁREA CENTRAL DE TIRADENTES/MG. 19 set. 2013. Disponível em: <https://www.redalyc.org/pdf/2736/273629350007.pdf>. Acesso em: 22 set. 2023.

Haesbaert, R. Identidades territoriais. In: CORRÊA, R. L.; ROSENDAHL, Z. (Orgs.). Manifestações da cultura no espaço. Rio de Janeiro: Editora da UERJ, 1999.

ÍNDICE De Competitividade Do Turismo Nacional Destinos Indutores Do Desenvolvimento Turístico Regional - Tiradentes. 2013. Disponível em: http://antigo.turismo.gov.br/sites/default/turismo/o_ministerio/publicacoes/Indice_com_petitividade/2013/Tiradentes_analitico2013.pdf. Acesso em: 27 nov. 2023.

JEFFERSON Rueda e Tássia Magalhães participam do Festival de Tiradentes. Disponível em: <https://www.cnnbrasil.com.br/viagemegastronomia/gastronomia/jefferson-rueda-e-tassia-magalhaes-participam-do-festival-de-tiradentes/>. Acesso em: 4 jul. 2023.

Kotler, P. Administração de Marketing: análise, planejamento, implementação e controle. 4. ed. São Paulo: Atlas, 1994.

LISTA de pousadas e restaurantes de Tiradentes 2023 - Fatura Brasil. Disponível em:

<https://www.faturabrasil.com.br/festival/lista-de-pousadas-e-restaurantes-de-tiradentes-2023/>. Acesso em: 17 nov. 2023.

Lohmann, G; Panosso Netto, A. Teoria do Turismo: Conceito, Modelos e Sistemas. São Paulo: Editora Aleph, 2008.

MINAS GERAIS. Instituto Estadual do Patrimônio Histórico e Artístico. Selo Cozinha Mineira é lançado pela Secretaria de Estado de Cultura e Turismo na cidade de Tiradentes. Belo Horizonte, 2022. Disponível em:

<http://www.iepha.mg.gov.br/index.php/noticias-menu/687-selo-cozinha-mineira-e-lancadopela-secretaria-de-estado-de-cultura-e-turismo-na-cidade-detiradentes#:~:text=Al%C3%A9m%20da%20obten%C3%A7%C3%A3o%20do%20selo,levantamento%20dos%20meios%20de%20hospedagem%2C>. Acesso em: 16 nov. 2023.

Minas Gerais. Mapa Gastronômico de Minas Gerais. Belo Horizonte, 2017.

Disponível em:

<http://www.minasgerais.com.br/maisgastronomia/wpcontent/themes/gastronomia/pdf/mapa-gastronomico.pdf>. Acesso em: 05 nov. 2023.

Neves, Rodrigo. História E Turismo: A “mercadorização” Do “patrimônio Histórico” E A Elitização Da Área Central De Tiradentes, Minas Gerais (1980-2012). 2013. Universidade Federal de São João Del Rey, [s. l.], 2013.

NÚMEROS do Setor – Abrape. Disponível em:

<https://abrape.com.br/numeros-do-setor/>. Acesso em: 4 jul. 2023.

PROGRAMAÇÃO completa! - Fatura Brasil. Disponível em:

<https://www.faturabrasil.com.br/festival/programacao-completa/>. Acesso em: 17 nov. 2023.

Santos, Thiago dos; Zucco, Fabrícia D.; Kraus, Camila B. Imagem de eventos turísticos: Perspectivas do Festival Brasileiro da Cerveja, Blumenau - SC. Turismo: Visão e Ação, v. 17, n. 1, p. 128-149, 2015

TIRADENTES (MG) | Cidades e Estados | IBGE. Disponível em:

<https://www.ibge.gov.br/cidades-e-estados/mg/tiradentes.html>. Acesso em: 4 jul. 2023.

Tiradentes. Secretaria Municipal de Turismo, Cultura, Esporte e Lazer de Tiradentes. 2021. Disponível em:

<https://www.tiradentes.mg.gov.br/pagina/3846/Turismo.%20Cultura.%20Esporte%20e%20lazer>. Acesso em: 11 jul. 2023.

Uller, Adriana Salviato. Cartografia turística: uma leitura dos mapas temáticos de uso do turista em Ponta Grossa-Paraná. 2010. Tese de Doutorado. Universidade de São Paulo.