



“Terra mãe do Brasil, seus caminhos, segredos e sabores”: gastronomia, turismo em espaço rural, sustentabilidade

“Land mother of Brazil, its paths, secrets and flavors”: gastronomy, tourism in rural space, sustainability

Maria Thaís Firmino da Silva, Thaiane Firmino da Silva

RESUMO: A partir do reconhecimento da pertinência de implementação de práticas turísticas no ambiente rural, esta pesquisa demandou compreender de que forma a gastronomia local é evidenciada como principal motivadora de passeios no roteiro “Terra Mãe do Brasil, Seus Caminhos, Segredos e Sabores”, da primeira edição do projeto Experiências do Brasil Rural. Nesse sentido, o objetivo primaz se pautou em analisar o catálogo de experiências do roteiro a fim de prospectar nuances relativas à inquietação inicial pertinente à pesquisa. Para tanto, a investigação foi concebida sob a prerrogativa de realização de pesquisa qualitativa, tendo como fundamental a implementação de pesquisa bibliográfica e utilização da análise de conteúdo. Os resultados apontaram que a gastronomia local é a principal motivadora de pouco mais de 20% dos passeios considerados para o roteiro, ainda que insumos e produtos da cultura alimentar local sejam predominantemente notabilizados nas atividades e passeios que o compõem.

PALAVRAS-CHAVE: Turismo em Espaço Rural; Sustentabilidade; Gastronomia Local; Patrimônio Cultural.

ABSTRACT: From the recognition of the relevance of implementing tourist practices in the rural environment, this research required understanding how local gastronomy is highlighted as the main motivator of tours in the “Terra Mãe do Brasil, Seus Caminhos, Segredos e Sabores” itinerary, from the first edition of the Experiências do Brasil Rural. In this sense, the primary objective was to analyze the catalog of experiences in the script in order to prospect nuances related to the initial concerns pertinent to the research. To this end, the investigation was conceived under the prerogative of carrying out qualitative research, with the implementation of bibliographic research and the use of content analysis as fundamental. The results showed that local gastronomy is the main motivator for just over 20% of the tours considered for the itinerary, even though inputs and products from the local food culture are predominantly highlighted in the activities and tours that comprise it.

KEYWORDS: Tourism in Rural Areas; Sustainability; Local Gastronomy; Cultural Heritage

Introdução

Este trabalho tem como proposta analisar de que forma a gastronomia local é evidenciada como principal motivadora de atividade turística no roteiro “Terra Mãe do Brasil, Seus Caminhos, Segredos e Sabores”, em Porto Seguro, estado da Bahia. O trajeto foi elaborado durante a primeira edição do projeto Experiências do Brasil Rural, iniciado em 2020 através de parceria entre o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa), o Ministério do Turismo (MTur) e a Universidade Federal Fluminense (UFF). Em sua edição pioneira, o projeto contemplou empreendimentos de 33 municípios do país e consolidou oito roteiros turísticos em diferentes estados através de acompanhamento técnico e capacitações.

As rotas inseridas no Experiências do Brasil Rural estão nos territórios dos estados da Bahia, Santa Catarina, Minas Gerais, Rio Grande do Sul, Espírito Santo e Pará. Os roteiros desenvolvidos foram os intitulados “Terra Mãe do Brasil, Seus Caminhos, Segredos e Sabores”, na Bahia; “Caminhos do Campo”, em Santa Catarina; “Rota do Queijo – Terroir Vertentes”, em Minas Gerais; “Gourmet das Altas da Mantiqueira”, no mesmo estado; “Roteiro Farroupilha Colonial”, no Rio Grande do Sul; “Ferradura dos Vinhedos”, também no território gaúcho; “Roteiro Agroturismo”, no Espírito Santo; e “Rota Amazônia Atlântica”, no Pará.

Com a prerrogativa de apoiar e promover o turismo em áreas rurais do país, o Experiências do Brasil Rural apresenta como principal objetivo a diversificação da oferta turística brasileira. Para tanto, recorre a elementos da agricultura familiar e fomenta a comercialização de produtos e serviços desse nicho no turismo. Nesse sentido, entre os critérios para que os roteiros componham cada edição do projeto está a necessidade de associação entre rotas turísticas e cadeias agroalimentares tipicamente brasileiras, definidas previamente pelo MTur e Mapa. Desse modo, participam aquelas pertencentes tanto à agricultura quanto à pecuária e que se relacionam com a agroindústria e o extrativismo.

Durante a elaboração do projeto, fase que durou dez meses, os roteiros turísticos selecionados foram acompanhados por equipe técnica em atividades relacionadas a diagnóstico, capacitação e mentorias, além de oficinas para formatação de experiências turísticas memoráveis, validação e apoio à comercialização. Nesse ínterim, chefes de cozinha renomados também participaram da empreitada e, em parceria com chefes locais, associaram sabores e insumos na elaboração de pratos que, a posteriori, compuseram um livro de receitas que levou o nome do projeto. Foram publicados ainda oito catálogos com informações sobre os roteiros e a culinária de cada uma das rotas.

Nesse contexto, o fator alimentar aparece com destaque. No entanto, conforme apontado inicialmente, o objetivo deste estudo é verificar a relação entre a gastronomia local e a motivação para a realização do turismo em cenário rural a partir do roteiro estudado. Sendo assim, a pergunta norteadora considera a seguinte peculiaridade constante na problemática: Como a gastronomia local é evidenciada enquanto principal motivadora de passeios no roteiro “Terra Mãe do Brasil, Seus Caminhos, Segredos e Sabores”?

O Brasil é um país múltiplo em várias esferas, o que inclui cultura, natureza e, claro, gastronomia, e isso pode ser verificado quando analisado o roteiro em questão. De acordo com o itinerário, durante o passeio o visitante tem a oportunidade de conhecer famílias que dedicam as suas vidas para cultivar e criar produtos que estão presentes no cotidiano e na mesa dos brasileiros. É o caso dos variados tipos de queijo de búfala produzidos no Trevo dos Búfalos. Além de apreciar os produtos, dos quais se destacam o frescal e a burrata, o viajante pode acompanhar parte do processo de fabricação desses alimentos.

Fundamentação teórica

No Brasil, cidades em diferentes estados se destacam no âmbito do turismo, sendo que, geralmente, o fluxo de pessoas é maior em destinos convencionais como, por exemplo, em reconhecidas praias do país. Nesse contexto, o turismo em espaço rural aparece como mais uma modalidade propícia à diversificação das opções turísticas que, diante da saturação de destinos verificada a partir da década de 1990 (TULIK, 2003), se enquadra nas possibilidades de turismo alternativo e sustentável.

Ainda que essa segmentação esteja atrelada à necessidade de geração de novos produtos turísticos, a tendência que progride na atualidade aponta para modalidades que podem acentuar a valorização dos recursos naturais e dos ambientes ruralizados - tanto no que tange aos aspectos físicos como no que concerne aos aspectos culturais. É importante, contudo, que o desenvolvimento do turismo rural não se configure como sobrepujante à base agrícola. Em outras palavras, é salutar que não seja alterada a atividade tradicional em prol do suporte ao turismo, haja vista que a atividade primeira é promotora da segunda, não o inverso.

De acordo com Metzner e Alhert (2018), o desenvolvimento rural deve ser o resultado de uma série de transformações na qual os efeitos convergentes produzem, com o tempo, a elevação do nível de vida. Sendo assim, é necessário ponderar que o consumo turístico das zonas rurais se atrela a potencialidades que podem favorecer o fortalecimento da identidade de um povo a partir da valorização de suas particularidades culturais. Dessa forma, os patrimônios natural e cultural, nas suas diversas dimensões, precisam ser reconhecidos pela comunidade local.

Nesse contexto, a gastronomia - tendo em vista o artigo 216 da Constituição da República Federativa do Brasil (1988), que reconhece como patrimônio cultural brasileiro os bens de natureza material e imaterial - pode ser considerada como uma das mais notáveis expressões imateriais do país. Isso porque a Carta Magna esclarece que o patrimônio é reconhecido a partir das características que apresenta e, quando tomado individualmente ou em conjunto, faz referência à identidade, à ação e à memória dos diferentes grupos formadores da sociedade brasileira. A gastronomia local, portanto, traduz de forma inequívoca essa condição, sobretudo porque está atrelada às particularidades dos diferentes povos.

Nesse ponto, é imprescindível assegurar o reconhecimento da gastronomia enquanto patrimônio imaterial. Desde 2011, as cozinhas mexicana, mediterrânea (Grécia, Itália, Espanha e Marrocos) e francesa, por exemplo, já aparecem na lista de Patrimônio Imaterial da Humanidade, que é coordenada pela Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura (Unesco). A gastronomia brasileira, por sua vez, requer sua valorização enquanto diversa, com peculiaridades inerentes a cada região do país, mas sem perder o senso de unicidade.

De acordo com Müller (2012), o reconhecimento oficial da gastronomia tradicional brasileira teve sinalização favorável em dois momentos: no ano de 2003, na Convenção da Salvaguarda do Patrimônio Imaterial, realizada pela Organização das Nações Unidas (ONU) na cidade de Paris; e em 2006, quando o documento referente ao evento passou a vigorar no Brasil. Segundo a autora, esses marcos motivaram a publicação de pesquisas brasileiras que associam “gastronomia” e “patrimônio”. Além disso, estimularam, também, a realização de estudos interdisciplinares que relacionam a Gastronomia com áreas como Antropologia, História, Artes, Geografia, Turismo e Sociologia.

Nesse âmbito, Schluter (2003, p. 67) registra que “o uso turístico do Patrimônio Cultural faz com que a gastronomia adquira cada vez maior importância para promover um destino e para atrair correntes turísticas”. A busca por sensações e experiências gustativas, aliada ao interesse pela comida local, coloca a gastronomia como item indispensável ao turismo. Isso, segundo Björk e Kauppinen-Räsänen (2016), se configura como tendência para a atualidade.

Esse entendimento pode ser identificado no âmbito do roteiro “Terra Mãe do Brasil, Seus Caminhos, Segredos e Sabores”, sobretudo no que tange à rota elaborada, composta por visitas ao Celeiro Orgânico, ponto alto da agricultura orgânica; ao Sítio Santiago, opção com apelo à vida saudável; Trevo dos Búfalos, onde o turista pode ter contato com os animais, provar e adquirir queijos artesanais elaborados no espaço, além de conhecer o método de produção; Bahia Active, responsável pela ciclovagem no espaço rural da Terra Mãe do Brasil; Fazenda Bom Sossego, local onde ocorrem visitas guiadas por anfitriões às plantações de açaí, cupuaçu e coco - com direito a degustação de frutas típicas.

O visitante tem, ainda, a oportunidade de conhecer o Acarajé do Vale, onde a iguaria pode ser apreciada; a Fábrica de Chocolate Di Porto, localidade em que é possível conhecer o processo de fabricação do produto; o Parque Nacional do Pau Brasil, que possui cerca de 19 mil hectares e é uma das mais importantes áreas protegidas da Mata Atlântica no Sul da Bahia; e o Parque Nacional e Histórico do Monte Pascoal, que abriga a primeira porção de terra avistada por navegadores portugueses e cuja entrada principal passa pela Aldeia Pataxó Pé do Monte, situada na BR-498. No local, há condutores indígenas e venda de artesanato, além de apresentações culturais e comercialização de produtos da agricultura familiar.

Materiais e métodos

Dito isto, é importante mencionar que a investigação foi desenvolvida sob a égide da abordagem qualitativa. De acordo com Gaskell, Bauer e Allum (2002), ainda que inicialmente esse tipo de abordagem tenha sido considerado como estágio exploratório do processo de pesquisa, formulações mais recentes a consideram igualmente importante após o levantamento de dados, em etapas como análise, fundamentação e interpretação. Os procedimentos metodológicos, contudo, foram regidos pela análise de conteúdo – metodologia que, inicialmente, sofreu influência da busca da cientificidade e objetividade, recorrendo a um enfoque quantitativo para fins descritivos, mas posteriormente agregou a análise de cunho qualitativo, através da interpretação dos dados (GODOY, 1995).

Já na etapa “Processo empírico”, foi cumprida a tarefa de viabilizar o principal volume de dados relacionados ao reconhecimento de atividades constantes no “Terra Mãe do Brasil, Seus Caminhos, Segredos e Sabores” cuja motivação principal seja o fator gastronômico local. Nesse ponto, a análise de conteúdo permitiu o entendimento do objeto de estudo a partir de suas particularidades para, então, ser efetivada a quarta etapa: “Análise do *corpus*”. Essa, por sua vez, foi impulsionada pela verificação da importância cultural e econômica de produtos gastronômicos identificados como motivadores às atividades turísticas contidas no roteiro.

Resultados e discussões

De forma preliminar à análise com foco na problemática inicial, a avaliação do roteiro em sua totalidade já permite considerações importantes. Em primeiro lugar, o “Terra Mãe do Brasil, Seus Caminhos, Segredos e Sabores” demonstra em sua estrutura que a gastronomia associada ao meio rural tem forte apelo turístico para a localidade, sobretudo em razão desta se manter como peça central em programações que integram atividades como ciclismo, caminhada, cavalgada ecológica e canoagem, por exemplo.

Outro ponto é que no escopo do projeto Experiências do Brasil Rural consta a realização de capacitações para empreendedores locais com o intuito de impulsionar produtos e serviços da agricultura familiar associados ao turismo. Esse fato, portanto, pode se configurar como importante mecanismo para inseri-los na rota turística de forma a possibilitar outras alternativas de renda e, ao mesmo tempo, aprimorar a visibilidade dos negócios locais.

Para além disso, o planejamento do roteiro “Terra Mãe do Brasil, Seus Caminhos, Segredos e Sabores” aponta para o intercâmbio entre os pequenos empreendedores e as redes de hotéis e restaurantes que, em maior ou menor escala, inseriram os produtos dos primeiros em suas produções. Desse modo, outras belezas, além dos pontos turísticos relacionados ao sol e a praia, são postas em evidência em Porto Seguro, cidade localizada no extremo sul da Bahia.

Nesse ponto, é importante destacar que a integração dos atrativos com a gastronomia fortalece a dinâmica do roteiro. Dito de outro modo, a

gastronomia se confirma como elemento catalisador no que concerne à expedição de um modo geral. Isso porque a mesma se apresenta como fator de extrema relevância, seja em relação à tradição, às novas experiências ou mesmo como componente da viagem.

Posto isso, no que tange à análise estrita à problemática foi possível identificar que, dentre as nove atividades que compõem o roteiro “Terra Mãe do Brasil, Seus Caminhos, Segredos e Sabores”, sete estão, predominantemente, envoltas em aspectos relativos à cultura alimentar local. Destas, duas (22,2%) são estritamente motivadas pela produção gastronômica local, ou seja, se não fosse o fator alimentar, elas não existiriam. Portanto, ambas compõem o efetivo *corpus* de análise para este estudo: as visitas ao Acarajé do Vale e a Fábrica de Chocolate Di Porto.

O Acarajé do Vale aparece no roteiro como legitimador de um dos símbolos da gastronomia baiana. A iguaria típica e identitária se consolidou na cultura local a partir de influência da cozinha africana, tendo chegado na Bahia através de escravos nigerianos (LIMA, 2006). O bolinho de feijão frito em azeite de dendê teve sua primeira referência na literatura brasileira em 1802, através de uma crítica de Luís dos Santos Vilhena, professor de Língua Grega, quanto ao consumo público de iguarias africanas como mocotó, caruru, vatapá, mingau, pamonha, canjica, acaçá e acarajé em um momento em que a degustação desses pratos era restrita a negros, escravos, moradores de rua e pobres (VILHENA, 1969).

Em outras palavras, esses preparos, ao menos oficialmente, não faziam parte das mesas das famílias abastadas e, talvez por isso, Cascudo (2004) também aponte críticas no que tange a objeção no consumo desse tipo de comida por parte do padre Miguel do Sacramento Lopes Gama, por ocasião da publicação de um artigo no jornal Carapuceiro, em 1838, no Recife (PE). No texto, o eclesiástico afirmou que consumir pratos como o acarajé se configurava como “gosto extravagante”, mas Cascudo (2004) destaca que já naquela época havia consumidores assíduos da iguaria que eram letrados e de boa situação financeira. Vianna (1973), contudo, deixa claro que a aversão de alguns em relação a iguaria se dava por conta da comida ser “azeitarada” e vendida nas ruas.

De acordo com Querino (1988), o bolinho de feijão estava entre as predileções dos africanos e, por esse motivo, os acarajés serviram como chamarizes para atrair crianças para armadilhas durante o período do tráfico de escravos. O autor entende que o prato continua a ser preparado na Bahia com o mesmo rigor de elaboração de sua produção na África. O preparo consiste, basicamente, no depósito do feijão fradinho em água fria até que a retirada da casca seja possível. A partir disso, o grão é processado manualmente, com o auxílio de uma colher de madeira, de forma a se tornar uma pasta que, posteriormente, é temperada com cebola e sal. Em seguida, utilizando-se duas colheres de madeira, são feitos os bolinhos que, na sequência, são fritos em azeite de dendê.

Os acompanhamentos do acarajé são o vatapá, preparado com farinha de rosca, castanha de caju, azeite de dendê, gengibre, leite de coco, camarão e amendoim; o caruru, feito com quiabo, azeite de dendê, amendoim, camarão

e leite de coco; a salada de tomate verde e o camarão inteiro - que é inserido no bolinho quando ele está sendo frito no tacho (QUERINO, 1988). Tradicionalmente, o acarajé é servido em papel e é cortado ao meio para que esses itens sejam postos como recheio. Todavia, atualmente a iguaria também é comercializada no prato, sendo esses elementos dispostos como complementos.

A segunda atividade do roteiro "Terra Mãe do Brasil, Seus Caminhos, Segredos e Sabores" que está envolta em aspectos relativos à cultura alimentar local é a Fábrica de Chocolate Di Porto. O ponto turístico aparece como essencial na rota em razão da correlação histórico-econômica da cultura alimentar do sul e extremo sul da Bahia com o cultivo e consumo do cacau, matéria-prima para o chocolate. No local, o visitante pode conhecer todo o processo de fabricação do produto, que segue o padrão internacional. Além disso, o turista tem acesso à plantação de cacau e, na loja, pode degustar e adquirir o chocolate e produtos derivados do fruto, como o licor e a manteiga, por exemplo.

De acordo com Ribeiro (2001), a introdução do cacau na Bahia ocorreu em meados do século XVIII, por meio da distribuição de sementes. O intuito era substituir as plantações de cana-de-açúcar que já haviam entrado em decadência. Desse modo, foi criada a base de territorialização da lavoura. O cultivo comercial do fruto, segundo o autor, teve início na década de 1830, após a comprovação da adaptação da espécie ao clima e ao solo da região - o que consagrou a localidade como a maior produtora do país. Além da geração de riquezas, a empreitada garantiu a aceleração do desenvolvimento local por meio da criação de cidades e do fortalecimento da cultura regional.

Durante o auge do cultivo do fruto as exportações eram feitas em larga escala, sendo registradas saídas de mais de 100.000 sacas do produto para outros países. Almeida (2010) aponta, contudo, que a resistência do lavrador comum às inovações, bem como a limitação no que tange ao acesso à informação; a falta de assistência técnica; a ausência de crédito e estímulos; e o transporte precário do produto impediam um melhor tratamento do cacau no início de seu cultivo na localidade. Apesar disso, e a despeito do crescimento do manejo de outras culturas, segundo o autor, o cacau não perdeu mercado.

Em 1930, o fruto se consolidou como o principal produto de exportação e da base econômica do sul da Bahia, o que fez do Brasil um dos maiores produtores na época. O crescimento se manteve e, em 1935, as exportações originárias da localidade se tornaram destaque no mundo. Pouco mais de cinco décadas depois, ou seja, no final dos anos 1980, as plantações foram atingidas por um fungo que devastou as lavouras. Apesar disso, o cultivo nunca foi interrompido e, até hoje, permanecem ocorrendo pesquisas relacionadas às modificações genéticas, combate ao fungo e controle da doença - conhecida como "vassoura de bruxa".

Em razão disso, atualmente a zona cacaujeira foca sua produção nas amêndoas de qualidade, nos formatos de produção e na preservação ambiental. A região, que há mais de 250 anos produz o fruto - o qual é totalmente adaptado ao clima quente e úmido do estado - recebeu, em 2018,

o selo de indicação geográfica. Denominado ‘Selo Sul da Bahia’, a chancela destaca a tradição e a qualidade diferenciada do cacau produzido na localidade. Um ano após a oficialização, o Brasil foi reconhecido como produtor de cacau fino de aroma para exportação e, agora, a região conta com um rígido controle de qualidade.

Dito isso, é importante considerar as quatro linhas postas por Lee, Huang e Yeh (2010) em relação a associação entre gastronomia e turismo no que se refere às possibilidades de uso dos aspectos culinários do destino. São elas: 1) Parte da cultura local; 2) Atração turística; 3) Produto turístico; 4) Experiência turística. Nesse âmbito, é fundamental registrar que em todo o roteiro “Terra Mãe do Brasil, Seus Caminhos, Segredos e Sabores”, e mais precisamente nas atividades em destaque nesta análise, tais prerrogativas podem ser verificadas. No quesito experiência, inclusive, além de ser evidenciada a característica de proximidade entre anfitriões e visitantes, em todos os passeios que compõem o roteiro é possível identificar pontos como o envolvimento de sentido, já que há uma inter-relação entre o turista e a realidade visitada, seus ritos, valores e tradições locais (MAZARO; PANOSSO NETTO, 2012).

Nesse contexto, é importante destacar a relevância econômica da adaptação a baixo custo de propriedades em ambiente rural para a recepção de turistas, já que a iniciativa aparece como alternativa para a geração de renda. No entanto, é igualmente imprescindível considerar quesitos como a sustentabilidade - entendida a partir do viés de geração de empregos, garantia da renda, preservação de recursos naturais, proteção da paisagem rural, além de valorização da cultura local -, como aliados às estratégias financeiras no âmbito do turismo rural.

Conclusões

Localizado na cidade de Porto Seguro (BA), o roteiro “Terra Mãe do Brasil, Seus Caminhos, Segredos e Sabores” aparece como um dos destaques do Projeto Experiências do Brasil Rural. Isso porque a região, que já é consagrada como um dos destinos mais procurados do país em decorrência das belezas naturais relacionadas ao litoral, colocou em evidência paisagens rurais e sabores de sua autêntica culinária a partir de opções turísticas que variam de conforto e luxo às aventuras proporcionadas por uma cicloviagem entre sítios e fazendas.

A partir disso, passou a ser possibilitado ao turista contemplar e interagir com a terra, os animais, o preparo de pratos típicos, a vegetação e seus frutos. Isso, segundo Benevides (2002), contribui para que em interioranos espaços rurais tradicionais o turismo seja representado como potencial de desenvolvimento econômico regional. “Assim, de produto do desenvolvimento ele passa a ser seu possível produtor” (BENEVIDES, 2002, p. 105).

Nesse sentido, identificar de que forma a gastronomia local foi evidenciada como principal motivadora de passeios no roteiro “Terra Mãe do Brasil, Seus Caminhos, Segredos e Sabores” possibilitou o reconhecimento do potencial da iniciativa no que se refere ao estabelecimento de processos

turísticos que valorizam a cultura local e se mostram coerentes às dinâmicas para obtenção de novas formas de renda alinhadas ao fator sustentabilidade.

Por fim, mediante a análise, os resultados apontaram que a gastronomia local é a principal motivadora de pouco mais de 20% dos passeios considerados para o roteiro. Ou seja, apenas duas das opções ofertadas apresentam pratos locais como eixo central das investidas. Contudo, produtos e insumos da cultura alimentar da localidade são, predominantemente, notabilizados nas demais atividades e passeios componentes da rota. Isso é revelado a partir da possibilidade de interação dos turistas com a produção agrícola e agropecuária, além do consumo de produtos artesanais e tradicionais da região que são disponibilizados para degustação e em postos à venda.

Referências

- BENEVIDES, I.P. A Política de Turismo no Ceará e a Capacitação. **GEOUSP– Espaço e Tempo**, São Paulo, n. 14, p. 31-44, 2003.
- ALMEIDA, R. Traços da história econômica da Bahia no último século e meio. **RDE-Revista de Desenvolvimento Econômico**, v. 11, n. 19, 2010.
- CASCUDO, L.C. **História da alimentação no Brasil**. 3ª ed. São Paulo; Global. 2004
- BJÖRK, P.; KAUPPINEN-RÄISÄNEN, H. Local food: a source for destination attraction. **International Journal of Contemporary Hospitality Management**, 2016.
- BRASIL, Senado Federal. **Constituição da República Federativa do Brasil**. Brasília: Senado Federal, Centro Gráfico, 1988.
- GASKELL, G.; BAUER, M.; ALLUM, N.C. **Qualidade, Quantidade e interesses do conhecimento**. Pesquisa qualitativa com textos, imagens e som: um manual prático. Petrópolis/RJ: Vozes, 2002.
- GODOY, A.S. Pesquisa qualitativa: tipos fundamentais. **Revista de Administração de empresas**, v. 35, n. 3, p. 20-29, 1995.
- LEE, C. F.; HUANG, H. I.; YEH, H. R. (2010). Developing an evaluation model for destination attractiveness: sustainable forest recreation tourism in Taiwan. **Journal of Sustainable Tourism**, 18 (6), pp. 811-828.
- LIMA, V.C. **As Dietas africanas no sistema alimentar brasileiro**. In: CARDOSO, C.; BACELAR, J. (orgs) Faces da tradição afro-brasileira, religiosidade, sincretismo, anti-sincretismo, reafricanização. Salvador, 2006.
- MAZARO, R.; PANOSSO NETTO, Alexandre. **Competitividade e inovação em turismo**. Mario Carlos Beni. (Org.), 2012.
- METZNER, C. L.; ALHERT, A. Contribuições do agroturismo e lazer para o desenvolvimento rural sustentável. **Revista Brasileira de Ecoturismo**, v.11, n.1, 2018.

PRESVELOU, C. Ações inovadoras em turismo rural. In: ALMEIDA, J. A.; FROELICH, J. M.; RIEDL, M. (Org.). **Turismo rural e desenvolvimento sustentável**. Campinas, SP: Papirus, 2000.

QUERINO, M. **Costumes Africanos no Brasil**; LODY, R. (org). Recife. FUNDAJ. Massangana. 2ª ed.1988

RIBEIRO, A. L. R. **Família, poder e mito: o município de S. Jorge dos Ilhéus** (1880-1912). Ilhéus: Editus, 2001.

ROTEIRO TERRA MÃE DO BRASIL: SEUS CAMINHOS, SEGREDOS E SABORES. Disponível em <<https://www.gov.br/turismo/pt-br/aceso-a-informacao/acoes-e-programas/experiencias-do-brasil-rural/roteiros/6-roteiro-terra-mae-ba/TerraMedoBrasilSeusCaminhosSegredoseSaboresBACatlogodeExperincias.pdf>>. Acesso em 20 de outubro de 2022.

SCHLUTER, R.G. **Gastronomia e Turismo**. São Paulo: Aleph, 2003.

TULIK, O. 2003.**Turismo Rural**.São Paulo: Aleph.

VIANNA, H. **A Bahia já foi assim**. (crônicas e costumes). Salvador. Itapuã, 1973.

VILHENA, L.S. **A Bahia no século XVIII**. Salvador. Itapuã, volume I, 1969.

Agradecimentos

Agradecemos a Deus pela oportunidade de realizar este trabalho, bem como a nossa mãe e irmã primogênita que, permanentemente, contribuem para o nosso êxito.

Maria Thaís Firmino da Silva: Universidade Federal do Ceará, Brasil.

E-mail: firminothais@gmail.com

Link para o currículo Lattes: <http://lattes.cnpq.br/8280297477788337>

Thaiane Firmino da Silva: Universidade Federal do Ceará, Brasil.

E-mail: thaianefirmino@gmail.com

Link para o currículo Lattes: <http://lattes.cnpq.br/4775075310266816>

Data de submissão: 17 de dezembro de 2023

Data do aceite: 17 de dezembro de 2023

Avaliado anonimamente