

Dossiê: Gastronomia, história e região: das perspectivas históricas ao enoturismo, a enogastronomia e a cozinha regional

Roberto do Nascimento e Silva

Universidade de Santa Cruz do Sul – UNISC – Santa Cruz do Sul – Rio Grande do Sul – Brasil

Vander Valduga

Universidade Federal do Paraná – UFPR – Curitiba – Paraná – Brasil

Editorial

A Gastronomia, a história e a região sob as perspectivas históricas relacionadas ao enoturismo, a enogastronomia e a cozinha regional são temas atuais e convergentes no mundo contemporâneo. Desta forma, e a partir de cenários distintos e em constantes transformações, possibilitam que pesquisadores aprofundem o tema em busca de cada vez mais, conhecer um universo que tem sua base no saber fazer e por si só, carece de estudos direcionados como estes apresentados pela revista.

Os artigos aqui dispostos referentes a gastronomia e suas relações com a história, a região, ao enoturismo e a cozinha regional proporcionam aos leitores o conhecimento acerca de um tema que ainda causa certa estranheza em mesas de discussões quando se debate sua cientificidade.

Desta forma, o dossiê busca apresentar trabalhos desenvolvidos por pesquisadores que apresentam diversos temas e casos de estudos oportunizando assim, distintas leituras e tornando-as acessíveis.

Nessa direção, o artigo que abre este dossiê apresenta uma discussão acerca da experiência mexicana referente a Análise de hospitalidade e gastronomia em Puerto Vallarta, no Estado de Jalisco e que apresenta um estudo de caso no turismo a partir de uma análise referente ao seu desenvolvimento econômico a partir do recebimento de visitantes, da não concentração excessiva de atividades turísticas e da geração de emprego relacionado ao fenômeno.

Já o segundo artigo, intitulado Espaços comerciais de hospitalidade em centros urbanos: análise da reputação online de restaurantes de Curitiba em TripAdvisor reflete sobre a hospitalidade em domínio comercial e as relações humanas em meio às ofertas e demandas de mercado, que visam oferecer ao cliente uma experiência diferenciada de serviço, de interação, de conforto e acolhimento.

No terceiro artigo, Construção da hospitalidade através da gastronomia regional, o caso da comunidade indígena de Chacala, município de Cuautitlán de García Barragán, Jalisco, México, os autores trazem a comida como uma referência permanente na memória quando se trata de recordar as experiências da viagem no tempo, relacionando-a com a história, com o pertencimento e com a identidade.

Desta direção, o quarto artigo, de nome Articulação entre turismo, vinho e a gastronomia na região da Campanha Gaúcha, Brasil apresenta uma reflexão a partir da análise do desenvolvimento do turismo na Campanha Gaúcha, avaliando as relações entre turismo, vinho e gastronomia.

Já o quinto artigo deste eixo temático apresenta como campo de estudo, o Consumo e atitude dos turistas com relação aos produtos gastronômicos do litoral paranaense através da análise de como elementos gastronômicos locais podem expressar contextos (econômicos, históricos, culturais e ambientais) particulares e assim proporcionar uma experiência turística ou um serviço de apoio ao consumidor.

No sexto artigo, intitulado, Feiras livres de Pelotas/RS: Uma análise sob a perspectiva da segurança alimentar e nutricional, se realizou um estudo referente a a importância de se conhecer a disponibilidade e o consumo de frutas, legumes e vegetais, objetivando desta forma caracterizar as feiras-livres, os feirantes e os alimentos comercializados na cidade de Pelotas/RS.

Em seguida, o sétimo trabalho, intitulado, As comemorações do centenário da imigração italiana (Colônia Silveira Martins, 1975-1993): A Construção da identidade étnica através da comida teve por objetivo identificar os alimentos que compõem cada um dos conceitos de almoço e jantar *à italiana* na região da ex-colônia Silveira Martins, além de destacar que a alimentação é um dos elementos que preserva hábitos e costumes e promove a construção de identidades, distinguindo os grupos étnicos através do que se alimenta e a forma como se alimenta.

Já o oitavo artigo, apresentou uma discussão sobre O consumo de frutas nativas no litoral norte do Rio Grande do Sul: Modo de vida rural em (re) construção através de um texto que apresenta elementos que marcam a construção de identidades e pertencimentos rurais tendo como pano de fundo o consumo de frutas nativas em uma comunidade rural do litoral norte do Rio Grande do Sul e que tem sua paisagem composta por tal vegetação.

Continuando este editorial, o nono artigo intitulado A Interculturalidade da doçaria brasileira sob a perspectiva de Gilberto Freyre, apresenta uma reflexão da obra “Açúcar” deste importante antropólogo brasileiro que, além de retratar a culinária tradicional, traça também influências, misturas e produções socioculturais que deram base à doçaria do Brasil e apresenta dados etnográficos sobre a culinária do açúcar presente na cidade histórica de São Cristóvão, um reduto de produção da doçaria tradicional.

Já o décimo artigo, Ecoenogastronomia – sustentabilidade e resgate cultural na produção de vinhos na Serra Gaúcha, Brasil, dedica-se a analisar a relação entre sustentabilidade e resgate cultural na produção de vinhos, além de destacar que há estreita relação entre as práticas de sustentabilidade e de resgate cultural nas produções artesanais em pequena escala.

Além deste dossiê temático, o atual número da ÁGORA, apresenta também três artigos de tema livre que respectivamente refletem sobre: a) Hildebrando de Goes e sua leitura sobre história da Baixada Fluminense; b) Planejamento urbano e participação social em pequenas cidades e c) Experiências descontínuas de trabalho: uma análise a partir da dinâmica de admissões e de desligamentos nos mercados formais de cidades médias do rio grande do sul.

Por fim, o último trabalho apresentado neste dossiê destaca uma resenha crítica referente a obra Cozinha patrimonial: tradições, identidades e turismo, editada por Dallen J. Timothy, obra esta que vem para preencher a escassez deixada pelas publicações sobre gastronomia que raramente utilizam a alimentação no contexto patrimonial, além de abranger a alimentação em toda sua diversidade apresentando análises que vão desde linguagem, vínculos familiares, estruturas sociais, religião, eventos, paisagens, rituais e cerimônias, folclore, dentre outros elementos que configuram a gastronomia como importante recurso, marcador de identidade e bem passível de patrimonialização.

Desejamos uma saborosa leitura, recheada de simbolismo, cultura, pertencimento e acima de tudo, prazerosa a todos os leitores!

Os organizadores.