

Turismo, gastronomia e desenvolvimento regional: um estudo sobre o Festival Gastronômico de Taquaruçu em Palmas, Tocantins

Tourism, gastronomy and regional development: a study on the Taquaruçu Gastronomic Festival in Palmas, Tocantins

Geruza Aline Erig

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Tocantins, Campus Palmas, TO, Brasil
<https://orcid.org/0000-0003-1933-9787>

Veruska Chemet Dutra

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Tocantins, Campus Palmas, TO, Brasil
<https://orcid.org/0000-0001-6465-7851>

Keila Maria da Conceição Oliveira

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Tocantins, Campus Palmas, TO, Brasil
<https://orcid.org/0000-0003-2309-0478>

Fabiene Arielly da Silva Morais

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Tocantins, Campus Palmas, TO, Brasil

Resumo: O distrito de Taquaruçu fica localizado no centro geográfico do Tocantins na região serrana, a 32 quilômetros da capital Palmas e é um território verde, repleto de córregos e corredeiras, cachoeiras, pedras, picos íngremes e trilhas verdejantes. Com intuito de valorizar e difundir a gastronomia local foi criado em 2005, o Festival Gastronômico de Taquaruçu, um evento que tem se destacado como fomentador da gastronomia local, além de incentivador do turismo no distrito. Em 2018, em sua 12ª edição pode-se verificar que ainda não havia pesquisas realizadas com a finalidade de se conhecer o nível de satisfação dos participantes quanto a realização do evento. Diante disso, o objetivo deste trabalho foi identificar o nível de satisfação dos participantes do 12º Festival Gastronômico de Taquaruçu com o intuito de contribuir com a organização das próximas edições. Para tanto, a metodologia utilizada foi a pesquisa qualitativa, exploratória, com pesquisas bibliográficas e aplicação de questionários, coletados durante a realização do evento, em setembro de 2018. Os resultados obtidos com este estudo nos mostram que o Festival como um todo, é satisfatório, sendo que a maioria dos entrevistados acredita que a realização do evento é importante para o desenvolvimento do distrito, gera renda e difunde a gastronomia local. Alguns dos fatores negativos apontados foram: sinal ruim de rede móvel de telefonia, a

grande movimentação de pessoas na localidade, a poluição visual e sonora e que há necessidade de maior oferta de serviços turísticos para atender a demanda do Festival.

Palavras-chave: Festival Gastronômico, Taquaruçu, Desenvolvimento regional, Turismo.

Abstract: *Taquaruçu district is located in the geographical center of Tocantins in the mountainous region, 32 kilometers from the capital Palmas and is a green territory, full of streams and rapids, waterfalls, rocks, steep peaks and green trails. In order to enhance and disseminate local gastronomy, the Gastronomic Festival of Taquaruçu was created in 2005, an event that has stood out as a promoter of local gastronomy, as well as encouraging tourism in the district. In 2018, in its 12th edition, it can be seen that there was still no research carried out in order to find out the level of satisfaction of the participants regarding the event. Therefore, the objective of this work was to identify the level of satisfaction of the participants of the 12th Gastronomic Festival of Taquaruçu in order to contribute to the organization of the next editions. To this end, the methodology used was qualitative, exploratory research, with bibliographic research and application of questionnaires, collected during the event, in September 2018. The results obtained with this study show us that the Festival as a whole is satisfactory, and most of the interviewees believe that the event is important for the development of the district, generates income and disseminates the local cuisine. Some of the negative factors mentioned were bad signal from the mobile phone network, the large number of people in the area, visual and noise pollution and the need for a greater offer of tourist services to meet the Festival's demand.*

Keywords: *Gastronomic festival, Taquaruçu, Regional development, Tourism.*

Introdução

Os festivais gastronômicos são eventos realizados para o fortalecimento da gastronomia de um determinado local e com planejamento esses eventos são capazes de desenvolver o turismo do local onde são realizados, tendo em vista que esse tipo de evento é realizado principalmente em lugares com potencialidade turística e pode ser classificado como evento local, regional, nacional e internacional.

Segundo o Sebrae (2016, p. 9) os eventos gastronômicos têm sua importância por serem capazes de integrar uma cadeia de valor complexa que pode envolver desde os pequenos produtores, os prestadores de serviços, o varejo e até mesmo a indústria de alimentos.

O estado do Tocantins tem se destacado por sua biodiversidade, e Palmas é o portal de entrada para o Jalapão, principal produto turístico do Estado, para a ilha do Bananal, e para Taquaruçu, distrito da capital, situado há 35 quilômetros do centro, atrativo ainda pouco explorado se comparado aos outros, mas que possui grande potencial ecoturístico.

Com o objetivo de promover o Distrito de Taquaruçu e também com o intuito de formar uma identidade gastronômica no estado do Tocantins, o Festival Gastronômico de Taquaruçu, iniciou-se no ano de 2005 com o objetivo de incentivar a criação de pratos feitos a partir de ingredientes tipicamente regionais e que têm como base a herança culinária dos estados de Goiás, Pará, Piauí, Maranhão, Bahia e dos indígenas remanescentes, destacando-se que a primeira edição do evento não teve uma conotação comercial, sendo realizada apenas uma competição de pratos.

A cada edição o evento tem surpreendido pelo número de participantes, tendo em vista que a maior parte são de pessoas que moram na região e que tem o evento no calendário como forma de lazer e entretenimento, além de terem a oportunidade de experimentar e conhecer receitas com ingredientes do cerrado.

Embora o festival já esteja em sua 12ª edição, pode-se verificar através de pesquisas bibliográficas e por meios eletrônicos que não há estudos e/ou trabalhos quanto ao nível de satisfação do evento. Dessa forma, a finalidade deste trabalho foi analisar o nível de satisfação dos participantes, comunidade e expositores residentes do Festival Gastronômico de Taquaruçu.

Sendo assim, buscou-se verificar se as expectativas dos participantes do Festival Gastronômico de Taquaruçu quanto à organização do evento, programação de shows e gastronomia foram correspondidas, estimar o nível de satisfação da comunidade local em relação ao evento e mensurar a satisfação dos expositores residentes no Distrito quanto à comercialização de alimentos durante o festival.

Os dados obtidos para análise do nível de satisfação do Festival Gastronômico de Taquaruçu foram coletados através da aplicação de questionários durante e após a realização da 12ª edição do evento, onde os três grupos anteriormente mencionados (participantes, comunidade e expositores residentes de Taquaruçu) foram questionados sobre motivação, participação e aspectos socioculturais do evento.

Revisão de literatura

A realização de eventos se apresenta como eficiente solução para se equilibrar o mercado, constituindo-se em programações organizadas com a finalidade de motivar e orientar a clientela na visita à cidade, principalmente nos períodos de ociosidade da oferta, propiciando, assim, melhor aproveitamento dos seus atrativos e serviços (BRITTO, 2002).

O turismo de negócios e eventos se diferencia de outros tipos de atividade turística porque implica tratar com consumidores mais exigentes, que têm demandas específicas. Exige profissionais especializados, instalações adequadas, espaços relativamente sofisticados

Turismo, gastronomia e desenvolvimento regional: um estudo sobre o Festival Gastronômico de Taquaruçu em Palmas, Tocantins

a preços razoáveis, exercício rigoroso de controle da qualidade nos serviços ofertados por hotéis, restaurantes, transportes, empresas de locação de veículos e de entretenimento, entre outros (KOTLER, HAIDER e REIN, 1994).

Os eventos gastronômicos, assim como outros tipos de eventos, têm o objetivo de proporcionar ao turista uma experiência única através da culinária local, que por sua vez é composta por elementos que marcam a identidade de sua região.

Sendo assim, o sucesso de um evento pode não depender da sua tipologia, mas de como os profissionais envolvidos organizam um determinado evento levando em conta os fatores localização, competição, condições climáticas, custo e entretenimento (HOYLE JR, 2003).

De acordo com o Sebrae (2015):

Os eventos gastronômicos têm sua importância por serem capazes de integrar uma cadeia de valor complexa que pode envolver desde os pequenos produtores, os prestadores de serviços, o varejo e até mesmo a indústria de alimentos. Quando promovidos de forma estratégica possibilitam a valorização da cultura local, os saberes e fazeres populares característicos de uma região, do comércio e do próprio destino turístico, configurando-se em um diferencial competitivo para a região, para os empresários e profissionais da gastronomia envolvidos nestes eventos (SEBRAE, 2015).

O evento pode ter, ainda, finalidades específicas, objetivando apresentação, conquista ou recuperação de um público-alvo. De acordo com Mello Neto (2001), “um evento independente de sua natureza e seus propósitos, é um meio de entretenimento”.

Segundo Britto (2002):

Antes, porém, de elaborar um calendário local de eventos, a prefeitura deve identificar a vocação maior do município. Cada cidade tem cultura própria, que deverá ser revertida em realização de eventos. A melhor maneira de identificar essa cultura é analisar a comunidade e a cultura local, seus hábitos e preferências, aliando a essa pesquisa o conhecimento e a análise do próprio cenário (BRITTO, 2002).

Como dito, é por meio de pesquisas e análises de dados que o município identifica o perfil da comunidade, podendo promover o melhor tipo de evento para um determinado local, uma vez que este tem como função difundir o turismo por meio da arrecadação de renda, ocasionando o desenvolvimento da região. É por esse motivo que a tipologia do evento é importante no momento de sua escolha, pois mediante o planejamento pode-se minimizar os impactos causados a comunidade e ao meio ambiente no qual o evento será realizado.

Sobre os impactos dos eventos, Medeiros e Santos (2009) afirmam:

Os impactos positivos dos eventos na esfera “Social e Cultural” possíveis seriam: vivência compartilhada; revitalização de tradições; fortalecimento do orgulho comunitário; legitimação de grupos comunitários; aumento da participação da comunidade; apresentação de ideias novas e desafiadoras e expansão de perspectivas culturais. Entre os negativos destacam-se a alienação da comunidade, a manipulação e a imagem negativa da comunidade, o comportamento destrutivo, abuso de drogas e álcool, deslocamento social e perda do conforto (MEDEIROS e SANTOS, 2009).

Ainda segundo as autoras, os impactos positivos gerados na segunda esfera incluem a exposição do meio ambiente, o fornecimento de exemplos para melhoria dos hábitos, o aumento da consciência ambiental, legado de infraestrutura, melhoria dos transportes e comunicações e a transformação e renovação urbana. Os negativos seriam os danos ao meio ambiente, a poluição e a destruição do patrimônio, a perturbação acústica e engarrafamentos.

Os tipos de eventos gastronômicos podem ser classificados em festival gastronômico, circuito gastronômico, temporada gastronômica, semana gastronômica, feira gastronômica, concurso gastronômico, mostra gastronômica, *street food* e ações e temas complementares aos eventos gastronômicos. Desta forma, a principal função de um evento é promover causas, ideias e conceitos, por meio da provocação dos afetos e da sensibilidade humana, e mesmo quando possuem objetivos comerciais, eles precisam tocar as pessoas de forma diferenciada, promovendo sensações marcantes para tornarem-se inesquecíveis (SEBRAE, 2015).

Procedimentos metodológicos

O presente estudo teve como metodologia a pesquisa qualitativa, que busca “entender o que as pessoas apreendem ao perceberem o que acontece em seus mundos” Zanelli (2002, p. 83), e a pesquisa exploratória, procurando conhecer as características de um fenômeno para procurar explicações das causas e consequências de dito fenômeno (RICHARDSON, 1989).

Este estudo coletou dados através da aplicação de questionários durante a realização do 12º Festival Gastronômico de Taquaruçu usando a técnica de amostragem por conveniência, uma vez que o grupo focal era de grande número.

A amostragem por conveniência é adequada e frequentemente utilizada para geração de ideias em pesquisas exploratórias, principalmente (OLIVEIRA, 2001).

Turismo, gastronomia e desenvolvimento regional: um estudo sobre o Festival Gastronômico de Taquaruçu em Palmas, Tocantins

Durante a pesquisa, foram abordados o público participante, com o intuito de analisar o nível de satisfação em relação ao evento. As entrevistas foram realizadas durante os cinco dias de eventos, o qual aconteceu entre os dias 5 a 9 de setembro de 2018.

Tais entrevistas tiveram como resultado a aplicação de 422 questionários ao público do festival, o que equivale a 0,4% do público total estimado, que segundo a Prefeitura de Palmas através de entrevista ao blog T1 Notícias (2018), foi de aproximadamente 100 mil pessoas durante os cinco dias de evento.

Ainda segundo o canal de informações T1 Notícias (2018), a terceira noite do evento, dia 7 de setembro de 2018, teve um público estimado de 25 mil pessoas e a última noite, dia 9 de setembro de 2018, teve um público de 14 mil pessoas, conforme dados da Agência Municipal de Turismo (Agtur), dados estes fornecidos pela Guarda Metropolitana de Palmas.

Análise e discussão dos resultados - Distrito De Taquaruçu

Segundo Erig e Santos (2017):

O distrito de Taquaruçu fica localizado no centro geográfico do Estado do Tocantins na região serrana a 32 quilômetros da capital Palmas, é um território verde, repleto de córregos e corredeiras, cachoeiras, pedras, picos íngremes e trilhas verdejantes (ERIG e SANTOS, 2017).

De acordo com IBGE (2010) Taquaruçu tem uma população de 4.739 habitantes e foi criado pela Lei Estadual número 10.419, de 1 de janeiro de 1988, desmembrando-se do município de Porto Nacional. Com esta decisão, Taquaruçu do Porto transformou-se em Distrito de Palmas, assim como Taquaralto e Canela (IBGE, 2017).

O nome do distrito tem origem indígena e significa Taboca Grande, tendo sido dado originalmente ao rio que banha a região. É um dos povoados mais antigos do Tocantins, onde havia grande quantidade de propriedades rurais e surgiu a partir de um ponto de parada de tropeiros que faziam o trajeto entre Porto Nacional (cidade a 60 km de Palmas, tida como o berço histórico do Tocantins) e outros municípios.¹

A tranquilidade de Taquaruçu remete às pequenas cidades do interior do Brasil e as cachoeiras e clima ameno contrastam com as altas temperaturas da cidade. As grandes propriedades foram divididas e hoje o distrito abriga uma infinidade de chácaras e moradias de fins de semana, além de pousadas. A Figura 1 mostra uma das cachoeiras de Taquaruçu, onde também são praticados esportes de aventura.

¹ Blog Koisas de Viagem. Disponível em: <<https://koisasdeviagem.wordpress.com/2017/11/28/serras-e-lago/>>. Acesso em: 20 jun. 2018.

Figura 1: Cachoeira da Roncadeira



Fonte: Prefeitura de Palmas

Em agosto de 2001, foi instalado o Polo Ecoturístico do Distrito de Taquaruçu e dentre as ações da Prefeitura de Palmas para revitalização do distrito, está a captação de eventos para Taquaruçu, implementando o sistema produtivo local. Um desses eventos, o Festival Gastronômico de Taquaruçu, que acontece há 13 anos (ERIG, 2015).

Diante da tendência do mercado por produtos que valorizem e expressem a diversidade cultural, além de ser socialmente responsáveis, o festival gastronômico envolve a comunidade e atrai um público considerável (ERIG, 2015).

Os festivais gastronômicos no Tocantins estão sendo criados de acordo com o desenvolvimento da gastronomia no Estado, que além do Festival Gastronômico de Taquaruçu, agora conta também com o Festival Gastronômico de Arraias, cidade situada no Sudeste do Tocantins.

O Festival Gastronômico de Taquaruçu teve sua primeira edição no ano de 2005. Foi uma iniciativa dos técnicos da diretoria de turismo da SEMATUR (Secretaria Municipal de Meio Ambiente e Turismo). Foi realizado no mês de julho, com a participação dos moradores locais e estes prepararam pratos típicos que foram avaliados por um júri técnico. A primeira edição não teve uma conotação comercial de venda para o público em geral, sendo realizada apenas uma competição de pratos.

O 2º Festival Gastronômico de Taquaruçu aconteceu nos dias 27 e 28 de julho de 2006 e mobilizou a comunidade Taquaruçu, que participou ativamente de todo evento. Foi a partir desta edição que os moradores de Palmas puderam participar do evento como expositores pois até então somente residentes no distrito de Taquaruçu podiam concorrer. Em 2006 os participantes do FGT (Festival Gastronômico de Taquaruçu) concorreram em 3

Turismo, gastronomia e desenvolvimento regional: um estudo sobre o Festival Gastronômico de Taquaruçu em Palmas, Tocantins

categorias: Categoria Restaurante, Categoria Comunidade Prato Doce e Categoria Comunidade Prato Salgado.

Nos anos seguintes, 2007 e 2008, o número de concorrentes e público aumentaram, elevando o nome do festival a nível regional. Na 3ª edição do evento 2007 a avaliação foi feita por um corpo de jurados composto por oito pessoas, já na 4ª edição, em 2008, foram 43 pratos concorrentes tendo sido avaliados por uma equipe de 6 jurados: Nesta edição o ganhador foi o “Peixe ao molho de maracujá com arroz Birubiru”.

Em 2009 a estimativa de público para o primeiro dia de evento foi de 4 mil pessoas e no segundo dia de 8 mil pessoas e os pratos foram mais elaborados, com um estilo gourmet, mas preparados com os ingredientes tipicamente tocantinenses; a polenta de carne seca, canjica de leite de coco e fava a moda tropeira, foram alguns pratos concorrentes neste ano. No ano de 2010 o Festival Gastronômico de Taquaruçu teve um pequeno recesso, retornando no ano seguinte, porém sem competição, promovendo apenas a comercialização dos pratos. O evento ocorreu nos dias 16 e 17 de junho de 2011, com mais de 40 barracas com comidas típicas variadas.

O 6º Festival Gastronômico de Taquaruçu, ocorreu nos dias 29/30 de junho e 1 de julho de 2012. Paralelo ao festival ocorreu também a 3ª edição do PMW Rock Festival, proporcionando muitas atrações para o público do distrito, evento este que aconteceu na praça Vereador Tarcísio Machado.

Estima-se que a 7ª edição do festival, em 2013, atraiu aproximadamente 80 mil pessoas e contou com 24 receitas doces e 36 salgadas. Além de divulgar a culinária local, artistas de outras regiões também aproveitaram a oportunidade para expor seus trabalhos.

A 8ª edição do evento teve a realização de shows com artistas regionais e nacionais, além de contar com a presença do chef de cozinha e apresentador, Edu Guedes.

Com público de cerca de 30 mil pessoas, o 9º Festival Gastronômico de Taquaruçu foi aberto oficialmente no dia 5 setembro de 2015 com direito a descerramento da fita no portal de entrada do circuito gastronômico.

A novidade para esta edição foi a inclusão da categoria “Comidinhas Salgadas”. Foram classificadas nesta categoria os seguintes pratos: sanduíches, pamonhas, salgados, tapiocas, crepes, pastéis, tortas em geral, pizza e cuscuz. A categoria “Salgado” permaneceu, tendo que obrigatoriamente consistir na sua elaboração uma proteína com acompanhamentos, e a terceira foi a categoria “Prato Doce”. A Figura 2 mostra os pratos concorrentes, do ano de 2015.

Figura 2: Pratos concorrentes de 2015



Fonte: Prefeitura de Palmas

A 10ª edição do Festival Gastronômico de Taquaruçu aconteceu entre 7 e 11 de novembro de 2016, consolidando-se como o maior evento gastronômico da região e contando com cinco noites de programação e atrações para a Cozinha Show e desta vez a novidade foi a inclusão da cota de 35% das 70 barracas para os moradores de Taquaruçu.

Em sua 11ª edição, o Festival Gastronômico Taquaruçu colecionou histórias de sucesso de participantes que estavam a cada dia se renovando na criação de novos pratos e inspirando mais participantes a entrar na disputa.

Para receber bem os cerca de 100 mil visitantes esperados no evento, a Prefeitura de Palmas montou uma estrutura com palco para atrações nacionais e artistas locais, espaço Cozinha Show, 65 estandes comerciais, 6 estandes climatizados, 60 banheiros químicos, equipes de saúde (ambulâncias) e equipes de segurança pública (Figura 3).

Figura 3 – Show Musical do 11º Festival Gastronômico de Taquaruçu



Fonte: Agtur, Prefeitura de Palmas, 2017

Turismo, gastronomia e desenvolvimento regional: um estudo sobre o Festival Gastronômico de Taquaruçu em Palmas, Tocantins

Das barracas disponibilizadas, 25% foram reservadas aos moradores do Distrito, no total de 17 barracas. Os pratos vencedores nesta edição do evento foram: Geladinho Caipira (Prato Doce), Filho de Pandarô (Comidinha Salgada), Lasanha Boa Massa (Prato Salgado) e Tocantinense (Food Truck) (Figuras 4, 5 e 6).

Figura 4 – Prato Doce: Geladinho Caipira



Fonte: G1 Tocantins, 2017

Figura 5 – Food Truck: Tocantinense



Fonte: G1 Tocantins, 2017

Figura 6 – Comidinha Salgada: Filho de Pandarô



Fonte: G1 Tocantins, 2017

Na 12ª edição que ocorreu entre os dias 5 e 9 de setembro de 2018, o Festival Gastronômico de Taquaruçu, recebeu 160 inscrições iniciais, onde foram selecionados 70 pratos, avaliados por uma comissão de jurados da Abrasel. Assim como na edição anterior, foram reservados 35% das barracas para os moradores do Distrito, total de 24 barracas, que concorreram a prêmios em dinheiro.

Embora os reais impactos do Festival não tenham sido identificados de forma precisa durante a nossa pesquisa, pudemos verificar por meio de pesquisas anteriores que:

Os principais impactos ambientais observados durante o evento foram à perturbação da fauna e flora na região, afastando os animais silvestres que habitavam nos perímetros do evento, depredação das áreas urbanas por parte dos

Turismo, gastronomia e desenvolvimento regional: um estudo sobre o Festival Gastronômico de Taquaruçu em Palmas, Tocantins

visitantes, onde os mesmos estacionavam seus automóveis muitas vezes em canteiros e calçadas, poluição da água e do solo uma vez que os resíduos líquidos poluíveis não sejam descartados de maneira correta (ERIG, FERREIRA e OLIVEIRA, 2015).

Em pesquisas realizadas através de plataformas digitais, livros e periódicos não foram encontrados trabalhos que discutam e analisem a satisfação dos participantes, comunidade e expositores residentes em Taquaruçu em relação ao Festival Gastronômico de Taquaruçu, sendo abordado somente com outros assuntos como atividade geradora de emprego e renda, ecoturismo da região ou sobre a formação de uma identidade gastronômica no Estado do Tocantins.

Com isso, percebe-se que os habitantes do distrito de Taquaruçu veem no festival um instrumento na divulgação da atividade turística local, conforme entrevista realizada pelo Jornal Primeira Página (2017) após uma série de debates ter surgido nas redes sociais sobre a possível mudança de local do festival, diz o relato de um morador:

O festival gastronômico já é uma tradição em Taquaruçu. Caso aconteça de mudarem o local do evento, o turismo em Taquaruçu irá morrer. Nós temos muitas cachoeiras que com certeza atraem turistas, mas sozinhas não são suficientes para manter o fluxo. Na época do festival todo mundo se organiza, sabendo que vai ter um evento que gera renda. Por isso para o povo de Taquaruçu não seria bom tirar o evento daqui. Já para o povo de fora seria ótimo em termo de comodidade, pois o evento seria realizado em um lugar maior, onde as pessoas teriam mais acesso, estacionamento e até novos pratos. Para que o festival gastronômico continue sendo realizado em Taquaruçu é preciso um espaço maior com uma estrutura melhor. Mas se isso acontecer, o festival perde sua identidade. Já não seria mais aquele Taquaruçu pacato, com clima de interior. É uma faca de dois gumes. A tendência é que o festival atraia cada vez mais pessoas, por isso a prefeitura precisa pensar no que fazer a respeito (JORNAL PRIMEIRA PÁGINA, 2017).

Destacamos que desde a sua criação em 2005 o Festival Gastronômico de Taquaruçu tem atraído milhares de pessoas e centenas de concorrentes, somando-se 12 edições realizadas até o momento. A cada ano, o festival ganha mais destaque dentro e fora do Estado, contando com a participação de chefs renomados, artistas locais e nacionais, além de apresentações artísticas, workshops e aula-shows.

Nível de satisfação dos participantes

Para a realização destas análises é relevante ter o entendimento de alguns dados importantes para o conhecimento dos participantes do Festival Gastronômico de Taquaruçu (FGT) no ano de 2018, como: local de residência, sexo, idade, além dos aspectos socioeconômicos. A intenção desse levantamento é obter informações mais precisas sobre o

Turismo, gastronomia e desenvolvimento regional: um estudo sobre o Festival Gastronômico de Taquaruçu em Palmas, Tocantins

público participante do evento, podendo assim ser traçado um possível perfil do público-alvo.

Conforme a análise, 95% dos entrevistados são visitantes e 5% são residentes do distrito de Taquaruçu, dados estes que mostram que o festival tem tido grande reconhecimento atraindo em sua maioria pessoas de outras localidades. Dos entrevistados, 60% são do sexo feminino e 40% do sexo masculino, os quais variam entre as idades de 15 anos e acima de 45 anos. Contudo, o maior público tem entre 26 e 35 anos com 33% dos dados coletados, o que mostra que o FGT conta com a participação de um público relativamente jovem. Ainda segundo o levantamento da faixa etária dos participantes, 29% tem de 15 a 25 anos, 21% de 36 a 45 anos, 15% acima de 45 anos e apenas 2% não responderam.

A partir dos questionários aplicados, chegou-se ao resultado de que 33% dos participantes do Festival Gastronômico de Taquaruçu tem o nível superior como grau de escolaridade completo, seguido pelo nível de pós-graduação com 27% dos resultados, concluindo-se que o FGT atrai majoritariamente um grupo social de grau de escolaridade elevado. Também foi observado que os funcionários do setor público (34%) foram a maioria na participação do evento, seguidos de empregados do setor privado (21%) e estudantes (17%).

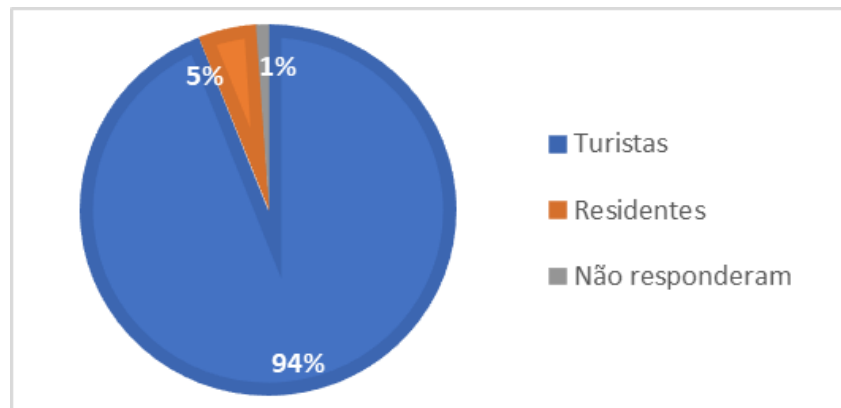
Através dos dados coletados, 28% dos participantes entrevistados possui renda mensal individual de até três salários mínimos.

De acordo com uma pesquisa de análise de perfil dos participantes do FGT, na 8ª edição do evento, Erig et al (2015) afirma que “o gasto médio por pessoa em cada dia do evento é de R\$96,05, o que gerou R\$3.850.000,00 em todos os dias do evento, considerando um público de 40 mil pessoas total na edição de 2014”.

Durante a aplicação dos questionários 94% dos participantes entrevistados informaram ser de outra localidade (vide gráfico 1), apenas 5% residem em Taquaruçu e 1% não responderam a esta pergunta.

Através desta pergunta pode-se notar que o público participante do evento é no geral composto de turistas e pode o evento ser visto como uma grande oportunidade de divulgação dos atrativos turísticos da região e desenvolvimento local, devendo, portanto, os agentes do planejamento turístico do distrito pensarem em estratégias de fidelização desse público para retornarem ao local em outros períodos.

Gráfico 1 – Origem dos Participantes



Fonte: Elaborado pelas autoras (2018)

Quando questionados, 96% dos entrevistados afirmaram estar acompanhados durante o evento, em grupos de três (22%), quatro (26%) ou mais de cinco pessoas (23%). Isso mostra, e pode ser constatado através do contato durante as entrevistas, que os participantes se sentem mais à vontade para desfrutar de um evento deste tipo com grupos de amigos e/ou família.

A justificativa mais comum, e reflexo da avaliação dos resultados, é que apesar de estratégico, o local da realização do evento é distante para maioria daqueles que participam do festival, dos quais 83% dos participantes entrevistados responderam que o meio de transporte utilizado para chegarem até o local foi automóvel próprio.

Os participantes foram questionados se pernoitariam ou não no distrito de Taquaruçu, onde 53% responderam que retornariam para seus locais de residência na mesma noite, mesmo tendo a intenção de participar do evento em outros dias. Porém, alguns dos entrevistados relataram não pernoitarem no distrito apenas pelo fato de todos os estabelecimentos de hospedagem se encontrarem lotados, alguns com lotação máxima com meses de antecedência do evento.

A atividade turística é medida não somente pela visitação de um lugar diferente do habitual daquele que o visita, mas também se o turista pernoita ou não no local visitado. Como relatado anteriormente, o FGT tem oferecido a comunidade a oportunidade de divulgar seus equipamentos turísticos, contudo estes ainda não são suficientes para a demanda que o evento tem atraído.

Dos 53,4% que pernoitaram no distrito, 43% responderam que passariam a noite e/ou semana na casa de parentes ou amigos. Os entrevistados, como já mencionado, reclamaram da superlotação dos estabelecimentos de hospedagem, o que reflete na falta de

preparo do Distrito para acolher um evento que atrai muitas pessoas, e que em sua 12ª edição cresceu mais ainda o público participante.

Percebe-se que apesar do crescimento dos equipamentos de hospedagem, o Distrito de Taquaruçu não tem conseguido atender a demanda oriunda do FGT, que por sua vez é o principal agente promocional da localidade. Desta forma, há necessidade de aumentar a oferta de equipamentos para melhorar os serviços.

Quando questionados sobre o principal motivo para a participação do evento, 48% dos entrevistados informaram “Lazer e entretenimento” como motivação principal, já que o festival ocorre somente uma vez por ano e foge de todos os outros tipos de eventos oferecidos na capital e região. Além da oportunidade de experimentar pratos confeccionados a partir de ingredientes da região, o festival oferece shows regionais e nacionais, workshops e, por ser um evento de grande movimentação de pessoas, é visto como oportunidade de geração de renda para ambulantes, artesãos que comercializam sua arte, artistas circenses, dentre outros.

Em contrapartida aos pontos supracitados, podemos ver que apesar do FGT ter o objetivo de promover a gastronomia regional, e o evento já estar em sua 12ª edição, a motivação pessoal de cada participante ainda é baseada nas atividades que o festival oferece a cada edição, não sendo a culinária motivo suficiente e/ou principal para participação no evento.

Por ser um evento aberto e gratuito, o FGT atrai pessoas de todas as classes sociais e poder econômico variado. Cerca de 30% dos participantes entrevistados informaram que gastaram ou pretendiam gastar mais de R\$60,00 por noite no evento.

No entanto, muitos dos entrevistados informaram que esse capital não seria gasto apenas na alimentação, onde 31% dos participantes experimentaram ou pretendiam experimentar apenas dois tipos de prato concorrentes no festival.

Além dos pratos concorrentes no evento, a 12ª edição do FGT contou com a comercialização de bebida alcoólica dentro do espaço reservado e também houve a presença de vendedores ambulantes, os quais geralmente oferecem preços inferiores aos comercializados pelos estandes autorizados do evento.

Para que um evento seja ele gastronômico ou não, atraia um grande público além de planejamento é necessário uma ampla pesquisa de mercado e uma efetiva divulgação. Todo este trabalho deve ser realizado por uma equipe competente que se preocupe dos detalhes iniciais até o produto final.

Ao serem questionados sobre como ficaram sabendo do Festival Gastronômico de Taquaruçu em 2018, 40% do público entrevistado respondeu que as redes sociais ou internet foram o principal canal de informação, seguido por televisão com 38%.

Apesar do FGT ser divulgado através da televisão, rádio, redes sociais e internet, muitos dos participantes disseram apenas serem informados da data oficial de realização do evento em cada edição (uma vez que nos últimos anos o evento tem permanecido no mês de setembro), pois estes afirmaram que já têm o evento marcado no calendário.

A tabela 1 traz dados mais detalhados sobre o nível de satisfação do público em relação a 12ª Edição do FGT, no qual pode ser avaliado individualmente alguns quesitos, tais como: programação, estrutura, atrações, comida típicas e outros.

Tabela 1 – Avaliação dos Participantes com o Evento

Itens avaliados / Avaliação	Não Sabe	Péssimo	Ruim	Regular	Bom	Excelente
Programação do evento	1%	0%	1%	10%	63%	25%
Estrutura do evento	1%	1%	2%	16%	56%	23%
Shows/atrações	3%	1%	3%	18%	46%	28%
Comidas típicas	5%	1%	1%	8%	16%	39%
Sinal WiFi	12%	38%	20%	13%	15%	2%
Transporte público	54%	1%	3%	18%	20%	4%
Pavimentação das ruas de acesso	2%	2%	7%	27%	50%	12%
Sinalização urbana	3%	4%	6%	25%	50%	12%
Comércio em geral	5%	1%	4%	21%	54%	16%

Fonte: Elaborado pelas autoras (2018)

De forma geral, a tabela mostra que o público participante do FGT tem se mostrado satisfeito com a realização do evento, avaliando de forma excelente as comidas típicas do festival com 39% dos resultados. Entretanto, mesmo o Festival Gastronômico de Taquaruçu sendo um evento que conta com a participação de mais de 100 mil pessoas, este ainda não tem oferecido pontos de conexão Wi-Fi. Como resultado disso, 38% dos entrevistados avaliam este quesito como péssimo, e quando questionados sobre o sinal de rede móvel do celular, o índice de reclamação foi o mesmo.

A instabilidade de conexão Wi-Fi prejudicou inclusive os comerciantes que não conseguiam ter acesso a máquina de cartão de débito e crédito e muitas pessoas que não

levaram dinheiro em “cash” não conseguiram consumir alguns produtos no evento, já que só é disponibilizado um Banco do Brasil, com alguns caixas, no distrito, funcionando durante o horário do evento.

Outra reclamação aparentemente preocupante foi quanto a sujeira deixada pelos participantes do evento que disseram encontrar dificuldades para achar lixeiras para depositarem o lixo gerado. Mesmo a prefeitura disponibilizando pessoas para cuidarem da limpeza, o excesso de pessoas de uma vez só consumindo os alimentos e gerando lixo foi maior do que a disponibilidade de pessoas para a limpeza do local.

A poluição sonora também foi citada pelos respondentes da pesquisa, que pernoveram em Taquaruçu. Disseram que durante todos os dias do evento, o barulho muito alto de som acontece dia e noite e há dificuldade de dormir no distrito, que tem fama de tranquilo e pacato.

Considerações finais

O presente trabalho teve como objetivo analisar o nível de satisfação dos participantes, do Festival Gastronômico de Taquaruçu. Dessa forma, pretendeu-se expor a opinião dos participantes, com intuito de melhorar a satisfação do público desse importante evento da região Norte do Brasil, uma vez que não há pesquisas desse segmento com relação ao FGT.

Com base nos dados apresentados neste estudo, alcançados através das pesquisas realizadas durante o 12º Festival Gastronômico de Taquaruçu com os participantes do evento, a maioria dos entrevistados defende que o evento é um grande aliado para o desenvolvimento e divulgação do Distrito quanto atrativo turístico além de ser o maior difusor da gastronomia regional tendo em vista que o Festival é o primeiro e maior evento dessa categoria realizado no Estado do Tocantins.

Conclui-se que a realização do Festival Gastronômico em Taquaruçu tem uma aprovação satisfatória, pois de acordo com todos os dados apresentados ao decorrer desta pesquisa, a comunidade local defende a permanência do festival no Distrito, mesmo quando questionados sobre os pontos negativos gerados pela realização do evento no local. Ainda conforme a análise, a maioria dos frequentadores do evento não residem em Taquaruçu, constatando o crescimento da divulgação do Festival Gastronômico de Taquaruçu.

Destaca-se também neste estudo que, apesar do evento ser de segmento gastronômico, a real motivação da maioria dos entrevistados para participar do evento é o lazer e entretenimento, sendo que a degustação dos pratos da gastronomia tocantinense, com intuito de valorizar a cultura da população, principal objetivo do evento é deixado em segundo plano.

Turismo, gastronomia e desenvolvimento regional: um estudo sobre o Festival Gastronômico de Taquaruçu em Palmas, Tocantins

Observa-se que mais da metade do público entrevistado demonstrou grande satisfação em relação ao FGT, afirmando já conhecer o evento de outras edições. Com isso, constata-se que o evento tem a capacidade para receber bem o turista, ofertando uma boa estrutura e serviços para atender a sua demanda.

Diante disso, o estudo aborda que os participantes envolvidos no evento consideram que o Festival Gastronômico de Taquaruçu tem potencial para se tornar mais um atrativo turístico, além do que o Distrito já tem oferecido. No entanto, faz-se necessário destacar que o evento aqui estudado tem sido crescente a cada edição, exigindo um maior investimento do poder público junto aos moradores para que esse crescimento seja percebido no desenvolvimento do Distrito como um todo, e não somente no período do Festival.

Referências

- BRITTO, J; FONTES, N. **Estratégias para eventos: uma ótica do marketing e do turismo**. São Paulo: Aleph, 2002.
- ERIG, G. A. et al. Perfil socioeconômico do visitante do 8º Festival Gastronômico de Taquaruçu – Distrito de Palmas/TO. In: **6ª JICE – Jornada de Iniciação Científica e Extensão**, 2015. Disponível em: <http://propi.ifto.edu.br/ocs/index.php/jice/6jice/paper/view/6978/3452>. Acesso em: 15 fev. 2019.
- ERIG, G. A.; FERREIRA, M. C. de A.; OLIVEIRA, D. C. de. Importância do planejamento de eventos em busca da sustentabilidade: O caso do 8º Festival Gastronômico de Taquaruçu - Palmas - Tocantins. In: **6ª JICE - JORNADA DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA E EXTENSÃO**. Instituto Federal do Tocantins. Disponível em: <http://propi.ifto.edu.br/ocs/index.php/jice/6jice/paper/view/6947/3445>. Acesso em: 8 fev. 2019.
- ERIG, G. A.; SANTOS, K. M. da C. O. Festival Gastronômico de Taquaruçu - Palmas - Tocantins: formação de identidade e fomento do turismo no Norte do Brasil. In: **8ª JICE – Jornada de Iniciação Científica e Extensão**, 2017. Disponível em: <http://propi.ifto.edu.br/ocs/index.php/jice/8jice/paper/viewFile/8388/3948>. Acesso em: 15 fev. 2019.
- G1 TOCANTINS. **Confira os pratos vencedores do Festival Gastronômico de Taquaruçu 2017**. Disponível em: <https://g1.globo.com/to/tocantins/noticia/confira-os-pratos-vencedores-do-festival-gastronomico-de-taquarucu-2017.ghtml>. Acesso em: 28 abr. 2018.
- IBGE - Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística | v4.3.16.1. **Brasil em síntese**. Disponível em: <https://cidades.ibge.gov.br/brasil/to/palmas/historico>. Acesso em: 23 jun. 2018.
- HOYLE JR, L. H. **Marketing de eventos: Como promover com sucesso eventos, festivais, convenções e exposições**. Trad. Ailton Bomfim Brandão. São Paulo: Atlas, 2003.

Turismo, gastronomia e desenvolvimento regional: um estudo sobre o Festival Gastronômico de Taquaruçu em Palmas, Tocantins

KOTLER, P.; HAIDER, D. H.; REIN, I. **Marketing Público**: como atrair investimentos, empresas e turismo para cidades, regiões, estados e países. São Paulo: Makron Books, 1994.

MEDEIROS, M. de Lima; SANTOS, E. M dos. Festivais gastronômicos em Belo Horizonte - MG. Considerações sobre os reflexos gerados nos empreendimentos envolvidos. **CULTUR** – Revista de Cultura e Turismo, ano 023, n. 02, abril/2009. Disponível em: <<https://dialnet.unirioja.es/descarga/articulo/2979984.pdf>>. Acesso em: 11 ago. 2018.

MELLO NETO, F. P. de. **Marketing de Eventos**. 3ª Ed. Rio de Janeiro. Sprint, 2001.

OLIVEIRA, T. M. V. de. Amostragem não probabilística: Adequação de situações para uso e limitações de amostras por conveniência, julgamento e quotas. **Administração Online**, v. 2, n. 3, julho/agosto/setembro, 2001. Disponível em: <https://gvpesquisa.fgv.br/sites/gvpesquisa.fgv.br/files/arquivos/veludo_-_amostragem_ao_probabilistica_adequacao_de_situacoes_para_uso_e_limitacoes_de_amstras_por_conveniencia.pdf>. Acesso em: 11 fev. 2019.

PRIMEIRA PÁGINA. **O que diz o morador de Taquaruçu sobre mudar o local do Festival Gastronômico?** (Redação/Jéssica Rodrigues, 2017). Disponível em: <<http://primeirapagina-to.com.br/noticias/o-que-diz-o-morador-de-taquarucu-sobre-mudar-o-local-do-festival-gastronomico/>>. Acesso em: 14 ago. 2018.

RICHARDSON, R. et al (coord.) **Pesquisa social**: métodos e técnicas. São Paulo: Atlas, 1989.

SEBRAE. Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas - SEBRAE. **Guia Prático de Eventos Gastronômicos**: Saiba Como Idealizar o Seu. Brasília, 2015. Disponível em: [http://www.bibliotecas.sebrae.com.br/chronus/ARQUIVOS_CHRONUS/bds/bds.nsf/94a42e5c0d34bc3c1837638cdab33bb5/\\$File/5779.pdf](http://www.bibliotecas.sebrae.com.br/chronus/ARQUIVOS_CHRONUS/bds/bds.nsf/94a42e5c0d34bc3c1837638cdab33bb5/$File/5779.pdf). Acesso em: 12 fev. 2018.

SEBRAE. Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas - SEBRAE. **Guia Prático de Eventos Gastronômicos**: Saiba Como Idealizar o Seu. Brasília, 2016. Disponível em: <[http://www.bibliotecas.sebrae.com.br/chronus/ARQUIVOS_CHRONUS/bds/bds.nsf/94a42e5c0d34bc3c1837638cdab33bb5/\\$File/5779.pdf](http://www.bibliotecas.sebrae.com.br/chronus/ARQUIVOS_CHRONUS/bds/bds.nsf/94a42e5c0d34bc3c1837638cdab33bb5/$File/5779.pdf)>. Acesso em: 12 fev. 2018.

T1 NOTÍCIAS. **Última noite do 12º FGT reúne cerca de 14 mil pessoas**. (Redação/Secom Palmas, 2018). Disponível em: <<https://www.t1noticias.com.br/cidades/ultima-noite-do-12o-fgt-reune-cerca-de-14-mil-pessoas-confira-os-vencedores/97259/>>. Acesso em: 9 jan. 2019.

ZANELLI, J. C. Pesquisa qualitativa em estudos da gestão de pessoas. **Estudos da Psicologia**, n. 7, p. 79-88, 2002



**XV Seminário da Associação Nacional de Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo
19 a 21 de setembro de 2018 – São Paulo/SP**

Sobre as autoras:

Geruza Aline Erig é Mestre em Turismo e Docente do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Tocantins – IFTO – Campus Palmas. E-mail: geruza@ifto.edu.br

Veruska Chemet Dutra é Doutora em Ciências e Docente do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Tocantins – IFTO – Campus Palmas. E-mail: veruska@ifto.edu.br

Keila Maria da Conceição Oliveira é Tecnóloga em Gestão de Turismo. IFTO – Campus Palmas. E-mail: keilaolisantos@gmail.com

Fabiene Arielly da Silva Moraes é Tecnóloga em Gestão de Turismo. IFTO – Campus Palmas. E-mail: moraisfabiene@gmail.com