



cultur

Revista de Cultura e Turismo

Artigo:

**FESTIVAIS GASTRONÔMICOS EM BELO HORIZONTE - MG.
CONSIDERAÇÕES SOBRE OS REFLEXOS GERADOS NOS
EMPREENDIMENTOS ENVOLVIDOS**

Autores:

Mirna de Lima Medeiros¹

Eliana Márcia dos Santos²

Copy right, 2007, CULTUR. Todos os direitos, inclusive de tradução, do conteúdo publicado pertencem a CULTUR - Revista de Cultura e Turismo. Permite-se citar parte de artigos sem autorização prévia, desde que seja identificada a fonte. A reprodução total de artigos é proibida. Os artigos assinados são de responsabilidade exclusiva do(s) autor(es), que serão informados que a aprovação dos artigos implica na cessão imediata de direitos, sem ônus para a revista, que terá exclusividade de publicá-los em primeira mão. Em caso de dúvidas, consulte a redação: revistacet@hotmail.com

A CULTUR – Revista de Cultura e Turismo, é um periódico científico eletrônico, idealizado no Programa de Mestrado em Cultura e Turismo da Universidade Estadual de Santa Cruz. Com a missão de fomentar a produção científica e a disseminação de conhecimento multidisciplinar relacionados com Cultura, Turismo e áreas afins, objetivando a troca de informações, a reflexão e o debate, provendo assim o desenvolvimento social.

CULTUR – Revista de Cultura e Turismo

CULTUR, ano 023 – n. 02 – abril/2009

www.uesc.br/revistas/culturaeturismo

¹Graduanda em Turismo pela Universidade Federal de Minas Gerais. mirnamedeiros@hotmail.com

²Mestre em Turismo e Meio Ambiente pelo Centro Universitário UNA. eliana_marcia@yahoo.com.br.

RESUMO

Atualmente, nota-se uma maior valorização dos elementos gastronômicos no Turismo. A culinária é, cada vez mais, vista como patrimônio a ser preservado, mostrado e valorizado. Dentro deste contexto nota-se a presença de Festivais Gastronômicos como forma de promover a gastronomia e atrair turistas. Pretende-se nesse trabalho, expor alguns dos reflexos (positivos e negativos) gerados pelos Festivais Gastronômicos nos empreendimentos participantes. O trabalho apresenta uma pesquisa realizada com 19 pessoas, na cidade de Belo Horizonte - MG. Os resultados dão informações importantes relacionadas aos impactos gerados pelos eventos gastronômicos e permitem uma reflexão inicial quanto às vantagens e desvantagens trazidas por esse tipo de ação.

PALAVRAS-CHAVE: Eventos; Gastronomia; Festivais gastronômicos; Impactos.

ABSTRACT

A greater appreciation for the gastronomic elements of tourism can be noted in current times. One's cuisine is increasingly seen as heritage to be preserved, shown and valued. Within this context, the presence of Food Festivals can be remarked as a way to promote gastronomy and attract tourists. This paper aims at exposing some of the positive and negative effects Food Festivals caused on participating enterprises. It presents a survey conducted with 19 people in the city of Belo Horizonte, Minas Gerais state, Brazil. The results provide important information regarding the impact caused by gastronomic events and the opportunity for initial thoughts on the advantages and disadvantages brought forth by such activities.

KEY WORDS: Events; Gastronomy; Food festivals; Impacts.

1. INTRODUÇÃO

Comer faz parte do cotidiano das pessoas, é uma necessidade fisiológica que muitas vezes moldamos com o fim de obter maior prazer na degustação de um alimento ou refeição. O setor de serviços de alimentação, fora do lar, representa quase 40% do PIB do Turismo no Brasil (ABIA¹ APUD ABRASEL-MG, 2008) e emprega, cerca, de 53% da mão-de-obra do setor (PNAD² APUD ABRASEL-MG, 2008).

Há diversas maneiras de se trabalhar a gastronomia, esta pode ser considerada oferta técnica, oferta diferencial e/ou complementar ou até oferta principal. Uma das maneiras que mais têm sido explorada, nos dois últimos casos, é o uso dos eventos de cunho gastronômico.

Por tal fato, torna-se importante, pesquisar e iniciar algumas discussões quanto aos reflexos (positivos e negativos) destes eventos. Optou-se por estudar a realidade belo-horizontina através da percepção dos reflexos pelos participantes e pela sua organização. A partir de tal definição, foi necessário identificar os principais festivais gastronômicos realizados na cidade de Belo Horizonte - MG; traçar brevemente a história e características dos principais eventos gastronômicos realizados na cidade; e obter, através de entrevistas com alguns dos participantes e com os organizadores, uma visão geral quanto aos impactos positivos e negativos gerados pelos acontecimentos em questão.

2. OS EVENTOS GASTRONÔMICOS EM BELO HORIZONTE

2.1 EVENTOS

Há várias definições para eventos, e para Matias (2004), esta é uma atividade dinâmica e em constante evolução. Segundo Bahl (2004), o evento pode ser considerado um acontecimento que ocorre a partir de um motivo e de atividades programadas a serem desenvolvidas em um local e tempo determinados. Na sua delimitação e caracterização devem ser considerados diversos aspectos, dentre os quais destacam-se

¹ ABIA – Associação Brasileira das Indústrias de Alimentação citado em Números do segmento de Alimentação Fora do Lar por ABRASEL-MG.

² PNAD – Pesquisa Nacional por Amostras de Domicílios 2002 citado em Números do segmento de Alimentação Fora do Lar por ABRASEL-MG.

as expectativas e busca de resultados do promotor, do organizador, dos participantes e da comunidade, além da adequação do local onde será realizado, e a escolha da data.

Segundo Matias (2004) os eventos podem ser classificados em relação ao público e à área de interesse, e são distribuídos em tipologias variadas de acordo com as suas características e peculiaridades. Dependendo de seu formato, um evento pode ser uma atividade de negócio, um atrativo turístico, uma opção isolada ou conjunta de entretenimento.

Allen *et. al.* (2003) salientam que os eventos não acontecem no vazio e sendo assim, geram impactos em diversas esferas da vida das pessoas direta ou indiretamente envolvidas. Uma combinação que multiplique os bons resultados e aperfeiçoe os benefícios, contrabalançando os impactos negativos pode ser, em grande parte, responsável pela popularidade e pela obtenção de apoio aos eventos.

Hall (1989) apud Allen *et.al.* (2003), esquematiza os impactos dos eventos colocando-os sob quatro esferas: Social e Cultural; Física e ambiental; Política e Turismo e Economia.

Na esfera “Social e Cultural” os impactos positivos possíveis seriam: vivência compartilhada; revitalização de tradições; fortalecimento do orgulho comunitário; legitimação de grupos comunitários; aumento da participação da comunidade; apresentação de idéias 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.

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 infra-estrutura, 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.

Politicamente, reflexos positivos que poderiam ser gerados através do aumento do prestígio internacional, a promoção de investimentos, maior coesão social e desenvolvimento de capacidades administrativas. Por outro lado, poderia haver um

risco de insucesso do evento; desvio de fundos; propaganda enganosa; perda do controle comunitário e legitimação ideológica.

Na esfera do Turismo e Economia, colocam-se como possíveis impactos positivos: promoção do destino e incremento turístico; aumento do tempo de permanência; maior lucratividade; aumento da renda e geração de empregos. Como negativos, cita-se a resistência da comunidade ao turismo; a perda de autenticidade; especulação imobiliária; preços inflacionados e os custos de oportunidade.

2.2 GASTRONOMIA E TURISMO

Os alimentos e bebidas de um país, região ou cidade são capazes de expressar a cultura, os costumes, as crenças e histórias de um povo. A delimitação das formas de preparo, as técnicas e os ingredientes utilizados são determinados tanto pela disponibilidade de meios como pelas referências culturais desse povo. Ou seja, o que é comestível em um lugar, pode não o ser em outro e o que se têm à mesa em um lugar é único, necessário ao corpo e também moldado por algumas características individuais e culturais. Sendo assim, “o alimento é um dos elementos essenciais da experiência turística, podendo tanto satisfazer necessidades biológicas quanto ser visto como um atrativo pelo turista” (FAGLIARI, 2005, p.10).

Os sabores e aromas característicos de um lugar podem ser extremamente atrativos para turistas que desejam um contato com a cultura local. A culinária pode ser trabalhada de várias maneiras, destacando-se as visitas guiadas por locais de produção, os acervos de diversos produtos, dentre outras. “Não é somente o ato de provar os pratos que atrai aos visitantes, mas também o fato de poder conhecer ritos e hábitos associados à gastronomia de um povo e a possibilidade de visitar museus e outras atrações com esta temática” (OLIVEIRA, 2007, p.37).

A evolução dos hábitos alimentares é fruto de sua interação com outras culturas, assimilação de ingredientes e formas de preparo, condições climáticas e econômicas. Isto explica as grandes diferenças na alimentação ao redor do mundo, dentro de um país e até dentro de um mesmo Estado. Essas diferenças fazem com que seja interessante conhecer a culinária local, pois elas refletem a cultura de um lugar e poderão apresentar novas experiências para os visitantes. As vantagens também podem

ser percebidas por empreendedores e pela população local, principalmente no Brasil, pois “a gastronomia brasileira, incrivelmente rica, saborosa e variada, constitui um dos importantes recursos para fortalecer a imagem do nosso País e desenvolver não só o setor de turismo, como também a economia” (ABRASEL, 2008). Para Fagliari (2005),

“Turismo e alimentação podem e devem caminhar lado a lado. Esse aproveitamento de elementos gastronômicos de diferentes localidades turísticas pode ser feito de forma vantajosa para todas as partes envolvidas: turistas, gestores, planejadores e comunidade. Ao mesmo tempo em que se trabalha a questão de valorização da cultura, por meio de valorização de culinárias tradicionais e da criação de novos empregos, também se disponibiliza oferta maior e diferenciada de atrativos turísticos para os visitantes” (FAGLIARI, 2005, p.16).

Além de suprir as necessidades biológicas do ser humano, a alimentação pode contribuir para a sociabilização, pode ser fator demonstrativo de status social, marco memorável em situações cotidianas ou de viagem, entre outros.

Atualmente, nota-se uma valorização da culinária como oferta turística principal, através dos eventos, das rotas e roteiros gastronômicos. Os eventos gastronômicos vêm cada vez mais sendo utilizados como forma de atrair turistas em épocas de menor ocupação. São festivais, feiras, mostras, etc., que assumem características de festas tradicionais com grande variedade de preparações, ou eventos relacionados a ingredientes ou produtos específicos. Em âmbito estadual pode-se citar o Festival Gastronômico de Tiradentes, o Festival do ora-pro-nóbis de Sabará, o Festival da Cachaça, a Festa do Milho, entre outros. Localmente têm-se o Festival Comida di Buteco, o Brasil Sabor e o Festival Bar em Bar.

2.3 PRINCIPAIS EVENTOS GASTRONÔMICOS DE BELO HORIZONTE

Os eventos gastronômicos mais conhecidos da cidade são o “Comida di Buteco” e o “Brasil Sabor”. Com menos de dez anos de criação, ambos já fazem parte do calendário do município e são freqüentados pelos turistas e também pelos belo-horizontinos. Há também outros eventos, tais como a Expocachaça e o Festival Bar em Bar.

O festival “Brasil Sabor” ocorre simultaneamente em diversas cidades do Brasil e, segundo informações da ABRASEL-MG e SEBRAE-MG, na abertura da edição

2008, este evento floresceu a partir da idéia do Festival Belô Sabor que surgiu em 2001 e era realizado apenas na capital mineira. O festival se ampliou, foram realizados outros eventos semelhantes em outras cidades e em 2006 se unificaram os festivais regionais, formando o festival que se autodenomina “maior festival gastronômico do planeta” (ABRASEL, 2008).

O evento é anual e está em sua terceira edição, com o slogan “Em cada lugar, um gosto de Brasil”, havendo cerca de dois mil participantes em duzentas cidades. Em Minas Gerais, na edição de 2008 participaram 142 estabelecimentos, estando envolvidas vinte e sete cidades.

“O festival faz parte do esforço entre a Abrasel, SEBRAE e Ministério do Turismo, que deu origem ao Movimento Brasil Sabor, um conjunto de ações estratégicas com resultados muito positivos que buscam a promoção e valorização da gastronomia brasileira como um grande diferencial competitivo para o setor de turismo no país” (ABRASEL, 2008).

O evento tem como objetivo demonstrar que a gastronomia é um importante atrativo turístico com suas variedades e particularidades locais. Nele os participantes oferecem um prato específico para o evento que deve representar as especialidades do estabelecimento e que levem em conta “as características e tradições de cada região ou estado” (ABRASEL, 2008).

Concomitantemente ao Brasil Sabor, ocorre em Belo Horizonte o concurso “Comida di Buteco” que surgiu da idéia de dois amigos, em 1999. Em 2000 realizou-se a sua primeira edição com apenas dez bares participantes “com a finalidade de resgatar a boa culinária de raiz”³. Em 2005 participaram 31 bares e em 2006, 36 bares. Em 2007, o número foi para 41 bares, sendo que os dois sócios formaram então a empresa Comida di Buteco Produções que realiza além do concurso, outros eventos.

O Comida di Buteco dura aproximadamente de 30 dias e elege (por votos de um corpo de jurados e do público) o melhor bar em alguns quesitos específicos, tais como o tira-gosto, a higiene, a bebida e o atendimento. O evento une a gastronomia a outras atrações culturais como grupos musicais e teatrais, intervenções de artistas nos banheiros, entre outros. “O evento também é responsável por projetar o nome da cidade

³ Comida di buteco – os 41 butecos de 2007 / Organizado por Autêntica Editora; Autentica, 2007.

na imprensa nacional e atrair turistas para conhecer esse novo roteiro urbano de gastronomia”.⁴

Também tendo os bares como participantes, surgiu em 2007 o festival Bar em Bar, organizado pela ABRASEL em várias cidades de todo o Brasil. Em sua primeira edição, em Belo Horizonte contou com a participação de 37 bares. Apesar de possuir um concurso para a eleição do bar destaque, ele possui como principal objetivo a campanha “porções de harmonia” que visa reforçar o papel sociocultural dos bares, como instituições que proporcionam segurança para os usuários, que se preocupam com a qualidade e higiene dos alimentos, que reciclam o óleo, entre outras questões.

A Expocachaça é um evento anual dividido em dois momentos principais: o de feira e o de festival. A feira tem como público-alvo os empresários (compradores brasileiros e estrangeiros) e o festival destina-se aos moradores e aos turistas brasileiros. O objetivo do acontecimento é mostrar as novidades do setor e criar uma grande vitrine, dando visibilidade à cachaça no mercado nacional e internacional, desenvolvendo assim a imagem do produto. Além disso, o evento oferece um espaço gourmet/show onde se pode provar pratos da cozinha mineira e da cozinha internacional, aprender receitas com cachaça em workshops dados por chefs renomados ou ver um dos shows de viola caipira, dentre outras atrações.

3. METODOLOGIA

Optou-se pela utilização da pesquisa exploratório-descritiva, com abordagem qualitativa embasada em levantamentos bibliográficos e estudo de casos selecionados. Utilizou-se uma amostragem não probabilística, utilizando o fator acessibilidade e tipicidade.

A amostra foi delimitada a partir de alguns parâmetros: serem eventos abertos de foco cultural, mais especificamente gastronômico, inseridos dentro de Belo Horizonte e listados no calendário da secretaria de turismo do município. Desta maneira foram encontrados quatro eventos que se enquadraram nos parâmetros e se tornaram objeto da pesquisa.

⁴ Idem Ibidem.

Para obtenção dos dados, foram utilizadas fontes primárias e secundárias que incluíram, entre outros, visitas aos festivais, entrevistas com participantes, entrevistas com organizadores ou representantes da organização dos eventos.

4. RESULTADOS E DISCUSSÃO

Para a análise dos dados, os pontos positivos e negativos mencionados pelos entrevistados foram divididos nas esferas propostas por HALL APUD ALLEN (2003). Na esfera Social e Cultural observaram-se menções à: vivência compartilhada, socialização (Comida di Buteco e Bar em Bar); Revitalização das tradições (Expocachaça – valorização da cachaça; Comida di Buteco – valorização dos preparos e porções simples, que seriam tradicionais nos botecos de Belo Horizonte e Brasil Sabor – que preza o uso de ingredientes locais nos pratos desenvolvidos para o evento); Apresentação de idéias novas e desafiadoras (Brasil Sabor, Comida di Buteco, Bar em Bar e Expocachaça – pelos programas de capacitação nos três primeiros, pelas iniciativas novas como programa de fidelização “Clube do butequero” no segundo e programação diversificada com sub-eventos em todos) e Expansão de perspectivas culturais (Expocachaça e Comida de Buteco - exposição a outros costumes e idéias através do contato com visitantes e convidados; Brasil Sabor – pela divulgação dos “sabores e saberes” de outras regiões). Nesta mesma esfera, são citados negativamente: o abuso do álcool (somente na Saideira do Comida di Buteco) e a perda de conforto ocasionado pelo fato dos bares participantes ficarem quase sempre cheios durante o período de realização do evento (Comida di Buteco).

Na esfera Física e ambiental é onde se percebe maior número de citações negativas, observando-se a presença de quatro dos cinco pontos mencionados por Allen (2003). Engarrafamentos foram citados no caso da Expocachaça (cujo público se soma ao trânsito habitualmente de fluxo já elevado na avenida de acesso; agravado pelo fato de o estacionamento do local de realização ser privado); Perturbação acústica é mencionada no caso do Comida di Buteco, pois há alguns bares inseridos dentro de área residencial e o alto fluxo de pessoas, gera reclamações por parte da vizinhança e foi motivo inclusive de notificação e mudança de endereço de um dos bares participantes; a

Destruição do patrimônio é citada apenas como acidentes eventuais e a poluição é mencionada em referência ao volume de lixo gerado.

Cita-se de forma positiva, nessa esfera: fornecimento de exemplos para melhores hábitos e aumento da consciência ambiental (Bar em Bar – todo o evento é focado na explicitação de boas práticas dos bares) e legado de infra-estrutura (Comida di Buteco – todos os materiais distribuídos, como galheteiros e banners permanecem com os participantes e o fluxo de visitantes durante o evento é um estímulo e possibilita a melhoria da estrutura dos bares).

Na esfera política não foram explicitados impactos negativos e dos impactos positivos mencionados por Allen (2005) são mencionados apenas dois: prestígio internacional (Brasil Sabor – que se intitula maior festival gastronômico do mundo, por acontecer concomitantemente em todo o território Brasileiro, gerando, assim, notícia na mídia internacional; Expocachaça – por atrair empresários do exterior e valorizar o patrimônio nacional) e Promoção de Investimentos, mencionado no caso da Expocachaça, pelo fato de atrair negócios de vários países.

No âmbito do Turismo e Economia nenhum dos pontos negativos foi citado, enquanto quase todos os impactos positivos, expostos por Allen (2005), foram comentados: A promoção do destino e incremento do turismo é percebida em todos os casos, principalmente no da Expocachaça que possui stands de entidades de turismo como a BELOTUR e AMETUR que promovem o Estado como um todo; o aumento do tempo de permanência dos visitantes foi mencionado no caso da Expocachaça (que diz não só aumentar a permanência como ser fator principal de atração de alguns empresários) e do Festival Comida di Buteco; maior lucratividade foi comentado por participantes do Comida di Buteco e da Expocachaça (onde vários negócios são concretizados); geração de empregos é mencionada pela organização do Comida di Buteco (que informa ser necessário, ao menos no período do evento, de maior contingente de pessoas para atendimento nos bares).

Nota-se na distribuição dos impactos por eventos, segundo a tabela 01, onde CDB representa o Festival Comida di Buteco, BS é sigla para Brasil Sabor, BB corresponde ao Festival Bar em Bar e ExC, Expocachaça, que foram mencionados mais pontos positivos do que negativos. Observou-se que a maioria das citações negativas diz

respeito à esfera físico-ambiental. A não menção desses pontos, não quer necessariamente dizer que estes não existam, mas torna-se provável que uma das razões desse fato seja a maior facilidade de percepção desses fatores. Pode-se observar ainda que existem vários aspectos positivos que podem ser trabalhados, em todos os eventos estudados.

Tabela 01 - Os impactos dos eventos

ESFERA SOCIAL E CULTURAL									
Impactos Positivos	CDB	BS	BB	ExC	Impactos Negativos	CDB	BS	BB	ExC
Vivência compartilhada			X		Alienação da comunidade				
Revitalização de tradições	X	X		X	Manipulação da comunidade				
Fortalecimento do orgulho comunitário					Imagem negativa da comunidade				
Legitimação de grupos comunitários					Comportamento destrutivo				
Aumento da participação da comunidade					Abuso de drogas e álcool	X			
Apresentação de Idéias novas e desafiadoras	X	X	X	X	Deslocamento social	X			
Expansão de Perspectivas	X			X	Perda de Conforto				
ESFERA FÍSICA E AMBIENTAL									
Impactos Positivos	CDB	BS	BB	ExC	Impactos Negativos	CDB	BS	BB	ExC
Exposição do Meio Ambiente					Danos ao Meio Ambiente				
Fornecimento de exemplos			X		Destruição do Patrimônio	X	X	X	X
Aumento da consciência Ambiental			X		Perturbação Acústica	X			
Legado de infra-estrutura	X				Engarrafamentos				X
Melhoria dos Transportes e Comunicação					Poluição	X	X	X	X
Transformação e renovação urbana									
ESFERA POLÍTICA									
Impactos Positivos	CDB	BS	BB	ExC	Impactos Negativos	CDB	BS	BB	ExC
Prestigio Internacional	X	X		X	Risco de insucesso do evento				
Melhoria do perfil					Desvio de Fundos				
Promoção de Investimentos				X	Falta de responsabilidade				
Coesão Social					Propaganda Enganosa				
Desenvolvimento de capacidades administrativas					Perda do controle comunitário				
					Legitimação de ideologia				
ESFERA TURISMO E ECONOMIA									
Impactos Positivos	CDB	BS	BB	ExC	Impactos Negativos	CDB	BS	BB	ExC
Promoção do destino e incremento do Turismo	X	X	X	X	Resistência da comunidade ao Turismo				
Aumento do tempo de permanência	X			X	Perda de autenticidade				
Maior Lucratividade	X			X	Danos à reputação				
Aumento da Renda de Impostos					Exploração				
Geração de Empregos	X				Preços Inflacionados				

Fonte: Adaptado com base em Hall apud Allen (2005) através dos dados obtidos em pesquisa.

5. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Conforme os objetivos propostos, o desenvolvimento deste trabalho permitiu o levantamento de informações sobre os eventos gastronômicos em Belo Horizonte, e conforme Allen (2003), observar os seus impactos positivos e negativos.

Um aspecto a ser ressaltado refere-se aos pontos de vista distintos sobre uma mesma questão, destacando-se a concomitância de datas de dois dos principais eventos gastronômicos da cidade (Comida di Buteco e Brasil Sabor); o fato foi exposto por alguns como positivo, pois são públicos e ofertas distintas que podem se complementar oferecendo maior variedade para a população, já outros mencionam que essa concomitância é motivo para pequenas rixas entre os organizadores e participantes, que só podem participar de um deles. Outra questão que foi abordada, em momentos distintos, de maneira antagônica, é a criação de pratos especialmente para o período dos eventos. Alguns entrevistados mencionaram que esse novo prato gera muitos custos e tempo para seu desenvolvimento, enquanto outros entrevistados dizem que este prato é muito vendido e pode se tornar grande propaganda para o estabelecimento.

Pelos resultados da pesquisa, a importância dos eventos gastronômicos pode ser inferida através da análise de diversos fatores. Como se pode perceber, várias são as esferas afetadas, como são vários os impactos diretos e indiretos observados nos diversos atores envolvidos, com reflexos para a atratividade turística de Belo Horizonte.

REFERÊNCIAS

ALLEN, Johnny. **Organização e gestão de eventos**. Rio de Janeiro: Campus, 2003

BAHL, Miguel. **Turismo e eventos**. Curitiba: Prottexto, 2004.

FAGLIARI, Gabriela Scuta. **Turismo e alimentação: análises introdutórias**. 1. Ed. São Paulo: Roca, 2005.

MATIAS, Marlene. **Organização de eventos: procedimentos e técnicas**. 3. Ed. Barueri (SP): Manole, 2004.

OLIVEIRA, Simão. **La importancia de La Gastronomía en el Turismo** Inn Compilación de Gastronomía. Centro de Investigaciones y Estudios en Turismo. Buenos Aires, 2007. Disponível em: <<http://www.cieturisticos.com.ar/downloads/>>. Acesso em 10 mar. 2008.

Associação Brasileira de Bares e Restaurantes. Belo Horizonte. Disponível em: <<http://www.abraselmg.com.br/>>. Acesso em: 07 mar.2008.

_____. **Comida di Buteco – os 41 butecos de 2007**. Belo Horizonte. Ed. Autêntica, 2007.

Recebido: Agosto de 2008

Avaliado: Setembro de 2008

Aprovado: Indicado como um dos melhores trabalhos do II Seminário de Pesquisa em Cultura e Turismo - Novembro de 2008