



**MAPEAMENTO DOS  
PRINCIPAIS PRODUTOS  
AGROALIMENTARES  
BRASILEIROS, RELEVANTES  
PARA O TURISMO  
GASTRONÔMICO.**

## PROGRAMA NACIONAL DE TURISMO GASTRONÔMICO

### MINISTÉRIO DO TURISMO

Carlos Alberto Gomes de Brito  
Marcos José Pereira  
Fábio Pinheiro

Nicole Facuri

Rafaela Lehmann  
Anna Modesto

Ana Márcia Valadão

**Ministro do Turismo**  
**Secretário-Executivo**  
**Secretário Nacional de Desenvolvimento e**  
**Competitividade do Turismo**  
**Diretora do Departamento de Inteligência**  
**Mercadológica e Competitiva no Turismo**  
**Coordenadora Geral de Turismo Responsável**  
**Coordenadora de Produção Associada**  
**ao Turismo**  
**Analista Técnico-Administrativo**

### UNESCO

Marlova Jovchelovitch Noletto  
Fábio Soares Eon

Isabel de Freitas Paula

**Diretora no Brasil**  
**Coordenador dos Setores de Ciências**  
**Naturais e de Ciências Humanas e Sociais**  
**Coordenadora do Setor de Cultura**

### CONSULTORIA ESPECIALIZADA

Richard Alves

**Consultor**

### COLABORAÇÃO TÉCNICA

Instituto Federal de Brasília  
Lab Turismo

**Ana Paula Jacques**  
**Marcela Saad, Ronaldo Flaviano de Souza Junior**

**ESPECIALISTAS E PROFISSIONAIS DE REFERÊNCIA CONSULTADOS****REGIÃO CENTRO-OESTE:**

João Carlos Marques Caldeira (Centro-Oeste), Simone Lara (MT), Amanda Magalhães (Centro-Oeste), Gustavo dos Santos Soares Assis (DF), Alexandre Feliciano Resende (GO), Greice Aparecida Domingos Feliciano (MS), Nathália Fabrino (DF), Polliana Thomé (Centro - Oeste), Thainá Bacellar Zaneti (Centro-Oeste).

**REGIÃO NORDESTE**

Aidê Suzart Argôlo do Espírito Santo (BA), Lina Luz Cavalcante (Nordeste), Cristiana Purcell (AL), Mércia Maria Pereira da Motta (RN), Aluisio Goulart Silva (AL), Bárbara Angélica Novaes Santos (PE), Léa Maria Duarte Leite (SE), Amanda Magalhães (Nordeste), Gilvandro da Cunha Marinho Junior (PE), Uiara Maria Oliveira Martins (Nordeste), João Luiz de Lima Neto (CE), Marília Herrmann (AL), Alessandra Gomes Lontra (PB).

**REGIÃO NORTE:**

Riterlania da Silva Ramos (AC), Alex Bezerra Azevedo (AM), Fernanda D'gilfa Oliveira Maciel (RR), Joana de Oliveira Leal Martins (PA), Rafaella Carolina de Brito (PA), Sandro Figueiredo Borges (AP), Thamyris Carvalho Andrade (Norte), Denise Arnout Rohnelt de Araujo (Norte), Amanda Magalhães (Norte).

**REGIÃO SUDESTE:**

Juarez Campos (ES), Fernanda Heloise Fonseca (MG), Gustavo Guterman (Sudeste), Marcos Vinicius Boffa (Sudeste), Christine Fuchs Grecco (SP), Gabriel Chagas Villar (RJ), Amanda Magalhães (Sudeste), Guta Chaves (Sudeste), Murilo Bosa Vago (ES).

**REGIÃO SUL:**

Ariane Emí Nakamura (SC), Michelle Leite Carolo (PR), Cristina Beleza Ribeiro (RS), Amanda Magalhaes (Sul), Jussara Pereira Dutra (RS), Rodolfo Wendhausen Krause (Sul).

## SUMÁRIO

Apresentação	5
1 – Importância dos Produtos Agroalimentares para o Turismo Gastronômico	6
2 – Principais Produtos Agroalimentares por Região	9
2.1 – Norte	12
2.2 – Nordeste	15
2.3 – Centro-Oeste	19
2.4 – Sudeste	22
2.5 – Sul	25
3 – Diretrizes para Políticas Públicas de Promoção do Turismo Gastronômico	27
4 – Considerações Finais	28
Referências	29

## APRESENTAÇÃO

O mapeamento dos principais produtos agroalimentares brasileiros, levou em consideração indicação geográfica, aspectos culturais, técnicas tradicionais de produção e outras características relevantes para o turismo gastronômico.

A atividade turística constitui uma relevante oportunidade para o desenvolvimento dos diversos municípios brasileiros, gerando inserção social, desenvolvimento econômico e possibilitando a valorização dos recursos naturais e culturais.

Para o Ministério do Turismo (MTur), fomentar a gastronomia como elemento motivador da demanda turística é uma forma de agregar valor aos destinos turísticos através do reconhecimento dos elementos das culturas locais.

Esse processo contribui também para estimular uma vertente do turismo com alta capacidade de inclusão sócio produtiva, seja pelo envolvimento dos diversos segmentos, que passam pelas atividades relacionadas com a agricultura, pesca, produção artesanal, indústria e comércio, assim como as próprias atividades turísticas relacionadas com o agenciamento, transporte, alimentação, hospedagem e entretenimento.

Um dos objetivos atuais do MTur tem sido a construção e a implementação do Programa Nacional de Turismo Gastronômico, iniciativa em consonância com a Política Nacional de Turismo, a qual prevê contribuir para a redução das disparidades sociais e econômicas, com ampliação do fluxo de turistas, o incremento do gasto médio e a permanência dos turistas.

De início, é imperativo ressaltar que compreende-se a alimentação não somente como um ato de satisfação de necessidades físicas e biológicas, mas a vê também a partir de sua premissa social e cultural. Ademais, os ingredientes que compõem as receitas são capazes de demonstrar as especificidades e características territoriais do Brasil, que a partir de sua extensão continental é múltipla e variada. Com isso, podemos falar em pratos tradicionais de determinadas localidades, os quais, a partir da sua história, cultura e tradição, englobam uma multiplicidade de ingredientes, alguns dos quais por si só permitem o desenvolvimento de uma experiência gastronômica.

Entende-se que o mapeamento dos produtos agroalimentares que aqui serão apresentados servem como uma referência potencial para o desenvolvimento do turismo a partir de uma relação com a gastronomia. Entretanto, levando em consideração a multiplicidade das características territoriais nacionais, aliado ao fato do entendimento da cultura a partir de sua perspectiva dinâmica, compreende-se que a identificação e apontamentos realizados não se limitam aos aqui apresentados. Com isso, espera-se que este seja o início de um processo, o qual é compreendido a partir de uma necessidade de contínua investigação e renovação de dados.

Aliado a isso, entende-se que os mais habilitados para falarem das especificidades socioculturais de um território são aqueles que vivenciam, pesquisam, desenvolvem e são autores da cultura de determinada sociedade. Assim, a consulta e discussões junto a representantes locais, especialistas e atores de referência no assunto se mostram como uma importante ferramenta para obtenção e levantamento de dados.

# IMPORTÂNCIA DOS PRODUTOS AGROALIMENTARES PARA O TURISMO GASTRONÔMICO



**P**ara compreender um produto agroalimentar torna-se importante ir além de pensar somente no produto em si. É preciso entender as suas relações com o território de sua origem, com os usos que lhes são dados, com os sabores que lhes são atribuídos, dentre uma infinidade de possibilidades.

O território dos produtos indica não somente o espaço geográfico em que são produzidos, mas também a cultura daquele local, em que as formas de relação podem ser distintas de acordo com a mudança de paisagem, diversificando ainda mais os saberes e usos do alimento. Os sabores se diversificam, como o açaí, por exemplo, que em determinadas regiões acompanham uma alimentação de natureza salgada, ao passo que em outras são consumidos de forma adocicada.

As particularidades atribuídas a muitos produtos agroalimentares presentes na biodiversidade nacional, aliado a determinada cultura alimentar local, se apresentam como realidades únicas, tendo em vista que há muitos “Brasis” dentro do país. Do Pampa à Amazônia, da cidade ao campo, do doce ao salgado, do petisco ao prato principal, temos produtos singulares capazes de trazer consigo representações que extrapolam os limites do sabor, são representantes individuais, sociais, culturais, econômicos, políticos e naturais.

O ato de se alimentar está atrelado inclusive à memória afetivas, afinal, muitos de nós se lembra de algum prato que nos remete a algum momento da vida ou a alguma pessoa. Assim, o ato de se alimentar está ligado a questões de identidade, em que essa percepção não está atrelada somente ao espaço em que o alimento é produzido, ou pela sociedade que tem o hábito de consumi-lo. Há de se levar em consideração também aquelas pessoas que se deslocam até determinado local com objetivos de consumir ou experimentar determinados pratos.

Em se pensando na lógica que permeia a atividade turística, em que o que é diferente, único ou que são características marcantes de determinado destino são fatores largamente utilizado pelo setor, a gastronomia não se destaca apenas como um potencial de divulgação de um território, mas também como um potencial que pode reforçar a identidade local, contribuindo para a diferenciação de outros destinos com atrativos semelhantes, bem como alternativa para reforçar e valorizar a cultura local.

É iminente que de todo turista que se desloca a qualquer destino, a maior parte deles dedica parte do seu tempo para a alimentação, pois, é necessidade fisiológica do ser humano se alimentar. Assim, os produtos agroalimentares de um destino podem contribuir para agregar valor ao lugar, em que o visitante terá mais uma possibilidade de vivenciar parte da cultura do local visitado, havendo ainda a possibilidade de gerar ali uma memória afetiva, contribuindo para o retorno destas pessoas ao local.

Por outro lado, vale destacar também que os usos arbitrários dos produtos agroalimentares podem contribuir para o desenvolvimento de uma oferta descaracterizada ou em massa de pratos de uma determinada região. A iminência pelo impulsionamento da oferta pode fazer com que sejam ofertados alimentos pouco consumidos ou com pouca ou nenhuma relação com a cultura local, como se fossem tradicionais, ou até mesmo ocasionar

a descaracterização destes produtos ao serem ofertados pratos tradicionais adaptados a uma perspectiva mais mercadológica.

Vale destacar também que os produtos agroalimentares não se relacionam com o turismo somente a partir do processo de ingestão do alimento, tendo em vista que o espaço onde é produzido, as formas de manejo, dentre inúmeras outras possibilidades, também se apresentam como oportunidades, haja vista que tais características e fazeres também estabelecem correlações com a identidade local. Essas relações possibilitam um significativo espaço de comunicação do turista com a realidade local.

Desta forma, os produtos agroalimentares ao serem utilizados pelo turismo devem ser compreendidos como uma matriz de conhecimento em que, por meio deles, será possível proporcionar inter-relações com a multiplicidade de possibilidades que eles apresentam. Assim, o turista muito mais que um mero expectador do outro, pode, por meio de experiências, vivenciar o local visitado a partir de práticas mais aprofundadas.

Entende-se que o caminhar dos produtos agroalimentares com potencial para o desenvolvimento do turismo gastronômico não apresenta um fim, mas um processo pelo qual a identidade de cada lugar vem sendo construído há muitos anos, a partir de características próprias e fazeres coletivos. O turismo gastronômico, quando leva em consideração as perspectivas aqui apresentadas, traz consigo o potencial de desenvolvimento de produtos e destinos que são capazes de promover a valorização das características culturais e sociais, ampliando ainda mais a possibilidade do desenvolvimento de uma atividade que ao mesmo tempo que apresenta possibilidades de serem competitivas e viáveis economicamente, também estejam em consonância com a qualidade e sustentabilidade, satisfazendo assim todos os atores envolvidos no processo.



**OS PRINCIPAIS  
PRODUTOS  
AGROALIMENTARES  
POR REGIÃO**

Como apontado anteriormente, o Brasil a partir de sua vastidão geográfica, apresenta uma multiplicidade de expressões culturais, as quais sofrem influências não somente a partir de sua extensão territorial, mas também considerando a multiplicidade de etnias, nacionalidades, origens, enfim, a variedade de atores com seus múltiplos costumes que compõem a nossa história. Seja a partir de uma influência europeia, africana, indígena, tecnológica, religiosa, política, dentre diversas outras possibilidades, as diversidades das regiões brasileiras são expressas a partir de sua cultura, inclusive a partir de sua cultura alimentar.

Por meio dos produtos agroalimentares diante de suas particularidades nos modos de preparo, desenvolvidos a partir das características da biodiversidade local, ou mesmo ali-cerçado nas mais variadas influências, e inclusive pela necessidade de adequação diante da falta de equipamentos, é que a cultura gastronômica local se apresenta tão vasta e múltipla. Os fogões à lenha, os tachos de cobre, as panelas de pedra ou de barro, os pilões de madeira, dentre outros, trazem características e sabores únicos aos mais variados produtos agroalimentares.

Muitos destes alimentos possuem reconhecimento na gastronomia nacional, sendo comercializados em restaurantes, feiras, bares, festas, mercados, dentre outros estabelecimentos similares. A validação a partir do seu potencial para o desenvolvimento do turismo gastronômico também é realidade para muitos ingredientes que compõem os mais variados pratos consumidos em diversas rotas, roteiros e produtos turísticos.

Contudo, ao se pensar na referida vastidão das características e particularidades nacionais, as possibilidades extrapolam, e muito, as iniciativas existentes, demonstrando assim a necessidade de desenvolvimento de alternativas que possam fortalecer o que está concretizado, mas também fomentar outras possibilidades que se apresentam como potenciais. Sendo assim, apresenta-se a seguir uma listagem com os produtos mapeados e selecionados nesta etapa do presente programa.

# NORTE



**2.1 - Norte**

Região que conta com a maior extensão territorial nos seus quase 4 milhões de quilômetros quadrados, abrangendo sete estados, com uma população de mais de 18 milhões de habitantes. É imperativo ressaltar que neste território está presente a maior biodiversidade terrestre do planeta graças a presença da Floresta Amazônica.

Estado	Proposta de Produtos Potenciais
<p>Acre</p> 	<p>Mandioca (Macaxeira) e Derivados; Peixes (Pirarucu, Tambaqui); Frutas (Cupuaçu, Açaí, Banana, Biribá, Abacaxi); Castanha do Pará.</p>
<p>Amapá</p> 	<p>Frutas (Açaí, Araçá, Inajá); Chocolate; Gengibirra; Carne de Tartaruga; Mandioca e Derivados; Camarão; Jambu.</p>
<p>Amazonas</p> 	<p>Frutas (Açaí, Cupuaçu, Cacau, Abiu, Guaraná, Uxi); Mandioca e Derivados; Peixes (Pirarucu, Jaraqui, Tambaqui, Pacu, Tucunaré, Surubim); Mel de Abelha; Cará Roxo.</p>
<p>Pará</p> 	<p>Camarão; Frutas (Açaí, Cacau, Bacuri, Cupuaçu, Abacó, Abil); Castanha do Pará; Peixes (Tucunaré, Pirarucu, Mapará, Filhote); Piracuí de Prainha; Mandioca e Derivados; Feijão Manteiguinha de Santarém; Chocolate; Cachaça de Jambu; Queijo do Marajó; Pimenta Assissi; Pupunha.</p>
<p>Rondônia</p> 	<p>Frutas (Cupuaçu, Banana); Café; Peixes (Pirarucu); Mandioca e Derivados.</p>
<p>Roraima</p> 	<p>Frutas (Açaí, Banana, Cupuaçu); Chocolate; Cogumelos; Mandioca e Derivados; Peixes (Tambaqui, Matrinxã, Piau, Pirarucu);</p>

<p>Tocantins</p> 	<p>Cachaça; Mandioca e Derivados; Frutas (Babaçu, Baru, Guariroba, Pequi); Batata Doce; Carne Bovina; Carne Suína; Carne de Frango; Peixes (Tambaqui, Surubim, Tucunaré).</p>
--	---

Os hábitos alimentares da região norte apresentam características únicas em que as fortes ligações com as tradições fazem com que as particularidades locais sejam ainda maiores. A influência de outras culturas aliadas às tradições indígenas fazem com que os produtos agroalimentares sejam vastos e com características próprias. Pela riqueza de produtos encontrados em seus vastos rios, aliados à variedade daqueles disponíveis no bioma da Amazônia, a região se destaca pela pesca e produtos oriundos da floresta amazônica. Destaca-se nos produtos agroalimentares identificados um certo protagonismo para a mandioca e os peixes, assim como as frutas típicas como o açaí e o cupuaçu.



# NORDESTE



## 2.2 - Nordeste

A partir de seus quase 1,5 milhões de quilômetros quadrados, nove estados e a abrangência em quatro biomas distintos, a região apresenta características que a diferenciam das demais regiões. Com a maior parte do seu clima representado pelo semiárido, a região também possui na maior parte do território a cobertura vegetal representada pela caatinga.

Estado	Proposta de Produtos Potenciais
Alagoas 	Frutos do Mar (Lagosta, Sururu, Siri, Ostra, Camarão); Mandioca e Derivados; Frutas (Coco, Caju, Umu, Cambuí); Mel; Peixes (Arabaiana, Cavala, Camurim, Sirigado, Pescada); Carne de Caprinos.
Bahia 	Frutos do Mar (Lagosta, Camarão, Caranguejo, Siri, Sururu); Peixes (Badejo, Robalo, Olho de Boi, Dourado); Queijos e Manteigas; Frutas (Cacau, Coco, Uva, Caju, Mangaba, Umu, Seriguela, Banana); Cerveja Artesanal; Mandioca e Derivados; Dendê; Carne de Caprinos; Carne de Fumeiro; Cachaça; Café; Feijão (Fradinho, Verde); Licuri; Mel; Rapadura e Melado; Especiarias (Pimentas, Pimenta do Reino, Cravo, Noz Moscada, Canela, Urucum, Açafraão da Terra).
Ceará 	Peixes (Sardinha, Atum, Pargo, Cioba, Ariacó, Dentão, Sirigado, Robalo, Badejo, Cavala); Mandioca e Derivados; Frutos do Mar (Camarão, Lagosta, Caranguejo); Caju e Castanhas; Pequi; Café Verde de Baturité; Carne de Caprinos; Queijo Coalho; Arroz de Ibiapaba; Feijão (Fradinho, Verde, Corda); Milho; Rapadura;

<p>Maranhão</p> 	<p>Vinagreira; Peixes (Peixe Pedra, Pescada); Frutos do Mar (Camarão, Sururu, Caranguejo); Babaçu; Mandioca e Derivados; Tiquira; Frutas (Coco, Bacuri, Buriti, Cupuaçu, Caju, Juçara); Carne Bovina.</p>
<p>Paraíba</p> 	<p>Carne de Caprinos; Arroz Vermelho; Mandioca (Macaxeira) e Derivados; Queijo de Cabra; Frutas (Banana, Cajá, Caju, Umbu, Manga); Feijões (Corda, Verde); Rapadura; Cachaça;</p>
<p>Pernambuco</p> 	<p>Carne de Caprinos; Cachaça; Mel; Frutos do Mar (Caranguejo, Ouriço, Lagostim, Siri, Lagosta, Camarão); Carne Bovina; Mandioca e Derivados; Peixes (Ariocó, Budião, Cavala, Cioba, Manjuba, Xaréu); Feijão (Verde); Queijo (Coalho); Frutas (Manga, Uva, Umbu, Goiaba, Banana); Cana-de-açúcar e derivados (Rapadura, Melado); Milho.</p>
<p>Piauí</p> 	<p>Cajuína; Frutas (Caju, Manga, Mangaba, Tamarindo); Frutos do Mar (Caranguejo); Carne de Caprinos; Mel; Mandioca e Derivados; Carne Bovina; Carne de Capote (Galinha da Angola); Feijão (Verde).</p>

<p>Rio Grande do Norte</p> 	<p>Frutos do Mar (Camarão, Lagosta, Ostra, Lula, Polvo, Mexilhão.);          Peixes (Ginga, Serra, Atum, Sardinha, Tilápia, Espada, Robalo, Albacora, Cioba, Pescada, Dourado, Guaiuba, Tainha, Peixe Voador.);          Crustáceos (Caranguejo, Guaiamu, Siri);          Mandioca (Macaxeira) e Derivados;          Batata Doce;          Jerimum;          Feijão (Verde);          Milho;          Frutas (coco, caju, melão, melancia, banana, abacaxi, cajarana, ciriguela, mamão, pitaya; fruta do conde; seriguela, umbu cajá.);          Cachaça;          Licores;          Mel de Abelha;          Melaço de Cana (Mel de Engenho);          Manteiga de Garrafa;          Castanha de Caju;          Queijo (de Manteiga e Coalho);          Carne de Caprinos;          Carne Bovina;          Flor de Sal;          Sal Marinho;          Caldo de Cana;          Feijão Verde;          Gergelim;          Aroeira;          Carne de Frango;          Carne de Galinha Caipira;          Carne Suína;          Feijão Macassar;          Maxixe;          Mandacaru;          Imburana;          Xique Xique.</p>
<p>Sergipe</p> 	<p>Frutos do Mar (Caranguejo, Aratu, Sururu, Camarão);          Mandioca e Derivados;          Peixes (Robalo, Pescada);          Frutas (Mangaba, Coco);          Amendoim Verde;          Milho.</p>

Os fatores socioeconômicos da região aliados às características que lhes são próprias fazem com que os produtos agroalimentares sejam múltiplos e variados. Com sua multiplicidade de paisagens e culturas, o nordeste contribui significativamente para as particularidades da culinária brasileira. Dentre os produtos identificados na região nordeste, destacam-se os frutos do mar e dos peixes, assim como as frutas mais disponíveis na região.



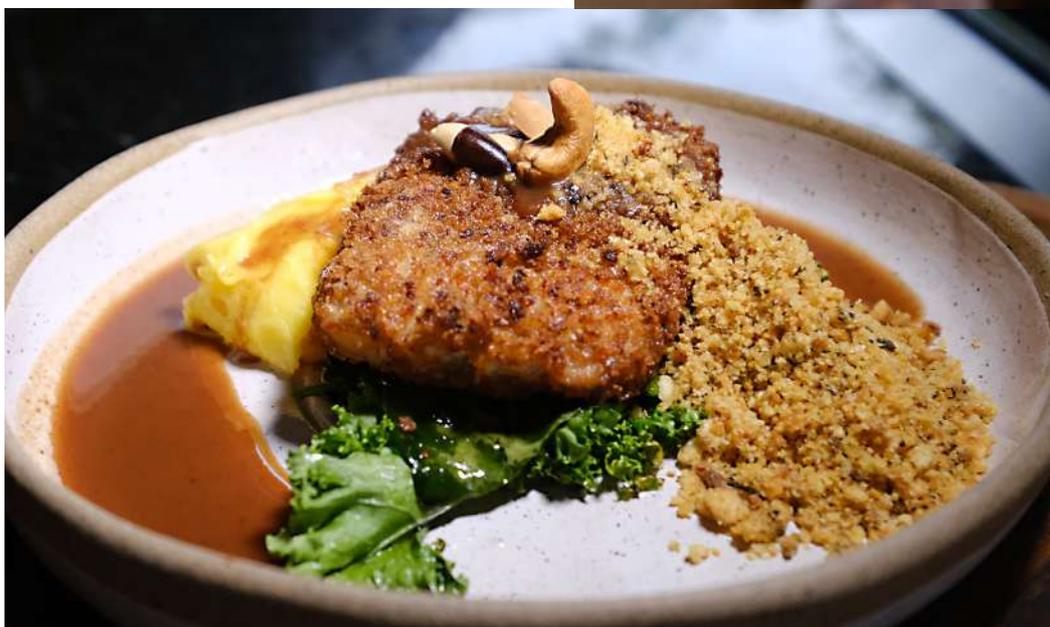
### 2.3 - Centro-Oeste

Ocupando cerca de 19% do território nacional, a região centro-oeste apresenta um dos menores índices de densidades demográficas do país, divididos entre quatro unidades da federação. Dentre os biomas presentes, destaca-se o cerrado, o qual apresenta maior predominância, e também o pantanal e a floresta amazônica.

Estado	Proposta de Produtos Potenciais
Distrito Federal 	Cerveja Artesanal; Frutas (Baru, Pequi, Maracujá do Cerrado, Jatobá, Morango, Goiaba); Castanha de Baru; Vinho; Queijo (Cabra); Carne de Ovinos; Carne Suína; Grãos (Trigo, Milho, Soja); Mangarito; Ora-Pro-Nobis.
Goiás 	Cerveja Artesanal; Queijos; Açafrão; Polvilho do Cará; Baunilha do Cerrado; Frutas (Pequi, Bacuri, Baru, Cajuzinho do Cerrado, Marmelo); Castanha de Baru; Vinho; Mel; Milho; Guariroba; Frango; Carne Bovina; Gergelim Kalunga.
Mato Grosso 	Peixes de Água Doce (Pintado, Pacu, Dourado, Pirarucu, Piraputanga, Tambaqui); Frutas (Pequi, Barú, Banana, Banana da Terra, Jatobá); Carne Suína; Carne Bovina; Mandioca e Derivados; Baunilha do Cerrado; Castanha do Pará (Brasil); Grãos (Milho e Soja); Carne de Frango; Yügüh.

<p>Mato Grosso do Sul</p> 	<p>Mandioca e Derivados; Linguiça; Taioba; Buriti; Carne de Jacaré; Carne Bovina; Frutas (Guabiroba, Guavira, Jaracatiá, Bocaiuva); Queijo (Nicola); Farinha de Bocaiúva; Baru; Grãos (Feijão, Arroz, Milho, Soja); Peixes (Pintado, Pacu, Piranha).</p>
---	--

A partir de sua força no setor primário da economia, as atividades agrícolas ganham destaque na região, em especial para a criação de gado, o que faz com que a carne bovina seja um dos produtos agroalimentares de maior destaque. O cultivo de grãos está muito presente entre os estados. Destaca-se também os frutos típicos do cerrado que conferem características próprias ao território.



# SUDESTE



## 2.4 - Sudeste

Essa é a região brasileira mais populosa, em que 90% das pessoas moram em áreas urbanas, divididos entre os 4 estados que a compõem, o que faz com que também este seja o território mais urbanizado do país. Pelo seu histórico de desenvolvimento econômico, essa fatia nacional atraiu diversos migrantes. A região sudeste é composta por diversos tipos de vegetação: caatinga, cerrado, floresta tropical (Mata Atlântica) e vegetação litorânea (manguezais).

Estado	Proposta de Produtos Potenciais
Espírito Santo 	Café; Cerveja Artesanal; Frutos do Mar (Lagosta, Camarão); Socol; Pimenta; Inhame; Carne de Sol; Cacau em Amêndoas; Frutas (Morango, Uva, Abacaxi, Mamão); Peixes (Badejo, Robalo, Garoupa, Papa Terra, Dentão e Caçã); Carne Suína (Torresmo Prensado); Macadâmia; Queijos; Mandioca e Derivados.
Minas Gerais 	Cerveja Artesanal; Rapadura; Vinho; Azeite; Cachaça; Mel; Carne Bovina (Carnes, Carne serenada); Carne Suína (Torresmo); Pimenta; Peixes (Tilápia, Surubim); Queijo Artesanal; Café; Couve; Feijão; Quiabo; Carne de Frango; Leite; Milho; Frutas (Jabuticaba, Pequi).

<p>Rio de Janeiro</p> 	<p>Cerveja Artesanal; Café; Laranja; Frutos do Mar (Ostra Roladeira, Vieiras, Mexilhões); Peixes (Sardinha, Truta, Tilápia); Tomate; Cachaça; Arroz Anã de Porto Marinho; Feijão; Carne Bovina; Macadâmia; Pinhão; Queijos; Mel; Cana-de-açúcar e Derivados.</p>
<p>São Paulo</p> 	<p>Cerveja Artesanal; Palmito Juçara; Mandioca; Peixes (Truta); Pinhão; Chocolate; Amendoim; Mel; Cogumelos; Café; Vinho; Frutos do Mar (Ostras de Cananéia); Queijos; Leite e Derivados; Frutas (Cambuci, Banana, Morango, Uva, Laranja, Tomate, Limão, Tangerina, Caqui).</p>

A culinária do sudeste brasileiro apresenta diversas influências, na qual os diversos sujeitos que foram responsáveis pela sua construção histórica contribuíram à sua maneira para os fazeres presentes até hoje. Os produtos agroalimentares da região sudeste apresentam grande diversidade, apresentando representantes bastante variados. Cada estado traz produtos particulares que são frequentemente utilizados em sua gastronomia.



# SUL



## 2.5 - Sul

Caracterizada por ser a região mais fria do país, ela é a menor em termos de extensão territorial, abrangendo apenas três estados, entretanto é a segunda maior em densidade demográfica. Suas principais formações vegetais são a Mata Atlântica, as matas de Araucárias e as Matas Ciliares.

Estado	Proposta de Produtos Potenciais
Paraná 	Queijos; Erva Mate; Mel; Café; Frutas (Goiaba, Banana, Uva, Açaí, Juçara, Morango, Ponkan, Tomate); Melado; Pinhão; Vinhos; Milho; Farinha de Mandioca; Cachaça e Aguardente; Cervejas Artesanais; Trigo de Origem; Leite; Camomila; Cracóvia; Ginseng Brasileiro; Frango; Carne Bovina; Carne Ovina; Carne Suína; Peixes (Tainha, Tilápia, Dourado, Piapara, Lambari, Pintado) ; Frutos do Mar (Ostras, Caranguejo, Siri).
Santa Catarina 	Queijo Artesanal; Embutidos; Vinho; Mel; Cerveja Artesanal; Carne de Frango; Linguiça; Cachaça; Café; Frutas (Uva, Maçã, Pêra, Cerejas, Banana, Maracujá, Pêssego, Caqui, Amora, Bergamota, Araticum, Nectarina, Morango, Pitaya, Joboticaba, ); Peixes (Truta, Tilápia, Tainha, Anchova.); Frutos do Mar (Ostra); Carne de Pato e Marreco; Pinhão; Cogumelos Silvestres.

<p>Rio Grande do Sul</p> 	<p>Cerveja Artesanal;                  Carne de Ovino;                  Carne Suína;                  Carne Bovina;                  Linguiça;                  Vinhos;                  Chocolate;                  Peixes (Tainha, Corvina, Pescada, Pescadinha, Anchova);                  Queijos;                  carne de Galinha;                  Erva-Mate;                  Azeite de Oliva;                  Butiá;                  Pinhão.</p>
--	--

Na região sul, percebe-se uma forte influência europeia na cultura local dada a significativa presença de imigrantes desses países ao longo da história da região, o que certamente influenciou inclusive a gastronomia local, resultando em um cardápio rico e múltiplo. Sendo a agropecuária uma das principais economias, percebe-se a forte presença das carnes em geral se fazendo representada em todos os estados. A cultura atrelada ao vinho também ganha destaque em todo território.



### 3 - DIRETRIZES PARA POLÍTICAS PÚBLICAS DE PROMOÇÃO DO TURISMO GASTRONÔMICO

Pensar em políticas públicas para a promoção do turismo gastronômico em todo o país se apresenta como tarefa desafiadora tendo em vista a multiplicidade de possibilidades e variedades que o setor envolve, em especial no Brasil. Ademais, múltiplos são os setores que essa atividade envolve, o que exige ainda mais um olhar atento a partir de uma perspectiva multidisciplinar. Assim sendo, apresenta-se a seguir algumas propostas de diretrizes que possam embasar o direcionamento de políticas públicas para o setor em questão tomando por base as pesquisas até aqui desenvolvidas.

Com a vastidão de produtos potenciais, reforça-se a necessidade de continuidade do processo de pesquisa e aprofundamento do entendimento sobre o potencial desses e outros produtos.

Dada a vastidão do território nacional, diversas são as características que compõe a fauna e a flora do país. Assim, uma forma mais eficiente de compreensão das características regionais, seria a organização dos produtos agroalimentares por biomas.

A cultura das regiões é muitas vezes expressa a partir de seus hábitos alimentares, os quais são representados pelos seus pratos tradicionais. Assim, ressalta-se a necessidade de identificação dos pratos típicos de cada região.

Cada vez mais, compreende-se o turismo a partir de outras formas de ser desenvolvidos que não os modos tradicionais. Uma atividade que gere a valorização da oferta local deve ser incentivada, assim, ressalta-se a importância do fomento e desenvolvimento de produtos de experiências com base nos produtos tradicionais.

Sabe-se que grande é o desafio em se pensar no desenvolvimento do turismo gastronômico, o que se amplia ainda mais quando se tem o olhar voltado para as especificidades de um território com dimensões continentais como é o Brasil. Acredita-se que o projeto aqui desenvolvido pode contribuir para o fortalecimento e criação de políticas públicas mais efetivas para o setor.

#### 4 - CONSIDERAÇÕES FINAIS

A gastronomia deve ser observada a partir de sua variedade, levando em consideração que ela é resultado de uma diversidade cultural, e que o seu valor está na multiplicidade de fatores que a compõem. Deste modo, falar em uma gastronomia típica regional é ressaltar características que são próprias de determinada sociedade, ao se basear em pratos que fazem parte de determinada história, produtos que combinados formam sabores únicos, e modos de preparo que atravessam o tempo a partir da herança cultural.

Ressalta-se o cuidado que se deve ter, ao se levar em consideração o hábito que se tem no consumo de refeições do dia a dia que estão pautadas a partir de um processo de industrialização alimentar. Isso pode fazer com que se crie uma demanda de adequação de sabores a paladares mais globais, ou mesmo de produção em maiores escalas do que a oferta de produtos pode oferecer.

Ao mesmo tempo, essa perspectiva se apresenta como oportunidade, uma vez que as refeições mais tradicionais podem ser apresentadas como alternativas para o que é habitual, trazendo novos sabores e experiências aos que se propuserem a consumi-los.

Por fim, ressalta-se que a cultura regional pode compor as demandas do turismo gastronômico desde que sejam desenvolvidas a partir da valorização dos costumes e respeito ao ambiente em que é produzida. Para isso, ressalta-se a importância do planejamento, gestão, estudos e acompanhamento da atividade, sempre envolvendo todos os atores que de alguma forma possam estabelecer vínculos com o turismo.

## REFERÊNCIAS

**Indicações Geográficas (IGs) agropecuárias nacionais e internacionais registradas no Brasil.** Disponível em: <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/sustentabilidade/indicacao-geografica/listaigs>. Acesso em: 12/11/2021.

**Produtos brasileiros na Arca do Gosto:** Disponível em: <https://slowfoodbrasil.org/arca-do-gosto/>. Acesso em 12/11/2021.

**Patrimônio Imaterial.** Disponível em: <http://portal.iphan.gov.br/pagina/detalhes/234>. Acesso em 12/11/2021.

**Portaria Interministerial Nº 284, de 30 de maio de 2018.** Disponível em: [https://www.in.gov.br/materia/-/asset\\_publisher/Kujrw0TZC2Mb/content/id/29306868/do1-2018-07-10-portaria-interministerial-n-284-de-30-de-maio-de-2018-29306860](https://www.in.gov.br/materia/-/asset_publisher/Kujrw0TZC2Mb/content/id/29306868/do1-2018-07-10-portaria-interministerial-n-284-de-30-de-maio-de-2018-29306860). Acesso em 12/11/2021.

**Catálogo de Produtos da Sociobiodiversidade do Brasil.** Disponível em: [https://www.icmbio.gov.br/portal/images/stories/comunicacao/publicacoes/publicacoes-diversas/catalogo\\_de\\_produtos\\_da\\_sociobiodiversidade\\_do\\_brasil.pdf](https://www.icmbio.gov.br/portal/images/stories/comunicacao/publicacoes/publicacoes-diversas/catalogo_de_produtos_da_sociobiodiversidade_do_brasil.pdf). Acesso em: 12/11/2021.

MINISTÉRIO DO  
**TURISMO**



PÁTRIA AMADA  
**BRASIL**  
GOVERNO FEDERAL

