Revista Brasileira de História & Ciências Sociais – RBHCS
Vol. 17 Nº 34, Jan - Jun de 2025
Universidade Federal do Rio Grande – FURG

Patrimônios associados à alimentação e à gastronomia: definições conceituais e práticas institucionais

Heritages Associated with Food and Gastronomy: Conceptual Definitions and Institutional Practices

Rafael Cunha Ferro[*]
Paula de Oliveira Feliciano[**]
Mayara Roberta Martins[***]

Resumo: Este estudo exploratório-descritivo analisa como a literatura científica tem definido e mobilizado os conceitos de patrimônio no campo da alimentação e da gastronomia, identificando as dimensões associadas a esse fenômeno e processo e seus vínculos com os sistemas alimentares, o turismo e as políticas culturais. A análise de 38 artigos revelou onze dimensões centrais no processo de patrimonialização, como identidade cultural, justiça socioalimentar e atratividade turística. O estudo diferencia os termos: "Patrimônio (imaterial / cultural) alimentar", vinculando-o à resistência e à biodiversidade; "Patrimônio (imaterial / cultural) gastronômico", enfocado em estratégias de mercado e turismo; e "Patrimônio (cultural) culinário" articulado em torno de saberes técnicos. A pesquisa conclui que a patrimonialização não é apenas um ato de preservação, mas uma arena política essencial para o desenvolvimento territorial e para responder a desafios contemporâneos, como a crise climática e a homogeneização alimentar.
Palavras-chave: Patrimonialização; Patrimônio alimentar; Patrimônio gastronômico; Sistemas alimentares; Turismo.

Abstract: This exploratory-descriptive study analyzes how scientific literature has defined and mobilized the concepts of heritage in the field of food and gastronomy,

[*] Mestre e Doutor em Hospitalidade. Graduado em Gastronomia. Docente do Programa de Pós-graduação em Gestão e Estratégia da Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro (UFRRJ) e do Programa de Pós-graduação em Hospitalidade da Universidade Anhembi Morumbi (UAM).
[**] Mestra em Culturas e Identidades Brasileiras (IEB-USP). Graduada em Gastronomia (Senac SP). Doutoranda em Turismo (EACH-USP). Professora nos cursos de graduação e pós-graduação em Gastronomia no Centro Universitário Senac. Pesquisadora no Grupo de Pesquisa em Gastronomia, Hospitalidade e Turismo (GHOSTO - USP).
[***] Doutora em Ambiente e Sociedade (UNICAMP), Mestra em Desenvolvimento Rural (UFRGS) e Bacharela em Turismo (UFSCar). Professora Adjunta do Instituto de Ciências Humanas e da Informação (ICHI) para atuação no Bacharelado em Turismo, Universidade Federal do Rio Grande (FURG). Professora do Mestrado em História (PPGH/FURG).

identifying the dimensions associated with this phenomenon and process and their links to food systems, tourism, and cultural policies. The analysis of 38 articles revealed eleven central dimensions in the heritagization process, such as cultural identity, socio-food justice, and tourist appeal. The study differentiates the terms: "Food (intangible/cultural) heritage," linking it to resistance and biodiversity; "Gastronomic (intangible/cultural) heritage," focused on market strategies and tourism; and "Culinary (cultural) heritage," articulated around technical knowledge. The research concludes that heritagization is not just an act of preservation, but an essential political arena for territorial development and for responding to contemporary challenges, such as the climate crisis and food homogenization.
Keywords: Heritagization; Food Heritage; Gastronomic Heritage; Food Systems; Tourism.

Introdução

Este estudo qualitativo e exploratório-descritivo discute os patrimônios associados à alimentação e à gastronomia, especialmente em sua relação com dimensões socioculturais, econômicas e ambientais evidenciadas pelas práticas turísticas. Observa-se, nos últimos anos, a crescente valorização de roteiros gastronômicos, à semelhança do que ocorre em países como Espanha, Itália e Portugal.

Segundo Dória (2009), a extensão territorial do Brasil favorece uma ampla diversidade de sabores, temperos e produtos agrícolas, que contribuem para a formação de cozinhas regionais e para a introdução de novas tendências voltadas a consumidores interessados em viagens e experiências culturais. Além disso, os sistemas alimentares e culinários envolvem formas de organização do trabalho, rituais, relações de gênero e o uso predominante de ingredientes regionais.

Conforme Gimenes-Minasse (2013), o turismo gastronômico pode ser entendido como um segmento estratégico e diferenciado entre países, estados, regiões e localidades. Sendo assim, elementos do patrimônio cultural e natural, associados ou como integrante dos sistemas alimentares podem contribuir ainda mais e, de forma estratégica, para a diferenciação e consolidação de destinos turísticos.

Assim, a alimentação articula dimensões materiais (como utensílios, alimentos e artefatos) e imateriais (valores, sentidos e significados simbólicos), presentes em diferentes contextos sociais (SANTILLI, 2015). Termos como "tradicional", "típico", "autêntico" e "de qualidade" intensificam a dimensão cultural dos alimentos, ressaltando memória, identidade e transmissão. Essa complexidade torna a temática relevante para discussões sobre uso, gestão e conservação do patrimônio, bem como seu aproveitamento turístico (SCIFONI, 2006; 2016).

A partir de literatura científica, o objetivo geral deste estudo é compreender como são os entendimentos sobre o patrimônio associado à alimentação e à gastronomia. Sendo assim, têm-se os seguintes objetivos específicos: a) Interpretar as lógicas, as dinâmicas e os processos do patrimônio cultural, associando-as aos sistemas alimentares; b) Comparar definições sobre patrimônio de/e associados à alimentação e à gastronomia; c) Identificar de que forma a alimentação e a gastronomia estão associadas ao processo de patrimonialização.

Este estudo fundamenta-se no uso da Análise Temática, conforme delineada por Braun e Clarke (2017) e Souza (2019), para examinar os sentidos atribuídos ao patrimônio no campo da alimentação e da gastronomia. O percurso analítico foi conduzido de forma recursiva, respeitando as seis etapas do método – da familiarização com os dados à produção do relatório final –, de modo a garantir a coerência interna dos temas e a heterogeneidade entre eles. A amostra foi composta por 38 artigos científicos em português, inglês e espanhol, selecionados por conveniência por meio da ferramenta Google Scholar, a partir de combinações entre os termos "patrimônio", "patrimonialização", "gastronomia", "alimentação" e "culinária" e seus respectivos sinônimos e associações. Para esmiuçar essa análise, foram excluídos da análise livros, capítulos, editoriais, documentos oficiais e outros materiais que não se enquadram como artigos científicos completos.

A análise envolveu leitura prévia dos textos, codificação reflexiva e identificação de padrões de significado, resultando em 11 dimensões da patrimonialização e nos principais termos associados, permitindo distinções conceituais e proposições para estudos futuros.

Os sistemas alimentares como ativos do patrimônio cultural

Os sistemas alimentares englobam atividades como produção, processamento, distribuição, preparação, comercialização e consumo de alimentos (COMISSÃO EAT-LANCET, 2020). Podem ser considerados ativos do patrimônio cultural por refletirem práticas, objetos e modos de vida relacionados à alimentação, incluindo biodiversidade e saberes. Também carregam dimensões afetivas, intelectuais, materiais e espirituais, pois incorporam conhecimentos de domesticação de espécies, usos culturais de vegetais e animais, além de representações míticas e rituais desenvolvidos ao longo dos séculos (CONTRERAS; GRACIA, 2011; DIEGUES et al., 2000).

No século XX, consolidaram-se iniciativas de proteção jurídica de elementos gastronômicos, como as Denominações de Origem Protegidas (DOP), inicialmente aplicadas aos vinhos. Nesse contexto, considera-se que características e relações de produção (trabalho humano) definem qualidades sensoriais dos alimentos, como sabor, cor, aroma e textura (OLIVEIRA et al., 2022).

Segundo Ribas e Mulet (2018), a França foi pioneira na legislação sobre o uso de nomes geográficos para identificar produtos agroalimentares ligados ao terroir e ao saber-fazer territorial. A denominação de origem surgiu em 1905 para proteger vinhos contra fraude e concorrência desleal, tornando-se lei em 1919 e sendo regulada pela União Europeia desde 1992. Para os autores, os processos de proteção agroalimentar e das cozinhas têm sido fundamentais para a consolidação da patrimonialização da alimentação e da gastronomia.

Para Gascón (2018), a patrimonialização da alimentação e da gastronomia ganha força a partir da década de 1970, quando se propõe uma articulação entre turismo e agricultura inspirada na teoria de Lundgren. Embora essa abordagem inicial — que subordinava a agricultura às demandas do turismo — não tenha prosperado, a relação se fortalece com a incorporação da gastronomia. O turismo gastronômico, nesse contexto, valoriza a especificidade da experiência alimentar baseada em variedades locais, produção artesanal e vínculos com o território (Gascón, 2018).

Em vez de se subordinar às exigências do turismo, a produção de alimentos se consolida ao fortalecer economias locais e sistemas alimentares (GÁSCON, 2018). Nesse contexto, os sistemas alimentares territorializados — formados por pequenas e médias empresas agroalimentares próximas a fazendas familiares agroecológicas —

são valorizados por sua ancoragem territorial (RASTOIN, 2023). Caracterizam-se pela proximidade e solidariedade produtiva, pela diversidade biológica e por redes de processamento, inovação e comércio de curta distância. Dialogam com um consumidor exigente, que valoriza alimentos por suas qualidades sensoriais, nutricionais e patrimoniais (RASTOIN, 2023).

Tais sistemas destacam-se pela proximidade, solidariedade produtiva, diversidade biológica, redes de processamento, partilha de valor e circuitos curtos de comercialização.

O papel institucional nas práticas dos patrimônios associados à alimentação e à gastronomia

Gravari-Barbas (2018) propõe o imaginário turístico como um processo de construção coletiva de representações, envolvendo não apenas o turista, mas também intermediários como operadores, guias e demais atores que mediam a experiência.

O estudo sobre a patrimonialização da alimentação e da gastronomia é recente e, segundo Poulain (2023), surge da necessidade de proteger práticas significativas da vida cotidiana antes que desapareçam diante de transformações socioculturais e tecnológicas. Está também vinculado a processos de modernização e inventariação, atravessados por diferentes lógicas e interesses sociais.

No contexto francês, segundo Poulain (2023), o reconhecimento da alimentação como expressão cultural local remonta à centralização estatal iniciada na Revolução, configurando-se como movimento de resistência. Esse processo se desenvolve com três enfoques principais: folclorista, etnográfico/etnológico e gastronômico.

Nesse contexto, intensifica-se a produção de literatura culinária por intelectuais e cozinheiros voltada à expressão de identidades locais. Destaca-se Curnonsky, que viajava pelas províncias francesas e via na alimentação uma porta de entrada para as culturas e modos de vida locais (POULAIN, 2023).

Ao longo do século XX, fortaleceu-se o processo de inventariação de patrimônios culturais iniciado no século anterior. Uma de suas dimensões é a articulação com medidas institucionais expressas em normas de proteção e conservação de bens materiais e imateriais (CHOAY, 2001; FELICIANO, 2024).

Observa-se também a ampliação das tipologias socialmente reconhecidas como patrimônio cultural, incluindo elementos materiais e imateriais como edificações, documentos, saberes e expressões (Feliciano, 2024). A indústria tipográfica contribuiu para difundir essas categorias e fomentar deslocamentos turísticos voltados à visitação patrimonial (CHOAY, 2001).

Nas primeiras décadas do século XX, foi publicado o Guia Michelin, criado por uma fabricante de pneus para incentivar viagens pela França, destacando hotéis e restaurantes. A partir de 1926, passou a classificar restaurantes por categorias de valor, tornando-se referência na articulação entre gastronomia e turismo até os dias atuais (FRANCO, 1995; GUIA MICHELIN, 2025).

Ribas e Mulet (2018) observam que, a partir da década de 1990, intensifica-se a produção de inventários que reconhecem o valor patrimonial de práticas alimentares e gastronômicas. Destacam-se iniciativas na França (1992–1997), Itália e Portugal. Na Catalunha, referência no turismo gastronômico, ações público-privadas buscaram registrar expressões culinárias entre 2001 e 2006 (RIBAS; MULET, 2018; INSTITUT CATALÀ DE LA CUINA, 2016).

Segundo Ribas & Mulet (2018, p. 78), três marcos contribuíram para a patrimonialização dos alimentos: (i) a criação de selos de origem na indústria vinícola no século XX; (ii) o aumento de pesquisas e inventários de produtos locais entre os anos 1990 e o início do século XXI; e (iii) o protagonismo institucional da a Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura (Unesco) nas políticas de patrimônio cultural, especialmente a partir de 2003.

A partir dos marcos históricos da patrimonialização alimentar, destaca-se o papel da Unesco como organização pública internacional com atuação significativa na elaboração de inventários, no registro e na difusão de práticas relacionadas à alimentação e ao turismo. Desde 1972, consolida-se como mediadora na criação de normas de proteção para bens culturais em contextos de circulação internacional. Nesse processo, ampliam-se as tipologias de patrimônio para incluir manifestações imateriais, adota-se a salvaguarda como estratégia de conservação e institui-se a Convenção sobre a Diversidade das Expressões Culturais (IPHAN, 2010).

Em 1982, no México, ocorre a conferência que estabelece os princípios que essa instituição define que devem reger políticas culturais internacionais (UNESCO, 1982):

- Identidade cultural: respeitar a identidade cultural é reconhecer a dignidade dos povos e garantir a liberdade cultural como parte integrante dos direitos humanos;

- Dimensão cultural do desenvolvimento: não há desenvolvimento sustentável sem cultura, e que esta deve ser colocada no centro das estratégias de progresso social e econômico;

- Relação entre cultura e democracia: são interdependentes: a cultura alimenta a democracia, e a democracia garante o florescimento da cultura em sua diversidade;

- Patrimônio cultural: é essencial para a continuidade e diversidade das culturas, e sua proteção é vital para a memória e dignidade das sociedades;

- Criação artística e intelectual e educação artística: são fundamentais para o fortalecimento cultural, a liberdade de expressão e o enriquecimento humano;

- Relação entre Cultura e Educação, Ciência e Comunicação: a integração entre cultura, educação, ciência e comunicação, como caminho para formar sociedades mais conscientes, inclusivas e críticas;

- Planejamento, administração e financiamento de atividades culturais: uma gestão cultural eficiente, participativa e sustentada por investimentos consistentes, para garantir o acesso e o desenvolvimento cultural de forma equitativa e duradoura;

- Cooperação internacional: construir pontes entre as nações, favorecendo o diálogo e a solidariedade entre culturas.

Em 2003, Unesco aprovou a Convenção para a Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial, incentivando os Estados a criarem legislações nacionais e a adotarem medidas para garantir a viabilidade do patrimônio intangível por meio de identificação, documentação, pesquisa, preservação, promoção, transmissão e valorização (UNESCO, 2010). No Brasil, a implementação conta com a mediação de instituições como o International Council of Monuments and Sities (Icomos) e o

Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (Iphan), que aderiu à convenção em 2006.

Paralelamente, a FAO desenvolveu o programa Globally Important Agricultural Heritage Systems (GIAHS), que já inventariou 89 sistemas alimentares em 28 países[1]. O programa visa apoiar comunidades agrícolas na preservação de sistemas tradicionais de produção e paisagens associadas, reconhecendo sua agrobiodiversidade, conhecimentos locais e estratégias de subsistência (FAO, 2022). A metodologia aplicada delimita uma marcação territorial contínua, acompanhada de memorial descritivo com informações sobre segurança alimentar, sistemas de saberes, cultura, paisagem e organização social (Feliciano, 2024).

No âmbito da World Heritage List[2], a ONU já reconheceu 24 sítios brasileiros como patrimônios culturais, incluindo cidades históricas, sítios arqueológicos e reservas ambientais. Desde 2019, Paraty e Ilha Grande, no Rio de Janeiro, integram a lista como sítio de interesse cultural e de biodiversidade, incluindo as tradições alimentares de comunidades caiçaras e quilombolas.

Em 2012, a gastronomia foi formalmente incorporada à agenda da Organização Mundial do Turismo (UNWTO). Desde então, a entidade promove estudos sobre como os destinos integram a gastronomia em suas estratégias, incentivando a participação comunitária, o posicionamento turístico e a avaliação da experiência gastronômica por meio de indicadores específicos. Em 2016, foi criada uma rede internacional dedicada ao tema, com recomendações para fortalecer o turismo gastronômico como produto turístico integrado (UNWTO, 2017).

Até 2023, a rede de afiliados da UNWTO (2017; 2023) realizou conferências mundiais, a exemplo nas cidades Lima (Peru) e San Sebastián (Espanha), e vem destacando a posição da gastronomia como motor de desenvolvimento turístico já que:

(i) É um elo para o desenvolvimento econômico que inclui o patrimônio, as culturas e identidade locais;

(ii) Gerada de empregos, inclusão social (especialmente de jovens e mulheres) e renda para zonas rurais;

[1] Inventário GIAHS está disponível em https://www.fao.org/giahs/around-the-world/en .
[2] A lista de patrimônio está disponível em: https://whc.unesco.org/en/list/

(iii) Empodera comunidades e produtores como no caso gastronomia africana (programa Cookout no Zimbábue);

(iv) Insere agricultores como peças fundamentais como "guardiões do território", ao preservar tradições, ecossistemas e identidade cultural;

(v) Permite experiências autênticas que surgem do uso de ingredientes de agriculturas locais e da valorização dos pequenos produtores;

(vi) Produz rotas gastronômicas como linguagem e ativos que produzem narrativas em torno do consumo de produtos e a história do território;

(vii) Pode ser estratégia para a redução do desperdício e promoção de práticas circulares, como compostagem e redistribuição de alimentos;

Na visão institucional, o patrimônio associado à alimentação e à gastronomia pode ser identificado para além da função de atrativo turístico, pois se torna uma estratégia de desenvolvimento sustentável e regenerativo. Isso porque destinos rurais e menos conhecidos encontram também na alimentação e na gastronomia uma ferramenta de valorização e resistência à padronização alimentar e cultural global.

Resultados e Discussão

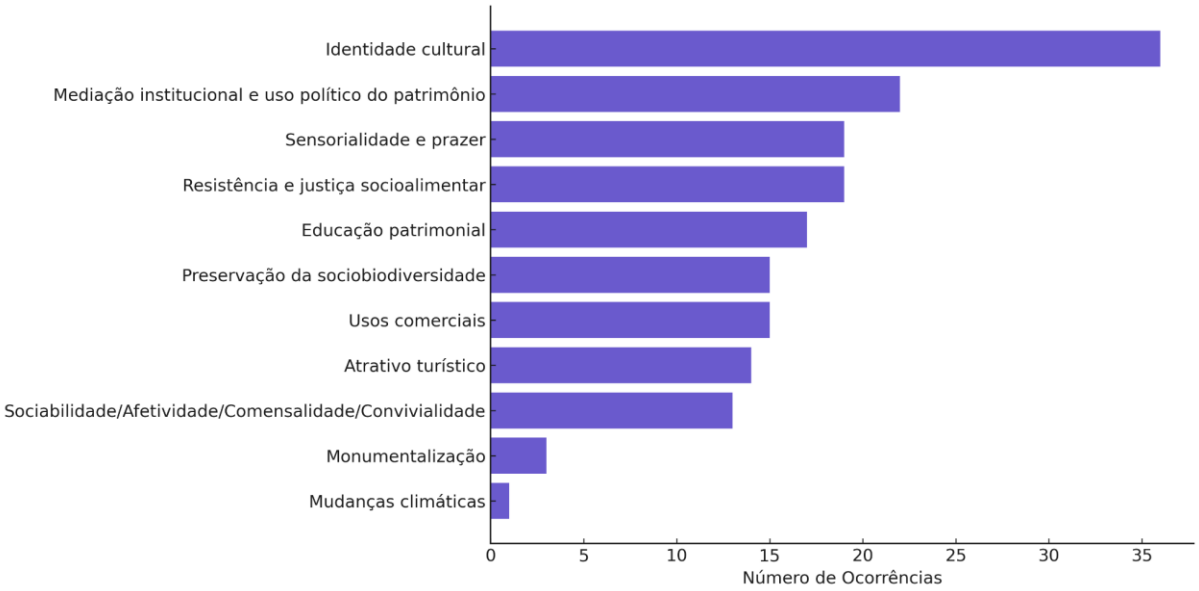
A análise da literatura permitiu identificar um conjunto robusto de dimensões mobilizadas nos processos de patrimonialização vinculados à alimentação e à gastronomia. A Figura 1, sintetiza essas dimensões, organizadas segundo sua frequência de recorrência no corpus examinado. A identidade cultural é a dimensão mais recorrente, reforçando seu papel estruturante na definição do patrimônio alimentar como expressão de pertencimento coletivo.

Em seguida, destacam-se, com alta incidência, as dimensões da mediação institucional e uso político do patrimônio, da sensorialidade e prazer, bem como da resistência e justiça socioalimentar — evidenciando um modelo analítico que entrelaça dispositivos culturais, regimes de sensibilização e disputas sociopolíticas por reconhecimento. Dimensões como: educação patrimonial, preservação da sociobiodiversidade e usos comerciais apresentam frequência intermediária, indicando sua relevância como vetores de salvaguarda, valorização territorial e

circulação econômica. Já sociabilidade/afetividade/comensalidade/convivialidade, atrativo turístico e monumentalização, embora menos recorrentes, incorporam aspectos relevantes da experiência patrimonial, especialmente no que tange à produção de vínculos, à estetização da tradição e à ativação turística.

Por fim, emerge com menor frequência, mas com potencial analítico crescente, a dimensão das mudanças climáticas, apontando para a ampliação do escopo da patrimonialização diante dos desafios contemporâneos de sustentabilidade e adaptação ecológica.

Figura 1 – Frequência das dimensões associadas à patrimonialização no campo da alimentação e da gastronomia



Fonte: elaborado pelos autores (2025).

A seguir, apresenta-se uma síntese das dimensões com base em seus respectivos delineamentos conceituais e ênfases discursivas identificadas no corpus.

Dimensões do patrimônio relacionado à gastronomia

A literatura científica dedicada às práticas de patrimonialização no campo da alimentação e da gastronomia evidencia a mobilização de distintas dimensões explicativas que fundamentam o reconhecimento simbólico, institucional e político

dessas práticas. Essas dimensões indicam não apenas os elementos valorizados nos processos de patrimonialização, mas também os sentidos atribuídos à alimentação e à gastronomia enquanto expressões culturais interdependentes (MATTA, 2012; MEDINA; SOLANILLA, 2013; HERNÁNDEZ-RAMÍREZ, 2018).

A identidade cultural constitui um dos principais eixos teóricos mobilizados. O patrimônio vinculado à alimentação e à gastronomia é frequentemente compreendido como marcador de pertencimento coletivo, representando comunidades, territórios e memórias. Técnicas culinárias, ingredientes locais e modos de preparo são investidos de valor simbólico à medida que se articulam a narrativas de ancestralidade, modos de vida tradicionais e experiências de memória (CONTRERAS; GRACIA, 2011; CSERGO, 2011; HERNÁNDEZ-RAMÍREZ, 2018; LIMA, 2022). Nesse enquadramento, alimentação e gastronomia patrimonializadas configuram-se como manifestações tangíveis de identidades étnicas, regionais ou nacionais, visíveis em festivais, candidaturas a registros internacionais e políticas de valorização territorial (ROMAGNOLI, 2019; MATTA, 2012; CONTRERAS; LUCO; RÍOS, 2019).

A dimensão da sociabilidade, comensalidade e convivialidade aparece com destaque nos estudos que justificam a patrimonialização por sua capacidade de mediar relações sociais e fortalecer laços de solidariedade. Cozinhar e partilhar refeições é compreendido como forma relacional de produção de sentido, estruturando dinâmicas cotidianas e festivas. Alimentos e experiências gastronômicas tornam-se portadores de significados afetivos e geracionais, valorizados não apenas por sua materialidade, mas pelo contexto sensível em que se realizam (SANT'ANA; MÜLLER, 2019; NASCIMENTO, 2020; ARREOLA; NECHAR, 2023).

A monumentalização da alimentação e da gastronomia refere-se à elevação dessas práticas à condição de referência pública e exemplaridade cultural. O processo envolve institucionalizações formais, como registros, museus, roteiros turísticos e eventos que ampliam sua visibilidade (CSERGO, 2011; MATTA, 2012). Contudo, esse tipo de consagração simbólica pode cristalizar práticas vivas, transformando experiências dinâmicas em representações fixas, por vezes estigmatizadas.

A dimensão dos usos comerciais é amplamente tratada na literatura. Práticas e produtos reconhecidos como tradicionais, típicos ou autênticos são inseridos em mercados especializados e estratégias de branding territorial, adquirindo valor econômico e status simbólico (MEDINA; SOLANILLA, 2013; GIMENES-MINASSE,

2015; OLIVEIRA; SOUZA, 2021). Embora esse enquadramento possa favorecer a visibilidade e sustentabilidade de determinadas práticas, também pode desencadear processos de padronização e descaracterização, especialmente quando desconectado de seus contextos comunitários ou orientado ao gosto do turista.

A ativação do patrimônio como atrativo turístico decorre dessa lógica. Alimentos e experiências culinárias tradicionais são incorporados a roteiros, festivais e ações promocionais, tornando-se elementos centrais da oferta turística contemporânea (GIMENES-MINASSE, 2015; ROMAGNOLI, 2019; SARTI; FERREIRA; FERREIRA, 2022). O consumo por visitantes é apresentado como forma de vivência cultural, ao passo que as práticas culinárias muitas vezes se adaptam às exigências estéticas e operacionais do mercado, tensionando autenticidade e demanda.

A mediação institucional e o uso político do patrimônio compõem uma dimensão recorrente. Autores destacam o papel de entidades como a Unesco, o Iphan e o Instituto Nacional de Propriedade Intelectual (INPI) na formulação de critérios e dispositivos normativos que orientam o reconhecimento oficial de práticas alimentares e gastronômicas (MATTA, 2012; MEDINA; SOLANILLA, 2013; CONTRERAS; LUCO; RÍOS, 2019). A patrimonialização, nesse contexto, configura-se como política cultural sujeita a disputas e assimetrias que podem ampliar ou restringir o acesso das comunidades ao reconhecimento.

A sociobiodiversidade é outra dimensão enfatizada. Práticas baseadas no uso de sementes crioulas, espécies nativas, manejo sustentável e saberes ecológicos locais são valorizadas por integrarem cultura alimentar e conservação ambiental (PAÉZ, 2015; ACYPRESTE, 2016; COSTA; SERRES, 2020). Essa abordagem amplia o escopo da patrimonialização ao evidenciar sua interface com sustentabilidade, justiça socioambiental e resiliência territorial.

Sob perspectiva crítica, a patrimonialização do campo alimentar e gastronômico também é compreendida como espaço de resistência e justiça socioalimentar. Valoriza-se o patrimônio como linguagem de enfrentamento à homogeneização dos sistemas alimentares, à invisibilização de saberes tradicionais e à desigualdade no acesso aos recursos culturais. A valorização das práticas tradicionais torna-se afirmação de direitos, soberania alimentar e reconhecimento de

grupos historicamente marginalizados (MATTA, 2012; PAÉZ, 2015; HERNÁNDEZ-RAMÍREZ, 2018; LIMA, 2022).

A educação patrimonial é mobilizada como estratégia de salvaguarda e formação cidadã. Oficinas, inventários participativos, programas pedagógicos e ações educativas promovem a continuidade das práticas e a sensibilização dos sujeitos quanto ao valor cultural dos modos de vida que as sustentam (UNIGARRO, 2015; CONTRERAS; LUCO; RÍOS, 2019; LIMA, 2022). Essa dimensão busca preservar não apenas técnicas e saberes, mas também os sentidos compartilhados pelas comunidades.

Sensorialidade e prazer também são fundamentos da patrimonialização. A fruição sensível — envolvendo sabor, aroma, textura e aparência — é evocada como critério de reconhecimento cultural. O prazer de comer torna-se experiência estética que ativa memória, reforça identidades e legitima a autenticidade cultural dos alimentos (ROMAGNOLI, 2019; SANT'ANA; MÜLLER, 2019; NASCIMENTO, 2020).

Além disso, parte da literatura associa o patrimônio vinculado à alimentação e à gastronomia às mudanças climáticas. Saberes e práticas enraizados em territórios e culturas tradicionais que respeitam os ciclos naturais e otimizam o uso de recursos são compreendidos como instrumentos de resiliência socioambiental, baseados em conhecimentos intergeracionais (FACHINI; MORENO-ROJAS; CARVALHO, 2021).

A análise dessas dimensões evidencia um campo multifacetado, no qual práticas, sentidos e disputas simbólicas se articulam. Para compreender como essas dimensões são mobilizadas, é necessário observar também os termos que as conformam. As expressões "alimentar", "gastronômico" e "culinário", embora frequentemente utilizadas como sinônimos, carregam inflexões analíticas específicas que impactam os modos de representação, reconhecimento e valoração das práticas. Assim, a transição da análise das dimensões ao exame dos termos aprofunda a compreensão da lógica conceitual que estrutura o campo da patrimonialização em sua diversidade.

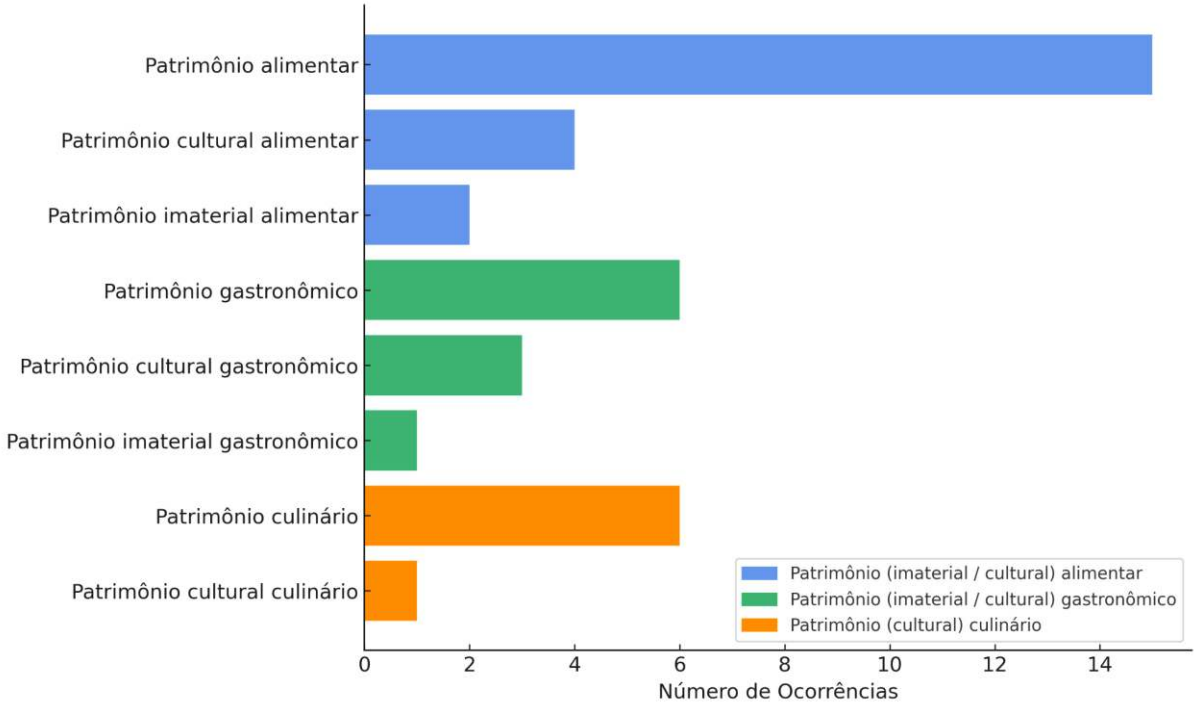
Termos e suas delimitações conceituais

Além da sistematização das dimensões, a análise da literatura permitiu identificar os termos mais frequentemente mobilizados para descrever os processos

de patrimonialização no campo da alimentação e da gastronomia (Figura 2). Para fins analíticos, optou-se pela agregação dos termos “patrimônio alimentar”, “patrimônio cultural alimentar” e “patrimônio imaterial alimentar” sob a categoria unificada patrimônio (imaterial / cultural) alimentar, que concentra 17 ocorrências e evidencia um uso recorrente, muitas vezes intercambiável, dessas formulações no corpus analisado. Procedimento similar foi aplicado aos termos “patrimônio gastronômico”, “patrimônio cultural gastronômico” e “patrimônio imaterial gastronômico”, consolidados como patrimônio (imaterial / cultural) gastronômico, com 6 registros.

Já os termos “patrimônio culinário” e “patrimônio cultural culinário” foram reunidos sob a categoria patrimônio (cultural) culinário, somando 8 ocorrências. A unificação terminológica por categorias analíticas permite maior clareza na comparação conceitual, respeitando as especificidades de cada enfoque.

Figura 2 – Frequência dos termos e categorização



Fonte: elaborado pelos autores (2025).

A seguir, apresenta-se uma síntese das três categorias, com base em seus respectivos usos conceituais, enfoques analíticos e ênfases discursivas identificadas nos estudos revisados.

Patrimônio (Imaterial) Alimentar

As noções de patrimônio alimentar, patrimônio imaterial alimentar e patrimônio cultural alimentar constituem a categoria mais amplamente mobilizada no corpus, conformando um conceito denso e abrangente, atravessado por diferentes tradições teóricas e enfoques metodológicos (ESPEITX, 2004; SANTILLI, 2004; CAVIGNAC; DANTAS, 2005; MORAIS, 2011; GIMENES-MINASSE, 2013, 2023; SUREMAIN; MATTA, 2013; CONTRERAS; SERRA, 2014; PAÉZ, 2015; UNIGARRO, 2015; ACYPRESTE, 2016; SUREMAIN, 2017; HERNÁNDEZ-RAMÍREZ, 2018; COSTA; SERRES, 2020; MEJÍA, 2020; TEIXEIRA NETO; BARBOSA; COLLAÇO, 2021; ANDRADE, 2022; LIMA, 2022). Sua amplitude conceitual permite a inclusão de práticas ligadas à produção, preparo, consumo e circulação de alimentos, vinculadas a sistemas culturais específicos, localizados em territórios, comunidades e modos de vida tradicionalmente constituídos.

A identidade cultural aparece como dimensão central nos processos de patrimonialização, estruturando a compreensão da alimentação enquanto prática cultural carregada de valores simbólicos relacionados ao pertencimento, à memória coletiva e à continuidade histórica. Os saberes culinários, as cozinhas regionais, as festividades e os rituais são tratados como expressões de coletividades que buscam reconhecimento diante de processos de modernização e homogeneização alimentar (ESPEITX, 2004; CAVIGNAC; DANTAS, 2005; MORAIS, 2011; CONTRERAS; SERRA, 2014; ANDRADE, 2022). Além disso, as identidades culturais no contexto dos patrimônios alimentares estão também relacionadas à capacidade de se tornarem atrativos e compreensíveis ao público mais amplo, especialmente em contextos de circulação global (ACEVEDO et al., 2021).

A preservação da sociobiodiversidade se destaca como um dos principais fundamentos que orientam a patrimonialização, especialmente em estudos que relacionam práticas alimentares ao uso de sementes crioulas, espécies nativas, sistemas agrícolas tradicionais e formas sustentáveis de manejo. Essa articulação entre aspectos culturais e ecológicos posiciona o alimento como um agente relevante na conservação ambiental e na manutenção da resiliência territorial (PAÉZ, 2015; ACYPRESTE, 2016; COSTA; SERRES, 2020).

A resistência e a justiça socioalimentar são mobilizadas como contra-narrativas diante da hegemonia dos sistemas agroindustriais. A patrimonialização assume, nesse contexto, o papel de instrumento de afirmação de modos de vida camponeses e populares, que enfrentam processos de marginalização e descaracterização cultural impulsionados pela lógica globalizante (HERNÁNDEZ-RAMÍREZ, 2018; LIMA, 2022).

A mediação institucional e o uso político do patrimônio alimentar constituem outro eixo relevante nas análises. Diferentes autores examinam o papel desempenhado por instituições públicas e organismos multilaterais — como Iphan, Unesco e INPI — na definição de critérios, categorias e instrumentos de reconhecimento patrimonial. Tais processos evidenciam disputas por legitimidade e seleção cultural, frequentemente atravessadas por assimetrias de poder (SANTILLI, 2004; SUREMAIN; MATTA, 2013).

A educação patrimonial é identificada como dimensão estratégica da salvaguarda dos saberes e práticas alimentares. Iniciativas como oficinas, inventários participativos, atividades formativas e experiências pedagógicas são discutidas como formas de transmissão intergeracional, sensibilização cultural e fortalecimento da cidadania alimentar (UNIGARRO, 2015; PAÉZ, 2015; SUREMAIN, 2017; LIMA, 2022).

Ainda que com menor incidência, os estudos também evidenciam a presença de práticas associadas à sociabilidade, afetividade, comensalidade e convivialidade. As práticas alimentares patrimonializadas não se limitam a aspectos técnicos ou simbólicos, mas incorporam dimensões relacionais, manifestas em rituais de partilha, vínculos emocionais e formas de convívio coletivo (GIMENES-MINASSE, 2013; HERNÁNDEZ-RAMÍREZ, 2018).

A sensorialidade e o prazer surgem como fundamentos de legitimação do patrimônio alimentar, conferindo ao alimento tradicional um valor estético ancorado nas experiências gustativas, visuais e táteis. Essas experiências são compreendidas como marcadores de autenticidade e diferenciação cultural (ESPEITX, 2004; GIMENES-MINASSE, 2013).

Os usos comerciais do patrimônio alimentar, ainda que menos enfatizados na maioria dos trabalhos, também são contemplados. Estratégias como certificações de origem, designações geográficas e circuitos gastronômicos alternativos são analisadas

como formas de valorização econômica, usualmente subordinadas a regimes de valoração simbólica predominantes (COSTA; SERRES, 2020; TEIXEIRA NETO; BARBOSA; COLLAÇO, 2021; GIMENES-MINASSE, 2023).

O patrimônio (imaterial / cultural) alimentar é compreendido como uma categoria relacional que articula elementos da natureza e da cultura, da política e da estética, da tradição e da contemporaneidade. Sua potência reside na capacidade de integrar múltiplas dimensões da vida social e ambiental, oferecendo um aparato conceitual robusto para a interpretação das práticas alimentares como expressões de resistência, reconhecimento e transformação sociocultural. Conforme argumentam Lima (2022), Cavignac e Dantas (2005) e Morais (2011), trata-se de um patrimônio vivo, sustentado por oralidades, práticas cotidianas e experiências sensíveis, que legitimam saberes e modos de vida historicamente subalternizados.

Patrimônio (Cultural / Imaterial) Gastronômico

As noções de patrimônio gastronômico, patrimônio cultural gastronômico e patrimônio imaterial gastronômico vêm sendo mobilizadas por autores que investigam os processos de legitimação simbólica, institucional e sensível da alimentação tradicional associada a territórios e comunidades específicas. Embora cada uma dessas expressões apresente nuances próprias, todas compartilham a concepção de que a gastronomia constitui um campo de significação cultural, no qual dimensões materiais e imateriais se entrelaçam na constituição de identidades coletivas que podem ser reconhecidas, protegidas e ativadas por meio de políticas públicas e estratégias de desenvolvimento (CSERGO, 2011; GIMENES-MINASSE, 2015; RONCHETTI; MÜLLER, 2016; ROMAGNOLI, 2019; SANT'ANA; MÜLLER, 2019; NASCIMENTO, 2020; OLIVEIRA; SOUZA, 2021; MATTES; DUPRAT; GUSSO, 2022; SARTI; FERREIRA; FERREIRA, 2022; ARREOLA; NECHAR, 2023; ZÚÑIGA BRAVO et al., 2024).

No plano analítico, a identidade cultural ocupa posição central na constituição dessa categoria. As práticas culinárias tradicionais são compreendidas como expressões legítimas de pertencimento territorial, etnicidade e continuidade histórica. Técnicas, ingredientes e modos de preparo são mobilizados como marcadores simbólicos das coletividades envolvidas, permitindo conceber a

gastronomia como uma herança viva, capaz de reatualizar vínculos memoriais e fortalecer sentidos de identidade (CSERGO, 2011; GIMENES-MINASSE, 2015; RONCHETTI & MÜLLER, 2016).

A mediação institucional e o uso político do patrimônio configuram dimensões estruturantes do processo de patrimonialização. O reconhecimento oficial de saberes e práticas gastronômicas, frequentemente articulado à atuação de instituições como a Unesco ou o Iphan, envolve dispositivos normativos e burocráticos que definem o que deve ser protegido. Esses processos, contudo, são marcados por disputas e assimetrias, revelando os mecanismos seletivos que orientam as políticas patrimoniais e as tensões inerentes à sua operacionalização (ROMAGNOLI, 2019; LONG, 2018; OLIVEIRA; SOUZA, 2021; MATTES; DUPRAT; GUSSO, 2022; ZÚÑIGA BRAVO et al., 2024).

A patrimonialização da gastronomia tradicional também tem sido acionada como estratégia de valorização econômica, especialmente quando associada ao atrativo turístico. Práticas alimentares são convertidas em produtos culturais e ativos simbólicos, compondo ações de promoção territorial como rotas temáticas, atividades de produção culinária, festivais e estratégias de branding. Inseridas na lógica da economia criativa, essas iniciativas articulam o valor cultural da alimentação a objetivos de competitividade e desenvolvimento regional (GIMENES-MINASSE, 2015; LONG, 2018; OLIVEIRA; SOUZA, 2021; SARTI; FERREIRA; FERREIRA, 2022; ARREOLA; NECHAR, 2023).

Os aspectos ligados à sensorialidade e ao prazer também integram os critérios de reconhecimento patrimonial. A experiência do comer — englobando sabor, aroma, textura e apresentação — é frequentemente evocada como expressão de autenticidade e pertencimento, reforçando a relevância da fruição sensível como base para a legitimação cultural da gastronomia (ROMAGNOLI, 2019; SANT'ANA; MÜLLER, 2019; NASCIMENTO, 2020).

As dimensões de sociabilidade, afetividade, comensalidade e convivialidade acrescentam uma camada relacional à análise. A patrimonialização da gastronomia tradicional é frequentemente legitimada por sua capacidade de criar vínculos intergeracionais, promover espaços de partilha e sustentar sentidos de comunidade, mesmo quando inserida em contextos institucionais ou vinculada a usos comerciais (SANT'ANA; MÜLLER, 2019; NASCIMENTO, 2020).

A educação patrimonial desponta como ferramenta estratégica na salvaguarda desses saberes. Iniciativas como oficinas, inventários participativos, ações formativas e materiais pedagógicos são mobilizadas com o objetivo de sensibilizar e engajar sujeitos patrimoniais, contribuindo para a continuidade das práticas alimentares e para a valorização de modos de vida específicos (RONCHETTI; MÜLLER, 2016; NASCIMENTO, 2020; OLIVEIRA; SOUZA, 2021).

Em certos contextos, a patrimonialização também se articula à preservação da sociobiodiversidade. Quando práticas gastronômicas envolvem o uso de espécies nativas, técnicas agrícolas tradicionais e formas sustentáveis de manejo do território, o patrimônio adquire um papel ecológico, interligando cultura alimentar e conservação ambiental (SANT'ANA; MÜLLER, 2019).

Os termos patrimônio gastronômico, patrimônio cultural gastronômico e patrimônio imaterial gastronômico delineiam, portanto, um campo conceitual que permite a ressignificação das práticas alimentares à luz de valores culturais, sociais, políticos e econômicos. Experiências como a da "arte de fazer" carne de sol em Picuí ilustram como o patrimônio imaterial gastronômico pode atuar simultaneamente como mecanismo de afirmação identitária, valorização territorial e ativação turística (NASCIMENTO, 2020). Nesse contexto, destaca-se a tensão sociocultural no que diz respeito à instrumentalização da cultura alimentar como recurso turístico, econômico e de marketing territorial no qual os elementos gastronômicos podem passar por processos de folclorização e mercantilização (LONG, 2018; ARREOLA; NECHAR, 2023; ZÚÑIGA BRAVO et al., 2024).

Patrimônio (Cultural) Culinário

Os termos patrimônio culinário e patrimônio cultural culinário têm sido empregados na literatura como ferramentas conceituais voltadas à análise dos processos de valorização e institucionalização das práticas culinárias enquanto expressões culturais marcadas por historicidade, territorialidade e legitimidade sociopolítica (CONTRERAS; GRACIA, 2011; MATTA, 2012; MEDINA; SOLANILLA, 2013; CAMACHO, 2014; FUSTÉ-FORNÉ, 2016; CONTRERAS; LUCO; RÍOS, 2019). Embora apresentem pontos de convergência com os conceitos de patrimônio alimentar e patrimônio gastronômico, tais categorias enfatizam o saber-fazer

culinário como manifestação cultural autônoma, sujeita a mecanismos de regulação normativa, distinção simbólica e ativação em políticas públicas.

A identidade cultural se apresenta como dimensão estruturante dessa abordagem. A prática culinária é compreendida como um espaço privilegiado de construção de pertencimentos territoriais, étnicos e socioculturais, no qual alimentos, modos de preparo e repertórios técnicos tradicionais funcionam como instrumentos de expressão coletiva. Nesse contexto, a noção de herança incorporada adquire papel central, ao reconhecer que o ato de cozinhar e de consumir alimentos reatualiza memórias e perpetua tradições no cotidiano (CONTRERAS; LUCO; RÍOS, 2019).

A mediação institucional e os usos políticos do patrimônio configuram outra dimensão fundamental nos processos de patrimonialização. O reconhecimento oficial das culinárias tradicionais depende frequentemente da atuação de organismos internacionais, como a Unesco, e de instâncias estatais, que atuam com base em dispositivos técnicos, jurídicos e diplomáticos para estabelecer critérios de autenticidade, legitimidade e salvaguarda (MATTA, 2012; MEDINA; SOLANILLA, 2013).

Nesse contexto, a educação patrimonial ocupa um papel estratégico, sendo mobilizada como prática voltada à identificação, transmissão e salvaguarda dos saberes culinários. Ações como a construção de inventários participativos e o desenvolvimento de atividades formativas com enfoque comunitário são indicadas como formas de sensibilização e de formação de sujeitos comprometidos com a preservação de suas tradições alimentares (CONTRERAS; LUCO; RÍOS, 2019).

A sensorialidade e o prazer são convocados como fundamentos estéticos e simbólicos que contribuem para a legitimação do patrimônio culinário. Elementos como a experiência gustativa, a apresentação dos pratos e o refinamento das práticas alimentares funcionam como critérios que reforçam sentidos de autenticidade, distinção e pertencimento cultural (CAMACHO, 2014; FUSTÉ-FORNÉ, 2016).

As dimensões de sociabilidade e comensalidade se revelam igualmente relevantes, evidenciando o papel da alimentação na construção de vínculos sociais. A prática de cozinhar e partilhar refeições é inserida em contextos de reciprocidade, celebração e transmissão intergeracional, fortalecendo o caráter comunitário da alimentação e seu valor simbólico (CONTRERAS; LUCO; RÍOS, 2019).

Algumas abordagens indicam a articulação entre os saberes culinários tradicionais e a preservação da sociobiodiversidade. Essa conexão valoriza o uso de ingredientes nativos, práticas agrícolas locais e modos sustentáveis de produção, alinhando a patrimonialização culinária a agendas ambientais e agroecológicas (Camacho, 2014). Destaca-se, também, a alimentação a partir de uma gramática culinária, dotada de vocabulários e enunciações quanto aos sabores, técnicas, preferências e tabus que traduzem conflitos e identidades em permanente negociação (CONTRERAS; GRACIA, 2011).

A dimensão dos usos comerciais também é contemplada, ainda que de forma menos recorrente, especialmente em contextos nos quais práticas culinárias são inseridas em circuitos de valorização territorial, turismo gastronômico e mercados culturais institucionalizados. Nesses casos, o patrimônio culinário passa a ser mobilizado como recurso estratégico em ações de branding territorial e de promoção do desenvolvimento local (FUSTÉ-FORNÉ, 2016; BAHLS et al., 2020).

As categorias patrimônio culinário e patrimônio cultural culinário operam, portanto, como dispositivos analíticos que articulam técnica, identidade, sensorialidade e institucionalidade, orientando processos de valorização e sistematização de práticas alimentares tradicionais em contextos de regulação e visibilização pública. No caso latino-americano, o patrimônio cultural culinário adquire uma dimensão crítica ao incorporar os marcadores das desigualdades sociais e das disputas simbólicas por reconhecimento, como apontam Camacho (2014) e Fusté-Forné (2016).

O quadro 1 sintetiza os principais termos empregados nos estudos sobre patrimonialização no campo da alimentação e da gastronomia, destacando os enfoques privilegiados em cada um e as ênfases conceituais associadas. Trata-se de uma proposta de sistematização que visa evidenciar tanto as aproximações quanto às distinções entre as categorias patrimônio alimentar, gastronômico e culinário, contribuindo para o esclarecimento dos usos conceituais e das implicações analíticas envolvidas em cada recorte.

Quadro 1 – Síntese dos termos associados à patrimonialização no campo da alimentação e da gastronomia

Termo	Enfoque	Ênfase conceitual
Patrimônio (imaterial / cultural) alimentar	Práticas alimentares cotidianas como expressão cultural e resistência sociopolítica; forte relação com territorialidade, memória e biodiversidade.	Identidade cultural, justiça alimentar, sociobiodiversidade, mediação institucional, educação patrimonial, sensorialidade, comensalidade.
Patrimônio (imaterial / cultural) gastronômico	Práticas gastronômicas tradicionalmente reconhecidas como marcas simbólicas e políticas de identidade coletiva; foco em institucionalização e ativação econômica; inclui espaços físicos que participam de quaisquer etapas de produção, processamento, comercialização e consumo de alimentos, mas destacam os estabelecimentos comerciais de alimentação (restaurantes, cafés etc.) como elementos centrais da difusão do patrimônio gastronômico.	Legitimação simbólica, uso político, economia criativa, sensorialidade, institucionalização, ativação turística.
Patrimônio (cultural) culinário	Saberes técnicos e repertórios do fazer culinário como dispositivos culturais reguláveis; ênfase na herança incorporada e nos processos de distinção e salvaguarda.	Distinção estética e simbólica, herança sensível, regulação normativa, pedagogia patrimonial, pertencimento e práticas de transmissão intergeracional.

Fonte: elaborado pelos autores (2025).

Discussões e conclusões

Os resultados deste estudo aprofundam e diferenciam os debates sobre os patrimônios associados à alimentação e à gastronomia, especialmente em sua interface com práticas e políticas contemporâneas. A análise temática de 38 artigos sistematizou onze dimensões centrais da patrimonialização, revelando uma articulação complexa entre identidade cultural, mediação institucional, sensorialidade, justiça socioalimentar, usos comerciais e sociobiodiversidade. A

identidade cultural foi a dimensão mais recorrente, corroborando autores como Matta (2012), Contreras e Gracia (2011) e Hernández-Ramírez (2018), enquanto a mediação institucional, destacada por Medina e Solanilla (2013), Long (2018) e Ribas e Mulet (2018), confirma a patrimonialização como instrumento de política cultural.

A comparação entre os termos patrimônio alimentar, gastronômico e culinário revela distinções analíticas relevantes: o primeiro se associa à resistência e ao vínculo territorial; o segundo, à legitimação institucional e ativação turística; o terceiro, aos saberes técnicos e à herança sensível. Essa diferenciação, em consonância com Espeitx (2004), Csergo (2011) e Fusté-Forné (2016), refina o aparato conceitual do campo e promove uma abordagem mais crítica e situada. Os resultados indicam que o turismo gastronômico atua como vetor ambivalente: por um lado, potencializa a valorização de patrimônios locais; por outro, pode submetê-los à mercantilização e à folclorização (LONG, 2018; ARREOLA; NECHAR, 2023).

A centralidade dos sistemas alimentares — entendidos como estruturas que organizam práticas de produção, preparo, circulação e consumo — mostrou-se fundamental para compreender a patrimonialização como processo que transcende o reconhecimento simbólico, conectando-se a modelos produtivos, relações ecológicas e estratégias de reprodução social (CONTRERAS; GRACIA, 2011; RASTOIN, 2023). Destacam-se como contribuições: a sistematização inédita das dimensões explicativas; a diferenciação conceitual entre os termos centrais; e a evidência do papel das instituições, dos sentidos sensoriais e das disputas sociopolíticas. A sociobiodiversidade emerge como elemento estratégico de resistência e regeneração, articulando espécies nativas, práticas sustentáveis e vínculos culturais com os territórios (PAÉZ, 2015; ACYPRESTE, 2016; COSTA; SERRES, 2020).

Além disso, a emergência da dimensão das mudanças climáticas aponta um novo horizonte analítico: o patrimônio alimentar e gastronômico como recurso de adaptação ecológica e enfrentamento à crise ambiental (RASTOIN, 2023; FAO, 2022). Assim, a patrimonialização deve ser compreendida não apenas como instrumento de preservação, mas como estratégia de afirmação identitária, sustentabilidade e transformação social.

Como limites, reconhece-se a amostragem por conveniência e a exclusão de fontes não acadêmicas, o que pode restringir visões locais ou institucionais não formalizadas. Recomenda-se, como agenda futura, o aprofundamento de estudos

empíricos em contextos locais, o acompanhamento crítico de políticas e certificações patrimoniais, e a ampliação da escuta aos sujeitos sociais envolvidos na produção, transmissão e salvaguarda desses patrimônios. Compreender a patrimonialização como arena de disputas e negociações simbólicas é essencial para fortalecê-la como instrumento de justiça alimentar e valorização da diversidade cultural.

Referências

ACEVEDO, M. M. et al. Posicionamiento y estetización de los productos gastronómicos. In: MATTA, A.; DE MIGUEL, R.; TURMO, I. G. (Eds.). **Gastronomía y patrimonio**. Toluca: Universidad Autónoma del Estado de México, 2021. p. 143–158.

ACYPRESTE, I. P. Patrimônio alimentar: passos para a garantia da sociobiodiversidade e segurança/soberania alimentar. **Tessituras**, v. 4, n. 1, p. 4-8, 2016.

ANDRADE, T. C. O Patrimônio alimentar dos povos tradicionais do cerrado: Ensaios sobre instrumentos, insumos, sabores e saberes da cozinha cerratense. **Cenário: Revista Interdisciplinar em Turismo e Território**, v. 10, n. 2, p. 172-190, 2023.

ARREOLA, E. V.; NECHAR, M. C. La visión crítico-reflexiva del patrimonio gastronómico como un recurso turístico-cultural sostenible en comunidades originarias: el caso del ahuautle de Atenco, México. **RICIT: Revista Turismo, Desarrollo y Buen Vivir**, n. 17, p. 7-25, 2023.

BAHLS, Á. A. D. S. M. et al. Patrimônio Cultural Culinário vs. Higiene e Segurança Alimentar: uma possível correlação inversa. **Revista Hospitalidade**, v. 17, n. 1, p. 115-139, 2020.

BERNAT, E. E. Productos alimentarios “patrimonializados”:¿ Alternativa a la agroindustria y la producción alimentaria industrial? **Archives on Food, Culture and Nutrition**, v. 2, n. 2, p. 109-130, 2024.

CAMACHO, J. Una cocina exprés. Cómo se cocina una política pública de patrimonio culinario. In: CHAVES, M.; MONTENEGRO, M.; ZAMBRANO, M. **El valor del patrimonio: mercado, políticas culturales y agenciamientos sociales**. Bogotá: ICANH, 2014. p. 169-200.

CAVIGNAC, J. A.; DANTAS, M. I. Sistema alimentar e patrimônio imaterial: o chouriço no Seridó. **Sociedade e Cultura**, v. 8, n. 2, p. 63-78, 2005.

CHOAY, F. **A alegoria do patrimônio**. São Paulo: Editora Unesp, 2001.

CLARKE, V.; BRAUN, V. Thematic analysis. **The Journal of Positive Psychology**, v. 12, n. 3, p. 297-298, 2017.

COMISSÃO EAT-LANCET. **Relatório Comida, planeta, saúde: dietas saudáveis a partir de sistemas alimentares sustentáveis**. Comida do

Amanhã, 2020. Disponível em: https://www.comidadoamanha.org/relatorioeatlancet. Acesso em: 3 maio 2025.

CONTRERAS, C.; LUCO, J.; RÍOS, C. Patrimonio culinario: Propuesta para una metodología de distinción patrimonial de las culinarias locales. **Revista Ciencias y Humanidades**, v. 8, n. 8, p. 163-181, 2019.

CONTRERAS, J.; GRACIA, M. **Alimentação, sociedade e cultura**. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2011.

CONTRERAS, J.; SERRA, J. R. Sobre la construcció social del patrimoni alimentari. **Quaderns de l'Institut Català d'Antropologia**, v. 30, n. 2, p. 87–100, 2014. DOI: 10.5565/rev/qica.1505.

COSTA, L. D. C. N.; SERRES, J. C. P. A patrimonialização de referentes culturais alimentares no Brasil. **Revista Confluências Culturais**, v. 9, n. 2, p. 135-146, 2020.

CSERGO, J. O patrimônio gastronômico na França: como pensar um monumento, do artefato ao mentefato. **História: Questões & Debates**, v. 54, n. 1, 2011.

DIEGUES, A. C. et al. **Os saberes tradicionais e a biodiversidade no Brasil**. Brasília: MMA; COBIO; NUPAUB; USP, 2000.

DÓRIA, C. A. **A culinária materialista: a construção racional do alimento e do prazer gastronômico**. São Paulo: Senac São Paulo, 2009.

ESPEITX, E. Patrimonio alimentario y turismo: una relación singular. **Pasos revista de turismo y patrimonio cultural**, v. 2, n. 2, p. 193-213, 2004.

FACHINI, C.; MORENO-ROJAS, R.; CARVALHO, A. V. Mudanças climáticas e patrimônio agroalimentar: aprendizados para resiliência. **PerCursos**, v. 22, n. 49, p. 198-225, 2021.

FAO. **Twenty years of Globally Important Agricultural Heritage Systems – Success stories of dynamic conservation for sustainable rural development**. Roma, 2022. Disponível em: https://doi.org/10.4060/cc2385en. Acesso em: [data de acesso].

FELICIANO, P. O. **Produtos de Origem e patrimônio alimentar**. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2024.

FRANCO, A. **De Caçador a Gourmet: uma história da gastronomia**. Brasília: Thesaurus, 1995.

FUSTÉ-FORNÉ, F. Los paisajes de la cultura: la gastronomía y el patrimonio culinario. **Dixit**, v. 24, n. 1, p. 4-16, 2016.

GASCÓN, J. Turismo, agricultura y alimentación. De la teoría del enlace a la patrimonialización de la gastronomia. In: MEDINA, F. X.; LODOÑO, M. P. L. (Orgs.). **Gastronomía y turismo en Iberoamerica**. Gijón: Ediciones Trea, 2018.

GIMENES-MINASSE, M. H. S. G. Comida como cultura? Notas sobre a patrimonialização alimentar e sua relação com o turismo gastronômico. **Gestión Turística**, n. 19, p. 41-56, 2013.

GIMENES-MINASSE, M. H. S. Para turista ver (e provar): dos usos do patrimônio gastronômico no contexto do turismo. **Tessituras: Revista de Antropologia e Arqueologia**, v. 3, n. 2, p. 175-175, 2015.

GIMENES-MINASSE, M. H. S. G. Patrimônio alimentar, patrimônio turístico: potencialidades regionais a partir do reconhecimento formal de saberes e produtos alimentícios. **Revista Memória em Rede**, v. 15, n. 28, p. 245-274, 2023.

GRAVARI-BARBAS, M. Tourism as a heritage producing machine. **Tourism Management Perspectives**, v. 26, p. 5-8, 2018.

GUIA MICHELIN. **Sobre o guia Michelin**. [S. l.], 2025. Disponível em: https://guide.michelin.com/br/pt_BR/about-us. Acesso em: [data de acesso].

HERNÁNDEZ-RAMÍREZ, J. Cuando la alimentación se convierte en gastronomía. Procesos de activación patrimonial de tradiciones alimentarias. **Cultura-hombre-sociedad**, v. 28, n. 1, p. 154-176, 2018.

INSTITUT CATALÀ DE LA CUINA. **Corpus del patrimoni culinari català**. Barcelona: RBA Llibres, 2016.

INSTITUTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO NACIONAL. **Convenções UNESCO e o Patrimônio: elementos para uma abordagem integrada**. Brasília, DF, 2010. Disponível em: http://cmsportal.iphan.gov.br/uploads/ckfinder/arquivos/Conven%c3%a7%c3%b5es%20da%20UNESCO.pdf. Acesso em: 20 abr. 2025.

LIMA, R. S. Contribuição das festas para a valorização do patrimônio imaterial alimentar nas linhas rurais. **Eutopía: Revista de Desarrollo Económico Territorial**, n. 21, p. 143-164, 2022.

LONG, L. M. Cultural politics in culinary tourism with ethnic foods. **Revista de Administração de Empresas**, v. 58, n. 3, p. 316–324, 2018.

MATTA, R. El patrimonio culinario peruano ante UNESCO: algunas reflexiones de gastro-política. **Working Papers Series**, n. 28, p. 1-45, 2012.

MATTES, A.; DUPRAT, M.; GUSSO, L. Patrimônio gastronômico: o reconhecimento da alimentação como um patrimônio cultural imaterial. **Revista Confluências Culturais**, v. 11, n. 2, p. 45-57, 2022.

MEDINA, F. X.; SOLANILLA, L. Patrimonio culinario, institucionalización y medios digitales. **PH investigación**, v. 1, p. 55-74, 2013.

MEJÍA, A. N. Prácticas gastronómicas domésticas como factor de identidad y construcción cultural desde lo campesino en la provincia Guanentina, Santander. In: MATTA, A.; DE MIGUEL, R.; GONZÁLEZ TURMO, I. (Eds.). **Gastronomía y turismo: una reflección cultural**. Bogotá: Fundación Universitaria San Mateo, 2020. p. 9–52.

MORAIS, L. P. Comida, identidade e patrimônio: articulações possíveis. **História: questões & debates**, v. 54, n. 1, 2011.

NASCIMENTO, P. O. A "arte de fazer" carne de sol em Picuí–PB: do patrimônio imaterial ao turismo gastronômico. **Revista Práxis: saberes da extensão**, v. 1, n. 1, p. 86-101, 2013.

OLIVEIRA, A. N.; SOUZA, S. D. R. As indicações geográficas de produtos alimentares: possibilidades de conservação e valorização do patrimônio cultural gastronômico. **Formação (Online)**, v. 28, n. 53, p. 905-932, 2021.

OLIVEIRA, E.; LISBOA, G. dos S.; SILVA, V. A. O *terroir* como categoria geográfica: origem e abordagens conceituais. **Geopauta**, v. 6, p. e11291, 2022.

PÁEZ, L. Globalización, soberanía y patrimonio alimentario. **Antropología Cuadernos de investigación**, n. 15, p. 13-20, 2015.

POULAIN, J.-P. Patrimônios alimentares: consenso "suave" e controvérsias "duras". In: SANTOS, J. T. G.; FELICIANO, P. O. (Orgs.). **Alimentação: avanços e controvérsias**. v. 2. São Paulo: Alexa Cultural, 2023.

RASTOIN, J.-L. Previsão de sistemas alimentares em 3 cenários: a urgência da transição socioecológica. In: SANTOS, J. T. G.; FELICIANO, P. O. (Orgs.). **Alimentação: avanços e controvérsias**. v. 2. São Paulo: Alexa Cultural, 2023.

RIBAS, J.; MULET, M. Patrimonio alimentario, turismo y espetáculo. Reflexiones en torno a un proyecto de desarrollo de experiencias turísticas gastronómicas. In: OBSERVATORIO DE LA ALIMENTACIÓN (Ed.). **Polisemias de la Alimentación: salud, desperdicio, hambre y patrimonio**. Barcelona: Edicions de la Universitat de Barcelona, 2018. p. 77-96.

ROMAGNOLI, M. Gastronomic heritage elements at UNESCO: Problems, reflections on and interpretations of a new heritage category. **International Journal of Intangible Heritage**, v. 14, n. 1, 2019.

RONCHETTI, A. G.; MÜLLER, S. G. Identidade e comida: gastronomia tradicional de Florianópolis apreciada como patrimônio cultural imaterial. **Revista Memorare**, v. 3, n. 3, p. 37-53, 2016.

SANT'ANA, L. S.; MÜLLER, S. G. Patrimônio Cultural Gastronômico. **Revista Brasileira de Gastronomia**, v. 2, n. 2, p. 7-19, 2019.

SANTILLI, J. O reconhecimento de comidas, saberes e práticas alimentares como patrimônio cultural imaterial. **Demetra: Food, Nutrition & Health/Alimentação, Nutrição & Saúde**, v. 10, n. 3, 2015.

SCIFONI, S. **A Construção do patrimônio natural**. 2006. Tese (Doutorado em Geografia) – Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas, Universidade de São Paulo, São Paulo, 2006.

SCIFONI, S. Paisagem cultural. In: GRIECO, B; TEIXEIRA, L; THOMPSON, A. L. (Eds.). **Dicionário IPHAN de Patrimônio Cultural**. 2. ed. rev. ampl. Rio de Janeiro: IPHAN/DAF/Copedoc, 2016.

SOUZA, L. K. D. Pesquisa com análise qualitativa de dados: conhecendo a Análise Temática. **Arquivos Brasileiros de Psicologia**, v. 71, n. 2, p. 51-67, 2019.

SUREMAIN, C. E. Cuando la alimentación se hace patrimonio. Rutas gastronómicas, globalización y desarrollo local (México). **Trace (México, DF)**, n. 72, p. 165-181, 2017.

SUREMAIN, C. É.; MATTA, R. "Manger tradition" ou la fabrication d'un patrimoine alimentaire inégal (Lima, Pérou). **Trace (México, DF)**, n. 64, p. 44-54, 2013.

TEIXEIRA NETO, E. W.; BARBOSA, F. A. C.; COLLAÇO, J. H. L. Patrimônio e identidade regional: tradições doceiras em perspectiva. **Vivência: Revista de Antropologia**, v. 1, n. 57, 2021.

UNESCO. **Mondiacult. World conference on cultural policies**. Proceedings [...]. Paris, 1982. Disponível em: https://unesdoc.unesco.org/ark:/48223/pf0000054668. Acesso em: 30 abr. 2025.

UNIGARRO, C. Sistemas alimentarios y patrimonio alimentario. Transculturaciones en el caso ecuatoriano. **Antropología Cuadernos de investigación**, n. 15, p. 21-34, 2015.

WORLD TOURISM ORGANIZATION. **Second Global Report on Gastronomy Tourism**. Madrid: UNWTO, 2017. DOI: 10.18111/9789284418701.

WORLD TOURISM ORGANIZATION. **8º Foro Mundial de Turismo Gastronómico de la OMT**. Madrid: UNWTO, 2023.

ZÚÑIGA BRAVO, F. G. et al. Patrimonialización de la alimentación, políticas públicas y turismo en contextos locales y globales. In: ZÚÑIGA BRAVO, F. G.; VÁZQUEZ-MEDINA, J. A.; MEDINA, F. X. (Eds.). **Patrimonialización de la alimentación, políticas públicas y turismo en contextos locales y globales**. Cidade do México: Secretaria de Cultura; INAH, 2024. p. 9–26.

Recebido em Julho de 2025
Aprovado em Agosto de 2025