CEFET/RJ
DIRETORIA DE PESQUISA E PÓS-GRADUAÇÃO

TURISMO GASTRONÔMICO, FEIRAS AGROECOLÓGICAS E FESTIVAIS REGIONAIS: UM OLHAR PARA A BAIXADA FLUMINENSE

Luana de Oliveira Santos

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Regional e Sistemas Produtivos do Centro Federal de Educação Tecnológica Celso Suckow da Fonseca, CEFET/RJ, como parte dos requisitos necessários à obtenção do título de Mestre em Desenvolvimento Regional e Sistemas Produtivos.

Orientadora: Prof. Dra. Marta Lucia Azevedo Ferreira

Nova Iguaçu, RJ.
Março, 2026.

TURISMO GASTRONÔMICO, FEIRAS AGROECOLÓGICAS E FESTAS REGIONAIS: UM OLHAR PARA A BAIXADA FLUMINENSE

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Regional e Sistemas Produtivos do Centro Federal de Educação Tecnológica Celso Suckow da Fonseca, CEFET/RJ, como parte dos requisitos necessários à obtenção do título de Mestre em Desenvolvimento Regional e Sistemas Produtivos.

Luana de Oliveira Santos

Aprovada em 26 de março de 2026 pela Banca Examinadora:

gov.br Documento assinado digitalmente
MARTA LUCIA AZEVEDO FERREIRA
Data: 22/06/2026 19:38:46-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

Prof. Dra. Marta Lucia Azevedo Ferreira (CEFET/RJ)

(Orientadora - Presidente)

gov.br Documento assinado digitalmente
JOSE ANDRE VILLAS BOAS MELLO
Data: 23/06/2026 17:49:49-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

Prof. Dr. José André Villas Boas Mello (CEFET/RJ)

(Membro Interno)

gov.br Documento assinado digitalmente
MARCIO SILVA BORGES
Data: 23/06/2026 19:46:47-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

Prof. Dr. Marcio Silva Borges (UFRRJ)

(Membro Externo)

Nova Iguaçu, RJ

Março, 2026

Cefet/RJ – Sistema de Bibliotecas – *campus* Nova Iguaçu

S237 Santos, Luana de Oliveira.
Turismo gastronômico, feiras agroecológicas e festivais regionais : um olhar para a Baixada Fluminense / Luana de Oliveira Santos. – 2026.
106 f. : il. color.

Dissertação (mestrado) Centro Federal de Educação Tecnológica Celso Suckow da Fonseca, 2026.
Bibliografia: Inclui bibliografias.
Orientadora: Marta Lucia Azevedo Ferreira.

1. Planejamento regional. 2. Turismo e gastronomia – Pesquisa – Nova Iguaçu (RJ). 3. Agroturismo. 4. Feiras agropecuárias – Baixada Fluminense (RJ). 5. Exposições – Análise. 6. Comunidades agrícolas – Usos e costumes. 7. Agricultura – Aspectos sociais. 8. Agricultura familiar – Desenvolvimento. 9. Projetos de desenvolvimento rural.
I. Ferreira, Marta Lucia Azevedo (orient.). II. Título.

CDD 338.9

Ficha catalográfica elaborada por: Vania Coutinho Gomes Andrade – CRB7-4952

DEDICATÓRIA

“Dedico esse trabalho a mim e toda a vida que vou viver”.

AGRADECIMENTOS

Agradeço, antes de tudo, a Deus, por me conceder força, sabedoria e coragem nos momentos em que pensei em desistir. Foi a fé que me sustentou quando tudo parecia difícil e impossível. Sem ela, nada disso teria sido possível.

À minha família, minha base, meu alicerce e meu maior exemplo de amor e superação. Ao meu irmão Allan, pelo amor incondicional, pela paciência e por sempre acreditar em mim, mesmo quando eu duvidava da minha própria capacidade. À minha mãe, Fátima, pelo carinho, pelas orações e pelo apoio constante.

À minha querida orientadora, professora Marta Lucia Azevedo Ferreira, por me guiar com tanta sensibilidade, sabedoria e confiança. Sua orientação foi muito mais do que acadêmica: foi humana, cuidadosa e acolhedora. Obrigada por cada palavra de incentivo, por cada gesto de paciência e por acreditar em mim, mesmo quando o caminho parecia incerto. Sem o seu carinho e apoio, eu não teria chegado até aqui.

Aos professores e colegas do Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Regional e Sistemas Produtivos (PPDSP), em especial, ao professor José André, exemplo de docente e fonte de tantas alegrias em suas aulas; Aos amigos que o PPDSP me deu: Mauro, meu parceiro de trabalhos, risadas e trocas advogado, professor e amigo leal, sempre presente; e Maíra, minha amiga de trilhas, conversas e sonhos, que levo comigo como inspiração e companheira de jornada. Tenho certeza de que ainda nos encontraremos, como amigas de profissão, no CEFET/RJ ou em outra universidade federal.

Ao meu querido professor e amigo Marcio Borges, obrigada por estar ao meu lado nos momentos em que pensei em desistir, por me orientar e, sobretudo, por me ajudar a enxergar em mim um potencial que eu não conseguia ver.

E, por fim, agradeço a mim mesma. Por não ter desistido, mesmo quando tudo parecia distante. Por continuar tentando, mesmo com o corpo cansado e o coração cheio de dúvidas. Por resistir, mesmo em meio a tratamentos e dias difíceis. Por acreditar que viver vale a pena e que ainda há muito a viver, aprender e ensinar.

Este trabalho foi financiado pela Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (CAPES) - Código de Financiamento 001.

RESUMO

Turismo Gastronômico, Feiras Agroecológicas e Festivais Regionais: um Olhar para a Baixada Fluminense

Esta dissertação analisa as conexões entre turismo gastronômico, feiras agroecológicas e festas gastronômicas na Baixada Fluminense, mais especificamente no municipio de Nova Iguaçu, por meio de três artigos científicos. O primeiro artigo apresenta a origem e evolução do debate acadêmico sobre turismo gastronômico por intermédio de uma pesquisa empírica, quantitativa e exploratória de caráter bibliométrico até o ano de 2024. Os resultados mostram que as publicações sobre o tema surgiram a partir de 2003, com crescimento expressivo em 2020 e contínuo nos anos seguintes. O segundo artigo analisa as relações entre turismo gastronômico e duas feiras agroecológicas em Nova Iguaçu, enquanto o terceiro artigo explora as relações entre turismo gastronômico e duas festas gastronômicas que ocorrem desde os anos 2000 no municipio, ambas pesquisas empíricas e qualitativas com finalidade exploratória. A observaçao direta nas visitas de campo foram complementadas por 36 entrevistas em profunidade com agricultores, cooperativas e órgãos de apoio rural, moradores e associações de moradores, além de pesquisadores e representantes do poder público no estado e no municipio. Foram analisadas duas feiras semanais que oferecem produtos orgânicos da agricultura familiar em Nova Iguaçu, beneficiando produtores rurais e consumidores graças à ausência de intermediários. Foram também analisadas duas festas gastronômicas anuais que contribuem para aumentar o escoamento dos produtos agroecológicos produzidos no municipio e para ampliar a visibilidade da agricultura familiar, Os resultados mostram que as feiras e festas se complementam, pois enquanto as primeiras sustentam o cotidiano econômico dos agricultores e suas famílias, as festas divulgam e reforçam a dimensão cultural da produção agrícola local. Mais do que espaços de troca econômica, esses eventos são espaços de sociabilidade e aprendizagem que contribuem para preservar as tradições agrícolas e culinárias e ainda reforçar a memória cultural e a identidade territorial. Embora os desafios de infraestrutura de acesso e transporte para o sucesso das feiras e festas indiquem a necessidade de maior suporte do poder público municipal, a pesquisa mostrou a força das comunidades rurais de Nova Iguaçu que produzem alimentos saudáveis e buscam preserver suas tradições culturais e alimentares por meio desses eventos.

Palavras-Chave: Turismo Gastronômico. Feiras Agroecológicas. Festivais Gastronômicos. Baixada Fluminense. Nova Iguaçu.

ABSTRACT

Food Tourism, Agroecological Fairs and Regional Festivals: a Look at the Baixada Fluminense

This dissertation analyzes the connections between food tourism, agroecological fairs and food festivals in the Baixada Fluminense region, specifically in the municipality of Nova Iguaçu, based on three papers. The first paper presents the origins and evolution of the academic debate on food tourism through an empirical, quantitative, and exploratory bibliometric study covering the period up to 2024. The results show that publications on the topic began to appear in 2003, with significant growth in 2020 and continued growth in the following years. The second paper analyzes the relationship between food tourism and two agroecological fairs in Nova Iguaçu, while the third paper explores the relationship between food tourism and two food festivals that have been held in the municipality since the 2000s; both are empirical, qualitative studies with an exploratory purpose. Direct observations made during field visits were supplemented by 36 in-depth interviews with farmers, cooperatives, and rural support agencies, as well as residents and residents' associations, researchers, and government officials at the state and municipal levels. The study analyzed two weekly farmers' fairs in Nova Iguaçu that offer organic products from family farms, benefiting farmers and consumers alike thanks to the absence of middlemen. It also analyzed two annual food festivals that help increase the market for agroecological products produced in the municipality and raise the profile of family farming, The results show that farmers' fairs and food festivals complement each other, since while farmers' fairs support the daily economic lives of farmers and their families, food festivals promote and reinforce the cultural dimension of local agricultural production. More than just economic exchange, these events foster social interaction and learning that help preserve agricultural and culinary traditions and further strengthen cultural memory and regional identity. Although the challenges related to access and transportation infrastructure - which are key to the success of these fairs and festivals - point to the need for greater support from the municipal government, the study highlighted the strength of Nova Iguaçu's rural communities, which produce healthy foods and seek to preserve their cultural and culinary traditions through these events.

Keywords: Food Tourism. Agroecological Fairs. Food Festivals. Baixada Fluminense. Nova Iguaçu.

LISTA DE FIGURAS

CAPÍTULO 1

Figura 1: Produção Científica Anual
Figura 2: Nuvem de Palavras na Base Scopus
Figura 3: Nuvem de Palavras na Base Web of Science
Figura 4: Nuvem de Palavras na Base Scielo
Figura 5: Termos e Expressões Mais Frequentes
Figura 6: Colaboração entre Países na Base Scopus
Figura 7: Colaboração entre Países na Base Web of Science
Figura 8: Colaboração entre Países na Base Scielo

CAPÍTULO 2

Figura 1: Mapa de Nova Iguaçu
Figura 2: Mapa de Tinguá e Jaceruba
Figura 3: Feira da Roça
Figura 4: FAF Rural
Figura 5: Produtos da FAF Rural
Figura 6: Rotas de Comercialização em Nova Iguaçu
Figura 7: Venda na Festa do Aipim
Figura 8: Plantação de Aipim em Jaceruba

CAPÍTULO 3

Figura 1: Mapa de Nova Iguaçu
Figura 2: Visão Geral de Tinguá
Figura 3: Visão Geral de Jaceruba
Figura 4: Pratos Típicos da Festa do Aipim
Figura 5: Pratos Típicos da Festa da Banana
Figura 6: Nuvem de Palavras Associadas às Festas

LISTA DE QUADROS

CAPÍTULO 2

Quadro: Principais Características das Feiras de Nova Iguaçu

CAPÍTULO 3

Quadro 1: CaracterIzação das Festas do Aipim e da Banana

Quadro 2: Opiniões e Percepções sobre as Festas do Aipim e da Banana

LISTA DE TABELAS

CAPÍTULO 1

Tabela 1: Informações Gerais

Tabela 2: Número de Publicações por Autor

Tabela 3: Artigos Mais Citados na Base Scopus

Tabela 4: Artigos Mais Citados na Base Web of Science

Tabela 5: Artigos Mais Citados na Base Scielo

Tabela 6: Número de Artigos por Países nas Bases de Dados

Tabela 7: Periódicos Mais Relevantes por Volume de Publicações

Tabela 8: Fator de Impacto de Períodicos na Base Scopus

LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

AFERNI	Associação da Feira da Roça de Nova Iguaçu
AMAT	Associação de Moradores e Amigos de Tinguá
AMOJA	Associação de Moradores de Jaceruba
APA	Area de Proteção Ambiental
APL	Arranjo Produtivo Local
ASSOJAP	Associação dos Pequenos Produtores Rurais de Jaceruba
CAPES	Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nivel Superior
CAFé	Comunidade Acadêmica Federada
CEFET/RJ	Centro Federal de Educação Tecnológica Celso Suckow da Fonseca
CD/FNDE	Conselho Deliberativo do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação
CONSEA-NI	Conselho Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional de Nova Iguaçu
EMATER-Rio	Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado do Rio de Janeiro
ERJ	Estado do Rio de Janeiro
FAF RURAL	Feira de Agricultura Familiar da Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro
FENIG	Fundação Educacional e Cultural de Nova Iguaçu
IBGE	Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística
ICMBio	Instituto Chico Mendes de Conservação da Biodiversidade
ONG	Organização Não-Governamental
PAA	Programa de Aquisição de Alimentos

PNAE	Programa Nacional de Alimentação Escolar
PPDRU	Programa de Pós-Graduação em Desenvolviemnto Regional e Urbano
PPDSP	Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Regional e Sistemas Produtivos
REBIO Tinguá	Reserva Biológica de Tinguá
XXII SARU	XXII Semana de Análise Regional e Urbana
SciELO	Scientific Electronic Library Online
II SEERJ	II Seminário de Estudos sobre o Estado do Rio de Janeiro
SEMAM	Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente
SEMDETTUR	Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico, Trabalho e Turismo
TLCE	Termo de Consentimento Livre e Esclarecido
UC	Unidade de Conservação
UFRRJ	Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro
UNIFACS	Universidade Salvador
WoS	Web of Science

SUMÁRIO

Introdução **11**

Capítulo 1 - Turismo Gastronômico e Festivais Regionais: uma Análise Bibliométrica nas Bases Scopus, Web of Science e Scielo **18**

1.1 - Introdução **19**

1.2 - Metodologia **21**

1.3 - Resultados e Discussão **22**

1.4 - Considerações Finais **39**

1.5 - Referências **40**

Capítulo 2 - Turismo Gastronômico e Feiras Agroecológicas: um Estudo Exploratório na Baixada Fluminense **44**

2.1 - Introdução **45**

2.2 - Agricultura Familiar, Circuitos Curtos de Comercialização e Feiras Agroecológicas **47**

2.3 - Metodologia **51**

2.4 - Descrição de Resultados **53**

2.5 - Análise e Discussão de Resultados **60**

2.6 - Considerações Finais **66**

2.7 - Referências **68**

Capítulo 3 - O Turismo Gastronômico e as Festas do Aipim e da Banana na Baixada Fluminense **711**

3.1 - Introdução **72**

3.2 - Festivais Gastronômicos, Participação Comunitária e Identidade Regional **74**

3.3 - Metodologia **78**

3.4 - Descrição de Resultados **80**

3.5 - Análise e Discussão de Resultados **85**

3.6 - Considerações Finais **91**

3.7 - Referências **933**

Considerações Finais **97**

Referências Complementares **102**

Anexos **1044**

Introdução

O turismo cultural tem na hospitalidade e na gastronomia importantes elementos, voltando-se para a história e as tradições de determinados locais. Como mostra Gimenes-Minasse (2023), o turismo gastronômico que é o tema desta dissertação é uma forma integrada de turismo cultural na medida em que turistas com motivações culturais vêm se interessando cada vez mais por estilos de vida locais nos quais a alimentação tem papel central. A busca de locais atraentes pelos visitantes envolve experiências culturais e sensoriais.

Segundo a autora, atrativos gastronômicos incluem: áreas de cultivo e produção alimentar e paisagens alimentares; comidas e bebidas típicas; atividades de aprendizagem; degustações e harmonizações; locais de alimentação fora do lar e de comercialização de produtos; feiras livres, feiras gastronômicas e comida de rua; locais de produção; rotas, roteiros e circuitos turísticos; museus sobre alimentação; e eventos gastronômicos como festas e festivais.

Se a relação entre cultura e comida é a síntese do turismo gastronômico, a autora cita como seus principais benefícios o aumento da atratividade e competitividade do destino, a criação de emprego e a melhoria da qualidade de vida da população, a valorização da cultura local, o fortalecimento da identidade local, o senso de pertencimento, além do respeito e cuidado com a paisagem estimulado pela noção de sustentabilidade. Ela vem estimulando também a demanda crescente por produtos de origem, orgânicos e agroecológicos que valorizam a produção familiar e local.

Como mostram Feil e Schreiber (2017), a sustentabilidade abrange os aspectos econômico, social e ambiental em equilibrio mútuo, o que significa que países e regiões devem buscar o crescimento e o desenvolvimento econômico com inclusão social e sem agressão ambiental. O desenvolvimento deve ser sustentável para as gerações atuais e futuras. Este modelo de desenvolvimento propõe mudanças no comportamento da humanidade.

Favareto (2022) observa ainda a crescente demanda pela construção de modelos de desenvolvimento territorial sustentável como alternativas capazes de equilibrar o crescimento de áreas rurais e urbanas. As experiências vinculadas à agricultura familiar e à economia solidária vêm se mostrando fundamentais para o fortalecimento de territórios e comunidades, impulsionando o desenvolvimento econômico articulado à inclusão social e à sustentabilidade ambiental.

As visitas de turistas a produtores de alimentos, a compra de alimentos típicos e o consumo da culinária local em restaurantes e festas definem o que Tsai e Wang (2017) chamam de turismo gastronômico. Segundo Pamukçu et al. (2021), ele ganha destaque em áreas verdes ou rurais, na medida em que os visitantes buscam experiências associadas ao conceito de sustentabilidade. Jani (2023) e Recuero-Virto e Arróspide (2024) acrescentam que os visitantes que participam de eventos culturais e gastronômicos nessas áreas buscam experiências únicas.

Os autores mostram que o turismo gastronômico envolve práticas de deslocamento motivadas pela vivência de experiências associadas à alimentação que englobam visitas a áreas de produção de alimentos, feiras, festivais e restaurantes locais, bem como o contato com modos de produção e saberes tradicionais característicos de determinados territórios. A gastronomia estabelece as conexões entre alimentação, cultura e identidade. Como destacam Mora et al. (2021), o turismo gastronômico valoriza as práticas alimentares, a agricultura e seus significados simbólicos e territoriais.

A importancia do turismo gastronômico em sua multiplicidade de atrativos reside na experiência imersiva buscada pelos visitantes que proporciona troca de informações, conhecimentos e experiências, relações de reciprocidade e solidariedade entre eles e a comunidade, além de oportunidades econômicas para os pequenos produtores rurais, valorizando a agricultura familiar e dinamizando a economia local. Considerando o desenvolvimento territorial sustentável, as feiras agroecológicas e as festas gastronômicas são aqui abordadas em uma região pouco estudada do território fluminense, a Baixada Fluminense.

Schneider e Gazolla (2017) ressaltam a importancia das cadeias agroalimentares curtas de abastecimento que reduzem ou eliminam intermediários entre produtores e consumidores e locais de passagem, encurtando o percurso dos alimentos. Nelas os agricultores interagem diretamente com os consumidores, o que estimula relações de confiança e autenticidade, como ocorrem nas vendas realizadas em propriedades rurais, nas vendas de porta em porta ou em mercados locais e ainda nas feiras, sejam feiras livres ou feiras agroecológicas de produtores locais.

As feiras agroecológicas oferecem produtos frescos e autênticos, além de orgânicos e livres de agrotóxicos. Os alimentos são oferecidos com informações sobre origem, produtor e modo de cultivo, agregando identidade e história aos produtos. Segundo Deggerone e Schneider (2022), nesses circuitos curtos de agricultura familiar práticas econômicas, políticas e simbólicas que fortalecem a soberania alimentar se articulam em contraposição às praticas das cadeias longas e impessoais do agronenegócio e das redes varejistas.

Embora sazonais, as festas gastronômicas também contribuem para a valorização de produtos e serviços com identidade local, elemento importante de uma estratégia voltada para o aumento dos níveis de produção, emprego e renda. Existe uma relação entre hospitalidade, patrimônio e alimentação nas festas regionais. Como mostra Neves (2017), o prazer ultrapassa a dimensão do paladar, envolvendo movimentação econômica, social, cultural e turística na região onde elas ocorrem.

Dixit e Prayag (2022) destacam a íntima relação desses eventos com a história, as tradições, a língua, a religião e as expressões culturais locais, constituindo parte relevante da identidade dos lugares onde são realizados. As festas gastronômicas são espaços de hospitalidade onde os trabalhadores locais e seus produtos são expostos, fortalecendo as redes de relações sociais, promovendo a cultura alimentar associada ao território e o aumento da renda dos produtores, contribuindo para o desenvolvimento local e regional.

Dada a importancia do turismo gastronômico para a atratividade do destino e a melhoria da qualidade de vida da população, busca-se nesta dissertação contribuir para a valorização da agricultura e das práticas alimentares explorando seus significados simbólicos e territoriais. A investigação se volta para as feiras agroecológicas e as festas gastronômicas realizadas na Baixada Fluminense, região metropolitanda do Rio de Janeiro conhecida como periferia. As feiras e festas ocorrem em Nova Iguaçu, uma das cidades mais importantes da região.

A perspectiva adotada é a do desenvolvimento territorial sustentável tendo em vista o crescimento das áreas rurais e urbanas de Nova Iguaçu. O território é entendido como um espaço de cultura, identidade e recursos naturais capaz de contribuir para o desenvolviento econômico, sobretudo quando associado à experiência turística. As feiras agroecológicas compõem o cenário de culinária autêntica que os visitants procuram, conectando-os aos agricultores, suas famílias e seus saberes, enquanto as festas gastronômicas geram visibilidade atraindo visitantes e turistas, impulsionando as economias local e regional.

Assim, a proposta desta dissertação se justifica pelo papel do turismo gastronômico no desenvolvimento regional, especialmente em áreas com potencial ainda pouco explorado como a Baixada Fluminense. Como assinalam Mora et al. (2021), apesar do crescente interesse acadêmico no tema, ainda são limitadas as análises que articulam turismo gastronômico e desenvolvimento regional. Ela se justifica também pelo papel do turismo gastronômico em Nova Iguaçu, ou seja, na perspectiva local do desenvolvimento territorial sustentável.

A análise da literatura internacional mostra que o turismo gastronômico se desenvolveu sobretudo a partir dos anos 2000. Em vários países ele é estratégico para o

desenvolvimento turístico quando associado a tradições culturais, paisagens alimentares e políticas públicas. No Brasil, o Programa Nacional de Turismo Gastronômico conhecido como Gosto pelo Brasil foi lançado pelo Ministério do Turismo em 2022 (Brasil, 2022).

O documento destaca como fatores influenciadores a busca por: qualidade de vida e saúde; sustentabilidade; diversão, entretenimento e lazer; informações e aprendizagem; experiências e atividades alternativas; e cultura e identidade territorial. Em que pese a riqueza do patrimônio histórico-cultural do país e a diversidade regional, a falta de integraão entre os atores das cadeias produtivas do turismo e da gastronomia associada à falta de políticas públicas estruturadas e contínuas para o desenvolvimento do turismo gastronômico constituem importantes fraquezas.

No Estado do Rio de Janeiro (ERJ), a Lei Nº 7.180/2015 estabeleceu a gastronomia como cultura, ou seja, como patrimônio material e imaterial. Trata-se de um patrimômio de grupos familiares, imigrantes, migrantes e comunidades tradicionais, significando possibilidade de valorização da produção local, da memória afetiva e do "saber-fazer" gastronômico. A valorização de ingredientes de qualidade de origem e da experiência tem como pressupostos a promoção da segurança alimentar, do turismo gastronômico e do desenvolimento econômico.

Em relação à Baixada Fluminense, Santos e Ferreira (2025) mostram a partir de vários autores que a região é caracterizada por desigualdades sócio-econômicas e ineficácia de políticas públicas, sendo a cidade de Nova Iguaçu uma das mais importantes. A economia da cidade é relativamente diversificada, dividindo-se ela em seis unidades regionais de governo como centro, sudeste, sudoeste, noroeste, nordeste e norte. A região norte tem características rurais, com áreas destinadas à agricultura familiar e à preservação ambiental devido à forte presença de áreas verdes que é um fator de atração turística.

Marcellino e Rodrigues (2025) acrescentam a densidade econômica relativamente menor na Baixada em relação à economia fluminense em termos de geração de emprego e renda per capita devido à estrutura produtiva rarefeita e à força da economia informal. Porém, Flexor et al. (2025) assinalam que a Baixada Fluminense é marcada por um forte dinamismo empreendedor e uma rica cultura, além de potencialidades que desafiam as fragilidades socioeconômicas existentes.

As áreas verdes, a agricultura familiar, as feiras agroecológicas e a tradição de realização de duas festas populares na cidade se associaram ao meu desejo de realizar uma pesquisa em Nova Iguaçu onde moro desde o meu ingresso no Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Regional e Sistemas Produtivos do Centro Federal de Educação Tecnológica Celso Suckow da Fonseca (PPDSP - Cefet/RJ).

A motivação para a realização da pesquisa aqui apresentada está diretamente relacionada às temáticas trabalhadas ao longo do que foi estudado nas disciplinas do PPDSP, sobretudo aquelas voltadas às demandas de investigação sobre a realidade fluminense e à reconhecida escassez de estudos sobre desenvolvimento regional na Baixada Fluminense e em Nova Iguaçu. Vale dizer que a ultima é um território que apesar de apresentar potencial histórico, turístico, econômico e ambiental, ainda é pouco explorado academicamente.

O primeiro contato com o tema ocorreu durante as aulas da disciplina Mercados e Vocações Territoriais ministrada pelo professor Dr. José André Villas Boas Mello que sempre incentivou a todos os discentes em suas aulas a terem o olhar atento à realidade da Baixada Fluminense e à valorização dos territórios nos quais estamos inseridos. Este estímulo foi fundamental para reforçar o meu interesse em compreender e evidenciar as especificidades e potencialidades da Baixada Fliuminense, em especial de Nova Iguaçu.

A opção pela abordagem das festas regionais ocorreu a partir da preparação do artigo intitulado “Sustentabilidade em Festivais Regionais: uma Análise da Festa do Aipim no Rio de Janeiro em co-autoria com outra aluna do Programa e com o professor da disciplina mencionado (Santos, Silva e Mello, 2025). O interesse nos temas foi reforçado e levou ao desejo de ampliar o debate para além do evento em si estendendo-o à dissertação, o que de fato ocorreu.

Na trajetória da pesquisa para a dissertação, eu e minha orientadora avançamos na realização da pesquisa de campo e na análise das festas regionais em Nova Iguaçu, o que nos levou a publicar em co-autoria o resumo intitulado “Festivais Gastronômicos Regionais: Percepções sobre a Festa do Aipim e da Banana na Baixada Fluminense” apresentado no II Seminário de Estudos sobre o Estado do Rio de Janeiro (II SEERJ) realizado em 2025 nas dependências do Cefet/RJ (Santos e Ferreira, 2025).

A partir da análise das festas regionais em Nova Iguaçu, outro resumo em co-autoria com minha orientadora a outra aluna do Programa surgiu denominado “Turismo Gastronômico e Sustentabilidade: as Festas do Aipim e da Banana na Baixada Fluminense”. Ele foi apresentado na XXII Semana de Análise Regional e Urbana (XXII SARU) em 2025 promovida pelo Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Regional e Urbano da Universidade Salvador (PPDRU / UNIFACS) (Santos, Ferreira e Souza, 2025).

Ao abordar nesta dissertação as relações entre turismo gastronômico, feiras e festas na Baixada Fluminense, minha expectativa é de que novas ideias possam ser associadas a este território ainda pouco explorado academicamente, embora dotado de funções, dinâmicas e potenciais próprios. A literatura mostra que os atrativos regionais podem

valorizar a autenticidade dos destinos, fortalecer a economia local e auxiliar a implementação de infraestruturas ecologicamente corretas, impulsionando a sustentabilidade.

Assim, pretende-se nesta dissertação responder à seguinte questão de pesquisa: como se articulam o turismo gastronômico, as feiras agroecológicas e as festas gastronômicas na Baixada Fluminense? O objetivo geral é analisar o turismo gastronômico nesta região a partir destes dois eventos selecionados que ocorrem na cidade de Nova Iguaçu na perspectiva do desenvolvimento territorial sustentável, mas considerando em sentido amplo o desenvolvimento regional.

Para cumprir este objetivo, a dissertação é baseada em uma pesquisa empírica e qualitativa com finalidade exploratória, dada a carência de estudos sobre o tema na região e na cidade. Buscou-se conhecer as opiniões e percepções dos moradores e visitantes que frequentaram estes dois eventos recentemente, de modo a compreender as caracteríistraicas da economia local e suas potencialidades tendo em vista o desenvolvimento local e regional. Ela se desenvolve por meio de três artigos científicos encadeados apresentados nos Capítulos 1, 2 e 3 a seguir.

Assim, o primeiro artigo intitulado “Turismo Gastronômico e Festivais Regionais: uma Análise Bibliométrica nas Bases Scopus, Web of Science e Scielo” oferece uma visão ampla da literatura internacional, explorando as conexões entre esses temas por meio da técnica quantitativa e estatística da bibliometria. A ideia foi medir a produção e a disseminação do conhecimento sobre eles, acompanhar a evolução dos campos científicos envolvidos, bem como os padrões de autoria e uso dos resultados obtidos. O intuito foi identificar as principais tendências, autores, países e lacunas existentes na literatura sobre os temas.

Os Artigos 2 e 3, ao contrário, foram baseados em pesquisa qualitativa. Por abordarem eventos distintos, a opção foi considerá-los em capítulos também distintos, o Artigo 2 apresentado no Capítulo 2 e o Artigo 3 no Capítulo 3, ainda que a metodologia utilizada tenha sido a mesma. Ambos buscaram analisar as opiniões e percepções das pessoas que participaram diretamente ou indiretamente dos eventos. A pesquisa teve caráter prático, voltando-se para a compreensão dos significados atribuídos às feiras e festas pelos sujeitos envolvidos.

O segundo artigo cujo título é “Turismo Gastronômico e Feiras Agroecológicas: um Estudo Exploratório na Baixada Fluminense” examina o funcionamento dos circuitos curtos de comercialização e das feiras de agricultura familiar que ocorrem semanalmente em Nova Iguaçu. A intenção foi mapear os fluxos de produção e distribuição, identificando como os agricultores familiares participam desse processo, quais as dificuldades encontradas e de que maneira as relações comerciais estabelecidas contribuem ou não para o fortalecimento

da economia local.

O terceiro artigo intitulado “O Turismo Gastronômico e as Festas do Aipim e da Banana na Baixada Fluminense” identifica as opiniões e percepções dos diferentes atores sociais envolvidos nas festas como moradores e associações de moradores, produtores rurais, pesquisadores, gestores públicos e visitantes acerca da sustentabilidade social e ambiental dos eventos. Buscou-se compreender de que forma eles percebem os impactos das festas, os benefícios econômicos e simbólicos gerados, bem como o nível de participação comunitária nas decisões que envolvem a organização e a execução das festas.

Como afirma Minayo (2017), a pesquisa qualitativa não requer análises quantitativas, privilegiando os sentidos subjetivos e permitindo a utilização de amostras reduzidas. Além disso, a pesquisa exploratória tem caráter preliminar, de modo a subsidiar pesquisas futuras e mais aprofundadas sobre os temas. A pesquisa descrita no Artigo 2 considerou 12 respondentes e aquela apresentada no Artigo 3 levou em conta 24 respondentes totalizando 36 respondentes pesquisados nesta dissertação em caráter complementar às visitas e observações de campo.

Como sugere a autora, este número de entrevistas foi suficiente para que a saturação dos dados fosse atingida. Foram utilizados roteiros com perguntas abertas em ambos os artigos e os relatos transcritos foram organizados de modo à captar opiniões, percepções, sentidos e significados. Assim, apresenta-se depois da presente Introdução os Capítulos 1, 2 e 3 que correspondem aos artigos científicos mencionados e a seguir as Considerações Finais, as Referências Complementares utilizadas nesta Introdução e os Anexos.

Por fim, destaca-se que a presente dissertação se adequa plenamente à proposta do PPDSP na área de concentração “Gestão de Sistemas Produtivos e Desenvolvimento Regional” na linha de pesquisa denominada “Desenvolvimento Regional” que contempla as dimensões econômica, social e ambiental e abrange políticas públicas de caráter regional. A dissertação se linha também ao projeto do Programa chamado “Cidades e Territórios” entendidos como espaços de bem viver que abrangem múltiplas abordagens e aplicações dentre as quais turismo e meio-ambiente que foram objeto desta dissertação.

Capítulo 1

Turismo Gastronômico e Festivais Regionais: uma Análise Bibliométrica nas Bases Scopus, Web of Science e SciELO

Resumo: Este artigo se propõe a analisar o panorama da produção acadêmica sobre as relações entre turismo gastronômico e festivais regionais por meio da abordagem bibliométrica. Trata-se de uma pesquisa empírica, quantitativa e exploratória visando a mensuração e o diagnóstico desses temas nas bases Scopus, Web of Science (WoS) e Scientific Scientific Eletronic Library Online (SciELO) devido ao alto rigor acadêmico e revisão por pares dos conteúdos nelas publicados. A busca até o ano de 2024 resultou em um total de 310 artigos científicos nas bases selecionadas, sendo 159 na Scopus, 118 em WoS e 33 na base Scielo que tem escopo internacional mais restrito. Eles foram publicados em 67 periódicos e contaram com a contribuição de 783 autores, sendo a média de dois a três autores por artigo. Os primeiros artigos surgiram a partir de 2003, com crescimento expressivo em 2020 e contínuo nos anos seguintes, indicando o interesse recente da comunidade acadêmica pelos temas. Os pesquisadores do Reino Unido, Espanha e Austrália lideram as publicações nas bases WoS e Scopus, enquanto os que atuam na Argentina, Colômbia e Brasil se destacam entre os que publicam na base SciELO. A análise comparativa entre as três bases revelou diferentes abordagens teóricas, metodológicas e temáticas, indicando a diversidade quando associados os campos de estudo do turismo gastronômico e dos festivais regionais.

Palavras-Chave: Turismo Gastronômico. Festivais Regionais. Produção Acadêmica. Artigos Científicos. Bibliometria.

Food Tourism and Regional Festivals: a Bibliometric Analysis in the Scopus, Web of Science, and SciELO Databases

Abstract: This paper aims to analyze the landscape of academic research on the relationship between gastronomic tourism and regional festivals using a bibliometric approach. This is an empirical, quantitative and exploratory study aimed at measuring and analyzing these topics in the Scopus, Web of Science (WoS), and Scientific Electronic Library Online (SciELO) databases, given the high academic rigor and peer review of the content published in them. The search which covered the period up to 2024, yielded a total of 310 scientific papers in the selected databases: 159 in Scopus, 118 in WoS, and 33 in SciELO, which has a more limited international scope. These papers were published in 67 journals and involved 783 authors, with an average of two to three authors per paper. The first papers began to appear in 2003, with significant growth in 2020 and continued growth in the following years, indicating the academic community's recent interest in these topics. Researchers from the United Kingdom, Spain and Australia lead in publications in the WoS and Scopus databases, while those working in Argentina, Colombia and Brazil stand out among those publishing in the SciELO database. A comparative analysis of the three databases revealed different theoretical, methodological and thematic approaches, indicating the diversity that arises when the fields of gastronomic tourism and regional festivals are combined.

Keywords: Food Tourism. Regional Festivals. Academic Output. Scientific Papers. Bibliometrics.

1.1 - Introdução

O turismo gastronômico é uma forma integrada de turismo cultural que une hospitalidade e gastronomia, destacando-se por valorizar o patrimônio alimentar local, gerar experiências enriquecedoras para os visitantes e promover o desenvolvimento econômico local e regional. Como assinala Gimenes-Minasse (2023), um atrativo gastronômico é todo lugar, elemento, evento ou manifestação associado à alimentação capaz de gerar fluxo turístico. Ele pertence à cultura alimentar de uma localidade, podendo envolver tradições ou novidades.

A autora mostra que os atrativos gastronômicos são variados incluindo desde áreas de cultivo e produção alimentar e paisagens alimentares a comidas e bebidas típicas. As atividades de aprendizagem, degustações e harmonizações, os locais de alimentação fora de casa e de comercialização de produtos constituem atrativos importantes, ao lado de feiras livres, feiras gastronômicas e comida de rua. Outros atrativos são os locais de produção, as rotas, roteiros e circuitos turísticos, os museus sobre alimentação e os eventos como festas e festivais gastronômicos.

A relação entre cultura e alimentação é a síntese do turismo gastronômico que visa promover a atratividade e a competitividade do destino e estimular o aumento dos níveis de produção, emprego e renda, melhorando a qualidade de vida da população envolvida. Segundo Mora et al. (2021) e Recuero-Virto e Aróspide (2024), as sociedades atuais vêm atravessando diversas transformações nos âmbitos econômico, social e cultural, influenciando significativamente a maneira como as pessoas percebem o consumo e o lazer.

Como assinalam Dixit e Prayag (2022), cada vez mais turistas e visitantes buscam experiências únicas, especialmente em áreas onde são cultivados alimentos ou são realizados festivais gastronômicos, conferindo papel importante aos produtos locais e à atratividade dos destinos turísticos. Gimenes-Minasse (2023) acrescenta entre os benefícios do turismo gastronômico a valorização da cultura local e da identidade local, o senso de pertencimento e a apreciação e o cuidado com a paisagem estimulado pela noção de sustentabilidade.

De acordo com esses autores, os festivais gastronômicos estão intimamente relacionados à arte, ao idioma, à história, à religião e às tradições, formando parte da identidade dos lugares onde são realizados. Esses eventos se constituem como espaços de hospitalidade onde ingredientes e produtos locais são expostos e comidas típicas são experimentadas, fortalecendo as redes de relações sociais, promovendo a cultura alimentar associada ao território e o aumento da renda de produtores e vendedores, contribuindo para

o desenvolvimento local e regional.

Segundo Montandon (2024), nos festivais gastronômicos o prazer ultrapassa a dimensão do paladar envolvendo um ritual de partilha e respeito mútuo, além da movimentação econômica, cultural, social e turística na região onde eles ocorrem. Santos e Ferreira (2025) mostram que os festivais gastronômicos regionais vão muito além da simples comercialiação de produtos típicos, proporcionando a troca de informações, conhecimentos e experiências, o desenvolvimento de relações de reciprocidade e solidariedade entre a comunidade e os visitantes, fortalecendo seu elo com a natureza e as expressões culturais locais.

A gastronomia é um elemento importante do turismo ao unir experiências sensoriais e culturais por meio de práticas, rituais e representações sociais de valor histórico e popular que ao mesmo tempo dinamizam a economia local, trazendo benefícios de curto prazo para produtores e moradores, mas também de médio e longo prazo se acompanhados de visão estratégica e políticas públicas. Everett (2021) e Dixit e Prayag (2022) ratificam a visão dos festivais gastronômicos como ferramentas estratégicas para o desenvolvimento local e regional.

Mas apesar do crescente interesse acadêmico nesses temas, Mora et al. (2021) afirmam que ainda são escassas as análises que integram de forma bibliométrica a produção científica sobre turismo gastronômico nas principais bases de dados internacionais, especialmente no que diz respeito à sua contribuição para o desenvolvimento regional. Diante desse contexto, o presente artigo tem como objetivo explorar as conexões existentes entre turismo gastronômico e festivais regionais por meio da técnica quantitativa e estatística da bibliometria.

Como destacam Silva e Ferreira (2024) a partir de vários autores, os estudos bibliométricos se prestam à mensuração e ao diagnóstico, permitindo a identificação da evolução de campos científicos específicos. Tais estudos possibilitam o mapeamento de informações de interesse, a busca de informações complementares, além da avaliação da produtividade e qualidade das pesquisas em andamento por meio do volume de publicações e de citações.

Eles contribuem ainda para a colaboração cientifica ao revelarem impactos, aspectos críticos e tendências, evidenciando os padrões de interação entre pesquisadores, universidades, organizações e países, contribuindo para o acompanhamento do avanço da pesquisa acadêmica nos campos considerados. Assim, depois dessa breve introdução, apresenta-se a metodologia adotada e a seguir os resultados e discussão. Na sequência são apresentadas as considerações finais e as referências utilizadas.

1.2 - Metodologia

Este artigo é baseado em uma pesquisa de natureza empírica e quantitativa com finalidade exploratória sobre as relações entre turismo gastronômico e festivais regionais por meio da abordagem bibliométrica. A ideia é analisar o panorama da produção científica sobre estes temas ou de que modo tais eventos influenciam o desenvolvimento regional. Pretende-se identificar tendências, principais autores, periódicos, palavras-chave e abordagens teóricas predominantes, compreendendo a evolução e o impacto desses estudos ao longo do tempo. A questão norteadora é a seguinte: qual o panorama da produção científica sobre turismo gastronômico e festivais regionais considerando os parâmetros da bibliometria?

As bases de dados selecionadas foram Scopus, Web of Science (WoS) e Scientific Eletronic Library Online (SciELO) devido ao alto rigor acadêmico e revisão por pares dos conteúdos, sendo altamente aceitáveis e confiáveis no âmbito da comunidade acadêmica (Caputo & Kargina, 2022). Como mostram os autores, estudos e mapeamentos bibliométricos estão cada vez sendo mais usados em estudos científicos para identificar tendências, colaborações sobre diversos temas e áreas afins e estão crescendo exponencialmente devido à necessidade de sistematizar e resumir o corpo crescente de publicações.

Os autores afirmam que a bibliometria é o conjunto de leis e princípios empíricos que contribuem para estabelecer os fundamentos teóricos da Ciência da Informação. E este tipo de método consiste na aplicação de técnicas estatísticas matemáticas que permitem mapear e gerar diferentes indicadores, especialmente aqueles de natureza científico-tecnológicas de produtividade necessários ao planejamento, avaliação e gestão da ciência e da tecnologia de determinada comunidade científica ou país (Kara et al., 2025).

Segundo os autores, estudos bibliométricos nas áreas de ciências sociais aplicadas e áreas afins estão crescendo exponencialmente devido à necessidade de sistematizar e resumir o crescente corpo de publicações. Para tanto, os acadêmicos geralmente recuperam publicações e metadados da Scopus ou da WoS.

Assim, a fim de identificar, compreender e analisar publicações dos períodos referentes aos temas estudados, optou-se por buscar os dados nas bases Scopus, WoS e SciELO, as quais representam um grande número de artigos, autores e periódicos e são reconhecidas pela sua amplitude, extensidade e robustez.

O acesso à plataforma de periódicos da Coordenação de Aperfieçoamento de Pessoal de Nível Superior (CAPES) foi realizada de forma online e remota através da assinatura

institucional do Centro Federal de Educação Tecnológica Celso Suckow da Fonseca (CEFET/RJ) por meio da rede da Comunidade Acadêmica Federada (CAFé) em julho de 2025.

Para o mapeamento da literatura científica foi utilizado o *software Bibliometrix*, ferramenta de código aberto programada em linguagem R que engloba algoritmos estatísticos, funções matemáticas e recursos de visualização por meio da interface gráfica de usuário *RStudio* que é de fácil manuseio (Aria & Cuccurullo, 2017). Para a exploração e criação de mapas com base em dados de rede, foi utilizado o *software VOSviewer* que permite a análise de coautorias, coocorrências, citações, cocitações e acoplamentos bibliográficos (Arruda et al., 2022).

A busca nas bases selecionadas Scopus, Wos e Scielo foi realizada em de julho de 2025 resultando em um total de 310 documentos analisados. Nos descritores booleanos utilizou-se os seguintes termos: *"culinary tourism" OR "food tourism" OR "food-related tourism" OR "gastronomic tourism" and "regional festival",* representando os temas de interesse considerados nos títulos, resumos e palavras-chave dos artigos limitados apenas aos seguintes filtros: artigos, acesso aberto, publicados em apenas periódicos. Portanto, anais de conferências, notícias e outros tipos de documentos encontrados nas bases de dados não foram considerados para o desenvolvimento deste estudo.

Os dados foram baixados em formato *Bibtex*, foram analisados com uso dos softwares Bibliometrix via interface *Biblioshiny* e o uso programa *VOSviewer* para formar as redes de colaboração entre autores, termos com maior relevância, esses softwares são amplamente aplicados em estudos que envolvem grandes volumes de dados científicos. Essas ferramentas permitem integrar e examinar dados provenientes de bases como Scopus, Wos e Scielo, oferecendo recursos para análise estatística e visualização de redes de autores, palavras-chave e fontes (Arruda et al., 2022).

A análise foi conduzida inicialmente no *Biblioshiny*, com a aplicação de técnicas como frequência de termos, análise de concorrência e mapeamento temático. Em seguida, os dados foram exportados para o *VOSviewer*, que possibilitou a construção de mapas de densidade e clusters, evidenciando as relações entre autores, instituições, países e temas recorrentes.

1.3 - Resultados e Discussão

Nesta seção são apresentados e discutidos os resultados que decorrem do mapeamento da produção científica sobre as relações entre turismo gastronômico e festivais regionais. Como mostra a Tabela 1, foi identificado um total de 310 artigos científicos nas

bases selecionadas, sendo 159 na Scopus, 118 em WoS e 33 na base Scielo que tem escopo internacional mais restrito. Esses documentos foram publicados em 67 periódicos e contaram com a contribuição de 783 autores.

Tabela 1: Informações Gerais

Bases Selecionadas	Resultados
Período Analisado	2000-2024
Total de Artigos	310
Número de Fontes	67
Crescimento Anual Médio	7,59
Idade Média dos Documentos	4,8 anos
Média de Citações por Documentos	13,3
Número Total de Autores	783
Autores com Publicações Individuais	44
Média de Autores por Documentos	2,74
Palavras-Chave	1.276

Fonte: Autora

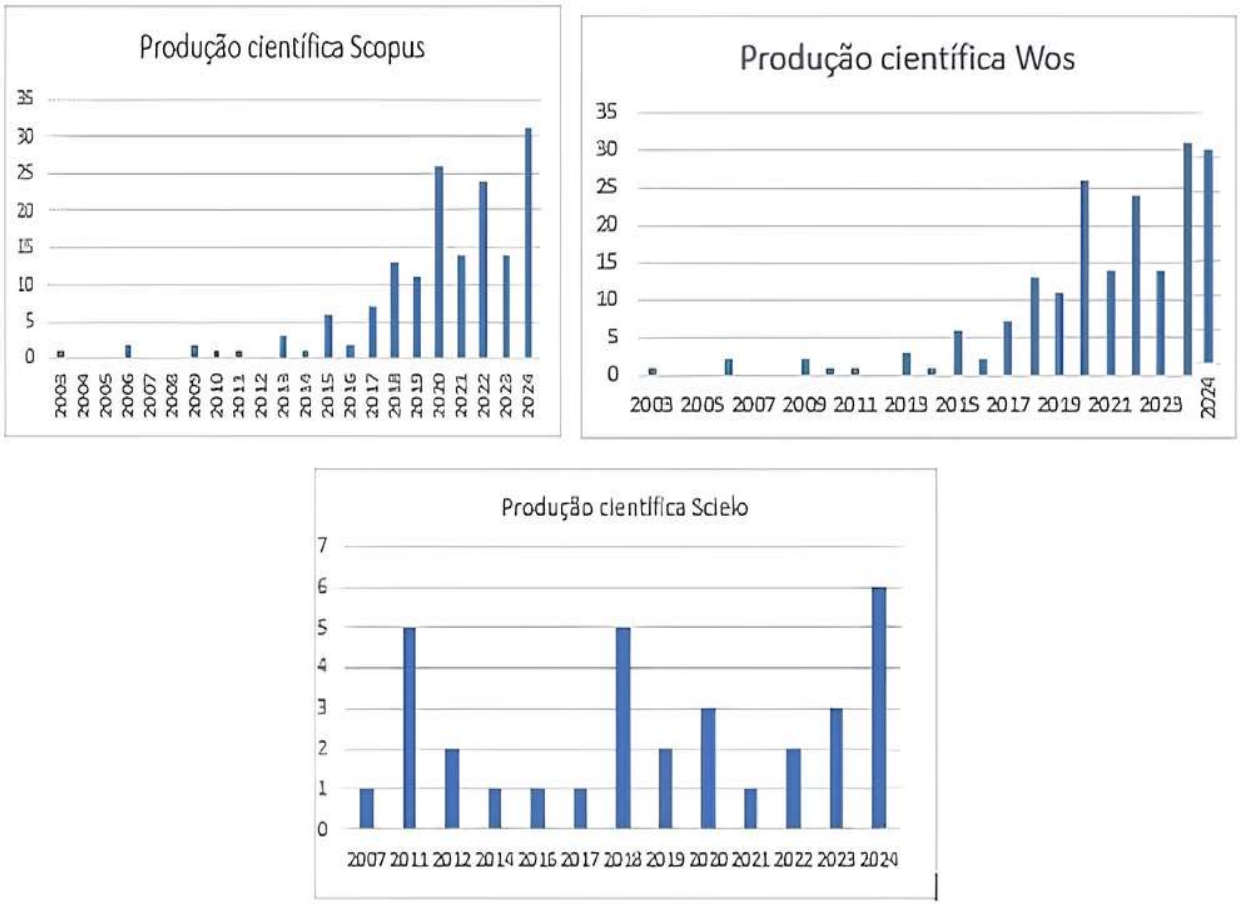
A análise da produção científica na base Scopus teve início em 2010 e apresentou um crescimento contínuo ao longo dos anos. A partir de 2015, observa-se um aumento gradual, com destaque para os anos de 2018 (13 artigos), 2019 (11 artigos), 2020 (26 artigos), 2022 (24 artigos) e 2023 (14 artigos).

Nos primeiros anos, o número de publicações ainda é reduzido, mas a partir de 2015 houve maior regularidade, em 2018 com 13 artigos e 2019 com 11 artigos, o volume já se mostrando mais consistente. Em 2020 verificou-se um aumento mais expressivo, ou seja, de 26 artigos, seguido por 2022 com 24 artigos e 2023 com 14 artigos, sendo mantido um patamar significativo de publicações, ainda que com variações entre os anos.

Na base WoS, o primeiro registro surgiu em 2003, mas as publicações passaram a ser identificadas de maneira mais clara a partir de 2008. Nos anos iniciais, os dados são pontuais, mas com o passar do tempo, observa-se maior frequência de registros, indicando uma presença mais estável do tema na base.

Já na base SciELO, a primeira publicação data de 2007. O volume de trabalhos é menor quando comparado às bases internacionais, mas os temas vêm sendo também discutido em periódicos latino-americanos e nacionais. Embora em menor quantidade, há inserção do debate no contexto regional, acompanhando o movimento das demais bases.

Figura 1: Produção Científica Anual



Fonte: Autora

A produção dos autores é um aspecto importante nas análises bibliométricas, pois permite identificar tanto os autores quanto as instituições e linhas de pesquisa relacionadas. A Tabela 2 apresenta os mais produtivos nas bases Scopus, WoS e SciELO. Na WoS, os registros variam de 2 a 5 documentos, na Scopus de 3 a 8 documentos e na SciELO os trabalhos mais recorrentes variam de 1 a 3 documentos.

A literatura aponta que o turismo gastronômico tem se mostrado uma forma relevante de enriquecer a experiência dos visitantes, promovendo o fortalecimento da cultura, da economia e da sustentabilidade, além de valorizar o conhecimento da culinária local, regional e nacional (Rand et al., 2003). Fatores como o contexto local e os elementos culturais, incluindo a gastronomia, podem contribuir para o desenvolvimento sustentável e para a consolidação da identidade territorial (Everett, 2021).

Entretanto, Dixit e Prayag (2022) salientam que a adaptação excessiva de alimentos

tradicionais para atender às preferências de turistas e visitantes pode comprometer tanto a autenticidade quanto a sustentabilidade das comunidades, evidenciando a necessidade de equilibrar preservação cultural e comercialização.

Tabela 2: Número de Publicações por Autor

Scopus	N° Doc	Wos	N° Doc	Scielo	N° Doc
Fusté-Forné, Francesc	8	Alonso, Abel Duarte.	5	Gimenes Minasse	3
Kim, Sean Sangkyun	7	Fusté-Forné, Francesc	5	Millán, Genoveva	3
Agyeiwaah, Elizabeth	4	Kim, Sean Sangkyun	5	Oliveira, S.	3
Bertella, Giovanna	4	Park, Eerang	5	Cote, S.	2
Alonso, Abel Duarte	4	Crispo, V. M.	4	Barón-Chivara, J A.	2
Park, Eerang	4	Jung, TImothy	4	Pérez, Leonor M.	2
De Jong, Anna	3	Noguer-Juncá, Ester	3	Boldo, F. B. Sada	1
Pratt, Stephen	3	Somogy, S.	3	Carriere, A.	1
Stone, Matthew J.	3	Wang, O;	3	Enriquez, C C. L.	1
Suntikul, Wantanee	3	Agyeiwaah, Elizabeth	2	Freitas, B.	1

Fonte: Autora

Como mostra a Tabela 3, Kim et al. (2009, 2013) são os autores com o maior número de menções na base Scopus, totalizando 709 citações em seus dois artigos, o primeiro publicado em 2009 e o segundo em 2013. Os autores com o segundo maior número de menções nesta base são Ab Karim e Chi (2010) para quem a gastronomia de um destino contribui de forma significativa para a construção da sua imagem, influenciando a satisfação dos visitantes, bem como suas intenções de retorno e sua recomendação a terceiros.

A literatura cientifica aponta que festividades gastronômicas servem como impulsionadores do desenvolvimento econômico, social e cultural dos territórios onde são realizados (Agyeiwaah et al., 2018; Rand et al., 2003). Trazem também benefícios para as comunidades, a diversificação da produtividade, a dinamização da economia local (Dolnicar et al., 2020).

Eventos como os festivais regionais funcionam como estratégias de promoção territorial, pois exercem papel essencial no fortalecimento da imagem do destino e no desenvolvimento regional, e geram impactos positivos na qualidade de vida, fortalecem o vínculo com o território e ampliam o apoio comunitário às atividades turísticas. (Agyeiwaah et al.,2018).

Vale dizer que os festivais gastronômicos constituem parte do patrimônio cultural e da memória coletiva das sociedades, preservando práticas e saberes locais. no contexto atual, esses eventos ganham destaque no turismo cultural, ampliando a necessidade de sua

preservação (Zhang & Dai, 2023). A participação das comunidades é fundamental, tanto para a preservação cultural, como para a promoção do turismo sustentável (Jani, 2023).

Tabela 3: Artigos Mais Citados na Base Scopus

Título	Autores	Primeira Publicação	Citações
Building a model of local food consumption on trips and holidays: a grounded theory approach.	Kim, Eves & Scarles.	2009	553
Culinary tourism as a destination attraction: An empirical examination of destinations' food image.	Ab Karim & Chi. .	2010	287
Understanding culinary tourist motivation, experience, satisfaction, and loyalty using a structural approach.	Agyeiwaah, Otoo & Suntiku	2018	177
The role of local and regional food in destination marketing	Rand, Heath & Alberts.	2003	170
Empirical verification of a conceptual model of local food consumption at a tourist destination.	Kim, Eves & Scarles	2013	156
Rural tourism and the craft beer experience: Factors influencing brand loyalty in rural North Carolina, USA.	Murray & Kline.	2015	151
Selling Canadian culinary tourism: Branding the global and the regional product.	Hashimoto & Telfer.	2006	143
Reducing the plate waste of families at hotel buffets: A quasi-experimental field study.	Dolnicar, Grün & Juvan.	2020	140
Tourist's motivations to travel: A theoretical perspective on the existing literature.	Yousaf, Amin & Santos.	2018	139

Fonte: Autora

A hospitalidade desempenha papel importante nos festivais gastronômicos, especialmente no que se refere ao acolhimento, à sociabilidade e à experiência proporcionada aos visitantes e turistas (Murray & Kline, 2015). O interesse do público pela gastronomia local manifesta-se nesses festivais por meio da valorização e do consumo de pratos típicos oferecidos (Ab Karim & Chi, 2010; Murray & Kline, 2015).

A Tabela 4 mostra também Kim et al. (2009, 2013) com o maior número de menções na base WoS perfazendo o total de 680 citações, número próximo ao observado na base Scopus. Porém, na WoS o segundo artigo com maior número de menções é o de Guttentag e Smith (2017) com 355 citações. Ab Karim e Chi (2010), Agyeiwaah et al. (2018) e Murray e Kline (2015) são autores que também figuram nesta base com número expressivo de citações.

Tabela 4: Artigos Mais Citados na Base Web of Science

Título	Autores	Primeira Publicação	Citações
Building a model of local food consumption on trips and holidays: A grounded theory approach.	Kim, Eves & Scarles.	2009	457
Assessing Airbnb as a disruptive innovation relative to hotels: Substitution and comparative performance expectations.	Guttentag & Smith.	2017	355
The determinants of recommendations to use augmented reality technologies: The case of a Korean theme park.	Jung, Chung & Leue	2015	334
A theoretical model of mobile augmented reality acceptance in urban heritage tourism.	Dieck. & Jung.	2015	283
Culinary tourism as a destination attraction: An empirical examination of destinations' food image.	Ab Karim & Chi	2010	220
Understanding culinary tourist motivation, experience, satisfaction, and loyalty using a structural approach.	Agyeiwaah, Otoo & Suntikul.	2018	152
Empirical verification of a conceptual model of local food consumption at a tourist destination.	Kim, Eves & Scarles	2013	123
Rural tourism and the craft beer experience: Factors influencing brand loyalty in rural North Carolina, USA.	Murray & Kline.	2015	121
Reducing the plate waste of families at hotel buffets: A quasi-experimental field study.	Dolnicar, Grün & Juvan.	2020	119
Halal culinary and tourism marketing strategies on government websites: A preliminary analysis.	Yousaf & Xiucheng.	2018	103

Fonte: Autora

A Tabela 5 que mostra os autores que figuram na base Scielo apresenta, não apenas um perfil de autores diferente das duas bases anteriores, como um patamar de citações inferior. Llano (2017) é o autor mais citado, destacando-se dos demais com um total de 61 menções. Vale destacar também Gimenes-Minasse (2020, 2023) com dois artigos que, juntos, somam 40 citações, ficando na segunda posição entre os mais citados, imediatmente acima do artigo de Rubio Huerta et al. (2022).

Segundo Flores-Pacheco (2019), as festividades gastronômicas promovem a valorização da cultura regional dinamizam a economia. A gastronômia expressa a história e as características do território, de modo que o turismo gastronômico rural também ganha relevância. O turismo gastronômico é um fenômeno econômico, social e cultural dinâmico diretamente associado às estratégias de desenvolvimento regional. Rubio Huerta et al. (2022) acrescentam a expansão do turismo gastronômico especialmente em feiras, exposições e festividades onde os produtos e a culinária são utilizados para a construção de identidades associadas aos locais onde esses eventos ocorrem.

Tabela 5: Artigos Mais Citados na Base Scielo

Título	Autores	Primeira Publicação	Citações
Gastronomía, turismo y potencialidades territoriales: el plato minero y la salazón, bases para el turismo alimentario en Nemocón.	Llano.	2017	61
Las plazas de mercado como espacios territoriales de turismo gastronómico, valoración de la gastronomía típica bogotana.	Rubio Huerta, Rodriguez Corredor, Cote Daza & Barón Chivara.	2022	38
La proximidad de los productos alimentarios: turismo gastronómico y mercados de abastos en la Costa Daurada (Cataluña, España).	Fusté Forné, Medina & Mundet i Cerdan.	2020	37
Caracterización de corredores gastronómicos como elementos turísticos potenciales en zonas rurales:	Félix Mendoza, Vera Intriago & Cevallos Cevallos.	2021	31
Turismo gastronômico como objeto de pesquisa: análise das publicações em periódicos brasileiros (2005-2017)	Gimenes-Minasse, M.H.S.G.	2020	9
Desarrollo regional: motivo de participación en proyectos de turismo gastronómico. El caso de San Pablo Villa de Mitla, Oaxaca.	Flores-Pacheco, N. A.	2019	24
La relación del turismo gastronómico y la agrodiversidad en Humahuaca (Jujuy, Argentina): una visión desde la etnobotánica.	Petrucci, Acosta, Lambaré, Pochettino & Hilgert.	2022	19
Turismo gastronômico: conceitos e características.	Gimenes-Minasse, M.H.S.G..	2023	11
La denominación de origen protegida "Los Pedroches" como ruta gastronómica del jamón ibérico: análisis del perfil del visitante y evolución futura.	Millán Vázquez De La Torre, Amador Hidalgo & Arjona Fuentes	2016	10
La función de las áreas agrícolas en el debate epistemológico sobre el turismo rural, el agroturismo y el agroecoturismo	Rodrigues Ferreira & Sánchez-Martín	2022	8

Fonte: Autora

Como assinala Gimenes-Minasse (2020, 2023), a alimentação é uma prática cultural complexa que ultrapassa o aspecto meramente fisiológico, podendo apresentar múltiplos significados que incluem ideologias, fé religiosa e identidade cultural. No turismo gastronômico ela tem papel central, por isso nas festas e festivais gastronômicos as comidas e bebidas típicas e as tradições alimentares se aliam a opções de entretenimento.

Conforme é apresentado na Tabela 6, observa-se que na base Scopus o Reino Unido ocupa a liderança em número de publicações, seguido pela Espanha, Austrália, Estados Unidos e Itália. Em Wos, o Reino Unido também se destaca na primeira posição, acompanhado por Espanha, Austrália e China, além da presença significativa de Canadá, Estados Unidos, Noruega, Dinamarca, França e Coreia do Sul. Já na base SciELO, verifica-se o predomínio de países latino-americanos, com destaque para Argentina, Colômbia e Brasil, seguidos por México, Equador, Chile e Cuba.

Tabela 6: Número de Artigos por Países nas Bases de Dados

Scopus	Wos	Scielo
R. Unido 26	R. Unido 20	Argentina 10
Espanha 24	Espanha 18	Colômbia 8
Austrália 8	China 11	Portugal 3
USA 7	Canadá 5	Equador 2
Itália 6	USA 5	México 2
Indonésia 5	Noruega 4	Chile 1
África do Sul 5	Dinamarca 3	Cuba 1
China 5	França 3	Peru 1
Brasil 2	Korea 2	
México 2	Brasil 1	

Fonte: Autora

A análise das revistas com maior número de publicações, como mostra a Tabela 7 nas bases Scopus, Wos e SciELO evidencia a diversidade de periódicos. Na base Scopus, destaca-se o periódico “Tourism Management Perspectives” com dez artigos seguida por periódicos relevantes como “International Journal of Tourism Research” e “Tourism and Hospitality” com oito em cada um. Já na base WoS, a liderança é do “International Journal of Gastronomy and Food Science” com 14 publicações, o que mostra a crescente atenção dada ao tema do turismo gastronômico. Na base SciELO, o destaque é o periódico “Estudios y Perspectivas em Turismo” com nove artigos.

As festividades, festivais e feiras baseiam-se no turismo alimentar, estruturado em torno do reconhecimento gastronômico e da experiência vinculada ao território, a partir da conservação, difusão e posicionamento de uma identidade gastronômica em escalas regional, nacional e internacional (Llano, 2017).

De acordo com Flores-Pacheco (2019), o turismo atua como uma atividade econômica capaz de promover a cultura alimentar por meio do agenciamento institucional. A construção de rotas gastronômicas, além de consolidar produtos com denominação de origem e garantir qualidade e segurança alimentar ao visitante, exige planejamento articulado, capaz de integrar identidade territorial, políticas públicas e estratégias de promoção turística (Llano, 2017).

Tabela 7: Periódicos Mais Relevantes por Volume de Publicações

Base Scopus	Qte.	Base WoS	Qte.	Base Scielo	Qte.
Tourism Management Perspectives	10	Internarional Journal of Gastronomy and Food Science	14	Estudios Y perpectivas en Turismo	9
International Journal Of Tourism Research	8	Tourism Management Pesperctives	9	Cuadernos de Desarollo Rural	2
Tourism and Hospitality	8	Tourism Management	8	Cuadernos de Geografia: Revista Colombiana de Geografia	2
Journal of Tourism Futures	7	Internacional Journal of Hospitality Management	6	Revista Brasileira de Pesquisa em Turismo	2
Tourism and Hospitality Management	7	Journal of Sustainable Tourism	6	Tourism & Management Studies	2
British Food Journal	6	Current Issues in Tourism	4	Boletin de la Sociedad Argentina de Botânica	2
Internacional Journal of Hospitality Management	5	Heliyon	4	Brazilian Journal of Food Techonoly	2
Advances in Hospitality and Tourism Research	4	Journal of Hospitality and Tourism Management	4	Cuadernos de Administración (Universidad del Vale).	2
Journal of Sustainable Tourism	4	Journal of Tourism and Cultural Change	4	Estudios Sociales, Revista de Alimentación Contemporânea y Desarollo Regional	2
Tourism Management	4	Tourism Geographies	4	El Periplo Sustentable	2

Fonte: Autora

Os periódicos analisados na Tabela 8 distribuídos entre as bases Scopus, Wos e SciELO revelam perfis bibliométricos distintos que refletem seu alcance e impacto no campo do turismo e áreas correlatas. As revistas indexadas na Scopus como *o "*International Journal of Tourism Research" e o "British Food Journal" exibem índices h e g mais elevados, entre quatro e dez, indicando alta produtividade e impacto consistente, com destaque para o "International Journal of Hospitality Management" que acumula o maior número de citações, ou seja, 904 menções.

Na base WoS, observam-se índices h ainda maiores, chegando a sete, com revistas consolidadas como "Tourism Management" e "International Journal of Hospitality Management". Já as revistas da base SciELO possuem índices h e g menores, variando entre um e cinco, reflexo de um perfil mais regional e emergente da base, mas essencial para a divulgação de pesquisas regionais dentre as quais se destacam "Cuadernos de Geografia" e "Cuadernos de Administración".

Tabela 8: Fator de Impacto de Periódicos na Base Scopus

Periódicos	H Index	G Index	N° Citações	N° Artigos	Primeira Publicação
Base Scopus					
International Journal of Tourism Research	7	8	216	8	2018
British Food Journal	6	6	108	6	2020
Internacional Journal of Hospitality Management	5	5	904	5	2009
Journal of Tourism Futures	5	7	195	7	2015
Tourism Management Perspectives	4	10	292	10	2017
Journal of Sustainable Tourism	4	4	233	4	2015
Tourism Management	4	4	398	4	2014
Tourism Recreation Research	4	4	148	4	2018
Tourism Culture and communication	4	4	97	4	2013
Tourism Studies	4		72	4	2020
Revistas Wos					
Tourism Management	7	8	737	8	2015
Internacional Journal of Hospitality Management	6	6	1082	6	2009
Journal of Sustainable Tourism	6	6	228	6	2015
International Journal of Gastronomy and Food Science	5	10	120	14	2020
Tourism Management Pesperctives	5	9	154	9	2017
Current Issues in Tourism	4	4	369	4	2011
Journal of Tourism and Cultural Change	4	4	59	4	2015
Tourism Recreation Research	4	4	104	4	2018
Anatolia- Internacional Journal of Tourism and Hospitality Research	3	3	46	3	2008
Journal of Hospitality and Tourism Management	3	3	99	4	2020
Revistas Scielo					
Cuadernos de Desarollo Rural	3	4			2004
Cuadernos de Geografia: Revista Colombiana de Geografia	4	4			1979
Revista Brasileira de Pesquisa em Turismo	3	5			2007
Tourism & Management Studies	5	5			2010
Cuadernos de Administración (Universidad del Vale).	5	2			1979
El Periplo Sustentable	2	2			1999
Estudios Sociales, Revista de Alimentación Contemporânea y Desarollo Regional	2	2			1991
Interações (Campo Grande)	1	1			2000
RETOS- Revista de Ciências da Administração e Economia	1	1			2011
Revista Universidad y Sociedad	1	1			2008

Fonte: Autora

Seguindo na análise, surgem as palavras-chave utilizadas pelos autores. A nuvem de palavras é utilizada por sua capacidade de destacar os termos com maior relevância, ou seja, aqueles mais mencionados, discutidos, compartilhados e recorrentes nas pesquisas sobre o tema. Assim, as Figuras 2, 3 e 4 mostram as palavras ou expressões associadas aos temas abordados no presente estudo.

Analisando as palavras e expressões presentes nas publicações indexadas na base Scopus, verifica-se a partir da Figura 2 a proximidade entre os termos, sem predominância de um ou outro, embora o termo “tourism market” se sobressaia um pouco mais do que “food market”, “ tourism” ou “tourism destination”.

Figura 2: Nuvem de Palavras na Base Scopus



Palavras	Quantidade
Mercado turístico	10
Mercado de alimentos	9
Turismo	9
Destino Turístico	8
Desenvolvimento do turismo	7
Comportamento do turista	7
Gestão do Turismo	6
Consumo de Alimentos	3
Sustentabilidade	3

Fonte: Autora

Na base Wos, observa-se na Figura 3 os termos relacionados ao turismo e à alimentação, evidenciando as principais temáticas abordadas nos artigos analisados. Os termos mais frequentes foram "mercado de alimentos", "turismo" e "mercado de turismo", cada um com nove ocorrências, indicando uma intersecção significativa entre os estudos sobre práticas alimentares e dinâmicas turísticas. Em seguida, aparecem os termos "marketing", "desenvolvimento do turismo" e "destino turístico", com sete ocorrências cada um.

Figura 3: Nuvem de Palavras na Base Web of Science



Palavras	Quantidade
Território turístico	4
Comportamento Alimentar	4
Espanha	4
Turismo	3
Território	2
Desenvolvimento do Turismo	2
Destino Turístico	2
Humano	2
Sustentabilidade	2
Turismo Gastronômico	1

Fonte: Autora

A análise da nuvem de palavras na base SciELO apresentada na Figura 4 mostra a recorrência de termos relacionados à alimentação, como território turístico, comportamento alimentar, consumo de alimentos, preferência alimentar e consumidor, além de conceitos ligados ao turismo, como turismo, desenvolvimento do turismo e destino turístico. Também aparecem referências geográficas como Espanha, Catalunha e Barcelona (Catalunha), sugerindo estudos a nível regional em regiões específicas.

Figura 4: Nuvem de Palavras na Base Scielo



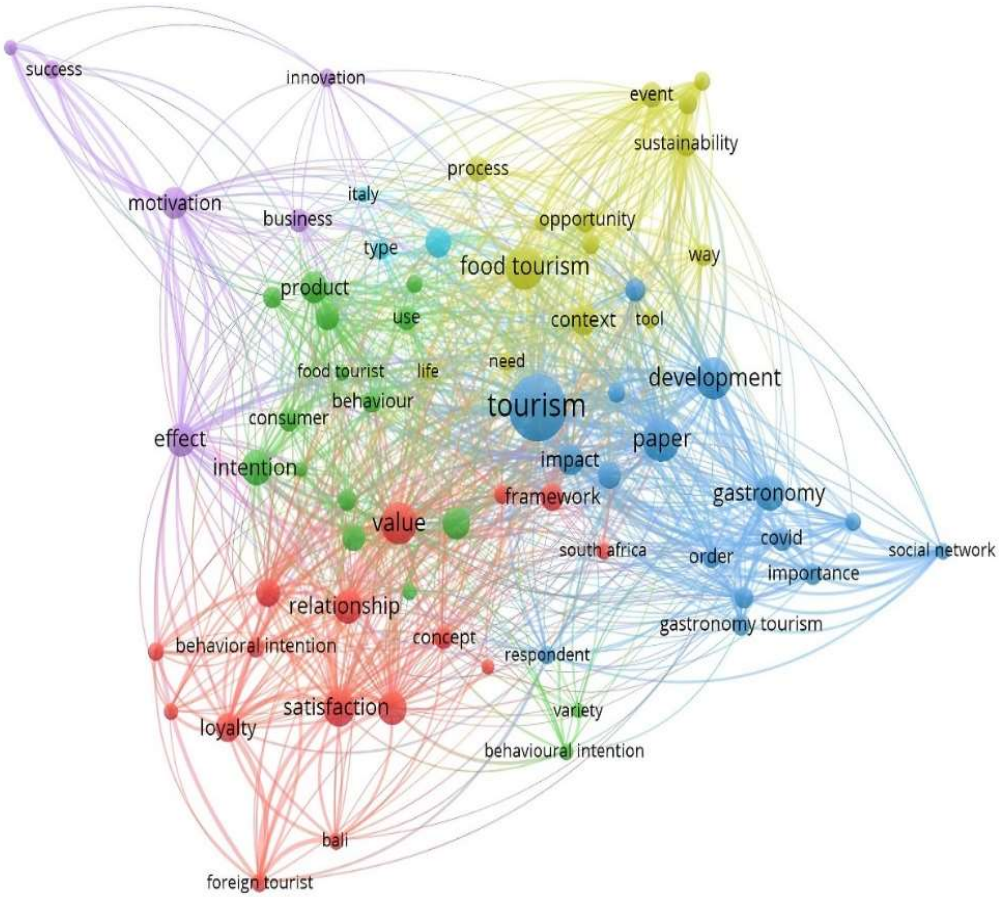
Palavras	Quantidade
Território turístico	4
Comportamento Alimentar	4
Espanha	4
Turismo	3
Território	2
Desenvolvimento do Turismo	2
Destino Turístico	2
Humano	2
Sustentabilidade	2
Turismo Gastronômico	1

Fonte: Autora

Na Figura 5 apresenta-se o mapa de visualização dos termos mais utilizados nas bases sobre o tema proposto por esta revisão de literatura. Cada termo está alinhado a um elo (nó) e representado por cores diferentes, que indicam agrupamentos temáticos ou áreas de maior concentração de estudos nas bases Scopus, Wos e SciELO. Para a construção do mapa, os dados em formato CSV foram unificados em um único arquivo e importados para visualização no aplicativo VOSviewer.

O tamanho de cada linha é proporcional ao número de documentos publicados que mencionam aquele termo, evidenciando a relevância e frequência de uso. As linhas que conectam os nós representam a força das relações ou co-ocorrências entre os termos, indicando como eles se associam dentro do campo de estudo.

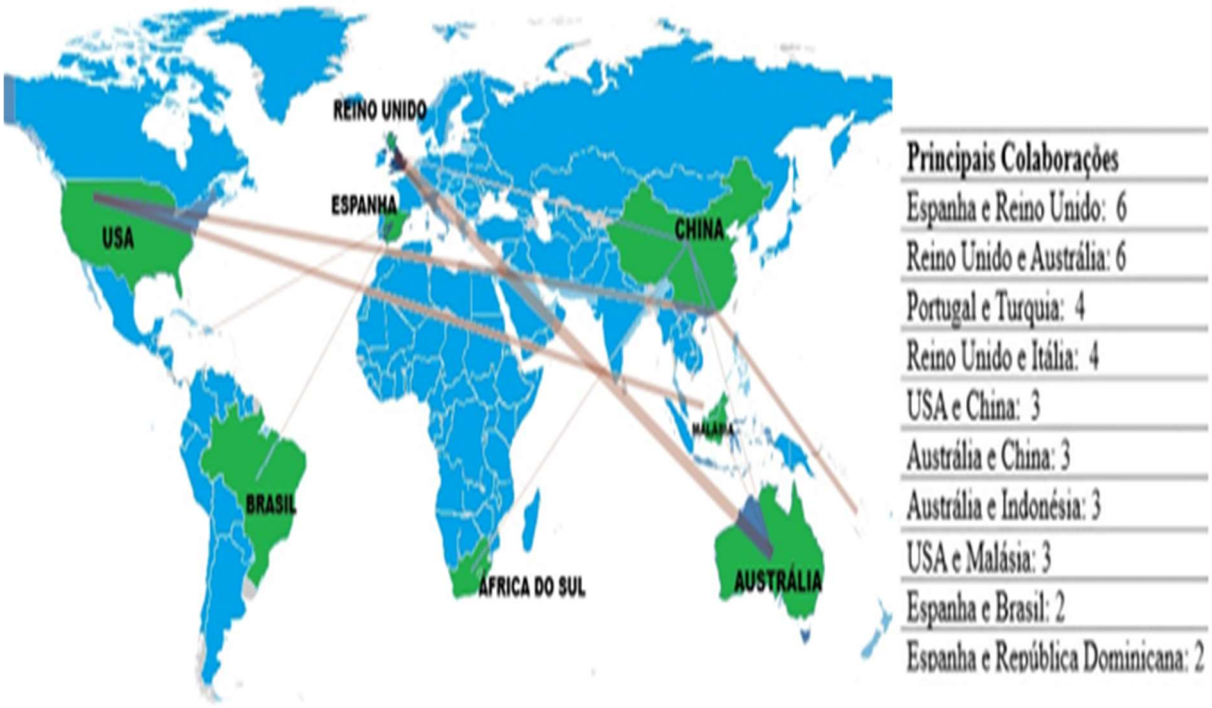
Figura 5: Termos e Expressões Mais Frequentes



Fonte: VOSviewer (2025)

Em relação ao processo de colaboração científica observado por meio de coautorias, a Figura 6 mostra a Espanha e o Reino Unido com o maior índice de colaborações na base Scopus que é a mais ampla, refletindo a troca de conhecimentos e experiências e o compartilhamento de recursos em prol da pesquisa comum, de modo a aumentar a produtividade e vencer desafios de maior complexidade por meio da troca de diferentes perspectivas ou métodos de trabalho.

Figura 6: Colaboração entre Países na Base Scopus



Fonte: Autora

Avançando na análise de coautorias entre pesquisadores de diferentes países na base WoS, a Figura 7 mostra a Austrália e o Reino Unido com o maior numero de colaborações. Vale salientar que o turismo gastronômico e os festivais gastronômicos regionais são ferramentas importantes para revitalizar comunidades e áreas rurais, fortalecer a agricultura familiar, valorizar os territórios e as culturas locais (Moreno Lobato et al., 2024).

Além disso, esses festivais podem melhorar a sustentabilidade do turismo, equilibrando aspectos econômicos, sociais e ambientais nas comunidades locais quando promovem práticas agrícolas sustentáveis nos territórios onde são realizados (López-Guzmán et al.,2017).

Figura 7: Colaboração entre Países na Base Web of Science



Fonte: Autora

Como mostra a Figura 8, a análise da colaboração científica observada na base Scielo revela maior participação de pesquisadores do Brasil, da Espanha e de Portugal. A quantidade de publicações sobre os temas analisados é menor quando comparada à quantidade de coautorias observadas nas bases Scopus e Wos que possuem alcance mais amplo e incluem revistas internacionais de maior impacto. Vale ressaltar que a base Scielo apresenta um panorama importante de produção científica em países latino-americanos onde predominam publicações nos idiomas espanhol e português.

Figura 8: Colaboração entre Países na Base Scielo



Principais Colaborações
Brasil, Espanha e Portugal: 6
Colômbia e Espanha: 3
Espanha e República Dominicana: 3
Espanha e Brasil: 2
Espanha e Equador: 4
Argentina e Equador- 2
Chile e Brasil:2
Equador e Cuba: 2
Brasil e Portugal: 1
México e Equador: 1

Fonte: Autora

O turismo gastronômico tem se mostrado um importante instrumento para o desenvolvimento de diversos territórios, o que contribui para o desenvolvimento regional, uma vez que é capaz de favorecer resgate da cultura local e fortalecimento da identidade cultural de diversas comunidades (Flores-Pacheco, 2019). E esse tipo de turismo é importante para o desenvolvimento do turismo pois turistas buscam se conectar com o local por meio da culinária local (Rubio-Huerta et al,2022).

A expansão do turismo gastronômico destaca o papel central dos alimentos em feiras, exposições e festivais onde alimentos e bebidas auxiliam na construção de identidades culturais regionais (Felix Mendoza et al,, 2021; Flores-Pacheco, 2019). Além disso, existe uma forte ligação entre turismo, agricultura e gastronomia, que é refletida nas rotas gastronômicas que exploram toda a cadeia produtiva, desde a agricultura até os pratos típicos (Rubio-Huerta et al,2022). Essas rotas, organizadas e com padrões de qualidade, são formadas por produtores locais que valorizam os bens agrícolas da região, reforçando a identidade cultural e diferenciando o destino turístico.

1.4 - Considerações Finais

Este artigo teve como objetivo analisar a produção científica sobre turismo gastronômico e festivais regionais considerando os parâmetros da bibliometria, de modo a verificar a disseminação desses temas e acompanhar a sua evolução, tanto em termos dos campos científicos envolvidos, como dos padrões de autoria e uso dos resultados obtidos. Sendo a bibliometria um conjunto de leis e princípios empíricos, destaca-se a natureza empírica e quantitativa da pesquisa e sua finalidade exploratória, tendo em vista oferecer uma visão geral da articulação entre esses temas.

Assim, a pesquisa bibliométrica revelou a existência de 310 artigos científicos sobre festivais de turismo gastronômico e desenvolvimento regional nas bases Scopus e Web of Science (WoS) e Scientific Eletronic Library Online (SciELO) distribuídos em 67 periódicos. A maior parte das publicações concentra-se na base Scopus, seguida pela WoS e SciELO. O recorte temporal entre 2003 e 2024 mostra o crescimento do interesse acadêmico nos temas e indica que os festivais regionais vêm sendo reconhecidos como importantes indicadores do turismo gastronômico.

A primeira publicação com maior número de registros na base Scopus data de 2003, mesmo ano em que também foram identificadas publicações na base WoS. Já na base SciELO, os primeiros registros surgiram posteriormente, ou seja, 2007. Como era de se esperar, por se tratar de uma temática relativamente recente na literatura, os estudos começaram a surgir de forma ainda embrionária no início dos anos 2000, com períodos de produção mais espaçados. A partir de 2020, observa-se um crescimento mais expressivo do número de publicações.

Em relação aos autores com maior número de publicações sobre os temas analisados, destacam-se Francesc Fusté-Forné da Universitat de Girona que figura com oito artigos científicos na base Scopus e cinco na base WoS, enquanto Maria Henriqueta Sperandio Garcia Gimenes-Minasse que atua na Escola de Turismo e Hospitalidade da Universidade Anhembi Morumbi em São Paulo se destaca com três publicações indexadas na base SciELO. Dentre os artigos mais citados, destaca-se o de Kim et al. (2009) com 553 menções na base Scopus e 457 menções na base WoS. Na base SciELO o artigo de Llano (2017) é o destaque com 61 citações.

Os 310 artigos científicos identificados nas bases analisadas foram publicados em 67 periódicos e contaram com a contribuição de 783 autores, sendo a média de dois a três autores por artigo. As publicações se concentraram no Reino Unido, Espanha e Austrália quando consideradas as bases Scopus e WoS e na Argentina, Colômbia e Brasil no caso da

base SciELO. A análise comparativa entre as três bases revelou diferentes abordagens teóricas, metodológicas e temáticas, evidenciando a diversidade quando associados os dois campos de estudo. Em um mundo cada vez mais interconectado, as viagens gastronômicas parecem chamar a atenção de um número crescente de pesquisadores interessados em explorar as relações entre alimentos, cultura, desenvolvimento territorial, inclusão social e sustentabilidade.

Verifica-se que o tema ainda é emergente na literatura científica, com uma produção recente que sinaliza oportunidades de aprofundamento e cooperação internacional, aspecto que tem avançado entre os pesquisadores presentes nas bases analisadas. Ao se voltar especificamente para os autores, observa-se que entre os dez com maior número de publicações conforme revelado pelas plataformas Biblioshiny e VOSviewer há indícios de consolidação de núcleos de pesquisa e redes colaborativas que refletem a crescente atenção ao tema nos últimos anos.

Embora os atrativos gastronômicos em todo o mundo sejam variados, o turismo gastronômico por meio de festivais regionais vem conquistado crescente atenção no setor turístico internacional. Trata-se de uma estratégia para preservar a identidade cultural regional e local que ultrapassa a mera comercialização de produtos típicos, gerando importantes contribuições econômicas, sociais, culturais e turísticas nas regiões em eles acontecem. Dada a amplitude desses temas, buscou-se analisar a sua evolução no meio acadêmico por meio da bibliometria. E por tratar-se de temas recentes, a sugestão para estudos futuros é que eles possam ser explorados por meio de revisões sistemáticas da literatura visando aprofundar o estudo dos artigos científicos e apontar lacunas a serem investigadas.

1.5 - Referências

AB KARIM, S. & CHI, C. G.-Q. Culinary tourism as a destination attraction: An empirical examination of destinations' food image. **Journal of Hospitality Marketing & Management**, v. 19, n. 6, p. 531-555, 2010. https://doi.org/10.1080/19368623.2010.493064.

AGYEIWAAH, E.; OTOO, F. E.; SUNTIKUL, W. & HUANG, W.-J. Understanding culinary tourist motivation, experience, satisfaction, and loyalty using a structural approach. **Journal of Travel & Tourism Marketing**, v. 36, n. 3, p. 295-313, 2018. https://doi.org/10.1080/10548408.2018.1541775

ARIA, M. & CUCCURULLO, C. Bibliometrix: An R-tool for comprehensive science mapping analysis. **Journal of informetrics**, v. 11, n. 4, p. 959-975, 2017. https://doi.org/10.1016/j.joi.2017.08.007.

ARRUDA, H.; SILVA, E. R.; LESSA, M.; PROENÇA JR., D. & BARTHOLO, R. VOSviewer and Bibliometrix. **Journal of the Medical Library Association**, v. 110, n. 3, p. 392-395, 2022. https://doi.org/10.5195/jmla.2022.1434.

CAPUTO, A. & KARGINA, M. A user-friendly method to merge Scopus and Web of Science data during bibliometric analysis. **Journal of Marketing Analytics**, v. 10, n. 1, p. 82-88, 2022. https://doi.org/10.1057/s41270-021-00142-7.

DIXIT, S. K. & PRAYAG, G. Gastronomic tourism experiences and experiential marketing. **Tourism Recreation Research**, v. 47, n. 3, p. 217-220, 2022. https://doi.org/10.1080/02508281.2022.2065089.

DIECK, T. M. C. & JUNG, T. A theoretical model of mobile augmented reality acceptance in urban heritage tourism. **Current Issues in Tourism**, v. 21, n. 2, p. 154-174, 2015. https://doi.org/10.1080/13683500.5.1070801.

DOLNICAR, S. JUVAN, E. & GRÜN, B. Reducing the plate waste of families at hotel buffets: a quasi-experimental field study. **Tourism Management**, v. 80, p. 104103, 2020. https://doi.org/10.1016/j.tourman.2020.104103.

EVERETT, S. Sustaining local food cultures and identities in Malaysia with the disruptive power of tourism and social media. In: **Discourses, Agency and Identity in Malaysia: Critical Perspectives**. Singapore: Springer Singapore, 2021. p. 183-205. https://doi.org/10.1007/978-981-33-4568-3_7

FÉLIX MENDOZA, Á. G.; VERA INTRIAGO, D. A. & CEVALLOS CEVALLOS, J. K. Caracterización de corredores gastronómicos como elementos turísticos potenciales en zonas rurales. Caso de estudio: la zona central de Manabí-Ecuador. **Siembra**, v. 8, n. 2, p. e2908, 2021. https://doi.org/10.29166/siembra.v8i2.2908.

FLORES-PACHECO, N. A. Desarrollo regional: motivo de participación en proyectos de turismo gastronómico. El caso de San Pablo Villa de Mitla, Oaxaca. **Estudios Sociales. Revista de Alimentación Contemporánea y Desarrollo Regional**, v. 29, n. 53, 2019. https://doi.org/10.24836/es.v29i53.685.

FUSTÉ FORNÉ, F.; MEDINA, F. X. & MUNDET I CERDAN, L. La Proximidad de los productos alimentarios: turismo gastronómico y mercados de abastos en la Costa Daurada (Cataluña, España). **Revista de Geografía Norte Grande**, n. 76, p. 213-231, 2020. https://doi.org/10.4067/S0718-34022020000200213.

GIMENES-MINASSE, M. H. S. G. Turismo gastronômico como objeto de pesquisa: análise das publicações em periódicos brasileiros (2005-2017). Revista Brasileira de Pesquisa em Turismo, v. 14, n. 1, p. 92-111, 2020. https://doi.org/10.7784/rbtur.v14i1.1669.

GIMENES-MINASSE, M. H. S. G. Turismo gastronômico: conceitos e características. **Revista Brasileira de Pesquisa em Turismo**, v. 17, p. e-2791, 2023. https://doi.org/10.7784/rbtur.v17.2791.

GUTTENTAG, D. A. & SMITH, S. L. J. Assessing airbnb as a disruptive innovation relative to hotels: substitution and comparative performance expectations. **International Journal of Hospitality Management**, v. 64, p. 1-10, 2017. https://doi.org/10.1016/j.ijhm.2017.02.003.

HASHIMOTO, A. & TELFER, D. J. Selling Canadian culinary tourism: branding the global and the regional product. **Tourism Geographies**, v. 8, n. 1, p. 31-55, 2006. https://doi.org/10.1080/14616680500392465

JANI, D. “Our festival, their festival”: the local perceptions of festival sustainability in Zanzibar festival portfolio. **International Journal of Event and Festival Management,** v. 14, n. 4, p. 460-474, 2023. https://doi.org/10.1108/IJEFM-10-2022-0086.

JUNG, T.; CHUNG, N. & LEUE, M. C. The determinants of recommendations to use augmented reality technologies: the case of a Korean theme park. **Tourism management**, v. 49, p. 75-86, 2015. https://doi.org/10.1016/j.tourman.2015.02.013.

KARA, B. C.; ŞAHIN, A. & DIRSEHAN, T. BibexPy: Harmonizing the bibliometric symphony of Scopus and Web of Science. **SoftwareX**, v. 30, p. 102098, 2025. https://doi.org/10.1016/j.softx.2025.102098.

KIM, Y. G.; EVES, A. & SCARLES, C. Building a model of local food consumption on trips and holidays: a grounded theory approach**. International Journal of Hospitality Management,** v. 28, n. 3, p. 423-431, 2009. https://doi.org/10.1016/j.ijhm.2008.11.005.

KIM, Y. G., EVES, A., & SCARLES, C. Empirical verification of a conceptual model of local food consumption at a tourist destination. **International Journal of Hospitality Management,** v. 33, p. 484-489, 2013. https://doi.org/10.1016/j.ijhm.2012.06.005.

LLANO, F. A. Gastronomía, turismo y potencialidades territoriales: el plato minero y la salazón, bases para el turismo alimentario en Nemocón. **Cuadernos de Geografía: Revista Colombiana de Geografía**, v. 26, n. 2, p. 295-306, 2017. https://doi.org/10.15446/rcdg.v26n2.59280.

LÓPEZ-GUZMÁN, T.; URIBE LOTERO, C. P.; PÉREZ GÁLVEZ, J. C. & RÍOS RIVERA, I. Gastronomic festivals: attitude, motivation and satisfaction of the tourist. **British Food Journal,** v. 119, n. 2, p. 267-283, 2017. https://doi.org/10.1108/BFJ-06-2016-0246.

MILLÁN VÁZQUEZ DE LA TORRE, M. G.; AMADOR HIDALGO, L. & ARJONA FUENTES, J. M. (2016). La denominación de origen protegida "Los Pedroches" como ruta gastronómica del jamón ibérico: análisis del perfil del visitante y evolución futura. **Cuadernos de Desarrollo Rural,** v. 13, n. 77, p. 63, 2016. https://doi.org/10.11144/javeriana.cdr13-77.dopp.

MONTANDON, A. Hospitalidade e gastronomia. **Revista Hospitalidade,** v. 21, p. 406-416, 2024. https://doi.org/10.29147/revhosp.v21.1152.

MORA, D.; SOLANO-SÁNCHEZ, M. Á.; LÓPEZ-GUZMÁN, T. & MORAL-CUADRA, S. Gastronomic experiences as a key element in the development of a tourist destination. **International Journal of Gastronomy and Food Science**, v. 25, p. 100405, 2021. https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2021.100405.

MORENO-LOBATO, A.; DI-CLEMENTE, E.; CAMPÓN-CERRO, A.-M. & PASACO-GONZÁLEZ, B.-S. Exploring gastronomic experiences: tourists' emotions, quality of life and behavioural intentions. **Tourism and Hospitality Research**, v. 25, n. 4, p. 607-620, 2024. https://doi.org/10.1177/14673584241255545.

MURRAY, A. & KLINE, C. Rural tourism and the craft beer experience: Factors influencing brand loyalty in rural North Carolina, USA. **Journal of Sustainable Tourism**, v. 23, n. 8-9, p. 1198-1216, 2015. https://doi.org/10.1080/09669582.2014.987146.

PETRUCCI, N.; ACOSTA, E. M.; LAMBARÉ, D. A.; POCHETTINO, M. L. & HILGERT, I. N. La relación del turismo gastronómico y la agrodiversidad en Humahuaca (Jujuy, Argentina): una visión desde la etnobotánica. **Boletín de la Sociedad Argentina de Botánica**, v. 57, n. 1, 2022. https://doi.org/10.31055/1851.2372.v57.n1.32684.

RAND, G. E. D.; HEATH, E. & ALBERTS, N. The role of local and regional food in destination marketing. **Journal of Travel & Tourism Marketing,** v. 14, n. 3-4, p. 97-112, 2003. https://doi.org/10.1300/J073v14n03_06.

RECUERO-VIRTO, N. & ARRÓSPIDE, C. V. Culinary destination enchantment: the strategic interplay of local gastronomy in regional tourism development. **International Journal of Gastronomy and Food Science,** v. 36, p. 100931, 2024. https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2024.100931.

RODRIGUES FERREIRA, D. I., & SÁNCHEZ-MARTÍN, J.-M. La función de las áreas agrícolas en el debate epistemológico sobre el turismo rural, el agroturismo y el agroecoturismo. **Revista de Geografía Norte Grande,** v. 81, p. 235-261, 2022. https://doi.org/10.4067/s0718-34022022000100235.

RUBIO HUERTA, L. M.; RODRÍGUEZ CORREDOR, M. A.; COTE DAZA, S. P. & BARÓN J. A. Las plazas de mercado como espacios territoriales de turismo gastronómico, valoración de la gastronomía típica bogotana. **Cuadernos de Geografía: Revista Colombiana de Geografía**, v. 31, n. 1, p. 128-145, 2022. https://doi.org/10.15446/rcdg.v31n1.88754.

SANTOS, L. O. & FERREIRA, M. L. A. Festivais gastronômicos regionais: percepções sobre a Festa do Aipim e da Banana na Baixada Fluminense. In: II Seminário de Estudos sobre o Estado do Rio de Janeiro (II SEERJ). Rio de Janeiro. **Anais...** Rio de Janeiro: FRIPERJ : UFRRJ, 2025, p. 1-5.

SILVA, M. E, F. & FERREIRA, M. L. A. O papel das instituições acadêmicas no desenvolvimento regional: uma análise bibliométrica. **Revista Produção e Desenvolvimento,** v. 10, n. 1, p. e711, 2024. https://doi.org/10.32358/rpd.2024.v10.711.

YOUSAF, A.; AMIN, I. & SANTOS, J. A. C. Tourist's motivations to travel: a theoretical perspective on the existing literature. **Tourism and Hospitality Management**, v. 24, n. 1, p. 197-211, 2018. https://doi.org/10.20867/thm.24.1.8

YOUSAF, S. & XIUCHENG, F. Halal culinary and tourism marketing strategies on government websites: a preliminary analysis. **Tourism Management**, v. 68, p. 423-443, 2018. https://doi.org/10.1016/j.tourman.2018.04.006.

ZHANG, J. & DAI, G**.** Political trust and festival attachment: influencing residents' engagement in traditional festivals. **Behavioral Sciences***,* v. 13, n. 9, p. 741, 2023. https://doi.org/10.3390/bs13090741.

Capítulo 2

Turismo Gastronômico e Feiras Agrocológicas: um Estudo Exploratório na Baixada Fluminense.

Resumo: Este artigo analisa as conexões entre turismo gastronômico e feiras agroecológicas na Baixada Fluminense por meio de uma pesquisa empírica, qualitativa e exploratória realizada em Nova Iguaçu. Foram analisadas a Feira da Roça e a Feira de Agricultura Familiar da Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro (UFRRJ) denominada FAF Rural a partir de visitas de campo e de 12 entrevistas pessoais em profundidade com agricultores, pesquisadores e representantes do governo e de órgãos de extensão rural. Os resultados mostram que o papel das feiras agroecológicas ultrapassa a dimensão econômica. Elas são espaços sociais, educativos e culturais que promovem a agricultura famiiar que é forte no município e na região, além da valorização da identidade rural e do território. Verificou-se que a maior parte dos alimentos orgânicos e saudáveis produzidos são oferecidos nas feiras agroecológicas semanais e nas duas festas gastronômicas anuais, a Festa do Aipim e a Festa da Banana que atraem moradores locais e visitantes. A venda direta nas feiras possibilita maior autonomia aos produtores, valoriza o trabalho rural e amplia a visibilidade da agricultura familiar, contribuindo para uma rede de produção e consumo mais justa e sustentável no território. Contudo, os produtores enfrentam desafios relacionados ao transporte e à logística de entrega dos produtos nas feiras e nas festas. Verificou-se o engajamento dos produtores nestes eventos, em programas de compras públicas, no pequeno comério local e nas feiras livres convencionais, embora a venda nas propriedades se mantenha restrita aos produtores de maior porte. Apesar da importancia socioeconômica das feiras agroecológicas analisadas, podem ser melhor exploradas as potencialidades dos canais curtos de comercialização em conexão com o turismo gastronômico em Nova Iguaçu e na Baixada Fluminense.

Palavras-Chave: Turismo Gastronômico. Agricultura Familiar. Feiras Agroecológicas. Baixada Fluminense. Nova Iguaçu.

Food Tourism and Agroecological Fairs: an Exploratory Study in the Baixada Fluminense

Abstract: This paper examines the connections between food tourism and agroecological fairs in the Baixada Fluminense region through an empirical, qualitative, and exploratory study conducted in Nova Iguaçu. The “Feira da Roça” and the “Feira de Agricultura Familiar of the Federal Rural University of Rio de Janeiro”, known as “FAF Rural”, were analyzed based on field visits and 12 in-depth personal interviews with farmers, researchers and representatives from the government and rural extension agencies. The results show that the role of agroecological fairs extends beyond the economic sphere. They serve as social, educational, and cultural spaces that promote family farming - a strong sector in the municipality and the region - while also fostering a sense of rural identity and a connection to the local area. It was found that most of the organic and healthy foods produced are offered at the weekly agroecological fairs and at the two annual food festivals, the Cassava Festival and the Banana Festival, which attract local residents and visitors. Direct sales at fairs give producers greater autonomy, recognize the value of rural work, and raise the profile of family farming, contributing to a fairer and more sustainable production and consumption network in the region. However, producers face challenges related to transportation and the logistics of delivering their products to farmers’ fairs and festivals. Producers were found to be engaged in these events, in public procurement programs, in small local commerce, and in conventional fairs, although on-farm sales remain limited to larger-scale producers. Despite the socioeconomic importance of the agroecological fairs analyzed, there is room to further explore the potential of short supply chains in conjunction with food tourism in Nova Iguaçu and the Baixada Fluminense region.

Keywords: Food Tourism. Family Farming. Agroecological Fairs. Baixada Fluminense. Nova Iguaçu.

2.1 - Introdução

O turismo gastronômico envolve a relação entre cultura e alimentação, valorizando as práticas alimentares, a agricultura familiar e seus significados simbólicos e territoriais. Como assinala Favareto (2022), as experiências relacionadas à agricultura familiar e à economia solidária vêm se tornando essenciais para o fortalecimento de comunidades e territórios, de modo a promover o desenvolvimento econômico, a inclusão social e a sustentabilidade ambiental ou o desenvolvimento territorial sustentável.

Neste sentido, Pamukçu et al. (2021) e Jani (2023) argumentam que este tipo de turismo vem ganhando destaque em áreas verdes ou rurais, uma vez que visitantes e turistas vêm buscando cada vez mais experiências únicas e diferenciadas associadas à sustentantabilidade. Nâo apenas feiras livres, agroecológicas e gastronômicas, como eventos gastronômicos diversos acontecem nessas áreas como festas e festivais gastronômicos, movimentando a economia e o território. Essas experiências imersivas proporcionam a troca de informações, conhecimentos e experiências entre agricultores, moradores, visitantes e turistas.

Ao articular experiências alimentares a aspectos sociais, culturais e territoriais, o turismo gastronômico vem se consolidando como um importante segmento do turismo contemporâneo. Mais do que o simples consumo de alimentos, este tipo de turismo envolve a valorização de práticas culinárias locais, de produtos regionais e de saberes tradicionais, contribuindo para o fortalecimento da identidade cultural e para a dinamização das economias locais e regionais (Jani,2023).

Nesse contexto, os mercados de produtores, as feiras agroecológicas e as festas gastronômicas tornam-se espaços relevantes de encontro entre produção, cultura e consumo, permitindo que agricultores familiares ampliem a visibilidade de seus produtos e de suas tradições alimentares (Levidow et al., 2023; Sanz-Cañada et al., 2023). Esses atrativos turísticos são frequentemente associados à agricultura familiar, um modelo de produção rural de pequeñas propriedades em que as famílias produzem alimentos básicos visando a segurança alimentar.

Como mostra Gazolla (2017), nas agroindústrias familiares os canais de comercialização existentes abrangem os canais institucionais, as cadeias longas, as vendas formais, os canais coletivos e em redes e as cadeias curtas ou circuitos curtos de venda direta entre agricultores e consumidores como as feiras, além da venda em eventos como festas e festivais gastronômicos. As cadeias curtas reduzem ou eliminam intermediários entre produtores, consumidores e locais de passagem, reduzindo o percurso dos alimentos.

Castro (2024) afirma que na grande maioria dos paises da América Latina, a agricultura famiiar fez parte das políticas de desenvolvimento rural, sendo o Brasil um caso emblemático em razão do tamanho do seu território e da sua população, além da apresentar o maior número de estabelecimentos agropecuários familiares de acordo com o Censo Agropecuário 2017 do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatísitca (IBGE). Dentre os cinco milhões de estabelecimentos agropecuários brasileiros, cerca de 3,9 milhões ou mais de 75% são classificados como familiares. O país foi pioneiro na implementação de políticas públicas voltadas para a agricultura familiar.

Trata-se de um modelo de produção rural de pequenas propriedades em que as famílias produzem alimentos básicos visando a segurança alimentar, enquanto as feiras agroecológicas correspondem a circuitos curtos de comercialização direta entre agricultores familiares e consumidores voltados para a venda de alimentos frescos, autênticos, orgânicos e saudáveis que são livres de agrotóxicos e de ingredientes transgênicos. Elas são redes alternativas baseadas na solidariedade e na sustentabilidade, estimulando relações de confiança e autenticidade e promovendo a valorização da cultura local, a prática de preços justos e a preservação ambiental (Schneider & Gazolla, 2017),

Assim, neste artigo são analisadas duas feiras agroecológicas semanais que ocorrem na Baixada Fluminense, região periférica da capital fluminense, mais especificamente na cidade de Nova Iguaçu que é uma das mais importantes (Santos & Ferreira, 2025). As autoras destacam a partir de vários autores algumas características da região como a estrutura produtiva rarefeita, a força da economia informal, as desigualdades socioeconômicas e a ineficácia de políticas públicas. Contudo, a economia da cidade é relativamente diversificada, tendo a região norte características periurbanas ou rurais graças a áreas destinadas à agricultura familiar e à preservação ambiental.

Vale dizer ainda que em Nova Iguaçu ocorrem duas festas gastronómicas anuais que contribuem para o escoamento da produção familiar local, a Festa do Aipim e a Festa da Banana. As feiras e as festas se complementam, pois as feiras agroecológicas sustentam o cotidiano econômico das famílias de agricultores, enquanto as festas divulgam e reforçam a dimensão cultural da produção agrícola local. Assim, depois dessa breve introdução, apresenta-se uma revisão da literatura sobre agricultura familiar, circuitos curtos de comercialização e feiras agroecológicas, a metodologia adotada e a seguir resultados e discussão, considerações finais e referências.

2.2 - Agricultura Familiar, Circuitos Curtos de Comercialização e Feiras Agroecológicas

O conceito de agricultura familiar se difundiu no mundo a partir dos anos 90, alcançando a América Latina e o Brasil em oposição ao modelo de agricultura voltado para o mercado e o lucro. Como assinalam Castro (2024) e Oliveira (2024), a agricultura familiar incorpora as ideias de segurança alimentar, patrimonio cultural, relações de trabalho justas e preservação ambiental. A sustentabilidade deste sistema diz respeito à capacidade de manter a sua produtividade a curto, médio e longo prazos conforme o grupo social envolvido e a cultura local.

A comercialização é um aspecto relevante da agricultura familiar para manter o sustento das famílias que em geral precisam vencer condições de pobreza rural. Oliveira (2024) observa que a produção diversificada serve à reprodução social da família e a venda para a geração da sua renda. Os princípios e processos ecológicos são aspectos também importantes por envolverem um conjunto de conhecimentos acumulados pelas populações rurais relacionados a práticas cotidianas como diversificação de culturas, fertilização de solos, proteção de plantas e melhorias de produtividade.

Como afirma a autora, as transferências entre produtores e consumidores definem a atividade de comercialização imersa em relações sociais que permeiam os canais de comercialização. Os canais ou circuitos curtos de comercialização se caracterizam pela proximidade geográfica e relacional classificada como venda direta ou possuindo no máximo um intermediário que constitui a venda indireta. Neste caso, o intermediário garante aos consumidores informações sobre a origem e o modo como os produtos foram obtidos.

A proximidade fisica e os contatos face a face constituem vantagens dos circuitos curtos por fortalecerem as relações sociais, além da oferta de preços baixos e da dinamização da economia local, constituindo alternativa aos circuitos longos com intemediários. Segundo Oliveira (2024), as feiras livres se destacam entre os agricultores familiares, além da venda na propriedade e dos grupos de consumidores. As feiras agroecológicasos são o destino dos produtos orgânicos e agroecológicos livres de substâncias nocivas, existindo também as feiras mistas.

Os pequenos agricultores familiares enfrentam desafios significativos para acessar mercados, crédito, insumos de produção e assistência técnica, fatores que restringem sua capacidade de produzir alimentos de forma sustentável e garantir renda suficiente (Sabourin et al., 2025). Essas limitações estruturais evidenciam a necessidade de desenvolver estratégias de comercialização que não apenas assegurem a circulação dos produtos, mas também valorizem a identidade cultural e territorial da produção familiar.

Nesse contexto, os circuitos curtos de comercialização vêm se mostrando uma alternativa importante, aproximando produtores e consumidores, promovendo autonomia econômica e fortalecendo vínculos sociais e culturais nos territórios rurais (Deggerone & Schneider, 2022; Schneider & Gazolla, 2017). Os circuitos curtos permitem que os alimentos deixem de ser produtos anônimos e adquiram história, origem e informações sobre o modo de produção, permitindo relações de confiança entre produtores e consumidores.

Os autores também destacam entre as modalidades de comercialização direta a venda na própria propriedade rural, a entrega de cestas de alimentos, a participação em feiras e eventos e a inserção em programas de certificação e valorização de procedência. Além disso, a comercialização indireta ocorre por meio de lojas independentes, cooperativas, restaurantes coletivos e individuais e plataformas virtuais, ampliando o alcance da produção familiar e oferecendo novas oportunidades de inserção nos mercados locais e regionais.

Diante desse panorama, as feiras agroecológicas desempenham papel central, funcionando como espaços de sociabilidade, aprendizagem e fortalecimento de redes sociais entre produtores, consumidores e instituições locais. Elas não apenas possibilitam a comercialização direta de produtos agrícolas, mas estimulam práticas produtivas sustentáveis, valorizando a diversidade de cultivos e promovendo o respeito ao meio ambiente. As feiras agroecológicas contribuem para a preservação de tradições agrícolas e culinárias, reforçando a memória cultural e a identidade territorial dos agricultores familiares (Darolt et al., 2016; Schneider & Gazolla, 2017).

Paralelamente, as festas e festivais gastronômicos vêm ganhando destaque como instrumentos estratégicos para a promoção cultural, turística e econômica de territórios rurais. Esses eventos ampliam a visibilidade dos produtos locais, atraem visitantes e fortalecem a identidade territorial, ao mesmo tempo em que contribuem para a geração de renda direta e indireta para os produtores. As festas e festivais promovem a valorização de alimentos típicos e sazonais, reforçando vínculos simbólicos entre produtores, consumidores e comunidades locais, estimulando práticas de consumo consciente e fortalecendo as redes de cooperação territorial (Levidow et al., 2023; Sanz-Cañada et al., 2023).

A integração entre feiras agroecológicas e tais eventos evidencia a complementaridade dessas estratégias. Os circuitos curtos proporcionam autonomia e valorização direta da produção, as feiras promovem socialização, troca de saberes e sustentabilidade produtiva, enquanto as festas e festivais ampliam a visibilidade cultural e turística dos produtos, contribuindo para o desenvolvimento territorial sustentável. Juntas, essas práticas fortalecem a agricultura familiar, preservam tradições alimentares, consolidam a identidade territorial e promovem o desenvolvimento local a partir da cooperação, da

diversidade e da sustentabilidade (Darolt et al., 2016; Levidow et al., 2023; Sanz-Cañada et al., 2023 e Schneider & Gazolla, 2017).

Assim, os circuitos curtos, as feiras agroecológicas e os eventos podem ser compreendidos como estratégias interligadas capazes de articular dimensões econômicas, sociais, culturais e ambientais, oferecendo soluções práticas e importantes para o fortalecimento da agricultura familiar e a promoção do desenvolvimento territorial sustentável que é inclusivo (Sanz-Cañada et al., 2023). Ao integrar comercialização, valorização cultural e identidade territorial, essas práticas não apenas garantem a viabilidade econômica dos pequenos produtores, mas contribuem para a construção de territórios mais resilientes, socialmente coesos e ambientalmente responsáveis (Darolt et al., 2016; Levidow et al., 2023, Sanz-Cañada et al., 2023 e Schneider & Gazolla, 2017).

Cerca de 77% dos estabelecimentos rurais brasileiros pertencem à agricultura familiar, embora ocupem aproximadamente 23% das terras agricultáveis (IBGE, 2024). Este modelo produtivo se caracteriza pelo uso predominante de mão de obra familiar e adoção de práticas produtivas mais sustentáveis incluindo sistemas orgânicos e agroecológicos. Mas apesar de sua relevância econômica, social e ambiental, a agricultura familiar enfrenta desafios históricos relacionados ao acesso à terra, aos insumos e sobretudo aos mercados consumidores.

A produção pode ser destinada ao autoconsumo, à troca, às feiras de produtores, ao agronegócio, aos programas governamentais ou a iniciativas de comércio justo. Nesse contexto, Schneider e Gazolla, (2017) e Deggerone e Schneider (2022) afirmam que os circuitos curtos de comercialização têm se destacado como estratégias importantes para aproximar produtores e consumidores, reduzindo a um único intermediário ou eliminado a intermediação e valorizando os produtos locais.

Eles correspondem a formas de venda indireta com um único intermediário ou de venda direta entre produtores e consumidores, podendo ocorrer em feiras livres, feiras agroecológicas, mercados locais ou programas institucionais como o Programa de Aquisição de Alimentos (PAA) e o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) (Schneider & Gazolla, 2017). Além de contribuírem para a geração de renda para os agricultores familiares, esses circuitos fortalecem as relações de confiança entre produtores e consumidores e promovem a valorização da produção local.

Cabe acrescentar que o PAA promove a compra direta de alimentos de agricultores familiares sem necessidade de licitação, fortalecendo a agricultura familiar. Estabelecido pela Lei Nº 10.696/2003 com alterações posteriores, ele atualmente é regulamentado pela Lei Nº 14.628/2023. Já o PNAE garante refeições diárias e educação nutricional a estudantes

da rede pública de educação básica no país com base na Lei Nº 11.947/2009 regulamentada posteriormente pela Resolução do Conselho Deliberativo do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação, a Resolução do CD/FNDE Nº 06/2020 e alterações subsequentes, A valorização de gêneros alimentícios produzidos em âmbito local é uma premissa deste Programa, fortalecendo também a agricultura familiar.

Cordeiro (2019) acrescenta que a maioria dos agricultores familiares que alcançam sucesso nas vendas em geral combinam a participação em feiras agroecológicas, em compras governamentais por meio do PAA e do PNAE, optando também pela venda periódica de cestas em domicílio com produtos variados. As politicas públicas e as parcerias com representantes locais do poder público, Organizações Não Governamenais (ONG) e organizações de produtores e consumidores têm papel central nesse contexto.

Além da comercialização de alimentos, as feiras agroecológicas contribuem para dar visibilidade aos agricultores e suas famílias, ampliando a valorização cultural e gastronômica da produção local. Nesses espaços as dimensões econômicas, sociais e culturais do território se articulam, fortalecendo identidades locais e promovendo a valorização de práticas alimentares associadas à agricultura familiar (Flores-Pacheco, 2019; Rubio Huerta et al., 2022; Santos et al, 2025).

Apesar disso, muitos agricultores familiares enfrentam dificuldades de acesso a mercados mais amplos devido ao baixo volume de produção, limitada articulação coletiva e carência de políticas públicas específicas (Deggerone & Schneider, 2022). A análise dos circuitos curtos de comercialização é fundamental para compreender de que modo esses agricultores podem valorizar sua produção e fortalecer sua inserção nos mercados locais. Conforme assinalado por Cordeiro (2019), as feiras agroecológicas são parte dos circuitos curtos, mas podem ser combinadas a outras modalidades de comercialização direta para o fortalecimento da agricultura familiar.

O equilíbrio entre áreas rurais e urbanas está na base da noção de desenvolvimento territorial sustentável (Favareto, 2022). Neste sentido, as experiêcias de agricultura familiar associadas à economia solidária e ao comércio justo crescem em importância, fortalecendo comunidades e territórios. O desenvolvimento deve ser sustentável para as gerações atuais e futuras, o que significa contemplar as dimensões econômica, social e ambiental. Trata-se de unir melhorias em termos de produção, emprego e renda, de inclusão social e de preservação ambiental.

Ao analisar a agricultura familiar na Baixada Fluminense, Cordeiro (2019) destaca o papel das Feiras da Roça em Nova Iguaçu, Japeri e Queimados e mostra que a atividade agrícola sempre esteve presente na região. Pertencente à região metropolitana da cidade do

Rio de Janeiro, capital do Estado do Rio de Janeiro (ERJ), a Baixada é composta por 13 municípios: Belford Roxo, Duque de Caxias, Guapimirim, Itaguaí, Japeri, Magé, Mesquita, Nilópolis, Nova Iguaçu, Paracambi, Queimados, São João de Meriti e Seropédica.

Conhecida como região periférica, Rocha (2020), Braga et al. (2022) e Menezes e Mello (2022) mostram que a Baixada Fluminense é uma região de desigualdades sócio-econômicas e constrastes, embora venha acompanhando desde os anos 2000 o crescimento econômico da capital do estado, sendo a cidade de Nova Iguaçu uma das mais importantes. Rodrigues (2022) acrescenta que a região tem papel relevante na economia estadual do ponto de vista de infraestrutura e capital humano, com potencial de crescimento subutilizado. Flexor et al. (2025) e Marcellino e Rodrigues (2025) destacam o papel da economia informal e do empreendedorismo na região, corroborando suas potencialidades.

Nova Iguaçu, por sua vez, possui economia relativamente diversificada, sendo dividida em seis unidades regionais de governo que correspondem a centro, sudeste, sudoeste, noroeste, nordeste e norte. Esta última tem características periurbanas ou rurais, com áreas destinadas à agricultura familiar e à preservação ambiental. Segundo Cordeiro (2019), Nova Iguaçu se destaca pelo cultivo de vários alimentos dentre os quais o aipim e a banana que dão nome às duas festas gastronômicas realizadas anualmente. Os produtos são comercializados localmente nas feiras agroecológicas analisadas e também a nível regional, representando a força da agricultura de base familiar no município.

2.3 - Metodologia

Este artigo é o resultado de uma pesquisa empírica, qualitativa e exploratória. Segundo Gil (2019), pesquisas qualitativas investigam aspectos do fenômeno social que não podem ser quantificados, considerando a complexidade das situações e os significados atribuídos pelos sujeitos, enquanto pesquisas exploratórias buscam proporcionar maior familiaridade com o problema, tornando-o mais explícito ou permitindo a construção de hipóteses. Minayo (2025) afirma que a abordagem qualitativa possibilita a compreensão dos significados e das percepções atribuídos pelos participantes aos fenômenos humanos e sociais.

Assim, a pesquisa aqui apresentada é o resultado das entrevistas realizadas em setembro e outubro de 2025 com o objetivo de identificar os circuitos curtos de comercialização de produtos da agricultura familiar no município de Nova Iguaçu e compreender as percepções dos atores sociais envolvidos. Os participantes foram escolhidos por meio de cadeias de referência, ou seja, um participante indicando outro. Segundo Gil (2019, p. 51), “este procedimento é útil quando se deseja acessar grupos ou indivíduos

específicos, especialmente em pesquisas qualitativas e exploratórias, permitindo alcançar sujeitos que possuem conhecimento relevante sobre o fenômeno estudado".

Foram selecionados participantes com diferentes perfis a partir do seu conhecimento e experiência em relação ao tema da agricultura familiar em Nova Iguaçu totalizando 12 respondentes. Participaram da pesquisa agricultores, pesquisadores com atuação no tema especialmente em áreas rurais e representantes de cooperativas voltadas para a organização das feiras locais, além de representantes do poder público municipal e da Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do ERJ (EMATER-Rio) vinculada ao governo estadual.

Assim, participaram da pesquisa seis produtores com participação ativa nas duas feiras agroecológicas analisadas, sujeitos diretamente envolvidos na produção e comercialização local de alimentos, ou seja, com experiência prática neste circuito curto de comercialização. Entre os pesquisadores, participaram duas profissionais, uma docente da Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro (UFRRJ) que atua em pesquisas sobre agricultura sustentável e uma pesquisadora vinculada ao Conselho Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional de Nova Iguaçu (CONSEA-NI) com atuação na mesma área.

No âmbito do governo municipal, foram entrevistados dois representantes da Prefeitura de Nova Iguaçu vinculados às secretarias relacionadas ao meio ambiente e ao desenvolvimento econômico: o vice-secretário representando a Secretaria Municipal de Meio Ambiente (SEMAM) e a vice-secretária representando a Secretaria de Desenvolvimento Econômico e Turismo (SEMDETTUR).

Por fim, no grupo dos órgãos de apoio técnico, participaram dois representantes da Emater-Rio, um responsável regional e outro responsável municipal representando Nova Iguaçu. Nestes casos, foi considerado o papel estratégico da instituição na assistência técnica e no fortalecimento da agricultura familiar. Para garantir o anonimato dos participantes, os entrevistados foram identificados por códigos como Respondente 1 (R1) a Respondente 12 (R12).

O roteiro das entrevistas foi estruturado a partir de três eixos temáticos definidos com base na literatura sobre agricultura familiar, políticas públicas, circuitos curtos de comercialização e feiras agroecológicas. O primeiro eixo envolveu a participação nas feiras agroecológicas contemplando questões relativas ao tempo de atuação, forma de ingresso, frequência de participação e principais atividades desenvolvidas.

No eixo produção e práticas agrícolas foram investigados os produtos, o processo produtivo, as práticas agroecológicas e as principais dificuldades enfrentadas no cultivo. No eixo comercialização e renda, buscou-se obter as percepções dos entrevistados sobre as vendas, o retorno financeiro e o escoamento da produção. Também buscou-se obter opiniões

sobre políticas públicas em termos da atuação das secretarias municipais, do acesso à assistência técnica e da influência das políticas no trabalho dos agricultores.

Em síntese, foi investigado o envolvimento dos participantes nas feiras agroecológicas, bem como suas opiniões e percepções sobre os desafios da agricultura familiar no município. A relação entre produtores, instituições de apoio técnico e poder público foram abordadas juntamente com as condições de comercialização e organização das feiras e as contribuições delas para a geração de renda, o fortalecimento comunitário e a promoção da sustentabilidade.

Buscou-se articular o referencial teórico consultado às especificidades do território investigado por meio de um roteiro com perguntas abertas visando a compreensão das dinâmicas institucionais, produtivas e territoriais. Buscou-se articular as feiras e o território iguaçuano explorando sua importância para a comunidade local, as condições estruturais e ambientais dos espaços de comercialização, bem como os principais desafios e recomendações para o fortalecimento da agricultura familiar no município.

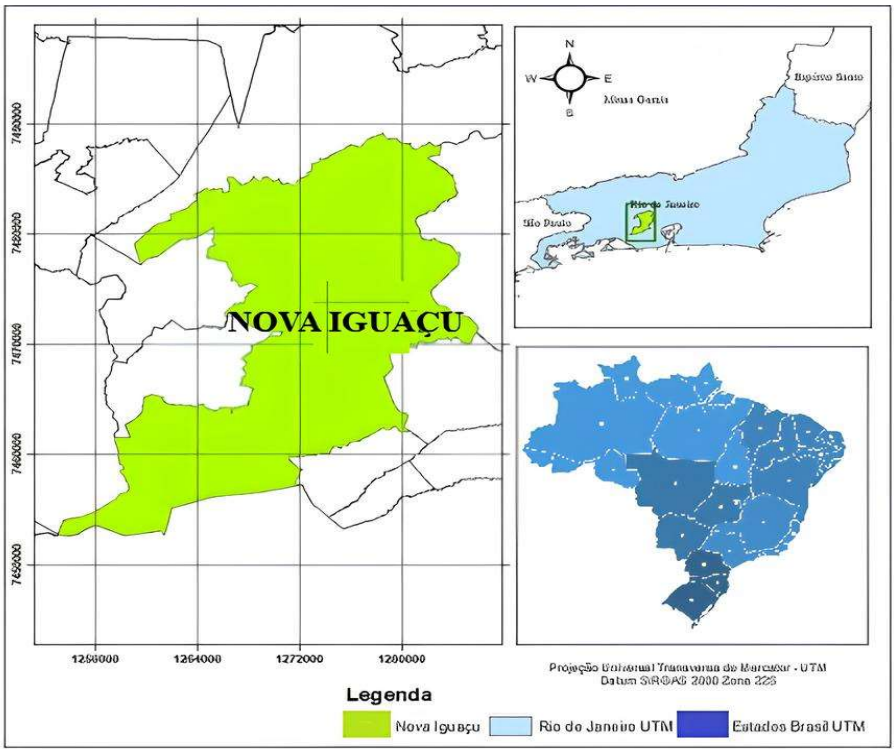
Por fim, o corte amostral seguiu o princípio da saturação entendido segundo Minayo (2025) como o momento em que as informações começam a se repetir, não surgindo novos elementos relevantes para a análise. De acordo com Gil (2019), pesquisas qualitativas têm como característica explorar experiências, opiniões e percepções dos participantes, permitindo compreender fenômenos sociais em profundidade.

2.4 - Descrição de Resultados

A descrição dos resultados tem início com uma breve caracterização de Nova Iguaçu onde se desenvolveu a pesquisa aqui apresentada. Fundada em 1833 e situada a aproximadamente 40 km da cidade do Rio de Janeiro, capital do ERJ, a extensão territural de Nova Iguaçu é de cerca de 520 km², sendo o maior município da Baixada Fluminense. A sua economia é diversificada, abrangendo setores industriais e de serviços, contando com uma população estimada em 843.000 habitantes (IBGE, 2024).

A Prefeitura de Nova Iguaçu ratifica que trata-se do maior município da Baixada Fluminense em extensão territorial, o segundo em população e um dos mais importantes centros comerciais do ERJ. Apesar da urbanização, o município abriga a Reserva Biológica de Tinguá (Rebio) e Areas de Proteção Ambiental (APA) como Tinguá e Jaceruba. Marcellino e Rodrigues (2026) acrescentam a importancia econômica das indústrias alimentícia, química e do sistema produtivo de logística envolvendo comércio atacadista, transporte de cargas e serviços de apoio ao transporte. A Figura 1 mostra o território de Nova Iguaçu.

Figura 1: Mapa de Nova Iguaçu



Fonte: Autora

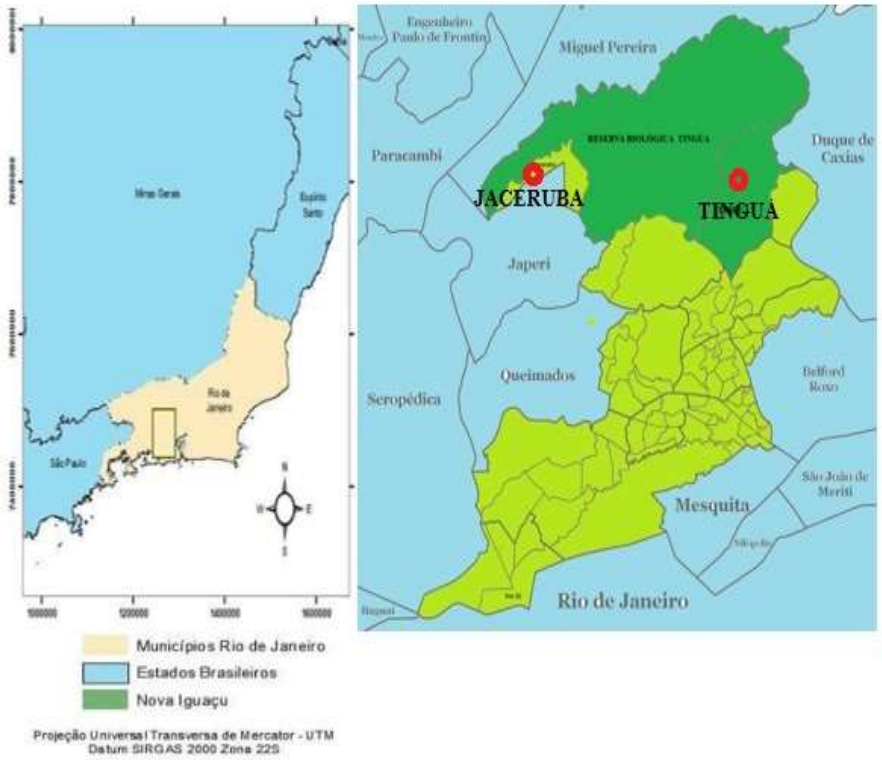
Segundo Richter et al. (2026), Nova Iguaçu se destaca pela proporção de áreas protegidas como a Rebio Tinguá, de jurisdição federal, a maior e mais preservada Unidade de Conservação (UC) da Baixada Fluminense. Dentre as UC estaduais destacam-se a APA do Alto Iguaçu e o Parque Estadual do Mendanha, além de UC de jurisdição municipal como as APA de Guandu-Açu, Jaceruba, Morro Agudo, Posse-Guarita, Retiro, Rio Douro, Tinguá e Tinguazinho, pertencendo também à gestão municipal o Parque Municipal das Paineiras e o Parque Natural Municipal de Nova Igauçu.

A região de Tinguá localizada no norte de Nova Iguaçu abriga a Rebio Tinguá criada em 1989 e conhecida pela biodiversidade. De acordo com Richter et al. (2026), trata-se da maior e mais preservada UC da Baixada Fluminense e a terceira maior da Região Sudeste com 26.260 hectares. Tingua e Jaceruba constituem importantes APA de Nova Iguaçu que acabam por estimular atividades de turismo rural e gastronômico. A Figura 2 mostra as regiões de Tinguá e Jaceruba.

A produção de alimentos no ERJ apresenta características de agricultura familiar com produção de aipim, banana, café e hortaliças (IBGE, 2024). Igualmente, na Baixada Fluminense a característica é a produção sazonal de alimentos como aipim, banana e hortaliças (EMATER-Rio, 2023). O turismo gastronômico na região é representando pela

Festa do Aipim e a Festa da Banana que ocorrem anualmente em Nova Iguaçu, atraindo visitantes locais e de outros municípios.

Figura 2: Mapa de Tinguá e Jaceruba



Fonte: Autora

Cordeiro (2019) afirma que desde os anos 2000, vários municípios da Baixada Fluminense voltaram suas preocupações para a tradição agrícola da região, passando a instituir feiras agroecológicas para comercialização direta da produção local. Essas feiras contribuem para a preservação das tradições rurais, estimulando a autogestão e a valorização da identidade cultural e política dos agricultores e de seus produtos que ganham atributos culturais e ecológicos, contribuindo para a promoção do desenvolvimento territorial sustentável.

Na análise dos circuitos curtos de comercialização, a agricultura familiar ocupa posição central, especialmente aquela de base ecológica, e sobretudo quando complementada por parcerias e políticas públicas voltadas para o seu fortalecimento. Segundo Darolt et al. (2016), os circuitos curtos incluem as feiras agroecológicas onde os produtores expõem os seus produtos, a entrega de cestas de alimentos, as pequenas lojas de produtores, as vendas nas propriedades ligadas ao agroturismo, além das vendas institucionalizadas por programas governamentais como o PAA e o PNAE.

As principais experiências locais de comercialização direta são apresentadas a seguir com ênfase em suas dinâmicas, desafios e potencialidades no contexto do desenvolvimento territorial sustentável. Assim, destacam-se em Nova Iguaçu a Feira da Roça e a Feira Agroecológica da Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRRJ) denominada FAF Rural. Como assinala Oliveira (2024), trata-se de iniciativas vinculadas ao fortalecimento da agricultura familiar e à promoção de práticas sustentáveis no municipio.

Segundo Cordeiro (2019), a Feira da Roca de Nova Iguaçu funciona desde 1999 como resultado da união de mais de 30 famílias de pequenos produtores rurais visando melhores condições de trabalho e renda. Em 2006 surgiu a Associação da Feira da Roça de Nova Iguaçu (AFERNI) que inspirou agricultores dos municípios vizinhos a organizarem novas associações com o mesmo objetivo. Ela foi a primeira experiência de comercialização direta da Baixada Fluminense, daí a sua importancia, como mostra a Figura 3.

Figura 3: Feira da Roça



Fonte: Autora

A implantação da Feira resultou da mobilização conjunta de produtores, técnicos de extensão rural e gestores locais que buscavam uma alternativa para aproximar os moradores da cidade dos alimentos cultivados nas zonas rurais, preservando práticas tradicionais e

fortalecendo a economia local. Atuamente a Feira da Roça ocorre semanalmente em Nova Iguaçu, no bairro do Centro.

Oliveira (2024) corrobora a visão de Cordeiro (2019) de que a Feira da Roça teve sua origem relacionada a iniciativas municipais e coletivas voltadas para a valorização da agricultura familiar no território iguaçuano. Ela surgiu como resposta à necessidade de dar maior visibilidade aos agricultores de áreas rurais como Tinguá, Jaceruba, Rio D´Douro e Posse que historicamente enfrentavam limitações de acesso ao mercado formal.

A autora afirma que os alimentos comercializados na Feira da Roça são provenientes das áreas rurais do próprio município e são produzidos por agricultores familiares que atuam nessas localidades, concentrando pequenas propriedades voltadas para o cultivo de frutas, hortaliças, legumes, mel, raízes e outros produtos típicos da agricultura familiar que chegam diretamente à feira sem a presença de intermediários.

A autora destaca ainda que essa dinâmica contribui para o fortalecimento da renda dos produtores locais e aproxima a população urbana dos alimentos cultivados no território iguaçuano, valorizando práticas agrícolas tradicionais. Ao analisarem a viabilidade econômica da atividade, Oliveira et al. (2024) assinalam a ideia do preço justo que é capaz de remunerar adequadamente os agricultores e também os consumidores.

De maneira semelhante, a FAF Rural foi criada em 2016 no âmbito da atividade de extensão da UFRRJ e desenvolvida em parceria com a EMATER-Rio. Segundo Oliveira (2024), o “Programa de Fortalecimento da Agricultura Familiar na Baixada Fluminense e Centro-Sul do Estado do Rio de Janeiro” foi definido a partir das seguintes iniciativas: realização de feiras agroecológicas, capacitação, residência agronômica, compras governamentais a partir do PAA, consumo consciente e Arranjo Produtivo Local (APL), este último agregando produtores rurais, empresas e instituições de apoio na mesma localidade.

Ainda segundo a autora, a FAF Rural ocorre nos *campi* Nova Iguaçu, Seropedica e Três Rios da universadade e conta com a participação de produtores, agrônomos bolsistas de residencia da UFRRJ, docentes coordenadores e técnicos da Emater-Rio para fortalecer a agricultura familiar no entorno da universidade. O espaço institucional foi oferecido para comercialização, acesso a apoio técnico e ampliação da inserção dos produtores nos circuitos curtos de comercialização (Oliveira et al., 2024). A FAF Rural ocorre semanalmente no Instituto Multidisciplinar da UFRRJ em Nova Iguaçu, no bairro do Moquetá, como ilustra a Figura 4.

Figura 4: FAF Rural



Fonte: Autora

Como ressalta Oliveira (2024), a iniciativa da FAF Rural nasceu da demanda, tanto dos agricultores que enfrentavam dificuldades no escoamento da produção, como da própria universidade que buscava aproximar ensino, pesquisa e extensão dos territórios rurais da Baixada Fluminense. O foco agroecológico, a integração da universidade com a sociedade, a parceria interinstitucional e a ideia da venda direta na feira e da venda de cestas de alimentos via e-commerce são os pontos fortes da iniciativa.

Dentre os produtos comercializados na FAF Rural oriundos da agricultura familiar destacam-se alimentos orgânicos, cosméticos naturais, mel de boa qualidade e ovos caipiras e orgânicos, como ilustra a Figura 5. A comercialização direta ocorre às terças e quintas-feiras na feira agroecológica, além da venda em domicílio a partir de e-commerce, agregando comodidade aos consumidores que recebem os produtos em casa a partir dos pedidos realizados. Como afirmam Darolt et al. (2016), a maioria dos produtores brasileiros utiliza simultaneamente mais de um canal.

Schneider e Gazolla (2017) assinalam que as cadeias curtas de abastecimento representam a vontade dos atores envolvidos de construir novas formas de interação entre

produção e consumo resgatando o valor da procedência e da identidade dos produtos independenemente do fator preço, como ocorre nas cadeias longas de abastecimento em que o preço em geral é o principal fator de compra. As cadeias curtas, ao contrário, estabelecem como fatores importantes para a compra princípios e significados sociais, culturais, éticos e ambientais.

Figura 5: Produtos da FAF Rural



Fonte: Autora

As feiras agroecológicas oferecem produtos frescos, autênticos, orgânicos e livres de agrotóxicos, estimulando o consumo consciente e sustentável. Os alimentos são oferecidos com informações sobre origem, produtor e modo de cultivo, agregando identidade e história aos produtos. Segundo Deggerone e Schneider (2022), nesses circuitos curtos de comercialização, o cuidado com os alimentos contribui para o fortalecimento da soberania alimentar em contraposição às praticas normalmente vigentes nas cadeias longas e impessoais predominantes no mercado.

2.4 - Análise e Discussão de Resultados

As cadeias curtas ou circuitos curtos de comercialização são alternativas baseadas no contato direto entre produtores e consumidores e nas relações de confiança estabelecidas entre ambos, na inserção e imersão no contexto regional e na proximidade entre os locais de produção e de consumo (Schneider e Gazolla, 2017). A comercialização em circuitos curtos oferece vantagens espaciais, sociais e econômicas aos agricultores familiares, pois reduz a distância entre produção e consumo, aproxima agricultores e consumidores via contatos face a face, estimulando relações de confiança, além de dinamizar o mercado e a economia local (Oliveira, 2024).

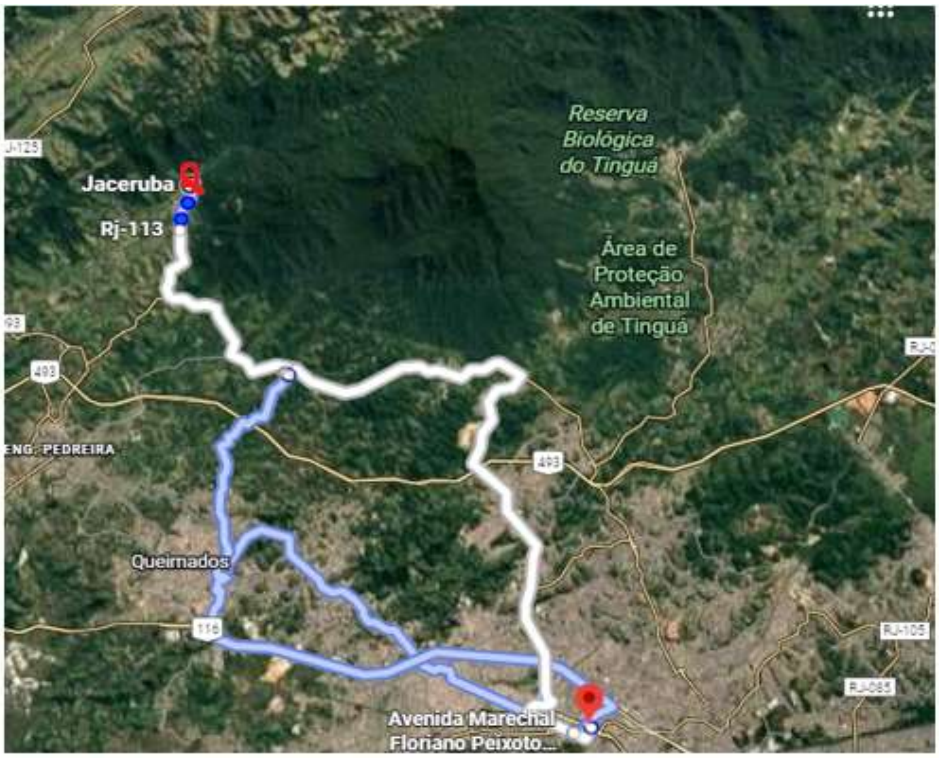
Segundo a autora, em geral os preços de venda estabelecidos são mais atrativos para os consumidores, já que não existem intermediários. Além disso, os produtores têm autonomia para definir o preço. No entanto, a distância entre as áreas rurais dos principais produtores que abastecem as feiras agroecológicas de Nova Iguaçu é significativa: Tinguá fica a 25 km de Nova Iguaçu e a distância de Jaceruba a Nova Iguaçu é de aproximadamente 35 km.

Os canais curtos de comercialização apresentam como vantagens a construção social dos mercados, a aproximação entre produtores e consumidores e o estabelecimento de novas relações entre produção e consumo pautadas por princípios de comércio justo (Schneider & Gazolla, 2017). Contudo, uma das principais desvantagens desses canais curtos envolve os custos de transporte, pois existe o risco de que as vendas não compensem as despesas com o deslocamento dos produtos (Deggerone & Schneider, 2022).

Conforme relatado por um dos entrevistados, “às vezes gastamos muito para levar nossos produtos até a feira, mas o contato direto com os clientes e o reconhecimento pelo nosso trabalho fazem tudo valer a pena, apesar de todos os desafios” (R3). O translado dos produtos é de fato um desafio, sobretudo em Nova Iguaçu onde a distancia das áreas rurais até os locais onde ocorrem as feiras é grande, como mostra a Figura 6.

Por outro lado, o sentimento de reconhecimento identitário e de valorização do trabalho rural revelados neste comentario confirmam o que aponta a literatura. A autenticidade e a confiança estimuladas pelas relações que se estabelecem face a face nas feiras e que são construídas ao longo do tempo entre produtores e consumidores promovem a valorização da cultura local (Schneider e Gazzolla, 2017).

Figura 6: Rotas de Comercialização em Nova Iguaçu



Marcações em branco e azul mostram a rota utilizada para o circuito de comercialização

Fonte: Google Maps (2025)

É preciso e oportuno continuar a focalizar a organização comunitária, a fim de melhorar as condições de transporte e facilitar novas possibilidades de acesso a consumidores atuais e potenciais. Como ressaltou outro produtor entrevistado, “se tivéssemos mais apoio no translado para as feiras, conseguiríamos levar nossos produtos com mais segurança e vender para mais pessoas sem perder qualidade” (R6). Os agricultores familiares precisam de condições de logística adequadas para reduzir os riscos de deterioração dos alimentos, prejudicando suas vendas.

A comercialização da produção de maneira mais eficiente foi uma necessidade destacada por vários entrevistados. Outro aspecto observado durante as entrevistas foi o fato de que algumas famílias de agricultores com pequenos estabelecimentos não conseguem produzir o suficiente para garantir sua subsistência, precisando trabalhar para outras famílias de agricultores ou ainda em atividades não agrícolas. Trata-se de complementar as necessidades básicas da família e da propriedade, como apontam Deggerone e Schneider (2022).

As feiras agroecológicas não apenas fortalecem a agricultura familiar em Nova Iguaçu, mas promovem vínculos econômicos e sociais entre produtores e consumidores, contribuindo para uma rede mais justa e sustentável de produção e consumo. Porém, Deggerone e Schneider (2022) observam que a interação entre atividades agrícolas e não agrícolas tende a ser mais intensa na medida em que são mais complexas e diversificadas as relações entre os agricultores e o ambiente econômico e social no qual se inserem.

Como canais curtos de comercialização, as feiras agroecológicas que ocorrem semanalmente em Nova Iguaçu têm a venda direta predominante. Elas cumprem importante papel no escoamento da produção e no abastecimento alimentar local. Esta dinâmica aparece na fala de um respondente ao afirmar que “geralmente os principais canais para escoamento da produção são as feiras e a venda direta entre produtor e consumidor” (R1).

Contudo, os autores afirmam que quanto mais diversificados forem os canais de comercialização adotados pelos produtores, maiores serão suas possibilidades de escolha de canais de venda, proporcionando benefícios econômicos, melhoria de condições de vida, além de ampliarem a sua autonomia. Os canais diverificados são preferíveis quando comparados aos canais exclusivos.

Os agricultores familiares de Nova Iguaçu oferecem semanalmente produtos orgânicos na Feira da Roca que ocorre às quartas e sextas-feiras e na FAF Rural realizada às terças e quintas-feiras, o que contribui para a organização da produção e para a regularidade do abastecimento local. Eles têm acesso ao PAA e ao PNAE, mas o e-commerce é uma opção interessante contemplada no projeto de extensão da UFRRJ vinculada à FAF Rural, trazendo comodidade aos consumidores. As principais características apresentadas são sintetizadas no Quadro a seguir.

Quadro: Principais Características das Feiras de Nova Iguaçu

Características	**Feira da Roça**	**FAF Rural**
Modalidade de Comercialização	Venda Direta	Venda Direta
Tipo de Produção	Produtos Orgânicos da Agricultura Familiar	Produtos Orgânicos da Agricultura Familiar
Dias de Funcionamento	Quartas-Feiras e Sextas-Feiras	Terças-Feiras e Quintas-Feiras
Acesso a Canais Institucionais	Sim (PAA e PNAE)	Sim (PAA e PNAE)
Uso de E-Commerce	Não	Sim

Fonte: Autora

As feiras agroecologicas, as cestas em domicílio e a vinculação a programas como o PAA e o PNEA são as opções observadas a partir da pesquisa realizada, sendo a venda nas propriedades uma opção restrita aos produtores de maior porte. Nestes casos, a integração com ações de turismo gastronômico traria benefícios adicionais e possibilidades de ampliação de renda por meio de visitas guiadas às propriedadaes e plantações com degustações associadas, aproveitando sobretudo a agenda das festas gastronômicas das quais os produtores participam.

De fato, anualmente os produtores participam das festas gastronômicas realizadas em Tingué e Jaceruba, a Festa do Aipim e a Festa da Banana que movimentam a economia e o território, ampliando a visibilidade de seus produtos. Como afirma um dos respondentes, “durante a Festa do Aipim, conseguimos alcançar consumidores que normalmente não frequentam a propriedade, o que aumenta a visibilidade dos nossos produtos” (R2). A Figura 7 ilustra a preparação para venda na Festa do Aipim realizada em 2025.

Figura 7: Venda na Festa do Aipim



Fonte: Autora

Outro respondente acrescenta: “as feiras locais são espaços importantes, pois permitem comercializção continua, aproximam o agricultor familiar dos clientes e reduzem custos” (R3). Eis um comentério-síntese: “pelo menos uma vez ao ano escoamos melhor a produção de alguns tubérculos na Festa do Aipim que é uma festa típica da região de Tinguá, mas a Feira da Roça possibilita maior retorno financeiro” (R6).

Como assinalam Deggerone e Schneider (2022), as feiras agroecológicas contribuem para a divulgação de práticas agroecológicas, a articulação de saberes tradicionais e o estímulo a relações de proximidade entre produtores e consumidores, fortalecendo a agricultura familiar no território. Segundo Levidow et al. (2023) e Sanz-Cañada et al. (2023), os mercados de produtores, as feiras agroecológicas e as festas gastronômicas são espaços onde se encontram produção, cultura e consumo, A Figura 8 retrata o cultivo de aipim em uma área rural situada entre Tinguá e Jaceruba.

Figura 8: Plantação de Aipim em Jaceruba



Fonte: Autora

Como assinalam Deggerone e Schneider (2022), em geral os produtos agroecológicos que resultam da agricultura familiar são comercializadaos diretamente

pelos produtores nas propriedades rurais, nas lojas montadas por eles, nos mercados de produtores, nas feiras livres e agroecológicas, nas vendas realizadas porta a porta ou nas festas e festivais gastronômicos locais.

Entretanto, a pesquisa realizada mostra que a venda nas propriedades se restringe aos produtores de maior porte, embora ocorra a venda nas pequenas lojas comerciais locais e nas feiras livres, sendo a maior parte da produção vendida nas feiras agroecológicas semanais e nas festas anuais, tendo sido observada participação nos programas governamentais PAA e PNAE, embora possa ser ampliada a venda periódica de cestas em domicílio.

AInda assim, é preciso salientar que os circuitos curtos de comercialização têm papel relevante na vida dos agricultores familiars de Nova Iguaçu. As feiras agroecológicas, assim como a Festa do Aipim e a Festa da Banana realizadas anualmente são espaços importantes para a visibilidade dos produtos orgânicos produzidos e para a promoção da agricultura familiar, tanto entre os moradores locais, como entre os visitantes.

Como apontam Schneider e Gazolla (2017), as redes agroalimentres alternativas formadas pelas feiras analisadas buscam promover a inclusão socioeconômica de grupos sociais de produtores e consumidores que ficam à margem do sistema agroalimentar dominante. A pesquisa confirma o foco explícito no apoio aos pequenos agricultores familiares por meio de espaços e ocasiões em que os consumidores podem ter acesso a produtos saudáveis a preços justos.

Entretanto, existem desafios estruturais como a distância até as feiras, a dependência das festas anuais para o escoamento em maior volume da produção, além da vulnerabilidade diante de fatores externos como o fluxo de público, o grau de organização dos próprios produtores e o apoio institucional. Nesse contexto, as feiras agroecológicas semanais têm papel estratégico para a sustentação econômico-financeira das unidades produtivas, funcionando como mecanismos de estabilidade em meio às oscilações sazonais do mercado.

Retomando Oliveira (2024), as feiras agroecológicasos são o destino dos produtos livres de substâncias nocivas, diferindo das feiras livres que comercializam alimentos convencionais. Como são cultivados sem o uso de adubos químicos, antibióticos e agrotóxicos, os produtos em geral são frescos e nutritivos, apresentando maior qualidade, preservando a saúde dos consumidores e disseminando as vantagens da agricultura familiar, tanto nas feiras agroecolõgicas como nas feiras livres convencionais onde eles também podem ser oferecidos.

2.5 - Considerações Finais

A análise das feiras de agricultura familiar em Nova Iguaçu evidencia a relevância dos circuitos curtos de comercialização para o fortalecimento da economia local, a promoção de alimentos saudáveis e a construção de vínculos sociais entre produtores e consumidores. A venda direta possibilita maior autonomia aos agricultores, valoriza o trabalho agrícola e amplia a visibilidade da agricultura familiar, contribuindo para a consolidação de uma rede de produção e consumo mais justa e sustentável no território. Além disso, esses espaços permitem o fortalecimento da identidade territorial e cultural ao aproximar os consumidores urbanos das práticas agrícolas tradicionais e dos produtos característicos do município.

As feiras analisadas são iniciativas organizadas por agentes públicos, sendo a Feira da Roça organizada pela Prefeitura de Nova Iguaçu e a FAF Rural pela Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro (UFRRJ). Elas ocorrem semanalmente em Nova Iguaçu por meio da venda direta de produtos orgânicos, permitindo o escoamento da produção e o abastecimento da população local, sendo a venda em domicílio uma opção contemplada no projeto de extensão da UFRRJ que oferece comodidade aos consumidores. Os produtores têm acesso ao Programa de Aquisição de Alimentos (PAA) e ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE),

Os produtores entrevistados que participam dessas feiras residem em localidades como Adrianópolis, Campo Alegre, Jaceruba e Tinguá entre outras áreas rurais do município onde cultivam e comercializam frutas, hortaliças, legumes, raízes e produtos de origem animal. As feiras agroecológicas são importantes para o escoamento da produção local complementadas pelas Festas do Aipim e da Banana que ocorrem anualmente. Trata-se de espaços de aproximação entre agricultores e consumidores que promovem a troca de saberes e a educação alimentar.

Verificou-se que a venda nas propriedades se restringe aos produtores de maior porte, embora o comércio local ofereça os produtos orgânicos produzidos e também as feiras livres. Porém, a maior parte da produção é vendida nas feiras agroecológicas semanais e nas festas gastonômicas anuais, podendo ser melhor explorada a força da agricultura familiar no municipio em suas conexões com o turismo gastronômico. A expansão dos canais de comercialização com a venda nas propriedades rurais integrada ao fluxo de visitantes decorrente das festas gastronômicas é uma possibilidade, juntamente com passeios de observação a plantações e locais de produção associados a degustações.

Apesar das potencialidades de expansão dos canais de comercialização existentes,

os agricultores enfrentam desafios sobretudo relacionados ao transporte e à logística de entrega dos produtos, fatores que impactam a eficiência da comercialização, tanto nas feiras, como nas festas. A organização coletiva, a atuação de associações e cooperativas e o apoio institucional se mostram fundamentais para a superação desse entrave, fortalecendo os circuitos curtos de comercialização e ampliando o acesso a novos mercados.

As políticas públicas existentes como o PAA e o PNAE contribuem para ampliar a demanda pelos produtos da agricultura familiar, fortalecendo a economia local e garantindo a visibilidade dos agricultores e a valorização do seu trabalho. Como políticas estruturantes, elas atuam em conjunto no sentido de valorizar o pequeno produtor rural, promover a saúde nutricional da comunidade local, além de combater a fome e impulsionar a economia local.

Cabe desacar que as feiras de agricultura familiar cumprem um papel que vai além da dimensão econômica, atuando também como espaços sociais, educativos e culturais ao promoverem a agricultura familiar, a valorização da identidade rural e do território. Observa-se igualmente o potencial de articulação dessas iniciativas a políticas públicas, consolidando estratégias coletivas de desenvolvimento territorial e ampliando os benefícios econômicos e sociais para os produtores.

> Os mercados de produtores, as feiras agroecológicas e as festas gastronômicas são espaços de convergência entre produção, cultura e consumo. Em especial as feiras agroecológicas semanais e as Festas do Aipim e da Banana anuais contribuem para a visibilidade dos agricultores, fortalecendo a imagem da produção local e promovendo práticas de consumo mais conscientes, conectadas à sustentabilidade e à cultura alimentar local e regional.

> O turismo gastronômico envolve práticas de deslocamento motivadas pela vivência de experiências associadas à alimentação que englobam visitas a áreas de produção de alimentos, feiras agroecológicas e restaurantes locais, além de participação em festas gastronômicas, estreitando o contato com modos de produção e saberes tradicionais característicos dos territórios. Embora o turismo gastronômico valorize as práticas alimentares, a agricultura familiar e seus significados simbólicos e territoriais, essas conexões poderiam ser melhor exploradas em Nova Iguaçu.

A pesquisa aponta que a sustentabilidade da agricultura familiar depende não apenas da produção, mas também da consolidação de estratégias coletivas, de investimentos em infraestrutura e logística e da atuação contínua do poder público e das instituições de ensino e pesquisa. Assim, as feiras analisadas podem se consolidar como instrumentos de desenvolvimento em Nova Iguaçu, integrando as dimensões econômicas, sociais, culturais e ambientais.

Em relação a pesquisas futuras em Nova Iguaçu, sugere-se o aumento da quantidade total de entrevistas, podendo ser ampliado também o recorte geográfico, de modo a incluir outras feiras em diferentes municiípios da Baixada Fluminense. Outra sugestão é o aprofundamento da análise sobre os impactos das políticas públicas no fortalecimento dos circuitos curtos de comercialização, contribuindo para a construção de territórios mais sustentáveis e socialmente coesos.

2.6 - Referências

BRAGA, A. S.; MELLO, J. A. V. B.; SILVA, P. T. & MELLO, A. J. R. Estudo netnográfico a partir dos comentários emitidos no Facebook sobre patrimônio e o turismo em Tinguá-RJ-Brasil. **Journal of Tourism & Development,** v. 39, p. 405-423, 2022.

CASTRO, C. N. **Agricultura familiar no Brasil, na América Latina e no Caribe: Institucionalidade, características e desafios.** Brasília : IPEA, 2024.

CORDEIRO, J. S. S. **Expressões da agricultura familiar na Baixada Fluminense/RJ: um estudo sobre as Feiras da Roça de Japeri, Nova Iguaçu e Queimados.** Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento Territorial e Políticas Públicas). Instituto de Ciências Sociais Aplicadas. Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro (UFRRJ). Seropédica, 2019.

DAROLT, M. R.; LAMINE, C.; BRANDENBURG, A.; ALENCAR, M. C. F. & ABREU, L. S. Redes alimentares alterntivas e novas relações produção-consumo na Franla e no Brasil. **Ambiente & Sociedade**, v. 19, n. 2, p. 1-22, 2016. https://doi.org/10.1590/1809-4422ASOC121132V1922016.

DEGGERONE, Z. A. & SCHNEIDER, S. Os canais de comercialização utilizados pelos agricultores familiares em Aratiba - RS. **Organizações Rurais & Agroindustriais,** v. 24, p. e1892-e1892, 2022. https://doi.org/10.48142/2420221892.

EMPRESA DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA E EXTENSÃO RURAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO (Emater Rio). **Relatório de Produção 2023** [Relatório]. Rio de Janeiro : Emater-Rio, 2023.

FAVARETO, A. A situação dos Objetivos do Desenvolvimento Sustentável no Brasil rural e interiorano e alguns caminhos para uma nova geração de políticas públicas. [Cadernos Enap nº 112. Coleção Cátedras 2018]. Brasília : Enap, 2022. Disponível em: http://repositorio.enap.gov.br/handle/1/7203. Acesso em: 16 fev. 2026.

FLEXOR, G. G.; PORTUGUÊS, M. O. & MARCELLINO, I. S. Economia política do desenvolvimento das periferias urbanas: o caso da Baixada Fluminense. In: VI Seminário de Estudos Conntemporâneos sobre a Baixada Fluminense e I Encontro Nacional de Divulgação Científica nas Periferias. Nova Iguaçu, Rio de Janeiro. **Anais...** Nova Iguaçu : UFRRJ, 2025, p. 1-26.

FLORES-PACHECO, N. A. Desarrollo regional: motivo de participación en proyectos de turismo gastronómico. El caso de San Pablo Villa de Mitla, Oaxaca. Estudios Sociales. **Revista de Alimentación Contemporánea y Desarrollo Regional,** v. 29, n. 53, 2019. https://doi.org/10.24836/es.v29i53.685.

GAZOLLA, M. Cadeias curtas agroalimentares na agroindústria familiar: dinâmicas e atores sociais envolvidos. In: GAZOLLA, M. & SCHNEIDER, S. (Orgs.). **Cadeias curtas e redes agroalimentares alternativas: negócios e mercados da agricultura familiar.** Porto Alegre : Editora da UFRGS, 2017, p. 175-194.

GIL, A. C. **Como elaborar projetos de pesquisa.** 6. ed. São Paulo: Atlas, 2019.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA (IBGE). Nova Iguaçu/RJ. **IBGE Cidades e Estados**, 2024. Disponível em: https://cidades.ibge.gov.br/brasil/rj/nova-iguacu/panorama. Acesso em: 16 fev. 2026.

JANI, D. "Our festival, their festival": the local perceptions of festival sustainability in Zanzibar festival portfolio. **International Journal of Event and Festival Management,** v. 14, n. 4, p. 460-474, 2023. https://doi.org/10.1108/IJEFM-10-2022-0086.

LEVIDOW, L.; SANSOLO, D. & SCHIAVINATTO, M.Territorialising local food systems for an agroecological transition in Latin America. **Land**, v. 12, n. 8, p. 1577, 2023. https://doi.org/10.3390/land12081577.

MARCELLINO I. S. & RODRIGUES, A. O. Análise sobre a estrutura produtiva da Baixada Fluminense e reflexões sobre o desenvolvimento regional. In: VI Seminário de Estudos Conntemporâneos sobre a Baixada Fluminense e I Encontro Nacional de Divulgação Científica nas Periferias. Nova Iguaçu, Rio de Janeiro. **Anais...** Nova Iguaçu : UFRRJ, 2025, p. 1-16.

MARCELLINO, I. S. & RODRIGUES, A. O. Análise sobre a estrutura produtiva da Baixada Fluminense e reflexões sobre o desenvolvimento regional. **Revista Estudos Institucionais,** v. 12, n. 1, p. 37-53, 2026. https://doi.org/10.21783/rei.v12i1.986.

MENEZES, A. S. & MELLO, J. A. V. B**.** Expansão imobiliária e adensamento populacional na periferia do Estado do Rio de Janeiro/Brasil: uma análise da cidade de Nova Iguaçu. **Geograficando***,* v. 18, n. 2, 2022. http://dx.doi.org/10.24215/2346898Xe122.

MINAYO, M. C. S. **O desafio do conhecimento: pesquisa qualitativa em saúde.** 15. ed. São Paulo : Hucitec, 2025.

OLIVEIRA, N. F. **Comercialização em circuitos curtos: um estudo sobre os preços e a gestão contábil na produção familiar de base agroecológica da Baixada Fluminense/RJ.** Dissertação (Mestrado em Agricultura Orgânica). Instituto de Agronomia da Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro (UFRRJ). Seropédica, 2024.

OLIVEIRA, N.; DIAS, A.; FARIA, D. & PIMENTA, T. Canais de venda na agricultura familiar e registro de custos: um estudo de caso com produtores da feira da agricultura familiar na UFRRJ. In: XII Congresso Brasileiro de Agroecologia. Rio de Janeiro. **Anais…** Rio de Janeiro: Cadernos de Agroecologia, v. 9, n.1, 2024, p. 1 -7.

PAMUKÇU, H.; SARAÇ, O.; AYTUGAR, S. & SANDIKÇI, M. The effects of local food and local products with geographical indication on the Development of Tourism Gastronomy. **Sustainability,** v. 13, n. 12, p. 6692, 2021. https://doi.org/10.3390/su13126692.

RICHTER, M.; COSTA, E. C. P. & MARTINS, J. Unidades de Conservação na Baixada Fluminense: refúgios para espécies da Mata Atlântica e estratégias para a vida humana. In: RICHTER, M.; GUIMARÃES, G. P.; MEDEIROS, G. & SILVA, S. M. (Orgs.). **Unidades de Conservação da Baixada Fuminense: gestão, território e resistência ecológica.** Rio de Janeiro : Letra Capital, 2026, p. 18-51.

ROCHA, A. S. Baixada Fluminense: representações entre o desenvolvimento, a violência e o descaso. In: **ROCHA, A. S.** (Org.). Baixada Fluminense: estudos contemporâneos e (re) descobertas histórico-geográficas*.* Duque de Caxias: ASAMIH, 2020. p. 13-27.

RODRIGUES, D. R. **Competências para inovação: um estudo exploratório em empresas industriais da Baixada Fluminense.** Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento Regional e Sistemas Produtivos). Diretoria de Pesquisa e Pós-Graduação. Centro Federal de Educação Tecnológica Celso Suckow da Fonseca (CEFET-RJ). Nova Iguaçu, 2022.

RUBIO HUERTA, L. M.; RODRÍGUEZ CORREDOR, M. A.; COTE DAZA, S. P. & BARÓN J. A. Las plazas de mercado como espacios territoriales de turismo gastronómico, valoración de la gastronomía típica bogotana. **Cuadernos de Geografía: Revista Colombiana de Geografía**, v. 31, n. 1, p. 128-145, 2022. https://doi.org/10.15446/rcdg.v31n1.88754.

SABOURIN, E.; SCHNEIDER, S.; LOZANO, A. G.; GRISA, C.; GOULET, F.; VISCAY, L. & SOURISSEAU, J. M. La importancia estratégica de la agricultura familiar para alimentar al mundo y preservar el planeta. **Revista Latinoamericana de Estudios Rurales (ReLaER)***,* *v.* 10, n. 20, p. 1-21, 2025.

SANTOS, L. O. & FERREIRA, M. L. A. Festivais gastronômicos regionais: percepções sobre a Festa do Aipim e da Banana na Baixada Fluminense. In: II Seminário de Estudos sobre o Estado do Rio de Janeiro (II SEERJ). Rio de Janeiro. **Anais...** Rio de Janeiro: FRIPERJ : UFRRJ, 2025, p. 1-5.

SANTOS, L. O.; SILVA, M. E. F. & MELLO, J. A. V. B. Sustentabilidade em festivais regionais: uma análise da Festa do Aipim no Rio de Janeiro. **Chakiñan: Revista de Ciencias Sociales y Humanidades,** n. 27, p. 57-78, 2025b. https://doi.org/10.37135/chk.002.27.03.

SANZ-CAÑADA, J.; SÁNCHEZ-HERNÁNDEZ, J. L. & LÓPEZ-GARCÍA, D**.** Reflecting on the concept of local agroecological food systems. **Land,** v. 12, n. 6, p. 1147, 2023. https://doi.org/10.3390/land12061147.

SCHNEIDER, S. & GAZOLLA, M. Cadeias curtas e redes agroalimentares alternativas. In: GAZOLLA, M. & SCHNEIDER, S. (Orgs.). **Cadeias curtas e redes agroalimentares alternativas: negócios e mercados da agricultura familiar.** Porto Alegre : Editora da UFRGS, 2017, p. 9-24.

Capítulo 3

O Turismo Gastronômico e as Festas do Aipim e da Banana na Baixada Fluminense

Resumo: Este artigo analisa as interações entre o turismo gastronômico e as Festas do Aipim e da Banana na Baixada Fluminense por intermédio de uma pesquisa empírica, qualitativa e exploratória realizada nos bairros de Tingua e de Jaceruba em Nova Iguaçu. As festas foram investigadas por meio de visitas de campo e de 24 entrevistas pessoais em profundidade com moradores, produtores rurais, associações de moradores locais, pesquisadores e gestores públicos. A Festa do Aipim vem ocorrendo em Tinguá desde 2004 e a Festa da Banana desde 2007 em Jaceruba, Os resultados mostram que elas significam mais do que a celebração das safras de aipim e banana, representando a resistência das comunidades para a preservação das tradições rurais e dos recursos naturais dessas localidades. Ambas envolvem os participantes na troca de saberes e práticas gastronômicas, permitindo aos moradores se reconhecerem como protagonistas da cultura e do território e aos visitantes conhecerem e experimentarem os hábitos rurais, as paisagens naturais, bem como os produtos e pratos típicos da culinária local. As festas contribuem para dinamizar a economia local e promover o desenvolvimento territorial sustentável ao propiciarem oportunidades econômicas para a agricultura familiar, incentivarem a gestão comunitária dos eventos e estimuarem o turismo voltado para o patrimônio cultural, gastronômico e ambiental de Nova Iguaçu. Contudo, existem desafios sobretudo relacionados a melhores condições de acesso e transporte em Tinguá e Jaceruba, de modo a facilitar a vida de moradores, trabalhadores e visitantes. A gastronomia é um elemento importante do turismo ao unir experiências culturais e sensoriais, trazendo benefícios de curto prazo para produtores e moradores, mas também de médio e longo prazo se acompanhada de visão estratégica e de políticas públicas.

Palavras-Chave: Turismo Gastronômico. Festivais Gastronômicos Regionais. Participação Comunitária. Baixada Fluminense. Nova Iguaçu.

Food Tourism and the Cassava and Banana Festivals in the Baixada Fluminense

Abstract: This paper analyzes the interactions between food tourism and the Cassava and Banana Festivals in the Baixada Fluminense region through an empirical, qualitative, and exploratory study conducted in the neighborhoods of Tingua and Jaceruba in Nova Iguaçu. The festivals were studied through field visits and 24 in-depth face-to-face interviews with residents, farmers, local residents' associations, researchers and public officials. The Cassava Festival has been held in Tinguá since 2004, and the Banana Festival has been held in Jaceruba since 2007. The results show that these festivals are more than just celebrations of the cassava and banana harvests; they represent the communities' resilience in preserving the rural traditions and natural resources of these localities. Both involve participants in the exchange of culinary knowledge and practices, allowing residents to see themselves as key players in their culture and community, and visitors to learn about and experience rural customs, natural landscapes, and the typical products and dishes of the local cuisine. These festivals help boost the local economy and promote sustainable regional development by providing economic opportunities for family farms, encouraging community-based event management, and stimulating tourism focused on the cultural, gastronomic, and environmental heritage of Nova Iguaçu. However, there are challenges, particularly regarding improved access and transportation in Tinguá and Jaceruba, in order to make life easier for residents, workers, and visitors. Gastronomy is an important element of tourism, as it combines cultural and sensory experiences, bringing short-term benefits to producers and residents, as well as medium- and long-term benefits if accompanied by a strategic vision and public policies.

Keywords: Food Tourism. Regional Food Festivals. Community Participation. Baixada Fluminense. Nova Iguaçu.

3.1 - Introdução

Os estudos sobre turismo têm a hospitalidade e a gastronomia como importantes elementos do turismo cultural, aquele voltado não só para a busca de localidades atraentes pelos visitantes, mas também de experiências culturais e sensoriais (Gimenes-Minasse, 2023). O turismo gastronômico envolve a relação entre cultura e alimentação, não apenas para promover a atratividade e a competitividade do destino, mas para estimular o aumento dos níveis de produção, emprego e renda, melhorando a qualidade de vida da população em questão.

A autora aponta vários atrativos gastronômicos como áreas de cultivo e produção alimentar, paisagens alimentares, comidas e bebidas típicas. As atividades de aprendizagem, degustações e harmonizações, os locais de alimentação fora de casa e de comercialização de produtos também constituem atrativos, bem como as feiras livres, feiras gastronômicas e a comida de rua. Outros atrativos mencionados são locais de produção, rotas, roteiros e circuitos turísticos, museus sobre alimentação e eventos gastronômicos como festas e festivais.

Pamukçu et al. (2021) e Jani (2023) acrescentam que o turismo gastronômico vem ganhando destaque tanto em áreas rurais, como em áreas verdes, pois visitantes e turistas vêm buscando experiências associadas à sustentantabilidade aproximando natureza e cultura. Assim, nâo apenas feiras livres, agroecológicas e gastronômicas, mas eventos que acontecem nessas áreas como festas e festivais gastronômicos podem proporcionar experiências únicas e diferenciadas, além de dinamizarem a economia e o território. Trata-se de experiências imersivas que favorecem a troca de informações, conhecimentos e experiências entre produtores e comerciantes locais, moradores, visitantes e turistas.

Segundo Batista e Bastos (2024), o turismo gastronômico abrange desde passeios de observação, atividades práticas, participação em festas populares e degustações até a residência dos visitantes nos locais por determinado tempo, de modo a viverem mais completa e plenamente as experiências cotidianas. Contudo, celebrações populares como festas e festivais gastronômicos regionais se destacam como espaços de hospitalidade onde os produtores e seus produtos são expostos, promovendo o intercâmbio de ideias, experiências e práticas alimentares.

As festas e festivais gastronômicos vêm se destacando em diferentes partes do mundo, especialmente em áreas rurais e verdes de preservação ambiental, pois além de atrairem turistas, contribuem para inclusão social e práticas de sustentabilidade, alinhando-se à perspectiva do desenvolvimento territorial sustentável. Como mostra Jani (2023), tais

eventos são organizados combinando economia, turismo e cultura, enquanto os turistas e visitantes buscam experiências memoráveis e únicas.

Como assinala Favareto (2022), o fortalecimento de comunidades e territórios na direção do crescimento e do desenvolvimento econômico incorporando inclusão social e sustentabilidade ambiental se aproxima da ideia do desenvolvimento territorial sustentável Santana e Nascimento (2025, p. 316) argumentam que sustentabilidade, desenvolvimento sustentável e turismo são conceitos intrinsecamente ligados, pois “o turismo é visto como um grande gerador de emprego e renda”. O turismo gastronômico também impulsiona emprego e renda ao abranger pequenos produtores rurais, agricultores familiares, guias turísticos e trabalhadores de comércio e serviços em lojas, restaurantes e hotéis.

Mas apesar da riqueza do patrimônio histórico-cultural e da diversidade regional do Brasil, o turismo gastronômico se desenvolve no país sobretudo depois dos anos 2000 com festividades gastronômicas se consolidando como importantes expressões culturais em diversas regiões. No Estado do Rio de Janeiro (ERJ), a Lei Nº 7.180/2015 estabeleceu a gastronomia como cultura, estimulando a valorização das comunidades tradicionais presentes no estado e de suas práticas alimentares.

E nesse contexto que aqui se propõe a investigação de duas festas populares gastronômicas realizadas na Baixada Fluminese, região metropolitana da capital fluminense conhecida como periferia. Santos e Ferreira (2025) mostram a partir de vários autores que a região é marcada por desigualdades sócio-econômicas significativas e políticas públicas em geral ineficazes. Contudo, as festas ocorrem no município de Nova Iguaçu, um dos mais importantes da região que tem parte importante do território formada por áreas rurais e verdes destinadas à proteção ambiental que constituem importantes atrativos turísticos.

Richter et al. (2026) mostram que Nova Iguaçu se destaca pela proporção de áreas protegidas como a Reserva Biológica de Tinguá (REBIO Tinguá) conhecida pela biodiversidade que é considerada a maior e mais preservada área de conservação da Baixada Fluminense e a terceira maior da Região Sudeste do país. O município concentra ainda Áreas de Proteção Ambiental (APA) como Tinguá e Jaceruba que constituem o destino turístico dos amantes da natureza.

Assim, neste artigo são analisadas a Festa do Aipim que surgiu em 2004 e ocorre em Tinguá e a Festa da Banana que nasceu em 2007 e acontece em Jaceruba, ambas com edições anuais unindo gastronomia, artesanato, celebrações comunitárias e *shows* musicais. Depois dessa breve introdução, apresenta-se uma revisão da literatura sobre os festivais gastronômicos regionais, a metodologia utilizada e na sequencia os resultados e discussão, considerações finais e referências utilizadas.

3.2 - Festivais Gastronômicos, Participação Comunitária e Identidade Regional

A gastronomia e o turismo são fenômeno simultâneos. Segundo Gastal et al. (2026), se até meados do século XX comer era uma atividade integrada ao turismo para atendimento das necessidades básicas dos viajantes, no final do século a gastronomia alcançou a condição de atrativo e motivador de viagens. A América Latina e o Brasil são destinos procurados devido à rica diversidade cultural e culinária. Conforme assinalado por Gimenes-Minasse (2023), o Brasil inaugrou a primeira política pública nacional voltada para o segmento em 2022, o que mostra ser um campo de interesse recente no país.

Ferro et al. (2026) afirmam que a alimentação e os fenômenos a ela associados vêm constituindo atrativos turísticos suficientes para motivar deslocamentos e escolhas de destinos turísticos. De fato, a gastronommia tem papel crucial na oferta turística, pois fortalece a conexão entre os turistas e as culturas dos territórios que desejam explorar. Fernandes et al. (2026) destacam que mais do que a experiência dos sabores, a história dos lugares, dos símbolos e a vivência de rituais têm potencial de impulsionar o turismo em locais já consolidados ou em destinos menos conhecidos e estruturados de maneira autêntica e única contando com a participação de diversos atores locais.

Neste sentido, as festas populares ganham destaque. Elas ocorrem em locais onde ofícios e produtos são oferecidos, se constituindo como espaços de hospitalidade nos quais as manifestações da cultura popular fortalecem interações e relações sociais. Como assinalam Batista e Bastos (2024), a hospitalidade é um elemento essencial das festas e festivais gastronômicos que envolvem o acolhimento, a sociabilidade e a experiência. Em geral abertas a moradores e visitantes, nestas celebrações são comercializados alimentos e bebidas relacionados à cultura regional.

As festas e festivais são criados para celebrar as tradições que a comunidade anfitriã deseja compartilhar com os visitantes, promovendo ingredientes e produtos culinários típicos que acabam por se converter em atração turística. A hospitalidade promove experiências gastronômicas e oportundiades econômicas que propiciam a visitantes e turistas o acesso a valores e tradições regionais e locais. A comida oferecida demonstra hospitalidade, sendo também cultura durante o processo de produção, preparo e consumo, pois o ato de comer vai além de saciar a necessidade humana meramente biológica.

A gastronomia é uma referência cultural ao transmitir informações sobre os produtos e as tradições da região. Além disso, Zhang e Dai (2023) afirmam que festas e festivais gastronômicos contribuem para a construção de capital social ao promoverem o sentimento de pertencimento e de valorização do território. Como destacam Lau e Li (2019), a escolha

do local destes eventos está diretamente ligada a elementos ambientais. Corroborando os autores, Hai e Ngan (2022) e Jani (2023) ressaltam o papel fundamental das festas e festivais gastronômicos na promoção da cultura local e na valorização das áreas verdes.

Ossowska et al. (2023) observam que essas festas e festivais são fundamenatais em áreas verdes, reforçando o senso de pertencimento e a identidade comunitária dos locais ao legitimarem as memórias sociais construídas ao longo do tempo. Os atrativos locais valorizam a autenticidade dos destinos associando-os à sustentabilidade e auxiliando o fortalecimento das economias locais. A divulgação e a preservação dos patrimônios cultural e natural contribuem para o desenvolvimento local e melhoram a imagem dos destinos, tornando-os mais atraentes para os visitantes.

O equilíbrio entre as dimensões econômica, social e ambiental é o que caracteriza a sustentabilidade e a visão de um turismo sustentável, ou seja, aquele que visa garantir benefícios para a comunidade sem comprometer os recursos naturais e culturais existentes. De acordo com Hai e Ngan (2022), Dixit e Prayag (2022) e Jani (2023), nas festas e festivais gastronômicos, o turismo sustentável envolve o cuidado com os recursos naturais, a preservação de paisagens, da cultura e das práticas alimentares propriamente ditas tendo em vista a promoção da inclusão social e a ampliação da renda dos habitantes das comunidades.

Gimenes-Minasse (2023) destaca o conceito de patrimônio alimentar associado ao de patrimônio cultural imaterial, pois as práticas associadas à alimentação são percebidas principalmente como modos de “saber-fazer”. O patrimônio imaterial é constituído pelas tradições, pelo folclore, pelos saberes, pelas técnicas, pelas línguas, pelas festas e por diversos outros aspectos e manifestações, sendo transmitidos oral ou gestualmente, recriados coletivamente e modificados ao longo do tempo.

Retomando Jani (2023), os festivais gastronômicos regionais vêm se consolidando como instrumentos de desenvolvimento territorial sustentável especialmente em áreas rurais e de preservação ambiental por combinarem atratividade turística, dinamização econômica e valorização cultural. Segundo Ossowska et al. (2023) e Thelen e Kim (2024), esses eventos promovem a economia local, fortalecem a agricultura familiar, valorizam a gastronomia regional e estimulam o senso de pertencimento das comunidades.

A participação comunitária é a capacidade que as comunidades têm de atuarem como protagonistas na organização e gestão desses eventos controlando impactos, tomando decisões e preservando valores sociais, culturais e ambientais. Essa participação assegura que os benefícios das festas e festivais sejam distribuídos de maneira equilibrada, de modo a garantir a continuidade dos eventos (Ossowska et al., 2023; Thelen & Kim, 2024; Zarębski & Zwęglińska-Gałecka, 2020).

O envolvimento e a participação comunitária contribuem para o fortalecimento da Identidade regional que envolve o conjunto de valores, tradições e práticas culturais que definem o território e consolidam o sentimento de pertencimento comunitário a ele. Nas festas e festivais gastronômicos, a identidade cultural se manifesta na valorização da culinária, dos saberes tradicionais e das relações sociais, reforçando a memória coletiva e a cultura regional (Pamukçu et al., 2021; Thelen & Kim, 2024; Zhang & Dai, 2023).

As festas e festivais gastronômicos são eventos culturais que promovem a culinária típica reunindo produtores, moradores e turistas. Como destacam Apak e Guerbuez (2023) e Jani (2023), eles funcionam como espaços de socialização, educação cultural e preservação do patrimônio imaterial, fortalecendo a identidade local e consolidando o território como referência cultural e turística. Neste sentido, Montandon (2024) assinala que eles podem ser compreendidos como estratégias de desenvolvimento territorial sustentável capazes de fortalecer os vínculos comunitários, valorizar a cultura regional e promover a sustentabilidade econômica, social e ambiental.

Por serem eventos sazonais, os festivais gastronômicos regionais contribuem para a valorização de produtos e serviços com identidade regional, elemento importante de uma estratégia de desenvolvimento regional voltada para o aumento dos níveis de produção, emprego e renda. Existe uma relação entre hospitalidade, alimentação e patrimônio nos festivais regionais. Como mostra Neves (2017), o prazer ultrapassa a dimensão do paladar, envolvendo movimentação econômica, social, cultural e turística na região onde eles ocorrem.

Segundo Montandon (2024), a recepção de visitantes com bebidas e refeições simboliza não apenas a saciedade, mas um ritual de partilha e de respeito mútuo. A culinária e a gastronomia envolvem a arte de bem alimentar que evoluiu para uma cultura rica em práticas, rituais e representações sociais. As comunidades podem proporcionar experiências de aprendizagem aos visitantes em busca de vivências especiais e autênticas.

Os festivais gastronômicos regionais promovem o desenvolvimento do turismo cultural, valorizando as vocações naturais, os ativos locais como o patrimônio histórico e imaterial, atrativos de turismo e lazer, além de estreitarem a relação das comunidades com o cultivo da terra e a cultura popular. A comercialização de produtos agrícolas associados ao prazer da degustação leva à ampliação de conhecimentos sobre a cultura local. As boas experiências dos visitantes contribuem para o seu retorno em novas edições e a indicação de novos visitantes. Como importante expressão cultural, a gastronomia auxilia a movimentar a cultura.

Vale lembrar que no ERJ, a Lei Nº 7.180/2015 estabeleceu a gastronomia como

cultura significando patrimônio material e imaterial. Em relação à Baixada Fluminense, Cordeiro (2019) assinala a agricultura como atividade marcante, em especial a agricultura de base familiar. Pertencente à região metropolitana da cidade do Rio de Janeiro, capital do ERJ, a Baixada é composta por 13 municípios: Belford Roxo, Duque de Caxias, Guapimirim, Itaguaí, Japeri, Magé, Mesquisata, Nilópolis, Nova Iguaçu, Paracambi, Queimados, São João de Meriti e Seropédica.

Ao analisar as feiras agroecológicas que ocorrem nos municípios de Japeri, Nova Iguaçu e Queimados, a autora mostra a força da agricultura familiar na Baixada Fluminense. Embora considerada região periférica devido a desigualdades socioeconômicas e fortes contrastes, Rodrigues (2022) analisa as características inovativas empresas localizadas em Duque de Caxias e Itaguaí mostrando o papel da infraestrutura e do capital humano e o potencial de crescimento da região.

Na mesma direção, Flexor et al. (2025) e Marcellino e Rodrigues (2025) destacam o dinamismo empreendedor e a rica cultura existente, corroborando as potencialidades regionais. Marcellino e Rodrigues (2026) ressaltam o papel da indústria alimentícia em Duque de Caxias, Nova Iguaçu e Seropédica, tendo importante papel também a indústria química em Duque de Caxias, Nova Iguaçu, Belford Roxo e Japeri. As atividades de comércio atacadista, transporte de cargas e serviços de apoio ao transporte se destacam em Duque de Caxias, São João de Meriti, Nova Iguaçu, Queimados, Belford Roxo e Itaguaí.

Segundo Santos e Ferreira (2025) e Santos et al. (2025), Nova Iguaçu é um dos municípios mais importantes da Baixada Fluminense, com economia relativamente diversificada contrastando com parte importante do território formada por áreas rurais e verdes que constituem atrativos turísticos. O município se divide em seis unidades regionais de governo como centro, sudeste, sudoeste, noroeste, nordeste e norte, tendo a região norte características rurais, com áreas destinadas à agricultura familiar, à preservação ambiental e ao turismo gastronômico a partir das Festas do Aipim e da Banana realizadas anualmente desde o início dos anos 2000.

Esses atributos colocam Nova Iguaçu como um interessante caso de estudo, como é mostrado a seguir. As festas contribuem para o escoamento da produção familiar local, ao mesmo tempo em que divulgam e reforçam a dimensão cultural do município. Como destaca Gimenes-Minasse (2023), o turismo gastronômico é também turismo cultural, pois cada vez mais visitantes vêm se interessando por estilos de vida locais nos quais a alimentação tem papel central. A hospitalidade e a gastronomia são importantes elementos do turismo cultural, já que os visitantes em geral buscam unir experiências culturais e sensoriais.

3.3 - Metodologia

Este artigo é baseado em uma pesquisa empírica e qualitativa com finalidade exploratória tendo em vista analisar as opiniões e percepções das pessoas que participaram direta ou indiretamente da Festa do Aipim em Tinguá e da Festa da Banana em Jaceruba, ambas na região norte de Nova Iguaçu. Segundo Minayo (2017), este tipo de pesquisa é voltado para a compreensão dos significados atribuídos aos fenômenos pelos sujeitos, permitindo a utilização de amostras reduzidas. Ela tem também caráter preliminar tendo em vista pesquisas futuras. Foi utilizada a observação direta durante as visitas de campo complementadas por entrevistas pessoais em profundidade com vários atores.

Segundo Valle e Ferreira (2024), pesquisas qualitativas podem ser realizadas com aproximadamente 20 a 30 participantes. Na presente pesquisa, a amostra foi composta por 24 respondentes, número considerado suficiente para que a saturação dos dados fosse atingida, pois verificou-se que a coleta de novos dados não traria esclarecimentos adicionais, atendendo à recomendação de Minayo (2017). Para compreender em profundidade aspectos não quantificáveis da realidade, foi utilizado um roteiro contendo oito perguntas abertas aplicado durante as edições de 2024 e 2025 das festas.

Foram selecionados participantes com diferentes perfis a partir dos seguintes critérios: moradores de Tinguá e Jaceruba com participação direta ou indireta em pelo menos uma edição das festas; produtores rurais de aipim e banana de Tinguá e Jaceruba com participação em pelo menos uma edição das festas; representantes das associações de moradores de Tinguá e Jaceruba; pesquisadores com atuação nos temas na região de estudo; e gestores públicos envolvidos na organização e produção das festas.

Assim, a amostra da pesquisa foi constituída por 12 moradores dos bairros analisados, quatro produtores rurais, dois representantes das associações de moradores locais, sendo um de Tingua e outro de Jaceruba, duas pesquisadoras da Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro (UFRRJ) e quatro gestores públicos totalizando 24 respondentes. A grande maioria dos respondentes participou das duas festas em edições anteriores, estando ligados às comunidades como moradores ou produtores rurais, tendo sido observada a maior presença de mulhres na composição total da amostra.

Além das entrevistas presenciais com moradores e produtores rurais, foi entrevistada uma representante da Associação de Moradores e Amigos de Tinguá (AMAT) e um representante da Associação de Moradores de Jaceruba (AMOJA), ambas também presencialmente. Em relação à academia fluminense, foram entrevistadas presencialmente duas docentes da UFRRJ lotadas no *campus* Nova Iguaçu com atuação no curso de

graduação em Turismo, além de serem pesquisadoras do Observatório de Turismo e Lazer da Baixada Verde, projeto da universidade em parceria com a prefeitura que abrange pesquisas voltadas para o fomento do turismo na região estudada, As entrevistas também foram realizadas presencialmente.

No âmbito do governo municipal, participaram da pesquisa quatro respondentes, dois representando a Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente (SEMAM), um representando a Secretaria de Desenvolvimento Econômico, Trabalho e Turismo (SEMDETTUR) e um representando a Fundação Educacional e Cultural de Nova Iguaçu (FENIG). Foram realizadas três entrevistas pessoais e uma entrevista remota síncrona.

As entrevistas em profundidade foram conduzidas a partir de um roteiro contendo perguntas abertas para a livre manifestação dos respondentes. As entrevistas foram realizadas em abril e maio de 2024 e em julho de 2025. Foram realizadas visitas de campo aos territórios de Tinguá e Jaceruba onde os moradores e produtores rurais foram entrevistados. As entrevistas foram gravadas em áudio mediante autorização expressa, tendo sido utilizado e Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE). Todas as entrevistas foram transcritas e utilizadas anonimamente para garantir o sigilo dos entrevistados identificados por códigos como Respondente 1 (R1) a Respondente 24 (R24).

As entrevistas gravadas foram posteriormente transcritas com o auxílio de ferramentas de análise qualitativa como o *software* Iramuteq para a identificação das palavras mais citadas. Ele reúne um conjunto de procedimentos lexicométricos distintos, contribuindo para uma análise mais aprofundada dos dados. Este *software* auxilia a análise baseada em roteiros e questionários, operando com uma interface baseada em R que facilita a organização e o tratamento de dados textuais e qualitativos (Sousa, 2021).

Vale acrescentar que as entrevistas que excederam o tempo limite suportado pelo *software* Iramutec foram transcritas manualmente com o uso do Microsoft Word. Os relatos transcritos foram organizados segundo temas mais frequentes e expressões recorrentes, permitindo captar opiniões, percepções, sentidos e significados. A análise das informações obtidas foi feita por meio da técnica de análise de conteúdo (Bardin, 2015). Adicionalmente, foi utilizado o *software* Wordclouds para a geração de nuvem de palavras.

Os aspectos investigados envolvem basicamente a identidade local e o desenvolvimento territorial sustentável nas comunidades de Tinguá e Jaceruba. Optou-se por comparar as celebrações das áreas rurais de Nova Iguaçu. Trata-se de territórios caracterizados sua diversidade, identidade, contextos históricos e culturais, além de atividades produtivas baseadas na agricultura familiar. Buscou-se compreender como essas festividades são percebidas por aqueles que delas participam direta ou indiretamente.

3.4 - Descrição de Resultados

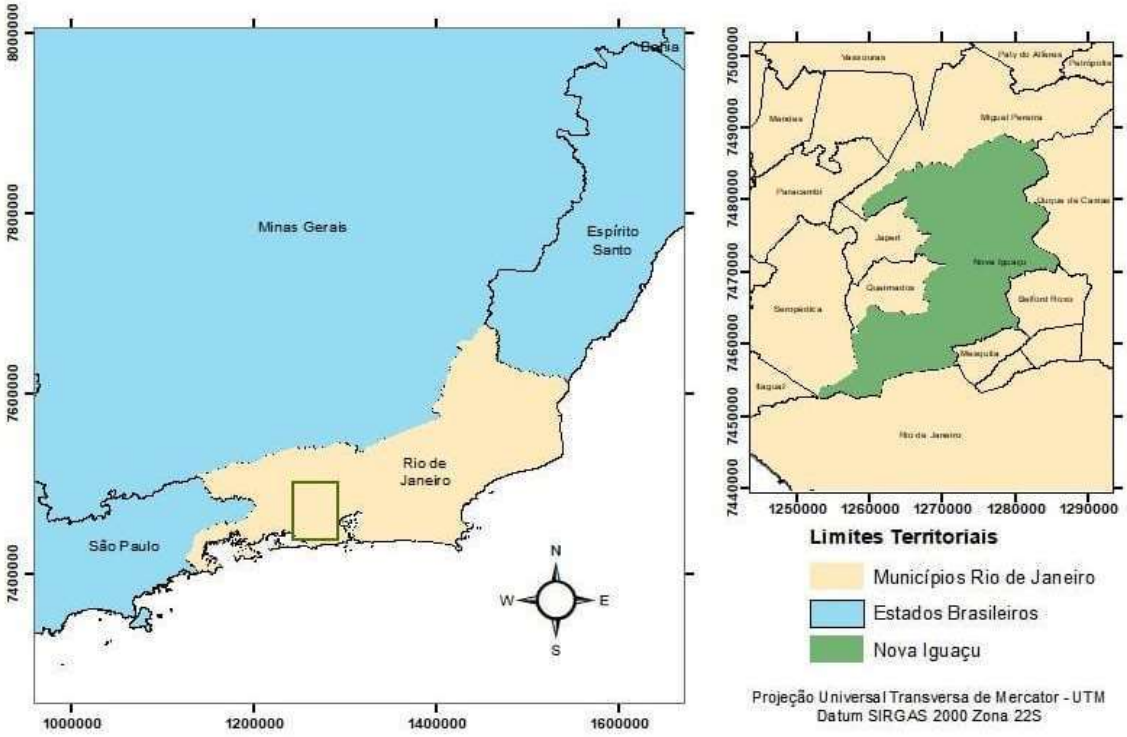
A descrição dos resultados começa por uma breve caracterização de Nova Iguaçu onde se desenvolveu a pesquisa aqui relatada. Localizada a cerca de 40 km da cidade do Rio de Janeiro, capital do ERJ, possui 520.581 km² de extensão territorial. Trata-se do maior município da Baixada Fluminense, contando com uma população estimada em 2025 de 843.220 pessoas e uma economia que abrange setores industriais e de serviços (IBGE, 2024). Fundado em 1833, o município teve papel estratégico no escoamento da produção de café e cana e posteriormente de frutas cítricas como laranja e limão, ratificando a força da agricultura (Santos et al., 2025),

O recente desenvolvimento de Nova Iguaçu ocorreu em consonância com a linha férrea que atravessa e divide o município, além de duas importantes vias, a Rodovia Presidente Dutra chamada Via Dutra e a Rodovia Raphael de Almeida Magalhães, mais conhecida como Arco Metropolitano do Rio de Janeiro. Apesar da relevância histórica e da posição destacada na região metropolitana fluminense, Nova Iguaçu é marcada por vulnerabilidades sociais significativas (Santos & Ferreira, 2025). A Figura 1 oferece uma visão geral do território iguaçuano.

Atravessado por importantes vias de ligação, o município alcançou centralidade metropolitana e regional, facilitando o fluxo de pessoas dos municípios vizinhos também em decorrência dos atrativos naturais, pois grande parte do seu território é composto por áreas verdes, em especial na região norte. Destacam-se a REBIO Tinguá e APA como Tinguá e Jaceruba. A primeira fica a 25 km do centro de Nova Iguaçu e sedia a Festa do Aipim e a segunda fica a 35 km de distância do centro e sedia a Festa da Banana. Ambas atraem visitantes sobretudo dos municípios da Baixada em busca de paisagens naturais, pratos típicos e diversão.

Os recursos materiais e imateriais de Tinguá e Jaceruba chamam a atenção dos visitantes na ocasiao das festas, revelando valores históricos, potencialidades locais, além de dinamizarem a economia local. Como afirmou Angelo (2015), eles surgiram por iniciativa dos produtores rurais e moradores locais, dada a ausência de atenção e cuidado do poder público local, trazendo a necessidade de valorização do território e de fortalecimento da economia local. Neste sentido, as festas constituem formas de resistência cultural que contribuem para o desenvolvimento territorial sustentável na região norte de Nova Iguaçu.

Figura 1: Mapa de Nova Iguaçu



Fonte: Santos et al. (2025)

De acordo com a Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Rio de Janeiro (EMATER-Rio), em 2025 Nova Iguaçu possuía um total de 317 produtores de aipim ou mandioca e 88 produtores de banana de vários tipos (EMATER-Rio, 2025). A Festa do Aipim é uma das mais conhecidas e tradicionais da Baixada Fluminense desde que foi introduzida no calendário cultural do ERJ pela Lei Nº 6.305/2012. A concepção do evento surgiu em 2003, mas a festa ocorre desde 2004 no mês de julho, coincidindo com o início da safra de aipim e atraindo aproximadamente 30.000 visitantes (Santos et al., 2025).

Os autores mostram que o evento foi criado para dinamizar a região que dispõe de rico patrimônio histórico e cultural, diversos pontos turísticos e paisagens naturais. Ele foi o resultado da cooperação entre a AMAT e a Prefeitura de Nova Iguaçu, contando também com outros apoios. Como destacam Jani, (2023) e Thelen e Kim (2024), as festas e festivais gastronômicos não apenas atraem visitantes, mas permitem que as comunidades locais assumam protagonismo na organização e condução das atividades, fortalecendo vínculos sociais e promovendo a identidade cultural.

Celebrado em Tinguá, o cultivo do aipim chama a atenção dos frequentadores da festa para a culinária local, as memórias do local e a beleza da Rebio Tingua e da APA Tinguá. O bairro de Tinguá localizado no extremo norte do município é cercado pelo

imponente maciço rochoso de Tinguá. A região abriga remanescentes de vegetação primária, secundária e terciária da Mata Atlântica, um dos biomas mais ricos em biodiversidade da Baixada Fluminense e da Região Sudeste do Brasil (Richter et al., 2026; Santos et al., 2025).

O aipim como ingrediente principal de uma extensa variedade de produtos e pratos típicos atrai a atenção dos frequentadores para a culinária e as memórias do local. Tinguá é também importante representante do patrimônio histórico e cultural de Nova Iguaçu, tendo como marcos significativos a Fazenda São Bernardino de 1875, a Estação Ferroviária de Tinguá de 1876, a torre sineira da Igreja de Nossa Senhora da Piedade de Iguaçu de 1699, a Cachoeira da Janjana, a Praça de Tinguá e a Estrada Re, além de diversos sítios de produção agrícola, como mostra a Figura 2.

Figura 2: Visão Geral de Tinguá



Fonte: Autora

O bairro de Jaceruba, por sua vez, conhecido como São Pedro até 1883 e inserido no bioma da Mata Atlântica, é composto pela Rebio Tinguá e APA Jaceruba e possui aproximadamente 4.000 habitantes (Angelo, 2015). Dotado de vasta biodiversidade e tendo em vista a preservação do local, o acesso é restrito, sendo administrado pelo Instituto Chico Mendes de Conservação da Biodiversidade (ICMBio). Como afirmam Souza et al. (2026), o turismo sustentável é um importante atrativo, dada a paisagem exuberante que contempla fauna, flora e recursos hídricos, além de vestígios históricos da época do Brasil Império, constituindo importante patrimônio territorial. A Figura 3 ilustra alguns aspectos de Jaceruba.

O bairro preserva elementos característicos do modo de vida rural evidenciados pela paisagem bucólica e pelas relações sociais próprias de pequenos povoados. Segundo os autores, a agricultura familiar predominante em áreas hoje reconhecidas como assentamentos compõem grande parte da sua população. Infraestruturas e ruínas também integram a paisagem de Jaceruba, carregando significados históricos. Contudo, os monumentos e sítios históricos existentes precisam ser valorizados para o fortalecimento da identidade territorial e a incorporação do turismo como atividade relevante.

Figura 3: Visão Geral de Jaceruba



Fonte: Autora

As cachoeiras de Jaceruba oriundas do rio São Pedro atravessam a maioria dos sítios da região e constituem importantes atrações turísticas, especialmente a cahoeira localizada no final da estrada de Jaceruba que atrai muitos turistas em busca de lazer durante o verão. Segundo Souza et al. (2026), Jaceruba oferece paisagens deslumbrantes para a prática de esportes como caminhada, ciclismo, motocross, vôo livre e rapel. Além disso, o ambiente bucólico e a hospitalidade da população são importantes atributos para o desenvolvimento do turismo rural e gastronômico.

Como assinalam os autores, o aipim também é cultivado em Jaceruba, além de batata doce, jiló, milho, quiabo e frutas como banana, goiaba, jaca e laranja. Há também a produção de mel e a criação de animais de pequeno e grande porte. Contudo, o bairro é conhecido pela organização da Festa da Banana concebida em 2005. A primeira edição ocorreu em 2007 e a incorporação ao calendário oficial de Nova Iguaçu como festa cultural se deu por meio da Lei Nº 4.077/2011. A ideia foi atrair a atenção do poder público local tendo em vista melhorias de infraestrutura e serviços públicos, valorizar a agricultura familiar e atrair turistas.

Neste sentido, o destaque é a Festa da Banana de Jaceruba, uma iniciativa dos moradores locais, da Associação dos Pequenos Produtores Rurais de Jaceruba (ASSOJAP), da AMOJA, da Prefeitura de Nova Iguaçu e da UFRRJ. Em 2017 foi criado na universidade o projeto intitulado Observatório de Turismo e Lazer da Região Turística Baixada Verde com foco na Baixada, incluindo as localidades onde ocorrem as festas.

Conforme assinalado por Angelo (2015), a escolha da banana como símbolo da festa teve o objetivo de fortalecer a identidade da comunidade rural e de reivindicar melhorias no bairro que acabaram por se consolidar a partir das edições anuais da festa com avanços em infraestrutura, iluminação pública, em serviços de telefonia e de saúde, além de vários casos de regularização fundiária. Como destacam Braga et al. (2022) e Santos et al. (2025), ambas as festas reúnem elementos culturais como a culinária típica, as músicas, as tradições locais e os símbolos ligados ao cotidiano rural, reforçando-se mutuamente.

A continuidade das festas ao longo dos anos revela que oportunidades ligadas à valorização da região bucólica e do modo de vida rural podem ser aproveitadas, embora desafios precisem ser vencidos como a distância de Tinguá e Jaceruba do centro de Nova Iguaçu. Os organizadores e o poder público enfrentam o desafio de oferecer melhores condições de infraestrutura de acesso e de transporte tanto para os moradores, como para os visitantes. A melhoria da situação das estradas, da iluminação e do transporte público é fundamental para o conforto de moradores e visitantes que também inclui a oferta de bons espaços para hospedagegem e de locais para atendimento aos turistas (Souza et al., 2026).

3.4 - Análise e Discussão de Resultados

As opiniões e percepções dos entrevistados mostraram que o aipim é o símbolo econômico e cultural de Tinguá, como mostra o comentário: “a festa também promove a articulação entre a gastronomia e os saberes tradicionais da agricultura familiar, resgatando práticas de cultivo e modos de preparo que fortalecem a memória e o vínculo com a terra” (R9). As feiras agroecológicas e as festas gastronômicas estimulam os contatos face a face, não só para a compra e venda de produtos, mas para o intercâmbio de informações e conhecimentos. Elas contribuem para promover relações de reciprocidade, amizade, solidariedade e confiança, fortalecendo a natureza, as relacões sociais e a cultura local.

Observou-se que pratos típicos como o tradicional aipim com carne seca, o pudim de aipim, o pé-de-moleque de apim e o mousse de aipim agradaram os participantes da Festa do Aipim. Porém, quando indagados sobre a venda desses produtos em outras ocasiões que não a da festa, um dos entrevistados revelou que “receitas sazonais não têm saída após a festa; somente pratos tradicionais feitos nos restaurantes locais como carne-seca com aipim, bolinho de aipim, tapioca e goma; nós passamos por treinamento específico para atuar na época das festividades” (R21). A Figura 4 mostra alguns pratos típicos comercializados na Festa do Aipim.

Figura 4: Pratos Típicos da Festa do Alpim

A. Aipim e carne seca B. Pudim de aipim



C.Bolo de aipim e doces típicos D. Mousse de aipim

Fonte: Autora

A pesquisa revelou ainda que a banana é o símbolo economico e cultural de Jaceruba. A Festa da Banana foi organizada com o propósito de atrair a atenção dos governantes para o bairro, dada a experiência bem sucedida da Festa do Aipim. Segundo Angelo (2015), a banana como símbolo da festa fortalece a identidade da comunidade rural. O croquete de banana, o doce de banana e a cachaça de banana estão entre os destaques da Festa da Banana, como mostra a Figura 5.

Figura 5: Pratos Típicos da Festa da Banana

A. Entrada da festa



B. croquete de banana







C. Doce de banana

D. caipirinha da cachaça da banana

Fonte: Autora

O aspecto rural da Festa da Banana é notado nas barracas ornamentadas que retratam o caráter comemorativo e a receptividade da comunidade local na venda de produtos e pratos típicos como o bobó de banana verde, a moqueca de banana e os pastéis de banana. Utilizando como referências Braga et al. (2022), Santos et al. (2025) e Souza et al. (2026), o que se verifica é que ambas as festas reúnem elementos culturais como a culinária típica, as músicas, as tradições locais e os símbolos ligados ao cotidiano rural, reforçando-se mutuamente.

As opiniões e percepções obtidas na pesquisa corroboram o que afirmam Landini (2025) e Olsen e Vommaro (2025) sobre os festivais gastronômicos como eventos econômicos e culturais por valorizarem as tradições locais e serem capazes de promover o desenvolvimento sustentável das comunidades a longo prazo. Como afirmou um dos entrevistados referindo-se à Tinguá e Jaceruba, “as Festas do Aipim e da Banana resgatam a cultura rural da Baixada Fluminense” (R2).

As festividades populares especialmente em áreas rurais vinculadas à sazonalidade da produção são em grande parte impulsionadas por atores estatais e não estatais interessados em ampliar as ofertas culturais locais e fomentar processos de criação de novos atrativos turísticos e de valorização de comunidades locais (Ossowska et al., 2023). Esta visão é confirmada por um entrevistado: “as festas são uma forma de mostrar que o rural ainda vive e que o povo campesino resiste, mesmo com tantas dificuldades no campo" (R7).

As festas reúnem quitutes e pratos típicos feitos com ingredientes saudáveis oriundos da agricultura familiar local, convidando os visitantes a conhecerem a história e a identidade de Tinguá e de Jaceruba por meio da gastronomia. Elas complementam a visão da natureza local e evidenciam as oportunidades de entretenimento que a experiência turística traz nesses bairros. Como acrescentam Rossetti e Quinn (2021), os festivais gastronômicos influenciam as oportunidades de desenvolvimento das áreas rurais.

Quando questionados sobre a importância ambiental das festas, os entrevistados expressaram percepções positivas. Um dos participantes da pesquisa comentou: “essas festas são muito importantes porque valorizam o que é da terra, incentivam o produtor local e fazem as pessoas entenderem que é possível festejar respeitando o meio ambiente” (R5). Esta percepção converge com o que afirmam Olsen e Vommaro (2025) sobre esses eventos que, além de impulsionarem o turismo, fortalecem a economia local pelo incentivo aos agricultores familiares e aos empreendedores locais por intermédio da comercialização de produtos frescos e artesanais.

Como afirma Jani (2023), os ambientes rurais e comunidades locais são frequentemente considerados depositários de tradições e identidades únicas. Esta ideia e reforçada por um dos entrevistados: “as festas foram concebidas como parte de uma estratégia para aumentar atividades de lazer ao ar livre, incentivando uma nova perspectiva sobre a região e valorizando os territórios rurais de Tingua e Jaceruba” (R7). As festas têm papel relevante não apenas na valorização cultural e ambiental, mas também no desenvolvimento socioeconômico das comunidades envolvidas. O Quadro 1 a seguir oferece uma visão comparativa entre as duas festas.

Quadro 1: Caracterização das Festas do Aipim e da Banana em Nova Iguaçu

Informações Gerais	Festa do Aipim	Festa da Banana
Concepção	2003	2005
Primeira Edição	2004	2007
Origem	Símbolo do turismo gastronômico, é uma das mais conhecidas e tradicionais da Baixada Fluminense. É celebrada no bairro de Tinguá em Nova Iguaçu, tendo sido introduzida no Calendário Turístico do ERJ pela Lei Nº 6.305/2012 e no Calendário Oficial da Prefeitura de Nova Iguaçu pela Lei Nº 4.293/2013.	Símbolo do turismo rural e sustentável na Baixada Fluminense, é também símbolo do turismo gastronômico na região. É celebrada no bairro de Jaceruba em Nova Iguaçu, tendo sido introduzida no Calendário Oficial da Prefeitura de Nova Iguaçu pela Lei Nº 4.077/2011, embora ainda não incorporada ao Calendário Turístico do ERJ.
Patrimônio Imaterial	Reconhecida como Patrimônio Histórico, Cultural e Imaterial do ERJ pela Lei Estadual Nº 10.746/2025.	Reconhecida como Patrimônio Cultural e Imaterial do ERJ pela Lei Estadual Nº 2.123/2023.
Periodicidade	Anualmente (Julho)	Anualmente (Setembro)
Local	Praça Central de Tinguá	Praça Central de Jaceruba
Duração	3 dias	2 a 3 dias
Características	Feira com a oferta de produtos agroecológicos, barracas com produtos da agricultura familiar local com destaque para o aipim preparado em diversos pratos típicos. O evento gastronômico conta ainda com artesanato, celebrações comunitárias como a quadrilha e *shows* musicais	Feira com a oferta de produtos agroecológicos, barracas com produtos da agricultura familiar local com destaque para a banana preparada em diversos pratos típicos e bebidas como a cachaça de banana. O evento gastronômico conta ainda com artesanato, celebrações comunitárias, *shows* musicais e trilhas ecológicas.
Pratos Típicos	Pratos salgados como bolinho de aipim e carne seca com aipim, além de partos doces como bolo de aipim, mousse de apim, pé-de-moleque de aipim e pudim de aipim.	Pratos salgados como croquete de banana, bobó de banana verde, moqueca de banana e pastel de banana, além de pratos doces como bolo de banana, doce de banana ebebidas como cachaça de banana, caipirinha de banana e licor de banana..
Seleção dos Expositores	Definida a partir da cooperação entre a comunidade local e o governo municipal.	Definida a partir da cooperação entre a comunidade local e o governo municipal.
Planejamento do Evento	Reuniões de alinhamento e capacitação nos meses anteriores ao evento.	Reuniões de alinhamento e capacitação nos meses anteriores ao evento.
Formas de Divulgação	Divulgação pelos moradores via redes sociais, AMAT e Prefeitura de Nova Iguaçu, além do marketing boca a boca de participantes de edições anteriores.	Divulgação pelos moradores via redes sociais, AMOJA e Prefeitura de Nova Iguaçu, além do marketing boca a boca de participantes de edições anteriores.

Fonte: Autora

Na perspectiva dos organizadores, produtores rurais e comerciantes locais, as relações entre os diversos atores sociais são predominantemente colaborativas. Os expositores participam do planejamento por meio de reuniões e atividades de capacitação

realizadas meses antes da data dos eventos. Para os produtores rurais, as festas constiuem oportunidades de comercialização dos produtos agroecológicos e de divulgação da agricultura familiar, além da renda extra obtida devido à grande movimentação de pessoas durante as festas. O volume de vendas nas festas é maior do que nas feiras agroecológicas que ocorrem em Nova Iguaçu, embora estas sejam semanais e as festas apenas anuais.

A visão geral dos respondentes é de que as relações interpessoais entre organizadores, expositores, moradores e visitantes são positivas. A valorização e a preservação das tradições culturais e gastronômicas locais é a percepção predominante, atestando o sucesso das festas e sua contribuição para a divulgação do modo de vida rural em Nova Iguaçu. Segundo Maldonado-Lopez et al. (2025), em muitas regiões rurais o turismo é entendido como um importante elemento para o desenvolvimento regional. O patrimônio imaterial é uma expressão da identidade dos lugares juntamente com seus atrativos turísticos, com impactos positivos na memória dos visitantes.

Para muitos entrevistados, as festas gastronômicas são formas de preservação cultural essenciais á identidade local, como mostra o comentário: “o festival é uma preservação do povo, da cidade e da cultura popular da região, por isso quanto mais festivais houver, mais a cultura do povo se manterá e se não houver, ela pode desaparecer” (R4). O Quadro 2 resume as principais visões dos entrevistados sobre os eventos do ponto de vista econômico, social, cultural e ambiental.

Quadro 2: Opiniões e Percepções sobre as Festas do Aipim e da Banana

Economico	Social	Cultural	Ambiental
Complemento de renda em período específico do ano e maior saída dos bens produzidos na região, o aipim e Banana. Comercialização concentrada nos dias de festa. Aumento temporário da demanda por produtos locais e artesanato. Entrada de recursos extras na comunidade de forma sazonal.	Reforço da identidade rural de Nova Iguaçu e da Baixada Fluminense. Valorização das tradições ligadas ao cultivo do aipim e da banana. Integração entre agricultores, artesãos e moradores locais. Reconhecimento da importância da agricultura familiar na região de Tinguá e Jaceruba. .	Preservação das tradições rurais ligadas ao cultivo do aipim e da banana. Valorização da culinária típica regional. Resgate da memória e das práticas das comunidades agrícolas. Fortalecimento da identidade cultural da Baixada Fluminense.	Incentivo ao consumo de produtos locais e de base agrícola familiar (reduz transporte e impacto ambiental). Valorização de práticas agrícolas tradicionais, geralmente menos agressivas ao meio ambiente. Sensibilização da comunidade para a importância da agricultura sustentável. Fortalecimento da relação entre comunidade e território, favorecendo o cuidado com a terra.

Fonte: Autora

Por serem eventos sazonais, os festivais gastronômicos regionais contribuem para a valorização de produtos e serviços com identidade local, elemento importante de uma estratégia de desenvolvimento local voltada para o aumento dos níveis de produção, emprego e renda (Olsen e Vommaro, 2025). Existe uma relação entre hospitalidade, alimentação e patrimônio nos festivais regionais. A Figura 6 mostra a nuvem de palavras associadas às festas na visão dos entrevistados.

Figura 6: Nuvem de Palavras Associadas às Festas



Fonte: Autora

As palavras que emergiram das visões dos entrevistados apresentadas na forma de nuvem de palavras revelam aquelas mais relevantes ou com maior número de citações. Como representação de dados textuais, o tamanho de cada palavra indica sua frequência ou importância, permitindo a identificação imediata de ideias associadas ao tema da pesquisa. As palavras festa e tradição se destacaram com 30 e 29 menções respectivamente, emergindo a seguir cultura como palavra relevante. A palavra aipim foi mencionada 37 vezes durante os relatos da Festa do Aipim e a palavra banana foi citada 40 vezes nas entrevistas sobre a Festa da Banana.

As duas festas promovem a agricultura familiar predominante nos bairros de Tinguá e Jaceruba, divulgando os produtos agroecológicos de Nova Iguaçu sobretudo aos visitantes de outros municípios da Baixada Fluminense que frequentam as comemorações da produção local de aipim e banana. As Festas do Aipim e da Banana constituem patrimônio cultural e imaterial do ERJ e constam do Calendário Oficial da Prefeitura de Nova Iguaçu. Elas contribuem para o fortalecimento de laços comunitários e para a visibilidade do turismo

rural, sustentável e gastronômico em Nova Iguaçu,

Embora a edição de 2025 da Festa da Banana não tenha ocorrido, a expectativa é de que ela volte ao calendário do municipio a partir de 2026. Apesar dos benefícios trazidos pelo turismo gastronômico apontados na literatura e também percebidos pelos entrevistados na presente pesquisa, existem desafios a serem superados sobretudo relacionados a melhores condições de acesso e transporte para Tingua e Jaceruba, de modo a facilitar a vida de moradores, trabalhadores e visitantes.

3.5 - Considerações Finais

Este artigo analisou o turismo gastronômico na região da Baixada Fluminense a partir de duas festas gastronômicas realizadas anualmente em Nova Iguaçu, a Festa do Aipim que ocorre em Tinguá desde 2004 e a Festa da Banana que acontece em Jaceruba desde 2007. Como pesquisa empírica, qualitativa e exploratória, a perspectiva adotada foi a das opiniões e percepções dos sujeitos envolvidos como moradores, produtores rurais, associações de moradores locais, pesquisadores e gestores públicos. Vale dizer que a edição de 2025 da Festa da Banana não ocorreu como de costume em setembro por probelmas relacionados à organização, constituindo um dado relevante da pesquisa.

Ainda assim, verificou-se que as festas vão muito além da celebração das safras de aipim e banana, representando a resistência das comunidades para preservação das tradições rurais e dos recursos naturais das localidades, contribuindo para o fortalecimento da identidade cultural local. Elas oferecem a moradores e visitantes oportunidades de conhecer e valorizar os modos de vida locais, a gastronomia típica e as tradições, promovendo experiências aos participantes e aprendizagem cultural. As festas contribuem para dinamizar a economia local, ampliando a visibilidade dos produtos da agricultura familiar e estimulando a inclusão social.

Elas não se restringem ao entretenimento, constituindo espaços de circulação de produtos da agricultura familiar, de fortalecimento de vínculos comunitários e de afirmação de identidades territoriais, evidenciando as relações entre práticas produtivas, cultura e desenvolvimento rural em Nova Iguaçu. Ao permitirem a troca de saberes e práticas gastronômicas, elas permitem aos moradores se reconhecerem nos eventos como protagonistas da própria cultura e aos visitantes conhecerem e experimentarem os hábitos rurais e as paisagens naturais. As festas promovem o desenvolvimento territorial sustentável ao propiciarem oportunidades econômicas para a agricultura familiar, incentivarem a gestão comunitária dos eventos e estimularem o turismo voltado para o patrimônio cultural,

gastronômico e ambiental da região.

Verificou-se que as festas ultrapassam a simples comercialiação de produtos típicos, proporcionando a troca de informações, conhecimentos e experiências, o desenvolvimento de relações de reciprocidade e solidariedade entre a comunidade e os visitantes, fortalecendo seu elo com as expressões culturais locais e a natureza. A gastronomia é um elemento importante do turismo ao unir experiências sensoriais e culturais por meio de práticas, rituais e representações sociais de valor histórico e popular que dinamizam a economia local, trazendo benefícios de curto prazo para produtores e moradores, mas também de médio e longo prazo se acompanhada de visão estratégica e de políticas públicas.

Segundo os entrevistados, as Festas do Aipim e da Banana auxiliam o fortalecimento da agricultura familiar e dos saberes tradicionais, a aproximação entre produtores, moradores e visitantes, além de estimularem o desenvolvimento de novas práticas gastronômicas. A proximidade entre o turismo cultural, gastronômico e sustentável é uma associação capaz de fortalecer a hospitalidade na região norte de Nova Iguaçu onde os hábitos rurais e a extensa área verde se combinam para oferecer aos turistas vivências associadas a tranquilidade, simplicidade, bem-estar e paisagem natural. Esta atmosfera campestre tem potencial de geração de melhores condições de vida para produtores, consumidores, moradores e visitantes no horizonte do desenvolvimento territorial sustentável.

A análise das Festas do Aipim e da Banana aqui conduzida pode contribuir para ampliar o olhar sobre as dinâmicas socioterritoriais da Baixada Fluminense e de Nova Iguaçu, mostrando como a gastronomia pode ser uma poderosa ferramenta de mobilização social e construção de narrativas identitárias enraizadas nos territórios. Elas são importantes iniciativas de valorização da agricultura familiar ao articularem produção agrícola, identidade cultural e dinamização econômica em escala local. Tais espaços de hospitalidade são lugares de convívio e sociabilidade, ou seja, envolvem intercâmbios e relações diversas capazes de promover solidariedade e bem-estar entre os participantes por intermédio dessas relações e do contato com a vida simples que caracteriza o meio rural e o contato com a natureza.

Além de fortalecer os vínculos culturais, as festas gastronômicas promovem o desenvolvimento do turismo de forma ordenada e consciente, valorizando as vocações naturais e os ativos locais como o patrimônio histórico e imaterial, a cultura popular, os atrativos turísticos e de lazer, bem como a estreita relação da população com o cultivo da terra. Trata-se de um momento propício para estimular a economia local pelo aumento da da renda gerada com a comercialização dos produtos agrícolas, do artesanato e da gastronomia intensamente explorados durante o período festivo em virtude do aumento

expressivo de visitantes.

Embora as carcaterísticas da pesquisa realizada permitam um entendimento parcial e preliminar do fenômeno dos festivais gastronômicos regionais, a temática estudada abre espaço para futuras abordagens sobre hospitalidade, festivais gastronômicos e patrimônio cultural e natural. Do ponto de vista de pesquisas futuras, a sugestão é ampliar o número de entrevistas nas próximas edições das Festas do Aipim e da Banana mantendo a abordagem qualitativa ou realizar pesquisas quantitativas de ampla cobertura, de modo a contemplar distintos atores.

3.6 - Referências

ÂNGELO, E. R. B. Patrimônio cultural no século XXI: pessoas, lugares, histórias, memórias e identidades em Nova Iguaçu, RJ. In: XXVIII Simpósio Nacional de História, Florianóplois, Santa Catarina. **Anais...** Florianópolis : UFSC, 2015, p. 1-18.

APAK, Ö. C. & GUERBUEZ, A. The effect of local food consumption of domestic tourists on sustainable tourism. **Journal of Retailing and Consumer Services**, v. 71, p. 103192, 2023. https://doi.org/10.1016/j.jretconser.2022.103192.

BARDIN, L. **Análise de conteúdo**. São Paulo : Edições 70, 2015.

BATISTA, M. D. & BASTOS, S. R. Hospitalidade e saberes locais em festivais gastronômicos de Minas Gerais. **Turismo, Visão & Ação,** v. 26, p. e19183, 2024. https://doi.org/10.14210/tva.v26.19183.

BRAGA, A. S.; MELLO, J. A. V. B.; SILVA, P. T. & MELLO, A. J. R. Estudo netnográfico a partir dos comentários emitidos no Facebook sobre patrimônio e o turismo em Tinguá-RJ-Brasil. **Journal of Tourism & Development,** v. 39, p. 405-423, 2022. https://doi.org/10.34624/rtd.v39i0.25875.

CORDEIRO, J. S. S. Expressões da agricultura familiar na Baixada Fluminense/RJ: um estudo sobre as Feiras da Roça de Japeri, Nova Iguaçu e Queimados. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento Territorial e Políticas Públicas). Instituto de Ciências Sociais Aplicadas. Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro (UFRRJ). Seropédica, 2019.

DIXIT, S. K. & PRAYAG, G. Gastronomic tourism experiences and experiential marketing. Tourism Recreation Research, v. 47, n. 3, p. 217-220, 2022. https://doi.org/10.1080/02508281.2022.2065089.

EMPRESA DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA E EXTENSÃO RURAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO (Emater Rio). Relatório de Produção 2025 [Relatório por Culturas do Sistema ASPA/AGROGEO do Estado do Rio de Janeiro 2025]. Rio de Janeiro : Emater-Rio, 2025.

FAVARETO, A. A situação dos Objetivos do Desenvolvimento Sustentável no Brasil rural e interiorano e alguns caminhos para uma nova geração de políticas públicas. [Cadernos Enap nº 112. Coleção Cátedras 2018]. Brasília : Enap, 2022. Disponível em: http://repositorio.enap.gov.br/handle/1/7203. Acesso em: 16 fev. 2026.

FERNANDES, R. G. S.; MARACAJÁ, K. F. B. & ABRANTES, L. A. F. Imagem gastronômica e experiência turística: percepções de visitantes sobre a culinária regional. **Revista Iberoamericana de Turismo (RITUR),** v. 16, n. 1, p. 45-65, 2026. https://doi.org/10.28998/ritur.V16.N1.A2026.pp45-65.20505.

FERRO, R. C.; TEIXEIRA, R. P. & ABREU, G. M. M. Gestão em gastronomia: estado da arte e agendas para futuras pesquisas no Brasil. **Revista Brasileira de Pesquisa em Turismo (RBTUR),** v. 20, p. e3234, 2026. https://doi.org/10.7784/rbtur.v20.3234.

FLEXOR, G. G.; PORTUGUÊS, M. O. & MARCELLINO, I. S. Economia política do desenvolvimento das periferias urbanas: o caso da Baixada Fluminense. In: VI Seminário de Estudos Conntemporâneos sobre a Baixada Fluminense e I Encontro Nacional de Divulgação Científica nas Periferias. Nova Iguaçu, Rio de Janeiro. **Anais...** Nova Iguaçu : UFRRJ, 2025, p. 1-26.

GASTAL, S. A.; BERTAMONI, I. & SILVA, C. E. A gastronomia como campo de conhecimento autônomo: conceito, objeto, método e interrelações. **Turismo: Visão e Ação,** v. 28, p. e21502, https://dxdoi.org/10.14210/tva.v28.21502.

GIMENES MINASSE, M. H. S. G. Turismo gastronômico: conceitos e características. **Revista Brasileira de Pesquisa em Turismo,** v. 17, p. e-2791, 2023. https://doi.org/10.7784/rbtur.v17.2791.

HAI, N. C. & NGAN, N. T. K. Factors affecting community participation in khmer festival tourism development in mekong delta, vietnam. **GeoJournal of Tourism and Geosites,** v. 44, n. 4, p. 1482–1490, 2022. https://doi.org/10.30892/gtg.44436-968.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA (IBGE). Nova Iguaçu/RJ. **IBGE Cidades e Estados**, 2024. Disponível em: https://www.ibge.gov.br/cidades-e-estados/rj/nova-iguacu.html. Acesso em: 16 fev 2026.

JANI, D. “Our festival, their festival”: the local perceptions of festival sustainability in Zanzibar festival portfolio. **International Journal of Event and Festival Management,** v. 14, n. 4, p. 460-474, 2023. https://doi.org/10.1108/IJEFM-10-2022-0086.

LANDINI, G. La Fiesta Nacional del Puestero: Tradiciones rurales y construcción identitaria en Neuquén, Argentina. **RIVAR (Santiago)**, v. 12, n. 35, p. 70-85, 2025. **http://dx.doi.org/10.35588/yzp2bq41**

LAU, C. & LI, Y. Analyzing the effects of an urban food festival: a place theory approach. **Annuals of Tourism. Research,** v. 74, p. 43-55, 2019. https://doi.org/10.1016/j.annals.2018.10.004.

MALDONADO-LÓPEZ, B.; ARTEAGA-SÁNCHEZ, R. & SOLANO-SÁNCHEZ, M. Ángel. Impact of creative event experiences on the intention to revisit peripheral cross-border destinations: the smuggling festival. **International Journal of Event and Festival Management**, v. 16, n. 4, p. 570-596, 2025. https://doi.org/10.1108/IJEFM-07-2024-0085.

MARCELLINO I. S. & RODRIGUES, A. O. Análise sobre a estrutura produtiva da Baixada Fluminense e reflexões sobre o desenvolvimento regional. In: VI Seminário de Estudos Conntemporâneos sobre a Baixada Fluminense e I Encontro Nacional de Divulgação Científica nas Periferias. Nova Iguaçu, Rio de Janeiro. **Anais...** Nova Iguaçu : UFRRJ, 2025, p. 1-16.

MARCELLINO, I. S. & RODRIGUES, A. O. Análise sobre a estrutura produtiva da Baixada Fluminense e reflexões sobre o desenvolvimento regional. **Revista Estudos Institucionais,** v. 12, n. 1, p. 37-53, 2026. https://doi.org/10.21783/rei.v12i1.986.

MINAYO, M. C. S. Amostragem e saturação em pesquisa qualitativa: consensos e controvérsias. **Revista Pesquisa Qualitativa**, v. 5, n. 7, p. 1-12, 2017.

MONTANDON, A. Hospitalidade e gastronomia. **Revista Hospitalidade,** v. 21, p. 406-416, 2024. https://doi.org/10.29147/revhosp.v21.1152.

NEVES, A. A. Uma reflexão sobre a importância de um festival gastronômico como recurso turístico: um estudo do Festival da Lula em Arraial do Cabo (RJ). **Cadernos de Gestão e Empreendedorismo,** v. 4, n. 3, p. 58-70, 2017. https://doi.org/10.32888/cge.v4i3.12699.

OLSEN, J. F. & VOMMARO, M. N. Festivales gastronómicos regionales. Dos casos de estudio en Argentina: Keipon Fest y Fiesta de la Miel. **PASOS Revista de Turismo y Patrimonio Cultural**, v. 23, n. 2, p. 465-480, 2025. https://doi.org/10.25145/j.pasos.2025.23.031.

OSSOWSKA, L.; JANISZEWSKA, D.; KWIATKOWSKI, G.; KLOSKOWSKI, D. The impact of local food festivals on rural areas' development. **Sustainability,** v. 15, n. 2, p. 1447, 2023. https://doi.org/10.3390/su15021447.

PAMUKÇU, Hüseyin; SARAÇ, Ömer; AYTUĞAR, Sercan; SANDIKÇI, Mustafa. *The effects of local food and local products with geographical indication on the development of tourism gastronomy.* ***Sustainability***, v. 13, n. 12, art. 6692, 2021. DOI: 10.3390/su13126692.

RICHTER, M.; COSTA, E. C. P. & MARTINS, J. Unidades de Conservação na Baixada Fluminense: refúgios para espécies da Mata Atlântica e estratégias para a vida humana. In: RICHTER, M.; GUIMARÃES, G. P.; MEDEIROS, G. & SILVA, S. M. (Orgs.). **Unidades de Conservação da Baixada Fuminense: gestão, território e resistência ecológica.** Rio de Janeiro : Letra Capital, 2026, p. 18-51.

RODRIGUES, D. R. **Competências para inovação: um estudo exploratório em empresas industriais da Baixada Fluminense.** Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento Regional e Sistemas Produtivos). Diretoria de Pesquisa e Pós-Graduação. Centro Federal de Educação Tecnológica Celso Suckow da Fonseca (CEFET-RJ). Nova Iguaçu, 2022.

ROSSETTI, G. & QUINN, B. Understanding the cultural potential of rural festivals: A conceptual framework of cultural capital development. **Journal of Rural Studies**, v. 86, p. 46-53, 2021. https://doi.org/10.1016/j.jrurstud.2021.05.009.

SANTANA, C. S. & NASCIMENTO, M. A. L. Produção científica em turismo sustentável: um estudo sobre as abordagens predominantes. **Revista Brasileira de Ecoturismo,** v. 18, n. 2, p 312-327, 2025. https://doi.org/10.34024/rbecotur.2025.v18.16150.

SANTOS, L. O. & FERREIRA, M. L. A. Festivais gastronômicos regionais: percepções sobre a Festa do Aipim e da Banana na Baixada Fluminense. In: II Seminário de Estudos sobre o Estado do Rio de Janeiro (II SEERJ). Rio de Janeiro. **Anais...** Rio de Janeiro: FRIPERJ : UFRRJ, 2025, p. 1-5.

SANTOS, L. O.; SILVA, M. E. F. & MELLO, J. A. V. B. Sustentabilidade em festivais regionais: uma análise da Festa do Aipim no Rio de Janeiro. **Chakiñan: Revista de Ciencias Sociales y Humanidades,** n. 27, p. 57-78, 2025. https://doi.org/10.37135/chk.002.27.03.

SOUSA, Y. S. O. O uso do software Iramuteq: fundamentos de lexicometria para pesquisas qualitativas. **Estudos e Pesquisas em Psicologia**, v. 21, n. 4, p. 1541-1560, 2021. http://orcid.org/0000-0002-8713-5543.

SOUZA, M.; BARROS, M. MOTTA, W. & MELLO, J. A. O patrimônio territorial como referência para o desenvolvimento sustentável: a cesta de bens e serviços e uma festa típica na periferia do Rio de Janeiro. **Desenvolvimento e Meio-Ambiente (DeMA),** v. 67, p. 171-197, 2026. http://doi.org/10.5380/dma.v67i.98925.

THELEN, T. & KIM, S. Towards social and environmental sustainability at food tourism festivals: Perspectives from the local community and festival organizers. **Tourism Management Perspectives**, v. 54, p. 101304, 2024. https://doi.org/10.1016/j.tmp.2024.101304.

VALLE, P. R. D. & FERREIRA, J. D. L. Análise de conteúdo na perspectiva de Bardin: contribuições e limitações para a pesquisa qualitativa em educação. **Educação em Revista,** v. 41, e49377, 2024. https://doi.org/10.1590/scielopreprints.7697.

ZHANG, J. & DAI, G**.** Political trust and festival attachment: influencing residents' engagement in traditional festivals. **Behavioral Sciences***,* v. 13, n. 9, p. 741, 2023. https://doi.org/10.3390/bs13090741.

ZAREBSKI, P. & ZWEGLINSKA-GAŁECKA, D. Mapping the food festivals and sustainable capitals: evidence from Poland. Sustainability, v. 12, n. 24, p. 10283, 2020. https://doi.org/10.3390/su122410283.

Considerações Finais

Esta dissertação abordou o tema recente do turismo gastronômico na Baixada Fluminense, mais especificamente no norte do município de Nova Iguaçu que é o mais importante da região, apesar da estrutura produtiva precária, das desigualdades socioeconômicas e da ineficácia de políticas públicas. A ideia foi valorizar a agricultura, as práticas alimentates e seus significados culturais e territoriais por meio de dois atrativos gastronômicos de Nova Iguaçu, feiras agroecológicas e festas gastronômicas. Buscou-se então articular esses três temas no âmbito do desenvolvimento territorial sustentável e do desenvolvimento regional. O objetivo geral da dissertação foi analisar o turismo gastronômico na região a partir destes dois eventos selecionados que ocorrem no município.

Alinhado à noção de desenvolvimento econômico com inclusão social e sem agressão ambiental para as gerações atuais e futuras, o desenvolvimento territorial sustentável visa o crescimento equilibrado de áreas rurais e urbanas buscando a valorização de experiências como agricultura familiar, economia solidária, feiras que oferecem produtos frescos, autênticos, orgânicos e sem agrotóxicos, além de festas que oferecem a moradores e visitantes a degustação de ingredientes e produtos típicos. As feiras agroecológicas interligam diretamente produtores rurais e consumidores, sejam eles moradores locais ou visitantes que participam das festas gastronômicas, ambas reforçando a importancia de Nova Iguaçu.

No estado do Rio de Janeiro, a gastronomia é entendida como cultura graças à Lei Nº 7.180/2015, destacando o papel das comunidades tradicionais, da produção local, da memória afetiva e do “saber-fazer” gastronômico e sensorial, valorizando a relação entre turismo gastronômico e desenvolvimento territorial sustentável. A lei foi um passo importante para o fortalecimento de modos de vida e práticas alimentares de populações tradicionais, saberes enraizados no cotidiano, além de atividades produtivas, comerciais, culturais, educacionais e artísticas que decorrem da relação entre comida, sociedade e território. A Baixada Fluminense torna-se então um campo fértil para estudos sobre os temas associados ao desenvolvimento regional.

O Capítulo 1 da dissertação que correspondeu ao Artigo 1 mostrou as relações entre turismo gastronômico e festivais regionais a partir de uma pesquisa quantitativa de caráter bibliométrico utilizando as bases de dados Scopus, Web of Science (WoS) e SciELO. Ela permitiu o mapeamento da literatura internacional e a geração de indicadores de natureza científico-tecnológica e de produtividade dos pesquisadores interessados nesses temas. Verificou-se que o tema turismo gastronômico se desenvolveu sobretudo a partir dos anos

2000, o que mostra o interesse acadêmico recente.

De fato, a produção científica explorando as relações mencionadas teve início em 2000, tendo sido identificados até 2025 um total de 310 artigos cientificos distribuídos em 67 periódicos com maior concentração de publicações na base Scopus seguida pela WoS e depois pela base SciELO. As publicações surgiram em 2003 nas bases Scopus e WoS e em 2007 na base SciELO, tornando-se mais expressivas a partir de 2020. O Reino Unido, a Espanha e a Austrália se destacam nas publicações nas duas primeiras bases de dados, enquanto a Argentina, a Colômbia e o Brasil predominam entre as publicações na base SciELO.

O Capítulo 2 da dissertação que correspondeu ao Artigo 2 abordou as relações entre turismo gastronômico e feiras agroecológicas por meio de uma pesquisa empírica, qualitativa e exploratória na Baixada Fluminense. Embora diferentes iniciativas de comercialização direta tenham sido criadas na região, foram analisadas a Feira da Roça organizada pela Prefeitura de Nova Iguaçu realizada semanalmente no centro da cidade com a oferta de produtos orgânicos e agroecológicos e a Feira de Agricultura Familiar (FAF) organizada pela Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro (UFRRJ) realizada também semanalmente no *campus* Nova Iguaçu da universidade conhecida como FAF Rural que oferece produtos agroecológicos.

Em oposição às cadeias longas de abastecimento, as cadeias curtas envolvem novas formas de interação entre produção e consumo que incorporam outros critérios além do preço como valores sociais, culturais, éticos e ambientais. As relações entre agricultores e consumidores são diretas, como ocorrem nas feiras analisadas. Verificou-se que a Feira da Roça e a FAF Rural que ocorrem em Nova Iguaçu fortalecem a agricultura familiar, promovem a valorização dos produtores e seguem princípios de desenvolvimento rural sustentável, segurança alimentar e economia solidária.

Ambas oferecem produtos orgânicos da agricultura familiar, funcionando como espaços de sociabilidade e aprendizagem entre produtores e consumidores locais, não só contribuindo para a preservação de tradições agrícolas e culinárias, mas também reforçando a memória cultural e a identidade territorial. Embora o translado dos produtos seja um desafio, as feiras representam uma oportunidade de ganhos financeiros contínuos para os agricultores, compensando as oscilações sazonais de certos produtos que podem ser substituídos por outros.

Os cadeias curtas ou circuitos curtos de comercialização que incluem as feiras agroecológicas analisadas são estratégias importantes para fortalecer a agricultura familiar e valorizar a produção local. Elas permitem que os produtos alcancem diretamente os

consumidores, aumentado seus ganhos finaceiros devido à ausência de intermediários. Na Feira da Roça e na FAF Rural, os alimentos vendidos são produzidos em pequenas propriedades de Campo Alegre, Jaceruba, Rio D'Ouro e Tinguá, chegando aos consumidores locais e aos visitantes e turistas que frequentam as festas gastronômicas.

De fato, as duas festas gastronômicas analisadas no Capítulo 3 que ocorrem na cidade aumentam a visibilidade dos produtos que nelas são também oferecidos, tanto a moradores locais, como a visitantes e turistas. As festas contribuem para reforçar o escoamento da produção dos agricultores locais. Além disso, os produtos agroecológicos vendidos são valorizados como gastronomia local ou "da roça", resgatando as tradições culturais e a culinária local. Mais do que espaços de troca econômica, as feiras agroecológicas semanais e as festas gastronômicas anuais de Nova Iguaçu são espaços de intercâmbio cultural, aproximando os produtores rurais dos consumidores urbanos.

O Capítulo 3 que correspondeu ao Artigo 3 abordou as relações entre turismo gastronômico e festas gastronômicas também por meio de uma pesquisa empírica, qualitativa e exploratória na Baixada Fluminense. Foram analisadas a Festa do Aipim realizada em Tinguá anualmente e a Festa da Banana em Jaceruba que ocorre anualmente, ambas em Nova Iguaçu. Elas contribuem para a visibilidade dos agricultores locais e para a venda da sua produção, fortalecendo a identidade territorial. Mas como eventos sazonais que dependem de condições variáveis de organização e de público, elas não garantem a eles retorno financeiro contínuo. Isso torna as feiras semanais fundamentais, dada a sua regularidade e a previsibilidade das vendas e da renda auferida.

A literatura internacional e nacional apontada nesta dissertação mostra que as festas gastronômicas vêm se tornando expressões culturais importantes especialmente em áreas rurais, pois valorizam a produção agrícola, o território e a sustentabilidade. As Festas do Aipim e da Banana analisadas surgiram por iniciativa dos agricultores e moradores locais, mostrando sua capacidade e a de suas famílias de criarem iniciativas para promover a visibilidade da região norte do município, não só conectando as feiras às festas, mas também fortalecendo a cultura e a identidade rural local. As festas vêm contribuindo para "dar voz" às comunidades rurais e dinamizar a economia local.

Segundo a percepção dos entrevistados, as festas contribuem para o fortalecimento da agricultura familiar, promovem a aproximação entre produtores, moradores e visitantes e estimulam o desenvolvimento de novas práticas gastronômicas. O turismo é uma atividade complexa fortemente ligada ao território. A articulação entre turismo cultural, gastronômico e sustentável mostrou-se capaz de valorizar a hospitalidade na região norte de Nova Iguaçu onde hábitos rurais e áreas verdes se combinam, oferecendo aos visitantes o contato direto

com a produção local e com a vida no campo. Verificou-se a conexão entre alimentação, cultura e identidade.

As festas gastronômicas surgem como espaços importantes de conexão entre políticas de turismo, cultura e desenvolvimento rural, especialmente a Festa do Aipim que ocorre desde 2004, sendo a mais antiga, Segundo os entrevistados, essas festas valorizam o patrimônio cultural imaterial, promovem o turismo local e dinamizam a economia local, sobretudo acompanhando a sazonalidade da produção agrícola. Ao mesmo tempo, elas evidenciam os desafios típicos da gestão pública como a necessidade de planejamento territorial, preservação ambiental em áreas próximas a Unidades de Conservação (UC) e garantia de infraestrutura adequada para a recepção de visitantes e turistas.

Vale destacar que a edição de 2025 da Festa da Banana em Jaceruba não ocorreu, mostrando a fragilidade desta celebração diante da descontinuidade de políticas públicas e da dependência de apoio institucional. Apesar de parte importante da identidade local desde a sua primeira edição em 2007, interrupções como esta reforçam a necessidade de políticas culturais que garantam a continuidade e a valorização de manifestações tradicionais, especialmente em territórios rurais frequentemente invisibilizadas do ponto de vista do planejamento urbano.

Embora nem sempre reconhecidas formalmente como políticas públicas, essas iniciativas enfrentam desafios de infraestrutura, logística e alcance, evidenciando a necessidade de maior articulação com o poder público, universidades e organizações locais. Além do impacto econômico, essas estratégias fortalecem vínculos culturais e territoriais, preservando conhecimentos e práticas tradicionais da agricultura familiar. Elas reforçam a identidade dos produtos e consolidam a relação entre produtores, comunidade, visitantes e turistas, mostrando que iniciativas locais podem ser instrumentos significativos de desenvolvimento territorial sustentável.

Ainda que não tenha sido possível avaliar a contribuição em termos de renda no longo prazo para os produtores e moradores decorrentes das feiras e festas, elas se revelaram importantes para a visibilidade e a movitamentação econômica da agricultura familiar e das áreas rurais de Nova Iguaçu. Elas promovem a valorização dos produtores e de seus alimentos e estimulam o turismo no território, indo além da dimensão cultural e econômica imediata por representarem formas concretas de atuação que impactam o território, mesmo quando não totalmente inseridas em planejamentos públicos estruturados. As feiras e festas ajudam a legitimar a agricultura familiar, promovem autonomia, reforçam a identidade cultural e contribuem para o desenvolvimento sustentável do ponto de vista local e regional.

As pesquisas mostraram que as feiras e festas não competem entre si, mas se

complementam. Enquanto as feiras sustentam o cotidiano econômico das unidades familiares, as festas divulgam e reforçam a dimensão cultural da produção agrícola local. Esses eventos se mostraram centrais para a permanência dos agricultores no território e para a continuidade da agricultura familiar como prática econômica, social e cultural. Eles devem ser compreendidos como expressões concretas de políticas públicas formais ou informais que incidem sobre o território, ainda que muitas vezes ocorram à margem de planejamentos estruturados e de ações contínuas do poder público. As festas em especial legitimam a agricultura familiar, tendo importante papel no fortalecimento do desenvolvimento local.

De modo geral, os resultados obtidos indicam que as feiras agroecológicas e as festas gastronômicas funcionam como espaços de governança territorial informal nos quais diferentes atores como produtores, moradores, gestores públicos, pesquisadores, visitantes e turistas constroem, ainda que de maneira fragmentada, estratégias de desenvolvimento local. Essas experiências mostram que o desenvolvimento local e regional não depende apenas de grandes investimentos estruturais, mas também da valorização de práticas produtivas, sociais e culturais profundamente enraizadas no território.

Contudo, há necessidade de políticas públicas mais sensíveis e integradas às especificidades locais, de modo a articular turismo, cultura e desenvolvimento rural de forma transversal. Reconhecer feiras agroecológicas e festas gastronômicas como instrumentos estratégicos de desenvolvimento territorial sustentável significa não apenas apoiar eventos pontualmente, mas investir na sua continuidade, na infraestrutura necessária, na capacitação dos atores locais e na preservação dos recursos ambientais e culturais. E importante aproveitar o fato de que comunidades que produzem alimentos e preservam suas tradições se relacionam fortemente com seu território, seus modos de vida e sua cultura.

Embora a natureza qualitativa da pesquisa de campo permita a utilização de amostras reduzidas, considera-se que os dados coletados foram suficientes para responder à pergunta de pesquisa e cumprir o seu objetivo, dado o caráter exploratório da mesma. Foi possível compreender como o turismo gastronômico, as feiras agroecológicas e as festas gastronômicas se organizam na Baixada Fluminense a partir das opiniões e percepções da comunidade de Nova Iguaçu. Em relação a pesquisas futuras, a sugestão é o aumento do número de entrevistas considerando as mesmas feiras e festas em edições futuras, realizar pesquisas em outras localidades e municípios ou mesmo estudos comparativos entre Nova Iguaçu e outros municípios da Baixada Fluminense.

Referências Complementares

BRASIL. MINISTÉRIO DO TURISMO**. Gosto pelo Brasil: Programa Nacional de Turismo Gastronômico.** [Cartilha]. Brasília, DF, Brasil, 2022.

DEGGERONE, Z. A. & SCHNEIDER, S. Os canais de comercialização utilizados pelos agricultores familiares em Aratiba - RS. **Organizações Rurais & Agroindustriais**, v. 24, p. e1892-e1892, 2022. https://doi.org/10.48142/2420221892.

DIXIT, S. K. & PRAYAG, G. Gastronomic tourism experiences and experiential marketing. **Tourism Recreation Research**, v. 47, n. 3, p. 217-220, 2022. https://doi.org/10.1080/02508281.2022.2065089.

FAVARETO, A. A situação dos Objetivos do Desenvolvimento Sustentável no Brasil rural e interiorano e alguns caminhos para uma nova geração de políticas públicas. [Cadernos Enap nº 112. Coleção Cátedras 2018]. Brasília : Enap, 2022. Disponível em: http://repositorio.enap.gov.br/handle/1/7203. Acesso em: 16 fev. 2026.

FEIL, A. A. & SCHREIBER, D. Sustentabilidade e desenvolvimento sustentável: desvendando as sobreposições e alcances de seus significados. **Cadernos EBAPE.BR,** v. 14, n. 3, p. 667-681, 2017. https://doi.org/10.1590/1679-395157473.

FLEXOR, G. G.; PORTUGUÊS, M. O. & MARCELLINO, I. S. Economia política do desenvolvimento das periferias urbanas: o caso da Baixada Fluminense. In: VI Seminário de Estudos Conntemporâneos sobre a Baixada Fluminense e I Encontro Nacional de Divulgação Científica nas Periferias. Nova Iguaçu, Rio de Janeiro. **Anais...** Nova Iguaçu : UFRRJ, 2025, p. 1-26.

GIMENES-MINASSE, M. H. S. G. Turismo gastronômico: conceitos e características. **Revista Brasileira de Pesquisa em Turismo**, v. 17, p. e-2791, 2023. https://doi.org/10.7784/rbtur.v17.2791.

JANI, D. “Our festival, their festival”: the local perceptions of festival sustainability in Zanzibar festival portfolio. **International Journal of Event and Festival Management***,* v. 14, n. 4, p. 460-474, 2023. https://doi.org/10.1108/IJEFM-10-2022-0086.

MARCELLINO I. S. & RODRIGUES, A. O. Análise sobre a estrutura produtiva da Baixada Fluminense e reflexões sobre o desenvolvimento regional. In: VI Seminário de Estudos Conntemporâneos sobre a Baixada Fluminense e I Encontro Nacional de Divulgação Científica nas Periferias. Nova Iguaçu, Rio de Janeiro. **Anais...** Nova Iguaçu : UFRRJ, 2025, p. 1-16.

MINAYO, M. C. S. Amostragem e saturação em pesquisa qualitativa: consensos e controvérsias. **Revista Pesquisa Qualitativa**, v. 5, n. 7, p. 1-12, 2017.

MORA, D.; SOLANO-SÁNCHEZ, M. Á.; LÓPEZ-GUZMÁN, T. & MORAL-CUADRA, S. Gastronomic experiences as a key element in the development of a tourist destination. **International Journal of Gastronomy and Food Science***,* v. 25, p. 100405, 2021. https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2021.100405.

NEVES, A. A. Uma reflexão sobre a importância de um festival gastronômico como recurso turístico: um estudo do Festival da Lula em Arraial do Cabo (RJ). **Cadernos de Gestão e Empreendedorismo,** v. 4, n. 3, p. 58-70, 2017. https://doi.org/10.32888/cge.v4i3.12699.

PAMUKÇU, H.; SARAÇ, O.; AYTUGAR, S. & SANDIKÇI, M. The effects of local food and local products with geographical indication on the Development of Tourism Gastronomy. **Sustainability,** v. 13, n. 12, p. 6692, 2021. https://doi.org/10.3390/su13126692.

RECUERO-VIRTO, N. & ARRÓSPIDE, C. V. Culinary destination enchantment: the strategic interplay of local gastronomy in regional tourism development. **International Journal of Gastronomy and Food Science,** v. 36, p. 100931, 2024. https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2024.100931.

SANTOS, L. O. & FERREIRA, M. L. A. Festivais Gastronômicos Regionais: Percepções sobre a Festa do Aipim e da Banana na Baixada Fluminense. In: II Seminário de Estudos sobre o Estado do Rio de Janeiro (II SEERJ). Rio de Janeiro. **Anais...** Rio de Janeiro: FRIPERJ : UFRRJ, 2025, p. 1-5.

SANTOS, L. O.; FERREIRA, M. L. A. & SOUZA, M. C. F. G. Turismo Gastronômico e Sustentabilidade: as Festas do Aipim e da Banana na Baixada Fluminense. In: XXII Semana de Análise Regional e Urbana (XXII SARU). Salvador. **Anais...** Salvador: UNIFACS, 2025a, p. 1-6.

SANTOS, L. O.; SILVA, M. E. F. & MELLO, J. A. V. B. Sustentabilidade em festivais regionais: uma análise da Festa do Aipim no Rio de Janeiro. **Chakiñan: Revista de Ciencias Sociales y Humanidades,** n. 27, p. 57-78, 2025b. https://doi.org/10.37135/chk.002.27.03.

SCHNEIDER, S. & GAZOLLA, M. Cadeias curtas e redes agroalimentares alternativas. In: GAZOLLA, M. & SCHNEIDER, S. (Orgs.). **Cadeias curtas e redes agroalimentares alternativas: negócios e mercados da agricultura familiar.** Porto Alegre : Editora da UFRGS, 2017, p. 9-24.

TSAI, C. T. & WANG, Y. C. Experiential value in branding food tourism. **Journal of Destination Marketing & Management,** v. 6, n. 1, p. 56-65, 2017. https://doi.org/10.1016/j.jdmm.2016.02.003.

Anexo 1

Roteiro da Entrevista - Capítulo 2 (Artigo 2)

1. Há quanto tempo você participa da Feira da Roça ou da FAF Rural?? Como se deu sua entrada na feira? Com que frequência participa e quais são suas principais atividades?
2. Quais produtos você comercializa? Como é seu processo de produção? Utiliza práticas agroecológicas? Quais são as principais dificuldades no cultivo?
3. Como você avalia as vendas? O retorno financeiro atende às expectativas? Quais desafios enfrenta na comercialização?
4. Você recebe apoio técnico da Emater, UFRRJ ou outras instituições? Como percebe a atuação das secretarias? Existem políticas que ajudam ou dificultam seu trabalho?
5. Qual é a importância das feiras para a comunidade local? Como você avalia o espaço físico, a logística e as condições ambientais das feiras?
6. Quais são os principais desafios enfrentados pelos agricultores?
7. Que melhorias são necessárias para fortalecer as feiras e a agricultura familiar em Nova Iguaçu?

Perguntas a Gestores, Pesquisadores e Emater

1. .Há quanto tempo você pesquisa sobre a agricultura familiar e as feiras da região?
2. Como você percebe os circuitos curtos de comercialização em Nova Iguaçu?
3. Como você avalia a comercialização dos produtos e o retorno financeiro para os agricultores, com base em suas pesquisas?
4. Que tipos de apoio institucional (EMATER, UFRRJ, políticas públicas) você observou que são oferecidos aos agricultores?
5. Na sua opinião, quais são os principais desafios e oportunidades para fortalecer a agricultura familiar e as feiras em Nova Iguaçu?
6. Qual é o papel do poder público, seja EMATER ou prefeitura de Nova Iguaçu frente as feiras agroecológicas na cidade?

Anexo 2

Roteiro da Entrevista - Capítulo 3 (Artigo 3)

1. Com base em sua experiência na região, quais opções culturais e de lazer você considera disponíveis para os residentes e visitantes?
2. Quais são os principais motivos que levam as pessoas a escolher Tinguá e Jaceruba como destino?
3. Qual é a sua opinião sobre a realização das festas do Aipim e da Banana na região de Tinguá?
4. Na sua opinião, quais benefícios esses festivais trazem para a comunidade em geral?
5. Como você percebe o impacto direto desses festivais na comercialização do aipim e da banana?
6. De que maneira a interação entre a produção local e as festividades pode influenciar a economia e a cultura da região? (Para gestores)
7. Em relação à experiência geral dos visitantes em Tinguá e Jaceruba e nos eventos, quais estudos ou iniciativas são planejados para melhorar essa experiência?
8. Qual é o papel das festas do Aipim e da Banana em Tinguá e Jaceruba na promoção do senso de pertencimento e na preservação da cultura local?

Anexo 3

TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO (TCLE)

Eu, [_____], de posse do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE) da pesquisa intitulada: "Sustentabilidade em Festivais Gastronômicos Regionais: Uma Análise das Festas do Aipim e da Banana em Nova Iguaçu", depois de ser esclarecido(a) sobre: 1. os riscos e benefícios da pesquisa;2 os métodos de coleta de dados;

e ciente da necessidade da [gravação e/ou filmagem], AUTORIZO que a pesquisadora Luana de Oliveira Santos capture fotografia e/ou filmagem e/ou gravação de voz para fins exclusivos da pesquisa, comprometendo-se a não divulgar o material original. Materiais derivados poderão ser divulgados em: tese, dissertação, artigos científicos, congressos ou outros eventos científicos, preservando meu anonimato.

As fotografias, filmagens e gravações ficarão sob guarda da pesquisadora, podendo ser acessadas apenas por ela.

Declaro estar ciente de que:

A transcrição da gravação poderá ser disponibilizada mediante solicitação;

Os dados coletados serão usados exclusivamente para esta pesquisa e publicações científicas dela decorrentes;

Minha identificação não será revelada;

Qualquer outra utilização dos dados depende de minha autorização;

Os dados serão armazenados por 5 (cinco) anos e, depois, destruídos;

Posso interromper minha participação a qualquer momento, sem ônus, mediante comunicação à pesquisadora.

Participação:

Declaro que fui informado(a) sobre a pesquisa e posso retirar meu consentimento a qualquer momento.

Concordo em participar e autorizo a utilização de voz/imagem nos termos acima.

Local e Data: _____, ____ de _____, ____

Nome completo do participante: _____

Assinatura do participante: _____

Nome e rubrica da pesquisadora responsável: _____