

ELEMENTOS DA ECOGASTRONOMIA COMO FATOR DE CONTRIBUIÇÃO PARA POTENCIALIZAR O TURISMO NO PARQUE NACIONAL DOS LENÇÓIS MARANHENSES

Ronaldo Luiz Beleze

Mestre em Turismo & Hotelaria- Univali
ronaldobeleze@ifma.edu.br

Joniery Rubim de Souza

Mestre em Turismo & Hotelaria – Univali
joniery@ifma.edu.br

Recebido: 17 de junho, 2016

Aprovado: 17 de novembro, 2016

RESUMO

A Ecogastronomia, termo cunhado por Carlo Petrini na Itália, segue alguns princípios e propõe uma alimentação capaz de preservar os grupos sociais, a biodiversidade e os modos de produção, assegurando a produção e comercialização de produtos alimentícios. Essa nova forma de se alimentar associada ao turismo sinaliza uma alternativa para a geração de renda e melhoria da qualidade de vida dos povoados de Barreirinhas – MA; portal de entrada do PNLN (Parque Nacional dos Lençóis Maranhenses). O trabalho fundamentou os aspectos geo-históricos e econômicos de Barreirinhas para elencar potencialidades ecogastronômicas de seus povoados e seu reflexo no atrativo turístico. Esse estudo objetiva analisar as possibilidades, dos elementos alimentares, humanos e de infraestrutura, que compõe a ecogastronomia, contribuir como alternativa para aumento da prática do turismo, gerando renda para as comunidades menos assistidas. Com uma abordagem descritiva e método quantitativo, o questionário como instrumento de avaliação, originou uma interpretação que revela grande aceitação e aprovação quanto ao deslocamento para usufruir de novos atrativos, bem como traça o perfil positivo dos respondentes acerca dos elementos da ecogastronomia.

Palavras-chave: Turismo. PNLN. Ecogastronomia. Barreirinhas.

INTRODUÇÃO

A ecogastronomia propõe entre outros princípios uma alimentação natural e consciente e uma filosofia de vida que valoriza o ato de nutrição, ensina os prazeres dos sabores e variedades de alimentos, reconhecendo as origens e os produtores responsáveis pelos alimentos, respeitando o ritmo das estações e os grupos sociais humanos, Petrini (2001). Este termo, ecogastronomia, lapidado pelo movimento SlowFood, é apresentada como um Patrimônio Cultural gastronômico, uma vez que entre seus vários princípios e mandamentos, ele defende os grupos sociais humanos, o produtor familiar, a ética alimentar entre outros.

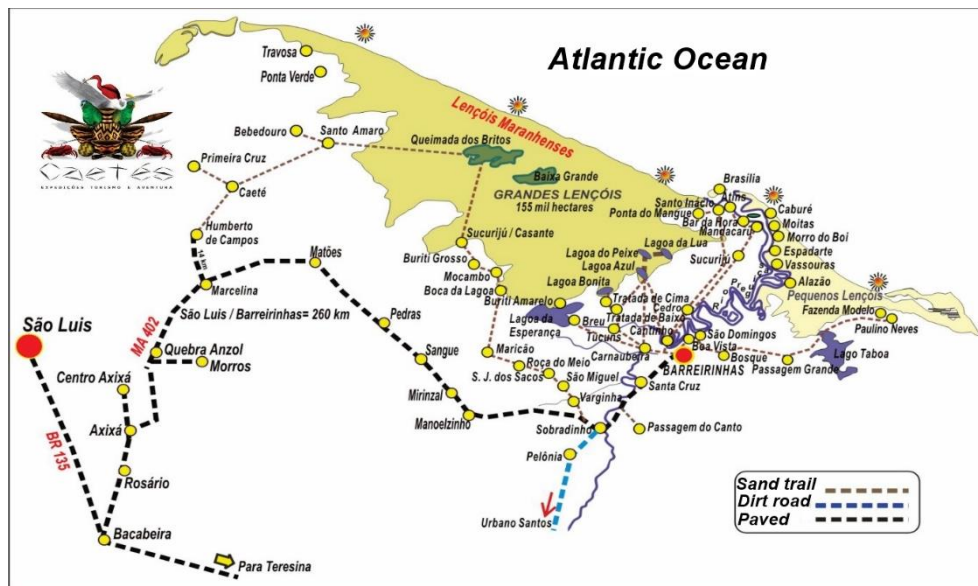
Através da ecogastronomia nasce um novo conceito de alimentação sustentável e consciente que segue as orientações definidas pelo Congresso Internacional de Gastronomia – Prazeres da Mesa – CIG (2011), / “A Carta de São Paulo: Gastronomia e Sustentabilidade”, onde os *chefs* divulgam “para toda a sociedade em âmbito mundial o compromisso de intenções de responsabilidade individual e alcance coletivo baseado nos seguintes princípios”:

1. Conhecer o alimento que adquirimos, processamos e comemos.
2. Conservar os meios e as condições que dão origem ao alimento.
3. Preservar, valorizar e promover as qualidades naturais do alimento, assim como seu uso saudável.
4. Utilizar todo o alimento que adquirimos.
5. Remunerar adequadamente os produtores do alimento, inclusive pelos serviços ambientais providenciados para a sociedade.
6. Aplicar conhecimento e tecnologia inovadora para valorizar a diversidade e qualidade do ingrediente, assim como de seus usos.
7. Honrar e respeitar diariamente o ato de comer e de preparar a comida (Carta de São Paulo, 2010).

A área objeto desse estudo é Barreirinhas, município situado ao nordeste do Estado do Maranhão e que engloba parte do Parque Nacional dos Lençóis Maranhenses (PNLM), que além de produzir uma ampla gama de insumos para a culinária, na agricultura (mandioca, arroz do barro, milho, etc.), na pecuária (suínos, aves e gado) e no extrativismo, (Buriti, Açai, Bacuri, Pequi) AECI(2004), entre outros, se insere parcialmente no PNLM, que abrange uma área que corresponde a 2 vezes o tamanho da cidade de São Paulo Ramos (2002) sendo Barreirinhas, reconhecida como a principal porta de entrada para o Parque. A maioria de sua população vive em povoados de difícil acesso, aos quais é possível chegar somente através de veículos com tração.

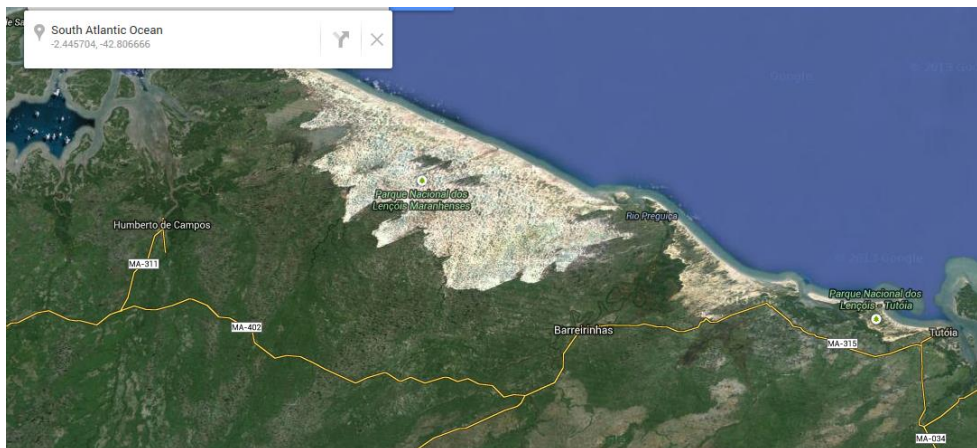
A figura 1 apresenta todo o território do município de Barreirinhas e seus povoados no entorno ou inseridos no PNLM. Na figura 2 são representados os grandes lençóis e pequenos lençóis maranhenses com vista satelital.

Figura 1. PNLM, BARREIRINHAS E POVOADOS



Fonte: (Artgraf, 2015)

Figura 2. PNLM (vista por satélite)



Fonte: Directorio cartográfico de España y América (2015).

A atividade turística é entendida, em geral, como uma solução para os problemas de diferentes localidades, induzindo o desenvolvimento econômico e o progresso por propiciar o aproveitamento das potencialidades ali existentes. O Turismo Ecogastronômico, por se tratar de produções principalmente dos interiores e que respeitam a produção na área rural seguindo os princípios da Ecogastronomia, envolve diretamente as pessoas dos povoados, onde estas, em sua grande maioria não participa da renda gerada pelo turismo. Nas pesquisas com os turistas, os produtos da identidade ecogastronômicas com mais expressividade e com potencial de atrativo para os turistas foram: Buriti, Jussara, cajú, e casa de farinha apresentado na figura 3.

98

Figura 3- Produtos da ecogastronomia; Buriti, Juçara, Cajú, e produção de farinha.



Fonte: (Autor, 2015)

O estudo teve como objetivos, analisar os elementos materiais e imateriais da ecogastronomia contribuir como alternativa para a prática do turismo, gerando renda para

as comunidades menos assistidas e alguns dos povoados de Barreirinhas, bem como identificar as demandas turísticas em relação a ecogastronomia nos povoados de Barreirinhas e comportamento do turista em relação a mesma. Este incremento turístico produzido pela ecogastronomia é entendido, em geral, como uma solução para os problemas de diferentes localidades, induzindo o desenvolvimento econômico dos interiores do município.

Com base nessas premissas, é possível demonstrar, através do desenvolvimento do presente estudo, alternativas para minimizar o problema de baixa renda com a perspectiva de gerar divisas (recursos) para os povoados, a partir do aproveitamento desse novo potencial: a ecogastronomia.

Pelos princípios da ecogastronomia o estudo mostrou-se justificável, por haver uma alternativa econômica para os povoados, pois muitos deles atendem a estes princípios e mandamentos. Atualmente o turista não deixa divisas nestes povoados pelo desconhecimento destas potencialidades que, bem divulgada e estruturada com suporte técnico poderia ser capaz de abrir um novo nicho de mercado através desta nova fonte de recursos.

METODOLOGIA

A fim de atingir os objetivos propostos neste estudo, foi realizada uma pesquisa descritiva, de abordagem quantitativa, por meio de um survey (levantamento). A aplicação da pesquisa quantitativa, enquadrada na visão positivista das ciências sociais, é caracterizada por Malhotra (2001, p.155) como aquela que “procura quantificar os dados e aplicar de alguma forma a análise estatística”. E o survey, de acordo com Hair *et al.* (2005), é uma forma de levantamento de dados, com o objetivo de exploração, descrição e a explicação, em um método lógico, determinista e empiricamente verificável.

Para detectar as atitudes de comportamento e características dos turistas e dos moradores utilizou-se dois questionários desenvolvidos pelos autores, estruturado, com perguntas abertas e fechadas, o que permitiu respostas mais precisas com base em escalas e medidas numéricas. O levantamento do primeiro questionário foi formado por um total de 16 itens que há ligação direta com a identificação do turista a cerca de sua aceitação dos recursos turísticos e no segundo questionário, o entendimento dos moradores em ofertar qualidade na alimentação com elementos da ecogastronomia. Os resultados dos cruzamentos de dados dos turistas e moradores originados dos respectivos questionários, foram divididos em 3 dimensões diferentes: alimentares, humanas e de infra-estrutura e assim representados na tabela do item “resultados”.

O instrumento de coleta de dados foi aplicado na presença do pesquisador, de forma auto preenchível. Os pesquisados deveriam indicar o grau de concordância com cada uma das afirmações, marcando uma nota em uma escala de 5 pontos em que a nota 1 correspondia a "concordo pouco" e a 5 "concordo muito". Aplicações de pré-testes foram realizadas com 5 indivíduos, com o intuito de identificar dificuldades no preenchimento. Respetivos ajustes foram feitos para melhorar a compreensão dos respondentes. A seleção da amostragem que foi utilizada para este estudo, seguiu o método não-probabilístico, pois de acordo com Hair *et al.* (2005, p.200), “a seleção de elementos para a amostra não é necessariamente feita com o objetivo de ser estatisticamente representativa da população”. Neste sentido, a amostragem por conveniência, que de acordo com Malhotra (2001, p.331) é compreendida na “procura de obter uma amostra de elementos convenientes. A seleção das unidades amostrais é deixada a cargo do entrevistador”.

O principal critério para a participação da pesquisa foi a relevância de informações que os dados iriam gerar e sua concordância em participar do estudo, mantendo assim, a fidelidade das respostas. Um total de 382 pessoas participaram da pesquisa.

REFERENCIAL TEÓRICO

A dinâmica de um espaço geográfico qualquer precisa ser compreendida à luz dos processos sociais que a engendraram, sem, contudo, esquecer as características naturais que ofereceram as bases para o seu desenvolvimento (Pereira, 1997).

Segundo afirma a autora, é relevante entendermos a colonização e a construção de Barreirinhas às vistas de suas características sócio-históricas. Nesta cidade, portal do PNLN, ícone turístico do mundo, encontram-se diversos povoados que por sua geografia e atrativos hídricos ricos e singulares, que circundam a cidade, a tornam um grande patrimônio turístico.

O Parque, que constitui uma Unidade de Conservação (UC), são áreas que agrupam um conjunto de recursos naturais e culturais próprios, que ajudam a garantir a perpetuação do patrimônio natural e cultural de uma nação, ele foi criado por meio do Decreto Nº 86.060, de 02 de junho de 1981 e possui uma superfície total de 155.000 hectares, com um perímetro de 270 km. Em sua área total, o Parque dos Lençóis Maranhenses abrange os Municípios de Primeira Cruz, ocupando cerca de 6,89% da área da UC; Santo Amaro, com 42,15% e Barreirinhas com 44,86%.

Este vasto conjunto de dunas, possui várias denominações. Originalmente, foi chamado de “lençóis maranhenses” pelos primeiros navegadores que chagaram com suas embarcações, próximo à costa da região, devido ao fato desta área apresentar um relevo plano, constituído por areias quartzosas marinhas e cordões de imensas dunas de coloração branca, as quais se assemelhavam a “lençóis jogados sobre a cama”. (D’Antona, 2002).

O PNLN possui imensa potencialidade turística, com possibilidade de exploração de diversos setores ligados ao turismo. Suas características físicas o hierarquizam como atrativo turístico capaz de atrair demanda nacional e internacional, segundo a Associação Espanhola de Cooperação Internacional (AECI, 2004).

De acordo com os autores, o PNLM além de grandes atrativos naturais, guarda consigo e no seu entorno diversos alimentos que podem potencializar a gastronomia. Os núcleos receptores correspondentes aos povoados de Barreirinhas-MA, apontam potenciais de ingredientes relatados nas pesquisas do Programa de Iniciação Científica (PIBIC, 2011).

O projeto PIBIC foi executado durante o ano de 2011, com o título: A arte culinária em Barreirinhas, na qual objetivava o levantamento do potencial da culinária e dos ingredientes de Barreirinhas, bem como as suas produções típicas. Nesta pesquisa do programa foram elaborados perguntas abertas a cerca da alimentação no município, na qual os respondentes relatavam na forma de entrevistas as potencialidades gastronômicas da região. Os resultados estão descritos no capítulo 2.4.1

Os dados coletados na fontes do PIBIC, traduz uma grande possibilidade, juntamente com o extrativismo, pecuária e agricultura, uma grande oportunidade de aproveitamento de produções ecogastronômicas, que atendam à necessidade do turista e às expectativas do cidadão desses povoados, produções estas, que devem estar focadas na sustentabilidade, na alimentação natural e consciente, seguindo alguns princípios que serão abordadas no item 3, bem como o tema Ecogastronomia discutido no mesmo tópico.

O Turismo Ecogastronômico propõe, entre outros princípios, o deslocamento do turista para usufruir de uma alimentação natural e consciente, incentivando os modos produtivos e os produtores locais e ainda, por estar intimamente relacionada à produção realizada em áreas interioranas, respeitando, pois, a produção existente nas áreas rurais e seguindo os princípios da Ecogastronomia, onde envolve diretamente os moradores dos povoados.

Esses moradores e trabalhadores dos povoados podem ser caracterizados como agentes conscientes e promotores da alimentação ecogastronômica capazes de serem os atores apregoados na citação a seguir e defendida na Cartilha do Turismo Sustentável e Alívio da Pobreza no Brasil (TSAPB, 2005 apud OMT, 2003).

[...] aquele que atende às necessidades dos turistas de hoje e das regiões receptoras, ao mesmo tempo em que protege e amplia as oportunidades para o futuro, é visto como um condutor ao gerenciamento de todos os recursos... e dos sistemas que garantem a vida.

Ou seja, o morador dos povoados ao seguir a ideia da ecogastronomia, será o ator de um destino turístico diferenciado que valoriza o potencial de seu espaço turístico, bem como sua manutenção. Para adentrar no foco desse estudo, é preciso caracterizar a ecogastronomia no que concerne às suas características como patrimônio cultural gastronômico, além dos aspectos geo- históricos do objeto de pesquisa relatados anteriormente.

Quando o alimento é contextualizado acima de forma consciente e natural, entre outros princípios, nos atemos a questão patrimonial do alimento que é uma identidade e memória de um povo e percebido pela sua tradição e riqueza que ele pode gerar de maneira sustentável. Estes termos dizem respeito a entender o caminho do alimento, desde sua produção, até a mesa, ligando, de forma afetiva, o produtor, a terra, e ainda conservar as estruturas patrimoniais passadas de geração em geração. Estas ações promovem a permanência dos valores culturais de um grupo dentro da sociedade. Estes termos despertam uma discussão a cerca de patrimônio cultural alimentar e sustentável criando atores multiplicadores destes conceitos dentro de suas pesquisas.

O patrimônio alimentar, representado também pelo ato de comer determina um panorama de identidade social, observado por Alvarez (2002) que diz:

...Comer, então, implica um feito social complexo que coloca em cena um conjunto de movimentos de produção e consumo tanto material quanto simbólico, diferenciados e diferenciadores. E neste sentido, o consumo de alimentos e os processos sociais e culturais que os sustentam contribuem para a constituição das identidades coletivas, uma vez que são expressão de relações sociais e de poder (Alvarez, 2002, p. 11).

Assim, as escolhas alimentares constituem uma maneira de representação de um povo e, conseqüentemente, mostram muitas características daqueles que as praticam relatando o potencial patrimonial alimentar do homem. Quando o tema é comida, entra em cena a identidade de uma sociedade organizada, pois há uma formação dos hábitos alimentares e assim pela história do indivíduo, marcada pelas suas fases, de seu crescimento e de sua formação.

No âmbito da ecogastronomia, na perspectiva do alimento como patrimônio, muitos *chefs*, defendem outras tendências que são contrárias a gastronomia natural e consciente e que ferem os princípios da ecogastronomia do movimento *slow food*. Santamaria (2009) defende a responsabilidade de trabalhar e promover a ética na gastronomia e ainda descreve que chama “os seis pontos da minha cozinha: em prol de uma ética do paladar” para nortear seu discurso contra as cozinhas que não defendem estes princípios:

- i. Cultural: É preciso aceitar a existência de uma história culinária que nos condiciona e que faz de nós o que somos. A cultura catalã é minha expressão. Pertencemos a uma Europa onde o culto à mesa é como uma religião.
- ii. Natural: É preciso utilizar produtos da temporada, seguindo o calendário das estações e rejeitando substâncias químicas ou artificiais alheias ao produto. É preciso transformar os alimentos sem destruí-los, mantendo e potencializando o seu sabor.
- iii. Evolutiva: É preciso avançar no exercício da profissão através da experiência, melhorando os processos produtivos graças às novas tecnologias. É preciso promover uma cozinha onde a síntese seja um valor, onde a simplicidade seja uma forma de expressão para fazer a sociedade compreender a arte de cozinhar.
- iv. Social: Aperfeiçoar a cada dia a qualidade de vida; todo avanço social na profissão em prol da qualidade humana melhora os resultados culinários. O cozinheiro deve se envolver, fluir, fazer ouvir a sua voz entre as correntes que desejam uma sociedade mais justa e solidária.

- v. Artística: A cozinha como ato de criação é mais uma de nossas belas-artes. Emocionar, mais que alimentar, é o meu objetivo. Minha modernidade não é a estética superficial, mas a sublimação do sentido do gosto interior.
- vi. Universal: Não devemos deixar de ser locais. Temos de empreender a busca de uma verdade própria, autêntica, de maneira que ninguém tenha de renunciar às influências dos demais, dos produtos e das pessoas do mundo todo, apesar de nossa terra nunca deixar de ser percebida em nossa cozinha (Santamaria, 2009, p. 69-70).

O agente central do tema, gerador da renda é o Turismo Ecogastronômico, que há muito tempo se associa com a hospedagem e a alimentação. Como Barreirinhas tem um potencial nato para o turismo, decorrente das belezas naturais do PLN, da diversidade na pecuária, na pesca, no extrativismo e na agricultura, a ecogastronomia se faz também uma fonte de estudo enquanto alternativa para o turismo.

RESULTADOS

Entre as produções originárias destes ingredientes que seguem os princípios da ecogastronomia percebemos que muitos alimentos demonstram uma grande potencialidade ainda não revelada social e economicamente pelo viés da ecogastronomia, além da valorização do comportamento positivo do turista, em função destes elementos e ainda a aceitação dos moradores locais em oferecer esses produtos para o turista.

O quadro abaixo mostra esta relação .

Tabela 1- Elementos x dimensões da ecogastronomia x quantificação

Dimensões Elementos da ecogastronomia	Alimentares	humanos	Infra-estrutura
Satisfação c/ a comida	Boa (34%)		
Onde faz refeição	Restaurantes (62%)		
O que comeu	Peixes (50%) Aves (26%) Carne (19%)		
O que mais aprecia	-Bacuri, buriti, caju, caju (72%) - Peixe (41%) - Doce de buriti, Tiquira, Derivados mandioca (98%)		
Comida nos povoados	Boa (49%)		
Higiene e BPF	Valoriza (49%)		
Valoriza a alimentação saudável	Sim (42%)		
Patrimônio cultural	Sim (84%)		
Motivo da visita		Sol, praia e dunas(68%)	
Como viaja		Família (52%)	
Atração nos lençóis		Dunas e lagoas(43%)	
O que comprou		Alimentos(43%) Passeios (28%) Souveniers (23%)	
Qual o passeio		Grandes e pequenos lençóis (90%)	
Deslocamento até 25km			Banho, sol e praia, artesanato, gastronomia (63%)
Quanto tempo gastaria			2h (75%) com, outros atrativos
Onde se hospeda			Hotel(58%)

Fonte: (Autor, 2017)

Quanto aos cruzamentos de dados é importante salientar algumas considerações frutos do resultado da pesquisa. Sobre a preferência pela comida da região, a maioria optou pelos peixes (50%). Essa preferência por uma dieta a base de peixe, se repete entre os turistas que procuram destinos de sol e praia, que incluem dunas e lagoas. No entanto, os estudos apontam que eles aprovariam os passeios aos interiores, e nesse caso poderiam consumir iguarias que fazem parte do patrimônio gastronômico e que são produzidas nos povoados como pratos à base de aves e suínos, sucos, geléias e doces de frutas nativas.

Quanto aos pratos típicos da região, foram obtidas as seguintes respostas: a fruta de preferência foi o bacuri (30%); o prato principal mais citado foi o peixe (41%). Quanto às iguarias, o doce de Buriti é o preferido (47%). Ora, diante desses resultados, cabe salientar que esses ingredientes e pratos mais citados, que parcialmente representam a culinária típica de Barreirinhas, estão localizados em muitos povoados pesquisados, com exceção do peixe que, em menor escala, é originário de açude. Visto que estão presentes nos povoados, os números demonstram a relação entre a realidade levantada através das respostas obtidas e os objetivos da pesquisa, que pretende comprovar a possibilidade de atrair turistas para esses povoados através da ecogastronomia.

Com relação à higiene dos locais de consumo de alimentos, a maioria dos entrevistados se deu por satisfeito (49%). Apesar dos povoados não terem uma estrutura adequada e suficiente capaz de condicionar positivamente as boas práticas de fabricação, não há reprovação por parte dos turistas. No entanto, estas estatísticas podem ser melhoradas através da aplicação dos resultados obtidos nas pesquisas, as quais visam, entre outros objetivos, perceber a relação da ecogastronomia com os povoados, inclusive no que diz respeito ao consumo e práticas de alimento seguro.

Segundo a pesquisa, 32% dos entrevistados valorizam o patrimônio cultural num grau 10. A maioria dos entrevistados veem positivamente o patrimônio cultural em todas as suas dimensões, como atrativo turístico e percebem que o patrimônio gastronômico está inserido neste contexto e que também está contextualizado no corpo do texto como fruto da ecogastronomia.

Quando perguntados sobre o tempo que gostariam para apreciar/conhecer uma culinária local, a maioria dos entrevistados (47%) respondeu que enfrentariam no máximo 2hs de viagem. Com relação a outros atrativos além da culinária, os turistas (40%) gostariam no máximo 3hs de viagem. Os dados revelam que os povoados relativamente distantes da sede em até 20km, seriam bons atrativos e que os turistas aprovaram o deslocamento para degustar da gastronomia local, fato que demonstra a viabilidade do estudo aqui

apresentado. Esse tempo aumenta ainda mais se forem agregados outros atrativos que estes povoados pela sua natureza oferecem.

Considerando as justificativas dessa análise, observa-se que a aplicação da Ecogastronomia pode ajudar no modo de vida dos autoctones e qualidade do destino para os turistas, promovendo a busca por uma alimentação saudável, além de ensiná-los a apreciar novas sensações, novos paladares, novos gostos, a serem explorados pela matéria-prima local. Desse modo, pode-se afirmar que a Ecogastronomia possui relevância, pois objetiva oferecer condições de uma alimentação rica, favorecendo a qualidade de vida dos visitantes.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

O trabalho de pesquisa aqui apresentado, aborda temas relacionados ao turismo e à ecogastronomia na região do PNLN correspondente ao município de Barreirinhas e seus povoados. Ele abre algumas possibilidades de estudo e sugere a criação de meios para a melhoria da qualidade de vida das comunidades mais afastadas associada à conservação dos recursos dos quais a atividade turística depende.

A análise da situação permitiu uma visão abrangente do município e a identificação precisa de suas potencialidades e problemas, especialmente sob o aspecto da alimentação. A partir de suas carências e, sobretudo, de suas características, é possível levantar propostas para a organização, a estruturação e o desenvolvimento do turismo em Barreirinhas sob o viés da ecogastronomia.

Nas pesquisas com os turistas, quando questionados, a cerca da alimentação natural e consciente, do patrimônio cultural gastronômico, da alimentação saudável, entre outros aspectos, eles reagiram positivamente, tendo em vista que a grande maioria dos entrevistados sinalizaram que desfrutariam dos destinos que agregam os princípios da ecogastronomia. Da mesma forma, grande parte dos entrevistados do trade turístico, no terceiro questionário, manifestou a intenção de oferecer mais alguns atrativos ao turista

com base na sustentabilidade e que deem maior valor ao homem do campo, diferentemente daqueles já conhecidos e que em parte, tem um caráter exploratório e predatório.

O grande desafio da gestão turística é o processo de transformação. O dos recursos em produtos e, por sua vez, o destes em ofertas dirigidas ao mercado. O ponto de partida do processo é a estruturação dos recursos - o conjunto de atrativos natural e cultural gastronômico do município, seu clima e nas pessoas que vivem no local, a sua identidade cultural, sua forma de viver, para o uso e desfrute turístico, transformados em produtos. Assim, entende-se por produto aquele recurso no qual se pode realizar uma ou várias atividades (visitar, assistir, participar, estudar, comprar, comer...), porque possibilitam a formulação de uma proposta de acesso ao mesmo por parte de um público.

Desse modo, pode-se afirmar que a ecogastronomia possui relevância, pois objetiva oferecer condições de uma alimentação rica com a carga de patrimônio culinário que ofereça sustentabilidade social e econômica. Portanto, é possível interpretar que a ecogastronomia nos povoados pode gerar renda e melhoria da qualidade de vida para os moradores dessa comunidades do interior de Barreirinhas a partir de um segmento turístico destinado a estes locais.

Assim, os resultados alcançados pela pesquisa permitem concluir que é possível (ou é viável) a implantação de uma série de ações capazes de favorecer o desenvolvimento de povoados localizados no interior do município de Barreirinhas através da oferta de novos produtos com base na alimentação natural e consciente, tendo como horizonte o ano de 2020.

REFERÊNCIAS

- AECI - COOPERACIÓN ESPAÑOLA. (2004). *Proyecto de Desarrollo Sostenible del Turismo en la Región de los Lençóis Maranhenses*. Espanha.
- Alvarez, M. (2002). La cocina como patrimônio (in)tangible. In: MARONESE, I. (Org). *Primeras jornadas de patrimônio gastronômico*. Buenos Aires: CPPHC-CABA, p.11.

- Appolinário, F. (2009). *Metodologia da Ciência: filosofia e prática da pesquisa*. São Paulo: Cengage Learning.
- Assunção, P. (2012). *História do turismo no Brasil entre os séculos XVI e XX: viagens, espaço e cultura*. Barueri, SP: Manole.
- CARTA DE SÃO PAULO. (2010). "Carta de São Paulo: por uma cozinha sustentável." *Congresso Internacional de Gastronomia - Mesa Tendências*. Disponível em :<http://prazeresdamesa.uol.com.br/exibirMateria/3324/carta-de-sao-paulo-por-uma-cozinha-sustentavel> (Acesso: 28 out., 2010).
- CIG – Congresso Internacional de Gastronomia. (2012). *Prazeres da Mesa*. Princípios e mandamentos de uma cozinha consciente. Disponível em: <http://www.mundolusiada.com.br/gastronomia/semana-mesa-sp-carta-de-sao-paulo-traz-discussao-sobre-cozinha-consciente/>. Acesso em 10 jun de 2011.
- D'antona, A. O. (2002). *O Verão, o Inverno e o Inverso: Lençóis Maranhenses, imagens*. Brasília: IBAMA.
- Hair, J. F. & Sant'anna, A. S. (2005). *Análise multivariada de dados*. 5. ed. Porto Alegre, RS: Bookman.
- Malhotra, N. K. (2001). *Pesquisa de marketing: uma orientação aplicada*. 3. ed. Porto Alegre: Bookman.
- Pereira, R. M. F. A. (1997). *A geografia e a formação nacional brasileira: uma interpretação fundamentada nas ideias de Ignácio Rangel*. Tese (Doutorado em Geografia Humana) – Universidade de São Paulo, São Paulo.
- Petrini, C. (2001). *Slow Food: The Case for Taste*. New York: Columbia University Press.
- PIBIC – 2011,2013,2014/2015 IFMA : Disponível em http://www.ifma.edu.br/barreirinhas/index.php?option=com_content&view=article&id=3409:pesquisa-culinaria-do-campus-barreirinhas-e-destaque-no-globo-rural&catid=38:ultimas-noticias&Itemid=81 (Acesso :29 março 2015)
- Santamaria, S. (2009). *A Cozinha a Nu*. São Paulo: Senac São Paulo.
- Santos, R.. *Barreirinhas: apontamentos históricos*. Barreirinhas, MA: 2005.
- Slow Food Brasil. *Slow Food Brasil*. Disponível em : <http://www.slowfoodbrasil.com/> (Acesso: 3 ago., 2013)
- Turismo Sustentável e Alívio da Pobreza no Brasil (TSAPB),2005.Disponível.em.<http://www.slideshare.net/melfiguereado/turismo-sustentavel-e-alvio-da-pobreza-no-brasil>. Acesso em 06.jun de 2013