



**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO RIO
GRANDE DO NORTE – CAMPUS CANGUARETAMA
DIREÇÃO ACADÊMICA
CURSO TÉCNICO INTEGRADO EM EVENTOS**

Emilly Zaine Guimarães de Oliveira.

Vinicius Bernardino da Silva.

**RELATÓRIO DE PROJETO DE PESQUISA: ANÁLISE DE EVENTOS
GASTRONÔMICOS NO RIO GRANDE DO NORTE A PARTIR DA TEORIA DA
IDENTIDADE SOCIAL**

CANGUARETAMA/RN

2025

Emilly Zaine Guimarães de Oliveira
Vinicius Bernardino da Silva

**RELATÓRIO DE PROJETO DE PESQUISA: ANÁLISE DE EVENTOS
GASTRONÔMICOS NO RIO GRANDE DO NORTE A PARTIR DA TEORIA DA
IDENTIDADE SOCIAL**

Relatório de Conclusão de Curso apresentado à Coordenação do Curso Técnico Integrado em Eventos do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Norte, como requisito parcial para obtenção do título de Técnico em Eventos.

Orientador (a): Marke Geisy da Silva Dantas.

CANGUARETAMA/RN

2025

RESUMO

Este Relatório de Conclusão de Curso teve como objetivo analisar os eventos gastronômicos realizados no Rio Grande do Norte em 2025 a partir da Teoria da Identidade Social, proposta por Tajfel e Turner (1979), buscando compreender de que forma essas práticas culturais contribuem para a construção de pertencimento, valorização das tradições regionais e fortalecimento da identidade social potiguar. Para isso, utilizou-se uma abordagem metodológica mista, combinando procedimentos qualitativos e quantitativos, com aplicação de um questionário estruturado direcionado a participantes de eventos gastronômicos relevantes do estado. A fundamentação teórica baseou-se em autores como Fernandes e Sousa (2021), que discutem a gastronomia como expressão cultural; Folgado-Fernández et al. (2019), que analisam o papel dos festivais gastronômicos no desenvolvimento turístico; e Franzoni (2016), que explora a relação entre alimentação, cultura e identidade. Os resultados demonstraram que os eventos gastronômicos do RN não apenas promovem lazer e entretenimento, mas também desempenham papel significativo no incentivo ao turismo interno, na circulação econômica e na valorização de pequenos produtores e empreendedores locais. Observou-se ainda que esses eventos reforçam elementos identitários por meio da divulgação de sabores, ingredientes e práticas culinárias tradicionais. Conclui-se que a gastronomia potiguar, quando integrada ao planejamento de eventos, torna-se uma ferramenta estratégica de promoção cultural, fortalecimento comunitário e desenvolvimento territorial.

Palavras-chave: gastronomia potiguar; identidade social; eventos culturais; cultura regional; turismo gastronômico.

FICHA CATALOGRÁFICA

Catálogo na Fonte Biblioteca IFRN – *Campus* Canguaretama

O48r Oliveira, Emilly Zaine Guimarães de.
Relatório de projeto de pesquisa : análise de eventos gastronômicos no rio grande do norte a partir da teoria da identidade social / Emilly Zaine Guimarães de Oliveira, Vinicius Bernadino da Silva.-- Canguaretama (RN), 2025.
35 f. ; 30cm.

Relatório de Conclusão de Curso (Técnico Integrado em Eventos) – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Norte, 2025.
Orientador: Marke Geisy da Silva Dantas..

1. Gastronomia 2. Evento 3. Identidade social
I.Título.

CDU: 331.361.2(813.2)

Ficha catalográfica elaborada pelo bibliotecário
Yuri Pontes Henrique CRB - 15/461

ABSTRACT

This Course Completion Report aimed to analyze the gastronomic events held in Rio Grande do Norte in 2025 through the lens of Social Identity Theory proposed by Tajfel and Turner (1979), seeking to understand how these cultural practices contribute to the construction of belonging, the valorization of regional traditions, and the strengthening of the Potiguar social identity. To this end, a mixed methodological approach was employed, combining qualitative and quantitative procedures, including the application of a structured questionnaire directed at participants of relevant gastronomic events in the state. The theoretical framework was based on authors such as Fernandes and Sousa (2021), who discuss gastronomy as a cultural expression; Folgado-Fernández et al. (2019), who analyze the role of gastronomic festivals in tourism development; and Franzoni (2016), who explores the relationship between food, culture, and identity. The results demonstrated that gastronomic events in RN not only promote leisure and entertainment but also play a significant role in encouraging domestic tourism, fostering economic circulation, and valuing small producers and local entrepreneurs. It was further observed that these events reinforce identity elements through the promotion of traditional flavors, ingredients, and culinary practices. It is concluded that Potiguar gastronomy, when integrated into event planning, becomes a strategic tool for cultural promotion, community strengthening, and territorial development.

Keywords: Potiguar gastronomy; social identity; cultural events; regional culture; gastronomic tourism.

LISTA DE FIGURAS

Figura 1 – Gráfico da Pergunta 1: Participação em eventos gastronômicos	16
Figura 2 – Gráfico da Pergunta 2: Fortalecimento da identidade cultural	16
Figura 3 – Gráfico da Pergunta 3: Preservação das tradições alimentares	17
Figura 4 – Gráfico da Pergunta 4: Influência no turismo e economia	18
Figura 5 – Gráfico da Pergunta 5: Relevância cultural da gastronomia	18
Figura 6 – Gráfico da Pergunta 6: Sentimento de pertencimento	19
Figura 7 – Gráfico da Pergunta 7: Participação de produtores locais	20
Figura 8 – Gráfico da Pergunta 8: Educação alimentar	20
Figura 9 – Gráfico da Pergunta 9: Interesse das novas gerações	21
Figura 10 – Gráfico da Pergunta 10: Elitização dos eventos	22
Figura 11 – Gráfico da Pergunta 11: Inclusão social e valorização cultural	22

SUMÁRIO

1.	INTRODUÇÃO	07
2.	REFERENCIAL TEORICO	09
	2.1 Eventos gastronômicos	09
	2.2 Turismo gastronômico	09
	2.3 Impactos dos eventos no turismo	10
	2.4 Identidade cultural	10
3.	METODOLOGIA	12
4.	ANÁLISE DOS RESULTADOS	15
5.	CONCLUSÃO	24
	REFERENCIAS	26

1 INTRODUÇÃO

A pesquisa teve como objetivo investigar a percepção das pessoas da região de Pipa e a percepção que elas tinham sobre o papel da gastronomia nos eventos e sua relação com a cultura, o turismo, a economia e identidade social.

Em eventos gastronômicos existe uma grande divulgação de pratos típicos da região onde eles acontecem, fazendo com que dessa maneira os mesmos possam ser apreciados por pessoas de diversas regiões tanto do estado quanto das outras regiões do país. Dessa forma demonstrando como este tipo de evento é de suma importância na divulgação de e na preservação da cultura do estado.

No Brasil, este tipo de evento teve início no estado de Minas Gerais com o Festival Cultura e Gastronomia de Tiradentes, reconhecido como o primeiro festival gastronômico do país (REVISTA ENCONTRO, 2025). Já em nosso estado, o primeiro evento a trazer a culinária potiguar em foco foi o Festival Sabor Potiguar, realizado em Natal.

Os eventos gastronômicos são importantes instrumentos de valorização cultural e fortalecimento da economia local. Mais do que espaços de alimentação e lazer, eles representam a identidade de um povo, expressando, por meio dos sabores, ingredientes e modos de preparo, a história e as tradições de uma comunidade. Segundo Duque (2013), conhecer a identidade de um povo torna o indivíduo mais sensível à preservação de sua cultura e de suas formas de viver, reforçando o respeito pelas tradições e memórias coletivas.

No Rio Grande do Norte, esses eventos ganham destaque por evidenciarem a riqueza da culinária potiguar, marcada pela fusão de influências indígenas, africanas e portuguesas (CUNHA et al., 2023). A gastronomia, além de seu valor alimentar, atua como elemento simbólico de pertencimento e expressão cultural. De acordo com Franzoni (2016), a culinária é um veículo de significados capaz de comunicar identidades e integrar comunidades. Assim, os festivais gastronômicos se tornam espaços de partilha de experiências, de promoção do turismo e de fortalecimento da identidade social.

Eventos como o Festival Sabores de Pipa, o Festival Gastronômico e Cultural de Martins e o Brasil Sabor Potiguar exemplificam iniciativas que unem entretenimento, culinária e valorização regional. Entretanto, como observam Muller,

Amaral e Remor (2010), a globalização e o consumo acelerado podem levar à perda de características tradicionais das cozinhas locais, o que ameaça a autenticidade e a memória cultural de um território. Nesse contexto, Klein (2012) ressalta que as transformações culturais impostas pela globalização provocam uma “crise de identidade” nas comunidades, deslocando suas referências centrais.

Diante desse cenário, este Relatório de Conclusão de Curso tem como objetivo analisar a percepção das pessoas sobre a importância dos eventos gastronômicos realizados no Rio Grande do Norte em 2025 a partir da Teoria da Identidade Social, que busca compreender como os indivíduos constroem vínculos de pertencimento com grupos e culturas (TAJFEL; TURNER, 1979). O estudo pretende identificar de que forma esses eventos refletem a identidade social e cultural potiguar, valorizando os saberes, sabores e tradições locais. A pesquisa se delimita ao território norte-rio-grandense e tem como foco os eventos gastronômicos promovidos durante o ano de 2025.

REFERENCIAL TEÓRICO

2.1 EVENTOS GASTRONÔMICOS

Os eventos gastronômicos são atividades planejadas em que a culinária representada por ingredientes, pratos, modos de preparo e tradições alimentares constitui o elemento central da experiência. Eles podem ocorrer em diferentes formatos, como festivais, feiras, oficinas, jantares temáticos e mostras culturais, tendo como objetivo promover, divulgar e valorizar a gastronomia de uma região. Segundo Sant'Anna e Silva (2022), os eventos gastronômicos funcionam como estratégias de visibilidade e fortalecimento da culinária local, aproximando o público de sabores, práticas e identidades regionais.

A organização desses eventos envolve etapas que incluem planejamento logístico, escolha do local, definição do público-alvo, elaboração de cardápios, contratação de fornecedores, gestão de segurança sanitária e estratégias de divulgação. O sucesso de um evento gastronômico depende da integração entre cultura, planejamento técnico e participação da comunidade, o que garante experiências autênticas e adequadas à identidade do território.

No campo econômico e cultural, os eventos gastronômicos desempenham um papel significativo. Eles movimentam o turismo, fortalecem pequenos produtores, impulsionam o comércio e ampliam o fluxo de visitantes — contribuindo para o desenvolvimento regional do ponto de vista cultural, esses eventos atuam como espaços de preservação e divulgação de tradições, fortalecendo a memória coletiva. Conforme Fernandes e Sousa (2021), a gastronomia expressa identidades e modos de vida, tornando-se um elo entre passado, presente e comunidade. Dessa forma, eventos gastronômicos contribuem para o sentimento de pertencimento, para a valorização dos saberes culinários e para a construção da identidade social potiguar.

2.2 TURISMO GASTRONÔMICO

O turismo gastronômico é um segmento que utiliza a culinária como motivação principal para viagens, permitindo que visitantes conheçam ingredientes, pratos, tradições e modos de preparo que representam a identidade de um território. De

acordo com Fernandes (2018), esse tipo de turismo tem crescido no Brasil como uma forma de explorar sabores locais, aproximar turistas da cultura regional e fortalecer a imagem dos destinos.

No RN, eventos como o Festival Sabores de Pipa, o Festival Gastronômico e Cultural de Martins e o Festival da Lagosta de Baía Formosa exemplificam práticas que integram gastronomia e turismo, atraindo visitantes, movimentando a economia e valorizando o patrimônio alimentar potiguar. Esse tipo de turismo contribui para tornar a culinária um elemento simbólico e competitivo do destino (FRANZONI, 2016).

2.3 IMPACTOS DOS EVENTOS NO TURISMO

Eventos bem planejados funcionam como importantes mecanismos de estímulo ao turismo, pois atraem visitantes, ampliam o consumo local e fortalecem a imagem do destino. Para Costa (2017), os eventos turísticos geram fluxo de pessoas, ampliam a visibilidade do lugar e contribuem para a dinamização do comércio e de serviços como hospedagem e alimentação.

No contexto dos eventos gastronômicos, esse impacto é ainda mais significativo, já que a culinária atua como motivador de deslocamento e como elemento de experiência. Estudos apontam que festivais gastronômicos podem transformar cidades pequenas em destinos turísticos sazonais, aumentar a demanda por produtos locais e fortalecer cadeias produtivas regionais (SILVA; FOLGADO-FERNÁNDEZ, 2019). Além disso, esses eventos criam oportunidades de divulgação cultural e de promoção turística com forte potencial de crescimento.

2.4 IDENTIDADE CULTURAL

A cultura como sendo peça fundamental para esta pesquisa pode ser compreendida como um conjunto de valores, práticas, costumes, crenças e símbolos que são construídos a depender da sociedade e são transmitidos entre gerações, onde dessa forma acaba por constituir a forma como diferentes grupos sociais interpretam o mundo. Nesse contexto, a cultura manifesta-se por meio de diversas expressões, como a linguagem, a arte, a música e a alimentação, sendo esta última um importante elemento de representação social.

A identidade cultural refere-se ao conjunto de valores, práticas, tradições e símbolos que caracterizam um grupo social. A gastronomia possui papel fundamental nesse processo, pois comunica hábitos, memórias e modos de vida transmitidos entre gerações. De acordo com Rocha (2021), a identidade cultural de um território pode ser reconhecida por meio de seus pratos típicos, ingredientes e rituais alimentares, os quais expressam pertencimento e reforçam vínculos sociais.

Eventos gastronômicos fortalecem essa identidade ao promoverem saberes e sabores tradicionais, integrando comunidade, cultura e turismo. Como aponta Franzoni (2016), a culinária é um veículo simbólico capaz de comunicar identidades e aproximar indivíduos da história do seu território. Dessa forma, os eventos gastronômicos no RN funcionam como espaços de preservação cultural, promoção turística e afirmação da identidade potiguar.

3 METODOLOGIA

A coleta de dados foi realizada por meio de um questionário estruturado, composto por 11 perguntas organizadas em escala de importância do tipo Likert. Essa escala é amplamente utilizada em pesquisas nas áreas de Ciências Sociais e Humanas por permitir a mensuração de percepções, opiniões e atitudes dos respondentes de forma gradual e sistematizada. No presente estudo, as opções de resposta variaram de “sem relevância” a “muito importante”, possibilitando identificar o grau de concordância dos participantes em relação às afirmações propostas e favorecendo uma análise mais precisa das tendências de percepção sobre os eventos gastronômicos.

O questionário foi aplicado de forma presencial, durante os dias da realização do festival literário FLIPIPA, que contou com a participação de alunos que auxiliaram no evento e de pessoas da comunidade que o estavam visitando. Ao todo foram obtidas 13 respostas que serviram de base para o desenvolvimento das análises.

De maneira geral, os resultados obtidos penderam de maneira majoritária para a opção “muito importante”, dessa forma indicando que os entrevistados conseguem reconhecer a gastronomia como um elemento cultural de grande relevância e que também compreendem a grande relevância que ela tem como um elemento cultural. Com isso fazendo o papel dos eventos gastronômicos como um elemento de suma importância para a preservação, divulgação cultural, fortalecimento da economia local e estímulo ao turismo.

As respostas também servem para demonstrar que os eventos gastronômicos devem promover a inserção dos produtores locais nos mesmos, dessa maneira auxiliando a incentivar hábitos alimentares saudáveis e ao desenvolvimento financeiro dessas famílias. Além disso, observou-se uma preocupação sobre a elitização desses eventos, que podem limitar o acesso da população e reduzir a participação de pequenos produtores.

Após a coleta, os dados foram organizados e interpretados por meio da análise de conteúdo, buscando identificar padrões de percepção e significados implícitos nas respostas, conforme propõem Cardoso, Oliveira e Ghelli (2021). E então com esta abordagem foi possível compreender não apenas os dados visíveis, mas também as intenções e valores culturais e atribuídos pelos entrevistados à gastronomia como

identidade cultural.

Os dados adquiridos tiveram como base 11 perguntas do tipo Likert, onde procuravam extrair informações dos participantes sobre o tema abordado, onde eles poderiam responder às perguntas com “Sem relevância”, “Parcialmente relevante”, “neutro”, “importante”, “muito importante” e por fim contando com seguintes perguntas.

- 1º) Você já participou de algum evento gastronômico?**
- 2º) A realização de eventos culinários contribui para fortalecer a identidade cultural regional?**
- 3º) Esses eventos ajudam a manter vivas as tradições alimentares que poderiam ser esquecidas?**
- 4º) Os festivais gastronômicos influenciam positivamente o turismo e a economia local?**
- 5º) A gastronomia tem tanta relevância cultural quanto outras manifestações culturais?**
- 6º) Os eventos gastronômicos contribuem para o sentimento de pertencimento da população ao seu estado?**
- 7º) A participação de produtores locais em eventos fortalece a economia e o reconhecimento da cultura regional?**
- 8º) Os eventos gastronômicos podem ser considerados espaços de educação alimentar e valorização da comida saudável?**
- 9º) As novas gerações deveriam demonstrar mais interesse em preservar e valorizar a culinária tradicional do estado?**
- 10º) A elitização dos eventos gastronômicos dificulta a participação de pequenos produtores e reduz o acesso do público em geral?**
- 11º) A gastronomia regional pode ser um meio eficaz de promover inclusão social e valorização cultural?**

Dessa forma, os procedimentos metodológicos adotados permitiram organizar e compreender de maneira clara as percepções dos participantes sobre o papel da gastronomia nos eventos culturais. Com o uso do questionário estruturado, da análise de conteúdo e do suporte documental, tornou-se possível identificar padrões, opiniões e significados atribuídos pelos entrevistados às práticas

gastronômicas e sua relação com a cultura regional. Assim, concluída a etapa metodológica, passa-se agora à apresentação e análise dos resultados, onde serão discutidos os dados obtidos e suas contribuições para o entendimento da importância dos eventos gastronômicos no fortalecimento cultural, econômico e identitário.

4 ANÁLISE DOS RESULTADOS

A análise dos dados foi realizada por meio da técnica de análise de conteúdo, conforme proposta por Bardin (2011), entendida como um conjunto de técnicas de análise das comunicações que visa obter, por procedimentos sistemáticos e objetivos de descrição do conteúdo das mensagens, indicadores que permitam a inferência de conhecimentos relativos às condições de produção e recepção dessas mensagens.

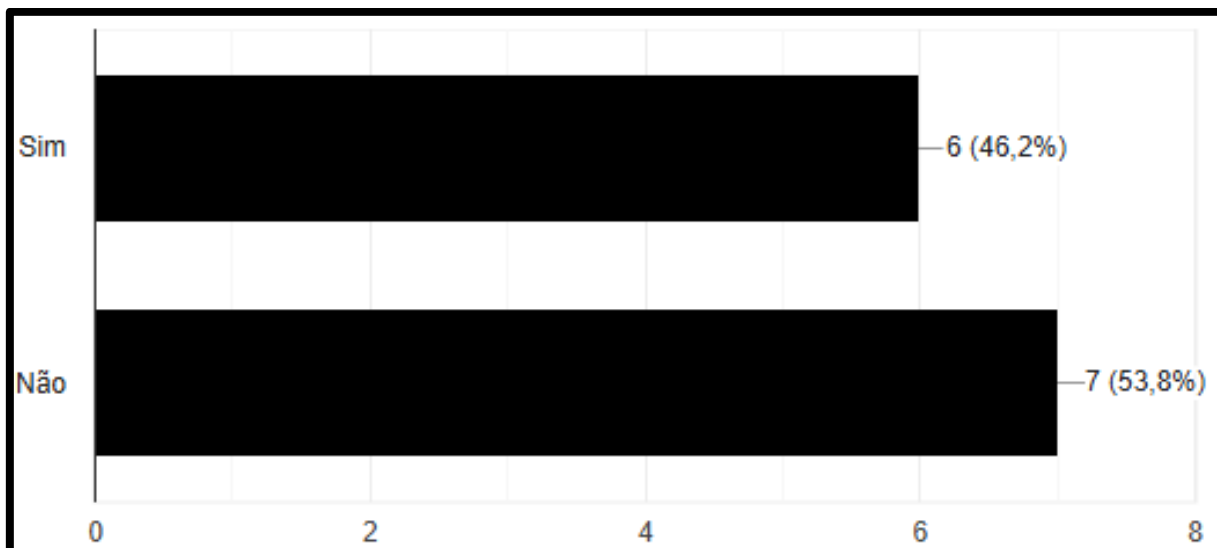
Neste estudo, a análise do conteúdo se deu pela aplicação das respostas por meio do questionário aplicado em escala Likert. Dessa forma as perguntas foram organizadas a partir de temas previamente definidos, os quais constituíram as análises para a referente pesquisa, tais como: identidade cultural, preservação das tradições alimentares, impacto no turismo e na economia local, sentimento de pertencimento, inclusão social, educação alimentar e elitização dos eventos gastronômicos.

Dessa forma a partir dos procedimentos metodológicos descritos, teve-se iniciado a análise dos dados coletados por meio do questionário. Essa análise teve como objetivo interpretar as percepções dos entrevistados acerca do papel dos eventos na valorização da cultura, da identidade social e do desenvolvimento local no Rio Grande do Norte. Os resultados obtidos foram organizados conforme as questões do instrumento de coleta, permitindo identificar tendências, consensos e divergências nas respostas, as quais foram analisadas à luz do referencial teórico apresentado. Dessa maneira buscando não apenas entender a frequência das respostas, mas também os significados atribuídos pelos participantes.

1º Você já participou de algum evento gastronômico?

A primeira questão do questionário revelou que 46,2% dos entrevistados já participaram do tipo de evento estudado, demonstrando certo domínio sobre o assunto proposto. Apesar disso, os 53,8% que afirmaram não ter participado desse tipo de evento também apresentaram algum nível de conhecimento sobre a temática.

Figura 1 – Distribuição dos participantes quanto à participação prévia em eventos gastronômicos.

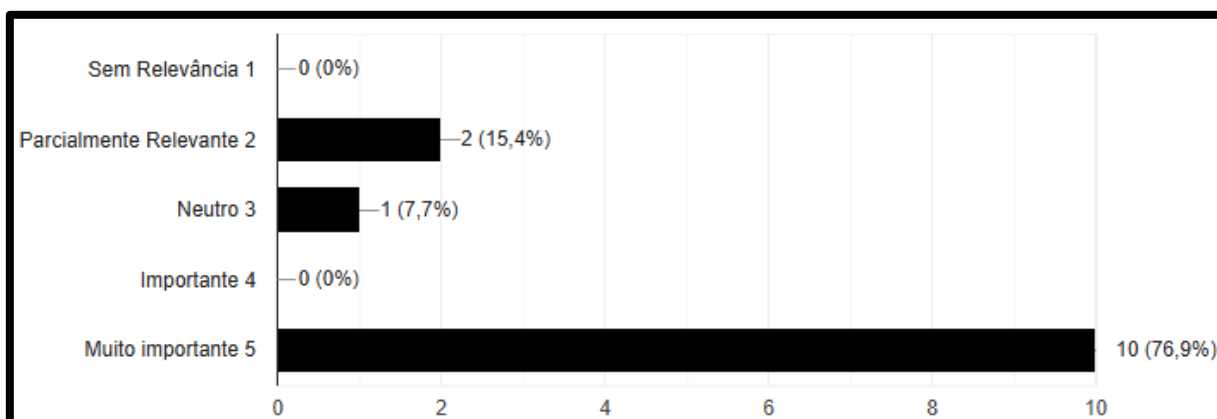


Fonte: Elaborado pelos autores (2025).

2º A realização de eventos culinários contribui para fortalecer a identidade cultural regional.

A maior parte dos entrevistados afirmaram que os eventos culinários são de suma importância para o fortalecimento da identidade de um povo. Dessa forma demonstrando que a gastronomia possui um papel em nossa sociedade que vai muito além das atividades comerciais.

Figura 2 – Percepção dos entrevistados sobre a contribuição dos eventos culinários para o fortalecimento da identidade cultural regional.

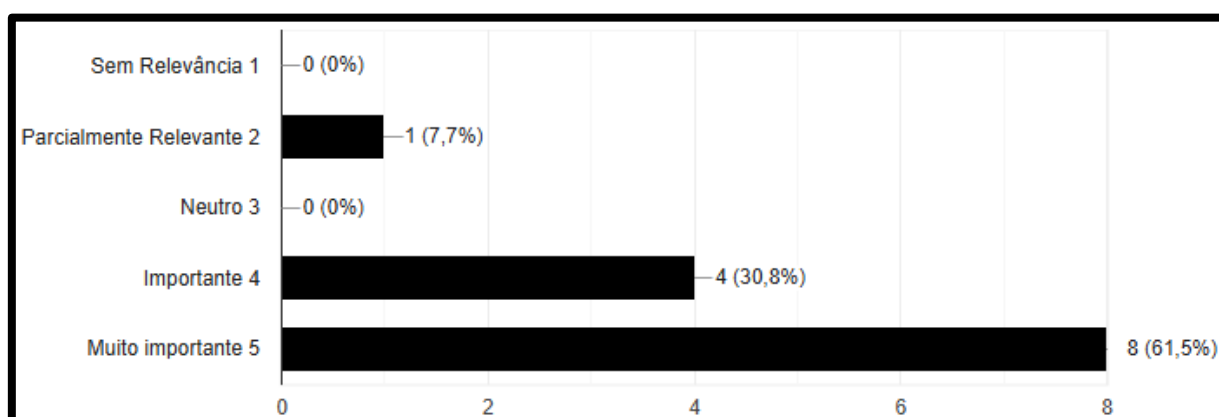


Fonte: Elaborado pelos autores (2025).

3º Esses eventos ajudam a manter vivas as tradições alimentares que poderiam ser esquecidas.

Nesta questão buscamos compreender a percepção dos entrevistados sobre o papel dos eventos culinários na preservação das tradições alimentares. Aproximadamente 60% dos participantes consideraram essa função muito importante, o que reforça a relevância desses eventos como instrumentos fundamentais para a preservação cultural.

Figura 3 – Avaliação dos participantes sobre o papel dos eventos gastronômicos na preservação de tradições alimentares.

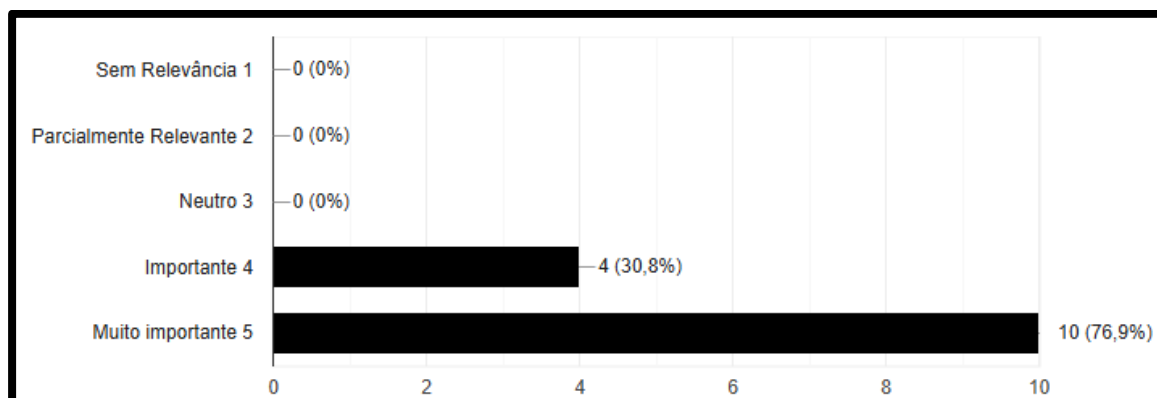


Fonte: Elaborado pelos autores (2025).

4º Os festivais gastronômicos influenciam positivamente o turismo e a economia local.

Na questão analisada, foi possível observar que todos os participantes apresentaram uma opinião favorável quanto à importância dos eventos gastronômicos para o turismo e a economia local. Além de proporcionarem visibilidade às manifestações culturais, esses eventos contribuem para o desenvolvimento social das famílias envolvidas no processo — desde aquelas que produzem os alimentos até o público que os consome.

Figura 4 – Percepção dos entrevistados quanto à influência dos festivais gastronômicos no turismo e na economia local.

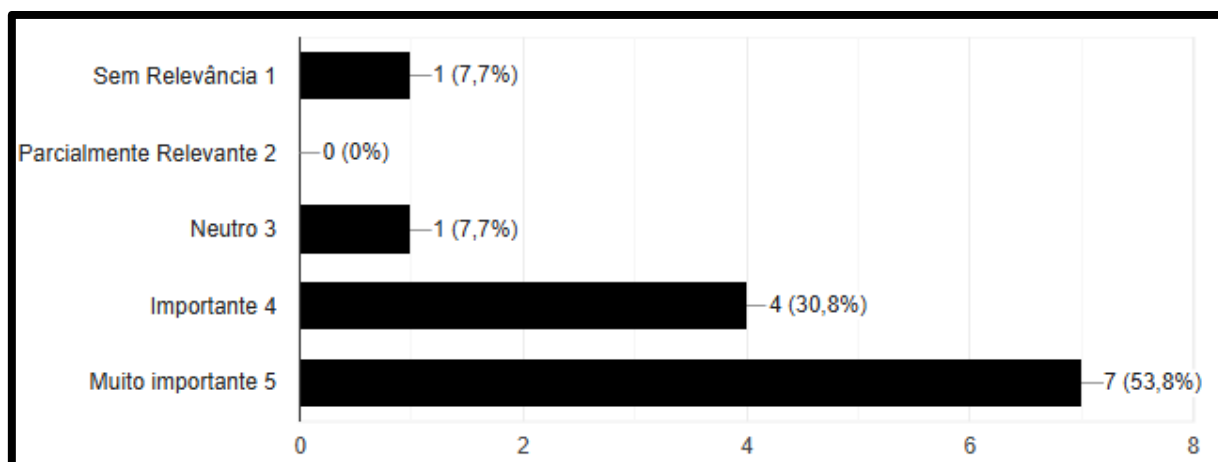


Fonte: Elaborado pelos autores (2025).

5º A gastronomia tem tanta relevância cultural quanto outras manifestações culturais?

O objetivo desta questão foi compreender a percepção dos entrevistados sobre o valor cultural da gastronomia e avaliar se ela poderia ser comparada a outras manifestações culturais, como a música, a dança e as artes visuais. A partir das respostas, observou-se que a maior parte dos participantes reconheceu a gastronomia como uma forma de expressão cultural tão relevante quanto as demais citadas, reforçando sua importância enquanto elemento de identidade e valorização da cultura regional.

Figura 5 – Avaliação da relevância cultural da gastronomia em comparação com outras manifestações culturais.

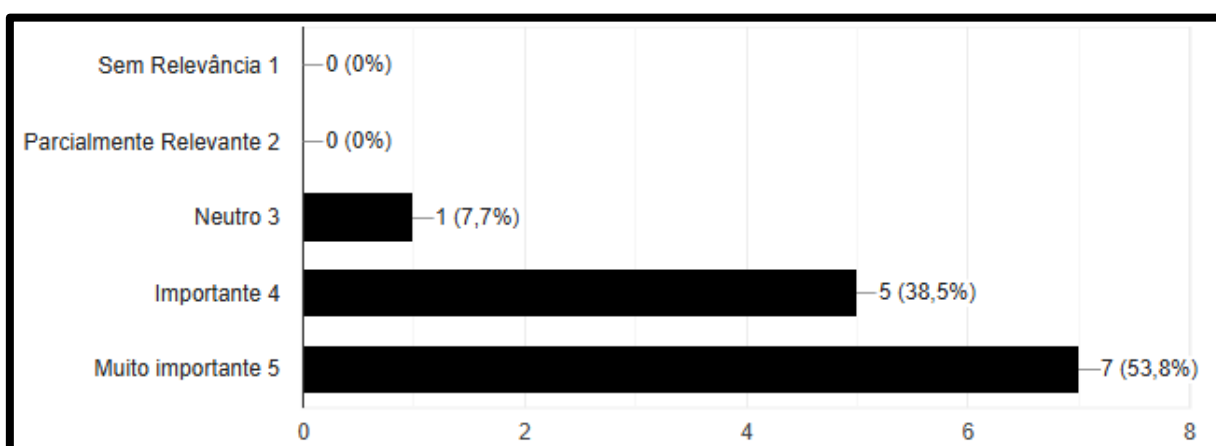


Fonte: Elaborado pelos autores (2025)

6º Os eventos gastronômicos contribuem para o sentimento de pertencimento da população ao seu estado.

As respostas desta questão mostram que a maioria dos entrevistados compreende os eventos gastronômicos como espaços que vão além da simples oferta de comidas típicas. Para os participantes, esses eventos também funcionam como ambientes de aprendizado cultural, onde é possível conhecer diferentes formas de preparo, costumes regionais e modos de vida de outras localidades.

Figura 6 – Percepção dos participantes sobre o impacto dos eventos gastronômicos no sentimento de pertencimento ao estado.

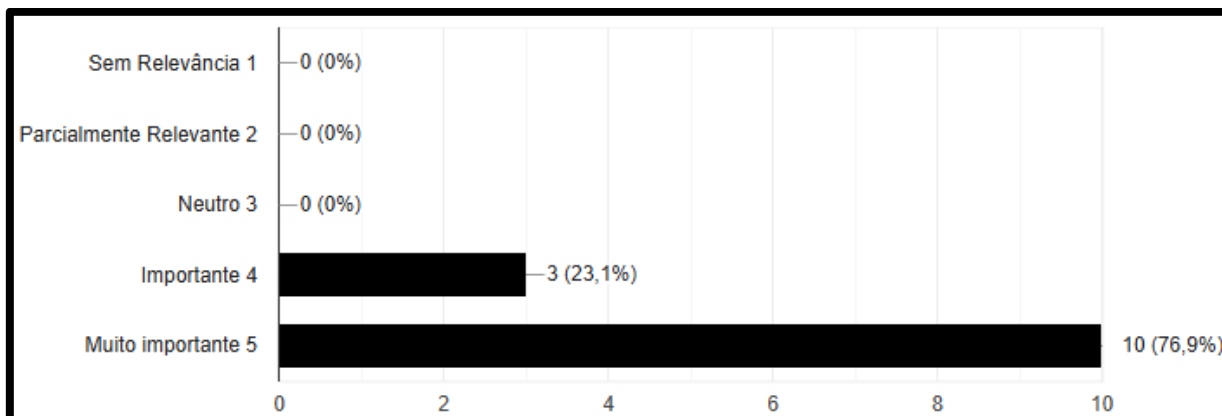


Fonte: Elaborado pelos autores (2025)

7º participação de produtores locais em eventos fortalece a economia e o reconhecimento da cultura regional.

Os resultados apurados demonstram que os entrevistados reconhecem a participação dos produtores como sendo um dos elementos essenciais para o desenvolvimento econômico e cultural da região. Dessa forma demonstrando que com que os eventos gastronômicos são percebidos como oportunidades de valorização das tradições, de incentivo à produção local e auxiliam na circulação de renda entre a comunidade.

Figura 7 – Avaliação dos entrevistados sobre a importância da participação de produtores locais em eventos gastronômicos.

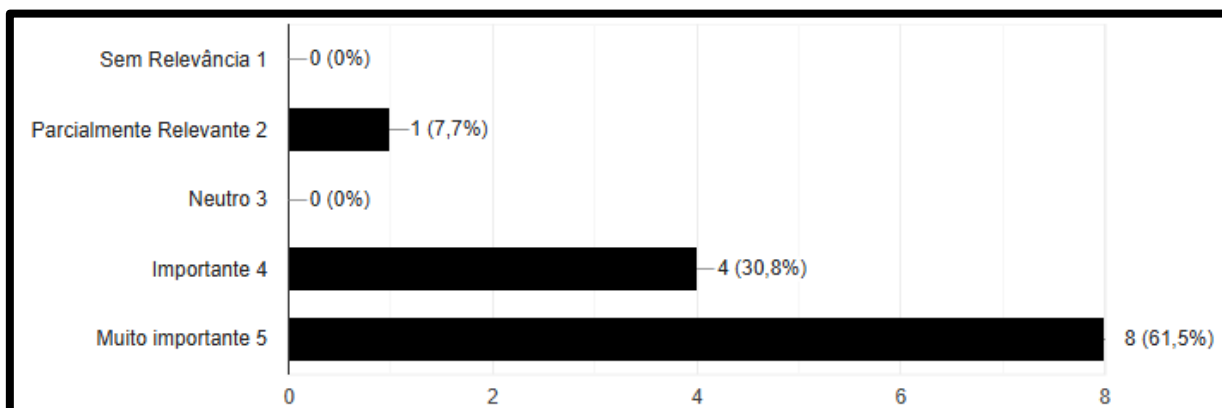


Fonte: Elaborado pelos autores (2025)

8º Os eventos gastronômicos podem ser considerados espaços de educação alimentar e valorização da comida saudável.

As respostas obtidas nesta questão servem para mostrar como os participantes da pesquisa entendem estes espaços para o desenvolvimento pessoal. Onde para a grande maioria eles conseguem entregar experiências que muitos dificilmente teriam, como o contado com ingredientes naturais, modos de preparo tradicionais. Segundo Monteiro et al. (2015), a educação alimentar envolve diversos fatores que influenciam nossas vidas e principalmente a nossa cultura, algo que confirma o papel dos eventos gastronômicos como meio de preservação cultural.

Figura 8 – Percepção dos entrevistados sobre os eventos gastronômicos como espaços de educação alimentar e valorização da comida saudável.

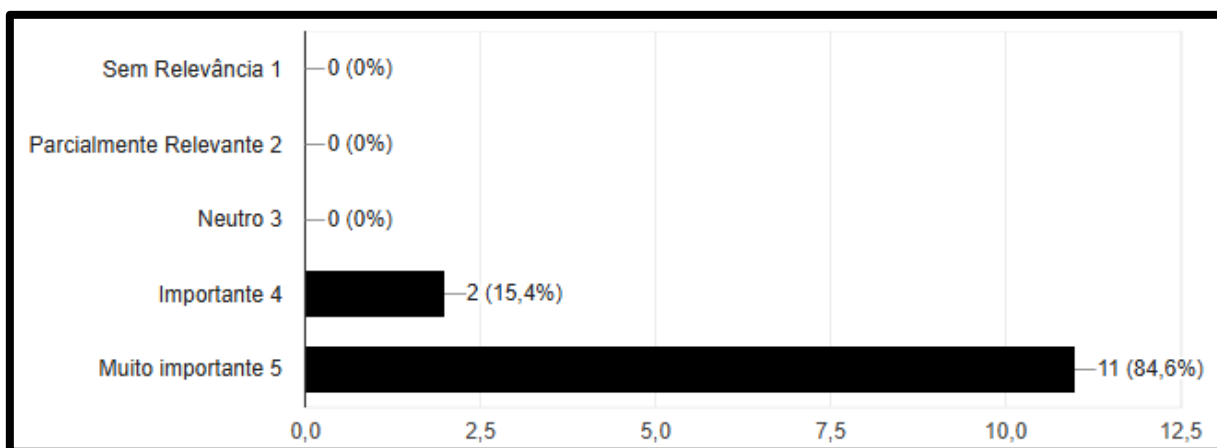


Fonte: Elaborado pelos autores (2025)

9º As novas gerações deveriam demonstrar mais interesse em preservar e valorizar a culinária tradicional do estado?

Para esta questão buscamos entender como os entrevistados entendem a perpetuação das tradições, já que sem o interesse das novas gerações em aprender sobre os pratos tradicionais corre-se o risco desse traço tão importante da cultura pode acabar se perdendo. Segundo Pollak (1992), a memória coletiva só permanece viva quando é transmitida entre grupos e tempos diferentes. Dessa maneira, os resultados da pesquisa reforçam a ideia de que a gastronomia faz parte da nossa cultura.

Figura 9 – Avaliação sobre o interesse das novas gerações em preservar a culinária tradicional do estado.

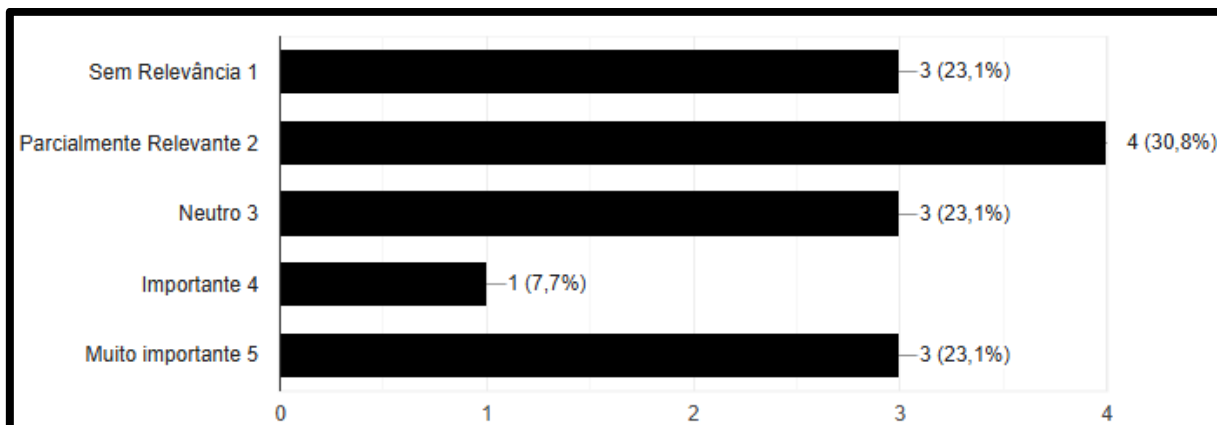


Fonte: Elaborado pelos autores (2025)

10º A elitização dos eventos gastronômicos dificulta a participação de pequenos produtores e reduz o acesso do público em geral?

Os resultados desta questão revelaram que a maioria dos entrevistados acredita que a elitização dos eventos gastronômicos pode dificultar a participação de pequenos produtores e restringir o acesso do público em geral. Conforme aponta Bourdieu (1984), a cultura pode ser utilizada como mecanismo de distinção social quando seu acesso é limitado dessa maneira limitando pessoas de baixo poder aquisitivo a ter acesso a essas manifestações culturais.

Figura 10 – Percepção dos entrevistados sobre os impactos da elitização nos eventos gastronômicos.

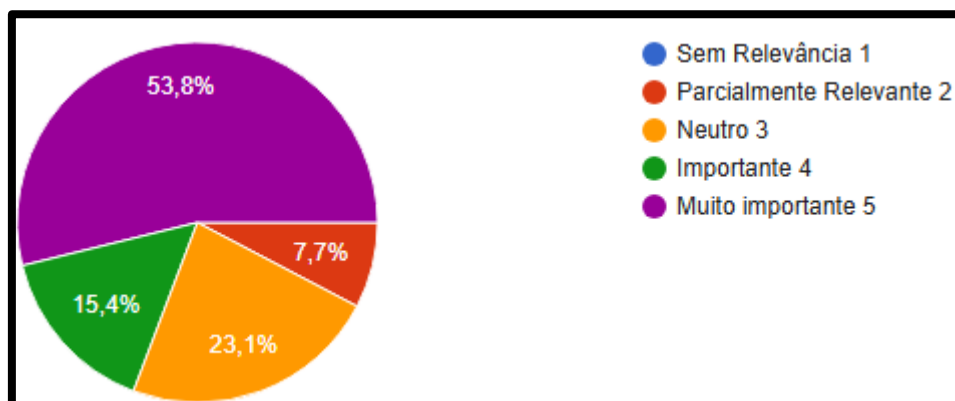


Fonte: Elaborado pelos autores (2025)

11º A gastronomia regional pode ser um meio eficaz de promover inclusão social e valorização cultural.

E por fim, com base nas opiniões coletadas foi possível inferir que muitas de pessoas que responderam os questionários como sendo um instrumento de inclusão social, principalmente quando se trata de pequenos produtores, tradições e receitas típicas. Dessa forma confirmando a tese de que a gastronomia popular vai muito além do consumo.

Figura 11 – Avaliação dos participantes sobre a gastronomia regional como meio de inclusão social e valorização cultural.



Fonte: Elaborado pelos autores (2025)

As respostas também servem para demonstrar que os eventos gastronômicos devem promover a inserção dos produtores locais nos mesmos, dessa maneira

auxiliando a incentivar hábitos alimentares saudáveis e ao desenvolvimento financeiro dessas famílias. Além disso, observou-se uma preocupação sobre a elitização desses eventos, que podem limitar o acesso da população e reduzir a participação de pequenos produtores.

5 CONCLUSÃO

De maneira geral, os resultados obtidos penderam de maneira majoritária para a opção “muito importante”, dessa forma indicando que os entrevistados conseguem reconhecer a gastronomia como um elemento cultural de grande relevância e que também compreendem a grande relevância que ela tem como um elemento cultural. Com isso fazendo o papel dos eventos gastronômicos como um elemento de suma importância para a preservação, divulgação cultural, fortalecimento da economia local e estímulo ao turismo.

A pesquisa realizada sobre os eventos gastronômicos no estado do Rio Grande do Norte, atrelada à Teoria da Identidade Social, mostrou que, apesar do potencial turístico e cultural existente, este ainda é um mercado que não foi tão bem explorado e que possui um grande potencial de desenvolvimento não só para aqueles que o promovem mas principalmente para quem participa deles como os pequenos produtores que podem vender seus produtos e assim arrecadar dinheiro para suas famílias, como para as pessoas que estão visitando o evento, pois dessa maneira conseguem absorver de maneira sutil aspectos de diferentes culturas e às vezes até mesmo da própria cultura esquecida. Durante esses eventos é possível conhecer diversos insumos nativos, modos de preparo tradicionais e saberes culinários comunitários.

Ao longo do desenvolvimento desta pesquisa, algumas limitações dificultam diretamente o processo de coleta e análise dos dados. A principal dificuldade foi a escassez de pesquisas e artigos acadêmicos que relacionassem eventos gastronômicos à Teoria da Identidade Social, sobretudo no contexto do Rio Grande do Norte. Este empecilho acabou por dificultar a construção de um referencial teórico robusto, além de limitar o acesso a registros que abordassem a culinária potiguar como sendo um patrimônio cultural. Assim demonstrando como é de extrema importância ampliar o debate sobre a gastronomia como sendo parte fundamental para a cultura e a identidade social do estado.

A reduzida quantidade de eventos gastronômicos durante a realização da pesquisa se mostrou um obstáculo para pesquisa já que dessa maneira dificultou o aprofundamento do mesmo, pois um dos objetivos iniciais era fazer a apuração das respostas durante algum evento do segmento estudado, essa falta de oferta

demonstra que esses eventos ainda não são vistos como uma importante aliada na promoção cultural e no desenvolvimento social, dessa maneira fazendo com que o desenvolvimento das pessoas que poderiam se beneficiar com eles seja atrasado com relação a outros estados. Assim, foi necessário recorrer à análise de mídias sociais, levantamento documental, entrevistas e aos poucos estudos disponíveis, reconhecendo que essas fontes nem sempre retratam integralmente a realidade das festividades.

Ainda assim, os resultados obtidos por meio do questionário aplicado indicam que o público reconhece a gastronomia como elemento cultural relevante, capaz de promover identidade, pertencimento, turismo, economia local, inclusão social e preservação das tradições. As respostas positivas dos participantes servem para demonstrar que devemos reforçar práticas destes eventos, já que existe demanda e uma alta receptividade pelas pessoas que desejam conhecer mais dos saberes gastronômicos do estado.

E por fim, sugerimos que as pesquisas futuras explorem de forma ampla os saberes gastronômicos da região nordeste e como isso influencia na cultura de cada estado, com estudos de campo que incluam os festivais gastronômicos de destaque de cada estado para que dessa forma seja possível comparar como diversos ingredientes são usados em diferentes âmbitos sociais e culturais destes lugares.

REFERENCIAS

BARDIN, L. *Análise de conteúdo*. São Paulo: Edições 70, 2011.

COSTA, M. A. Eventos turísticos e desenvolvimento regional: impactos econômicos e socioculturais. *Revista Brasileira de Turismo e Hospitalidade*, v. 9, n. 2, 2017.

CUNHA, J. P.; ALMEIDA, R. C.; SANTOS, L. F. *Gastronomia potiguar: tradições, ingredientes e identidade alimentar*. Natal: EDUFRN, 2023.

ERDEM, Ö.; MIZRAK, M.; ARATOĞLU, C. The contribution of festivals to region's tourism and sustainability. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, v. 8, n. 3, p. 1561–1581, 2020.

FERNANDES, J. A. Turismo gastronômico no Brasil: perspectivas e desafios. *Revista de Estudos Turísticos*, v. 5, n. 1, 2018.

FERNANDES, J. A.; SOUSA, B. B. O turismo gastronômico e a gestão de eventos: um contributo para o desenvolvimento local. *Revista Ágora*, v. 23, n. 1, p. 1–15, 2021.

FOLGADO-FERNÁNDEZ, J. A. et al. Food festivals and the development of sustainable destinations: the case of the cheese fair in Trujillo (Spain). *Sustainability*, v. 11, n. 10, p. 2922, 2019.

FRANZONI, S. *Cultura, identidade e alimentação: a construção simbólica do ato de comer*. São Paulo: Contexto, 2016.

GIL, A. C. *Métodos e técnicas de pesquisa social*. 7. ed. São Paulo: Atlas, 2019.

OLIVEIRA, M. C. *Turismo local e desenvolvimento territorial: práticas e dimensões culturais*. Recife: EdUFPE, 2019.

REVISTA ENCONTRO. 28º Festival de Cultura e Gastronomia: o que comer e beber em Tiradentes. Disponível em:

<https://www.revistaencontro.com.br/canal/revista/2025/07/28-festival-de-cultura-e-gastronomia-o-que-comer-e-beber-em-tiradentes.html>. Acesso em: 11 dez. 2025.

ROCHA, E. R. Identidade cultural e gastronomia: diálogos entre culinária e patrimônio. *Revista Científica de Cultura e Sociedade*, v. 7, n. 1, p. 90–104, 2021.

SANT'ANNA, A. L.; SILVA, D. B. Eventos gastronômicos como estratégia de marketing e valorização cultural. *Revista ID Online*, v. 16, 2022.