A ASSOCIAÇÃO DA GASTRONOMIA E ARQUITETURA NA ATIVIDADE TURISTICA

Nicoly Palanchuk (PIBIC), Luiz Fernando de Souza (Orientador), nicoly04palanchuk@gmail.com: Lufsouza23@gmail.com.

Universidade Estadual de Ponta Grossa / Departamento de Turismo

Área do conhecimento: Ciências Sociais Aplicadas. Subárea do conhecimento: Turismo

Palavras-Chave: *Turismo, Inovação, empreendedorismo, gastronomia, arquitetura, turismo cultural.*

Resumo

A pesquisa visou como objetivo identificar de que maneira a arquitetura edificada é utilizada como atrativo turístico em consolidação com o turismo gastronômico. Em primeiro momento foram escolhidos e divididos os estabelecimentos que seriam realizadas as pesquisas, por meio de observação direta in loco. Após a escolha dos estabelecimentos foram realizadas pesquisas documentais sobre arquitetura e gastronomia aplicada a área de turismo, e como isso influencia na demanda de visitantes por motivação. Após a elaboração do escopo teórico da pesquisa, foi mapeado a localização destes estabelecimentos. Assim sendo, conseguiu-se identificar a que existe estabelecimentos gastronômicos que fazem uso de suas edificações como apelo comercial, servindo de uma experiência turística o estilo arquitetônico das edificações, associadas à gastronomia com o entretenimento e lazer

Introdução

A pesquisa explorou a relação entre gastronomia, arquitetura e turismo, destacando o fato que a alimentação vai além da necessidade biológica e se torna uma motivação para muitos turistas. O crescimento do turismo arquitetônico no Brasil indica que os visitantes estão cada vez mais interessados em experiências culturais. Com isso empreendimentos gastronômicos começaram a inovar no mercado, passando a utilizar espaços de valor arquitetônico, artístico, histórico e cultural, como o espaço para receber os turistas com o intuito de oferecer além de refeições e petiscos, também passar momentos de lazer, assim atraindo, turistas e visitantes pela beleza e cultura, aliando então a alimentação como atrativo e ocupação desses espaços. Além de ser uma ferramenta de inovação, a gastronomia ajuda a preservar a identidade cultural de cada região, já que os alimentos são fundamentais na construção da cultura de um povo. A união das duas áreas se torna atrativo para o visitantes, entrando em contato com a cultura dos destinos, agregando conhecimento sobre a histórico sócio cultural do destino também pela contemplação dos atrativos arquitetônicos locais.

Materiais e Métodos

A metodologia utilizada foi majoritariamente documental, através de pesquisas via internet e em pesquisas documentais, e como observadora por meio de visitas *in loco,* que auxiliaram no mapeamento e na definição dos estabelecimentos usados na pesquisa: Boteco da Estação, Botequim da XV e Comodoro Burguer. Após a escolha dos estabelecimentos foram feitas pesquisas via internet sobre os mesmos, para melhor compreensão da sua utilização.

Resultados e Discussão

A cidade encontra-se em desenvolvimento turístico pela sua cultura e atrativos, com isso percebe-se que a arquitetura cultural vem sendo explorada como atrativo. Durante o trabalho pode-se notar que os proprietários dos empreendimentos de alimentos e bebidas vem procurando estabelecimentos com valor histórico para serem utilizados como seus espaços gastronômicos para bem receber não somente os autóctones como também com a intenção de atrair os turistas. Observa-se que os estabelecimentos pesquisados usam a gastronomia como aliada com a arquitetura, para utilização de espaços urbanos e atrativo ao turista.

Conclusão ou Conclusões

O trabalho constatou de que maneira a arquitetura edificada é utilizada como atrativo turístico em consolidação com o turismo gastronômico, auxiliando na economia local, sendo uma oportunidade de desenvolvimento do turismo local recebendo mais demanda para o destino Ponta Grossa.

Agradecimentos

Agradeço ao núcleo de pesquisa Proex, a bolsa do PIBIC, ao orientador Luiz Fernando de Souza e a UEPG.

CARVALHO, Igor de Souza. Gastronomia: complexo gastronômico e institucional de Goiânia. 2022.

FEITOSA, Marisa Sampaio. Complexo gastronômico gourmandise. Uma interpretação das novas tendências da gastronomia mundial. 2010.

FRATUCCI, AGUINALDO CÉSAR; GARCIASPOLO, ANA PAULA. Turismo, arquitetura e cidade. **Rosa dos Ventos**, v. 8, n. 3, p. 402-408, 2016.