



Potencial de Mercado

A IMPORTÂNCIA DA CULINÁRIA LOCAL PARA O ECOTURISMO

O POTENCIAL DO TURISMO GASTRONÔMICO

O turismo gastronômico e o ecoturismo estão relacionados a todas as atividades que utilizam a comida como meio de conexão entre as pessoas, os lugares e o tempo (FOOD'N ROAD). Além de experiências culinárias autênticas, tradicionais e/ou inovadoras, o segmento também pode envolver outras atividades, como visitar produtores locais, participar de festivais gastronômicos e assistir a aulas de culinária. Principalmente no Brasil, onde a diversidade cultural e regional já é valorizada pelo turista, há grande potencial de crescimento para o ramo gastronômico. O mercado global do segmento atingiu o valor de US\$696,50 bilhões em 2021 e, considerando a taxa de crescimento anual composta de 17,4%, espera-se que o mercado atinja US\$2,0 trilhões até 2028.

MERCADO GLOBAL DE TURISMO GASTRONÔMICO (EM BILHÕES DE U\$S)



ASPECTOS MAIS VALORIZADOS PELO TURISTA NO BRASIL



De acordo com a Organização Mundial de Turismo, considerando uma escala de 0 a 1, na América Latina, a gastronomia é uma das principais promotoras do desenvolvimento do turismo. E está se tornando cada vez mais popular, especialmente entre a geração mais jovem, pois esse grupo demográfico está moldando a forma de viajar devido à influência das mídias sociais.

PROPULSORES DO TURISMO NA AMÉRICA LATINA

- Médico: 0,99
 - Religioso: 0,93
 - Esporte: 0,9
 - Bem-estar: 0,87
 - Compras: 0,86
 - Gastronomia: 0,8**
 - Turismo Natural: 0,6
 - Turismo Cultural: 0,48
- Fonte: OMT

GERAÇÃO QUE MAIS ESCOLHE O DESTINO TURÍSTICO A PARTIR DA CULINÁRIA



A RETOMADA DO TURISMO GASTRONÔMICO

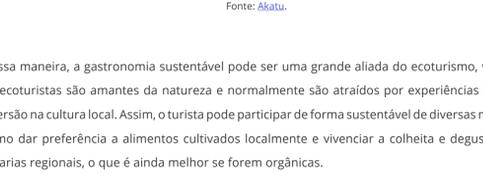
Inúmeras mudanças no turismo em geral, incluindo o gastronômico, foram provocadas pela pandemia da covid-19. No atual cenário de recuperação econômica global e da flexibilização das medidas sanitárias, o Ministério do Turismo prevê que os eventos e festivais gastronômicos sejam retomados de forma presencial a partir do segundo semestre de 2022 e devem se prolongar até o final da década. Dessa maneira, os consumidores tenderão a ser mais exigentes e os destinos turísticos mais abertos e atenciosos com as medidas sanitárias.



GASTRONOMIA E ECOTURISMO

Segundo dados do Módulo de Turismo da Pesquisa Nacional por Amostra de Domicílio Contínua 2020-2021, as categorias de viagens com fins de "natureza, ecoturismo ou aventura" e "cultura e gastronomia" apresentaram crescimento em 2021, em relação ao ano anterior.

VIAGENS REALIZADAS SEGUNDO O TIPO DE LAZER



Além disso, um inquérito realizado pela [ViaggiVerdi](#) (2014) elencou as nove principais características que os viajantes procuram ao escolherem um hotel:

- 1º Preço e localização
- 2º Fotos e comentários
- 3º Reserva on-line
- 4º Acesso à internet
- 5º Ecoturismo
- 6º Comida orgânica
- 7º Piscina
- 8º Aluguel de bicicleta
- 9º Serviços de bem-estar

GASTRONOMIA SUSTENTÁVEL

Assim, frente à popularização do ecoturismo e da culinária como decisores dos viajantes, essencialmente para as gerações mais jovens, outro aspecto importante nesse contexto é a gastronomia sustentável, que, de acordo com a Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura (FAO), significa cozinha que leva em consideração a origem dos ingredientes, como os alimentos são cultivados e como chegam aos nossos mercados e, eventualmente, aos nossos pratos.

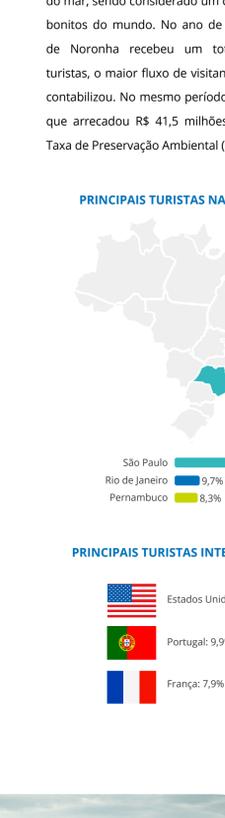


Conforme relatório da [Euromonitor](#) (2022), 67% dos consumidores do mundo em 2021 tentaram causar um impacto positivo no meio ambiente por meio de ações cotidianas e o desperdício de alimentos é considerado fundamental para estes.

PREOCUPAÇÃO COM AS DIFERENTES PARTES DO SISTEMA ALIMENTAR



Dessa maneira, a gastronomia sustentável pode ser uma grande aliada do ecoturismo, visto que os ecoturistas são amantes da natureza e normalmente são atraídos por experiências ligadas à imersão na cultura local. Assim, o turista pode participar de forma sustentável de diversas maneiras, como dar preferência a alimentos cultivados localmente e vivenciar a colheita e degustação de iguarias regionais, o que é ainda melhor se forem orgânicas.



O CONCEITO DE "COZINHA KM ZERO"

Outro conceito importante é o de "cozinha km zero", que objetiva potencializar a produção local, valorizando bens regionais que são distribuídos ou vendidos próximo ao ponto de fabricação. As principais vantagens são: consumo de mais produtos frescos e orgânicos, incentivo do consumo de produtos da estação, diminuição do tempo do transporte, redução do preço final e valorização dos produtores locais.

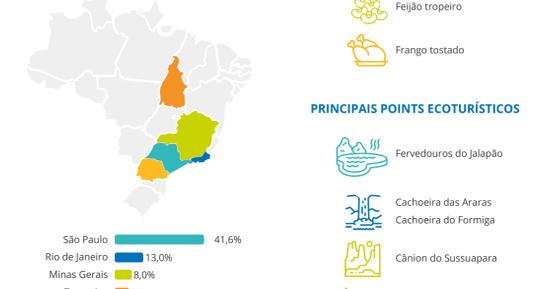
Portanto, a aliança entre turismo gastronômico, ecoturismo, gastronomia sustentável e cozinha km zero tem como resultados fundamentais:

1. Redução de impactos ambientais decorrentes de toda a cadeia envolvida na produção agrícola;
2. Estimulação do consumo local;
3. Promoção da cultura regional;
4. Fortalecimento da economia local.

ATRATIVOS ECOTURÍSTICOS E CULINÁRIA TÍPICA

Conforme [Statista](#) (2021), o Brasil é o país com o maior número de parques naturais da América Latina e, em 2018, o ecoturismo no país gerou uma receita de vendas de aproximadamente R\$ 8,6 bilhões e cerca de 80 mil empregos diretos.

Acompanhe alguns dos principais dados e destinos do ecoturismo no Brasil:



PARQUE NACIONAL DO IGUAÇU – PARANÁ

Famoso por abrigar as inconfundíveis Cataratas do Iguaçu, o Parque Nacional do Iguaçu é uma área protegida com mais de 169 hectares de Mata Atlântica, localizado a 17 km de distância da cidade de Foz do Iguaçu, no Paraná. De 1º de janeiro a 31 de março de 2022, o parque recebeu 278.946 pessoas, um aumento de 105% na comparação com o mesmo período do ano passado. Durante 2021, o parque contou com a presença de 655.335 visitantes de diversas nacionalidades.

PRINCIPAIS TURISTAS NACIONAIS



PRATOS TÍPICOS

- Pirã de Foz
- Dourado assado
- Shawarma
- Chipa

PRINCIPAIS TURISTAS INTERNACIONAIS



PRINCIPAIS POINTS ECOTURÍSTICOS

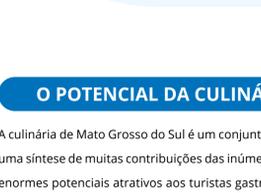
- Cataratas do Iguaçu
- Macuco Safari
- Expedição Aguarray
- Refúgio Biológico Bela Vista
- Bike Tour Cataratas

PARQUE NACIONAL MARINHO DE FERNANDO DE NORONHA – PERNAMBUCO

Fernando de Noronha é um dos destinos ecoturísticos mais conhecidos do país, localizado no meio do Atlântico onde as ilhas formam um abrigo perfeito para a fauna marinha emergindo do mar, sendo considerado um dos lugares mais bonitos do mundo. No ano de 2021, Fernando de Noronha recebeu um total de 114.108 turistas, o maior fluxo de visitantes que a ilha já contabilizou. No mesmo período, a ilha divulgou que arrecadou R\$ 41,5 milhões apenas com a Taxa de Preservação Ambiental (TPA).



PRINCIPAIS TURISTAS NACIONAIS



PRATOS TÍPICOS

- Peixe enrolado na folha de bananeira
- Moqueca
- Bolinho de carne de tubarão

PRINCIPAIS TURISTAS INTERNACIONAIS



PRINCIPAIS POINTS ECOTURÍSTICOS

- Diversas praias
- Trilhas
- Golfinho-Sancho-Porcos
- Buraco do Galego e Morro de Fora



JALAPÃO – TOCANTINS

O Parque Estadual do Jalapão fica a 300 km da capital do estado, Palmas, reservando belezas inesquecíveis que inclusive já serviram de cenário para séries e novelas. Em 2021, o Parque recebeu o recorde de visitantes, segundo dados do Instituto Natureza do Tocantins (Naturatins), com 55.579 turistas.

PRINCIPAIS TURISTAS NACIONAIS



PRATOS TÍPICOS

- Peixe enrolado na folha de bananeira
- Chambari
- Feijão tropeiro
- Frango tostado

PRINCIPAIS TURISTAS INTERNACIONAIS



PRINCIPAIS POINTS ECOTURÍSTICOS

- Gruta do Lago Azul
- Parque das Cachoeiras
- Cachoeiras Serra da Bodoquena
- Azizmo Anhumas

PRINCIPAIS POINTS ECOTURÍSTICOS

- Gruta do Lago Azul
- Parque das Cachoeiras
- Cachoeiras Serra da Bodoquena
- Azizmo Anhumas

Fontes: QTEB | Melhores destinos



BONITO – MATO GROSSO DO SUL

Considerado pelo Ministério do Turismo o estado mais hospitaleiro do Brasil, o Mato Grosso do Sul abriga algumas das paisagens mais belas do país e a cidade de Bonito é conhecida como a capital do ecoturismo. Segundo levantamento do Observatório do Turismo e Eventos de Bonito (OTEV), de janeiro a agosto de 2022, Bonito recebeu 172.500 visitantes.

PRINCIPAIS TURISTAS NACIONAIS



PRATOS TÍPICOS

- Escondidinho de mandioca com carne seca
- Quebra torto ou arroz carreteiro
- Feijão tropeiro

PRINCIPAIS TURISTAS INTERNACIONAIS



PRINCIPAIS POINTS ECOTURÍSTICOS

- Gruta do Lago Azul
- Parque das Cachoeiras
- Cachoeiras Serra da Bodoquena
- Azizmo Anhumas



BRASIL Food Safaris: o projeto realiza viagens para lugares exclusivos com foco na cultura e gastronomia local. Os destinos escolhidos são os que possuem relevância gastronômica e fazem dos ingredientes e das técnicas de cozinha o principal atrativo. No MS, as expedições incluem destinos gastronômicos pelo pantanal.



Festival do Sobá (Campo Grande/MS): o Sobá é um prato típico originário de Okinawa/Japão que foi adaptado à culinária local e virou patrimônio histórico e cultural de Campo Grande em 2006. Em sua homenagem, o festival é realizado anualmente e conta com espetáculos, de danças folclóricas de Okinawa, vasta programação de gastronomia da cultura japonesa e pantaneira, sendo muito importante para a promoção do turismo local.



Festival Gastronômico (Dourados/MS): tem como proposta a valorização da gastronomia local, oferecendo aos visitantes variados tours gastronômicos que incluem descobertas em passeios e sabores locais.



Fontes utilizadas

ABETA. Perfil do turista de aventura no Brasil e do ecoturista. Terra Brasilis, 2010. Silvia Obbellini. Organic food, ecotourism and cycling - the wellness vacation of the future. Eco bnw. 2014. GlobalData. 60+ Food Tourism Statistics - Jersey Island Holidays. 2018. Autêntica comida de cozinha: resgata os sabores das viagens das tropas em meio ao Pantanal. O Pantaneiro. 2019. Gastronomia pode promover o turismo sustentável? Conheça 3 exemplos. Brasilis Journal. 2019. Ministério do Turismo. Pesquisa comprova: Mato Grosso do Sul é líder nacional em Hospitalidade. SEMAGRO. 2019. Calling all foodies: this one's for you! Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO). 2020. Vida Saudável e Sustentável 2021. Akatu. 2021. 99Food. Pesquisa da 99Food revela hábitos alimentares dos brasileiros. Bares e Restaurantes. 2021. Estudo sobre Tendências de Turismo Gastronômico - Brasil 2020. Ministério do Turismo. 2022. Estudo sobre Tendências de Turismo Gastronômico - Boletim 303. Ministério do Turismo. 2022. Gastronomy Tourism in a Sustainable Way. Ecotourism World. 2020. Mato Grosso do Sul: coheita quais são os principais destinos de ecoturismo no estado e inclui em seu roteiro Bonito Way 2020. Gastronomia. Turismo MS. 2022. Gastronomia do Pantanal Sul e Serra da Bodoquena. Visit Pantanal. 2022. kitchen zero km. ORNARE. 2022. Rede de Inteligência de Mercado no Turismo. Turismo Gastronômico. PNAD Contínua. Turismo. 2020-2021. IBGE. 2022. Ministério do Turismo. 2022. Research and Markets. Global Culinary Tourism Market (2022 to 2027). Globe Newswire. 2022. Turismo Gastronômico: uma maneira saborosa de viajar. Food'n Road. 2022. 10 Principais Tendências Globais de Consumo 2022. Euromonitor. 2022. Dados do Ecoturismo no Brasil. Mercado e as Perspectivas. Roteiro Bonito MS. 2022.