REFLEXÕES SOBRE O FESTIVAL GASTRONÔMICO DO DISTRITO TAQUARUÇU- TOCANTINS: FOCO NO DESENVOLVIMENTO DO TURISMO SUSTENTÁVEL LOCAL

Resumo: A alimentação sempre teve um papel fundamental na evolução humana e mais que necessidade, a alimentação pode ter uma influência direta na atração de turistas para uma determinada região. Neste contexto, os festivais gastronômicos são eventos que tem se consolidado no mundo inteiro. O Estado do Tocantins, por ser um Estado novo não possui uma identidade gastronômica formada, nesse cenário de identificar os principais atributos da gastronomia Tocantinense surgiu no Distrito de Taquaruçu, próximo a capital Palmas. O Festival Gastronômico de Taquaruçu. Mesmo com 11 edições, há poucos estudos de impactos que o mesmo tem gerado nesse pequeno distrito. O presente artigo tem como objetivo descrever os impactos positivos e negativos do Festival Gastronômico de Taquaruçu, buscando trazer no campo teórico discussões sobre o desenvolvimento do turismo local.

Palavras-chave: Festival Gastronômico; Turismo; Distrito Taquaruçu; Tocantins.

Abstract: The feed always had a fundamental role in human evolution and more than necessity, feed can have a direct influence on attracting tourists to a particular region. In this context, the gastronomic festivals are events that have been consolidated all over the world. The State of Tocantins, being a new state does not have a gastronomic identity formed, in this scenario of identifying the main attributes of the gastronomy Tocantinense arose in the District of Taquaruçu.0o Even with 11 editions, there are few impact studies that it has generated in this small district. This present article aims to describe the positive and negative impacts of the Gastronomic Festival of Taquaruçu, seeking to bring in the theoretical field discussions about the development of local tourism.

Keywords: Gastronomic Festival; Tourism; Taquaruçu District; Tocantins.

1 INTRODUÇÃO

A alimentação sempre teve papel fundamental na vida e na evolução humana. Nesse sentido, Franco (2001) afirma que “o início das civilizações está intimamente relacionado com a procura dos alimentos, com os rituais e costumes de seu cultivo e preparação, e com o prazer de comer”. Dessa forma, Flandrin (1998) relata que “foi no Oriente Médio que o homem, pela primeira vez, começou a desenvolver a agricultura e a criação de animais”.

Ainda na Europa Ocidental, por volta do século XIV, o desenvolvimento no cultivo de plantas, vegetais, frutas e especiarias, bem como a criação de animais aconteceram não

somente para o consumo próprio, mas também servia como moeda de troca entre uma população e até entre países.

Muito mais do que uma simples necessidade vital (ou de subsistência), a alimentação tem influência direta também em questões de âmbito das políticas públicas e privadas, além de ser fundamental para o desenvolvimento social e econômico de uma comunidade (GREGSON, 2005).

Com o passar dos anos, pode ser observado que a gastronomia deixou de ser então apenas um ato de saciar a fome, e tornou-se algo relacionado ao prazer pessoal. Nos dias atuais, vários países têm sua identidade gastronômica bem definida o que acabou influenciando na consolidação de um destino turístico gastronômico como é o caso da Itália e da França.

A gastronomia como um produto, ou mesmo um atrativo de uma determinada localidade, é muito importante do ponto de vista turístico, pois apresenta novas possibilidades, na verdade, não tão novas, mas nem sempre bem exploradas, que são as diversas formas de turismo voltadas para as características gastronômicas de cada região (FURTADO 2004).

Polàcek (1986) relata que, ao viajar, uma das principais motivações de um turista, além da necessidade de descanso e relaxamento, é o desejo de escapar da rotina diária em relação ao ambiente, atividade e alimentação cotidianos.

Diante disso, este artigo tem por objetivo desenvolver uma pesquisa bibliográfica relatando a importância dos festivais gastronômicos como incentivadores do turismo local, bem como enfatizar o Festival Gastronômico de Taquaruçu, realizado no distrito de Taquaruçu em Palmas, Tocantins. O foco é provocar reflexões sobre o modo como o mesmo vem sendo realizado e as consequências percebidas pela comunidade local, descrevendo os impactos positivos e negativos que são observados na localidade com a finalidade de se pensar em possibilidades de um planejamento adequado à realização do evento, de modo que contribua para o desenvolvimento de um turismo sustentável.

2 METODOLOGIA

A metodologia utilizada neste estudo foi às pesquisas bibliográficas, além do método dedutivo. Segundo Lima e Mioto (2007) as pesquisas bibliográficas "implicam em um conjunto ordenado de procedimentos de busca por soluções, atento ao objeto de estudo, e que, por isso, não pode ser aleatório".

Esta pesquisa se baseia em artigos científicos e fichamentos de livros. As pesquisas pertinentes ao tema são de fundamental importância, visto que as mesmas são proporcionam a base teórica para se elaborar uma conjuntura com nexos, seguindo posteriormente para a discussão e análise das informações recolhidas.

3 RESULTADOS E DISCUSSÕES

3.1 GASTRONOMIA: UM ATRATIVO TURÍSTICO

Durante alguns milhões de anos, frutas, folhas ou grãos parecem ter fornecido ao homem pré-histórico o essencial das calorias de que necessitava (FLANDRIN, 1998, p. 26). Tais alimentos eram mais consumidos devido à facilidade de obtê-los, uma vez que para se alimentarem de carne era necessário que fossem a caça.

Fagliari (2005) relata que "nos primórdios da civilização, alimentar-se consistia apenas em satisfazer uma necessidade biológica". A partir do início do terceiro milênio na Suméria ou, no mais tardar, no segundo milênio em outras regiões da Mesopotâmia e da Síria, inúmeros textos comprovam a existência de banquetes com ritos precisos. Embora eles descrevam principalmente os banquetes dos deuses ou dos príncipes, referem-se também as festas das pessoas comuns. Comer e beber juntos servia para fortalecer a amizade entre os iguais, para reforçar a relação entre senhor e vassalos, seus tributários, seus servidores e, até, os servidores de seus servidores (FLANDRIN, 1998).

Segundo Fagliari (2005), a alimentação é um elemento cultural do cotidiano das pessoas e, por isso, está fortemente enraizada em suas vidas. Ela pode, inclusive, ser considerada o elemento mais persistente no processo de aculturação dos povos. De acordo com Heck e Beluzzo (1999), é uma forma de memória coletiva que resiste ao impacto do tempo com mais força que as demais.

Com o tempo "a comida passou a ter seu significado ligado a elementos como opulência, religiosidade, festejos e outros. Alimentos específicos eram consumidos em determinados rituais religiosos ou por classes sociais diferenciadas, como forma de oferenda, no primeiro caso, e de status social, no segundo. Por fim, o ato de alimentar-se passou a ter uma conotação de prazer e satisfação" (FAGLIARI, 2005).

O Turismo e a Gastronomia são inseparáveis, pois não têm como se pensar em turismo, sem prever entre outros itens, a alimentação para curta ou longa permanência, onde o viajante não pode abster-se dela, e desta forma, sempre tende a experimentar a cozinha local (ERIG e SANTOS, 2017).

De acordo com Defert (1987), o ato de comer durante uma viagem é tão importante para grande parte dos visitantes quanto o conforto do transporte ou das comodidades do alojamento. Handszuh (1991), por sua vez, afirma que a qualidade da viagem de um turista, sua saúde mental e física e sua habilidade em se adaptar ao destino e aproveitar sua estrada dependem, em parte, do que e de como ele se alimenta.

A origem da palavra gastronomia vem do grego *gaster* (ventre, estômago), *nomo*(lei) e do sufixo *ia*, ou seja, estudo ou observância das leis do estômago, mas também chamada de gastrologia (FRANCO, 2001, p. 35). No final do século XVIII Brillat-Savarin (1995, p. 57) a define como:

> Gastronomia é o conhecimento fundamentado de tudo o que se refere ao homem na medida em que ele se alimenta. Seu objetivo é zelar pela conservação dos homens, por meio da melhor alimentação possível. Assim é ela, a bem dizer, que move os lavradores, os vinheteiros, os pescadores, os caçadores e a numerosa família dos cozinheiros, seja qual for o título ou a qualificação sob a qual disfarçam sua tarefa de preparar alimentos.

A gastronomia, termo utilizado recentemente para definir a cozinha contemporânea, também é adotada para salientar as modificações das formas de preparo, formatação de novas tendências de apresentação, apesar da utilização de técnicas antigas, ou seja, preservação de sua originalidade (BASTOS e SANTOS, 2013).

Segundo Bastos e Santos (2013), atualmente a gastronomia refere-se às novas técnicas empregues para a criação de certos pratos, utilização de produtos regionais, adoção de novas técnicas ou novos conceitos, como por exemplo, a *nouvelle cuisine*[1], que se utiliza

de ingredientes frescos embora, de acordo com Franco (2001, p. 257), “algumas técnicas e preparações da nouvelle cuisine, que passam por inéditas, são na verdade resgatadas de outros tempos ou de outras culturas”.

As técnicas de cozimento, os temperos, a arte de combinar os alimentos, a ordem de sucessão dos pratos, encontram sua primeira razão de ser em um “discurso sobre a alimentação” que considera a cozinha como um meio fundamental de “correção” da natureza, como um fator decisivo - embora não seja o único - do regime de vida que cada um deve seguir em função de suas exigências inteiramente pessoais (MONTANARI, 1998, p. 116).

Pode-se dizer que cozinha e culinária se referem a um “conjunto de utensílios, ingredientes e pratos característicos de um país ou de determinada região, arte de preparar os alimentos e as práticas e técnicas usadas para esse fim” (CHAVES; FREIXA, 2008, p. 20).

3.2 FESTIVAIS GASTRONÔMICOS

A gastronomia como um produto, ou mesmo um atrativo de uma determinada localidade, é interessante e importante do ponto de vista turístico, pois apresenta novas possibilidades de atrair turistas para o destino.

Enquanto cultura, a gastronomia desperta curiosidades nas pessoas e, como o turismo, é mediador para saciar as inúmeras curiosidades do turista, também, transmite a ideia de *status* e classe social não apenas para o turista como para a população.

O ser humano sempre foi ávido por viver situações de descobertas e de grandes acontecimentos. Isso podemos verificar desde a civilização antiga, em que encontramos os primeiros registros de deslocamentos de pessoas de uma localidade a outra, em que se reuniam para tratar de assuntos de interesse de todos (MATIAS, 2004).

Para que ocorra fluxo turístico é primordial a existência de atrativo, já que “as atrações turísticas são a essência da indústria do turismo; são elas que primeiramente motivam as pessoas a empreender uma viagem” (Swarbrooke, 2000). Este pressuposto encontra apoio em Beni (1998), que entende como atrativo turístico “todo lugar, objeto ou acontecimento de interesse turístico que motiva o deslocamento de grupos humanos para conhecê-lo”.

De acordo com Furtado (2004), as pessoas buscam novos conhecimentos, querem experimentar novos sabores, vivenciar outras culturas e a gastronomia pode ser o motivo principal, ou o inicial, para se conhecer determinado local.

A gastronomia é desta forma considerada importante e relevante para o turismo e possibilita inúmeras oportunidades para todos aqueles que souberem explorar direta ou indiretamente, esse nicho de mercado. Os exemplos citados mostram que a gastronomia como produto turístico é um importante motivador e mesmo quando não é o motivo e/ou elemento principal, sempre estará inserida no contexto e terá o seu papel de destaque num evento turístico, como uma viagem, passeio, feira, ou reuniões.

Os tipos de eventos gastronômicos podem ser classificados em festival gastronômico, circuito gastronômico, temporada gastronômica, semana gastronômica, feira gastronômica, concurso gastronômico, mostra gastronômica, *streetfood* e ações e temas complementares aos eventos gastronômicos. Desta forma, a principal função de um evento é promover causas, ideias e conceitos, por meio da provocação dos afetos e da sensibilidade humana, e mesmo quando possuem objetivos comerciais, eles precisam tocar as pessoas de forma diferenciada, promovendo sensações marcantes para tornarem-se inesquecíveis (SEBRAE, 2015).

3.3 FESTIVAL GASTRONÔMICO DISTRITO DE TAQUARUÇU, PALMAS - TOCANTINS

Taquaruçu é um distrito que fica localizado no centro geográfico do Estado do Tocantins, na região Serrana, distante 32 quilômetros de Palmas. É um território verde, repleto de córregos e corredeiras, cachoeiras, pedras, picos íngremes e trilhas verdejantes.

Taquaruçu é um nome indígena que significa Taboca Grande e foi dado originalmente ao rio que banha a região. É um povoado bem antigo do Tocantins, onde havia grande quantidade de propriedades rurais e surgiu a partir de um ponto de parada de tropeiros que faziam o trajeto entre Porto Nacional (cidade a 60 km de Palmas, tida como o berço histórico do Tocantins) e outros municípios.

A tranquilidade de Taquaruçu remete às pequenas cidades do interior do Brasil e as cachoeiras e clima ameno contrastam com as altas temperaturas da cidade. As grandes

propriedades foram divididas e hoje o distrito abriga uma infinidade de chácaras e moradias de fins de semana, além de pousadas.

Foram catalogadas pela Prefeitura de Palmas 82 cachoeiras, paredões, grutas, córregos e mirantes, num local onde o turista pode praticar atividades como rapel, tirolesa, trilhas.

Em agosto de 2001, foi instalado o Pólo Ecoturístico do distrito de Taquaruçu e dentre as ações da Prefeitura de Palmas para revitalização do distrito, está a captação de eventos para Taquaruçu, implementando o sistema produtivo local. Um desses eventos, o Festival Gastronômico de Taquaruçu, que acontece desde 2005.

Diante da tendência do mercado por produtos que valorizem e expressem a diversidade cultural, além de ser socialmente responsável, o festival gastronômico envolve a comunidade e atrai um público considerável (ERIG, 2015).

O Festival Gastronômico de Taquaruçu tem suas regras definidas através de um edital que é lançado pela Agetur – Agência de Turismo de Palmas, órgão municipal que gere o turismo na cidade.

Segundo o edital 001/2016 - AGETUR a 10° edição do Festival Gastronômico de Taquaruçu que ocorreu nos dias 07, 08 e 09 de setembro de 2016 teve como objetivo principal a valorização dos ingredientes culinários regionais e a criatividade na elaboração dos pratos, os quais obrigatoriamente devem conter alimentos típicos da culinária regional. O objetivo do festival foi o fortalecimento da identidade gastronômica local e a atração de fluxo turístico para capital. O evento contou com 70 barracas dos quais 35% foram destinados aos moradores do Distrito o que equivale a 25 barracas o restante foi distribuído entre os moradores da capital Palmas que ambos concorrem em três categorias: Comidinhas salgadas (sanduíches, pamonhas, salgados, tapiocas, crepe, pastel, tortas em geral, pizza, cuscuz e similares); Prato salgado (proteína com acompanhamentos); e Prato doce.

No edital também especifica a quantidade de cada prato a ser comercializado tal como seu valor mínimo e máximo. Nesse ano de 2016 os pratos vencedores foram: Prato salgado: Filé de peixe em camadas, Prato doce: Flan de coco babaçu com buriti, Comidinha salgada: Chica doida Tocantinense, os primeiros colocados em cada categoria ganharam R$ 5 mil, para o segundo lugar R$ 2 mil e R$ 1 mil para os pratos que ficaram em 3° lugar. Além da gastronomia o público pôde apreciar atrações culturais e shows com artistas regionais e

nacionais como: Rosa de Saron; PregadorLuo; Zélia Duncan e Chef Olivier Anquier, na Cozinha show; Paula Fernandes; e Sambô.

No ano de 2017 conforme o EDITAL Nº 002/2017 - AGTUR a 11° edição do Festival gastronômico de Taquaruçu ocorreu nos dias 07,08 e 09 de setembro e contou com 50 barracas dos quais foram reservadas 25% aos moradores do Distrito no total de 17 barracas, que foram divididas em 4 categorias: Comidinhas salgadas (sanduíches, pamonhas, salgados, tapiocas, crepe, pastel, tortas em geral, pizza, cuscuz e similares). Prato salgado (proteína com acompanhamentos). Prato doce e Trailer/ FoodTruck. Os concorrentes foram avaliados por um Júri Técnico formado por composto por três profissionais da área de alimentos e bebidas Júri convidado composto por 24 pessoas da sociedade civil selecionados pela organização do festival, e voto virtual será atribuída uma nota através do voto popular realizado no meio virtual desenvolvido pela organização do evento. Desta edição os pratos vencedores foram: Prato doce: Geladinho caipira, Comidinha Salgada: Filho de Pandarô, Prato salgado: Lasanha Boa Massa e Foodtruck: Tocantinense. Assim como na edição anterior o prêmio foi em dinheiro, os primeiros colocados em cada categoria ganharam R$ 6 mil, para o segundo lugar R$ 2 mil e R$ 1 mil para os pratos que ficaram em 3° lugar. No primeiro dia o 11° Festival Gastronômico de Taquaruçu teve um público estimado de 30 mil pessoas, no qual teve como atração principal a dupla sertaneja César Menotti e Fabiano, além de Som e Louvor e Adriana; Gabriel o Pensador; Thiago Iorc; Festival Kids e a dupla Anavitória.

Na sua 12° edição que ocorrerá entre os dias 05 e 08 de setembro de 2018 o Festival Gastronômico de Taquaruçu, recebeu 160 inscrições iniciais, de acordo com a Agetur, onde serão selecionados 70 pratos, avaliados por uma comissão de jurados da Associação Brasileira de Bares e Restaurantes no Tocantins (Abrasel-TO).Os 70 pratos selecionados serão divididos em 4 categorias: Comidinhas salgadas (sanduíches, pamonhas, salgados, tapiocas, crepe, pastel, tortas em geral, pizza, cuscuz e similares). Prato salgado (proteína com acompanhamentos). Prato doce e Trailer/ FoodTruck. Assim como nas edições anteriores serão reservado 35% das barracas para os moradores do Distrito total de 24 barracas que concorrerão a prêmios em dinheiro: R$ 6 mil (1° lugar), R$ 2 mil (2° lugar) e R$ 1 mil (3º lugar), nas categorias Comidinhas Salgadas; *Trailer/FoodTruck*; Prato Salgado e Prato Doce. Como já é de costume a edição contará com atrações culturais, além das regionais esse ano a

organização do festival trará como atração nacional: Vitor e Léo; Dorgival Dantas; Biquíni Cavadão; Titãs Rosa de Saron; Preto no Branco. Esperado, o festival movimenta não só pelos interessados em concorrer ao festival com receitas novas, mas também comerciantes e moradores de Taquaruçu são beneficiados com o evento, através de geração de emprego em pousadas e comércio em torno do Festival Gastronômico de Taquaruçu.

No Tocantins, o Festival Gastronômico de Taquaruçu se destaca pela sua diversidade de pratos feitos a partir de ingredientes da região, tais como: coco, palmeiras, frutas do cerrado e peixes.

As figuras 1 e 2 mostram os pratos vencedores do Festival de 2017:

Figura 1: Prato vencedor de 2017, categoria Comidinha salgada: Filho de Pandarô.

Fonte: Secom/ Divulgação – Palmas.

Figura 2: Prato vencedor de 2017, categoria prato doce: Geladinho Caipira.

Fonte: Secom/ Divulgação - Palmas.

Este evento iniciou-se timidamente em 2005, mas logo seus organizadores perceberam a potencialidade do pequeno distrito de Taquaruçu que pelo seu clima de serrano e agradável, bem diferente do clima de Palmas, abre um leque de oportunidades aos pequenos produtores, empreendedores e empresários do setor gastronômico da capital.

Segundo o Sebrae (2011) os eventos gastronômicos têm sua importância por serem capazes de integrar uma cadeia de valor complexa que pode envolver desde os pequenos produtores, os prestadores de serviços, o varejo e até mesmo a indústria de alimentos.

Sobre os eventos, Gregson (2005) relata que "por meio de órgãos municipais de incentivo ao turismo local ou regional, criaram-se eventos com o objetivo de incrementar o fluxo e a circulação de pessoas. Contudo, o que se observa na prática é que a maioria dos eventos ainda é mal organizada e conduzida, sem um planejamento bem detalhado.

No que diz respeito ao Festival Gastronômico de Taquaruçu embora tenha se tornado tradição no local e já ter sido realizado 11 edições, não há um monitoramento dos impactos sociais, econômicos e ambientais que o evento tem gerado no local.

É fato que a cidade se transforma no período de realização do evento tendo sua população local muito aumentada, além do grande fluxo de turistas que participam do evento. De acordo com o Jornal Primeira Página, na 11ª edição que ocorreu em 2017, teve estimativa de público de 50 mil pessoas[1] em uma única noite.

As figuras 3 e 4 mostram o fluxo de pessoas nas barracas de comercialização de alimentos em 2016 e 2017:

[1] *Fonte: Primeira Página. Disponível em: http://primeirapagina.to/noticias/o-que-diz-o-morador-de-taquarucu-sobre-mudar-o-local-do-festival-gastronomico/. Acesso em: 28 abr, 2018.*

Figura 3: Festival gastronômico de Taquaruçu em 2016.

Fonte: Secom/Divulgação – Palmas.

Figura 4: Festival gastronômico de Taquaruçu em 2017.

Fonte: Secom Divulgação - Palmas.

Destacamos que o festival gastronômico de Taquaruçu pode ser um incentivador do desenvolvimento do turismo no local, pois promove a divulgação de seus pólos turísticos e pode despertar o interesse de empreendedores em investir no turismo local, mas também pode transformar o destino em um turismo de massa o que iria contra aos princípios do ecoturismo, principal característica do local.

Podemos observar também através de relatos da própria comunidade local os impactos negativos relacionados ao lixo gerado pelo evento, intenso tráfego de veículos, incentivo do consumo de bebidas alcoólicas, aumento da marginalidade, exploração econômica dos turistas

através de estacionamentos de carros para atender a demanda do evento, o barulho excessivo dos shows e pessoas circulando pelas ruas da cidade, cheiro de urina e fezes em vários pontos da cidade, acidentes de trânsitos entre outros pontos negativos, causam desconforto da comunidade local.

Um outro relato significativo da comunidade local é o aumento do fluxo de pessoas nas cachoeiras do distrito no período de realização do evento, o que também ocasiona o aumento de impactos ambientais tais como lixo e números excessivo de pessoas no atrativo.

Vale destacar que as maiorias das cachoeiras do local são de domínio privado e não possuem um estudo de capacidade de carga rigoroso e que esteja de fato sendo executado pelos proprietários desses atrativos.

Conforme entrevista realizada pelo jornal Primeira Página sobre a possível mudança de local do festival, percebe-se que os habitantes do distrito de Taquaruçu vêem no festival, um instrumento na divulgação do mesmo, conforme o relato:

> "O festival gastronômico já é uma tradição em Taquaruçu. Caso aconteça de mudarem o local do evento, o turismo em Taquaruçu irá morrer. Nós temos muitas cachoeiras que com certeza atraem turistas, mas sozinhas não são suficientes para manter o fluxo. Na época do festival todo mundo se organiza, sabendo que vai ter um evento que gera renda. Por isso para o povo de Taquaruçu não seria bom tirar o evento daqui. Já para o povo de fora seria ótimo em termo de comodidade, pois o evento seria realizado em um lugar maior, onde as pessoas teriam mais acesso, estacionamento e até novos pratos. Para que o festival gastronômico continue sendo realizado em Taquaruçu é preciso um espaço maior com uma estrutura melhor. Mas se isso acontecer, o festival perde sua identidade. Já não seria mais aquele Taquaruçu pacato, com clima de interior. É uma faca de dois gumes. A tendência é que o festival atraia cada vez mais pessoas, por isso a prefeitura precisa pensar no que fazer a respeito." [2]

As atividades ligadas ao turismo abrangem uma gama de sistemas e serviços que podem propor o desenvolvimento socioeconômico e a proteção ao patrimônio nacional. Tem no planejamento de suas ações o fator primordial para o seu sucesso, podendo ser um importante instrumento para minimizar os problemas atuais, como também os futuros.

[2] Fonte: Primeira Página. Disponível em: <http://primeirapagina.to/noticias/o-que-diz-o-morador-de-taquarucu-sobre-mudar-o-local-do-festival-gastronomico/>. Acesso em: 28 abr, 2018.

Antes de dar início a qualquer projeto turístico, devem ser efetuadas análises econômicas, sociais e ambientais, dando uma especial atenção aos diversos tipos de desenvolvimento do turismo e às formas de vida e questões ambientais.

As organizações, empresas, grupos e indivíduos têm que seguir princípios que respeitem a cultura e o ambiente da área anfitriã, o modo de vida e o comportamento tradicional da comunidade, os padrões de liderança e política.

Neste contexto os festivais gastronômicos devem ser planejados e geridos de uma forma sustentável, levando em conta a proteção e utilização econômica adequada do ambiente natural e humano das áreas anfitriãs durante todas as fases do desenvolvimento e operação do evento, devendo ser preparado um programa de avaliação, supervisão e medição cuidadosa que possa permitir à população local ter benefícios e poder aproveitar das oportunidades geradas adaptando - se às modificações que ocorrem.

Este evento, por interagir com o meio, aparecem problemas, mas podem, também, apresentar soluções através do planejamento e, por intermédio de ações, possibilitando a criação de condições necessárias para desenvolver adequadamente a atividade turística.

Segundo uma pesquisa realizada no ano de 2014 durante a realização do 8° Festival Gastronômico de Taquaruçu, identificou que a média de idade dos entrevistados é de 34 anos, sendo que foram entrevistadas 312 pessoas, onde 97% desses, são do Tocantins, sendo, em sua maioria, residentes em Palmas. A escolaridade dos entrevistados é, na maioria, de nível médio e nível superior.

A pesquisa apontou que o gasto médio por pessoa em cada noite de festival foi de aproximadamente R$ 96,05 sendo que gerou cerca de R$ 3.850.000,00, em todos os dias de evento, considerando um público total de 40 mil pessoas (com reposição).De modo geral, o público participante avaliou o evento como excelente.

Quanto ao evento em si, a gastronomia e os shows foram avaliados como “muito bom” e a data como “bom”. 85% dos entrevistados declararam que suas expectativas foram atendidas plenamente ou superadas. 12% declaram que tiveram suas expectativas foram atendidas em parte. 85% dos entrevistados declararam intenção de retornar ao evento ainda nesta edição e 98% declararam intenção em retornar nas próximas edições. 92% declararam

que recomendariam a visita ao Festival a conhecidos. Sobre o distrito de Taquaruçu, 87% dos entrevistados declararam que pretendem retornar para visitar outros atrativos.

Assim o festival gastronômico de Taquaruçu quando inserido no rol de atividades turísticas, precisa ser planejado com respeito ao ambiente local, à comunidade local, aos visitantes e turistas para que seja possível o desenvolvimento de um turismo sustentável.

4 CONSIDERAÇÕES FINAIS

O presente artigo teve o intuito de buscar referências sobre a importância dos festivais gastronômicos como uma das ferramentas de incentivo do desenvolvimento do turismo local e nesse contexto descrever o evento que ocorre no Distrito de Taquaruçu, Palmas, Tocantins e algumas percepções da comunidade local e dos pesquisadores, provocando algumas discussões sobre o mesmo, a fim de se pensar em alternativas para o planejamento e monitoramento do festival visando o desenvolvimento de um turismo sustentável.

Assim apontamos a necessidade de se conhecer os reais impactos causados pelo festival no local e diante disso buscar estratégias para solucionar os problemas levantados e colocar em evidências os pontos positivos de modo que possam ser utilizados para o desenvolvimento do turismo local.

Para tanto, há necessidade de haver pesquisas de satisfação da comunidade, dos visitantes e dos turistas. Pesquisas junto aos turistas são essenciais para o planejamento turístico. É o turista, o ser humano, responsável pelo "agir turístico", próprio daquele que se desloca, se hospeda, se alimenta, se diverte, etc. O turista é o principal responsável pelo sucesso do turismo, pois sem ele não há essa prática.

De acordo com Erig (2014):

> Pesquisas junto aos consumidores são necessárias para formatar o produto turístico que agrade a quem vai visitá-lo. É importante promover um turismo cujos benefícios econômicos sejam satisfatoriamente distribuídos entre todos os envolvidos, reconhecendo o direito e o dever da população de se engajar no processo de desenvolvimento e gerenciamento. Através dos turistas há possibilidade de promover, incentivar e estimular a criação e melhoria da infraestrutura para a atividade turística, assegurando a capacidade da iniciativa privada de prover produtos e serviços turísticos de qualidade (ERIG, 2014).

REFERÊNCIAS

Agência Municipal de Turismo. **Edital Festival Gastronômico de Taquaruçu 2016.** Disponível em: <http://www.palmas.to.gov.br/media/doc/12_4_2016_9_12_4.pdf>. Acesso em: 27 abr, 2018.

Agência Municipal de Turismo. **Edital Festival Gastronômico de Taquaruçu 2017.** Disponível em: < http://www.palmas.to.gov.br/media/doc/12_4_2017_15_37_45.pdf. Acesso em: 28 abr, 2018.

Agência Municipal de Turismo. **Edital Festival Gastronômico de Taquaruçu 2018**. Disponível em: <http://www.palmas.to.gov.br/media/doc/3_1_2018_9_3_38.pdf>. Acesso em: 28 abr, 2018.

BASTOS, Sênia; SANTOS, Franksley Gomes dos. **A definição de uma gastronomia para um Estado em consolidação:** Tocantins. Disponível em: <https://www.anptur.org.br/anais/anais_2013/filtrar_trabalhos/pdf/[110]x_anptur_2013.pdf>. Acesso em: 26 abr, 2018.

ERIG, Geruza Aline et al..**Perfil socioeconômico do visitante do 8° Festival Gastronômico de Taquaruçu – Distrito de Palmas/TO.** Disponível em: <http://propi.ifto.edu.br/ocs/index.php/jice/6jice/paper/viewFile/6978/3452>. Acesso em: 28 abr, 2018.

ERIG, Geruza Aline. **Hospitalidade como vantagem competitiva:** um estudo de caso das instituições turísticas de palmas- to na visão dos atores. Dissertação de mestrado. Universidade de Brasília. Disponível em: http://repositorio.unb.br/bitstream/10482/16570/1/2014_GeruzaAlineErig.pdf Acesso em 29 abril, 2018.

ERIG, Geruza Aline; SANTOS, Keila Maria da Conceição Oliveira. **Festival gastronômico de Taquaruçu – Palmas - Tocantins: formação de identidade e fomento do turismo no Norte do Brasil.** Disponível em: <http://propi.ifto.edu.br/ocs/index.php/jice/8jice/paper/viewFile/8388/3948>. Acesso em: 28 abr, 2018.

FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. **História da alimentação** / [tradução de Luciano Vieira Machado e Guilherme J. F. Teixeira]. - São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

FREIXA, Dolores; CHAVES, Guta. (2008). **Gastronomia no Brasil e no mundo**. Rio de Janeiro: Senac.

G1 TOCANTINS. **Confira a Programação do 10° Festival Gastronômico de Taquaruçu 2016.** Disponível em:

<http://g1.globo.com/to/tocantins/noticia/2016/09/confira-programacao-do-10-festival-gastronomico-de-taquarucu.html>. Acesso em: 27 abr, 2018.

G1 TOCANTINS. **Confira os pratos vencedores do Festival Gastronômico de Taquaruçu 2017.** Disponível em: <**https://g1.globo.com/to/tocantins/noticia/confira-os-pratos-vencedores-do-festival-gastronomico-de-taquarucu-2017.ghtml>.** Acesso em: 28 abr, 2018.

LIMA, Telma Cristiane Sasso de; MIOTO, Regina Célia Tamaso. **Procedimentos metodológicos na construção do conhecimento científico:** a pesquisa bibliográfica. Disponível em: <http://www.scielo.br/pdf/rk/v10nspe/a0410spe>. Acesso em: 28 abr, 2018.

MATIAS, Marlene. **Organização de eventos:** procedimentos e técnicas. 3ª ed. Barueri: Manole, 2004.

MOTA, Malena. **Prefeitura lança programação artística do 12° Festival Gastronômico de Taquaruçu.** Disponível em: < http://www.palmas.to.gov.br/secretaria/agencia-de-turismo/noticia/1507323/prefeitura-lanca-programacao-artistica-do-12o-festival-gastronomico-de-taquarucu/>. Acesso em: 28 de abr, 2018.

MATOS, Juliana. Prefeita Cinthia Ribeiro prestigia etapa de degustação de candidatos ao FGT 2018. Prefeitura de Palmas. Disponível em: <http://www.palmas.to.gov.br/blog_noticias/festival-gastronomico/prefeita-cinthia-ribeiro-prestigia-etapa-de-degustacao-de-candidatos-ao-fgt-2018/1507452/> Acesso em: 28 abr, 2018.

SEBRAE. **Guia Prático de Eventos Gastronômicos: Saiba Como Idealizar o Seu.** Disponível em: <http://www.bibliotecas.sebrae.com.br/chronus/ARQUIVOS_CHRONUS/bds/bds.nsf/348fffe30aeb4456c394360ddc870100/$File/7240.pdf>. Acesso em: 27 abr, 2018.

SOU MAIS NOTÍCIAS. **Com uma culinária diversificada e várias atrações, Festival Gastronômico de Taquaruçu começa nesta quarta**; Cultura. Redação. 6 de setembro de 2017. Disponível em: < https://www.soumaisnoticias.com/com-culinaria-diversificada-e-varias-atracoes-festival-gastronomico-de-taquarucu-comeca-nesta-quarta/>. Acesso em: 27 abr, 2018.

T1 NOTÍCIAS. **Pratos vencedores do Festival Gastronômico de Taquaruçu 2016.** Disponível em: < https://www.t1noticias.com.br/cidades/pratos-com-pintado-buriti-babacu-e-milho-sao-os-grandes-vencedores-do-10%C2%B0-fgt/78815/>. Acesso em: 27 abr, 2018.