



Universidade de Brasília
CET – Centro de Excelência em Turismo

Pós-graduação Lato Sensu

Curso de Especialização em Gastronomia e Segurança Alimentar

“Comer na Roça”

MARIA LUCILA LINS LAGO

Brasília – DF
Agosto / 2006

**Universidade de Brasília
CET – Centro de Excelência em Turismo**

Curso de Especialização em Segurança Alimentar

“Comer na Roça”

MARIA LUCILA LINS LAGO

Raquel Botelho, Dra.
Professora Coordenadora

Raquel Botelho, Dra.
Professora Orientadora

Verônica Ginani, Ms.
Professora Examinadora

“Trabalho apresentado em cumprimento às exigências acadêmicas parciais do curso de pós-graduação lato sensu em Gastronomia e Segurança Alimentar para a obtenção do grau de Especialista”

Brasília – DF
Agosto / 2006

Lago, Maria Lucila Lins.

Comer na Roça

Maria Lucila Lins Lago.

Monografia – Curso de Gastronomia e Segurança Alimentar
Brasília – DF, agosto de 2006.

Área de Concentração: Gastronomia Rural

Orientador: Doutora Raquel Botelho

1. Turismo Rural 2. Sustentabilidade 3. Comida Regional 4. Gastronomia

DEDICATÓRIA

Esta dissertação fará parte de um acervo intelectual e afetivo que será lembrado pela força, pela garra, pela vontade de adentrar num mundo novo e mágico da gastronomia, graças ao meu marido Antonio Carlos Lago, que, muito mais que um incentivador compartilhou, todos os momentos do curso, desde os dissabores até os sabores vivenciados durante a jornada. Aos meus filhos, Gabriela e Rafael, por seus conselhos e deslumbramento ao ver sua mãe, aplicando os conhecimentos aprendidos no Cet da Unb, de forma técnica e profissional.

AGRADECIMENTOS

Agradeço a orientadora de pesquisa Doutora Raquel Botelho, pela prontidão, sabedoria, alegria e competência com a qual direcionou a minha dissertação. Especial agradecimento ao Senac/DF, nas pessoas de Doutor Adelmir Araújo Santana, o Ms. Luiz Otávio da Justa Neves e a docente Maria do Espírito Santo Alves Barros que muito contribuiu para a conclusão da pesquisa. Aos proprietários dos restaurantes rurais todo o meu respeito e admiração pelo espírito empreendedor.

RESUMO

LAGO, Maria Lucila Lins. **Comer na Roça**, 2006. 52 p. Monografia – Programa de Pós-graduação em Gastronomia, Centro de Excelência em Turismo – UnB. Brasília – DF, 2006.

Orientadora: Dra. Raquel A. Botelho

De forma simplificada, esta dissertação, pretende preencher uma lacuna de conhecimento, existente na literatura gastronômica, a respeito do motivo que leva a população urbana a freqüentar restaurantes rurais nos finais de semana. Do ponto de vista antropológico, a pesquisa procura mostrar o estudo do processo alimentar que envolve as particularidades de dois restaurantes de uma das regiões administrativas do Distrito Federal, envolvendo o *habitus* da alimentação rural, dentro de uma perspectiva sócio-econômica-cultural. Os elementos de destaque nesta pesquisa podem ser analisados a partir do comportamento alimentar, do homem urbano, que procura o restaurante rural aos finais de semana. Sendo assim, é importante ressaltar que o pesquisador procurou fazer uma revisão bibliográfica, abordando conceitos, importância, evolução, classificação, distribuição, gastronomia e o desenvolvimento sustentável do turismo rural. No que se diz respeito ao turismo rural no Distrito Federal, a pesquisa faz uma referência aos principais pontos turísticos e principais restaurantes rurais. Os resultados quantitativos foram tabulados e compatibilizados com o Censo demográfico do IBGE-(2000) e com os autores elencados na bibliografia. Como resultado conclui-se que as pessoas que moram na cidade buscam nos restaurantes rurais, o seu lazer, aliando a boa comida regional, ao resgate cultural, as lembranças da infância, o encontro com a família e amigos, entre outros.

1. Turismo Rural 2. Sustentabilidade 3. Comida Regional 4. Gastronomia

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO.....	1
2 REVISÃO BIBLIOGRÁFICA.....	4
2.1 Turismo Rural.....	4
2.1.1 Conceitos e Importância.....	4
2.2 Turismo Rural no Brasil.....	6
2.2.1 Evolução.....	6
2.2.2 Classificação.....	9
2.2.3 Distribuição das Propriedades Rurais no Brasil.....	11
2.2.4 Desenvolvimento Sustentável.....	12
2.2.5 Gastronomia no Turismo Rural.....	13
2.3 Turismo Rural no Distrito Federal.....	15
2.3.1 Pontos Turísticos que compõem o cenário rural no Distrito Federal.....	18
2.3.2 Restaurantes Rurais do DF.....	20
3 METODOLOGIA.....	23
4 RESULTADOS E DISCUSSÃO.....	27
5 CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	41
REFERÊNCIAS.....	43

LISTA DE ILUSTRAÇÕES

FIGURA 1. QUESTIONÁRIO APLICADO NOS RESTAURANTES.....	24
FIGURA 2. SEXO.....	27
FIGURA 3. FAIXA ETÁRIA.....	28
FIGURA 4. NÍVEL DE ESCOLARIDADE.....	29
FIGURA 5. FAIXA SALARIAL.....	30
FIGURA 6. LOCAL ONDE RESIDE.....	31
FIGURA 7. DISTÂNCIA DO RESTAURANTE À RESIDÊNCIA.....	32
FIGURA 8. FREQUÊNCIA AO RESTAURANTE.....	33
FIGURA 9. PRINCIPAL COMPANHIA.....	34
FIGURA 10. MOTIVO DA PROCURA.....	35
FIGURA 11. OUTRO FATOR QUE LEVA AO RESTAURANTE.....	36
FIGURA 12. CONSIDERA A COMIDA SAUDÁVEL.....	38
FIGURA 13. GOSTA DO TIPO DE SERVIÇO OFERECIDO PELO RESTAURANTE.....	39
FIGURA 14. PRATO PREDILETO.....	40

1 INTRODUÇÃO

No turismo rural, o meio considerado "natural" enseja um local que agrega as comunidades mais tradicionais com interesses voltados para as bases materiais de subsistência, apresentando o artesanato e a gastronomia tipicamente regional, além dos valores e costumes adversos aos das sociedades urbanas. Essas comunidades são procuradas para restabelecer os "elos perdidos", que segundo Cascudo, 2004 representam o sinônimo do bem viver saudável em contraposição à qualidade de vida tumultuada e estressante das populações dos grandes centros urbanos.

A natureza e a forma de vida social no meio rural representam um ponto forte capaz de agregar formas harmoniosas entre os proprietários e os clientes. À mesa, nos reunimos para comer, conversar, comungar idéias, crenças ou opiniões. Sobre ela, coloca-se a comida, os projetos e as expectativas. Nela, reparte-se o pão e compartilha-se os sonhos e os valores. Estar à mesa, portanto, é estar pronto para degustar muito mais do que sabores e delícias. É colocar-se em estado de alerta, aberto a conhecer; a aprender (FREYRE, 2004).

A gastronomia regional brasileira é uma herança que distingue o brasileiro dos demais povos. Quando se degusta um prato tipicamente brasileiro, não se está levando à boca apenas uma mistura de ingredientes, mas uma rica experiência. Ali está a cultura, a história que satisfaz o paladar de quem come, e deverá estar o que de melhor se tem a oferecer. O prazer da boa mesa é uma emoção semelhante à leitura de um bom livro, à ida a uma boa peça de teatro ou uma exposição artística (LENHADTH, 2005).

A lembrança da cozinha regional, em que os familiares inventavam e reinventavam, como verdadeiros cientistas, os mais saborosos quitutes, num misto de cores e sabores que supriam não só as necessidades fisiológicas, mas alimentavam o espírito de forma encantadora e inesquecível. Comer é além de um ato biológico, um ato simbólico trazendo memória, ancestralidade, referências sobre a natureza, sobre o homem civilizador; família, sociedade e cultura (FREYRE, 2004).

Desta forma o cenário turístico no espaço rural apresenta características diferenciadas das modalidades do turismo convencional. O objetivo essencial é oferecer aos clientes a oportunidade de reviver as práticas, os valores e

sociedades rurais, beneficiando-se da hospedagem e de um acolhimento personalizado. Tal tipo de turismo atrai interessados em manifestações culturais, tanto em âmbito urbano como rural, criando os mais diversos cenários gastronômicos, para aproximar as famílias, os amigos, em atos socializadores em volta de uma mesa e justamente nesse momento que se cristaliza estados emocionais e identidades culturais, o resgate do gosto, do prazer, do sabor e do simbolismo que remete ao passado histórico de cada indivíduo (GASTRONOMIA E TURISMO, 2004).

Segundo Freire (2004) há uma forte relação entre o que se come e os sentimentos, sempre representados nas histórias individuais dos momentos ritualizados que começam com a escolha dos ingredientes, dos processos culinários, das maneiras de servir e comer. Franco (2004) complementa que durante a preparação e a partilha das carnes exigia-se a reunião do grupo ou da família, confirmando assim a ritualização da repartição.

Por esta perspectiva, pode-se afirmar que a principal preocupação da arte de cozinhar é proporcionar o máximo de prazer a quem come. Não comemos apenas para saciar a fome, mas, principalmente, para ter prazer (LEAL 2004).

Para que a gastronomia regional fosse reconhecida como Patrimônio Cultural Brasileiro foi necessária a intervenção das instituições: Federação Nacional de Hotéis Restaurante Bares e Similares (FNHRBS), a Associação Brasileira de Restaurantes e Empresas de Entretenimento (ABRASEL) em parceria com Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial (SENAC) e o Serviço Brasileiro de apoio às Micro e Pequenas Empresas (SEBRAE), num esforço comum elaboraram um projeto, contemplando o setor com a aquisição de um banco de dados, contendo um acervo de receitas para preservação da culinária regional, além de um cadastro de restaurantes e das matérias primas que são utilizadas nos preparos dos pratos, com uma garantia de que os brasileiros e os turistas estarão apreciando produtos genuinamente regionais tradicionais (RIBEIRO, 1998).

A produção de conhecimentos gerada durante a pesquisa servirá de aporte para o crescimento consciente e produtivo da cozinha rural que reforça a integração para a compreensão de todas as reproduções e dos hábitos da vida do homem do campo e dos seus freqüentadores.

A monografia será desenvolvida com base na revisão da literatura sobre a gastronomia rural do Distrito Federal, os principais restaurantes rurais, as preparações mais procuradas e a pesquisa de campo com aplicação do questionário para avaliar o motivo da procura à este tipo de restaurantes por pessoas que moram na zona urbana.

Diante da majestosa complexidade que envolve a gastronomia e a sua representatividade e sabendo-se que seu conceito vai muito além de um simples ato de comer ou de saciar a fome, estes fatores contribuíram para a busca do entendimento dos reais acontecimentos que se passam no mundo mágico da gastronomia.

A importância da pesquisa deve-se ao fato de que esta preencherá uma lacuna de conhecimento sobre a rotina dos restaurantes rurais existentes no Distrito Federal, o perfil de seus freqüentadores e a motivação pela procura deste tipo de restaurante.

A produção de conhecimentos gerada durante a pesquisa servirá de aporte para o crescimento consciente e produtivo da cozinha rural que reforça a integração para a compreensão de todas as reproduções e dos hábitos da vida do homem do campo e dos seus freqüentadores.

Esta pesquisa tem como objetivo avaliar os determinantes de freqüência de dois restaurantes rurais na Região Administrativa de Sobradinho, Distrito Federal, onde buscou-se definir o que é um restaurante rural, diagnosticar o perfil e o motivo da procura, pelos freqüentadores, deste tipo de restaurante, além de comparar as preparações oferecidas em cada um dos estabelecimentos pesquisados.

Para compreensão mais ampla dessa dissertação, o trabalho foi dividido em introdução, que aborda o resgate da gastronomia regional, valorizando-a como patrimônio cultural; revisão bibliográfica abordando a importância do turismo rural no cenário nacional e local; métodos de pesquisas, resultados obtidos e discussão e considerações finais.

2 REVISÃO BIBLIOGRÁFICA

2.1 Turismo Rural

2.1.1 Conceitos e Importância

Na definição de turismo rural pode-se identificar duas tendências: a primeira utiliza como critério à rentabilidade do turismo convertido em benefício para a comunidade rural. A segunda define o turismo rural pelos diferentes elementos que constituem a oferta, na qual deve estar presente a cultura, atividades rurais agropecuárias, entre outras. Existe diferença na definição entre Turismo Rural e Turismo no Meio Rural ou no Espaço Rural. Considera-se turismo rural quando um conjunto da população local (agricultor e outros) usufrui a renda proveniente da atividade turística. O conceito de turismo no meio rural é mais abrangente e dentro dele encontra-se diversas tipologias como: turismo ecológico, turismo rural, turismo verde, turismo eqüestre, entre outros (ALMEIDA, 1999).

A definição adotada pela Empresa Brasileira de Turismo (EMBRATUR, 1998), após um encontro com representantes das diversas regiões brasileiras que tomaram por base os princípios de viabilidade econômica, correção ecológica, justiça social e estrutura verdadeiramente rural é:

“Turismo Rural é o conjunto de atividades turísticas desenvolvidas no meio rural, comprometida com a produção agropecuária, agregando valor a produtos e serviços, resgatando e promovendo o patrimônio cultural da humanidade” (EMBRATUR, 1998).

Com a evolução das atividades rurais no país o conceito de turismo rural vem sofrendo alterações na sua significação. Na visão atual, o Turismo Rural pode ser definido como “um segmento do turismo desenvolvido em áreas rurais produtivas, relacionado com o alojamento na sede da propriedade (adaptada) ou em edificações apropriadas (pousada) nas quais o turista participa das diferentes atividades agropecuárias desenvolvidas neste espaço, quer como lazer ou aprendizado. Deve ser incluída nesta modalidade, a oferta de produtos naturais de origem local ou regional. Assim como a gastronomia típica e o conhecimento da cultura local” (EMBRATUR, 2002).

Mesmo com vários conceitos, e após comparações, esta dissertação apresenta como definição de turismo rural toda e qualquer atividade desenvolvida no campo que promova a qualidade de vida de todas as pessoas envolvidas no processo, a cultura e a aprendizagem, a preservação do meio-ambiente, o lazer e entretenimento naturais, a gastronomia regional, a expansão do agronegócio e a fixação do homem no meio rural por meio de geração de empregos.

O turismo rural surge no cenário nacional como um fenômeno complexo, em que a expectativa dos consumidores imediatos, dos interesses econômicos, dos projetos de ocupação territorial rural aliados aos fatores de preservação ambiental, estão cada vez mais exigentes. Deve-se ressaltar que, dentro de uma filosofia contemporânea, onde o espaço rural divide suas atividades, predominantemente, agrícolas com a sustentabilidade econômica e social, requer de seus proprietários um estudo criterioso do que se vai explorar dentro da sua propriedade. Nesse sentido, é importante lembrar que além de uma renda extra, esse tipo de atividade resgata a fabricação de produtos regionais (artesanato, gastronomia), a preservação de espaços verdes, a cultura local e o modo de vida campestre (ALMEIDA, 2000).

A atividade do turismo rural está em harmonia com os interesses da comunidade local, do turista e do meio ambiente. A harmonização desses fatores irá garantir a sustentabilidade da atividade (PRATES, 1999).

O objetivo do turismo rural é proporcionar ao homem da cidade uma aproximação com o meio rural, melhorar a qualidade de vida do homem do campo por meio de revitalização e conservação dos recursos naturais existentes, promovendo a reabilitação do patrimônio sócio-cultural (PRATES, 1999).

Como afirma Cascudo (2004), o cenário campestre apresenta elementos característicos que favorecem ao turismo rural como: as propriedades com suas pequenas casas rodeadas de árvores, os pomares e hortas, a criação de gado, as abundantes montanhas, os riachos e cachoeiras. Cenário este que faz parte do imaginário das pessoas e que, com certeza, ainda vai permanecer por muito tempo. Acredita-se que o turista urbano será atraído cada vez mais para o interior a procura de sossego e simplicidade que só o clima campestre pode oferecer. O despertar entre rangidos de carros de boi, o cheiro característico e, o

leite quentinho vindo do curral, o pãozinho saindo do forno à lenha, o café feito da forma mais tradicional, são alguns dos diferenciais do turismo futuro.

Tudo isso se torna atrativo para o homem da cidade que procura fugir da violência dos grandes conglomerados urbanos. O turismo rural pode ser mais bem aproveitado para que gere lucros tanto para os proprietários como para a comunidade local. É preciso comprometimento e empenho das partes envolvidas: empresários e órgãos públicos. O proprietário deve ter plena consciência que os lucros não são imediatistas e de fácil aquisição. O papel dos órgãos públicos é promover a profissionalização da comunidade interessada nesse ramo de negócio, por meio do treinamento e capacitação para o ingresso nesse mercado de trabalho (SEBRAE, 2003).

A interação desses órgãos públicos fortalece o turismo local, ampliando o mercado de trabalho e a promoção da autosustentabilidade da região, porque poderá haver a instalação de pequenas agroindústrias para a comercialização de produtos rurais, conseqüentemente a inserção dos produtores rurais nesse circuito. As opções de serviços e produtos vão desde a instalação de pequenas indústrias a pequenos restaurantes de comidas típicas. A outra fonte de renda surge da possibilidade que o turista tem de conhecer a rotina da propriedade que lhe proporcionará a produção de conhecimento por meio de ordenha das vacas leiteiras, plantação e colheitas de produtos agrícolas, a observação da fauna e da flora local, entre outras (SEBRAE, 2003).

A proposta do turismo rural é uma excelente alternativa para a sua exploração, uma vez que, com a estrutura já existente, aliada a alguns ajustes e reformas pode-se implementar projetos em curto prazo sem gastos excessivos dos empresários ou órgãos públicos. Não se deve esquecer que a preservação do meio ambiente é peça chave na continuidade deste tipo de turismo, necessitando de educação ambiental para os turistas (ALMEIDA, 2000).

2.2 Turismo Rural no Brasil

2.2.1 Evolução

O turismo rural é considerado uma modalidade nova, no Brasil, em relação a outras como o ecoturismo. Devido a grande extensão geográfica do

país não existe um marco preciso para datar o início da atividade rural (ALMEIDA; RIEDL apud RODRIGUES, 2000).

Com o nome de turismo rural sabe-se que as primeiras tentativas de se colocar em prática a atividade oficialmente registrada em nível estadual data de 1986, em Lages, localizado na fazenda Pedras Brancas, em Santa Catarina, como alternativa para aproveitar a estrutura que a fazenda possuía em se tratando da criação de gado de corte e gado leiteiro e eqüino, principalmente na região serrana (ALMEIDA; RIEDL apud RODRIGUES, 2000).

Devido a sua localização na BR 116 e 282, Lages recebia um público como conseqüência do fluxo rodoviário vindo de Curitiba em direção as serras gaúchas, que paravam para fazer as refeições e raramente, pernoitar. Em 1984 formou-se a Comissão Municipal de Turismo, formada por segmentos representativos da sociedade local. Realizaram uma pesquisa com os turistas que passavam no município e chegou-se a conclusão que o clima, a hospitalidade, a gastronomia variada, a paisagem natural, a cultura diversificada e a segurança eram os pontos fortes que justificavam a quantidade de pessoas que visitavam a cidade de Lages (SALLES, 2003).

A primeira providência foi servir a gastronomia da terra em uma das fazendas do município, em seguida juntou-se outra atividade, como: ordenha, passeios a cavalo, shows folclóricos que foram muito bem aceitos. Com todo esse progresso e com o crescente número de visitantes que permaneciam por mais tempo na região, aumentou a quantidade de propriedades que passaram a oferecer esse tipo de serviço, incluindo o pernoite (ALMEIDA; RIEDL, 2000; SALLES et al, 2003).

Outras fazendas aderiram ao movimento tornando-se pioneiras nessa nova modalidade. As iniciativas se multiplicaram rapidamente por todo o estado de Santa Catarina e alcançaram todo território brasileiro, principalmente nas regiões Sul, Sudeste e alguns municípios das regiões Centro-Oeste, com destaque para Mato Grosso do Sul (RODRIGUES, 2001).

Atualmente verifica-se uma expansão do turismo rural em todo o Brasil, alcançando as regiões Norte e Nordeste do país.

Em 1994 foi criada, em Lages, Santa Catarina a Associação Brasileira de Turismo Rural -ABRATURR, pois já se sentia a necessidade de equilibrar a renda agrícola tão inconstante no país (SALLES, 2003).

A ABRATURR juntamente com o Serviço de Apoio às Micro e pequenas Empresas do Distrito Federal (SEBRAE/DF) seu principal aliado foram às primeiras instituições a ampliarem e difundir o turismo rural (SALLES,2003).

No ano de 1998, em Santa Maria do Rio Grande Sul, durante o I CONGRESSO DO TURISMO RURAL surgiu o Movimento Nacional de Apoio ao Turismo Rural – RURALTUR, intensificando os esforços, com a finalidade de desenvolver o turismo sustentável, junto aos empresários desse segmento (ZIMMERMANN, 1998).

Atualmente o município de Lages é considerado a “Capital Nacional de Turismo Rural” (ZIMMERMANN, 1998).

O turismo rural tem passado por uma forte reflexão, pois existe uma grande imprecisão sobre os conceitos que estão sendo vinculados à tentativa de classificá-lo, tomando como parâmetro conceitos europeus, postura esta que resulta em um grande equívoco devido às diversidades culturais, e as suas complexidades (BONACCINI, 2003).

Ao se atentar para a realidade brasileira, o primeiro ponto que merece atenção é a separação do mundo rural e o mundo urbano, no período contemporâneo em que os espaços são marcados pela ciência, a técnica e a informação. Portanto os referenciais que foram herdados da idade moderna já não servem como parâmetro em função das diferenças entre esses espaços (RODRIGUES, 2001).

Outro elemento de destaque é a grande extensão geográfica do Brasil e as distintas fases do processo histórico de apropriação do território. Os ciclos econômicos que passaram no Brasil deixaram marcas nas suas paisagens, constituindo uma diversidade do patrimônio histórico cultural (RODRIGUES et al, 2001).

No ciclo do gado, o território brasileiro incorporou fronteiras do Sul ao Nordeste, deixou suas marcas nas grandes rotas que atualmente estão sendo resgatadas e valorizadas pela utilização dos roteiros turísticos integralizados. Foi

um período caracterizado pelo rico folclore e pela gastronomia que, ainda hoje, é muito apreciada, principalmente na região Sul. O desenvolvimento do turismo rural, associado a esse ciclo do gado, depende, principalmente, do tipo de estrutura fundiária utilizada para o uso do solo. Os diversos modelos são: o modelo da pequena propriedade familiar de subsistência com a população tradicional; a pequena propriedade familiar colonial originada com o processo de imigração; a grande propriedade de monocultura tradicional destinado a produtos tropicais; o grande latifúndio agrícola contemporâneo, com produção de soja; propriedade de pecuária leiteira introduzida no sudeste após o ciclo cafeeiro; a grande propriedade de gado de corte nas áreas de colonização do Centro-Oeste e Amazônia (RODRIGUES et al, 2001; SALLES, 2003).

No ciclo da cana-de-açúcar – a zona da Mata Nordestina ficou em evidência pelo seu valiosíssimo patrimônio arquitetônico. O ciclo do ouro e do diamante no Estado de Minas Gerais girou um patrimônio rural e urbano de estimado valor. No ciclo do café desenvolvimento na região Sudeste, herança de propriedades com padrões arquitetônicos definidos (BALASTRERI et al, 2001; SALLES, 2003).

Cada uma dessas estruturas pode gerar um tipo diferenciado de turismo para as regiões nas quais foram instaladas.

2.2.2 Classificação.

Segundo Almeida *et al* (2000), o turismo rural pode ser classificado como de cunho histórico e de natureza contemporânea. A origem do turismo rural histórico está relacionada a história da imigração européia no Brasil, principalmente nas regiões Sul, Sudeste do país, onde os Estados de Santa Catarina, Rio Grande do Sul, São Paulo e Espírito Santo figuram como destaque e podem ser divididos em turismo de origem agrícola que engloba propriedades que historicamente se constituíram como unidades de produção agrária durante o ciclo do café, considerado o mais significativo, no qual o patrimônio arquitetônico suntuoso, representado pelas sedes das fazendas que após algumas reformulações, funciona como meio de hospedagem, constituindo-se de pousadas ou hotéis.

O mesmo autor relata que o turismo de origem pecuarista originou-se da pecuária tradicional e distingue-se em áreas onde a atividade de criação de gado funcionou como instrumento de apropriação do território durante os anos de colonização, nas regiões do Nordeste, do Centro-Oeste e do Brasil meridional (aquelas que se implantaram quando o território nacional já se encontrava consolidado geopoliticamente).

Em Almeida *et al* (2000), o conceito de turismo rural contemporâneo engloba equipamentos a partir dos anos 70, quando o turismo começa assumir maior significação no cenário econômico nacional.

Estes autores consideram que esse tipo de turismo representa uma alternativa diferenciada do turismo tradicional e do turismo dominante no país, o chamado “sol e praia”, e conquista uma importância cada vez maior devido a crescente urbanização da população brasileira.

As variantes dessa modalidade incluem hotéis-fazenda localizados na zona rural, construídos com o objetivo de exploração econômica, valorizando a cultura rural - o folclore, a gastronomia, as atividades rurais como cavalgadas; pousadas rurais de menor porte com padrão de vida simples que procura oferecer aos visitantes a rotina da vida do campo; spas rurais - turismo de saúde, constituindo a versão moderna das antigas estações termais, atualmente apresenta-se com fins estéticos; esportes aquáticos, banhos de cachoeira dentre outros; segunda residência campestre - geralmente localizadas na área rural de municípios vizinhos a grandes centros urbanos; camping e acampamentos rurais - representam um meio de hospedagem bem utilizada por jovens e famílias com crianças. Localizam-se geralmente nos vales dos rios, nas matas ciliares com significativa cobertura da vegetação; turismo de caça e pesca - modalidade típica do Pantanal Mato-grossense, representado pelos ranchos de pesca; turismo rural místico e religioso – modalidade em franca ascensão no país, principalmente no Brasil Central, como a Chapada dos Veadeiros, em Goiás; turismo rural científico-pedagógico – modalidade voltada para a recepção de alunos e estagiários. Algumas escolas de ensino técnico agrícola estão abrindo as suas portas para visitas e hospedagem de voltados para a área de educação, associando turismo, lazer e ensino; turismo etnográfico – é o caso de reprodução de aldeias indígenas para receber grupos de estudantes (ALMEIDA *et al*, 2000).

2.2.3 Distribuição das Propriedades Rurais no Brasil

O número de propriedades rural que fazem parte do turismo rural no Brasil já soma 4.852 que se transformaram em hotéis, pousadas para pesca de extrativismo, fazendas para os mais diversos eventos. A região Sudeste desponta com 2.706 propriedades de turismo rural, sendo que Minas Gerais é o destaque dentre os outros estados brasileiros (ROMEROS Apud COUTINHO, 2002).

Os autores chamam a atenção, quanto a exploração do turismo rural, por regiões, onde a região sul possui um excelente potencial nos estados de Santa Catarina que é pioneira na atividade com as principais propriedades rurais no Vale do Itajaí e Planalto Serrano; Rio Grande do Sul e Paraná. Na região sudeste, em São Paulo, principalmente, as atividades tiveram início em 1996, por meio do fomento oferecido pelo Sebrae/SP, com o programa “Volta ao Campo”; Minas Gerais – conta com a Associação Mineira de Turismo (AMETUR); Rio de Janeiro a TURISRIO que vem proporcionando o desenvolvimento da atividade no estado; e no Espírito Santo, o Agroturismo é a denominação que o turismo rural recebe nesse estado. A região montanhosa apresenta um grande crescimento. O SEBRAE/ES é muito atuante e conta com o apoio do Governo Estadual e das prefeituras.

Na região centro-oeste o turismo rural concentra-se, principalmente no estado do Mato Grosso do Sul, que teve início de suas atividades em 1995, com o apoio do SEBRAE/MS em parceria com o governo do Estado. Existe um grande aproveitamento dos recursos naturais do Pantanal e o Distrito Federal em franca expansão. (ROMEROS Apud COUTINHO, 2002).

Os mesmos autores relatam que na região nordeste, alguns estados possuem um grande potencial porque retrata a história do Brasil Colônia como, por exemplo, em Pernambuco e na Bahia surgiram algumas iniciativas particulares. Na Bahia, a partir do ano 2000, o SEBRAE em parceria com o governo do estado, vem promovendo ações de conscientização e alguns projetos estão sendo implantados.

Enfim, na região norte destaca-se o Estado do Pará onde foi inaugurado o Hotel Tataquara, em uma ilha do Xingu financiado por ONGS - Organismos não governamentais- internacionais por meio da Cooperativa Mista de Produtores e Extrativista (CAMPEALTA). A Cooperativa é formada por 1200 índios de nove tribos. As instalações são ecologicamente corretas, abastecidas por energia solar e com sistemas de tratamento de efluentes. Os lucros da exploração turística serão utilizados na fiscalização das terras indígenas com o objetivo de preservação da floresta. Porém, existem restrições para a utilização do hotel, pois a região é rodeada por aldeias indígenas, mas a visitação a esses locais é controlada pela própria administração que é contrária a banalização da cultura indígena. A Cooperativa aceita pacotes de grupos, com no máximo, seis pessoas e tempo mínimo de permanência de três dias. A maioria dos pacotes turísticos é vendido, pelas operadoras para hóspedes estrangeiros principalmente da Suécia e Inglaterra. As atrações oferecidas nas aldeias possuem características do turismo rural, independente da cultura e da etnia dos agentes hospedeiros (ROMEROS Apud COUTINHO, 2002).

Segundo Romeros apud Coutinho (2002), no Estado do Pará, o SEBRAE e a Companhia Paranaense de Turismo (PARATUR) incentivaram a implantação do Programa da Oferta Turística no Marajó do qual fazem parte pelo menos nove fazendas do Circuito rural.

2.2.4 Desenvolvimento Sustentável

Muitas sedes das fazendas com estilos coloniais que foram recuperadas acolhem o turista que se interessa pela história do Brasil. O século XIX e o primeiro quarto do século XX, nas regiões Sul e Sudeste tem contribuído para o desenvolvimento do turismo rural no Brasil (BONACCINI, 2003).

Segundo Bonaccini (2003), a sustentabilidade é a palavra-chave do século XXI, depois de um período de intenso desenvolvimento industrial em prejuízo aos aspectos sociais e ambientais. O que se recomenda não é só novas tecnologias de produção, mas as que são compatíveis com a realidade do agricultor familiar.

A racionalização dos recursos de produção é uma das primeiras medidas a serem implementadas, para a melhoria desse sistema nas propriedades rurais familiares (BONACCINI, 2003).

Para o desenvolvimento pleno do turismo rural é necessário o respeito ao meio ambiente. A gestão ambiental dentro das propriedades rurais é um dos assuntos mais polêmicos no âmbito do agronegócio, porque é encarada, pelos produtores, como um adicional de custos sem resultados financeiros nem a curto e nem em longo prazo (BONACCINI, 2003).

Os gestores deste setor devem se preocupar com uma estratégia a ser adotada que seria proporcionar, a estas áreas de proteção ambiental, um caráter econômico que possibilite ganhos aos produtores; como: criação de animais silvestres em regime semi-aberto, implantação do Plano de Manejo Sustentável nas áreas de florestas com possibilidades de corte; implantação de Sistemas Agroflorestais, onde as áreas de mata são substituídas por árvores frutíferas e medicinais, utilização racional dos recursos do cerrado e da caatinga com tecnologias brandas e adaptadas (BONACCINI,2003).

Os aspectos mais relevantes e que merecem cuidados especiais por ocasião da exploração do espaço rural em potencial são: reserva legal, matas ciliares, avaliação do impacto ambiental das atividades existentes e daquelas a serem implantadas, uso de quebra ventos arbóreos, preservação das nascentes, conservação do solo e descarte correto de embalagens e medicamentos (BONACCINI, 2003).

2.2.5 Gastronomia no Turismo Rural

Não foram apenas as inúmeras manifestações culturais que fizeram parte da formação do povo brasileiro, mas a Culinária que se utilizou, às influências indígenas, negras, européias, para fazer a base da alimentação do Brasil, com destaque ao sabor inigualável, a qualidade, a beleza e a variedade das preparações (REICHEMBACH).

Deve-se ressaltar que a influência indígena aconteceu no Brasil bem antes da colonização portuguesa, eles já conheciam inúmeros produtos cultivados para a alimentação, para a produção de bebidas e os condimentos

como: milho, mandioca e aipim; frutas como o caju que era base da bebida alucinógena conhecida como Cauim, além da caça, pesca, e uma das maiores contribuições dos indígenas na nossa alimentação foram os produtos derivados da mandioca: a farinha (um dos produtos mais consumidos no país e que se agregou aos pratos de origem africana e portuguesa indispensável ingrediente nos pirões já que em Portugal não se conhecia a farinha e os pirões eram feitos de miolo de pães), a Tapioca - utilizada para fazer beiju, mingau e outras preparações (ARAÚJO, 2006).

Os africanos eram dotados de notória sabedoria na culinária, quando chegaram ao Brasil. Na culinária africana destaca-se a feijoada sem deixar de mencionar os pratos preparados com fruto do mar à base de azeite de dendê (ARAÚJO, 2006).

Os europeus, principalmente os portugueses, contribuíram com diversos tipos de alimentos para a formação da culinária, principalmente por serem os maiores conhecedores das técnicas da agricultura e criação de animais para servirem de alimentação. Deles herdou-se o costume de ingerir carne de boi, carneiro, porco, bode, contribuíram os subprodutos oriundos da criação de animais, como leite, a fabricação de queijo, requeijão, embutidos, defumados. Outra contribuição marcante foi a fabricação de bebidas como licor, fabricação de doces, conservas entre outros produtos (ARAÚJO,2006).

Em todas as regiões do Brasil depara-se com uma vasta e rica culinária. A gastronomia, na região Norte, por causa das florestas, rios e influência indígena, predomina as frutas, peixes e mandioca. Mais precisamente, no Estado do Pará, encontra-se frito do vaqueiro, à base de carne, testículos de búfalo, queijo de leite de búfalas, peixes regionais e também os mais exóticos: caldinho de turu, e vermes retirados da madeira, que se come vivo (LEAL, 1998).

No Nordeste, vê-se a predominância do coco (oriundo da Índia), do dendê, do feijão, do inhame, da macaxeira, dos doces, dos peixes e crustáceos, destacando-se a culinária baiana. Em Pernambuco encontra-se a buchada de bode, e os alfenins (preparados com o açúcar branco da cana-de-açúcar). No Ceará, pode-se apreciar uma grande variedade de pratos preparados com peixes, camarão e lagosta, sendo também, muito apreciada a rapadura (subproduto da cana-de-açúcar). No Rio Grande do Norte, além dos peixes e

crustáceos há predominância do prato típico que é a carne-de-sol, servida com farofa e feijão verde. Em Alagoas a gastronomia é rica em frutos do mar e crustáceos principalmente da água doce, como o sururu (ALMEIDA, 1998)

No Centro-Oeste, predomina os pratos preparados com carne por causa dos grandes rebanhos bovinos. A bebida como erva-mate, os peixes, a caça do pantanal, o pequi e demais frutas do cerrado, utilizadas no preparo de vários pratos, formam a culinária básica da região. Em Minas Gerais, há uma rica variedade gastronômica como: todos os produtos derivados do leite, os biscoitos, pães de queijo, angu, couve, diversas preparações com carne de porco, pratos á base de milho, e o tutu feito com o feijão (ALMEIDA, 1998).

No Sudeste, encontra-se no Espírito Santo, a moqueca preparada com urucum (moqueca capixaba), no Rio de Janeiro, a feijoada carioca preparada com feijão preto e em São Paulo o cuscuz-paulista que é um prato muito apreciado (ALMEIDA, 1998).

No Sul, há influência da cozinha italiana, alemã, polonesa entre outras. Considera-se a região da carne, preparada para churrasco, além de lingüiças temperadas e picantes, o barreado paranaense, comida tropeira, porco no rolete, pinhão e o famoso chimarrão (ALMEIDA, 1998).

2.3 Turismo Rural no Distrito Federal

Na década de 90, o Distrito Federal iniciou suas atividades cujos atrativos estavam ligados à cultura rural local. As propriedades que apresentavam o tipo de turismo rural até 1995, eram em número de cinco e ofereciam comidas típicas, cavalgadas, caminhadas em reservas naturais, entre outros. Uma das propriedades se transformou em Hotel Fazenda que oferecia hospedagem aos turistas enquanto que as outras se limitavam a atividades desenvolvidas durante o dia. Ainda, na década de 80, o hotel Fazenda abriu suas portas para visitaçõ de escolas de Brasília, para colônias de férias. O projeto inicial foi alterado e hoje a fazenda trabalha com pecuária de leite e criação de cavalos, que são atrativos da atividade de turismo rural desenvolvida na propriedade (SEBRAE/DF, 2003).

Mais especificamente no ano de 1992, após aprovação da legislação que permitia a criação de agroindústrias e abatedouros com o objetivo de viabilizar, economicamente, a propriedade rural, os empresários do ramo apostam na diversidade de produção como: piscicultura, pecuária avicultura caprinocultura, horticultura, fruticultura, piscicultura, dentre outros, aproveitando os aspectos como relevo, clima e vegetação favoráveis (SEBRAE, 2003).

Iniciativas privadas em 1996 começaram a desenvolver a atividade, que tinha a denominação de Restaurantes Rurais, na periferia de Brasília. Nos idos de 1998/1999, surgiu a iniciativa do SEBRAE/DF em parceria com a EMBRATUR, com a Secretaria de Turismo e Lazer do Distrito Federal (SETUR/DF) com o Sindicato Rural do Distrito Federal (SRDF) e a Secretaria de Agricultura do Distrito Federal (SA/DF). Atualmente, 80 propriedades rurais estão em pleno funcionamento e empregam cerca de 2000 pessoas no campo. Ocorreu visível expansão da agricultura orgânica e as agroempresas artesanais de origem familiar, na área Administrativa do Distrito Federal. As principais atividades desenvolvidas no cenário rural são os restaurantes, sítios de recreação, fazendas de repouso, cafés coloniais, pousadas, haras com atividades eqüestres, pesque-pague e hotéis fazenda (SEBRAE/DF, 2002).

As iniciativas que o SEBRAE/DF, vem desenvolvendo na área rural são: diagnóstico para implantação de empreendimentos turísticos, projeto de viabilidade econômica para obtenção de financiamento, consultoria e apoio para divulgação para o empreendimento (SEBRAE/DF, 2002).

O turismo rural, no DF, nasceu com a proposta de impulsionar o desenvolvimento da atividade rural do DF dando apoio e orientando empreendedores que já tivessem iniciado suas atividades e incentivando aqueles que quisessem investir neste ramo; divulgar a atividade para geração de emprego e de fonte de renda para os produtores; desenvolver o espaço rural no DF; implementar o cooperativismo e associativismo, valorizar os produtos típicos e as tradições culturais do local; criar alternativas de lazer para as pessoas do meio urbano e diminuir o êxodo rural ¹.

¹ Saída ou partida de muita gente da zona rural para a zona urbana, emigração.

A partir do ano de 1996 várias iniciativas foram tomadas para a concretização do turismo rural no DF e contou com a participação de instituições públicas, particulares, e organizações governamentais e não governamentais (SEBRAE-DF, 2003).

Em 1997 foi publicado o Guia de Turismo Rural do Distrito Federal e a partir desse evento surgiram várias iniciativas, discussões e estudos sobre vários temas relacionados ao turismo no DF. Outra grande iniciativa foi à criação da Rodada de Negociação em que os fornecedores junto com os produtores discutem as melhores formas de negócios e troca de informações (SEBRAE/DF, 2003).

Em 2000 foi lançado o Diagnóstico da Atividade Cultural do Distrito Federal que procurou compilar nesse ensaio o perfil do empresário, da propriedade e do consumidor do turismo rural, que contou com o apoio do SEBRAE/DF e da Universidade de Brasília (UnB) e do Núcleo de Apoio à Competitividade e Sustentabilidade da Agricultura (NUCOMP,2000).

Em 2003, um novo diagnóstico sobre as Atividades Desenvolvidas pelo Turismo Realizadas no Espaço Rural do DF e em algumas áreas do entorno foi elaborado pelo Centro de Excelência de Turismo-CET/UnB em parceria com o SEBRAE, NUCOMP-UnB, o Centro de Cartografia Aplicada a Informação Geográfica (CIGA/UnB), a EMBRATUR e o Serviço Nacional de Aprendizagem e Cooperativismo (SESCOOP/DF, 2003).

Ainda no ano de 2003, por ocasião do Seminário sobre Turismo Rural no Distrito Federal e Entorno promovido pelo CET/UnB, professores, alunos e empresários da área, redigiram um documento sobre as ameaças e oportunidades dessa atividade no Distrito Federal. Este trabalho frutificou e deu origem ao “Turismo no Espaço Rural do Distrito Federal: estratégias para o desenvolvimento sustentável” (SEBRAE/DF, 2003).

Oliveira (2003), relata que o documento foi criado para incentivar parcerias entre instituições ligadas ao turismo rural, observando o nível de atuação conforme as determinações: políticas incentivadoras e reguladoras, formação e promoção de produtos, preservação do meio ambiente e participação na produção rural, proporcionar o desenvolvimento da área rural no DF,

aumentando o número de empregos, implementar o associativismo e o cooperativismo, visando a melhorar a competitividade da pequena produção de mercado, valorizar os produtos típicos, atividades rurais e articulação inter institucional.

2.3.1 Pontos turísticos que compõem o cenário rural no Distrito Federal

Pontos turísticos que compõem o cenário rural do Distrito Federal, segundo publicação do SEBRAE/DF.

- Agroindústria – empreendimento que oferece opções de lazer, recreação, caminhadas ecológicas, espaço para convenções e eventos, ponto de venda para produtos da colônia. Exemplo de alguns pontos que compõem este cenário: Agroturismo Flórida, Engenho de Pinga Machado, Fazenda Malunga e Fazenda Monjolo.
- Café Colonial – serve café da roça com produtos típicos da culinária mineira e goiana. Exemplo: Agroturismo Flórida.
- Chácara de Eventos – são empreendimentos que oferecem atendimento a grupos de pessoas, realizam eventos em geral, trabalha com colônia de férias, grupos de escolas, melhor idade, igrejas e as mais diversas empresas. Exemplos: Centro de Lazer Flamboyant, Chácara Araguaia, Chácara Caliana, Chácara da Vovó, Chácara Valéria, Fazenda Velha, Fazenda retiro das Pedras, Irmão Sol Chácaras de Eventos, Jardim do Éden, Pousada dos Angicos, Recanto das Águas, Recanto Verde, Sítio Alegria, e Village dos Colibris.
- Chácara de Lazer – são espaços destinados a oferecer lazer, recreação, caminhada ecológica e colônia de férias> Exemplos: Agroturismo Buriti Alegre, Águas Correntes Saia Velha, Centro de Lazer Sol Nascente, Chácara da Lúcia, Fazenda Monjolo, Fazenda Recreio Mugy, Fazenda Velha, Rancho aguilhada, recanto dos Jovens, Sítio Paraíso.
- Ecoturismo – empreendimentos destinados a caminhadas ecológicas, yoga, tai-shi-shuan, eventos campestres e outros. Exemplos: Agroturismo JK, Araras Hotel Fazenda, Chapada Imperial, Fazenda Barra do Dia, Solar da Águia, Vale das Cachoeiras Terra Viva e Village dos Colibris.
- Hotel fazenda – oferece, dentre várias atividades de lazer, espaços para convenções e eventos, hospedagem em apartamentos, alojamentos e camping.

Exemplos: Araras Hotel Fazenda, Fazenda Barra do Dia, Fazenda Hotel Mestre D'armas, Hotel fazenda Águas Emendadas, Hotel Fazenda Cambugi, hotel Fazenda Capão, Hotel Fazenda do Tacho, Hotel Fazenda Lagoa Tour, Hotel Fazenda Raizama, Hotel Fazenda retiro das Pedras, Hotel fazenda Stracta, Hotel fazenda Vale do Arco Íris, Jardim do Éden e RM Hotel Fazenda.

- Pesca – Empreendimento voltado para pescaria esportiva. Oferece ao pescador serviços de cozinha, equipadas, para o pescador cozinhar seu peixe e todo o material necessário para uma pescaria. Exemplos: Agroturismo Buriti Alegre, Agroturismo JK, Centro de Lazer Flamboyant, centro de Lazer Sol-Nascente, Pesque-Pague Bica D'água, Pesque-Pague Fortaleza, Pasque-Pesque Fortaleza, Pesque e Pague Sabóia, Pesque e Pague São Bernardo, Pesque e Pague São Bernardo, Pesque e Pague Verdes Lagos, Projeto Pintado, Rancho Paraná e toca do Pescador.
- Pousada – hospedagem em apartamentos ou chalés com uma diversidade de atrações para seus visitantes. Exemplos: Pousada dos Angicos, Pousada Recanto dos Anjos, Recanto Pedra Grande, Restaurante e Pousada Refazendo, Sítio Canaã, Vale das Cachoeiras Terra Viva.
- Restaurante Rural – empreendimentos que oferecem comidas típicas da culinária rural mineira e goiana, principalmente, preparadas em fogão á lenha. Exemplos: Agroturismo Buriti Alegre, Araras Hotel Fazenda, Arraial de Minas Restaurante Rural, Empório do Vale, Fazenda Recreio Dinizlândia, Fazenda Taboquinha, Fazenda Velha, Jardim do Éden, Rancho Canabrava, Rancho Paraná, Restaurante e Pousada Refazenda, Restaurante Rural Trem da Serra, Sítio Canaã, Sítio Paraíso e Solar da Águia.
- Turismo Eqüestre – trabalha com escolas de equitação, cavalgadas, equoterapia, adestramento de animais e enduro. Exemplos: Centro de Treinamento Eqüestre Avalon, Centro Eqüestre Califórnia, escola de Equitação Lago Sul, Hara Bela Vista, Haras do Cerrado, Haras Indaiá, Haras Saquarema e Parque Hípico de Brasília.
- Turismo Pedagógico – oferece lazer, recreação, atividades desportivas, pedagógicas e de educação ambiental e apresentação de um importante Patrimônio Histórico-Artístico Cultural. Exemplos: Agroturismo Buriti Alegre,

Chácara da Lúcia, Fazenda Recreio Dinizlândia, Fazenda Recreio Mugy, Fazenda velha, Restaurante Rural Trem da Serra, Sítio Paraíso, Sítio Alegria e Turismo Rural Escolar Ver de Perto.

2.3.2. Restaurantes Rurais do DF

Principais restaurantes rurais localizados no Distrito Federal que tem como base a gastronomia típica dos estados de Goiás e Minas Gerais. Existem outros restaurantes em pleno funcionamento que oferecem a culinária rural e outros que estão em fase de implantação.

- Agroturismo Buriti Alegre oferece serviços de restaurante, seguindo um padrão da gastronomia mineira e goiana com destaque para a leitoa a pururuca, marreco ao molho de amora, muita salada, preparadas com as verduras e legumes produzidos na própria fazenda, sem agrotóxicos e servidos sobre o fogão a lenha. O café na roca é servido á tarde com tapioca, milho cozido, coalhada e diversas iguarias. No restaurante rural pode-se encontrar criação de bovinos, eqüinos, suínos, galinhas, marrecos, patos e animais silvestres além da horta orgânica, viveiro de plantas ornamentais, árvores frutíferas, pomar e agroindústria.
- Araras Hotel Fazenda: o hotel oferece caminhada ecológica, restaurante com culinária mineira goiana com sistema self-service. Comida preparada em fogão à lenha. Criação de bovinos, suínos, eqüinos, galinhas patos e coelhos. Horta convencional pomar, produção e colheita de grãos. Ainda podem-se apanhar frutas no pé, encilhar animais, passeios á cavalo, charrete, bicicletas, ribeirões, córregos, cachoeiras, nascentes, açudes artificiais, grutas/cavernas, Buraco das Araras. Reserva florestal, trilhas ecológicas e comercialização de produtos artesanais.
- Arraial de Minas Restaurante Rural: Este espaço rural oferece serviços de restaurante, com culinária típica mineira, servido em fogão á lenha, em panelas de pedra sabão. Possui horta orgânica e produção artesanal de doces, biscoitos, pães e geléia. Além da reserva florestal
- Cumê na Roça Restaurante Rural: o restaurante possui hospedagem em suítes e chalés, comida típica mineira, servida em fogão à lenha. Criação de

galinhas, patos, marrecos, coelho, cavalo, horta orgânica, pomar, apanhar frutas no pé, manejo de animais, cavalgadas, rios, ribeirões, córregos, nascentes, reserva florestal, trilhas ecológicas e comercialização de produtos artesanais.

- Empório do Vale: no empório você pode desfrutar de serviços de restaurante com comida típica mineira e nordestina sistema self-service, servido em fogão à lenha.

- Sítio Canaã, Fazenda Monjolo e Fazenda Recreio Dinizlândia: a fazenda oferece serviços de restaurante, com culinária típica mineira e goiana servido em fogão à lenha. Produção de doces e/ou geléias, colheita de frutas no pé, rios, ribeirões, córregos, cachoeiras, lagos, lagoas naturais e trilhas ecológicas.

- Fazenda Recreio Mugy: a fazenda possui uma Reserva Particular de Patrimônio Natural-RPPN, sendo a maior do Distrito federal e recebe o nome de “Santuário Ecológico do Sonhem”. Oferece caminhada ecológica. Restaurante com culinária típica brasileira self-service. Criação de bovinos, eqüinos, suínos e galinhas. Plantio de horta orgânica e pomar, apanhar frutas no pé, encilhar animais, fazer passeios de charrete, cavalgadas, rios ribeirões, córregos, nascentes, montanhas, elevações rochosas, grutas cavernas, reserva florestal e trilhas ecológicas.

- Fazenda Taboquinha: o restaurante oferece culinária típica mineira, goiana servida em fogão à lenha. Criação de bovinos, eqüinos, suínos, caprinos e ovelhas. Rio para pescaria e canoagem. Encilhar animais ordenha manual, passeios de charrete e cavalgadas. Vaquejada, rodeio e esportes.

- Fazenda Velha: a fazenda possui restaurante com uma culinária brasileira, servida em fogão à lenha, utilizando-se em seus pratos, especiarias típicas do meio rural.

- Hotel Fazenda Águas Emendadas e Hotel Fazenda do Tacho: os hotéis oferecem serviços de restaurante, criação de bovinos, eqüinos, suínos, caprinos, galinhas, patos gansos. Animais silvestres, horta convencional e pomar. Pode-se apanhar frutas no pé, ordenha manual, visitas a ribeirões, córregos e reserva florestal.

- Rancho Canabrava, Rancho Paraná e Sítio Canaã: os restaurantes oferecem preparações da culinária típica mineira servida em fogão á lenha.

- Trem da Serra: esse restaurante oferece preparações da culinária mineira e goiana. Tendo como prato principal à “leitoa a pururuca”.
- Restaurante e Pousada Refazenda: o restaurante oferece, além de vários outros atrativos como passeio de charrete e a cavalo, comidas típicas da culinária goiana e mineira.
- Sítio Paraíso e Solar da Águia: os restaurantes oferecem comida típica da culinária goiana e mineira, servida em fogão á lenha.

3 METODOLOGIA

A metodologia adotada, para o desenvolvimento deste trabalho, foi a pesquisa exploratória com revisão bibliográfica e a pesquisa de campo. Para a revisão de literatura foram utilizados livros, dicionários, enciclopédias, anuários, almanaques, publicações de periódicos e internet/sites. A pesquisa foi realizada na língua portuguesa e nas bases de dados do portal da Capes.

A pesquisa de campo realizou-se na Região Administrativa de Sobradinho – Zona Rural - região que concentra um grande número de restaurantes nesse segmento. Foram selecionados dois restaurantes: um com sistema de buffet (restaurante B) e outro *à la carte* (restaurante A), configurando-se uma amostra de conveniência.

A definição dos critérios de escolha envolveram os seguintes fatores: os restaurantes pertencerem a regiões rurais, funcionarem aos finais de semana e a permitirem a realização da pesquisa.

Após a escolha dos dois restaurantes, foi feito contato prévio com os proprietários para permissão da realização da pesquisa.

Foi elaborado um questionário (Figura 1) com a finalidade de coletar dados sobre o modo de vida dos freqüentadores dos restaurantes A e B, quanto ao seu deslocamento da zona urbana (locais próximos a sua residência) para a zona rural, principalmente nos finais de semana e feriados, para fazer suas refeições.

O questionário foi submetido à técnica de juízes. Quatro professores do curso de gastronomia do CET-UnB avaliaram e deram sugestões ao questionário. Todas as sugestões foram acatadas.

Após a técnica de juízes, houve escolha aleatória de doze clientes de um dos restaurantes envolvidos na pesquisa, para aplicação de questionário piloto, onde buscou-se avaliar a compreensão das perguntas. Os dados foram avaliados e como todos os questionários foram válidos, incorporaram-se na amostragem final.

Para amostragem definiu-se como meta 10% dos clientes freqüentadores de cada um dos dois restaurantes participantes da pesquisa.

Os questionários foram aplicados em finais de semana pela própria pesquisadora. Posteriormente os dados foram tabulados e comparados com a pesquisa do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística e as análises descritivas foram executadas. As análises qualitativas foram realizadas, com base nas descrições etnográficas, em programa Excel for Windows.

Figura 1 – Questionário aplicado nos restaurantes A e B

QUESTIONÁRIO	
<p>Este questionário foi concebido para coletar dados sobre o que você pensa em relação aos restaurantes rurais. Os dados servirão de subsídios para a complementação do trabalho monográfico do Curso de Especialização em Gastronomia e Segurança Alimentar do Centro de Excelência em Turismo – CET, da Universidade de Brasília – UnB. Obrigada pela colaboração. Você é o personagem mais importante desta pesquisa. Obrigada pela atenção.</p>	
<p>I – Nas questões de 1 a 7 marque com um X a resposta que mais se adequa:</p>	
<p>1-Sexo:</p>	
<p>() masculino</p>	
<p>() feminino</p>	
<p>2-Faixa etária:</p>	
<p>() menor de 15 anos</p>	
<p>() 16 a 25 anos</p>	
<p>() 26 a 35 anos</p>	
<p>() 36 a 45 anos</p>	
<p>() 46 a 55 anos</p>	
<p>() 56 a 65 anos</p>	
<p>() acima de 65 anos</p>	
<p>3- Nível de escolaridade:</p>	
<p>Ensino Fundamental (1ª a 8ª séries) – () Completo () Incompleto</p>	
<p>Médio () Completo () Incompleto</p>	
<p>Superior () Completo () Incompleto</p>	
<p>Pós-Graduação () Completo () Incompleto</p>	
<p>4-Faixa Salarial Familiar:</p>	
<p>() menor que 1 salário mínimo (R\$ 350,00)</p>	
<p>() 1 a 2 salários mínimos</p>	
<p>() 3 a 5 salários mínimos</p>	
<p>() 6 a 10 salários mínimos</p>	
<p>() maior que 10 salários mínimos</p>	

5-Local onde reside:

- RA I –Brasília
- RAII –Gama
- RAIII - Taguatinga
- RAIV - Brazlândia
- RAV-Sobradinho
- RA VI - Planaltina
- RA VII – Paranoá
- RA VIII Núcleo Bandeirante
- RA IX Ceilândia
- RA X – Guará
- RA XI Cruzeiro
- RA XII Samambaia
- RA XIII Santa Maria
- RA XIV São Sebastião
- RA XV Recanto Emas
- RA XVI Lago Sul
- RA XVII Riacho Fundo
- RA XVIII Lago Norte
- RAXIX Candangolândia
- RA XX Águas Claras
- RA XXI Riacho Fundo I
- AR SI Sudoeste/Octogonal
- RAÍZ Barajo
- RA XXIV Park Way
- RAXXV SIA
- RAXXVI Sobradinho

6- Você costuma freqüentar esse tipo de restaurante rural:

- Sozinho
- Em família
- Com amigos
- A negócios
- Outros. Qual? _____

7. Qual à distância, aproximada, da sua residência até o restaurante?

- Menos de 20 Km
- de 20 a 40 Km
- Mais de 40 Km

8 – Com que freqüência você realiza refeições neste restaurante?

- Semanal
- Quinzenal
- Mensal
- Bimestral
- Semestral

II-Parte - Responda às questões de nº 9 e 10, assinalando até 3 opções por questão.

9. Qual o motivo da sua procura a restaurantes rurais.

- Comida típica
- Forma como o alimento é servido e preparado.
- O ambiente rural onde está inserido o restaurante
- O encontro com a família
- A forma prazerosa de se alimentar
- Variedade de preparações
- Outros. Qual? _____

10. Nesse restaurante, além da comida, qual o outro fator que te traz a este local?

- Resgate Cultural
- Lazer
- Lembranças da infância
- O hábito alimentar regional
- O encontro com a família, amigos e outros.
- Outros. Quais? _____

11. Você gosta do tipo de serviço que é oferecido nesse restaurante?

- sim não

12. Você considera a comida servida nesse restaurante como saudável?

- sim não

13. Que prato mais te atrai nesse restaurante rural? Por quê?

Figura 1. Questionário aplicado nos restaurantes.

4 RESULTADOS E DISCUSSÃO

A pesquisa de campo foi realizada em dois restaurantes rurais, A e B, pertencentes à Administração Regional de Sobradinho, no Distrito Federal. Para obtenção de dados fidedignos, utilizou-se uma amostragem de 139 freqüentadores dos restaurantes estudados que responderam ao questionário aplicado pela pesquisadora de forma espontânea com 100% de aceitação. Houve uma empatia dos pesquisados com a pesquisa, suscitando, em vários momentos, uma discussão rica em informações relevantes para as considerações finais.

Os 113 clientes entrevistados no restaurante A, correspondem a 75.3% dos freqüentadores que têm acesso a esse tipo de serviço, pois a capacidade máxima do restaurante, para atendimento ao público é de 150 lugares. Quanto ao restaurante “B” foram entrevistados, 26 clientes que correspondem a 37,1% , que em média fazem suas refeições, principalmente aos finais de semana. Sua capacidade é de normalmente, 70 lugares, podendo estender a grupos maiores, quando houver reservas, conforme informação dos proprietários.

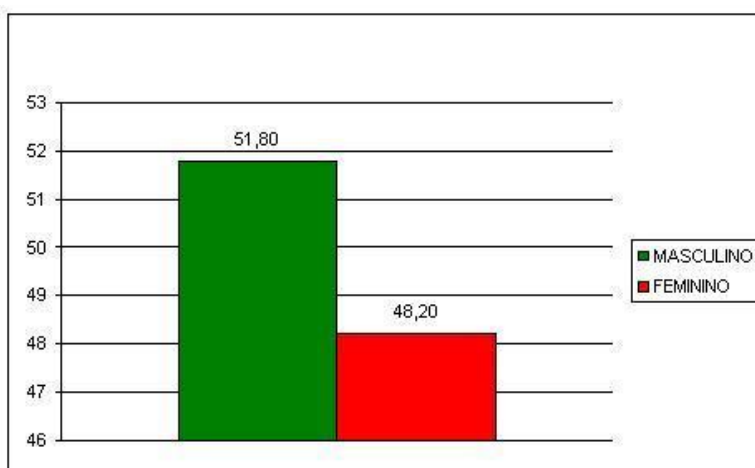


Figura 2A. Sexo

No restaurante A, os clientes que responderam ao questionário 51.3% eram do sexo masculino e 48.7% do sexo feminino (Figura 2A). No restaurante “B”, a pesquisa aponta para 51.1% são do sexo masculino e 45.8% do sexo feminino (Figura 2B). Observou-se, portanto que o maior percentual de freqüentadores desse tipo de restaurante é do sexo masculino. O Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), segundo o Censo Demográfico

(2000), 49,7% da população brasileira é do sexo masculino, enquanto que a feminina é de 50,3% .



Figura 2B. Sexo

Quanto a faixa etária é importante destacar que a pesquisa apontou para um percentual de 39,8% dos freqüentadores do restaurante “A” que estão posicionados na faixa etária entre 36 a 45 anos (Figura 3A). O percentual dos freqüentadores do restaurante “B” é de 33.3% que estão na faixa etária compreendida entre 16 a 25 anos (Figura 3B). Esta diferença entre os freqüentadores dos restaurantes pode ser justificada pelo tipo de público ao qual são atraídos. Segundo informações do proprietário do restaurante “B” o local é muito procurado em virtude da exposição de peças no museu de antiguidades, de atividades pedagógicas e de lazer que são desenvolvidas por escolas e faculdades, que organizam grupos de alunos e professores com a finalidade educacional e de entretenimento.

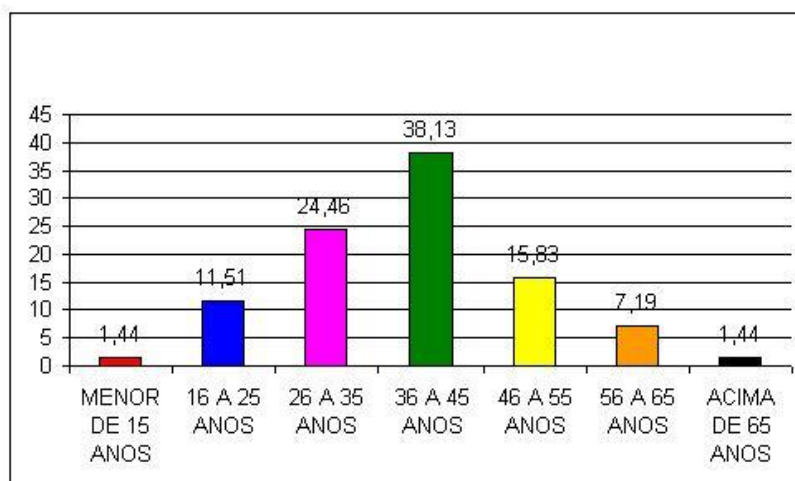


Figura 3A. Faixa Etária.

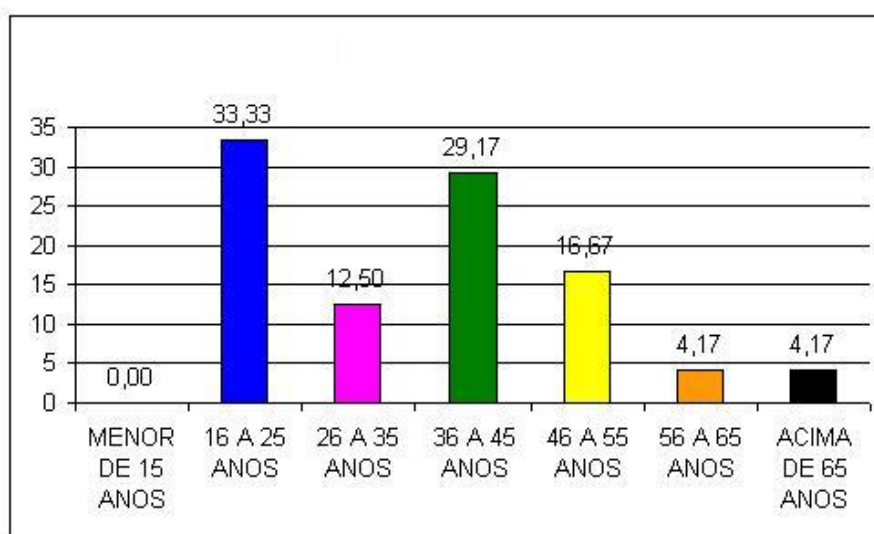


Figura 3B. Faixa Etária.

Os dados coletados no restaurante “A”, revelaram que 56% dos clientes possuem ensino superior completo (Figura 4 A). Assim como o restaurante A., o restaurante B (Figura 4B) apresenta também, um percentual elevado em relação ao nível de escolaridade, ou seja, 50%. Nesta pesquisa o nível de escolaridade dos clientes encontrado, demonstrou ser compatível e estar diretamente relacionado com os resultados da faixa salarial.

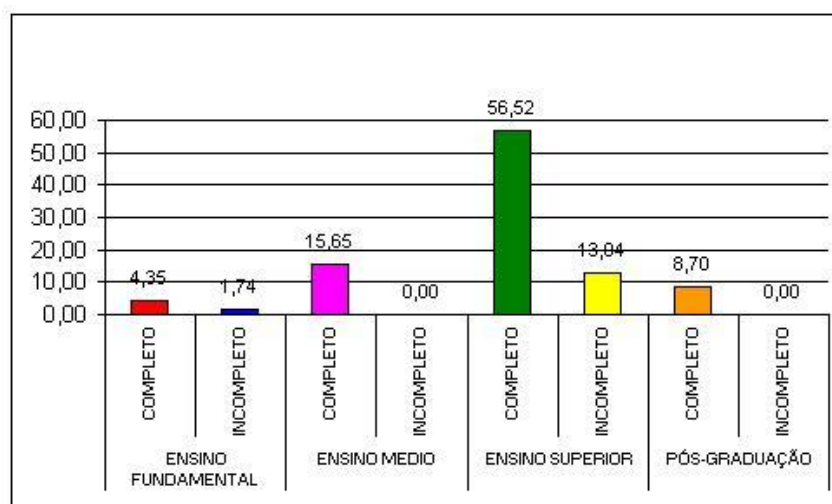


Figura 4A Nível de Escolaridade

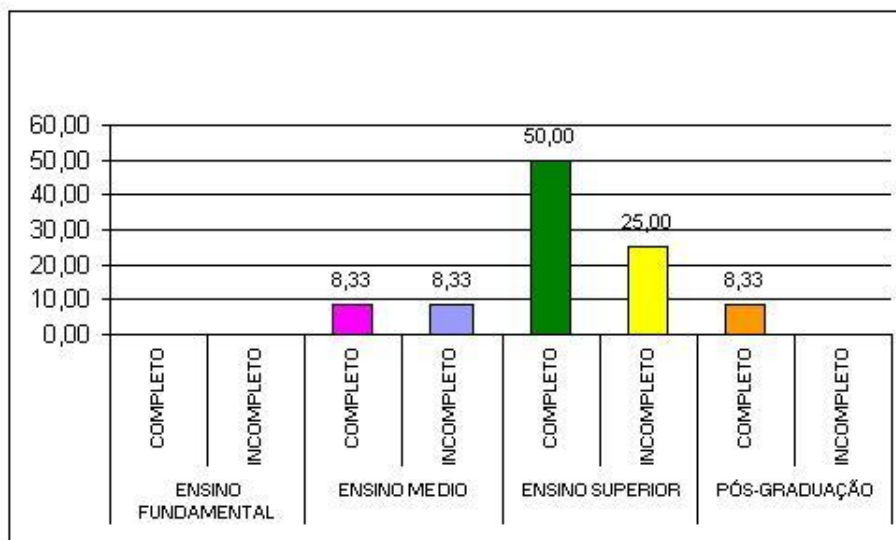


Figura 4B Nível de Escolaridade.

A faixa salarial pesquisada no restaurante “A” apresenta como resultado 55% dos seus freqüentadores com uma renda mensal superior a dez salários mínimos, (Figura 5A). O restaurante B apresenta 37,5% de seus freqüentadores com salários acima de dez salários mínimos (Figura 5B). Estes resultados demonstraram que nos dois restaurantes, o nível sócio-econômico dos clientes é alto, considerando que apenas 3% da população inclui-se nesta faixa, conforme dados do IBGE (2000).

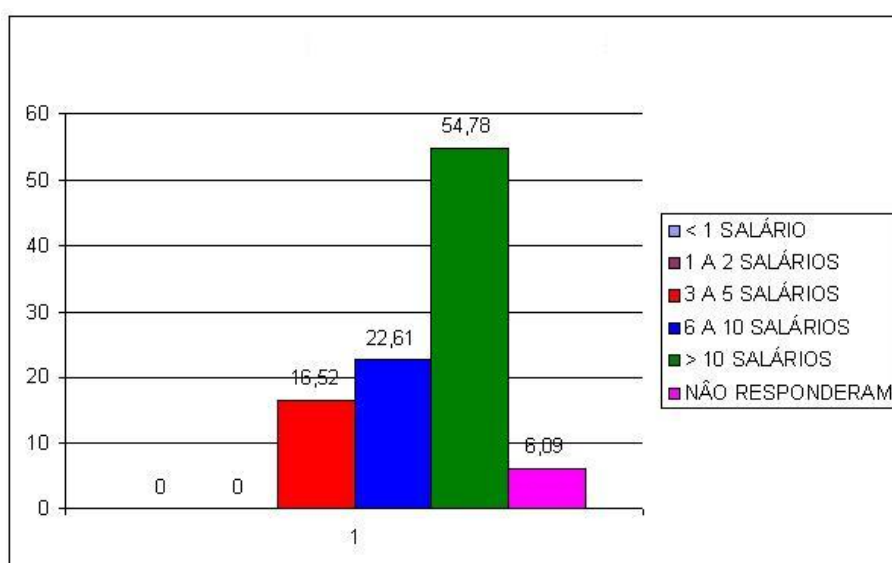


Figura 5.A Faixa Salarial.

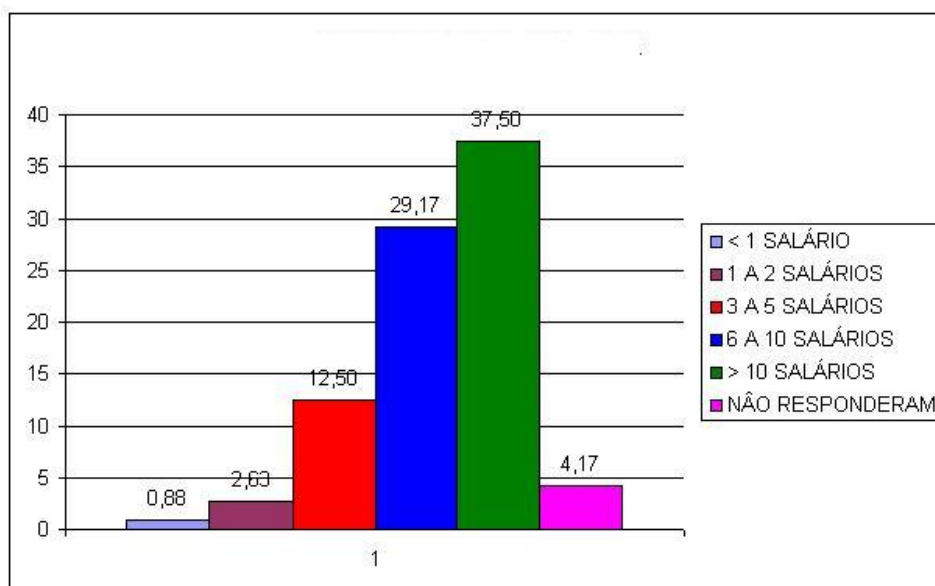


Figura 5B Faixa Salarial

Dos freqüentadores do restaurante A, 23.4% residem na Região Administrativa de Sobradinho e 22.6% residem na Região Administrativa de Brasília, conforme demonstrado na figura 6A.

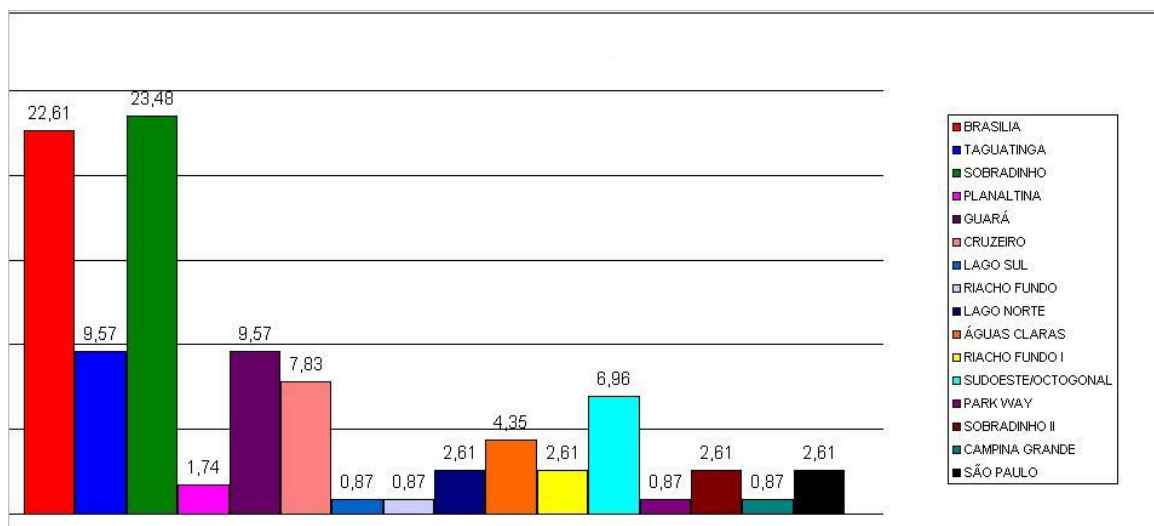


Figura 6A. Local onde Reside.

Quanto ao restaurante "B", os resultados demonstraram que 29.1% dos seus freqüentadores são moradores de Brasília e 20.8% moradores de Taguatinga (Figura 6B).

Com estes dados identificou-se que os freqüentadores saem de várias localidades do Distrito Federal, porém o maior número de pessoas, deslocam-se das cidades de Brasília, Taguatinga e Sobradinho.

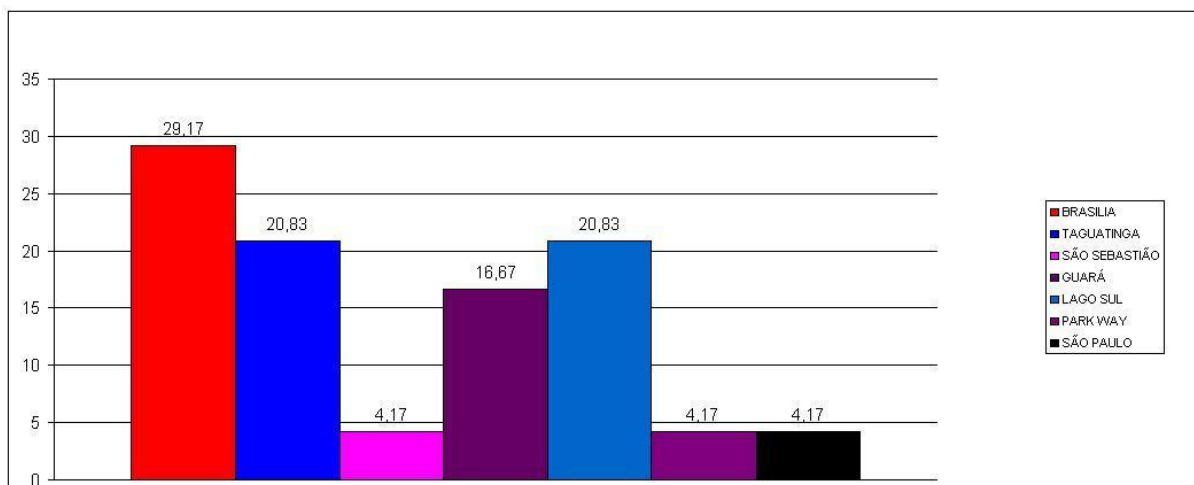


Figura 6B. Local onde Reside.

Com relação a distância entre a residência e a casa dos freqüentadores de ambos os restaurantes (43.1% - restaurante "A" e 58.3% - restaurante "B"), os dados demonstraram que é necessário percorrer de 20 a 40 km (Figura 7A e 7B). Segundo informações dos clientes este também é um fator que influencia na escolha destes restaurantes, fazendo com que a freqüência seja menor conforme dados demonstrados na figura 8A e 8B.

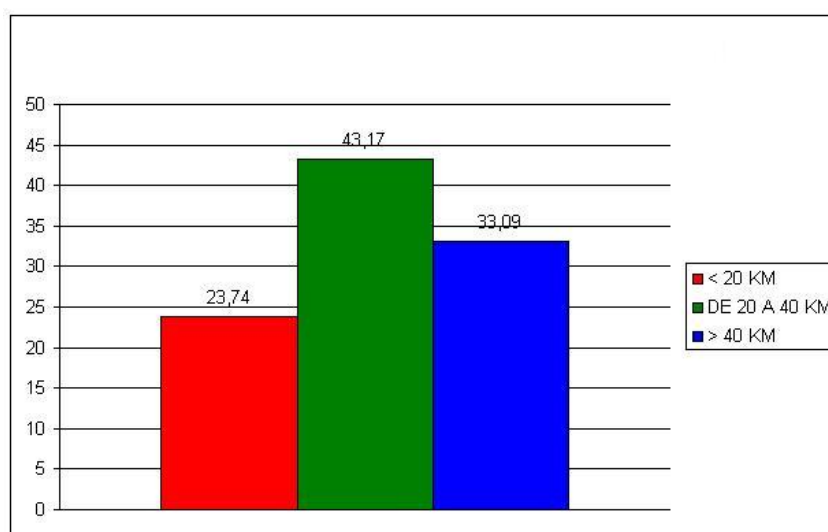


Figura 7A. Distância do Restaurante à Residência.

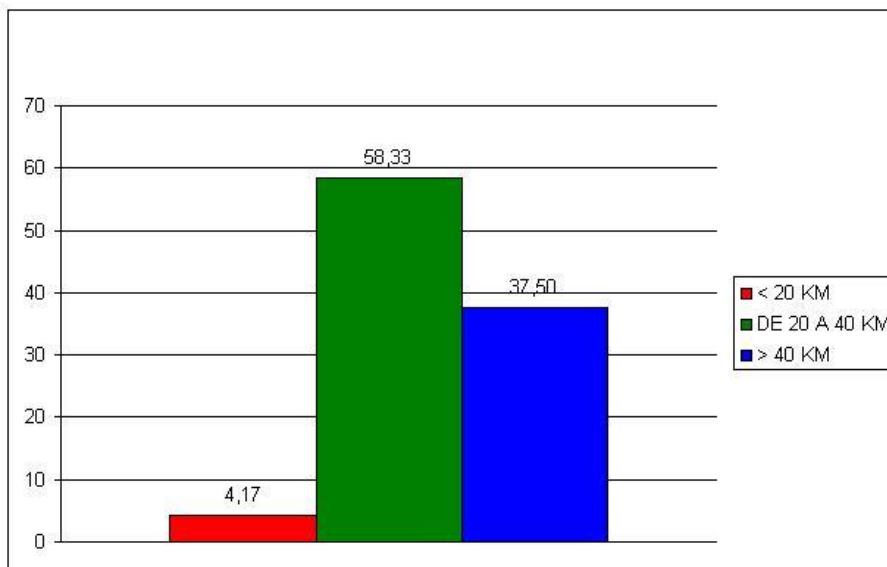


Figura 7B. Distância do Restaurante à Residência

Quanto a frequência, 52.5% dos clientes do restaurante “A” (Figura 8A), responderam que só freqüentam o restaurante semestralmente, assim como no restaurante “A”, o restaurante “B” (Figura 8B) também só freqüenta o restaurante dentro dessa periodicidade num percentual de 54,1% .

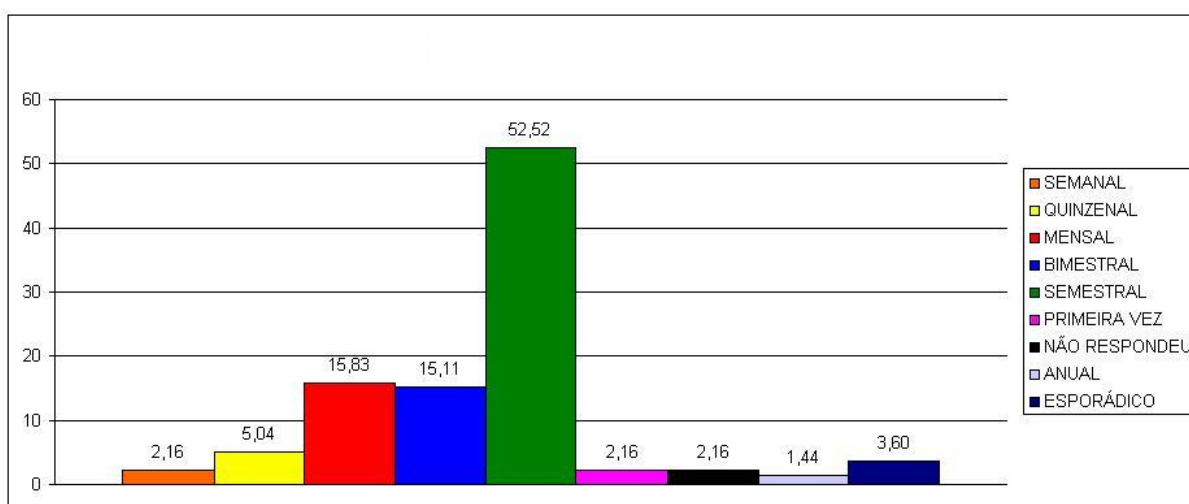


Figura 8A. Frequência ao Restaurante.

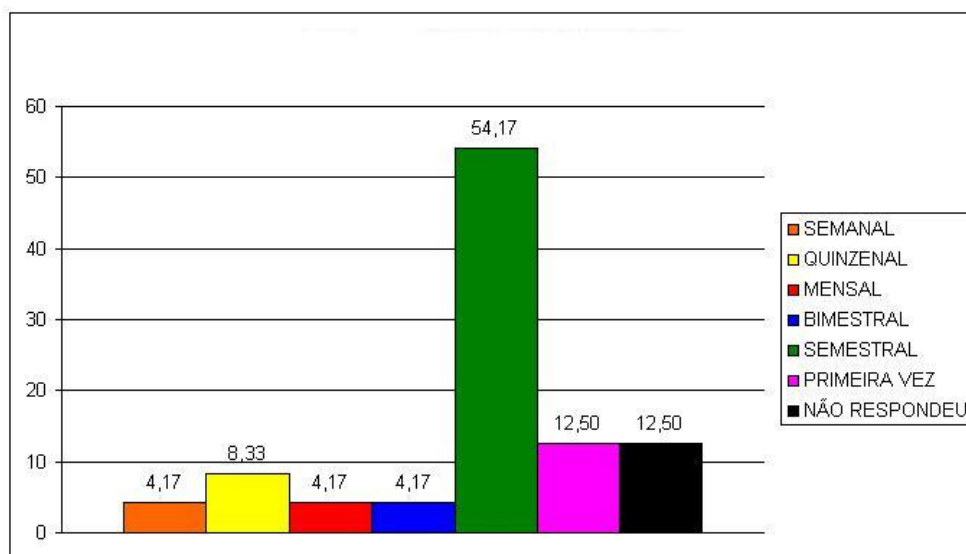


Figura 8B. Frequência ao Restaurante.

Quanto ao questionamento sobre o tipo de companhia, 60% dos clientes do restaurante “A” (Figura 9A) freqüentam esse tipo de restaurante em companhia da família. No restaurante “B” (Figura 9B), este percentual correspondeu a 62%. Este resultado demonstrou que o papel da gastronomia no contexto familiar continua sendo um dos fatores mais importantes para o resgate socio-cultural.

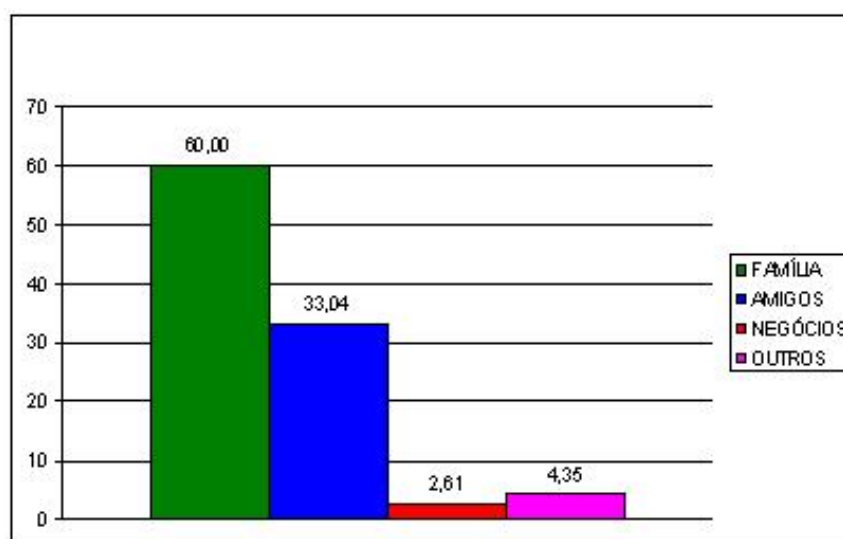


Figura 9A. Principal Companhia

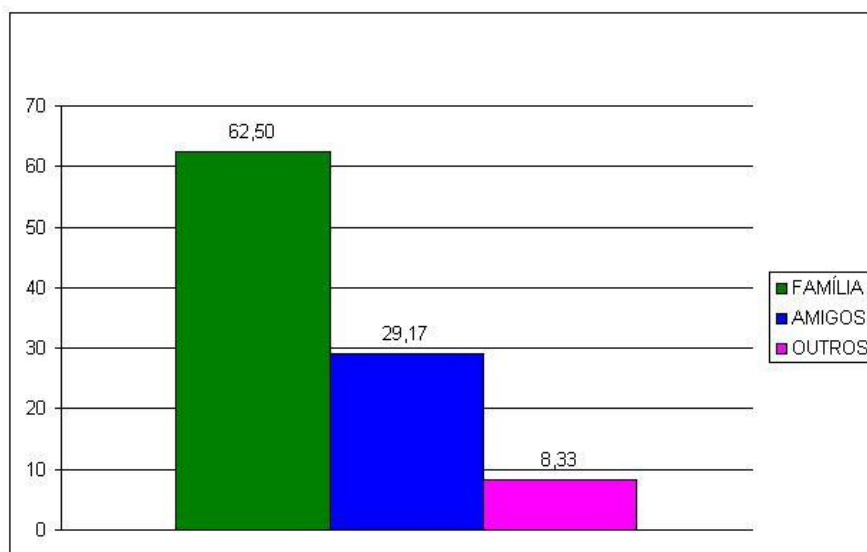


Figura 9B. Principal Companhia

Nos dados referentes aos motivos da procura por restaurantes rurais, a pesquisa revelou que no restaurante “A” 28.4% referiu-se a comida típica e na seqüência, com 27,6% apontam o ambiente no qual o restaurante está inserido (Figura 10A). No restaurante “B” 27.2% responderam que o motivo da procura é o ambiente no qual o restaurante está inserido e em seguida a comida típica com 25.4% (Figura 10B). Conclui-se que para os freqüentadores de ambos os restaurantes é importante melhor qualidade de vida, respirar o ar puro aliado ao sossego e tranqüilidade do meio rural.

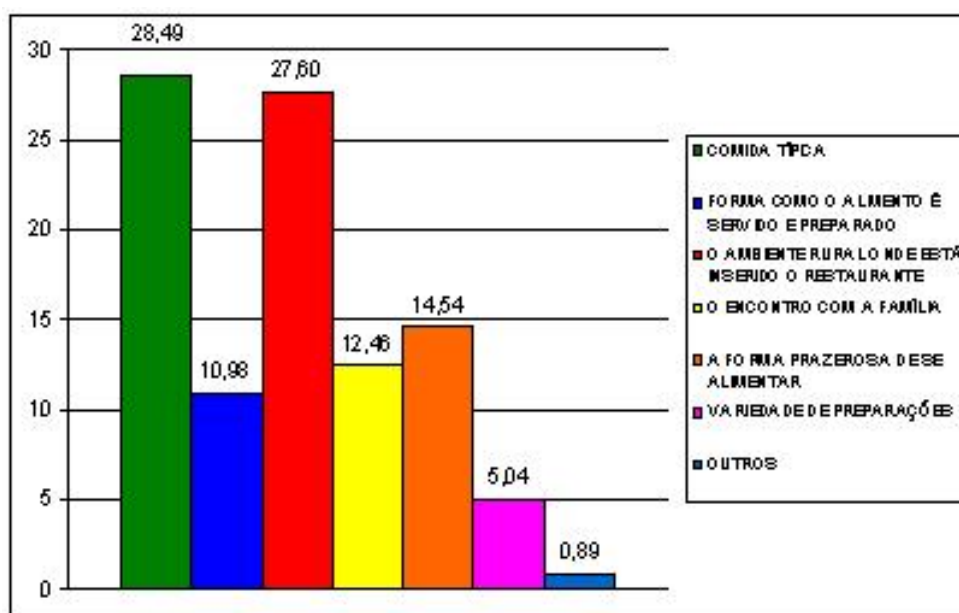


Figura 10A. Motivo da procura.

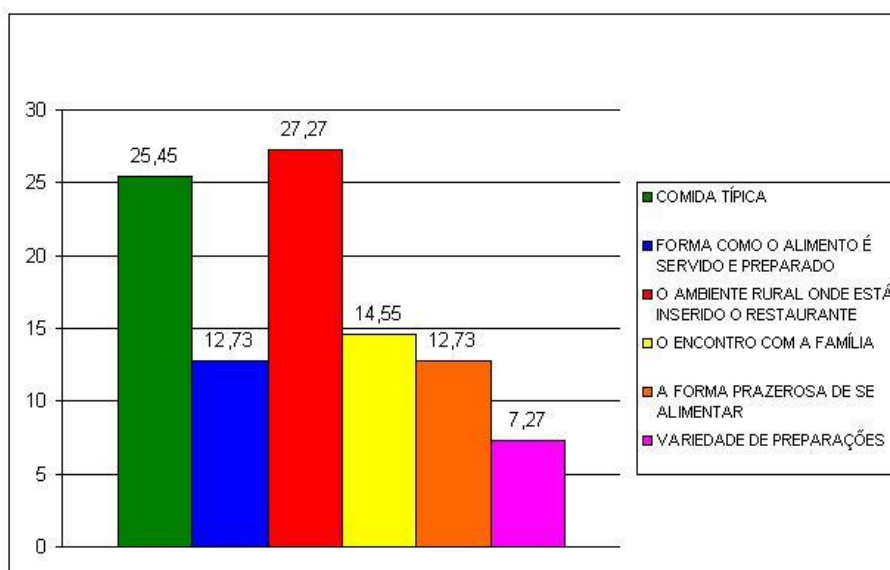


Figura 10B Motiva da procura.

Os clientes responderam ao questionamento sobre outro fator que os levam a esse tipo de restaurante. Os resultados demonstraram que os freqüentadores de ambos os restaurantes buscam, principalmente, lazer em primeiro lugar (31,6% - restaurante "A" e 31,2% - restaurante "B") e em seguida, o encontro com a família, amigos e outros (22,7% - restaurante "A" e 22,9% - restaurante "B") (figuras 11A e 11B).

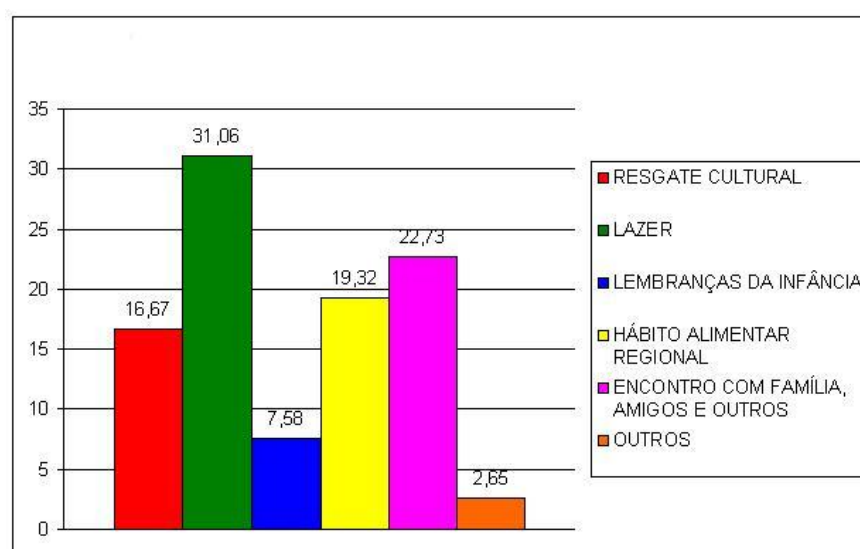


Figura 11A. Outro fator que leva ao restaurante.

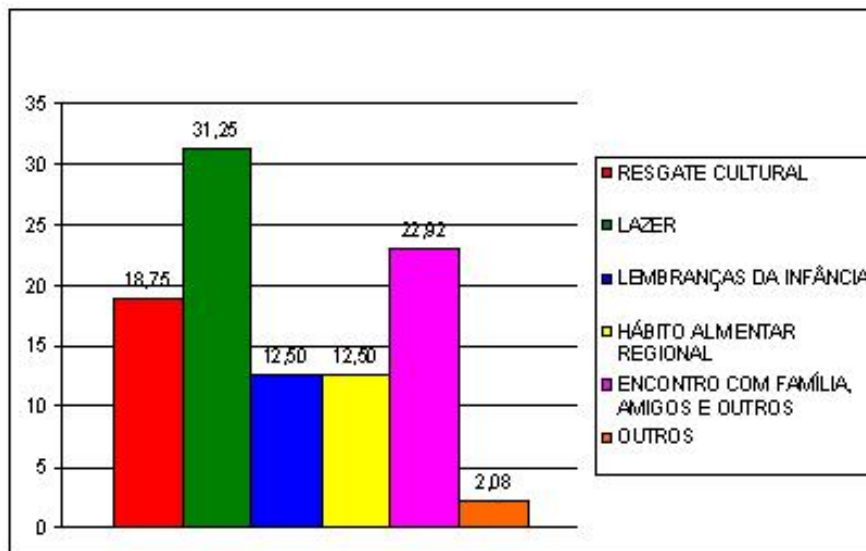


Figura 11B. Outro fator que leva ao restaurante.

Quanto a concepção de comida saudável, os dados coletados revelaram que em ambos os restaurantes os freqüentadores julgaram estar consumindo uma alimentação saudável (89.5% - restaurante “A” e 91.6% - restaurante “B”) (figuras 12A e 12B), conforme questionamentos realizados pela autora do estudo. Os entrevistados consideram ser uma alimentação saudável, preparações com alimentos cujo cultivo é caseiro, sem adição de agrotóxicos como as hortaliças, os ovos caipiras, leite e derivados.

Dentre as observações feitas pelos clientes entrevistados, vale a pena registrar algumas que merecem destaque em relação ao objetivo deste trabalho. “O ambiente é familiar e inigualável em termos de visual paisagístico gratuito, o atendimento é de boa qualidade, os produtos para a preparação dos pratos são naturais, orgânicos, com controle de qualidade e as porções são bem servidas.” Apenas um dos clientes relatou que a comida é preparada de forma regional e caseira, o que não quer dizer que seja uma comida saudável, pois é muito gordurosa, apesar de ser elaborada com muito capricho, possui seus excessos. Para não dizer que tudo não é saudável, tem as saladas que são feitas com hortaliças colhidas na própria horta.

Conjugada a essa sensibilidade dos clientes, que percebem de uma forma ou de outra a qualidade nos mínimos detalhes, vale ressaltar que a população está buscando informação em relação aos alimentos considerados saudáveis, o

que ressalta Araújo *et al* (2006) que é imprescindível que no crescimento dos serviços de alimentação, haja controle durante todo o processo produtivo visando a segurança alimentar, que envolve desde o direito a alimentação, até o respeito a diversidade cultural, econômica e ambientalmente sustentáveis.

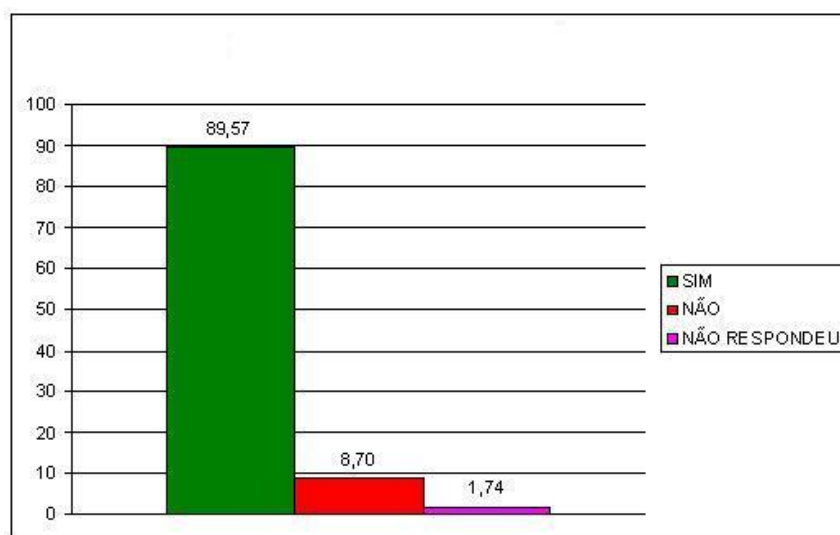


Figura 12.A Considera a comida saudável.

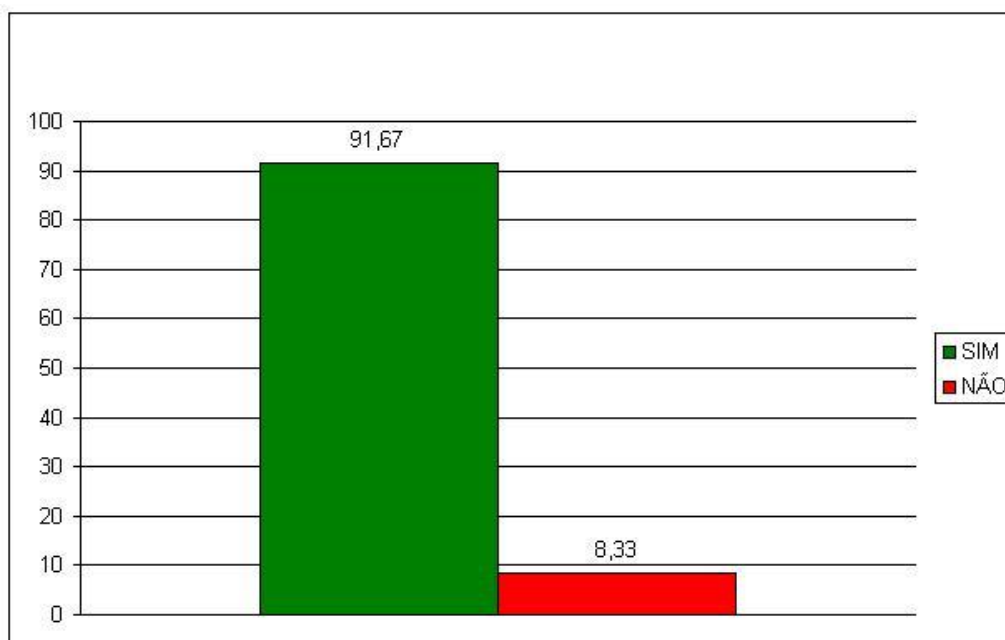


Figura 12B. Considera a comida saudável

Em relação ao tipo de serviço que é oferecido pelo restaurante “A”, com 94,7% (Figura 13A), como o restaurante B, com 91,6% (Figura 13B), foram considerados por seus freqüentadores como de ótima qualidade. Ao comparar os resultados, conclui-se que o serviço dos restaurantes pesquisados têm procurado melhorar seus serviços, visando a fidelização de sua clientela, para manter seu empreendimento e conseqüentemente, o turismo rural em franca expansão.

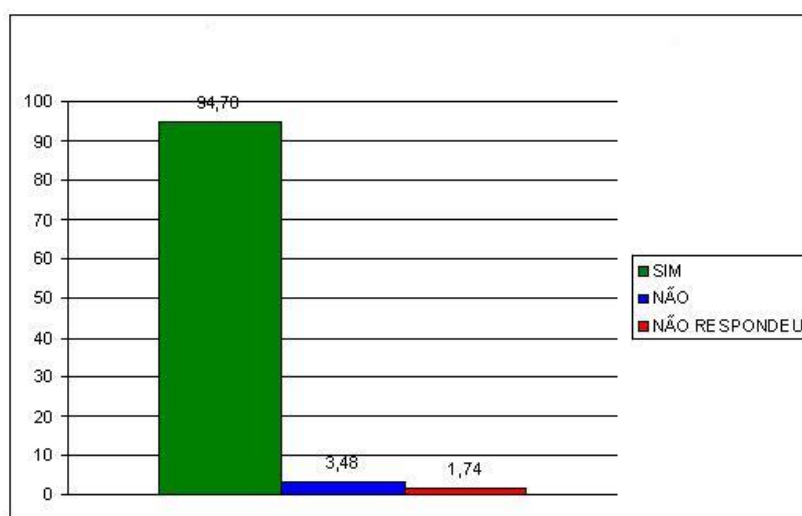


Figura 13A. Gosta do tipo de serviço oferecido pelo restaurante

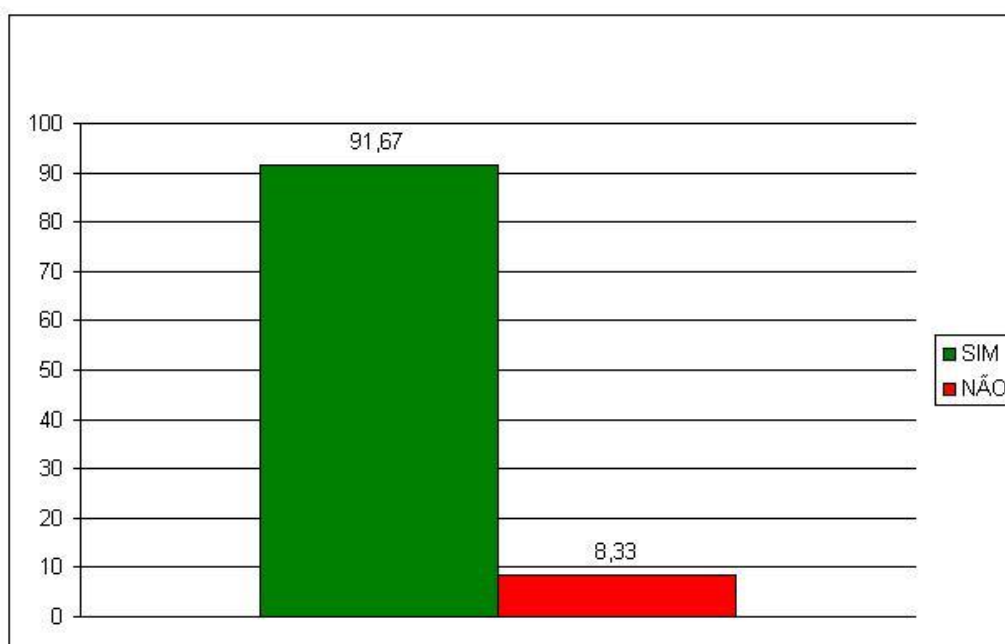


Figura 13B. Gosta do tipo de serviço oferecido pelo restaurante.

Quanto ao tipo de prato preferido pelos freqüentadores do restaurante “A” a leitoa a pururuca foi à preferida com 24,1%, seguida da galinha caipira que ficou com um percentual de 21.5% (Figura 14A).

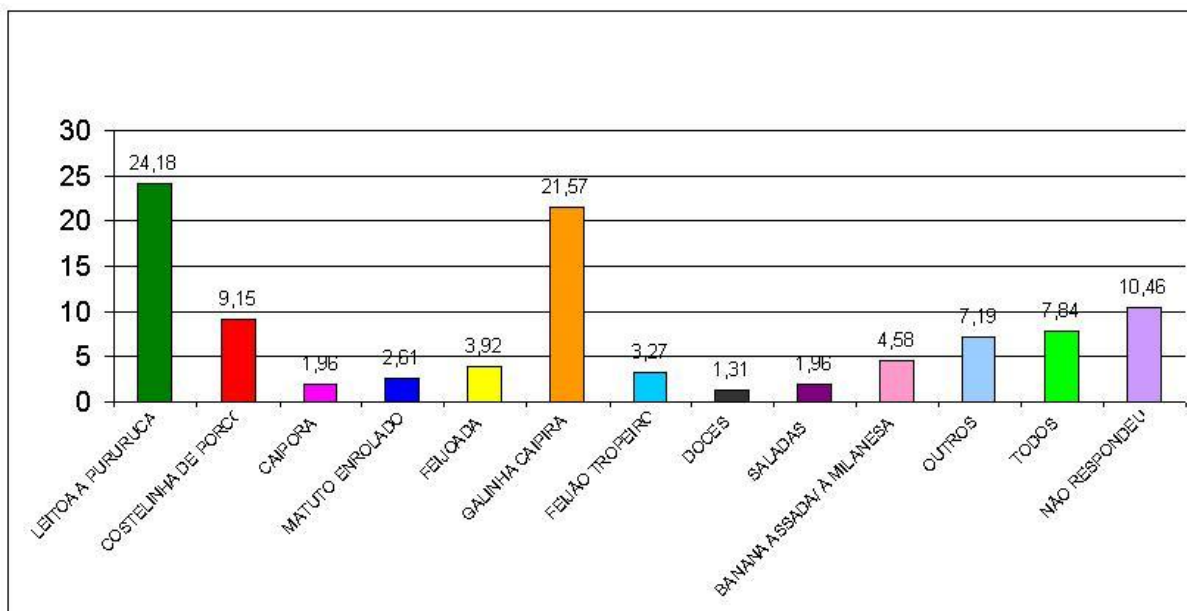


Figura 14 A. Prato Predileto

No restaurante “B” houve um empate entre os dois pratos mais solicitados no restaurante, 18.4% tanto na galinha caipira quanto na banana assada á milanesa (Figura 14B).

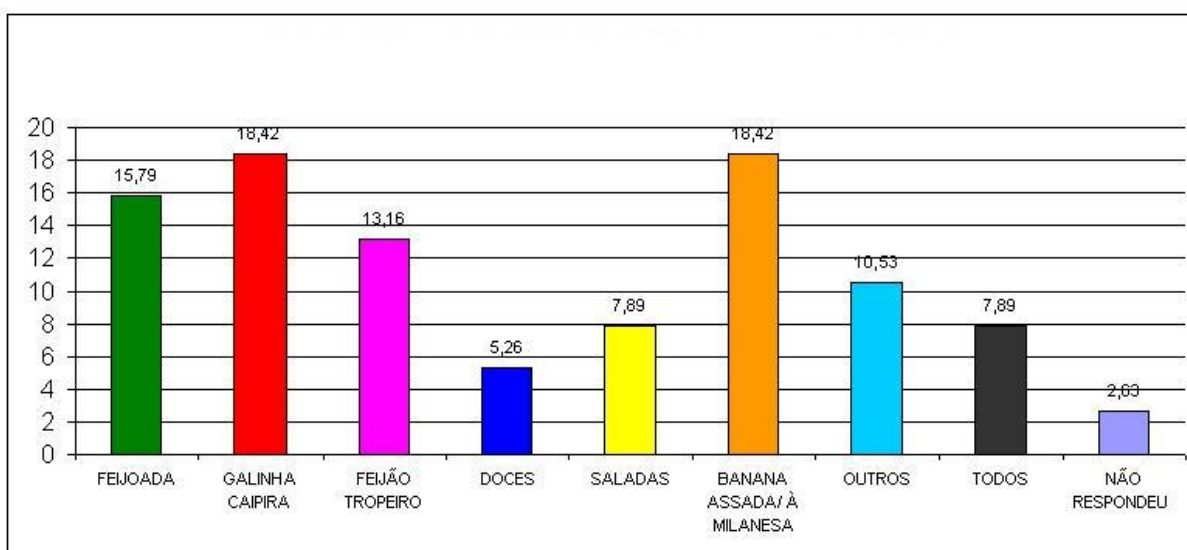


Figura 14 B. Prato Predileto.

5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

A dissertação suscita uma continuidade da pesquisa, com um maior aprofundamento na História da Gastronomia, incluindo um estudo antropológico sobre o *habitus* alimentar. A pertinência do resgate histórico cultural respaldado pela rica experiência de se trabalhar essa temática a partir dos alimentos e utensílios, as influências éticas, sugestões de literatura e receitas tradicionais, abordando mudanças ocorridas ao longo dos séculos e atingindo até a necessidade de preservação desses hábitos e costumes nos dias de hoje, principalmente os restaurantes rurais.

Ao povo brasileiro deve-se oportunizar o resgate das receitas que estão depositadas em gavetas e baús para serem processadas pelas mãos hábeis e criativas da nova geração, seja de anônimos, historiadores, estudiosos da gastronomia, sociólogos e outros.

É importante ressaltar que esta pesquisa revelou a necessidade de preservação e estimulação da gastronomia regional, no meio rural, como fator de vital importância para dinamização, também dos setores de turismo e hotelaria.

Resgatar, portanto, as tradições é o primordial passo para preservação da gastronomia regional. Os dados também permitem concluir que trabalhar com a gastronomia regional no meio rural pode gerar empregos, movimentar a economia local, possibilitar a fixação do homem á terra, mobilizar as pesquisas e os estudos regionais, preservação da cultura local, em particular, no caso do Distrito Federal, a diversidade da cozinha regional brasileira pela mistura das várias regiões do país no planalto central.

O turismo rural vem crescendo nos últimos anos, pois boa parte da população urbana tem se conscientizado que o contato com a natureza, com a vida simples do campo, autêntica e peculiar viabiliza a recuperação das energias indispensáveis para desestressar do cotidiano urbano. Dessa forma o meio rural precisa estar preparado para o fluxo de turistas que vem aumentando a cada ano, cujos benefícios para o produtor e a comunidade receptora são inúmeras, desde que explorem essa atividade de forma sustentável.

Ao avaliar as determinantes de frequência da população de uma região administrativa do Distrito Federal, num espaço rural, verificou-se que a questão do lazer é um fator de grande relevância para o empreendedor e principalmente para os clientes, pois o prazer da boa mesa aliado ao descanso, ao sossego e a tranqüilidade, faz com que esse tipo de turismo cresça, consideravelmente. Ao que Araújo *et al* (2006) corrobora, afirmando que a história da alimentação não se restringe apenas a manipulação, o preparo e o consumo dos alimentos, vai mais além do que tudo isto. Envolve as relações sociais, revelando a identidade cultural de um povo. Desta forma um restaurante que proporciona a família uma melhor qualidade de vida, um ambiente agradável, que lhe proporciona prazer, que a coloca em contato com o meio ambiente natural, retirando-a do ritmo alucinante das cidades, do estresse urbano e que fortalece todo o fenômeno das relações sociais num ambiente mais íntimo, mais familiar alimenta todo seu imaginário.

Em síntese, a pesquisa sugere que os empreendedores do turismo rural proporcionem aos frequentadores, momentos agradáveis com a família, amigos e outros, promova o resgate cultural, as lembranças da infância, valorize a gastronomia, divulgue mais o seu negócio, zele pelas boas práticas de manipulação em seu restaurante, cuide da saúde e bem estar do seu cliente e principalmente, possibilite a acessibilidade da população, o que foi um dos fatores relevantes identificados durante a pesquisa, que dificultam a frequência dos clientes.

REFERÊNCIAS

ALMEIDA, Joaquim Anécio *et al.* Turismo Rural: Ecologia, lazer e desenvolvimento, Ed. Edusc, Bauru, São Paulo, 2000.

_____ Turismo Rural e desenvolvimento Sustentável, Editora Papirus, Campinas/SP2000

_____ Planejamento e Organização do Turismo Rural no Brasil. Anais do Congresso Internacional sobre o turismo Rural e Desenvolvimento Sustentável, Santa Maria , RS,1998.

ARAÚJO, Wilma Maria *et al* – Gastronomia: cortes e recortes, Editora Senac-DF,2006

AUGUSTO CESAR B. AREAL, Brasília ,Regiões Administrativas, disponíveis no site <http://www.geocites.com.hetropics/3416/regiões.htm>. Acessado em 20 /07/2006.

BALASTRERI, Rodrigues Adyr *et al.* Turismo Rural, Editora Contexto, São Paulo, 2001.

BRASIL EM SÍNTESE, Síntese das informações disponibilizadas pelo IBGE, site <http://www.ibge.gov.br>, acessado em 20 de julho de 2006.

BONACCINI, Luciano Alfredo. A Nova Empresa Rural: como viabilizar propriedades rurais em sistema de cadeias produtivas, Sebrae, Cuiabá, 2003.

CASCUDO, Câmara. História da Alimentação no Brasil, Global Editora, jul./2004

CRUZ, Anamaria da Costa Elaboração de referências (NBR 6023 / 2000). Ed. Interciência: Rio de Janeiro, 2000.

FRANCO, Ariovaldo De Caçador a Gourmet: a história da gastronomia. 3ª Edição revisada e ampliada – São Paulo: Ed. Senac São Paulo, 2004.

FREYRE, Gilberto. À mesa com Gilberto Freyre. Ed. Senac Nacional, 2004.

MARACAJÁ, Patrício Borges, site <http://monografias.Com/trabalhos> e sustentabilidade alimentar no Brasil.

MOLETTA, Vânia Beatriz Florentino, Turismo Rural, 4ª edição, Editora Porto Alegre/Sebrae/RS, 2004.

REICHEMBACH, Mitzy Tannia. A Refeição Em Família: Um Lugar de Encontro Entre a História da Alimentação e da Enfermagem.

REJOWSKI, Mirian *et. al.* Turismo Contemporâneo: estratégia e gestão, Editora Atlas, São Paulo.

RIBEIRO, J. H. Turismo Rural. Pequena Propriedade Rural Trem da Serra. Globo Rural. Jan. /98. p. 02 a 50.

ROCHA, Roberto de Freitas. Sítio de Recreação. Ed Sebrae, Brasília -DF. 2002.

RODRIGUES, A. B (org) Turismo Rural no Brasil: ensaio de uma tipologia. In Turismo Rural. São Paulo: Editora Contexto,2001.

RODRIGUES, Adyr Balastren. Turismo - Desenvolvimento Local, 3ª Edição, São Paulo: Hucitec, 2002.

ROMIO, Eda. Brasil 1500/2000: 500 anos de sabor, ER Comunicações, São Paulo, 2000.

SALLES, Mary Mércia G. Turismo Rural: inventário turístico no meio rural, Editora Alínea,

TURISMO RURAL NO DISTRITO FEDERAL E ENTORNO.Ed. Sebrae. Brasília: DF, 2002.

ZIMMERMANN, A. Turismo Rural: um modelo brasileiro. Florianópolis, Ed. do Autor, 1996.

WOORTMANN,E.F.;WORTMANN,K- O Trabalho da Terra: a lógica e a simbólica da lavoura camponesa. Brasília: Editora UnB, 1997.