

# UMA VIAGEM DE SABORES

Princípios para um desenvolvimento sustentável do turismo gastronômico nas cidades ibero-americanas.

DOCUMENTO EXECUTIVO



# UMA VIAGEM DE SABORES

Princípios para um desenvolvimento sustentável  
do turismo gastronômico nas cidades  
ibero-americanas.

DOCUMENTO EXECUTIVO

Uma publicação da União de Cidades Capitais Ibero-americanas (UCCI)  
[www.ciudadesiberoamericanas.org](http://www.ciudadesiberoamericanas.org)  
C/ Montalbán, 1-2º andar. 28014 – Madri. Espanha  
Com o apoio da Prefeitura de Madri

## SECRETARÍA GERAL

Almudena Maíllo del Valle

## DIRETORA GERAL

Luciana Binaghi Getar

## SUBDIRETOR DE RELAÇÕES INTERNACIONAIS E COOPERAÇÃO

Francisco Mugaburu

## COORDENAÇÃO

María Pilar García Plorutti  
Johanna Fernández Rodríguez  
Luis Fernando Pizarro García

## DESENVOLVIMENTO DE CONTEÚDOS

Iñaki Gaztelumendi  
Ramón Fisac García  
David Mora Gómez

Verne Tourism Experts.

## VERNE

Ibero-América, 2024

Depósito Legal: M-22473-2024

As opiniões expressadas nesta publicação não refletem necessariamente os pontos de vista da Prefeitura de Madri.

# Índice

<b>Prólogo UCCI: Uma viagem de sabores.</b>	<b>2</b>
<b>Um. Apresentação</b>	<b>3</b>
1.1. A UCCI	
1.2. Propósito da Guia	
1.3. Metodología	
<b>Dois. O estado da questão da gastronomia nas cidades ibero-americanas</b>	<b>7</b>
2.1. A gastronomia ibero-americana: a revolução culinária que transformou a forma de se alimentar da Humanidade	
2.2. A liderança gastronômica das cidades ibero-americanas	
2.2.1. A experiência gastronômica nas cidades ibero-americanas	
2.2.2. O reconhecimento da gastronomia das cidades ibero-americanas	
<b>Três. Fundamentos do documento</b>	<b>21</b>
<b>Quatro. Decálogo UCCI de Destinos Gastronômicos</b>	<b>31</b>
<b>Cinco. Conclusões e recomendações</b>	<b>45</b>
<b>Seis. Bibliografía</b>	<b>48</b>
<b>Sete. Anexo. O território e a despensa: As raízes gastronômicas da Ibero-América. Uma viagem pelas cidades UCCI Gastronomia latino-americana</b>	<b>49</b>

Andorra la  
Vella Assunção  
Bogotá Buenos  
Aires Brasília  
Caracas  
Cidade de  
Guatemala  
Cidade do  
México Cidade  
do Panamá La  
Habana La Paz  
Lima Lisboa  
Madri Manágua  
Montevideu  
Quito Rio de  
Janeiro San  
José, San Juan  
San Salvador  
Santiago, Santo  
Domingo  
Sucre  
Tegucigalpa  
Barcelona São  
Paulo Porto  
Príncipe e  
Cádiz

Prólogo UCCI

# Uma viagem de sabores

**Almudena Maíllo del Valle**  
Secretaria geral UCCI



Como Secretária Geral da **União de Cidades Capitais Ibero-Americanas**, celebro a publicação deste documento pioneiro em nossa região, elaborado com especialistas do setor, com o espírito de recuperar as raízes e singularidades da culinária ibero-americana e todo o seu potencial turístico.

Com o objetivo de apoiar e promover as ações que nossas cidades empreendem, valorizando sua identidade, cultura alimentar e experiências que vão **do campo à mesa**, e que, de cada território em particular, nutrem o desenvolvimento social, humano e econômico da Ibero-América, nos mergulhamos nesta viagem culinária por nossa região.

São muitas as razões que unem as cidades Ibero-Americanas – a cultura e história comum, a música, nossas línguas "irmãs", a hospitalidade e a paixão – mas, se há algo que está sempre presente, é a **gastronomia**. Nossas cidades são o reflexo fiel das tradições, patrimônio e geografia de nossos países; são o melhor lugar para apreciar a diversidade gastronômica que guarda nossa **identidade ibero-americana**.

Com o propósito de capitalizar o crescimento do **turismo gastronômico** e potencializar esses elos comuns, desde a UCCI nos propusemos a elaborar este documento sem igual no âmbito do turismo e da gastronomia a nível local.

O impacto do **turismo é transversal** por natureza, com um enorme potencial de geração de emprego, e um fator de desenvolvimento integral das cidades, envolvendo inúmeros setores profissionais e contribuindo para promover e criar a marca dos destinos.

O conceito de turismo gastronômico vai além da mera ideia de viajar apenas para comer. Ele envolve o turista em uma experiência profunda, permitindo-lhe se conectar com as **tradições locais** e valorizando a **autenticidade**, já que incentiva o

aproveitamento da culinária local como uma oportunidade para criar emprego, promovendo a inovação e o empreendedorismo.

É a gastronomia que, muitas vezes, nos motiva na hora de escolher um destino de férias ou uma escapada de fim de semana. Mais de um terço dos gastos turísticos é destinado à gastronomia e alimentação. Portanto, podemos afirmar que **a culinária determina**, em grande medida, a **qualidade de uma viagem**.

A gastronomia das cidades UCCI é rica e diversa, a "mesa" ibero-americana oferece uma variedade inigualável, fruto da  **fusão de alimentos, tradições, técnicas e expressões** de muitas regiões: a Centro-Americana e Caribenha, a Andina, a do Sul da América e a Ibérica, todas baseadas em ingredientes originados em ecossistemas também extremamente diversos e ricos.

É uma gastronomia autêntica e singular, enraizada em **ingredientes ancestrais**, que mantiveram suas características diferenciadas ao longo dos séculos, sabendo integrar-se e acolher as **influências** trazidas pelos **migrantes** e, agora, também pelos visitantes.

A gastronomia ibero-americana é um recurso turístico de primeira ordem, guiada por nossos grandes chefs, por restaurantes que ocupam as listas internacionais, por bares, cafés, botequins, tavernas e outros estabelecimentos, que fazem da visita às nossas cidades uma experiência turística gastronômica inigualável.

Um.

Apresentação

“A gastronomia nos permite abordar diferentes objetivos de desenvolvimento sustentável, porque nos vincula com a terra, os ecossistemas, com as pessoas”.

Diana Morales Betancourt, Bogotá

## 1.1. A UCCI

A União de Cidades Capitais Ibero-Americanas (UCCI), fundada em outubro de 1982, é **uma organização internacional não governamental de caráter local**, formada por **29 grandes cidades e capitais da Ibero-América**.

Os membros da UCCI são os governos locais de: Andorra la Vella (Principado de Andorra), Assunção (Paraguai), Bogotá (Colômbia), Cidade Autônoma de Buenos Aires (Argentina), Distrito Federal de Brasília (Brasil), Município Libertador de Caracas (Venezuela), Cidade da Guatemala (Guatemala), Cidade do México (México), Cidade do Panamá (Panamá), Havana (Cuba), La Paz (Bolívia), Lima (Peru), Lisboa (Portugal), Madri (Espanha), Manágua (Nicarágua), Montevideu (Uruguai), Quito (Equador), Rio de Janeiro (Brasil), San José (Costa Rica), San Juan (Porto Rico), San Salvador (El Salvador), Santiago (Chile), Santo Domingo (República Dominicana), Sucre (Bolívia), Tegucigalpa (Honduras), Barcelona (Espanha), São Paulo (Brasil), Porto Príncipe (Haiti) e Cádiz (Espanha).

No ano de 2022, a UCCI impulsionou, em parceria com a ONU Turismo, a elaboração da **Estratégia Ibero-Americana de Turismo do Futuro (EIT)**. O objetivo dessa estratégia é servir como guia para as cidades nos aspectos gerais de seu desenvolvimento turístico e transformá-lo em uma alavanca de recuperação, criação de emprego, integração e inclusão, além de respeito pelo meio ambiente, pela cultura e pelas comunidades locais, por meio de um guia de recomendações.

Além disso, consciente da importância do papel da gastronomia nas grandes cidades e capitais ibero-americanas, a UCCI se propõe a avançar no desenvolvimento da EIT, por meio da elaboração de uma **Guia para o Desenvolvimento e Sustentabilidade de Destinos Turísticos Gastronômicos nas Cidades Ibero-Americanas**.

“O turismo gastronômico é um justo motor de desenvolvimento sustentável, já que promove o emprego, mas também conserva a cultura”.

Tanya Aguilar, Cidade do México

## 1.2. Propósito da Guia

As **idades ibero-americanas**, como epicentros da sociedade, economia, turismo e gastronomia de seus respectivos países, **são protagonistas chave** no funcionamento do **sistema alimentar, bem como na proteção, renovação e transmissão de um legado e uma cultura gastronômica baseada na criatividade, na mistura de culturas e na diversidade**. Elas também desempenham um papel fundamental no desenvolvimento de um **turismo gastronômico sustentável**, equilibrado e responsável. Um modelo de turismo vinculado ao território, que ativa ricos e complexos **ecossistemas e cadeias de valor alimentares e turísticas**, promovendo o consumo **de produtos locais e sazonais**, e colocando **as pessoas** no centro — tanto aquelas que trabalham no setor quanto os residentes e visitantes.

Um decálogo para promover o turismo gastronômico nas cidades ibero-americanas é como uma **bússola que orienta todas as partes envolvidas em direção a um objetivo comum**. Estabelecer um marco de referência claro e compartilhado facilita a coordenação de esforços e evita a dispersão de recursos. Dessa forma, este documento não apenas serve como guia de ação, mas também legitima as iniciativas e motiva todos os atores a trabalharem juntos.

Ter um decálogo de turismo gastronômico permite, além disso, que as cidades ibero-americanas se posicionem como destinos com **capacidade de liderança e influência**, impulsionando um **desenvolvimento urbano sustentável**, no qual, como destaca a arquiteta Carolyn Steel, **a comida é o centro da vida** e uma fonte de prosperidade, bons empregos, sociabilidade e comunidade, atraindo talentos e visitantes, fomentando a inovação e conectando profissionais e pessoas globalmente.

Nesse sentido, este documento pretende ser uma **ferramenta útil e prática para impulsionar o desenvolvimento deste setor e gerar um impacto positivo nas esferas social, econômica, cultural e ambiental**.



## 1.3. Metodología

Este documento é o **resultado de um processo de investigação e reflexão no qual participaram 19 cidades da UCCI**, e que foi dividido nas seguintes fases e metodologias de trabalho:

FASE	METODOLOGÍA	RESULTADO
1. Análise do contexto do Decálogo UCCI	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Análise de fontes de informação como ONU Turismo, UNESCO, FAO, SEGIB, BCC, etc.</li> <li>• Revisão de literatura académica (50 artigos)</li> <li>• Análise de 37 manifestos e decálogos relacionados com a gastronomia</li> <li>• Trabalho de gabinete</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Revisão dos principais marcos de referência nos âmbitos do turismo, a sustentabilidade e a gastronomia</li> <li>• Delimitação do papel e o alcance da gastronomia nas sociedades contemporâneas</li> <li>• Reconhecimento da importância das cidades como motores do turismo e a gastronomia</li> </ul> <p>Identificação das principais tendências e desafios do turismo gastronómico</p>
2. Análise da situação da gastronomia das cidades ibero-americanas	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Análise de fontes secundárias sobre a gastronomia na Ibero-América (mais de 30 publicações entre livros, relatórios e artigos)</li> <li>• 10 entrevistas pessoais a representantes de cidades UCCI e especialistas</li> <li>• Questionário online às cidades UCCI</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Síntese do legado e a influência da gastronomia ibero-americana.</li> <li>• Identificação das principais dinâmicas, protagonismo atual e liderança das cidades ibero-americanas</li> <li>• Seleção de boas práticas em Cidades UCCI</li> </ul>
3. Diagnóstico	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Trabalho de gabinete</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Elaboração das bases do Decálogo UCCI</li> </ul>
4. Redação do Decálogo UCCI	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Trabalho de gabinete</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 10 princípios para o desenvolvimento sustentável do turismo gastronómico nas cidades ibero-americanas</li> <li>• Recomendações para o desdobramento do Decálogo UCCI</li> </ul>

<sup>[1]</sup> Carolyn Steel (2020): Cidades famintas. Como o alimento molda nossas vidas.



**Dois.**

O estado da  
questão da  
gastronomia nas  
cidades  
ibero-americanas

Tudo mudou para o mundo no dia em que o trigo encontrou o milho e a mandioca. Ninguém sabia disso então, e levaria muito tempo até que estivessem conscientes do que havia acontecido, mas as consequências transformariam a percepção da cozinha. Em nenhum lugar do mundo voltariam a comer como antes. **A chegada dos primeiros castelhanos ao continente americano proporcionou muito mais do que o encontro de várias culturas (...) e o desenvolvimento que se viveu e se vive no continente americano.** Detonou o cataclismo que iluminou a maior revolução alimentar conhecida pelo homem desde a descoberta do fogo. A longo prazo, nada teria mais influência do que a despensa encontrada na América.

(Ignacio Medina, crítico culinário)

## 2.1. A gastronomia ibero-americana: a revolução culinária que transformou a forma de se alimentar da Humanidade

Tudo mudou para o mundo no dia em que o trigo encontrou o milho e a mandioca. Ninguém sabia disso então, e levaria muito tempo até que estivessem conscientes do que havia acontecido, mas as consequências transformariam a percepção da cozinha. Em nenhum lugar do mundo voltariam a comer como antes. **A chegada dos primeiros castelhanos ao continente americano proporcionou muito mais do que o encontro de várias culturas (...) e o desenvolvimento que se viveu e se vive no continente americano.** Detonou o cataclismo que iluminou a maior revolução alimentar conhecida pelo homem desde a descoberta do fogo. A longo prazo, nada teria mais influência do que a despensa encontrada na América.

Como explica Medina (2017)<sup>[1]</sup>, a **América proporcionou ao mundo alguns dos pilares da alimentação do futuro.** Deu a **batata e o milho** aos europeus, apresentou a mandioca aos africanos, deu reconhecimento à **culinária mediterrânea**, entronizou o sabor **picante** em nossas dispensas, ofereceu os **feijões** e concedeu a recompensa adicional de seus cacauzeiros. A **Europa retribuiu** trazendo o **trigo** e o arroz, junto com **hortaliças** – cebola, alho, alho-poró... – que hoje são **essenciais na dieta americana**. O ceviche seria um prato impossível sem coentro, cebola ou limão. A Europa também **troux**e frutas que se naturalizaram nas novas terras, como a banana, e outras que deixaram sua marca

– **cítricos, maçã, uvas, pêssegos...** – e incorporou fontes de proteína animal que hoje são definitivas: **o porco, o boi, a galinha e o cordeiro**. Sem falar do **vinho** e do **café**, que alcançaram um novo status após sua chegada à América Central e à região amazônica. **Nada voltou a ser igual.**

Tudo foi tão rápido – dois séculos não são nada no ritmo da história – que o mundo começou a esquecer de onde vieram as coisas, adotando-as como suas. Desde então, a gastronomia ibero-americana vive um constante **intercâmbio de pessoas, etnias, classes sociais e uma mistura de influências culinárias** em um processo tão consolidado que parece nunca ter existido.

A jornada que começou na busca de uma nova rota para as especiarias orientais resultou no nascimento de dois universos culinários oriundos de uma fusão total. Tão diferentes e, no entanto, tão próximos e familiares. Ninguém conseguiu interromper essa trajetória de ida e volta. Nem mesmo hoje, quando a velha Europa vive novamente uma **colonização culinária** através de produtos e conceitos... A Europa come hoje mais americano do que nunca.<sup>[2]</sup>

<sup>[1]</sup> I. Medina (2017): Quando o trigo encontrou o milho. El País. [https://elpais.com/elpais/2017/10/12/estilo/1507842793\\_727965.html](https://elpais.com/elpais/2017/10/12/estilo/1507842793_727965.html)

<sup>[2]</sup> I. Medina (2017): Quando o trigo encontrou o milho. El País. [https://elpais.com/elpais/2017/10/12/estilo/1507842793\\_727965.html](https://elpais.com/elpais/2017/10/12/estilo/1507842793_727965.html)

## A história das cozinhas da Península Ibérica

Na história das cozinhas da Península Ibérica, podem-se identificar **três épocas marcantes que moldaram sua identidade**. Em primeiro lugar, a colonização grega, limitada e pontual, que expandiu a videira e a oliveira pelo Mediterrâneo, e a herança culinária dos fenícios, dos cartagineses e, sobretudo, de **Roma**, que assimilou a cultura gastronômica grega. Precisamente, os cartagineses chamaram essa terra de i-spin-ya por um animal que nunca tinham visto antes, o coelho: terra de coelhos. Os romanos adaptaram o nome cartaginês ao latim e o transformaram em Hispania.

O crescimento de Roma na Península Ibérica até o século V está diretamente ligado à sua **capacidade de produzir alimentos como o sal, o garum, o trigo, o vinho, o azeite** (a trilogia mediterrânea), o vinagre, etc., e introduzem técnicas como a salga e a fermentação de molhos.

Em segundo lugar, a **presença árabe na península** por mais de oito séculos, e sobretudo seu assentamento nos territórios do sul (Al-Ándalus). Uma das principais contribuições do mundo árabe foi ter mantido o legado da Grécia e de Roma. Preservaram as infraestruturas romanas na península, melhoraram-nas e **desenvolveram a indústria agrícola e pecuária**. A maioria das palavras relacionadas à agricultura em espanhol é de origem árabe: azud, acequia, aljibe, alberca, azada, etc.

A grande **rota comercial árabe Leste-Oeste, desde o que hoje é Portugal até a Índia**, representou a primeira globalização e permitiu a chegada à península de produtos como o **arroz**, frutas como **laranjas, limões, melancias**, pêssegos, damascos ou **bananas**, vegetais como a berinjela, o espinafre, **ervas aromáticas e especiarias** como canela, cominho, gengibre, coentro, noz-moscada, anis, cardamomo ou **açafrão**, e produtos como o **açúcar de cana (zafra)**, que revolucionou a alimentação no Ocidente, substituindo o mel como adoçante, além de **frutos secos e água perfumada com essência de rosas ou flor de laranjeira**.

A culinária árabe trouxe uma **alimentação mais rica e equilibrada, colorido, variedade de sabores e refinamento**. De fato, devemos a Abu-Hasan Ali Abn Nafi, conhecido como **Ziryab** (melro branco), músico e consultor culinário em Córdoba (século IX), a elegância na preparação das receitas e a base do atual protocolo de serviço de mesa (entradas, primeiro prato, segundo prato e sobremesa). Além disso, muitas técnicas culinárias como a fritura, o preparo de **massas** (cabelo-de-anjo, macarrão, etc.), **conservas em vinagre, folhados e empadas e a confeitaria** (povorones, alfajores, marzipã, doces de marmelo e fios de ovos, e possivelmente o torrone).

Outro legado pouco conhecido são algumas variedades de vinhos como o **vinho de Málaga** (sharab al malaquí) e o **Jerez** (sherish), o fato de terem trazido a **destilação de licores e bebidas alcoólicas fortes à Europa** (os **alambiques**), ou a pesca com **almadrava**. Neste ponto, destacamos a contribuição da culinária sefardita. Os judeus da Península Ibérica contribuíram com um prato típico do sabá, a adafina, que se transformou na "olla podrida" ou cozido nas cozinhas cristãs (ao qual foi incorporado o porco, que até o século XV desempenhava um papel secundário na alimentação, para diferenciar-se da cultura judaica) e que tomou formas e nomes próprios em cada nova cozinha da América Latina: **sancocho, sancochado, cazuela**, etc. Também devemos a eles preparações como o **peixe frito, o caldo de galinha** e suas **sobremesas**, entre as quais podemos destacar os buñuelos, as yemas, os borrachos ou as torrijas de amêndoa.

Em terceiro lugar, a era colonial. A partir do século XVI, Espanha e Portugal se tornaram portos de partida e chegada de navegantes, e com os barcos, a transmissão de ingredientes era permanente, não apenas provenientes da América, mas também de outros destinos de navegação. Isso introduziu produtos como **tomate, pimenta, batata e cacau**, que hoje são essenciais em qualquer cenário gastronômico do mundo.

<sup>[3]</sup> J.M. Mulet (2023): Comemos o que somos. Editorial Destino



Sancocho: prato de sopa típica de vários países hispano-americanos. Norte da América do Sul, sul da América Central e o Caribe.

## A história das cozinhas da América Latina e Caribe

Por sua vez, as cozinhas da América Latina também estruturaram sua identidade gastronômica a partir da história daqueles que sempre ocuparam o território e daqueles que passaram por lá como correios de transmissão de ingredientes. É uma **rica mistura de influências indígenas, espanholas e portuguesas, além de outras culturas europeias, asiáticas e africanas**. Essa diversidade resultou em uma cozinha vibrante e variada que reflete a história e as tradições da região.

**A influência pré-colombiana**, com as múltiplas comunidades indígenas na Mesoamérica, onde habitavam as civilizações olmeca, maia e asteca, desenvolveu uma **rica tradição culinária baseada no milho, feijão, pimentas, cacau e tomates**. O milho, em particular, era a base da dieta e era usado para preparar tortilhas, tamales e bebidas como o atole. Nos Andes Centrais, com as culturas incas, cultivavam-se batatas, quinoa, milho e diversos tipos de tubérculos. A lama e a alpaca forneciam carne e lã, enquanto o cuy era uma importante fonte de proteína. Na Amazônia e no Caribe, as comunidades indígenas dependiam da pesca, caça e coleta de frutas, raízes e tubérculos como a mandioca. O uso de ingredientes como o ají e a banana também era comum.

Com a chegada da **era colonial**, como já mencionamos, os espanhóis e portugueses trouxeram novos ingredientes, incluindo trigo, gado bovino, suíno e ovino, criação de frangos, café, cebolas, alho e cítricos, além de uma série de especiarias e técnicas culinárias europeias. Mais tarde, **a influência se expandiu com a chegada de escravos africanos**, deixando também sua marca na cozinha latino-americana com ensopados, frituras e o uso de ervas e especiarias.

Posteriormente, nos **séculos XIX e XX, a América Latina recebeu múltiplas ondas de migrantes da Europa e da Ásia**. A chegada de **trabalhadores asiáticos**, especialmente chineses e indianos, a países como Peru, Brasil e o Caribe, no século XIX, introduziu ingredientes e técnicas de culinária asiáticas. Isso deu origem a fusões culinárias únicas, como as cozinhas chifa e nikkei no Peru, com Lima como epicentro, e a influência dos curries na gastronomia caribenha. Por outro lado, é importante

destacar a **onda de migrantes vindos da Itália, França, Alemanha e a grande comunidade judaica**, que trouxeram consigo as tradições culinárias de suas origens e, por exemplo, deram origem ao que hoje conhecemos como a cozinha portenha.

## A tradição gastronômica da Ibero-América hoje contempla um repertório interminável, que abrange tanto as matérias-primas mais autênticas de cada região quanto as técnicas provenientes das misturas culturais de um lugar ou outro.

Sem dúvida, o milho (México e América Central) e a batata (Peru) são comuns nas cozinhas latinas e, com essa base, desenvolvem-se pratos principais, acompanhamentos, refeições para viagem e bebidas. Pode-se dizer que são alguns dos ingredientes mais versáteis, dando origem a receitas como os tamales, que se espalham por toda a América Latina e que, na Cidade do México, tomam a forma de tacos, quesadillas, gorditas, sopes, huaraches, tlayudas e muitos outros.

<sup>[3]</sup> J.M. Mulet (2023): Comemos o que somos. Editorial Destino



“O que hoje conhecemos como cozinha autêntica portuguesa não pode ser explicado sem sua relação com a América”.

André Moura, Lisboa.

## A influência da culinária ibero-americana

Após o protagonismo quase hegemônico da culinária francesa a nível mundial desde o final do século XVIII, o último quarto **do século XX e o início do século XXI estão sendo o grande momento da gastronomia da Ibero-América.**

Esse deslocamento tectônico na culinária mundial começa na **Espanha**, com um grupo de jovens chefs bascos, liderados por **Juan Mari Arzak** e **Pedro Subijana**, que impulsionaram, na década de setenta, a Nova Cozinha Basca. Seu ápice foi com a figura magnética de **Ferrán Adrià** e o restaurante El Bulli, que posicionou a gastronomia (não só a espanhola) como uma das linguagens mais influentes do final do século XX e início do XXI. Atualmente, o **dinamismo do setor turístico**, a riqueza, qualidade, variedade e singularidade dos **produtos alimentares e da cultura do vinho, a tradição culinária**, centros como o **Basque Culinary Center (BCC)** e chefs como Daviz Muñoz (Diverxo), Mateu Casañas, Oriol Castro e Eduard Xatruch (Disfrutar) consolidaram a Espanha como um destino gastronômico global, e novas gerações de profissionais estão redefinindo a gastronomia espanhola.

Por sua vez, o crítico culinário Ignacio Medina situa o ano de 2015 como **"o ano em que as cozinhas latino-americanas perderam definitivamente a vergonha, recuperaram o orgulho por suas raízes e valorizaram suas identidades"**. A revolução que começou no início do século XXI, liderada por **Gastón Acurio no Peru**, se espalhou pelo **México e Brasil** e se tornou um movimento rico e variado

que percorre quase todo o continente: Argentina, Bolívia, Chile, Colômbia, Equador, Panamá, etc.

Além disso, devemos destacar que a **despensa latino-americana é um tesouro descomunal**. É o maior ativo de cozinhas cujo crescimento depende de sua capacidade de descobri-lo, desenterrá-lo, aprender a conhecê-lo e, finalmente, valorizá-lo. A região mesoamericana, a cordilheira dos Andes e a Amazônia formam um espaço geográfico e vital capaz de transformar, por si só, o cenário de todos os mercados do mundo, graças a uma diversidade que ainda foi pouco explorada e muito menos revelada. Sem produto, não há espaço para o crescimento.<sup>[4]</sup>

**Não devemos esquecer que o Brasil é o país mais biodiverso do mundo.** De acordo com a Convenção sobre Diversidade Biológica (CBD, na sigla em inglês), os cinco países com maior biodiversidade no mundo são **Brasil, Colômbia, Peru, México e Indonésia**.<sup>[5]</sup>

Por esses motivos, **a América Latina é a nova meca culinária**. O mundo da gastronomia volta os olhos para a região como nunca antes. E **as cozinhas latino-americanas crescem em um ritmo inimaginável**, multiplicando-se através de diversas propostas jovens comprometidas com o local.

<sup>[4]</sup> Ignacio Medina, crítico gastronômico

<sup>[5]</sup> <https://www.un.org/es/observances/biodiversity-day/convention>

## A culinária ibero-americana busca suas raízes

Nos últimos anos, na **Península Ibérica**, as Academias de Gastronomia, profissionais e coletivos de cozinha colaboram para a recuperação e valorização das **cozinhas regionais**. Nesse sentido, devemos destacar iniciativas como o **Corpus Culinário da cozinha catalã**, os manifestos impulsionados em eventos como os Encontros Internacionais de **Cozinha Rural** (Terra), os Encontros Internacionais de **Cozinha de Alta Montanha**, ou o projeto **Espanha: cozinha aberta**, promovido pela Real Academia de Gastronomia da Espanha e o Google.

Da mesma forma, a culinária da **América Latina** busca suas raízes, nos produtos, técnicas e costumes pré-colombianos. Chefs que conseguiram colocar seus restaurantes entre os mais prestigiados do mundo fazem dessa busca sua bandeira.

No **México**, esse interesse pelas raízes liderado por chefs como Ricardo Muñoz Zurita, Alicia Giromella e Patricia Quintana se concretou em poderosas iniciativas institucionais, como o **Conservatório da Cultura Gastronômica Mexicana**, "cujo objetivo essencial é a preservação, o resgate, a salvaguarda e a promoção de usos, costumes, produtos, práticas culturais e saberes que constituem o tronco comum que define a cozinha tradicional mexicana", e que coordenou o grupo de trabalho que conseguiu que a UNESCO declarasse a Cozinha Tradicional Mexicana como Patrimônio Cultural Imaterial em 2010.

O **peruano** Virgilio Martínez (restaurante Central) apresentou no Madrid Fusión o projeto "**Orígenes**", no qual colabora com o argentino Mauro Colagreco e o mexicano Jorge Vallejo. O propósito do projeto é **preservar produtos, técnicas e costumes ancestrais ligados aos alimentos que sobrevivem em pequenas comunidades espalhadas pela América Latina**. O próprio Martínez, junto com Pía León e Malena Martínez, desenvolvem a **Mater Iniciativa**, um projeto de pesquisa e registro do território peruano. Por sua vez, Pedro Miguel Schiafinno (restaurante Malabar) trabalha com as comunidades nativas na **selva amazônica**.

No **Brasil**, essa tendência é liderada pelo chef Álex Atala, por meio do Instituto **Atá** – "fogo" na língua guarani –, voltado para a pesquisa e promoção dos ingredientes autóctones do Brasil, com uma abordagem e trabalho multidisciplinar que também envolve diferentes organizações que unem esforços para fortalecer a cultura gastronômica brasileira.

Na **Colômbia**, o chef Jaime David Rodríguez (restaurante Celele) impulsionou o projeto **Caribe Lab**, para documentar a cultura, a gastronomia e a biodiversidade do Caribe colombiano.

No **Chile**, o chef Rodolfo Guzmán (restaurante Boragó), que lidera a "revolução culinária" do país, impulsionou seu restaurante Boragó a partir do "laboratório" onde experimenta com cozimento em pedras vulcânicas, defumação com madeiras milenares e colheitas sazonais, seguindo o rastro da **culinária mapuche**.

Na **Bolívia**, o restaurante-escola **Gustu**, um projeto da fundação dinamarquesa Melting Pot (Claus Meyer, coordenador do Manifesto da Nova Cozinha Nórdica), faz uma aposta extraordinária na memória dos sabores locais, com um compromisso com as raízes, valorização dos produtos da terra e respeito pelo trabalho dos produtores.

Na **Venezuela**, um projeto de pesquisa do chef Iván García (restaurante El Bosque Bistró) deu origem ao festival **Kilómetro Venezuela**.

O **panamenho** Mario Castrellón trabalha há muito tempo com as comunidades nativas da selva de Darién, no sul do país, e de Bocas del Toro, na fronteira com a Costa Rica.

<sup>[4]</sup> Ignacio Medina, crítico gastronômico.

<sup>[5]</sup> <https://www.un.org/es/observances/biodiversity-day/convention>



## 2.2. A liderança gastronômica das cidades ibero-americanas

### 2.2.1. A experiência gastronômica nas cidades ibero-americanas

Em primeiro lugar, nas cidades UCCI, **a cozinha se distribui em camadas**: a cozinha popular, a comida de rua, os refeitórios tradicionais e as expressões médias e altas das novas formas culinárias. Além disso, se expressa por suas **origens**: a culinária local, as **culinárias regionais** de outras partes do país e a **cozinha cosmopolita e internacional** característica das capitais, nas quais a culinária dos países da Ibero-América desempenha um papel singular. Dessa forma, as cidades UCCI são **o grande palco das cozinhas nacionais** da Ibero-América, onde nascem muitas das tendências que depois são reinterpretadas no restante das regiões.

Por esses motivos, os **restaurantes e bares são concebidos como um fator fundamental da economia** e da sociedade das cidades ibero-americanas. Nesse sentido, destacam-se iniciativas de reconhecimento da gastronomia tradicional como parte do patrimônio cultural da cidade, como em **Madri, com os Restaurantes e Tabernas Centenários** (mais de 100 anos de história), ou em **Buenos Aires**, com a designação de mais de 80 **Bares Notáveis**, que, por sua antiguidade, arquitetura ou relevância, foram ponto de encontro de grandes músicos, espaço de debate de escritores importantes ou locais de tertúlias de atores e políticos.

Além disso, no âmbito da valorização da culinária ibero-americana nas cidades UCCI, deve-se destacar a proposta de **Madri**, no contexto da Capital Ibero-Americana da Cultura Gastronômica (2020-2022), de publicar um **Mapa Ibero-Americano** com todas as informações sobre a cultura gastronômica ibero-americana, os restaurantes de Madri onde experimentar seus pratos e os mercados onde comprar os ingredientes de suas receitas mais típicas.<sup>[6]</sup>

Por outro lado, percebe-se a **importância de aplicativos** como Restorando, Cover Manager, OpenTable, The Fork, Fever e MeetUp, que também dinamizaram o setor, seja para obtenção de descontos, reservas online, serviços gastronômicos delivery ou contato entre interessados no setor.



**Assado**: prato tradicional na Argentina, Chile, Paraguai e Uruguai. Também típico em algumas regiões da Bolívia, Brasil e México.

[6] <https://www.esmadrid.com/madrid-capital-gastronomica-iberoamerica>

## Cadeia de valor da gastronomia

Em segundo lugar, as cidades UCCI estruturam o **sistema alimentar de territórios ricos em biodiversidade, variedade geográfica e produtos agroalimentares**. São territórios com uma potente e saudável tradição gastronômica, tão antiga quanto aberta à inovação, que hoje enfrenta uma situação crítica que ameaça seu futuro e o do planeta.

Por esses motivos, nos últimos anos, têm sido implantadas **propostas turísticas baseadas em valores e nos agentes da cadeia de valor da gastronomia** como espaço simbólico, em recursos endógenos, na proteção dos recursos culturais e naturais, no turismo lento, nos produtos de proximidade e Km. O, nos mercados de abastecimento, etc.

De fato, a experiência gastronômica nas cidades UCCI se enriquece com **o protagonismo do conjunto de agentes que compõem a cadeia de valor da gastronomia**. As matérias-primas usadas nas cozinhas das cidades UCCI são o principal elemento para que toda a cadeia gere valor aos produtos e experiências finais dos comensais. Nesse sentido, observa-se uma preocupação geral nas cidades ibero-americanas com os **produtos sazonais, sustentáveis** e responsáveis, e um crescimento no número de iniciativas gastronômicas relacionadas ao retorno ao campo, ao consumo de alimentos de **quilômetro zero ou aos mercados de proximidade**.

Os **mercados municipais de abastecimento** tornaram-se um elemento chave para o desenvolvimento do turismo gastronômico nas cidades UCCI. Entre outros, a **Cidade do México**, possivelmente a capital gastronômica da **América Latina**, conta com mais de 400 mercados públicos; **Barcelona** possui 39 mercados, um em cada distrito da cidade; **Bogotá**, com 45 praças de mercado, entre

públicas e privadas, que podem ser visitadas e são de grande importância para a cidade por serem o ponto de encontro cultural, gastronômico, social, comercial, político e religioso; e **Madri**, com 47 mercados distribuídos por todos os distritos, que oferecem uma ampla variedade de produtos frescos e se tornaram um dos epicentros da oferta gastronômica madrilenha, com barracas de comida nacional e internacional.

## Actividades gastronômicas

Além disso, as cidades UCCI também participam da tendência global de criação de **experiências turísticas vinculadas à cadeia de valor da gastronomia**. Nesse sentido, podem ser identificadas inúmeras atividades de turismo gastronômico oferecidas nas cidades ibero-americanas, como oficinas de culinária e bebidas, tours, visitas a produtores, experiências com os locais, etc., oferecidas por portais como **Tripadvisor**<sup>[7]</sup>, **Viator**<sup>[8]</sup>, **Airbnb Experiences**<sup>[9]</sup>, **Eatwith**<sup>[10]</sup>, **Get Your Guide**<sup>[11]</sup>, **Civitatis**<sup>[12]</sup>, **Culinary Backstreets**<sup>[13]</sup>, etc. ou operadores turísticos especializados como **Intrepid Travel**<sup>[14]</sup>.

<sup>[7]</sup> <https://www.tripadvisor.com/>

<sup>[8]</sup> <https://www.viator.com/>

<sup>[9]</sup> <https://www.airbnb.es/s/experiences>

<sup>[10]</sup> <https://www.eatwith.com/>

<sup>[11]</sup> <https://www.getyourguide.com/>

<sup>[12]</sup> <https://www.civitatis.com/>

<sup>[13]</sup> <https://culinarybackstreets.com/>

<sup>[14]</sup> <https://www.intrepidtravel.com/en/food>



“O turismo gastronômico é um justo motor de desenvolvimento sustentável, já que promove o emprego, mas também conserva a cultura”.

Tanya Aguilar, Ciudad de México

## Novos atores

De certa forma, a tendência na vanguarda da culinária envolve a implementação de novos processos ou pesquisas sobre a cena gastronômica e exige a colaboração entre a academia, os centros de pesquisa e os restaurantes. Nas cidades UCCI, observa-se um grande dinamismo na experimentação e na busca de novas formas de fazer e sentir a culinária, como acontece em **Bogotá**, nos restaurantes **Leo e a Sala de Laura**, ou em Madri, em **Coque**.

A **academia** também faz parte fundamental da gastronomia das cidades UCCI, com iniciativas de organizações e coletivos que oferecem oficinas e cursos sobre agricultura urbana, sustentabilidade e culinária consciente, educando a população sobre a importância de uma alimentação sustentável e a conexão com o campo. Além disso, observa-se um crescente protagonismo de instituições e diversas faculdades de gastronomia e escolas nacionais e internacionais de culinária. Por exemplo,

a Universidade de Lima organizará este ano, 2024, o VI Congresso<sup>[15]</sup> “Promovendo a biodiversidade, sustentabilidade e segurança alimentar por meio dos cultivos ancestrais ibero-americanos”; a UBA possui uma Licenciatura em Ciência e Tecnologia dos Alimentos; por sua vez, na Colômbia, a Universidade de La Sabana oferece cursos em gastronomia, assim como muitas outras instituições nas Américas.

A preocupação geral com a sustentabilidade, na maioria das cidades UCCI, se manifesta com a implementação de iniciativas para promover a criação de hortas urbanas, agricultura urbana, **hortas domésticas, parques e espaços verdes** que se multiplicaram em todos os municípios, para que os moradores possam cultivar seus próprios produtos agrícolas. Essas hortas também são utilizadas para atividades educativas, comunitárias e comerciais no setor de restaurantes.

## Bebidas

Na última década, também se expandiu nas cidades UCCI o mercado local de **café de especialidade**, tanto para o desenvolvimento de algumas fases finais do processo de produção, como a torrefação, quanto para sua comercialização e consumo. Dessa forma, cidades como Barcelona e Madri, que originalmente eram apenas consumidoras, hoje estão transformando o modelo de negócio, incorporando também a produção.

Por outro lado, devemos destacar o **grande momento da coquetelaria artesanal** nas cidades UCCI, tanto em hotéis, bares e restaurantes. Não se pode entender a **cultura do coquetel** sem a contribuição dos **ingredientes, técnicas, profissionais e a cultura da conversa e da socialização ibero-americana. Bebidas espirituosas da Ibero-América**, como o **mezcal, tequila, rum, pisco ou cachaça**, e preparações clássicas como o **daiquiri, mojito, margarita,**

**pisco sour ou caipirinha**, além das novas criações de uma geração de jovens bartenders ibero-americanos, estão marcando tendências a nível global. Em 2024, a Academia Ibero-Americana de Gastronomia declarou **Havana como a Capital Ibero-Americana da Coquetelaria**.

No universo das bebidas, também devemos destacar o papel da **cultura do vinho** em cidades com territórios de produção enológica, como **Barcelona, Madri, Cádiz, Buenos Aires ou Santiago**, além da cena da cerveja artesanal, com destaque para cidades como **Lisboa, Quito** (a cidade onde foi feita a primeira cerveja na América do Sul no século XVI), **Cidade do Panamá ou San José**.

[15] Fonte: <https://civf.ulima.edu.pe/>

“A gastronomia hoje resulta uma das maiores formas de visibilidade da cultura e da história dos países e cidades, convertendo-se em uma verdadeira vitrine da cidade”.

Marina Rocha, Buenos Aires

## Eventos de turismo gastronômico, iniciativas e promoção

Por fim, todas as cidades contam com eventos gastronômicos locais, com o objetivo de promover seus produtos tradicionais, receitas, diversidade geográfica, produtos sazonais ou até festas ou eventos de caráter cultural ou religioso que não podem ser concebidos sem a contribuição da gastronomia. Por outro lado, as cidades de maior porte possuem congressos, fóruns ou conferências que atraem um grande número de participantes, profissionais e pessoas interessadas no setor gastronômico. As principais feiras das capitais ibero-americanas são:

- **Madrid Fusión:** sRealizada anualmente desde 2003, é um dos congressos gastronômicos mais importantes do mundo. Reúne chefs, especialistas culinários e profissionais da gastronomia para compartilhar conhecimentos, técnicas inovadoras e tendências culinárias. Na sua última edição, contou com mais de 21.000 visitantes e 189 expositores.
- **Gastronomic Forum Barcelona:** É um salão de referência para profissionais da hotelaria, comércio especializado e gastronomia. Reúne cerca de 18.500 visitantes e mais de 250 palestrantes, com chefs que somam 55 estrelas Michelin.
- **Mistura / Perú mucho gusto:** Mistura foi, sem dúvida, desde seu início em 2008, uma referência para toda a região. Posteriormente, se transformou em "Peru Mucho Gusto", com um caráter itinerante e com maior apoio do governo peruano.

- **Sabor Barranquilla:** Evento gastronômico criado<sup>[16]</sup> em 2008 pela Cruz Vermelha Colombiana Seccional Atlântico e Fenalco Atlântico, com o objetivo principal de promover a cozinha e a cultura culinária do Caribe colombiano e do Grande Caribe.

- **Raíces Ecuador:** Raíces<sup>[17]</sup> foi iniciado em 2014 com o objetivo de impulsionar a gastronomia equatoriana como um importante atrativo turístico. “Este festival incentiva diversos empreendimentos gastronômicos a se envolverem na melhoria contínua e promoção, graças à colaboração com 9 escolas de culinária da cidade”.

- **FISPAL Sao Paulo:** Evento profissional que reúne milhares de profissionais do setor alimentício na América do Sul.

Além disso, desde 2014, a Academia Ibero-Americana de Gastronomia declara uma **Capital Ibero-Americana da Cultura Gastronômica**. Cidades UCCI como **Buenos Aires** (2017), **São Paulo** (2018) e **Madri** (2020-2022) já receberam essa distinção em edições anteriores. **Lima** será a Capital Ibero-Americana da Cultura Gastronômica no **período 2024-2025**.<sup>[18]</sup>





Cebiche, ceviche, seviche ou sebiche. Prato nacional do Peru

## 2.2.2. O reconhecimento da gastronomia das cidades ibero-americanas

Atualmente, como já mencionamos, **a gastronomia ibero-americana é uma das mais influentes do mundo**. Esta posição de liderança se materializa no reconhecimento das principais guias, listas e meios de comunicação especializados. Nesse sentido, devemos destacar que **metade dos 10 melhores restaurantes do mundo em 2024 são ibero-americanos**, segundo a lista The World's 50 Best Restaurants 2024: **1º Disfrutar** (Barcelona), **4º Diverxo** (Madri), **5º Maido** (Lima), **7º Quintonil** (Cidade do México) e **10º Don Julio** (Buenos Aires). Além disso, **quase 30% dos 50 Best** (14 restaurantes) estão localizados em cidades UCCI. E dos doze **reconhecimentos individuais** da lista, quatro são profissionais que trabalham em cidades ibero-americanas:

- Melhor chef feminina: **Janaína Torres**, do restaurante A Casa do Porco (São Paulo)
- Campeões da Mudança: **João Diamante**, do restaurante Diamantes na Cozinha (Rio de Janeiro)
- Estrela Damm Chef's Choice: **Mitsuharu "Micha" Tsumura**, do restaurante Maido (Lima)
- Melhor Sommelier: **Pablo Rivero**, do restaurante Don Julio (Buenos Aires)

Por outro lado, na **Guia Michelin**, as cidades UCCI<sup>[19]</sup> somam 152 estrelas, 96 Big Gourmand (melhor relação qualidade-preço) e 365 restaurantes recomendados (boa cozinha), 10 estrelas verdes e 30 hotéis com 34 chaves Michelin<sup>[20]</sup>. Nesse contexto, destacam-se os restaurantes de **Barcelona e Madri**, com 39 e 35 estrelas Michelin, respectivamente, com quatro e um restaurantes com três estrelas. Em relação aos bares, quase metade dos 10 melhores bares do mundo em 2023 são ibero-americanos, segundo a lista The World's 50 Best Bars: **1º Sips** (Barcelona), **3º Handshake Speakeasy** (Cidade do México), **4º Paradiso** (Barcelona) e **7º Licorería Limantour** (Cidade do México). Além disso, **mais de 20% dos 50 Best** (11 bares) estão localizados em cidades UCCI. Nesse ponto, destaca-se a **Cidade do México**, que, com 4 bares, é a **cidade com mais reconhecimentos**, à frente de cidades como Nova York ou Londres.

<sup>[16]</sup> Fonte: <https://saborbarranquilla.com/>

<sup>[17]</sup> Fonte: <https://www.raicesecuador.com/feria-presencial/>

<sup>[18]</sup> <https://ibergastronom.com/lima-es-capital-iberoamericana-de-la-cultura-gastronomica-2024-2025>

<sup>[19]</sup> A Guia Michelin só avalia os restaurantes das seguintes cidades UCCI: Andorra La Vella, Barcelona, Buenos Aires, Cádiz, Cidade do México, Lisboa, Madri, Rio de Janeiro e São Paulo.



“Tanto a comida tradicional como a mais cosmopolita, a mais internacional, são um valor diferencial e uma alavanca para o turismo”.

Héctor Coronel,  
Madri



# Três Fundamentos do documento

Os fundamentos deste documento baseiam-se nas principais conclusões do processo de investigação realizado para a elaboração deste guia, ou seja: **o contexto e os marcos de referência** do setor turístico, da sustentabilidade e da gastronomia; **o papel que a gastronomia desempenha nas cidades UCCI**; as tendências atuais e os desafios do **turismo gastronômico**; a **experiência anterior de outros processos** de elaboração de declarações gastronômicas; a **situação do turismo e da cultura**

**gastronômica** nas cidades UCCI; e as reflexões expressas, seja por meio de entrevista ou do questionário online, pelas **19 cidades UCCI que se juntaram a este projeto**.

A seguir, são apresentadas as principais percepções para a elaboração do Decálogo UCCI de Destinos Gastronômicos:

## O CONTEXTO DO TURISMO GASTRONÔMICO

**“O turismo e a gastronomia são duas das forças que movem o mundo. A crise da covid-19 demonstrou a relevância desses dois setores em termos econômicos, culturais, sociais e também emocionais.”**

Basque Culinary Center<sup>[1]</sup>

Atualmente, observa-se um **cenário global de incerteza no setor turístico, ampliado pela profundidade e rapidez das mudanças** em curso.

As principais **megatendências globais** que têm consequências diretas para o setor turístico são: as **mudanças demográficas**, em particular, o envelhecimento da população e o protagonismo da chamada silver economy, o processo de despovoamento das áreas rurais e o crescimento das cidades; as **mudanças tecnológicas** no âmbito das tecnologias digitais, como a Internet das Coisas (IoT), Big Data, Data Analytics, realidade virtual, realidade aumentada, robótica, inteligência artificial, blockchain, automação, etc.; a **mudança climática**, que representa a maior ameaça para o setor turístico; a **(des?)globalização e o complexo cenário geopolítico e econômico mundial**; e a **gestão das externalidades negativas e dos impactos sociais e ambientais do turismo nos destinos**.

Além disso, estão ocorrendo **transformações relevantes** nos âmbitos da economia e das empresas, da mobilidade e da governança das cidades. Nesse sentido, **o turismo se destaca como uma atividade urbana em ascensão**, com efeitos positivos (geração de emprego e renda), mas às vezes também desfavoráveis (ocupação do espaço urbano, descaracterização da hotelaria e do comércio, aumento de preços, impactos na habitação, etc.).

Nos últimos anos, também vivemos uma profunda transformação no **âmbito institucional em que o turismo e a gastronomia se desenvolvem nas cidades ibero-americanas**. Em particular, a Agenda 2030 e os Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS); o **Acordo de Paris e a Declaração de Glasgow**, que representam o compromisso do setor turístico em relação às **Mudanças Climáticas**; as diretrizes estratégicas da **ONU Turismo**, que defendem um turismo que contribua para o **crescimento econômico, desenvolvimento inclusivo e sustentabilidade ambiental**, oferecendo liderança e apoio ao setor para expandir conhecimentos e políticas turísticas ao redor do mundo; e o **reconhecimento da gastronomia**, das artes culinárias

ou da alimentação como parte essencial da **cultura e como instrumento para o desenvolvimento sustentável** (UNESCO).

A própria **Estratégia de Turismo EIT da UCCI** propõe um modelo turístico para as cidades UCCI baseado nos **princípios de inovação, sustentabilidade, acessibilidade e segurança**, com o objetivo de criar um turismo **benéfico para as comunidades locais, visitantes e o meio ambiente**.

Neste ponto, devemos destacar o **Pacto de Políticas Alimentares Urbanas de Milão**, por meio do qual 210 cidades se comprometeram a promover sistemas agroalimentares sustentáveis, inclusivos, resilientes, seguros e diversificados, para garantir alimentos saudáveis e acessíveis a todos, com o objetivo de reduzir o desperdício alimentar, preservar a biodiversidade e, ao mesmo tempo, mitigar os efeitos da crise climática e se adaptar a ela. **18 cidades UCCI assinaram o Pacto de Milão**: Bogotá, Buenos Aires, Cidade da Guatemala, Cidade do México, Havana, La Paz, Lima, Lisboa, Madri, Montevideu, Quito, Rio de Janeiro, San Salvador, Santiago e Tegucigalpa, Barcelona, Cádiz e São Paulo.

Por esses motivos, o documento **está alinhado com as principais declarações, convenções e orientações de organismos internacionais** sobre turismo e gastronomia sustentável.

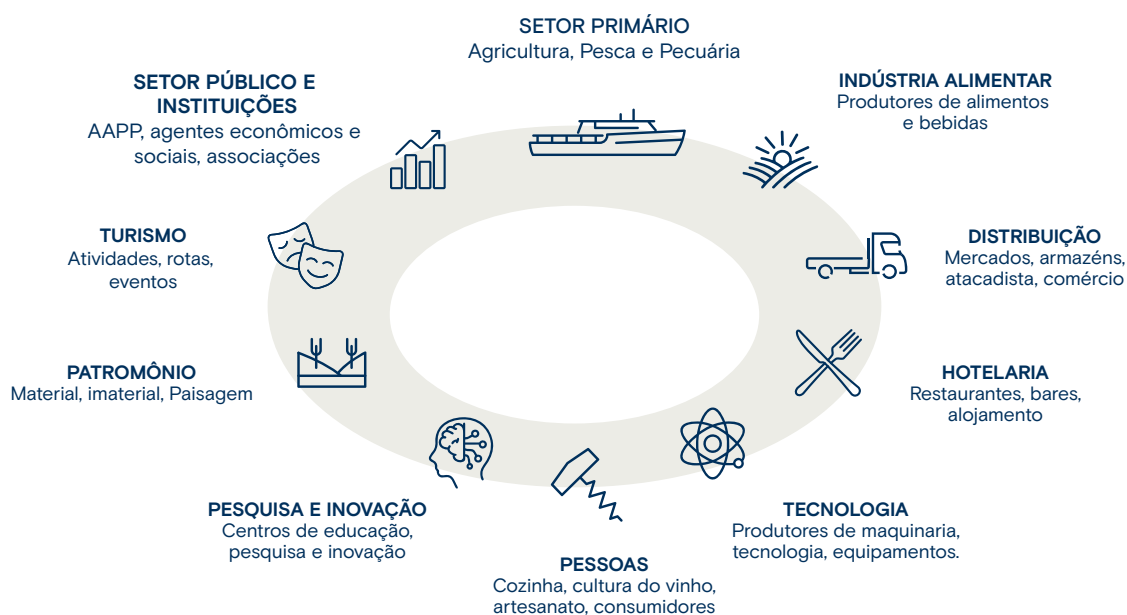
<sup>[1]</sup> Basque Culinary Center (2021), Gastronomia. Diálogos em torno à cozinha de hoje e de amanhã.

# A QUESTÃO DA GASTRONOMIA

A gastronomia é um **setor multifacetado com múltiplas dimensões**, tendo uma enorme relevância cultural, social, econômica e ambiental, desempenhando um **papel crescente de conexão multifuncional nas sociedades contemporâneas**. Trata-se de **uma das manifestações simbólicas mais influentes da sociedade atual**. A gastronomia está no **centro das atenções do nosso tempo**.<sup>[2]</sup>

Os três pilares da **revolução social** que hoje alimenta o universo gastronômico são: **identidade, sustentabilidade e responsabilidade**.

No entanto, a gastronomia tem um **perímetro difícil de delimitar**. Não é um setor independente, mas a soma de vários setores. Isso dificulta sua análise e compreensão. Por essa razão, para analisar a gastronomia, somos obrigados a falar de um **ecossistema gastronômico complexo e heterogêneo** que abrange, como podemos observar na figura a seguir, desde o setor primário, a indústria alimentícia, a distribuição, a hotelaria, a tecnologia, as pessoas, a pesquisa e a inovação, o patrimônio, o turismo e o setor público e as instituições.



Nesse sentido, existe uma grande unanimidade em considerar a gastronomia como uma **cadeia de valor** que envolve diferentes ramos de atividade e que começa na **produção alimentar** (incluindo agricultura, pecuária, pesca e indústria alimentícia); compreende a **distribuição** por meio de qualquer tipo de canal (desde mercados tradicionais, supermercados e grandes redes a lojas de bairro, armazéns e comércio online); **até chegar às casas**

**e aos negócios de hotelaria de diversos perfis** (incluindo empresas internacionais de delivery) para sua transformação e degustação, e, claro, abrangendo o turismo **ligado à gastronomia**.

<sup>[2]</sup> Siete Canibales. Entrevista a Gastón Acurio

**A cozinha inclui tudo: o campo, o mar, a indústria, o meio ambiente, o comércio, as boas práticas sociais e empresariais, a promoção de um país, a educação... Posso estar enganado, mas sinto que quem se isolar em seu restaurante estará perdido.**

(Gastón Acurio, cozinheiro)<sup>[2]</sup>

De fato, a gastronomia se tornou **uma das principais motivações para viagens a nível global e um instrumento-chave para o desenvolvimento de um turismo mais sustentável e responsável.**

Portanto, as cidades ibero-americanas **enfrentam simultaneamente o desafio de impulsionar o turismo gastronômico**, atender às **principais tendências** desse setor, como **autenticidade, localismo**, preocupação com a **sustentabilidade**, consumo de **alimentos frescos de proximidade e sazonais**, **dietas saudáveis**, redução do **desperdício alimentar**, **digitalização**, etc., e lidar com **fenômenos preocupantes**, como **mudanças climáticas**, **turistificação** ou **"foodificação"**.

Além disso, as **cidades desempenham um papel crucial na gastronomia**: são incubadoras de inovação culinária, centros de diversidade cultural e alimentar, e plataformas de conexão entre produtores e consumidores. **A comida molda as cidades e também o campo que as abastece.**<sup>[3]</sup>

Nesse sentido, a **elaboração** de um documento escrito e fundacional, como **declarações**, manifestos ou decálogos, tem se mostrado **uma boa medida para tornar visível o propósito e manter o legado** dos principais movimentos gastronômicos.



Empanadas argentinas: cozinha popular argentina.

<sup>[3]</sup> Ignacio Medina, crítico culinario.

<sup>[4]</sup> Dan Barber (2014): The Third Plate: Field notes of the Future of Food.

<sup>[5]</sup> Steel C. (2020). Ciudades Hambrientas.

<sup>[6]</sup> Fonte: Santamaría, S. (1999). A ética do gosto. Espanha. Ed. Everest.

---

## O VALOR AGREGADO DA GASTRONOMIA IBERO-AMERICANA NO MUNDO

A gastronomia ibero-americana, entendida como a soma das cozinhas que se expressam na Península Ibérica e na América Latina, representa a **maior troca econômica, social, cultural e alimentar que a humanidade já conheceu**. Portanto, é mais adequado falar de **gastronomias ibero-americanas**.

Essa gastronomia ibero-americana é o **resultado de:**

- **Movimentos de pessoas** (correntes migratórias), **de produtos, de ideias, de técnicas, de tradições, de inovações, etc.**, com o **Oceano Atlântico** como espaço simbólico.
- **Um processo extraordinário de acumulação de patrimônio**, concretizado no encontro das cozinhas locais com as formas árabes, judaicas e castelhanas que viajaram com espanhóis e portugueses, enriquecidas depois com influências indígenas, africanas, japonesas, chinesas, italianas e francesas.
- **Uma despensa única**, baseada na variedade de paisagens e ecossistemas de países megadiversos como Brasil, Colômbia, Equador, México, Peru e Venezuela. Espanha e Portugal são, por sua vez, os países mais biodiversos da Europa.
- **O talento e o trabalho** das pessoas que protagonizam a cadeia de valor da gastronomia.

**A mestiçagem e a diversidade são os traços de identidade** da gastronomia ibero-americana. Trata-se de uma gastronomia que, durante séculos, se mostrou **aberta, receptiva, tolerante e generosa**. **Baseia-se em uma cozinha que emociona, alegre, vital e festiva, mas também rebelde, desafiadora e inovadora**, valores de movimentos que fizeram a culinária evoluir nos últimos cinquenta anos (Nouvelle Cuisine, Nova Cozinha Basca, Nova Cozinha Nórdica, Cozinha Espanhola da Liberdade, Revolução Latino-Americana, etc.). Portanto, deve-se cuidar para **não se tornar excludente, intransigente ou imobilista**.

Nesse sentido, enfrenta o **desafio de manter a memória** (não há futuro para a cozinha se não for capaz de olhar para o passado), mas também ser consciente de que a tradição culinária nasceu para acolher novas influências, evoluir e se transformar. A tradição de hoje não será a tradição de amanhã.<sup>[8]</sup>

Por esse motivo, devemos destacar o **papel dos jovens que, em seu tempo, revolucionaram as cozinhas** da Península Ibérica e da América Latina, e hoje enfrentam o desafio de repensar a gastronomia ibero-americana. Além disso, é necessário reivindicar o **protagonismo das mulheres** nos

diferentes elos da cadeia de valor da gastronomia ibero-americana. Também é importante visibilizar a **riqueza e diversidade das diferentes línguas** que unem a gastronomia ibero-americana. Não importa se chamamos de abacate ou palta, tomate ou jitomate, batata ou papa, amendoim ou maní, etc..<sup>[9]</sup>

Por outro lado, o futuro da gastronomia ibero-americana baseia-se no **compromisso com a despensa, o produto e as estações do ano**.





Não devemos deixar de ser locais. Temos que buscar uma verdade própria, autêntica, de forma que ninguém tenha que renunciar às influências dos outros, dos produtos e das pessoas do mundo todo, mas sempre mantendo, em nossa cozinha, a percepção da nossa terra.

(Santi Santamaría, cozinheiro)<sup>[6]</sup>



Rocoto: Prato típico do Peru

---

## A GASTRONOMIA NAS CIDADES UCCI

A gastronomia é uma peça-chave da **identidade e do senso de pertencimento e orgulho das cidades ibero-americanas**.

**Na gastronomia das cidades capitais ibero-americanas, várias realidades avançam juntas rumo ao futuro.** De um lado, uma cozinha burguesa, sofisticada e culta, que coexiste com as cozinhas populares, mostrando a vitalidade e o legado das cozinhas locais e regionais de cada país: **as cidades UCCI são a grande vitrine das cozinhas nacionais da Ibero-América.** De outro lado, uma cozinha cosmopolita que cresceu com a globalização, típica das cidades capitais. O desafio é ser capaz de combinar esses diferentes estratos e orientar o **mosaico** que deve expressar a **culinária ibero-americana do amanhã**.

Além disso, as cidades UCCI articulam o **sistema alimentar de territórios ricos em biodiversidade, variedade geográfica e produtos agroalimentares**.

Nos últimos anos, as cidades UCCI **também aderiram à tendência global de promover propostas turísticas** baseadas nos valores e nos agentes da cadeia de valor da gastronomia, **ativando recursos como os mercados de abastecimento** e atividades como **oficinas de culinária e bebidas, passeios, visitas a produtores**, etc.

Nesse ponto, devemos destacar a **crescente importância**, nas cidades ibero-americanas, de iniciativas relacionadas com **bebidas como o vinho, a cerveja artesanal, bebidas destiladas, novas formas de café, cacau e coquetelaria artesanal**.

Por esses motivos, **a gastronomia das cidades ibero-americanas se tornou uma das mais influentes do planeta**. No momento, desfruta de **grande reconhecimento pelas principais guias, listas e meios de comunicação especializados**. No entanto, **a gastronomia tem um peso desigual**

**e heterogêneo** na proposta turística de nossas cidades, e observa-se **uma fraca estratégia de planejamento e ausência de políticas públicas concretas** para aproveitar o potencial dos destinos e a oportunidade que representa o turismo gastronômico<sup>[7]</sup>.

Portanto, as cidades UCCI têm **um grande potencial de crescimento no âmbito do turismo gastronômico**.

**O futuro da gastronomia ibero-americana será esplêndido, pois ela está cada vez mais sensata, sensível, culta, diversa e saudável.**

(Rafael Ansón, presidente da Academia Ibero-Americana de Gastronomia)<sup>[10]</sup>.

---

<sup>[7]</sup> Ignacio Medina, crítico culinario.

<sup>[8]</sup> Gastón Acurio, cozinheiro.

<sup>[9]</sup> Antonella Ruggiero (2016): Ibero-América, uma despensa que é tesouro.

<sup>[10]</sup> Fonte: <https://www.amigosrag.es/iberoamerica-una-despen-sa-que-es-tesoro>



## A GASTRONOMIA NOS PERMITE MATERIALIZAR O DISCURSO DA SUSTENTABILIDADE E A RESPONSABILIDADE

**Construir cidades onde a comida volte a ser o centro da vida, uma fonte de bons empregos, sociabilidade e comunidade, onde as pessoas aprendam a valorizar a comida novamente, a cozinhar, compartilhar e, talvez, cultivar seus próprios alimentos.**

(Carolyn Steel, arquiteta)<sup>[12]</sup>.

As cidades capitais ibero-americanas são, em sua maioria, metrópoles onde se consome **uma grande quantidade de alimentos, muitos dos quais vêm de fora de seu território. Até alguns anos atrás, esse abastecimento vinha sendo realizado sem levar em conta as consequências dos impactos ecológicos e sociais das cadeias de suprimento que nos alimentam.**

Além disso, **o ambiente urbano está muito pouco conectado com os espaços ainda existentes na metrópole e em seu entorno, onde os alimentos são produzidos.**

As cidades ibero-americanas têm uma oportunidade de **reverter esse cenário, tornando-se cidades que valorizam a comida e revelando os vínculos entre o mundo urbano e o mundo rural.** Também podem avançar na **proteção dos espaços produtivos dos territórios que compõem as metrópoles ibero-americanas.**

Este documento deve ajudar a visibilizar as grandes desigualdades que existem no acesso a uma alimentação sustentável na cidade real, aquela das interdependências cotidianas, e que melhor pode enfrentar os desafios do futuro, e, sobretudo, evidenciar a necessidade de trabalhar com uma visão de conjunto. **A questão alimentar afeta todo o território das regiões metropolitanas da Ibero-América, e o Decálogo UCCI para Destinos Gastronômicos pode ser um catalisador para destacar essa questão, particularmente nos âmbitos da gastronomia e do turismo.**

A **alimentação sustentável** traz resiliência, prosperidade e elementos para a melhoria da coesão social, sendo, portanto, um dos eixos centrais do Decálogo UCCI sobre destinos gastronômicos.

Nesse sentido, ganha força a ideia do **metabolismo urbano**, que entende a **cidade como um ecossistema formado, por sua vez, por sistemas urbanos complexos (água, energia, pessoas, alimentos, etc.).** Os fluxos de cada um desses sistemas, seus usos e as relações entre eles constituem esse metabolismo urbano, que deve funcionar de maneira equilibrada para garantir uma cidade sustentável.

Por fim, devemos destacar a importância que a gastronomia pode ter no compromisso das cidades UCCI com a **igualdade, a diversidade, o entendimento entre os povos e a paz.**

<sup>[11]</sup> Euromonitor International (2023):

<https://www.euromonitor.com/press/press-releases/dec-2023/euromonitor-internationals-report-reveals-worlds-top-100-city-destinations-for-2023>.

<sup>[12]</sup> Fuente: <https://www.forbes.com.mx/forbes-life/gourmet-ciudades-comida-carolyn-steel-sitopia/>

# Mapa de ideias

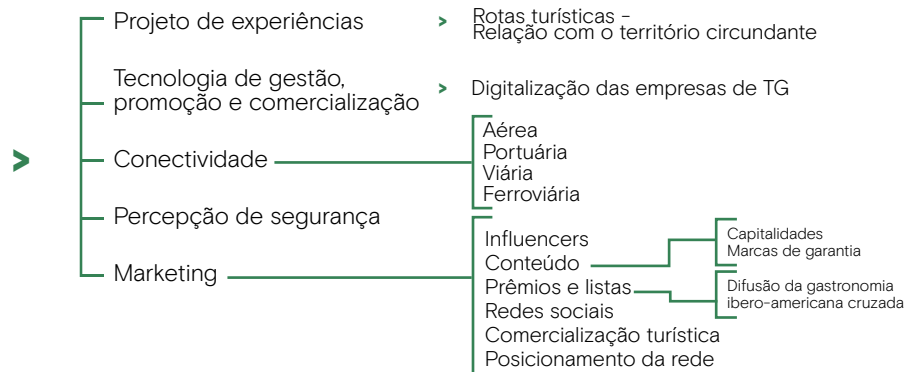
Este conjunto de percepções se articula em **um mapa de pensamento**, que sintetiza as principais ideias e mensagens que se pretendem expressar através do Decálogo UCCI de destinos gastronômicos.



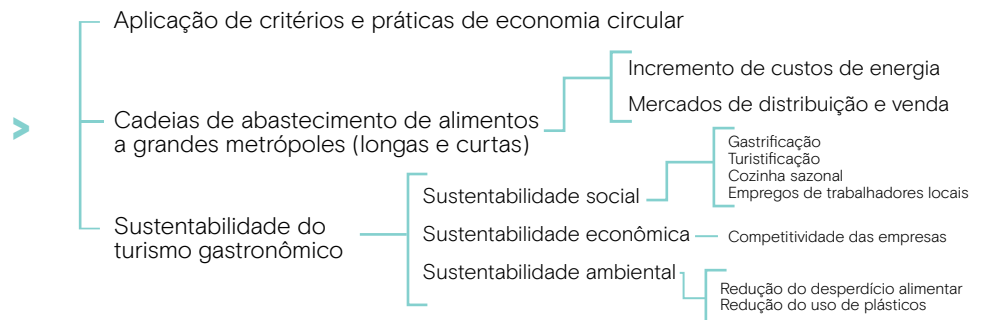
Do produto à experiência turismo gastronômico



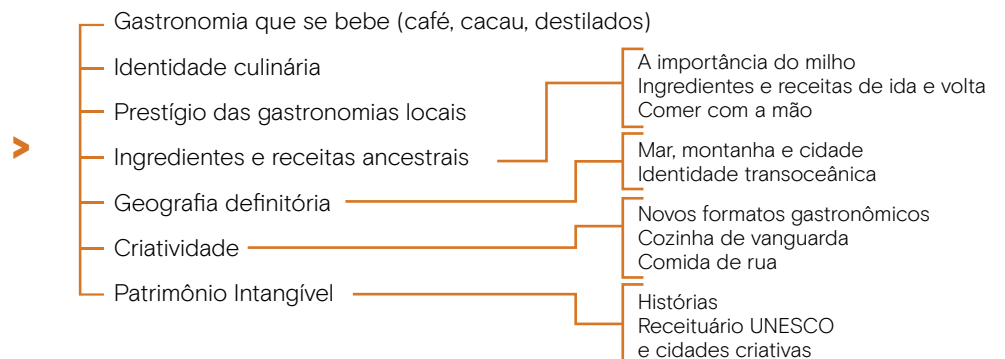
A gastronomia se vive nas cidades ibero-americanas



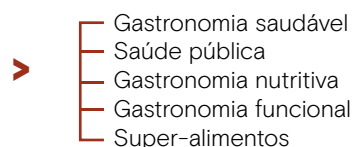
O valor do conhecimento associado ao metabolismo tradicional das cidades ibero-americanas



A gastronomia das cidades ibero-americanas tem história



Cidades que se preocupam pela saúde e a alimentação equilibrada



# Quatro. Decálogo UCCI de Destinos Gastronômicos

O Decálogo UCCI de Destinos Gastronômicos Ibero-Americanos é desenvolvido nos seguintes dez princípios:

# 1 Identidade

## A gastronomia é uma peça-chave na **identidade** das cidades ibero-americanas

A gastronomia faz parte da identidade e é um **elemento fundamental da cultura das cidades UCCI**, conectando a alimentação, a despensa, a relação com o território, o clima, a memória, a comunidade, as tradições, a criatividade, o saber, os costumes sociais, etc.

A gastronomia nos permite compreender o processo de construção da **personalidade das cidades UCCI**. Trata-se de um veículo de **transmissão cultural, de inter-relação intergeracional, de integração intercultural e de inclusão social**. Além disso, proporciona um **sentido de pertencimento e orgulho** para as pessoas que vivem nas cidades ibero-americanas.

A gastronomia nas cidades UCCI reúne as **cozinhas locais, as cozinhas regionais** do restante do país, e a cozinha cosmopolita e internacional característica das capitais e grandes cidades, onde a culinária dos países ibero-americanos tem um papel singular. Assim, as cidades são a grande vitrine das cozinhas nacionais da Ibero-América. Portanto, é uma realidade dinâmica, composta por representações, valores e símbolos em movimento, que **nos permitem explicá-las, diferenciá-las e relacioná-las com seu entorno, com o restante das cidades ibero-americanas** e com o resto do mundo.

A gastronomia é um símbolo distintivo das cidades, que evoluiu e variou ao longo de séculos de história, faz parte da **grande família das gastronomias ibero-americanas**, mas tem, ao mesmo tempo, em cada uma delas, elementos próprios que as diferenciam, além de ser um **potente gerador de imagem como destinos gastronômicos**.

Nesse sentido, nossas cidades, em ambos os lados do Atlântico, como em geral todas as cidades do mundo, **enfrentam processos complexos de homogeneização e perda de autenticidade** de sua cultura gastronômica.

Por esses motivos, as cidades UCCI propõem **aprofundar o conhecimento da cultura gastronômica, promovendo o reconhecimento, a proteção, o desenvolvimento e a difusão da gastronomia como um elemento-chave do patrimônio cultural das cidades ibero-americanas**.

## 2 História

# A gastronomia das cidades ibero-americanas tem história

A gastronomia ibero-americana, entendida como a soma das cozinhas que se expressam na Península Ibérica e na América Latina, representa a **maior troca econômica, social, cultural e alimentar que a humanidade já conheceu**. É o resultado de uma sucessão de **eventos históricos, migrações**, e do encontro e troca **de pessoas, produtos, ideias, técnicas, tradições**, inovações, etc., com o Oceano Atlântico como espaço simbólico.

Além disso, explica **um processo extraordinário de acumulação de patrimônio cultural e cruzamento de influências culinárias** ao longo de séculos de história, que se materializa na confluência das cozinhas indígenas com as formas árabes, judaicas e castelhanas que viajaram com os espanhóis e portugueses, enriquecidas posteriormente com influências africanas, japonesas, chinesas, italianas e francesas. Esta revolução alimentar permitiu o nascimento de dois universos culinários oriundos dessa fusão, num percurso de ida e volta que continua até os dias de hoje.

O último quarto do século XX e o início do XXI vivenciam o **grande momento da gastronomia ibero-americana**. Um fenômeno que começa na Espanha, com a Nova Cozinha Basca e Ferran Adrià e o El Bulli, e que continuou na América Latina com Gastón Acurio, que iniciou uma revo-

lução culinária no Peru, que se espalhou pelo México e Brasil, tornando-se um movimento rico e variado que percorre quase todo o continente e posicionou a gastronomia ibero-americana como **uma das mais influentes do mundo**.

Esse reconhecimento também colocou a **cena gastronômica das cidades UCCI em uma posição de liderança mundial, com grande presença nas principais classificações internacionais de restaurantes**, dinamismo em iniciativas relacionadas com bebidas como vinho, cerveja artesanal, bebidas espirituosas, novas formas de café, cacau e **coquetelaria artesanal**, valorização de espaços como **mercados de abastecimento e eventos e atividades gastronômicas**.

Nesse sentido, a UCCI se propõe a fomentar a pesquisa e o conhecimento da **história, do legado** e do mosaico que significa a gastronomia ibero-americana, colaborando com os diferentes grupos de interesse do setor na articulação de **um relato e de um projeto coletivo que permita consolidar e manter a posição atual de liderança**.





Callos a la madrileña (bucho): Prato típico da Espanha.



## 3 Variedade e diversidade

# A gastronomia das cidades ibero-americanas é rica, diversa e variada.

A gastronomia ibero-americana é uma expressão de diversidade. Dentro do ambiente ibero-americano, encontramos diferentes paisagens, culturas, tradições, histórias... tudo isso gera uma vasta **riqueza gastronômica em todos os aspectos da experiência culinária** (produtos, receitas, técnicas...). Podemos dizer que a gastronomia ibero-americana é extremamente diversa devido a uma combinação de fatores geográficos, históricos, culturais e sociais.

Em primeiro lugar, há uma **diversidade climática** porque a Ibero-América abrange uma vasta região que inclui dois continentes e dois oceanos. Essa área possui uma variedade de climas e paisagens, desde florestas tropicais até desertos, montanhas e costas. Essas diferenças geográficas e climáticas permitem uma grande biodiversidade que gera uma **grande variedade de ingredientes**, como frutas, verduras, grãos, especiarias, carnes e peixes, fundamentais na culinária de cada região.

Em segundo lugar, existe **diversidade histórica e cultural**, pois em cada região há uma mistura de diferentes culturas e influências. As **culturas pré-hispânicas** tinham uma enorme riqueza culinária, assim como técnicas e ingredientes únicos (milho, feijão, pimentas, cacau, tomate, abóbora, abacaxi, peru, batatas, quinoa, etc.), que formam a base dessa diversidade. Além disso, a **chegada de espanhóis e portugueses** trouxe novos ingredientes e técnicas culinárias para a região (porco, frango, vaca, trigo...). Nos últimos cinco séculos, houve uma verdadeira troca cultural entre América, Europa e **outros continentes, como Ásia e África**. Mesmo hoje, a diversidade é evidente devido às contínuas

migrações globais, que deixam sua marca na gastronomia ibero-americana.

Por fim, a **diversidade também é social**, já que cada região e país da Ibero-América tem suas próprias festividades, **celebrações, hábitos de consumo, lugares e tradições culinárias** que são uma parte importante de sua identidade cultural. A diversidade de **restaurantes, bares, tasquinhas, cafés, botequins, taquerias, cantinas, bodegas, coquetelarias, lojas especializadas, mercados, bem como outras experiências e eventos gastronômicos**, fazem das cidades as máximas expressões da diversidade gastronômica.

Nesse sentido, a UCCI, através deste documento potente, claro e original, propõe **celebrar e promover a diversidade e o mestiçagem como elementos próprios e singulares das diferentes formas em que a gastronomia ibero-americana se expressa nesses destinos: a paisagem, a despensa, as receitas, as cozinhas (popular, de rua, burguesa, criativa, etc.), os bares, as coquetelarias, etc.**

## 4 Cadeia de Valor

# Do produto à experiência de turismo gastronômico: a cadeia de valor

É importante que cada cidade identifique sua cadeia de valor do turismo gastronômico para entender quais elementos a compõem em seu território. Desde o reconhecimento da origem heterogênea e da variedade de matérias-primas que chegam à mesa até a prestação dos serviços de turismo gastronômico oferecidos em cada destino para nacionais e estrangeiros, há um longo caminho. Com essa análise, **busca-se gerar valor e destacar tanto a riqueza gastronômica quanto o processo para maximizar o impacto nos turistas, deixando marcas de qualidade em suas memórias.**

A riqueza e a diversidade geográfica que caracterizam as cidades UCCI conferem a grande vantagem de ter matérias-primas com cores, aromas e sabores próprios de cada território, que podem ser transversais a todas as cozinhas, permitindo consumir o que é cultivado nos próprios territórios ou muito perto deles, resultando em uma qualidade inigualável.

Essas características se transferem para a mesa como um selo de qualidade e exaltam o **produto local como protagonista**. O setor de restaurantes tem em comum o objetivo de gerar valor em suas preparações desde a própria seleção das matérias-primas, e em cada preparação, seja de alimentos ou bebidas, a diversidade e o resgate da essência se tornam um veículo para percorrer os territórios através da mesa.

Tudo o que é produzido no setor gastronômico é feito com o objetivo de ser consumido, de gerar prazer e memória nos comensais para que desejem voltar ou recomendar as experiências vividas. Por isso, **as plataformas que o setor utiliza para se conectar com os turistas** (mercados de abastecimento, comércio local, restaurantes, bares, empresas de atividades, etc.) **são tão importantes neste cenário quanto a própria produção de alimentos e bebidas.**

Além disso, as cidades também mostram ao mundo sua riqueza no setor de turismo gastronômico por meio de eventos e feiras de grande porte que reúnem milhares de visitantes todos os anos.

Por esses motivos, as cidades UCCI entendem o **turismo gastronômico como uma cadeia de valor** que envolve diferentes ramos de atividade e que começa no **setor primário**, que inclui os locais e paisagens onde se desenvolvem a agricultura, a pesca e a pecuária; continua nos espaços de **transformação**, como adegas, destilarias, queijarias, etc., e nas **atividades artesanais** relacionadas à gastronomia; e compreende a distribuição, em particular os **mercados tradicionais e o comércio local**, até chegar à **hotelaria e aos eventos e experiências gastronômicas** que se desenvolvem nas cidades ibero-americanas.



Arepas: Prato típico da Colômbia e da Venezuela.

## 5 Pessoas no centro

# As pessoas são o eixo central da estratégia de turismo gastronômico das cidades ibero-americanas

As pessoas são o núcleo essencial da gastronomia das cidades ibero-americanas. A diferença entre alimentação e gastronomia reside no **componente humano** (histórias, tradições, conhecimentos), que dá sentido à forma como os alimentos são preparados em cada região. Em particular, a gastronomia na Ibero-América tem uma forte carga social, pois **comer é um ato de encontro entre pessoas que compartilham uma mesa**. Todos os países compartilham um espírito social em relação à gastronomia. Além disso, as pessoas são **portadoras da tradição culinária** e embaixadoras da essência e do patrimônio de uma região, desempenhando um papel crucial na preservação e promoção da gastronomia tradicional, assim como dos mestiçagens que ocorrem.

O turismo gastronômico é uma experiência cultural e social que envolve muitas pessoas: chefs, agricultores, artesãos e facilitadores de experiências, entre outros. **A interação humana entre local e visitante é o fator chave** que mais impacta na satisfação do cliente. Essas interações não apenas enriquecem a experiência do turista, promovendo uma apreciação mais profunda pela cultura local, como também são uma ferramenta para o **entendimento e a paz entre culturas**.

Além disso, a gastronomia pode ser uma importante alavanca para o **desenvolvimento pessoal e comunitário**. Se o turismo em uma cidade valoriza a gastronomia autêntica, isso contribuirá para o desenvolvimento econômico local. O turismo

gastronômico pode gerar receita para uma ampla gama de negócios, desde restaurantes e mercados até produtores locais de alimentos. Envolver a comunidade na cadeia de valor do turismo gastronômico garante que os benefícios econômicos sejam distribuídos de maneira mais equitativa, apoiando o desenvolvimento sustentável.

Nesse sentido, as cidades UCCI estão conscientes da importância das **condições de vida das pessoas** que trabalham na cadeia de valor do turismo gastronômico e **do desafio de envolver os jovens**, que devem participar da evolução da gastronomia nas cidades ibero-americanas.

Por fim, é importante destacar **o papel e a relevância das mulheres na gastronomia das cidades ibero-americanas**. Elas são canalizadoras das receitas tradicionais, preservadoras da cozinha caseira e nutritiva, elementos-chave dos sistemas alimentares e, atualmente, referências culinárias nos novos templos da gastronomia em nossas cidades.

Por tudo isso, o objetivo das cidades UCCI é **cuidar das pessoas**, como elos fundamentais para a transmissão do patrimônio gastronômico, focando na qualidade de vida, promoção do talento, inclusão, diversidade e igualdade de oportunidades.



## 6 Metabolismo Urbano

# O valor do conhecimento associado ao metabolismo tradicional das cidades ibero-americanas

Tradicionalmente, a alimentação moldou a forma das cidades. Da mesma forma, as cidades moldam o sistema alimentar e a demanda associada ao consumo de alimentos. **As cidades concentram metade da população do planeta e não produzem o que consomem.** Portanto, os impactos gerados pelos sistemas alimentares urbanos ocorrem em escala global.

Por esse motivo, em outubro de 2015, 210 cidades ao redor do mundo, incluindo **18 cidades UCCI, assinaram o Pacto de Políticas Alimentares Urbanas de Milão**, com o objetivo de promover sistemas agroalimentares sustentáveis, inclusivos, resilientes, seguros e diversificados, para garantir comida saudável e acessível a todas as pessoas e com o objetivo de reduzir o desperdício alimentar, preservar a biodiversidade e, ao mesmo tempo, mitigar os efeitos da crise climática e se adaptar a ela.

As cidades UCCI são, em sua maioria, metrópoles **que articulam o sistema alimentar de territórios ricos em biodiversidade, variedade geográfica e produtos alimentares.** Nesse ponto, o impulso de **sistemas alimentares urbanos sustentáveis** exige uma revisão da relação da cidade com a alimentação, contemplando **produção, processamento, transporte, consumo e resíduos gerados pelos alimentos.**

Nesse sentido, torna-se importante o conhecimento sobre o **metabolismo urbano**, a maneira como as cidades obtêm água, energia e alimentos, o sistema de gestão de resíduos, e como **a cidade e o campo emergem como um território contínuo**, que transcende as fronteiras entre o urbano e o rural. No entorno imediato das cidades ibero-americanas, há um patrimônio que permite reconstruir a lógica do desenvolvimento sustentável com base nos recursos do território.

Esse conceito também está ligado à defesa das **características das cozinhas locais, da biodiversidade, dos produtos de proximidade** que as sustentam e das pessoas que as tornam possíveis, além de uma **culinária saudável e equilibrada.**

Por tudo isso, o objetivo das cidades UCCI é **valorizar a comida como um elemento estrutural do desenvolvimento urbano, proteger os espaços produtivos** dos territórios que configuram as metrópoles ibero-americanas, **conectar o mundo urbano e o mundo rural** para criar sistemas alimentares urbanos mais éticos, sustentáveis, regionais, sazonais e resilientes, e identificar atividades que possam gerar **benefícios ambientais, sociais e econômicos em escala local.**

# 7 Soberania e Segurança alimentar

## Cidades que cuidam dos sistemas alimentares locais

Quando falamos de alimentos e cidades, devemos considerar o conceito de **sistema alimentar**. Isso engloba todos os **elementos** (ambiente, pessoas, insumos, processos, infraestruturas, instituições, etc.) e **atividades** que contribuem e influenciam a produção, processamento, distribuição, preparação e consumo de alimentos, e determina os resultados dessas atividades, como os **efeitos socioeconômicos, ambientais e sobre a saúde da população**.

Incluimos, além disso, a necessidade de que os territórios melhorem seus sistemas alimentares a fim de se aproximarem da soberania alimentar, **o direito dos povos de produzir alimentos de maneira democrática e sustentável**. Isso implica que as comunidades têm o poder de decidir o que, como e para quem produzir os alimentos, sempre priorizando a produção local e respeitando a diversidade cultural e ecológica. É um conceito que **vai além da simples autossuficiência alimentar**, pois busca garantir o acesso a alimentos saudáveis, nutritivos e culturalmente adequados para todos, **fortalecendo ao mesmo tempo a economia local e protegendo o meio ambiente**.

**O turismo gastronômico favorece todos esses mecanismos**. Ele promove ciclos de produção-fornecimento-consumo **mais curtos**, com o consequente benefício para o produtor e o meio ambiente. **Ao fortalecer a singularidade e autenticidade da proposta gastronômica local, ao apoiar produtores locais e gerar empregos e riqueza, ao potencializar o conhecimento e o posicionamento dos produtos locais** o turismo gastronômico contribui significativamente. Além disso, o turismo gastronômico

favorece os sistemas alimentares ao aumentar **o orgulho do produtor e do residente** ao ver o interesse dos visitantes em seus alimentos, receitas e tradições alimentares.

Por tudo isso, as cidades UCCI posicionam o conceito de **soberania alimentar** como um dos **eixos principais da estratégia de desenvolvimento do turismo gastronômico nas cidades ibero-americanas**.

## 8 Saúde e Alimentação

# As gastronomias tradicionais são fonte da saúde e da alimentação equilibrada

As gastronomias tradicionais ibero-americanas constituem um elemento-chave para promover a saúde e a alimentação saudável. A culinária tradicional geralmente se baseia em **ingredientes frescos, locais e sazonais**, podendo contribuir para a melhoria da rastreabilidade dos alimentos e da segurança dos consumidores. Esses alimentos tendem a ser mais ricos em nutrientes essenciais e, além disso, por serem **menos processados, contêm menos aditivos, conservantes e açúcares adicionados**, o que contribui para uma dieta mais saudável. Ao se concentrar em alimentos mais naturais e menos processados, a culinária tradicional pode ajudar a **prevenir problemas de saúde pública**, como obesidade, diabetes ou doenças cardiovasculares.

Muitas cozinhas tradicionais oferecem uma dieta equilibrada que inclui uma **ampla variedade** de alimentos, como grãos integrais, leguminosas, frutas e vegetais. Essa diversidade fornece um espectro mais completo de nutrientes necessários para uma dieta saudável. **As receitas de nossos ancestrais geralmente têm uma função nutricional marcada**, em oposição a modos modernos de alimentação (fast food ou junk food), que em muitos casos não são saudáveis.

Por tudo isso, as cidades UCCI buscam valorizar aqueles produtos, ingredientes e receitas mais saudáveis, com o objetivo de **melhorar a qualidade de vida de seus residentes e visitantes**.

# 9 Experiência

## As gastronomias **se vive** nas cidades ibero-americanas

A "**experiência turística**" é um termo chave no desenvolvimento do setor nos últimos quinze anos. Em um estudo pioneiro de Pine e Gilmore sobre a economia da experiência, vemos que sua análise divide o conceito de experiência em duas grandes dimensões. Por um lado, descrevem a participação do consumidor, seja ela passiva – como mero espectador – ou ativa, participando diretamente no desenvolvimento da experiência. Por outro lado, esses autores falam da conexão como a segunda dimensão fundamental, pois esta é única entre o consumidor e o "cenário" ou ambiente onde a experiência é vivida, tornando-a totalmente pessoal e irrepetível.

Se quisermos aplicar o conceito de experiência turística ao turismo gastronômico, podemos remontar a 2002, quando Long (citado por Kivela e Crofts, 2006) definiu o turismo "culinário" como o ato de **experimentar outras culturas através da comida e do vinho**. Wolf<sup>[2]</sup> também definiu o turismo gastronômico como viagens que buscam desfrutar de comida e bebida através de **experiências gastronômicas memoráveis**. Ambas as definições levam à conclusão de que **o turismo gastronômico não se limita apenas ao ato de comer durante a viagem, mas sim à conexão com a cultura gastronômica do destino ao longo da viagem, sendo em si uma experiência muito pessoal**.<sup>[3]</sup> O estudo da World Food Travel Association (2019) explica que o maior desafio atualmente ao criar experiências turísticas gastronômicas é **manter a**

**autenticidade**, um conceito-chave que não pode faltar ao definir e projetar essas experiências. Por tudo isso, as cidades UCCI, apoiadas pelos componentes da cadeia de valor do turismo gastronômico em seus entornos e hinterlands, propõem fomentar o **design de experiências turísticas memoráveis, que integrem os recursos gastronômicos de maneira sustentável**, gerando um atrativo que promova a repetição e a fidelização dos visitantes.

<sup>[1]</sup> Pine, B. J., & Gilmore, J. H. (1998). Welcome to the experience economy (Vol. 76, No. 4, pp. 97-105). Cambridge, MA, USA: Harvard Business Review Press.

<sup>[2]</sup> Wolf, E. (2002). Culinary tourism: A tasty economic proposition. Consultado el 27 de julio de 2024: <http://www.culinarytourism.org>

<sup>[3]</sup> Kivela, J. y Crofts, J. C. (2006). Tourism and gastronomy: gastronomy's influence on how tourists experience a destination Journal of Hospitality & Tourism Research (30), No. 3, August 2006, pp. 354-377. ISSN 1096 3480



# 10 Visão, Gestão e Colaboração

## O desafio de trabalhar desde o local para impactar globalmente

A participação dos governos locais em redes como a UCCI, por meio da troca de boas práticas, fortalecimento institucional e cooperação, demonstra o interesse em melhorar suas estratégias de participação, internacionalização e coesão social a partir de diversos setores de suas economias, de forma a permitir a gestão do território e gerar uma maior qualidade de vida para seus cidadãos.

Nesse sentido, **as cidades UCCI, em diferentes níveis e escopos, estão promovendo estratégias e ações** que ativam a identidade local, os elementos da cadeia de valor da gastronomia, as pessoas, a preocupação com a sustentabilidade, o conceito de metabolismo urbano e, sem dúvida, como elemento transversal, a gestão sustentável dos destinos.

O desenvolvimento de políticas públicas parte da **identificação dos desafios atuais das cidades ibero-americanas, representadas pela UCCI** no âmbito do turismo gastronômico, desafios esses que ficaram evidentes com a elaboração deste decálogo. Para impulsioná-los, será necessário considerar a **inovação**, absolutamente indispensável tanto para o desenvolvimento quanto para a integração dos destinos. Além disso, a **gestão e a transmissão do conhecimento** gerado em cada território ao restante das cidades se revela como um elemento-chave para o futuro dos destinos gastronômicos ibero-americanos.

Por outro lado, envolver as **comunidades, os coletivos tradicionais e os diversos agentes e entidades** que participam da cadeia de valor da gastronomia e do turismo no território fortalece o

**planejamento e a implementação das políticas públicas**, de forma que representem os interesses coletivos e facilitem sua execução.

Além disso, as cidades UCCI têm a tarefa de gerar ferramentas para o **monitoramento, avaliação e acompanhamento das políticas públicas relacionadas ao turismo gastronômico, por meio, por exemplo, da implementação de observatórios** ou da criação de algum órgão que se dedique a essa função.

Em resumo, e para recapitular os princípios deste decálogo, as cidades UCCI concebem a gastronomia como uma estratégia de política pública, e propõem impulsionar a estruturação de planos ou projetos de desenvolvimento sustentável para destinos de turismo gastronômico.

Em definitiva, e com o objetivo de recapitular os princípios deste presente decálogo, as cidades UCCI concebem a gastronomia como **uma estratégia de política pública** e se propõem a impulsionar a estruturação de planos ou projetos de desenvolvimento sustentável de **destinos de turismo gastronômico**.



**Cinco.**

Conclusões e  
recomendações

A ONU Turismo define o turismo gastronômico como um tipo de atividade caracterizada por proporcionar ao viajante, durante sua viagem, experiências e produtos relacionados à gastronomia local. Além de experiências culinárias autênticas, tradicionais e/ou inovadoras, o turismo gastronômico também pode incluir outros tipos de atividades, como visitar produtores locais, participar de festivais gastronômicos ou assistir a aulas de culinária. O enoturismo (turismo de vinhos) é um subgrupo do turismo gastronômico e refere-se ao turismo cujo propósito é visitar vinhedos, adegas, degustar, consumir e/ou comprar vinho, seja diretamente ou próximo ao local de produção.<sup>[1]</sup>

A gastronomia sempre fez parte do turismo, mas sua relação mudou significativamente nas últimas décadas. Atualmente, estamos testemunhando um fenômeno em que o grande interesse pela gastronomia impulsionou a evolução dessa **relação turismo/gastronomia** em direção a novos modelos, resultando em um dos segmentos mais dinâmicos, atraentes e sustentáveis do setor: **o turismo gastronômico**.

Nos últimos anos, **o turismo gastronômico foi revitalizado também pela ativação da cadeia de valor da gastronomia**. Dessa forma, muitos destinos turísticos ao redor do mundo têm promovido, nos últimos anos, **uma nova narrativa** e uma ampla gama de propostas baseadas na identidade cultural, na produção local, no setor primário, na indústria agroalimentar, no **território como elemento de diferenciação** e como expressão de uma paisagem que reúne a história, a culinária, as tradições e os valores ambientais do local.

Hoje, o turismo gastronômico é um **produto turístico muito transversal**, baseado na experiência de conhecer, aprender, comer, degustar e desfrutar da **cultura gastronômica** de um território.

Além disso, **turismo e gastronomia se reforçam mutuamente**. A gastronomia proporciona **argumentos sólidos para um desenvolvimento sustentável** do setor turístico: a generosidade e a cumplicidade de uma ampla variedade de agentes associados à produção de alimentos, sua distribuição, transformação e consumo. Além disso, favorece a inclusão social, o emprego e a redução da pobreza, propõe uma produção e um consumo responsáveis alinhados com os ODS, permite a proteção do patrimônio, da diversidade e dos valores culturais dos territórios, contribui para a proteção do meio ambiente e para a luta contra as mudanças climáticas, além de promover o entendimento mútuo, a paz e a segurança.

Por sua vez, **o turismo é um aliado essencial para a produção agroalimentar local** e um facilitador do reequilíbrio da estrutura produtiva: reativa a cadeia de valor da gastronomia, os mercados de proximidade, aumenta a rentabilidade e revaloriza os produtos locais.

Estamos, portanto, diante de um cenário em **que a gastronomia é vista como um grande ativo para os destinos turísticos**. Mas também **diante de um contexto turístico complexo, em processo de mudanças e transformações**, que exige mais do que nunca **uma estratégia** para permitir que os destinos aproveitem a oportunidade que o turismo gastronômico representa.

Por esses motivos, a UCCI desenvolveu esta **Guia para o desenvolvimento e sustentabilidade de Destinos Turísticos Gastronômicos nas cidades ibero-americanas**. Este documento dá continuidade à **Estratégia Ibero-Americana de Turismo do Futuro (EIT)** e reflete o **trabalho realizado pelas cidades UCCI**, por meio de uma visão interdisciplinar e utilizando diferentes ferramentas de pesquisa e reflexão, para dispor de um **roteiro para o desenvolvimento de um turismo gastronômico sustentável na Ibero-América**.

Neste ponto, devemos destacar que esta guia se propõe a **fortalecer a imagem das cidades ibero-americanas como destinos líderes em gastronomia e atrair visitantes**, com um propósito associado a valores como o cuidado com a história, a cultura e a tradição culinária, a diversidade, a vida saudável, a autenticidade, a sustentabilidade, a luta contra as mudanças climáticas, a experiência, a criatividade, a inovação, o empreendedorismo, o trabalho digno, a solidariedade, etc.

Este documento também representa uma oportunidade para articular uma **estratégia de gastrodiplo-macia** das cidades ibero-americanas e favorecer o papel da gastronomia como instrumento de diálogo, tolerância, diversidade e desenvolvimento sustentável.

Além disso, permite criar um **espaço de diálogo e reflexão** para as cidades ibero-americanas sobre gastronomia e turismo gastronômico, mas também como um instrumento de dinamização e transformação da realidade econômica, cultural, social e ambiental.

Por esses motivos, propõe-se um **conjunto de recomendações para a implementação do Decálogo UCCI de Destinos Turísticos Gastronômicos**, agrupadas nos âmbitos da cultura gastronômica, sustentabilidade e turismo:



---

## CULTURA GASTRONÔMICA

1. Impulsionar a criação de um **corpus da gastronomia ibero-americana**, como expressão dos **corpus das próprias cidades ibero-americanas**, e como instrumento de coleta e disseminação da história, produtos, técnicas, práticas culturais, receitas, etc.
2. Construir, a partir do Decálogo UCCI de destinos turísticos gastronômicos, e em colaboração com o conjunto de agentes do setor, um **relato coletivo da gastronomia** das cidades ibero-americanas.
3. Elaborar um **mapa de valor da gastronomia** das cidades ibero-americanas que permita identificar, analisar, localizar e relacionar os recursos gastronômicos dos destinos (produtos, produtores, transformadores, distribuidores, mercados, lojas especializadas, restaurantes, patrimônio associado, experiências, etc.).
4. Com base nesse mapa de valor, criar uma **plataforma digital sobre a cultura gastronômica** das cidades ibero-americanas. Além disso, essa plataforma

pode favorecer a criação de uma **rede transversal em que participem e colaborem pessoas, entidades e empresas** relacionadas à gastronomia e ao turismo gastronômico nas cidades UCCI.

5. Promover **espaços expositivos** sobre a gastronomia nas cidades ibero-americanas.
6. Fomentar **pesquisas, estudos e publicações** sobre a gastronomia e o turismo gastronômico nas cidades ibero-americanas.
7. Colaborar, a partir das cidades UCCI, no reconhecimento **das gastronomias nacionais como patrimônio cultural imaterial**.

---

## SUSTENTABILIDADE

8. Desenvolver **estratégias locais de alimentação sustentável**, alinhadas com o Pacto de Políticas Alimentares Urbanas de Milão, e impulsionar iniciativas de metabolismo urbano para transformar as cidades UCCI em uma **interface entre o tecido urbano e o território rural** que as sustenta.

9. Além disso, articular iniciativas relacionadas à **soberania alimentar, à adaptação às mudanças climáticas** e à aplicação da **economia circular** na cadeia de valor da gastronomia.

10. Elaborar um **catálogo de boas práticas** em sustentabilidade e economia circular no turismo gastronômico das cidades UCCI.

---

## TURISMO

11. Integrar a gastronomia na **estratégia turística** das cidades ibero-americanas e promover **planos específicos para impulsionar o turismo gastronômico sustentável**, que permitam alinhar o modelo turístico das cidades com sua base territorial e o respeito ao capital natural.
12. Fomentar a **colaboração público-privada** nos planos de promoção do turismo gastronômico.
13. Desenvolver produtos e experiências de turismo gastronômico baseados não apenas na identidade local, mas também na diversidade da **oferta da gastronomia ibero-americana em cada uma das cidades**.
14. Buscar acordos com empresas privadas de comercialização turística, preferencialmente baseadas nas cidades UCCI, para **melhorar a presença no mercado dessas experiências de turismo gastronômico**.
15. Impulsionar **Observatórios da gastronomia e do turismo gastronômico** nas cidades ibero-americanas para entender as dinâmicas locais e coletivas, e acompanhar as principais tendências e desafios do setor.
16. Favorecer o **intercâmbio e a colaboração** no âmbito da **inovação e da formação** sobre gastronomia e turismo gastronômico nas cidades UCCI.

17. Promover o **talento e o empreendedorismo** no setor de gastronomia e turismo gastronômico.

18. Organizar um **encontro anual** sobre gastronomia nas cidades ibero-americanas, que permita **conectar os agentes** que participam do setor e **reconhecer as boas práticas** de turismo gastronômico sustentável que são realizadas nas cidades UCCI, por meio de **prêmios para diferentes tipologias de agentes da cadeia de valor**.

19. Promover e apoiar a adesão das cidades UCCI à Rede de **Cidades Criativas da Gastronomia da UNESCO**

20. Colaborar com **organizações nacionais e internacionais** (como ONU Turismo, UNESCO, FAO, etc.) no desenvolvimento do turismo gastronômico.

---

[1] Organização Mundial do Turismo (2019), Definições de turismo da OMT, OMT, Madri, DOI: <https://doi.org/10.18111/9789284420858>.



## Seis. Bibliografía.

- Barber, D. (2015). *The third plate: Field notes on the future of food*. Penguin.
- Berry, W. (1990). *The pleasures of eating. What are people for*, 145, 151.
- Basque Culinary Center (BCC) e ONU Turismo (2019). *Guia para o desenvolvimento do turismo gastronômico*, ONU Turismo, Madri, DOI: <https://doi.org/10.18111/9789284420995>.
- Basque Culinary Center (BCC) e ONU Turismo (vários anos). *Conclusões dos Foros Mundiais de Turismo Gastronômico*, ONU Turismo, Madri.
- Basque Culinary Center (BCC) (2022). *Gastronomia. Diálogos em torno à cozinha de hoje e de amanhã. X Aniversário do BCC. Donostia / San Sebastián*.
- Basque Culinary Center (BCC) e SEGIB (2022). *A contribuição da gastronomia à consecução dos Objetivos de Desenvolvimento Sustentável*, Madri.
- Comissão Europeia (2019, 11 de dezembro). *O Pacto Verde Europeu*. <https://bit.ly/3ppc5Sw>.
- Cleave, P. (2011). *Food and Wine Tourism: Integrating Food, Travel and Territory*: Erica Croce & Giovanni Perri, Wallingford, Oxfordshire, CABI Tourism Texts, 2010. 208 pp.,£ 35. ISBN 978-1-84593-661-7. Global Footprint Network (2024). *Earth Overshoot Day 2023*.
- FAO (2018). *Transformar a alimentação e a agricultura para alcançar os ODS. 20 ações interconectadas para guiar os encarregados de adotar decisões*. Roma.
- Fundação Ellen MacArthur (2019). *Cidades e Economia Circular dos Alimentos*.
- Gaztelumendi, I. (2022). *Turismo + gastronômico + sustentável, em Gastronomia. Diálogos em torno à cozinha de hoje e de amanhã. X Aniversário do BCC. Donostia / San Sebastián*.
- Gaztelumendi, I. & Rodríguez L. (2022). *O papel da gastronomia nas transformações sustentáveis, na contribuição da gastronomia à consecução dos Objetivos de Desenvolvimento Sustentável*. Secretaria-Geral Ibero-americana (SEGIB) e Basque Culinary Center (BCC). Madri.
- Governo Basco (2017). *Plano estratégico de gastronomia e alimentação de Euskadi 2020*.
- Grupo Excelências. (2020). *TURISMO GASTRONÔMICO VS.COVID-19. Revistas Excelências Gourmet No 73 (Pp 62-67)*. Retrieved September 14, 2024, from <https://revistasexcelencias.com/revista/excelencias-gourmet-no73/>
- Hall, M. (2003). *Food Tourism Around the World: Development, Management and Markets*. Ed. Elsevier Butterworth-Heinemann.
- Hall, M. (2003). *Wine, Food and Tourism Marketing*. Ed. Routledge.
- Hall, M., Sharples, L. (2008). *Food and Wine Festivals and Events Around the World: Development, Management and Markets*. Ed. Routledge.
- International Energy Agency (2024). *Empowering Urban Energy Transitions. Smart cities and smart grids*. Roma.
- IPCC (2023). *AR6 Synthesis Report. Climate Change 2023*. UN. Genebra.
- Loda, M., Bonati, S., & Puttilli, M. (2020). *History to eat. The foodification of the historic centre of Florence*. *Cities*, 103, 102746.
- Meadows, D. (1972). *Os limites do Crescimento*. Universe Books. Nova York.
- Ministério de Assuntos Exteriores, União Europeia e Cooperação (2021). *Guia de Diplomacia Gastronômica*.
- Medina F.X y Leal P. (2018). *Gastronomia e Turismo na Ibero-América*. Editorial Trea.
- Medina I. (2014). *A revolução latino-americana*. El País. <https://ignaciomedina.net/la-revolucion-latinoamericana/>
- Medina I. (2016). *Em nome da tradição*. El País. <https://ignaciomedina.net/la-tradicion-nacio-para-ser-cambiada/>
- Medina I. (2016). *O ano em que perdemos a vergonha*. El País. <https://ignaciomedina.net/el-ano-en-que-perdimos-la-verguenza/>
- Medina I. (2017). *Quando o trigo encontrou o milho*. El País. [https://elpais.com/elpais/2017/10/12/estilo/1507842793\\_727965.html](https://elpais.com/elpais/2017/10/12/estilo/1507842793_727965.html)
- Medina I. (2021). *Equador: um país, mil cozinhas. Primícias*. <https://ignaciomedina.net/un-pais-mil-cocinas/>
- Medina I. (2023). *Um tempo para os jovens. Siete Caníbales*. <https://ignaciomedina.net/un-tiempo-para-los-jovenes/>
- Montecinos A. (2016). *Turismo Gastronômico Sustentável. Planificação de Serviços, Restaurantes, Rotas, Produtos e Destinos*. Editorial Porrúa. México.
- Mulet J.M. (2023). *Comemos o que somos*. Editorial Destino
- MUPPPP (2015). *Pacto de Políticas Alimentares Urbanas de Milão*. Milão.
- Hjalager, A. M., & Richards, G. (Eds.). (2003). *Tourism and Gastronomy*. Routledge.
- Ibercozinhas (2021). *As cozinhas Ibero-americanas no centro. Políticas públicas de cadeia de valor agroalimentar*. SEGIB. México.
- Ibercozinhas (2021). *Mapeamento de Metodologias de conceitualização e medição das cozinhas como patrimônio cultural e economia criativa na Ibero-América*. SEGIB. México.
- KPMG (2019). *A gastronomia na economia espanhola. Impacto econômico dos setores associados*. Madri.
- Luján N. (1988). *História da Gastronomia*. Editorial Debate. Barcelona
- OECD (2012). *Food and the Tourism Experience. The OECD-Korea Workshop*. OECD Studies on Tourism.
- ONU Tourism and the International Transport Forum (ITF) (2019). *Transport-related CO2 Emissions of the Tourism Sector - Modelling Results (Madri)*.
- ONU Tourism and UNEP, *Climate Change and Tourism: Responding to Global Challenges (Madri, 2008)*.
- ONU Turismo (2012). *Primeiro Relatório Mundial da ONU Turismo sobre Turismo Gastronômico*. OMT, Madri.
- ONU Turismo (2017). *Segundo Relatório Mundial da ONU Turismo sobre Turismo Gastronômico*. OMT, Madri.
- ONU Turismo (2019). *Segundo Relatório Mundial da ONU Turismo sobre Turismo Gastronômico. O turismo na Ibero-América. Criando oportunidades para todos*. OMT, Madri.
- ONU Turismo (2021). *A declaração de Glasgow: um compromisso com uma década de ação climática no turismo*
- ONU Turismo e Programa das Nações Unidas para o Meio-ambiente (2021). *Baseline Report on the Integration of Sustainable Consumption and Production Patterns into Tourism Policies*
- Parlamento Europeu (2014). *Resolução do Parlamento Europeu sobre o patrimônio gastronômico europeu: aspectos culturais e educativos*.
- Perucca, M., & Tessarin, P. (2022). *Foodification: Come il cibo si è mangiato le città*. Eris.
- Petrini C., Padovani G. (2006). *Slow food revolution: a new culture for dining & living*. Ed. Rizzoli.
- Ruggiero A. (2016). *Ibero-América, uma despensa que é um tesouro, em Excelências Magazine*.
- Santamaría, S. (1999). *A ética do gosto*. Espanha. Ed. Everest.
- Secretaria-Geral Ibero-americana SEGIB (2022). *Plano Ibero-americano de Gastronomia e Alimentação PIGA 2030*. Madri.
- Simpson, M. C., Gössling, S., Scott, D., Hall, C. M., & Gladin, E. 2008. *Climate Change Adaptation and Mitigation in the Tourism Sector: Frameworks, Tools and Practices*. Paris, France: UNEP, University of Oxford, UNWTO, WMO.
- Skift Report (2015). *The rise of food tourism*. Culinary Tourism Alliance. Toronto.
- Skift Report (2017). *Case Study Catalonia. How the food economy drives sustainable tourism development*.
- Slow Food (1989). *Slow Food Manifesto. "For the Defense of and the Right to Pleasure"*. Paris.
- Steel, C. (2020). *Cidades famintas: como o alimento molda nossas vidas*. Capitán Swing Libros.
- UCCI (2022). *Estratégia Ibero-americana de Turismo do Futuro (EIT)*. Madri.
- UN Environment Programme (2024). *Global Waste Management Outlook 2024: Beyond an age of waste - Turning rubbish into a resource*. Nairobi. <https://wedocs.unep.org/20.500.11822/44939>.
- UNESCO (1992). *Convenção do Patrimônio Mundial*. Paris.
- UNESCO (2003). *Convenção para a Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial*. Paris.
- UNESCO (2004). *Rede de Cidades Criativas*. Paris.
- Villaverde F. (2023). *A cozinha espanhola. História, fontes, protagonistas*. Arzalia Ediciones. Madri.
- VVAA. (2011). *Turismo Gastronômico. Estratégias de Marketing e Experiências de Êxito*. Imprensa Universitária de Saragoça, 2011
- Bussell, J., Campbell, C., Lange-Faria, W., & McAree, K. (Eds.). (2014). *Have fork will travel: A practical handbook for food & drink tourism professionals*. World Food Travel Association.
- Zukin, S. (2009). *Naked city: The death and life of authentic urban places*. Oxford University Press.

## Siete.

### Anexo. O território e a despensa: as raízes gastronômicas da Ibero-América. Uma viagem pelas cidades UCCI.

**O patrimônio gastronômico é uma parte essencial da gastronomia ibero-americana, um notável motor dinamizador da cultura dos países, elemento representativo da gama de identidades de seus povos e parte da memória** coletiva. Atualmente, diversos territórios ibero-americanos conseguiram relançar suas gastronomias e colocá-las no mapa internacional, reinterprestando e atualizando suas raízes culinárias sem deixar de lado a tradição. Por sua vez, as cidades ibero-americanas tornaram-se grandes expositoras dessas cozinhas e de sua adaptação aos novos tempos.

A riqueza e a diversidade da gastronomia ibero-americana são uma manifestação da convergência das tradições indígenas, europeias, africanas e asiáticas, que moldam as cozinhas de cada território, fundamentadas na integração dessas culturas e em seus legados históricos. Essa gastronomia também é condicionada por suas múltiplas geografias e paisagens, que conferem uma grande variedade de sabores, ingredientes e alimentos, muitos deles únicos no mundo.

A seguir, faremos uma **viagem pelas raízes gastronômicas da Ibero-América por meio das cidades UCCI.**

#### **Gastronomía ibérica**

O **Principado de Andorra**, localizado na parte oriental da Cordilheira dos Pirineus, na fronteira com a Espanha e a França, oferece uma gastronomia de alta montanha e de território, condicionada pela natureza de seu clima e paisagens, cuja geografia é rica em rios, florestas, lagos, picos e vales. Seu território, composto por 90% de natureza, abriga uma grande variedade de flora e fauna autóctones, base de uma gastronomia sustentada em matéria-prima local e sazonal. Entre os produtos endêmicos, destacam-se a batata do Principado, os embutidos e queijos de montanha, os cogumelos sazonais, as geleias de frutas silvestres e o xarope de abeto. Também se destacam as carnes do país com certificações de qualidade e origem, como a carne bovina (Carne de Andorra I.G.P.) e outras, como o boi (Carne de Qualidade Controlada de Andorra), juntamente com carnes de caça, como o javali. Além disso, a elevada altitude do território favorece a produção de mel e licores de alta montanha, bem como a elaboração de vinhos de altitude<sup>[1]</sup>.

**Barcelona**, no nordeste da Espanha, abriga a diversidade gastronômica do território catalão, baseada nos produtos mais representativos da dieta mediterrânea. A Catalunha é uma das maiores regiões produtoras de azeite do mundo, concentrando sua produção principalmente nas comarcas do sul, com cinco azeites D.O.P., como o Azeite de Les Garrigues e o Azeite de l'Empordà. A viticultura também é de grande importância, com 12 Denominações de Origem, incluindo a D.O.P. Penedès, a mais produtiva e próxima da capital, e a D.O.Ca. Priorat, a única com classificação no país, enquanto a D.O.P. Catalunha abrange todas as paisagens vitivinícolas da região, com mais de 41.000 hectares de vinhedo<sup>[2]</sup>.

As hortas irrigadas nas proximidades dos rios e zonas costeiras fornecem ao território catalão uma grande variedade de frutas e hortaliças com certificações de qualidade e origem, como as Clementinas das Terras do Ebro ou o Calçot de Valls (I.G.P.), a Avelã de Reus ou a Maçã de Girona (D.O.P.). Além disso, merece destaque a D.O.P. Arroz Delta do Ebro, oriundo de uma das principais zonas de cultivo de arroz do país e produto de grande valor para a culinária regional. A gastronomia catalã baseia-se em grande parte nos produtos do mar Mediterrâneo, provenientes dos mais de 600 km de costa da C.A., como os peixes azuis de Tarragona ou o Camarão de Palamós, com sua própria marca de garantia. Por outro lado, ganham importância produtos característicos das zonas montanhosas, como a Manteiga e o Queijo de Alto Urgell e da Cerdanha (D.O.P.) ou a Vitela e os Queijos dos Pirineus (I.G.P.). Além das certificações mencionadas, a C.A. conta com a Marca Q de Qualidade Alimentar e o selo Productes de la Terra, para insumos agroalimentares tradicionais e originários como o molho romesco ou o Sal Marinho do Delta<sup>[3]</sup>.

No sul da Espanha, a gastronomia andaluza é outro grande exemplo da dieta Mediterrânea no país. Especificamente, a província de Cádiz é uma das mais ricas em ingredientes e variedade de produtos, que formam os três tipos predominantes da cozinha gaditana: a marítima, a agrícola-pecuária e a serrana<sup>[4]</sup>.

A primeira, baseada em produtos marinhos provenientes da Costa Atlântica de Cádiz e dos rios que ali desaguam, predomina na região da Baía de Cádiz, na Costa Noroeste e na comarca de La Janda. Assim, são famosos produtos como as ostras, mariscos como as cigalas, as conquilhas ou os camarões de Sanlúcar, moluscos como os chocos, os peixes de estuário ou o sábalu, o salmão gaditano<sup>[5]</sup>. O atum vermelho de almadrava, capturado na costa de La Janda, é um dos símbolos da gastronomia gaditana, com a Marca de Qualidade Certificada Atum Selvagem de Almadrava do Sul da Espanha. Seus diferentes cortes e suas preparações tradicionais, como a Mojama de Barbate (I.G.P.), são amplamente reconhecidos internacionalmente<sup>[6]</sup>.

As hortaliças e frutas da culinária agrícola-pecuária gaditana são cultivadas principalmente nas hortas das zonas interiores da província, com produtos representativos como os aspargos de Alcalá del Valle. Também se destacam aqueles provenientes do cultivo em áreas costeiras, como as alcachofras ou as tagarinhas de Conil de la Frontera, as leguminosas e abóboras do Campo de Rota, as batatas e batatas-doces de Sanlúcar de Barrameda ou as laranjas de Tarifa. No que diz respeito à pecuária, prevalece a criação do gado Retinto, uma raça autóctone que possui sua própria Marca de Garantia Carne de Retinto, concentrada nas áreas costeiras e nas planícies gaditanas. Ao noroeste, a Serra de Cádiz<sup>24</sup> é o local de origem e produção de insumos como os queijos de cabra Payoya ou os azeites da D.O.P. Sierra de Cádiz. Além disso, o Marco de Jerez abrange as zonas de envelhecimento e produção de vinho gaditano, incluindo as D.O.P. Vinho de Jerez, Brandy de Jerez e Vinagre de Jerez, distintivos da região<sup>[8]</sup>.

No centro da Península Ibérica, a gastronomia da cidade de **Madri** é resultado da confluência da grande variedade de ecossistemas e paisagens da Comunidade Autónoma homônima, com zonas de cultivo e hortas, pastagens, vinhedos e colmeias. Seu relevo se divide em dois conjuntos principais: as planícies do vale do Tejo e a serra. Nas primeiras, encontram-se importantes áreas de produção vegetal, como o município de Aranjuez, famoso pelo cultivo de morangos e aspargos, e o de Villacañeros, cuja produção hortifrutícola se destaca pelo melão Piel de Sapo. O município de Villa del Prado, conhecido como "A Horta de Madri", abastece a região com produtos hortícolas, como acelga e pepino, enquanto o município de Chinchón é famoso pelo cultivo de seus célebres alhos e pela produção do tradicional licor de anisado, protegido pela I.G.P. Chinchón.

A sudeste, principalmente nas várzeas dos rios Tejo, Jarama, Henares e Tajuña, concentra-se a maior parte da produção de azeitonas e azeite, sob a D.O.P. Azeite de Madri e a Denominação de Qualidade de Azeitonas de Campo Real. As principais vias

fluviais da vertente do Tejo também aclimatam as áreas essenciais dos vinhedos madrilenhos, cuja produção conta com a D.O.P. Vinhos de Madri. Por outro lado, entre os produtos característicos das paisagens da Serra de Madri, destacam-se aqueles pertencentes à I.G.P. Carne da Serra de Guadarrama, da raça bovina Avileña-Negra Ibérica, bem como os queijos de ovelha e cabra. Além das certificações já mencionadas, a Comunidade de Madri conta com o selo M Produto Certificado, a Marca de Garantia dos Alimentos de Madri, e também dispõe de uma ampla variedade de produtos com o selo oficial de Produção Ecológica do CAEM (Comitê de Agricultura Ecológica da Comunidade de Madri)<sup>[10]</sup>.

No extremo sudoeste da Península Ibérica, a herança gastronômica de Portugal, que tem em sua capital, **Lisboa**, um dos seus mais importantes vitrines internacionais, é mais um exemplo de como a multiplicidade de paisagens e geografias do território configura a gastronomia local. Por um lado, as excelentes condições para o desenvolvimento de espécies marinhas nos fundos arenosos e nas fossas abissais de sua costa atlântica dão origem a produtos distintos como o linguado e a solha de Figueira da Foz e Cascais, o robalo de Sagres, o Peixe-galo de Peniche, o Salmonete de Armação de Pêra, os camarões de Espinho e Quarteira, ou a amêijoia fina da Ria Formosa. Por outro lado, a paisagem do interior de Portugal apresenta uma forte influência mediterrânea, evidente no cultivo de oliveiras e na produção de azeite, considerado um dos melhores do mundo. Assim, podem-se encontrar diferentes regiões com azeites e azeitonas com D.O.P., como a do Alentejo, a maior produtora de azeite do país, ou as azeitonas de Negrinha de Freixo<sup>[11]</sup>.

Entre os produtos hortifrutícolas protegidos do cultivo português estão a maçã Bravo de Esmolfe, as ameixas de Elvas, o abacaxi e o maracujá dos Açores, ou a cherimólia da Madeira. Outros insumos agrícolas característicos do território incluem os cítricos do Algarve e o arroz carolino das marismas do Ribatejo. As regiões de pastoreio e criação de raças autóctones de novilho, cordeiro, cabrito e porco estão presentes em todo o país, com D.O.P. como a carne de novilho Arouquesa, o cabrito de Barroso e o cordeiro de Terrincho, entre outros. Em áreas de alta montanha como as serras da Estrela, de Serpa e de Azeitão, encontram-se queijos de ovelha protegidos, como os de Rabaçal, Évora, Terrincho e Niza. Finalmente, a oferta vinícola de Portugal é diversificada, com solos graníticos e de xisto no norte, e argilo-calcários no sul, que dão origem a uma variada oferta de vinhos com certificações de origem e qualidade, como o Vinho Verde, os vinhos do Douro, do Porto, da Madeira e os vinhos da região de Lisboa, com 9 denominações de origem

### Gastronomía latino-americana

Assim como nas regiões ibéricas anteriormente revisadas, as gastronomias latino-americanas devem sua riqueza e variedade à diversidade paisagística e climática de seus territórios, que abrangem desde cadeias montanhosas, como a Cordilheira dos Andes ou a Sierra Madre, selvas como a Amazônica ou Lacandona, florestas tropicais como a do Chaco, rios como o Amazonas, Orinoco ou Paraná, lagos como o Maracaibo ou o Titicaca e zonas das costas dos oceanos Pacífico e Atlântico, e do mar do Caribe.

Dessa forma, as múltiplas topografias e ambientes dos territórios configuram as despensas das diversas regiões da América Latina, com uma grande variedade de peixes e frutos do mar provenientes das zonas litorâneas; passando pelas carnes, predominantemente de espécies bovinas, ovinas, suínas e aves, provenientes da pecuária nas grandes planícies e planaltos; até as frutas, hortaliças, grãos, tubérculos e leguminosas cultivados nos vastos campos agrícolas, nas planícies dos grandes rios, nas terras tropicais e nos solos vulcânicos do interior.

As gastronomias latino-americanas possuem certas bases comuns, como o cultivo e o uso de produtos como o **milho**, cultivo autóctone e base da dieta da maioria das regiões; a **mandioca**, tubérculo típico das áreas subtropicais e fortemente implantado nas regiões amazônicas; o feijão, cultivado desde as zonas tropicais até as áreas de alta montanha, sendo Brasil e México os maiores produtores; ou o **trigo**, cereal que encontra seu habitat natural<sup>[12]</sup> no norte do México e nos países do Cone Sul.

Outros insumos hortifrutícolas compartilhados por essas gastronomias são a **pimenta** (chile), originária das regiões andinas e selváticas, cujo cultivo se estende por grande parte dos territórios da América Central e do Sul; frutas típicas das áreas tropicais e subtropicais, como a **banana**, com plantações concentradas nas costas do Pacífico e do Atlântico; o **coco**, base da culinária caribenha, cujas árvores se espalham pelas costas da América Central e do Sul e pelas Antilhas; a **abóbora**, comum na Mesoamérica e no Caribe; e outras como o **abacate**, **o abacaxi**, **o sapoti**, **a manga**, **a papaia**, **o maracujá** e **a goiaba**. Também estão presentes na dieta os tomates, tubérculos amplamente utilizados como batatas, batata-doce ou jícama, e grãos como a quinoa, produtos originários das regiões andinas. A Mesoamérica contribui para o patrimônio culinário comum com hortaliças como o chuchu ou a taioba, especiarias como o urucum, pimenta-do-reino ou a baunilha, e sementes como o gergelim<sup>31</sup>.

Além disso, o cultivo da **cana-de-açúcar**, introduzido nas zonas do Caribe e expandido para o restante do continente, dá origem à produção de uma grande variedade de sucos e destilados autóctones, entre os quais se destaca o rum, originário do Caribe

e cuja produção se expandiu para diversos países da América Central. Outros insumos como o **cacau**, originário das regiões tropicais e subtropicais em sua variedade criolla, e o **café**, cultivado nas regiões andinas e da América Central, tendo Brasil, Colômbia e Honduras como seus maiores produtores, estão entre os mais célebres e internacionalmente reconhecidos dentro da gastronomia da América Latina. No entanto, cada região possui produtos próprios e distintivos<sup>31</sup>.

A **Cidade do México** reflete, através de sua gastronomia chilanga, os sabores nacionais, baseados em muitos dos insumos básicos mencionados anteriormente. A gastronomia mexicana tem uma grande presença de frutas tropicais como o abacate ou o tomate, plantas como a flor de abóbora ou os quelites, e cereais como o amaranto, além de uma grande variedade de verduras, entre as quais se destaca a pimenta (chile). Esse pimentão, com mais de 64 espécies cultivadas nas regiões norte e central do país, compõe, junto com o milho e o feijão, a identidade gastronômica nacional. O nopal é outro dos cultivos emblemáticos, especialmente da capital, sendo a Milpa Alta sua principal zona de produção. Em áreas lacustres do Vale do México, como Xochimilco ou Tláhuac, sobrevivem as chinampas, sistemas tradicionais de cultivo artificial de plantas, verduras e hortaliças, como o romerito, a beldroega ou o coentro. Entre os produtos agroalimentares mexicanos que possuem denominação de origem estão o mango Ataúlfo de Soconusco (Chiapas), o arroz de Morelos e a baunilha de Papantla<sup>[16]</sup>.

O cacau mexicano, cujo cultivo predomina nos estados do sul, como Tabasco, Chiapas e Guerrero, ostenta a D.O.P. Cacau Grijalva (Tabasco). Por sua vez, a produção de café ocorre em 15 estados, geralmente em zonas tropicais ao sul do país, e predominantemente da variedade arábica. Chiapas e Veracruz, os principais estados produtores, possuem as D.O.P. Café de Chiapas e Café de Veracruz. Outro dos cultivos autóctones do país é o agave azul, geralmente encontrado nas encostas do vulcão de Tequila e no Vale do Rio Grande, e cujo destilado para a elaboração da tequila possui seu próprio selo, a Denominação de Origem Tequila (D.O.T). A certificação abrange a produção de tequila em 5 estados mexicanos: Nayarit, Jalisco, Michoacán, Guanajuato e Tamaulipas. A produção de mezcal, outro destilado nativo à base de agave e presente no norte e sudeste do país, possui a Denominação de Origem Mezcal, que abrange 8 estados produtores, como Oaxaca, Durango e Guerrero. Outros licores mexicanos protegidos são o Sotol do deserto, a Charanda de suco de cana-de-açúcar de Michoacán e o Bacanora, licor de agave de Sonora. Junto com as carnes do norte do país, os produtos do Oceano Pacífico e os vinhos da Baja California, esses insumos simbolizam a oferta gastronômica mexicana.



As **gastronomias centro-americanas**, representadas nas capitais **Cidade da Guatemala, San Salvador, Tegucigalpa, Manágua, San José e Cidade do Panamá**, têm em comum o uso de uma série de insumos endêmicos, como é o caso de flores comestíveis como o Loroco ou a Flor de Izote, flor nacional de El Salvador que conta com o selo de Indicação Geográfica Protegida da União Europeia <sup>[19]</sup>.

Também possuem grande presença produtos agrícolas como o tamarindo, o sapoti, a chaya, a moringa, os chipilins, a erva-moura ou o palmito, e frutas tropicais como o pejobaye ou a banana. Esta última é cultivada e consumida em todo o continente, mas tem grande importância para os países da região central, especialmente para a nação costarricense. Conhecida como “A República da Banana”, a Costa Rica é um dos maiores países exportadores da fruta no cenário internacional e sua produção conta com a Indicação Geográfica Banana da Costa Rica. Em El Salvador, o Jocote Barón Rojo, fruto que cresce nas bacias do rio Titihuapa, também possui proteção por sua indicação geográfica. Por sua vez, a Guatemala é o maior exportador mundial de cardamomo, especiaria de grande relevância para sua gastronomia, cultivada principalmente nos municípios de Alta Verapaz, Quiché, Huehuetenango e Izabal.

Outros produtos centro-americanos reconhecidos são os queijos e manteigas da região, entre os quais se destaca o Queijo Turrialba costarricense, o único certificado com uma denominação de origem, produzido nas encostas do Vulcão Turrialba. Além disso, produtos salvadorenhos como o Camarão da Baía de Jiquilisco nas costas cuscatlecas, as pupusas de arroz do município de Olocuilta ou o chaparro, bebida alcoólica à base de milho e cana-de-açúcar, também contam com I.G.P.s38. A cana-de-açúcar é outro dos cultivos predominantes, cujo cultivo em áreas como a Costa Sul da Guatemala dá origem à elaboração de runs renomados, como os guatemaltecos, que possuem a primeira D.O.P. Ron da Guatemala, com variedades premium como o Ron Zacapa Centenario e os Runs Botran<sup>[23]</sup>.

São também relevantes as regiões cafeeiras, na maioria montanhosas e de elevada altitude. O cultivo do café, que possui certificações de qualidade e origem em muitos casos, e sua exportação, constituem uma das principais atividades econômicas nos territórios. Assim, encontram-se as D.O.P. Café de Antigua e Café de Acatenango na Guatemala, ou Café Marcala em Honduras, e as I.G.P. Café Terrazú na Costa Rica e várias como Alotepec (Santa Ana), Cacaohuatique (Morazán) ou Bálsamo Quezaltepeque (Cordilheira do Bálsamo) em El Salvador. Na Nicarágua, o cultivo do café ocorre em duas zonas principais: a Zona Pacífico Central (Manágua, Carazo, Masaya e Rivas) e a Zona Norte, enquanto no Panamá são plantados cafés de altitude em áreas

como Boquete, Volcán-Candela e Renacimiento, e o Café Robusta em terras baixas. O cacau panamenho, em suas variedades criolla e forasteira, ostenta a certificação da Organização Internacional do Cacau de 50%, posicionando o país como produtor de cacau fino ou de aroma. O cultivo desse fruto nas fazendas de Bocas del Toro ou Costa Arriba dá origem a uma crescente oferta de chocolate artesanal no país.

O patrimônio gastronômico das **Grandes Antilhas** é marcadamente caribenho e fundamenta-se nos cultivos de frutas tropicais como a manga, a banana e o guiné, a goiaba, e o consumo de peixes e frutos do mar do mar do Caribe e do Oceano Atlântico. A agricultura é um setor chave para as ilhas de Cuba, Hispaniola e Porto Rico, e para as cidades de **Havana, Santo Domingo, San Juan e Porto Príncipe**, onde predomina o cultivo de produtos como o cacau e o café em pequenos hortos e sistemas agroflorestais espalhados pelas montanhas e serras, topografia predominante nesses territórios. Também se destaca a plantação de cana-de-açúcar e a produção de destilados derivados como o rum, assim como a semeadura de arrozais em todas as regiões. Entre os produtos autóctones dessas regiões, destacam-se insumos com selos de qualidade e origem, como é o caso da D.O.P. Cuba para os runs produzidos na ilha<sup>[24]</sup>, a denominação de origem Café de Porto Rico<sup>[25]</sup>, a do Café Valdesia no sul da República Dominicana<sup>[26]</sup> (o único café no mundo a receber uma Denominação de Origem Protegida pela UE) e a do Rum Dominicano.



Apesar de compartilhar muitos dos recursos essenciais com o restante da América Latina, as regiões sul-americanas contam com uma série de alimentos e ingredientes reconhecidos por sua origem e qualidade. Assim, a **América do Sul** é outro exemplo de como as grandes cidades e capitais exibem através de sua oferta gastronômica os produtos endêmicos dos territórios. Em **Caracas**, é possível degustar alguns dos **produtos venezuelanos** mais emblemáticos, entre os quais existem alguns com Denominação de Origem Controlada. Estes são o Cocuy Pecayero, destilado ancestral a partir do agave endêmico Agave cocui, geralmente elaborado na região centro-oeste do país, especialmente em Pecaya; o Cacau de Chuao, proveniente do vale da Cordilheira da Costa no Estado de Aragua; e os diversos Runs da Venezuela, cujas zonas de extração e elaboração se limitam aos estados venezuelanos da zona ocidental, assim como o oriente dos estados de Sucre e Monagas<sup>[27]</sup>. Outro produto distintivo são os queijos de mão artesanais, provenientes das regiões dos Llanos.

Os produtos do **patrimônio gastronômico colombiano**, muitos deles com denominação de origem, encontram na cidade de **Bogotá** uma grande vitrine. Insumos como o Queijo do Caquetá ou o Queijo Paipa, a Cholupa e o Biscoito de Achira do Huila, o Arroz da Meseta de Ibagué, o Bocado Veleño, o Caranguejo Negro de Providência ou os produtos das abelhas de Asoapiboy e Bocayá são representados na gastronomia cundiboyacense, para a qual também são essenciais a batata criolla e frutas tropicais como a graviola, o maracujá ou o physalis das áreas andinas circundantes. A produção cafeeira no país, representada em seu Eixo Cafeeiro, é amplamente reconhecida no mercado internacional e ampara, sob sua Marca Coletiva Café da Colômbia, variedades como o Café de Tolima ou o Café do Cauca, que também possuem suas próprias denominações de origem protegidas<sup>[28]</sup>.

A **gastronomia equatoriana**, fielmente manifestada na oferta da cidade de **Quito**, conta com produtos notáveis com denominações de origem protegidas, como o Cacau Arriba, cacau fino de aroma cultivado e produzido em todo o território nacional; o Café das Galápagos ou o Lojano Café de Origem, o amendoim de Transkutukú, a pitaya de Palora ou o miske, destilado a partir de sálvia de penco, identidade do corredor interandino<sup>[29]</sup>.

Por sua vez, a cidade de **Lima** abriga os tesouros da **gastronomia peruana**, com produtos de origem certificados como o pisco, produzido tradicionalmente na costa dos departamentos de Lima, Ica, Arequipa, Moquegua e Tacna; o Milho Branco Gigante Cusco, proveniente do Vale Sagrado de Cusco, compreendido nas províncias de Calca e Urubamba; ou o Pallar de Ica, cultivado nas províncias de Chinchá, Pisco, Palpa, Ica e Nazca<sup>[30]</sup>.

Outros alimentos peruanos protegidos são as Azeitonas de Tacna, procedentes das áreas de irrigação do departamento homônimo; a Maca Junín-Pasco ou o Cacau Amazonas Peru, variedade cultivada na selva norte. O cultivo de café é outra das atividades agrícolas predominantes na região, com denominações de origem como o Café Villa Rica, originário da província de Oxapampa em Pasco; o Loche de Lambayeque ou o Café Machu Picchu-Huadquiña, cultivado em Santa Teresa e Cusco.

Da mesma forma, a gastronomia das cidades brasileiras (**Brasília, São Paulo e Rio de Janeiro**) apresenta produtos originários do **Brasil**, que em suas diferentes variedades de queijos, vinhos ou cafés de zonas específicas somam 68 indicações geográficas e 20 denominações de origem<sup>[31]</sup>. Destacam-se os queijos artesanais de Minas Gerais e os da Serra da Canastra, a carne bovina da Pampa Gaúcha e seus derivados, os biscoitos de São Tiago, os camarões da Costa Negra ou as aguardentes de Paraty e de cana de Salinas. O setor vinícola do país também conta com certificações de origem e qualidade para variedades como os tintos, brancos e espumantes do Vale dos Vinhedos e de Branco Bandeira, o vinho de uva Goethe, os vinhos de Altos Montes ou a uva de mesa do Vale do São Francisco. Além disso, o país é o maior produtor de café do continente e do mundo, com variedades reconhecidas e certificadas como o Café da Região Cerrado Mineiro, o Café da Serra da Mantiqueira ou o café verde do Norte Pioneiro do Paraná<sup>[32]</sup>. O cacau brasileiro encontra em Linhares sua principal zona de produção, que também concede ao cultivo e elaboração do fruto na região a indicação geográfica com o mesmo nome<sup>[33]</sup>.

A gastronomia de **La Paz e Sucre**, por sua vez, faz grande uso de produtos de **origem boliviana**, como a quinoa, cuja variedade Real no Altiplano Sul conta com uma denominação de origem protegida, assim como o Singani, destilado de uvas Moscato de Alexandria originário dos departamentos de La Paz, Tarija, Chuquisaca e Potosí. Em todas as províncias de Chuquisaca, cultiva-se o Ají Chuquisaqueño, outro insumo protegido e símbolo da gastronomia nacional. Ao sul do departamento, a Denominação de Origem Vale de Cinti abrange a produção de vinhos e singanis de altitude<sup>[34]</sup>.

A gastronomia de **Assunção** utiliza alimentos comuns ao **Paraguai** e a toda a América, como a mandioca, o milho ou as leguminosas, mas se diferencia da dos demais países vizinhos por contar com a herança natural e cultural das culturas guaranis, com produtos de origem como o ka'a he'e (estévia)<sup>[36]</sup>, cujo habitat natural se encontra no Nordeste da Região Oriental do Paraguai. Apesar de não contar com nenhum tipo de certificação, outro produto endêmico com grande potencial é a Carne do Chaco Paraguai<sup>[36]</sup>, sendo a pecuária bovina uma das principais atividades agropecuárias do país.

Por meio do programa de certificação Selo de Origem do Chile<sup>[37]</sup>, a **gastronomia chilena** e, portanto, a de **Santiago** gozam de produtos originários de várias áreas do país com alto valor agregado. Assim, certos insumos hortifrutícolas como os Limões de Pica, o Milho Lluteno ou a Melancia de Paine, além de doces como os de La Ligua, produtos do Pacífico como a Lagosta e o Caranguejo Dourado de Juan Fernández ou o Atum da Ilha de Páscoa e carnes como a do Cordeiro Chilote têm sua indicação geográfica protegida graças a este programa. Outros produtos, como o sal das localidades centrais de Cáhuil, Boyeruca e Lo Valdivia ou o Presunto de Capitán, possuem selos de denominação de origem, enquanto outros têm marcas de certificação, como as uvas de mesa de Atacama ou os tomates de Limache.

Cabe destacar a Marca de Qualidade Aysén<sup>[38]</sup>, que certifica produtos tradicionais como os queijos artesanais da região de Aysén, na Patagônia chilena, assim como os sistemas agrícolas da Ilha de Chiloé<sup>[39]</sup>, que contam com a marca de certificação de Sistemas Engenhosos de Patrimônio Agrícola Mundial (SIPAM). Por sua vez, a associação de videiras da Comuna de Casablanca, na Região de Valparaíso, conta com a marca coletiva Vinhedos Casablanca Route<sup>[40]</sup>, como também acontece com a Cerveja Valdiviana da Região de Los Ríos<sup>[41]</sup>.

Na **Argentina**, a gastronomia de **Buenos Aires** conta com insumos originários de diversas regiões do país que possuem diversos selos de proteção. Sobressaem-se as carnes e seus derivados, em especial o Salame de Tandil (D.O.C.), elaborado a partir de carne ovina e suína no centro-sudeste da província de Buenos Aires, e a carne do Cabrito Criollo do Norte Neuquino, cabrito criado nas regiões norte de Neuquén<sup>[42]</sup>. Por outro lado, a região é internacionalmente conhecida por sua produção vinícola, que conta com indicações protegidas como as dos Vinhos dos Vales de Famatina (La Rioja), Vinhos de Colonia Caroya, Vinhos de Córdoba, vinhos de altitude em Salta e Jujuy ou as dos vinhos elaborados na província de Mendoza, como os de Lunlunta (Maipú) ou Argelo, assim como também na Patagônia. A produção das videi-

ras mendocinas também conta com as D.O.C. Vinhos Luján de Cuyo, comumente conhecida por seus Malbec de alta qualidade, ou Vinhos San Rafael<sup>[43]</sup>. Finalmente, a Argentina é o primeiro país produtor e exportador de Azeite de Oliva na América do Sul, com o sudeste de Buenos Aires e a zona de Cuyo como áreas destacadas de produção de azeitonas de mesa e azeites de oliva virgem e virgem extra<sup>[44]</sup>.

Assim como acontece com alguns de seus países vizinhos, como Chile ou Argentina, o **Uruguai** conta com terras ótimas para o cultivo de videiras, cujas características climáticas e a influência marítima do Rio da Prata e do Oceano Atlântico na zona sul facilitam a existência de vinhos de qualidade. Assim, a produção vinícola do país conta com mais de 32 selos vinculados a 12 departamentos, como os Vinhos de Bella Unión (Artigas) ou os de Manga (**Montevideo**)<sup>[45]</sup>. Por outro lado, a criação de bovinos e ovinos ocupa um lugar essencial no setor agropecuário uruguaio, assim como a exploração do setor leiteiro e seus derivados. As regiões pecuárias, que ocupam a maior parte da superfície do país, estão divididas entre as zonas das bacias de Haedo e do Rio Negro, as serranias do Leste, a planície litoral e oriental do país e os municípios da zona platina, com departamentos como o de Montevideo, cuja bacia leiteira produz 60% do leite e derivados na república<sup>[46]</sup>.

O Uruguai é o único país no hemisfério sul produtor de caviar, proveniente da criação de esturjões no Rio Negro. Além disso, a apicultura tem especial relevância nas pradarias dos departamentos do litoral oeste e sul do país, como os de Colônia ou Soriano, que contam com a marca país Uruguay Miel para suas diferentes variedades. Finalmente, a produção de azeite apresenta grandes oportunidades de desenvolvimento em todo o país, sendo a oliveira a espécie frutífera com a maior área plantada, especialmente na zona leste. O Uruguai e a Argentina fazem parte do Conselho Internacional da Azeitona (COI), aderindo, assim, à sua padronização e normas de qualidade<sup>[49]</sup>.



