



## PRINCÍPIOS DO SLOW FOOD NO TURISMO E NA HOSPITALIDADE: Um Estudo Exploratória no Contexto do Sul de Minas Gerais

**Maria G. da S. FIGUEIREDO<sup>1</sup>; Júlia de S. SANDY<sup>2</sup>; Douglas de S. GRACIANO<sup>3</sup>; Maiqui IZIDORO<sup>4</sup>; Tais C. F. de T. SARTORI<sup>5</sup>**

### RESUMO

O movimento Slow Food valoriza a autenticidade, a sustentabilidade e a preservação de saberes tradicionais, configurando-se como um referencial para o fortalecimento da gastronomia e do turismo cultural. Este estudo teve como objetivo explorar o potencial de inserção dos princípios do Slow Food nas práticas de hospitalidade e turismo do sul de Minas Gerais, com base em revisão bibliográfica e análise documental. A metodologia adotou a ferramenta SWOT e a análise de conteúdo, permitindo identificar forças, fraquezas, oportunidades e ameaças. Os resultados destacam a valorização do patrimônio alimentar, a autenticidade gastronômica e as políticas públicas de compras institucionais como pontos positivos. Entre os desafios, observam-se a baixa visibilidade do movimento, a falta de convívios estruturados e desigualdades sociais que comprometem o acesso a alimentos saudáveis. Conclui-se que o Slow Food pode contribuir para o desenvolvimento rural sustentável e experiências turísticas autênticas, desde que articulado a redes colaborativas e políticas públicas, sugerindo como desdobramentos futuros a criação de convívios locais, editais de fomento e oficinas comunitárias.

**Palavras-chave:** Movimentos culturais; Alimentação sustentável; Turismo de experiência; Hospitalidade.

### 1. INTRODUÇÃO

O sul de Minas Gerais apresenta potencial para o desenvolvimento a partir de redes alimentares locais, turismo rural e iniciativas da agricultura familiar. Nesse contexto, o movimento Slow Food surge como um referencial relevante, ao articular gastronomia, sustentabilidade e identidade cultural por meio da autenticidade, convivialidade e preservação de saberes tradicionais (PETRINI; PADOVANI, 2005; VALDUGA; MINASSE, 2020).

Perspectivas teóricas, como a “economia da experiência” e o “modelo da intimidade”, destacam que o turismo rural prospera quando prioriza autenticidade e singularidade dos alimentos locais (SIDALI et al., 2015). Experiências regionais, como cooperativas de agricultura familiar e iniciativas de agricultura comunitária, demonstram convergência com os valores do Slow Food ao fortalecer economias locais, promover segurança alimentar e estimular práticas sustentáveis (MOREIRA et al., 2023; DE MELO et al., 2024; CORSINI et al., 2021).

---

<sup>1</sup>Discente, IFSULDEMINAS – Campus Muzambinho. E-mail: mariagraziela2007@gmail.com

<sup>2</sup>Discente, IFSULDEMINAS – Campus Muzambinho. E-mail: juliadesouzasandy@gmail.com

<sup>3</sup>Colaborador, UNESP-Campus Jaboticabal - E-mail: d.graciano@unesp.br

<sup>4</sup>Coorientador, Universidade Professor Edson Antônio Velano – Campus Alfenas. E-mail: maiqui.izidoro@unifenas.br.

<sup>5</sup>Orientadora, IFSULDEMINAS – Campus Muzambinho. E-mail: tais.toledo@ifsuldeminas.edu.br.

Apesar dessas potencialidades, persistem desafios como barreiras logísticas, desigualdades no acesso à alimentação e baixa articulação institucional (LEITE et al., 2020). Nesse sentido, o objetivo deste estudo é explorar o potencial de inserção dos princípios do movimento Slow Food no turismo e na hospitalidade do sul de Minas Gerais, contribuindo para o debate sobre sistemas alimentares sustentáveis e para a valorização do patrimônio cultural e da autenticidade no turismo rural.

## **2. MATERIAL E MÉTODOS**

Este estudo é de natureza exploratória, qualitativa e aplicada, fundamentado em revisão bibliográfica e análise documental. Foram utilizadas fontes secundárias, incluindo artigos científicos, relatórios institucionais, documentos do movimento Slow Food, legislações e estudos de caso sobre turismo gastronômico e hospitalidade no Brasil.

Os referenciais teóricos foram organizados em categorias analíticas, hospitalidade (GOTMAN, 2023), comensalidade (WOORTMAN, 1985), lugar e cotidiano (RICHARDSON et al., 2022), além de literatura sobre turismo rural, redes alimentares e sustentabilidade (SIDALI et al., 2015; MOREIRA et al., 2023; DE MELO et al., 2024; CORSINI et al., 2021; LEITE et al., 2020).

Para a análise, adotou-se a ferramenta SWOT (MEDEIROS, 2019), adequada para identificar forças, fraquezas, oportunidades e ameaças, complementada pela análise de conteúdo (BARDIN, 2013), que permitiu sistematizar e interpretar criticamente as informações no contexto regional.

## **3. RESULTADOS E DISCUSSÃO**

A análise das fontes secundárias e da literatura revelou que a inserção do movimento Slow Food no turismo e na hospitalidade do sul de Minas Gerais apresenta um conjunto de forças, fraquezas, oportunidades e ameaças que se articulam com experiências internacionais e nacionais. Entre as forças, destacam-se a valorização do patrimônio alimentar local, a autenticidade das práticas gastronômicas e a capacidade de conectar turistas à identidade cultural do território. Estudos realizados na Tailândia confirmam que princípios como qualidade, preço justo e proteção da biodiversidade são altamente valorizados por visitantes da geração Y, grupo que constitui parcela significativa da demanda turística contemporânea (PRASONGTHAN; SILPSRIKUL, 2023).

Em relação às fraquezas, observa-se a baixa visibilidade do movimento na região, a ausência de convívios formalizados e a dificuldade de articulação institucional. Pesquisa realizada no sul do Brasil identificou que, embora o Slow Food esteja presente com diversos convívios, o vínculo com o turismo ainda se encontra em estágio inicial, limitado por fragilidades na gestão, baixo engajamento comunitário e escassa conexão com políticas públicas (VALDUGA; MINASSE, 2020). Esse cenário também se reflete em Minas Gerais, onde a fragmentação de iniciativas locais dificulta a consolidação de uma rede organizada.

As oportunidades concentram-se no crescimento do turismo gastronômico e de experiência, tendência já consolidada em diversos países. No contexto mineiro, a demanda por alimentação sustentável pode se beneficiar das políticas públicas de compras institucionais e de programas de segurança alimentar. Além disso, experiências comunitárias internacionais demonstram que a integração entre turismo, hospitalidade e Slow Food fortalece a visibilidade dos destinos e promove uma experiência mais significativa para os turistas (PRASONGTHAN; SILPSRIKUL, 2023) .

Contudo, permanecem ameaças estruturais ligadas às desigualdades sociais e às limitações do ambiente alimentar. Estudo longitudinal realizado em Belo Horizonte evidenciou a instabilidade na oferta de feiras e mercados de frutas e hortaliças, com maior fechamento de estabelecimentos em áreas de alta vulnerabilidade social (FREITAS et al., 2023). Essa realidade representa um entrave à adoção plena dos princípios do Slow Food, que dependem da regularidade no acesso a alimentos locais e frescos. Assim, os resultados apontam que, apesar de limitações institucionais e socioeconômicas, o movimento Slow Food pode atuar como estratégia transformadora para o turismo e a hospitalidade do sul de Minas Gerais. Sua inserção depende do fortalecimento de redes colaborativas, da articulação com políticas públicas e da capacidade de traduzir princípios globais em práticas adaptadas ao contexto regional.

#### **4. CONCLUSÃO**

O estudo evidenciou que o movimento Slow Food possui potencial para fortalecer o turismo e a hospitalidade no sul de Minas Gerais, ao valorizar a autenticidade alimentar, a sustentabilidade e os saberes locais. A análise revelou convergência entre práticas regionais e os princípios “bom, limpo e justo”, mas também identificou fragilidades, como baixa articulação institucional e desigualdades de acesso. Conclui-se que a adoção gradual do Slow Food pode contribuir para o desenvolvimento rural sustentável, a preservação cultural e a oferta de experiências turísticas autênticas, desde que acompanhada por políticas públicas e redes colaborativas que ampliem sua inserção regional.

#### **REFERÊNCIAS**

BARDIN, L. **L'analyse de contenu**. Paris: Universitaires de France, 2013. 296 p.

CORSINI, W.; CORSINI, F.; ANGELOCCI, M.; NAVES, L.; PAIVA, L.; DA SILVA, A.; GÓES, B.; PUTTI, F. Technological Inclusion in Small Coffee Plantations in the South of the State of Minas Gerais, Brazil. **Journal of Animal Science**, v. 9, p. 272, 2021. <https://doi.org/10.5296/JAS.V9I2.18328>

DE MELO, G.; BARBOSA, S.; PEIXOTO, M.; MENDONÇA, M.; SEHNEM, S.; DE ANDRADE GUERRA, J. Trends and challenges in implementing community-supported agriculture.

**Environment, Development and Sustainability**, 2024. <https://doi.org/10.1007/s10668-024-05387-7>

FREITAS, P. P.; LOPES, M. S.; COSTA, B. V. L.; SALES, D. M.; MENEZES, M. C.; JAIME, P. C.; LOPES, A. C. S. A longitudinal analysis of the fluctuation of food stores in Belo Horizonte, Minas Gerais, Brazil. **BMC Public Health**, v. 23, n. 2454, 2023. <https://doi.org/10.1186/s12889-023-17350-8>

GOTMAN, A. Entrevista a Marie Raynal. **Revista Hospitalidade**, v. 10, n. 1, p. 146-157, 2023.

LEITE, M.; DE ASSIS, M.; CARMO, A.; NOGUEIRA, M.; NETTO, M.; MENDES, L. Inequities in the urban food environment of a Brazilian city. **Food Security**, v. 13, p. 539-549, 2020. <https://doi.org/10.1007/s12571-020-01116-w>

MEDEIROS, S. Análise SWOT de uma instituição de ensino: descubra suas fraquezas e oportunidades. 2019. Disponível em: <http://5seleto.com.br/analise-swot-deuma-instituicao-de-ensino-descubra-suas-fraquezas-e-oportunidades/>. Acesso em: 26 jun. 2025.

MOREIRA, I.; DE FREITAS, A.; ALVES, A.; FREITAS, A.; BERNARDO, J.; DA SILVA, S. Family Farming Cooperatives and Associations and the Institutional Market Created by the National School Feeding Program (PNAE) in Minas Gerais, Brazil. **Sustainability**, 2023. <https://doi.org/10.3390/su15065202>

PETRINI, C.; PADOVANI, G. *Slow Food: princípios da nova gastronomia*. São Paulo: Senac, 2005. PRASONGTHAN, S.; SILPSRIKUL, S. Exploring Generation Y tourists' perceptions of the Slow Food movement in community-based tourism: the case of Thailand. **Journal of Gastronomy and Tourism**, v. 7, n. 2, p. 125-140, 2023. <https://doi.org/10.3727/216929723X16836484403617>

RICHARDSON, R. J.; PERES, J. A. de S.; WANDERLEY, J. C. V.; CORREIA, L. M.; PERES, M. de H. de M. *Pesquisa social: métodos e técnicas*. 3. ed. São Paulo: Atlas, 2022. 54 p.

SIDALI, K.; KASTENHOLZ, E.; BIANCHI, R. Food tourism, niche markets and products in rural tourism: combining the intimacy model and the experience economy as a rural development strategy. **Journal of Sustainable Tourism**, v. 23, p. 1179-1197, 2015. <https://doi.org/10.1080/09669582.2013.836210>

VALDUGA, V.; MINASSE, M. H. S. G. G. Hospitality and Tourism in the Slow Food Movement: An Analysis of Commensality in Everyday Life in Brazil. **e-Review of Tourism Research (eRTR)**, v. 18, n. 1, 2020.

WOORTMAN, K. **A comida, a família e a construção do gênero feminino**. Brasília: Fundação Universidade de Brasília, 1985. 234 p.