

IV SLAEDR

SIMPÓSIO LATINO-AMERICANO DE ESTUDOS
DE DESENVOLVIMENTO REGIONAL

V SIDETEG

SEMINÁRIO INTERNACIONAL DA REDE
IBERO-AMERICANA DE ESTUDOS SOBRE
DESENVOLVIMENTO TERRITORIAL E GOVERNANÇA



11 A 14 DE NOVEMBRO DE 2024

PROMOTORES:



PARCEIROS:



APOIO:



Além disso, a configuração do conceito de inovação social proposta por Monteiro (2019), que considera a centralidade do território e a orientação para valores transformadores, encontra aplicação prática no turismo rural gastronômico. O conceito de inovação social também se relaciona diretamente com a "solidariedade forte" descrita por Amaro e Laville (2016), ao transformar o turismo rural em uma prática colaborativa, gerando renda e coesão social. A valorização das comunidades locais e do trabalho coletivo não só promove o desenvolvimento econômico, como também fortalece laços culturais e sociais.

Outro ponto relevante, o turismo rural gastronômico, ao adotar práticas inovadoras, pode contribuir para vários Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS) da ONU. Práticas sustentáveis, como o cultivo orgânico e o consumo responsável, promovem a preservação ambiental (ODS 15) e a produção consciente (ODS 12). O desenvolvimento econômico gerado por essas inovações também ajuda a erradicar a pobreza (ODS 1) e cria oportunidades de trabalho decente (ODS 8), destacando o turismo rural como um modelo de desenvolvimento socialmente inclusivo e ambientalmente responsável (ONU, 2024).

Dessa forma, as inovações sociais no turismo rural gastronômico são mais do que ajustes práticos: elas representam uma estratégia transformadora que une tradição, sustentabilidade e colaboração para promover um turismo que beneficia a economia, a sociedade e o meio ambiente

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Este estudo abordou a interseção entre inovação social e turismo rural gastronômico, destacando como práticas sustentáveis e inovadoras podem transformar esse setor. A análise revelou que a integração de técnicas agrícolas tradicionais com novas tendências, como a gastronomia plant-based e a cozinha de zero desperdício, não apenas valoriza a produção local, mas também contribui para a sustentabilidade ambiental e o desenvolvimento econômico das comunidades rurais.

Os resultados indicam que: i) As inovações sociais, ao promoverem práticas como o cultivo orgânico e a valorização da sazonalidade, auxiliam na preservação ambiental (ODS 15) e no manejo responsável dos recursos naturais, alinhando-se com os princípios da sustentabilidade; ii) A adoção de métodos de produção consciente fortalece a economia local, gerando novas oportunidades de emprego e impulsionando o desenvolvimento econômico (ODS 8), enquanto contribui para a erradicação da pobreza (ODS 1); iii) O turismo rural gastronômico se destaca como um modelo de desenvolvimento que integra a preservação cultural e ambiental, reforçando a importância das práticas colaborativas e da valorização das tradições locais (ODS

12). Nesse contexto, o locavorismo reforça esse modelo ao promover o consumo de alimentos locais e práticas agrícolas sustentáveis, preservando a autenticidade cultural e reduzindo impactos ambientais.

Para maximizar esses benefícios, é relevante investir em estratégias que reforcem a colaboração entre agricultores, chefs e turistas, além de promover políticas públicas que incentivem práticas sustentáveis e a integração da gastronomia local com o turismo rural. A implementação de tais medidas não só garante o desenvolvimento econômico e social das áreas rurais, mas também fortalece a identidade cultural e ambiental das regiões, estabelecendo um modelo de turismo inclusivo e responsável.

