

A valorização dos frutos do bioma Cerrado: um estudo sobre o Festival Gastronômico de Arraias (TO)

The appreciation of fruits from the Cerrado biome: a study on the Arraias (TO) Gastronomic Festival

La valorización de los frutos del bioma del Cerrado: un estudio sobre el Festival Gastronómico de Arraias (TO)

DOI: <https://doi.org/10.70051/mangt.v5i1.65706>

Anna Ruth Bispo Ramalho | annaruthbisporamalho@gmail.com

<https://orcid.org/0009-0007-7432-8761>

Universidade Federal do Tocantins (UFT), Palmas, TO, Brasil

Edilene Adelino Pequeno | edilenepequeno@mail.uft.edu.br

<https://orcid.org/0000-0001-9661-8937>

Universidade Federal do Tocantins (UFT), Palmas, TO, Brasil

Thamyris Carvalho de Andrade | thamyris.andrade@mail.uft.edu.br

<https://orcid.org/0000-0001-9095-6724>

Universidade Federal do Tocantins (UFT), Palmas, TO, Brasil

Recebimento do artigo: 04-outubro-2024

ACEITE: 17-março-2025

RAMALHO, A. R. B.; PEQUENO, E. A.; ANDRADE, T. C. A valorização dos frutos do bioma Cerrado: um estudo sobre o Festival Gastronômico de Arraias (TO).

Revista Mangút: Conexões Gastronômicas. ISSN 2763-9029. Rio de Janeiro,
v. 5, n. 1, p. 110-131, abr. 2025.

RESUMO

Este estudo buscou identificar a valorização e a utilização dos frutos do bioma Cerrado por meio do Festival Gastronômico de Arraias (FGA), analisando o impacto do evento na comunidade local, tanto no âmbito cultural quanto econômico. A pesquisa adotou uma abordagem qualitativa e exploratória, com revisão bibliográfica e pesquisa de campo. Quanto aos resultados da pesquisa, a maioria dos participantes eram do sexo feminino (71,4%) e com faixa etária variando entre 24 e 56 anos de idade. A partir do relato dos entrevistados, nota-se que o FGA proporcionou a valorização dos frutos do Cerrado, pois nas três edições do FGA foram inscritos pratos que utilizam estes frutos, como é o caso do sorvete de mandioca, mandioca com calda de caju e castanha de baru, pirarucu à banana da terra e croc croc de baru. Portanto, conclui-se que o FGA demonstrou ser um evento eficaz na valorização dos frutos do Cerrado, promovendo a cultura local e o desenvolvimento econômico da comunidade de Arraias (TO), proporcionando uma experiência enriquecedora para os participantes, que viram no evento uma oportunidade de crescimento pessoal e profissional.

Palavras-chaves: Gastronomia; Valorização dos frutos do Cerrado; Festivais Gastronômicos; Cultura; Culinária regional.

ABSTRACT

This study sought to identify the appreciation and use of fruits from the Cerrado biome through the Arraias Gastronomic Festival (FGA), analyzing the impact of the event on the local community, both culturally and economically. The research adopted a qualitative and exploratory approach, with a bibliographic review and field research. Regarding the results of the research, the majority of participants were female (71.4%) and aged between 24 and 56 years old. Based on the interviewees' reports, it is clear that the FGA provided appreciation for the fruits of the Cerrado, since in the three editions of the FGA dishes that use these fruits were registered, such as cassava ice cream, cassava with cashew and baru nut syrup, pirarucu with plantain and baru croc croc. Therefore, it is concluded that the FGA proved to be an effective event in valuing the fruits of the Cerrado, promoting local culture and the economic development of the community of Arraias (TO), providing an enriching experience for the participants, who saw the event as an opportunity for personal and professional growth.

Keywords: Gastronomy; Valorization the fruits of the Cerrado; Gastronomic Festivals; Culture; Regional cuisine.

RESUMEN

Este estudio buscó identificar la valorización y utilización de frutas del bioma Cerrado a través del Festival Gastronómico de Arraias (FGA), analizando el impacto del evento en la comunidad local, tanto a nivel cultural como económico. La investigación adoptó un enfoque cualitativo y exploratorio, con revisión bibliográfica e investigación de campo. Respecto a los resultados de la investigación, la mayoría de los participantes fueron mujeres (71,4%) y tenían entre 24 y 56 años. A partir de los relatos de los entrevistados, se puede apreciar que el FGA proporcionó una valorización de los frutos del Cerrado, ya que platos que utilizan estas frutas fueron inscritos en

las tres ediciones del FGA, como el helado de yuca, la yuca con anacardo y jarabe de castaña de barú, el pirarucu con plátano y el croc croc de barú. Por tanto, se concluye que el FGA demostró ser un evento eficaz en la valorización de los frutos del Cerrado, la promoción de la cultura local y el desarrollo económico de la comunidad de Arraias (TO), proporcionando una experiencia enriquecedora para los participantes, que vieron el evento como una oportunidad de crecimiento personal y profesional.

Palabras claves: Gastronomía; Valorización de los frutos del Cerrado; Festivales Gastronómicos; Cultura; Cocina regional.

INTRODUÇÃO

O Cerrado tem uma abrangência de aproximadamente 25% do território nacional. É considerado o segundo maior bioma brasileiro, localizado em sua grande parte na região Centro-Oeste, representa cerca de um quarto do território nacional e abriga uma das maiores biodiversidades do mundo (Cruz *et al.* 2016). Para tanto, o Cerrado tem sido tema de estudos e debates, e encontra reconhecimento em vários setores da sociedade (Duarte *et al.* 2017).

O projeto GOsTO, da Universidade Federal do Tocantins (UFT), sob a coordenação da Professora Thamyris Carvalho Andrade, em conjunto com os alunos do curso de Turismo Patrimonial e Socioambiental, buscou elevar o reconhecimento e a valorização da cultura gastronômica da região em que ocorre (Duarte, 2017). Por meio do projeto foram realizadas quatro edições do Festival Gastronômico de Arraias (FGA)-Tocantins.

Segundo dados do livro GOsTO de Andrade (2020), é importante destacar que os festivais realizados nos anos de 2017, 2018, 2019 e 2020 foram um sucesso, e muito bem aceitos pela comunidade, além disso os eventos realizados de forma presencial (2017 a 2019) na cidade de Arraias foram de suma importância e colaboraram com renda e com o conhecimento gastronômicos acerca dos frutos do Cerrado dos participantes e também com toda cadeia produtiva atrelada aos serviços de alimentação e hospedagem, além disso oportunizou lazer e entretenimento aos moradores da região, por sua vez também contribuiu para as demais disciplinas do curso de Turismo da UFT campus Arraias/Tocantins.

A finalidade do FGA foi a valorização dos frutos, do bioma Cerrado, e a revisitação do saber fazer tradicional, mas após os festivais percebeu-se que o evento atraiu turistas das regiões vizinhas pelas novidades gastronômicas que seriam apresentadas pelos participantes em cada uma das barracas de comidas provocando assim o deslocamento de pessoas das cidades vizinhas e da capital Palmas, bem como das regiões de Goiânia e Brasília, para prestigiar o evento em Arraias (TO) (Andrade *et al.* 2020).

Para tanto, o projeto GOsTO tem como objetivo ensinar além da utilização e conservação dos insumos, a reprodução das receitas para que os participantes possam fabricar e vender seus produtos ou para consumo próprio, incentivando assim o comércio local, na região de Arraias (Andrade *et al.* 2020). Além disso, o uso sustentável de produtos alimentares a partir da biodiversidade do Cerrado é visto, também, como uma estratégia complementar às formas mais tradicionais de conservação do bioma, tais como as áreas protegidas.

Através da colheita desses insumos realizada pelos habitantes das regiões onde esses insumos são facilmente encontrados, "ela" incentiva o desenvolvimento dessa população e a conservação da biodiversidade, por meio da troca de conhecimentos entre comunidade e professores do curso de Turismo, através das aulas de Gastronomia ou por meio do projeto GOsTO. Deste modo, a motivação em pesquisar sobre a temática iniciou-se no município de Arraias-TO, durante o acontecimento das quatro edições do FGA.

Isto partiu da reflexão em acreditar, que de modo geral, os festivais gastronômicos têm uma considerável relevância para a gastronomia, e assim detalhar como estes eventos contribuem para a inserção de insumos do Cerrado dentro da comunidade local de Arraias/Tocantins, mas principalmente, discutir como o evento traz experiências não somente gastronômica, como também pessoal e cultural.

Logo, este estudo teve por objetivo geral: Comprovar a valorização e a utilização dos frutos do bioma Cerrado por meio do Festival Gastronômico de Arraias (FGA). No que tange aos objetivos específicos, (a) descrever o processo de produção do FGA, (b) identificar o perfil dos participantes ganhadores do FGA durante suas edições presenciais; e (c) realizar uma análise acerca dos frutos do cerrado presentes nestes pratos para a construção do saber fazer tradicional.

METODOLOGIA

Este trabalho trouxe como aspecto metodológico, uma pesquisa qualitativa. Na reflexão de Bruchêz *et al.* (2015, p.24), a pesquisa qualitativa é aquela que se fundamenta em uma análise qualitativa, a qual não necessariamente utiliza elementos estatísticos na análise dos dados". Este tipo de abordagem busca compreender, discutir e explicar fenômenos, sendo o próprio pesquisador o autor da interpretação dos dados coletados, à luz das teorias estudadas. Este tipo de pesquisa, analisa dados que em geral não necessitam ser medidos ou quantificados.

Para a obtenção dos dados necessários à pesquisa, foi aplicado um roteiro de entrevista estruturado disponível via link do *Google Forms*⁴ aos participantes, contendo perguntas abertas e fechadas aos participantes selecionados entre os vencedores das edições presenciais do FGA realizadas nos anos de 2017, 2018 e 2019, no total de 07 (sete) participantes escolhidos das três edições do evento.

Esta pesquisa seguiu os princípios éticos estabelecidos para pesquisas com seres humanos, garantindo o sigilo e a privacidade dos participantes. Todos os envolvidos foram devidamente informados sobre os objetivos da pesquisa, a metodologia utilizada e o uso das informações coletadas. Antes da aplicação dos questionários, os participantes assinaram um Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE), autorizando a utilização de seus relatos

⁴O *Google Forms* é uma ferramenta gratuita do Google para criar formulários online, que podem ser usados para coletar dados, fazer pesquisas, criar enquetes, receber inscrições e muito mais. Ele permite que os usuários adicionem perguntas de diferentes tipos, como múltipla escolha, respostas curtas, caixas de seleção e escalas.

para fins acadêmicos, conforme diretrizes do Conselho Nacional de Saúde (Resolução nº 466/2012).

Além disso, a identidade dos participantes foi preservada, e as respostas foram analisadas de forma agregada, sem identificação individual. O estudo respeitou os princípios da autonomia, beneficência e não maleficência, assegurando que nenhum participante fosse exposto a riscos ou constrangimentos durante o processo de pesquisa. Neste cenário, os entrevistados pertenciam à comunidade de Arraias (TO) e possuíam perfis variados, tendo todos participado de uma ou mais edições do projeto GOsTO.

Quanto ao perfil dos mesmos, a faixa etária dos participantes varia entre 24 e 56 anos. Além disso, 02 (dois) destes participantes, no momento da pesquisa, ainda eram estudantes do curso de Turismo Patrimonial e Socioambiental na Universidade Federal do Tocantins (UFT), campus Arraias (TO).

O questionário continha um roteiro elaborado com perguntas abertas e fechadas, visando obter informações relevantes para os objetivos da pesquisa. As perguntas abertas permitiram aos participantes expressar suas experiências e percepções de forma mais detalhada, enquanto as perguntas fechadas ajudaram a estruturar e categorizar as respostas.

Outrossim, o questionário buscou compreender a relação dos entrevistados com a culinária e os frutos do Cerrado, abordando aspectos como a origem do aprendizado culinário, o envolvimento profissional com a gastronomia e as memórias de infância relacionadas ao consumo desses frutos. Além disso, foram feitas perguntas específicas sobre os pratos elaborados para o FGA, incluindo a presença de frutos do Cerrado nas receitas, a motivação para a criação do prato e a continuidade de sua produção após o evento.

Esse conjunto de perguntas permitiram traçar um panorama sobre a valorização da gastronomia local e a influência do festival na preservação e disseminação dos saberes culinários da região. Isto é, as experiências relatadas nesta pesquisa são resultantes de um conjunto de vivências dos participantes durante as edições do evento, mediado pelo projeto GOsTO da UFT e complementada pelo relato de experiência da autora enquanto também participante do evento.

Para o tratamento, análise e discussão dos dados, foi utilizada plataforma como o Excel 2013, para análise e construção dos gráficos referentes às respostas sociodemográficas. Logo, realizou-se a análise das respostas obtidas pelo *Google Forms*, foram digitados, arquivados e salvos para uma posterior análise dos dados, aferindo-se os dados e realizando uma análise descritiva. Isto serve como embasamento, para verificação das informações e comprovações de hipóteses e alcance da problemática e objetivos.

REVISÃO DA LITERATURA

Concepções acerca de eventos gastronômicos e seu impacto na cultura local

Para Madureira (2020), os eventos configuram-se como de suma importância para o aprofundamento das relações. Isto porque, por muito tempo, os eventos foram reconhecidos por ter eficácia e trazer bons resultados nas áreas de comunicação, haja visto que, os mesmos

encontram-se entre as mais úteis ferramentas utilizadas, de modo que se destacam dentro da comunicação organizacional.

Diante disto, o FGA acontece há sete anos e busca apresentar aos turistas e comunidade local, a variedade e as peculiaridades gastronômicas da localidade. E, os pratos apresentados no referido festival, se propuseram a trabalhar com ingredientes típicos da região, no caso aqui, o Cerrado.

Na visão de Fagliari (2005) *apud* Guerreiro e Bridi (2015, p.7), “os eventos, de modo geral, são muito utilizados como atrativo turístico e configuram-se no elemento mais utilizado para a criação de atrativos gastronômicos”. Estas regiões aproveitam os eventos dos mais variados meios para estimular seus produtos, a depender da sua potencialidade.

Além disso, esse aumento de festivais gastronômicos, especificamente o de Arraias (TO), se dá em função da boa divulgação do evento por várias maneiras, sejam pelas redes sociais, familiares e amigos, carro de som, dentre outros métodos de divulgação adotados pela comissão organizadora do evento.

É neste contexto que o turismo gastronômico vem contribuindo cada vez mais, para a conservação e recuperação de identidades locais, afinal trabalha um componente específico do patrimônio imaterial das localidades – as tradições gastronômicas – atrelado a outros elementos culturais, tais como crenças, festas, músicas, danças, dentre outros. Isto favorece o encontro dos turistas com as raízes das comunidades e, ao mesmo tempo, a reafirmação da identidade local (Barreto, 2000).

Ainda neste contexto, é possível inferir que a parceria entre comunidade, UFT e comissão do FGA trouxe benefícios relevantes para a comunidade de Arraias (TO). Isto é, contribui significativamente com a cultura local, no que diz respeito à valorização dos pratos e frutos do Cerrado, aos participantes, que aconteceu por meio do curso, como o de higiene pessoal e manipulação de alimentos ou ainda, para o crescimento pessoal, porque, a partir do FGA, o participante ou ganhador, passa a ter uma renda ou complemento da renda, bem como, cria uma identidade ao comercializar um prato com frutos locais da região.

Seguindo nessa mesma linha de raciocínio, pode-se afirmar que os eventos, em especial os gastronômicos “favorecem o desenvolvimento local, por meio da oferta de demonstrações de preparação dos pratos locais, trazendo relatos e memórias dos moradores sobre os ingredientes que constituem tais pratos”, assim como sua origem cultural (Madureira, 2020, p.17).

Para Castro e Santos (2012, p.160), os eventos gastronômicos abrangem a descoberta da gastronomia como cultura e por ser cultura possível de ser organizada como produto, como atração, como patrimônio, como turismo. O produto turístico estrutura-se, portanto, como “um complexo articulado de componentes que se conjugam e operam no sentido da satisfação do turista pela prestação de uma cadeia organizada de serviços que garantem globalmente a recepção e o acolhimento dos turistas e visitantes”.

Por fim, o FGA também se mostrou eficaz como evento que por ser executado anualmente e assim, fixado no calendário do município, tornando-se referência para região e valorizando a cultura e a culinária local, proporcionando o aumento do uso de alimentos do Cerrado, incentivando seu consumo e sua conservação, trazendo um novo olhar para a região,

envolvendo pessoas de Arraias e das cidades circunvizinhas, impulsionando, portanto, o desenvolvimento do turismo local.

Festivais gastronômicos enquanto propulsores do turismo nas pequenas localidades

Conforme Long (2018), os festivais gastronômicos possuem uma ampla variedade de formas e expõem alimentos étnico-culturais, comparado a exposições gastronômicas. Esses eventos são festividades e evidenciam os aspectos positivos do que está sendo celebrado. Dessa forma, os alimentos selecionados são frequentemente baseados em premissas do que a região mais oferece em concordância do que os visitantes podem achar atraente.

Estes se destacam por serem eventos alternativos e que se utilizam da gastronomia, os festivais gastronômicos que vem tomando grandes proporções, são tendências por gerar envolvimento e compartilhamento de saberes, sabores e memórias que sempre são recheados de conhecimentos e cultura, como também, experiências de vários lugares e regiões. Caracterizando-se como um movimento que vem crescendo dentro do turismo" (Brasil, 2018, p.1).

Estes festivais gastronômicos acontecem com a finalidade de "incrementar a demanda, promover um prato ou gênero alimentício específico ou variar a oferta turística da localidade e inserir visitações a uma localidade turística". Ao considerar tanto a identidade cultural como um atrativo turístico quanto à ótica do consumo simbólico, aproveitará oportunidades para confeccionar destinos e produtos capazes de valorizar seus aspectos culturais e atender a uma demanda específica em ascensão (Gândara, 2009, p.181).

Contudo, a elaboração de festivais gastronômicos pode modificar as perspectivas da cidade ou de uma região em várias características, sendo as principais, a econômica e a social. Assim, estes eventos devem ser considerados, propulsores do turismo em pequenas localidades, sendo atrativos e exercendo a importante função de gerar fluxo turístico para as cidades, sendo uma motivação inicial para a escolha de um referido destino (Souza, 2019).

Por conseguinte, a realização de festivais gastronômicos pode ser visualizada como um instrumento efetivo de comercialização e recomenda-se a adesão e o engajamento dos pequenos negócios que demandam por soluções de acesso aos alimentos locais, para torná-los, uma ponte mercadológica de aproximação dos festivais com as empresas e comunidade local (Souza, 2019).

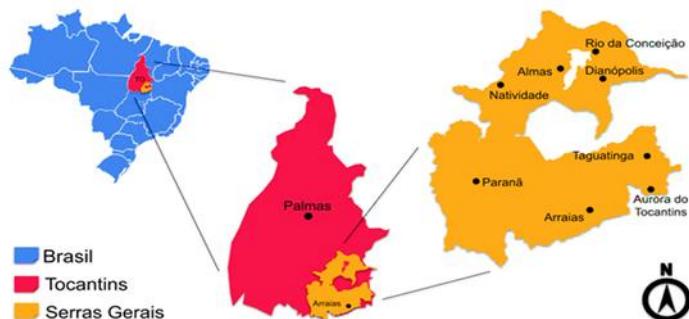
RESULTADOS E DISCUSSÃO

Os resultados obtidos encontram-se apresentados do seguinte modo: as questões fechadas em forma de gráficos e as questões abertas em forma de textos (falas na íntegra) sistematizados em tabelas. É válido salientar que, como forma de preservar a identidade dos ganhadores dos festivais, eles não serão identificados. Bem como, cada tópico específico, irá debater um objetivo específico.

A produção do Festival Gastronômico de Arraias-TO, edições presenciais

O município de Arraias-TO está localizado dentro da região turística estadual denominada de Serras Gerais (Figura 1), que é composta pelos municípios de Rio da Conceição, Almas, Dianópolis, Natividade, Taguatinga, Aurora do Tocantins, Paraná e Arraias. A região das Serras Gerais faz parte da maior cadeia de serras do Brasil (Brasil, 2019).

Figura 1. Localização das Serras Gerais



Fonte: Souza (2019).

A produção do FGA, iniciou-se no ano de 2017, sendo o festival, um projeto de extensão da disciplina de Gastronomia, Gestão e Cultura, do curso de Turismo Patrimonial e Socioambiental da UFT, *campus* de Arraias, com a finalidade de envolver toda a comunidade acadêmica e elevar as possibilidades do uso dos frutos do cerrado para a gastronomia local. Este projeto é coordenado pela Prof^a. Me. Thamyris Carvalho de Andrade, em conjunto com os alunos do curso de Turismo (Andrade, 2020).

No caso do Festival Gastronômico de Arraias (TO), de acordo com a idealizadora do projeto, a prof.^a Thamyris Andrade:

o projeto surgiu com o início da minha atuação nas disciplinas de Gastronomia, Gestão e Cultura e Planejamento e Organização em Eventos, do curso de Turismo Patrimonial e Socioambiental. A ideia era unir, uma só ação, a prática em Gastronomia e com a técnica de eventos. E, claro, não poderia deixar de lado quem sempre me acompanha: o Cerrado! Ao assumir essa demanda, vi-me diante de um rio de possibilidades, no ano de 2017, o projeto de extensão, cujo festival era uma das ações foi intitulado “Inventário das Referências Gastronômicas Nordeste goiano e Sudeste do Tocantins” (Andrade, 2020, p.17).

No ano seguinte, a partir das vivências trilhadas e em parceria com dois alunos orientandos, o nome do projeto se potencializou como GOsTO: “Um punhado de mandioca e um bocado de Cerrado. Para a realização do festival gastronômico da cidade, Arraias utilizou-se por base o edital já consolidado do distrito de Taquaruçu e adaptou-se às principais características da cidade de Arraias. Longe estabelecer comparações, vale destacar que o projeto sofreu alterações não somente relacionada à região em que se insere, mas a forma como realiza e os autores envolvidos na construção do objetivo proposto (Andrade, 2017, p. 74).

Na segunda etapa, os participantes inscritos tiveram um curso de higiene pessoal e manipulação de alimentos, previsto no edital, que teve como objetivo demonstrar e instruir os concorrentes sobre a necessidade destas técnicas de manuseio e cuidados na produção dos pratos que seriam comercializados no festival (Souza, 2019).

Em sua terceira etapa, foi executada a avaliação dos pratos, onde todos os concorrentes tiveram que reproduzir a sua receita inscrita para o festival, detalhando o passo a passo. Em sua I Edição em 2017, o FGA contou com a presença de três profissionais de gastronomia, a saber os nomes de Osmane da Silva, Brenno Rodrigues e Geruza Erig (Andrade, 2017), segundo apresentado na Figura 2:

Figura 2. Equipe de chefes avaliadores da I Edição do FGA



Fonte: Souza (2019).

No ano seguinte, em 2018, a II Edição do FGA teve sua banca de jurados composta pelas profissionais Millena Barros, Ruth Almeida e Geruza Erig, juntamente com a professora do curso Thamyris Andrade, que contribuíram durante e ao final do preparo com dicas de apresentação e montagem do prato, enriquecendo ainda mais a receita do participante. Para a III Edição do FGA, em 2019, não foi mencionado em nenhuma reportagem sobre os componentes da banca do FGA (Souza, 2019).

Na quarta e última etapa, deu-se a realização do evento que em sua primeira edição ocorreu especificamente nas datas de 01 e 02 de dezembro de 2017. Por outro lado, na segunda edição, entre 12 e 13 de outubro de 2018. Ambos os eventos aconteceram na Praça da Matriz, e contou com o apoio de recursos da Prefeitura Municipal de Arraias, da UFT e do Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (Sebrae).

O evento foi realizado neste local por acreditar que é um local de valorização da culinária regional do nordeste goiano e sudeste do Tocantins, como também, condiz com a conservação do bioma Cerrado através do fomento e da utilização de seus insumos, contribuindo para a construção de todos os envolvidos, conhecimento teórico-prático sobre cultura, economia, serviços de alimentação, técnicas de preparo do alimento, aprendendo como lidar com o público e com o trabalho coletivo (Madureira, 2020).

Ante ao exposto, percebe-se que o município de Arraias pode ter na gastronomia, uma oportunidade de estratégia de crescimento financeiro, sem desfazer-se de suas raízes e tradições alimentares, ao contrário, torná-la mais presentes, o que foi desde o princípio, a maior finalidade do festival.

Afinal, na visão de Fonseca (2012), propor a reflexão do meio em que se experimenta as vivências do cotidiano é estimular futuras atitudes que possivelmente poderão intervir em seu âmbito social. Ou seja, o festival proporcionou aos alunos e a comunidade de Arraias (TO),

refletir sobre a culinária diária e estimular novos pratos a partir dos ingredientes provindos da região.

Sob este aspecto, adotar ingredientes regionais destacando a utilização de frutos do cerrado e da cidade de Arraias, tendo em vista que, a alimentação e as bebidas locais expressam a cultura e costumes de um determinado povo. Assim, o festival é um evento que, apesar de novo, demonstra sua importância em caráter acadêmico e cultural, possibilitando a disseminação da cultura culinária e costumes da localidade (Madureira, 2020).

Análise dos frutos do cerrado presentes nos pratos concorrentes do festival gastronômico nas edições presenciais

Inicialmente, cabe destacar que um dos objetivos do FGA era o fomento dos frutos do Cerrado, mas também para demais produtos regionais, como: carne de sol, mandioca e afins. Por isso, ao realizar uma relação dos pratos do festival do ano de 2017, percebe-se que houve a inscrição de 11 pratos (Quadro 1), com a utilização de alguns produtos do bioma cerrado, tais como: cajuzinho, baru, jatobá, pequi, carne de sol, mandioca e chambaril.

Quadro 1. Pratos participantes do FGA, 2017.

Edição/Ano	Receitas	Frutos do cerrado utilizados
1ª/2017	Sorvete de mandioca com calda de caju e castanha de baru	Mandioca, Caju e Castanha de Baru
	Pirarucú à banana da terra	Banana da terra
	Pão de ló de Jatobá com mousse de Manga	Jojoba e Manga
	Paçoca de carne seca	Carne de sol
	Bolo de chocolate sem glúten com mousse de manga com gengibre	Manga
	Galinhadada com pequi e pirão	Pequi
	Pastel de carne de sol	Carne de sol
	Caldo de carne de sol com mandioca	Carne de Sol e Mandioca
	Panqueca de carne de sol ao molho de caruru	Carne de Sol
	Chambaril com cuscuz	Chambaril
	Arrumadinho arraiano	Carne de Sol

Fonte: Dados da Pesquisa (2017).

Em relação aos pratos ganhadores, na I Edição do FGA, acabou vencendo em 1º lugar a receita de Sorvete de Mandioca com Calda de Caju e Castanha de Baru, em 2º lugar Pirarucu à banana da terra, e em 3º lugar o Pão de ló de jatobá com mousse de manga.

Na sequência, fica evidente o aumento da quantidade de pratos em 2018, quando comparado a 2017. Nesta edição, tiveram a inscrição de 05 pratos a mais, totalizando 16 receitas (Quadro 2), com a utilização de alguns produtos do bioma cerrado, tais como: baru, pequi, cajuzinho, mandioca. Na II edição, ganhou em 1º lugar Roca da Maya, já o segundo 2ºlugar ficou o Canjibaru e em 3ºlugar Croc Croc de Baru.

Quadro 2. Pratos participantes do FGA – ano 2018

Edição/Ano	Receitas	Frutos do cerrado utilizados
2 ^a /2018	Beiju com carne de sol	Mandioca e Carne de Sol
	Rocambole de mandioca com carne de sol	Mandioca e Carne de Sol
	Croc Croc de Baru	Baru
	Paçoca de carne seca	Carne de Sol
	Pastel com carne de sol com banana da terra	Carne de sol e Banana da Terra
	Cuscuz de milho com coco e linguiça caseira	Coco e Milho
	Canjica de milho com castanhas de baru	Milho e Baru
	Pirão de pequi e arroz com carne de sol	Pequi e Carne de Sol
	Pão de ló com doce de cajuzinho	Cajuzinho do cerrado
	Chambaril com cuscuz	Chambaril e Milho
	Tortinhas com vinagrete de cajuzinho	Cajuzinho do Cerrado
	Esponja de farinha de banana recheada com frango e palha de mandioca com frango caipira com pequi e salgadinhos de mandioca	Banana da Terra, Mandioca e Pequi
	Escondidinho de massa de mandioca com carne moída e palha de mandioca	Mandioca
	Creme de frango caipira, arroz e farinha de baru	Baru
	Pintado ao molho de legumes e arroz	Pintado

Fonte: Dados da pesquisa (2018).

Nos pratos salgados das edições de 2017 e 2018, predominaram ingredientes tidos como tradicionais da cozinha de Tocantins e Arraiana, respectivamente, mandioca, baru, banana da terra, milho, castanhas, pequi, coco branco e coco xodó. Já nos pratos doces, os ingredientes são fáceis de serem identificados: tapioca, cajuzinho e baru. Nota-se que alguns ingredientes são comuns tanto na elaboração dos pratos salgados quanto nos doces, como é o caso da tapioca, milho e do baru.

Percebe-se, portanto, que a valorização da culinária regional no FGA buscou utilizar ingredientes do cerrado, nas categorias doce e salgado da primeira edição do festival, onde os participantes possuíam a oportunidade de obter uma renda extra, o que foi extremamente primordial para os moradores de Arraias (TO). Isto porque, deve-se salientar o aspecto cultural que norteia o evento. A culinária está totalmente vinculada à cultura, desenvolvimento de um prato, caracterização, apresentação do prato utilizando ingredientes da culinária regional, isso de certa forma valoriza a culinária do município (Madureira, 2020).

No que diz respeito ao FGA do ano de 2019, houve um aumento na quantidade de inscrições, com 18 pratos inscritos, com a utilização de alguns produtos do bioma cerrado, tais como: mandioca, jatobá, mangaba, baru, buriti, pequi, banana da terra, cajuzinho, gueroba dentre outros. Na III Edição do FGA, em 1º lugar venceu a competição, a receita de Açaí Mangabaru já em 2º lugar venceu o prato Chambari Love e em 3º a Farofa da Terra.

Nestes três pratos, foram utilizados alguns frutos do cerrado, como: mangaba, cajuzinho, baru e açaí. Na sequência, como foi possível visualizar, a maioria dos respondentes

elaboraram os pratos apenas para as edições dos FGA. Com exceção de dois ganhadores, que anteriormente, faziam a receita apenas para consumo próprio, afinal eram receita de família e os mesmos não comercializavam.

No que diz respeito aos pratos salgados, há a prevalência de ingredientes regionais, como: mandioca, banana da terra, jatobá, baru, cajuzinho, mangaba, pequi e gueroba e carne de sol. Por outro lado, os pratos doces, os ingredientes foram: tapioca, cajuzinho, baru, mangaba, buriti e açaí. Há também uma predominância da mandioca, baru, e pequi no preparo dos pratos, sendo a mandioca utilizada em 04 dos 18 pratos inscritos, entre doces e salgados, baru também em 04 pratos e pequi em 03 pratos.

Podem ser construídas receitas salgadas, como é o caso da paçoca de carne seca, feita com farinha de mandioca (puba ou branca), beiju, etc. e receitas doces, como o bolo de mandioca. Existem também os tipos de mandioca: cacau (amarela), macaxeira (branca) e a preta (escura).

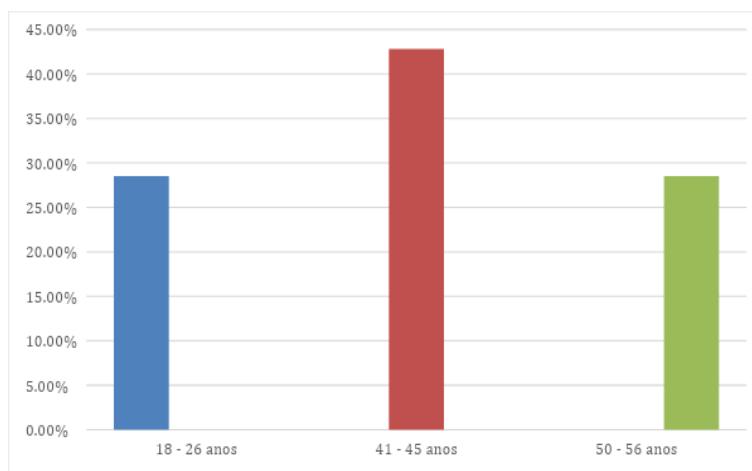
Em vista disso, pode-se perceber por meio da superação dos números de pratos vendidos na terceira edição, que houve uma superação entre as duas primeiras edições do evento. Para tanto, a realização do FGA além de proporcionar à população local momentos de lazer, também pode favorecer a valorização de sua cultura e ser uma fonte de renda a ser revertida em melhorias para a comunidade.

Para as comunidades locais, os festivais gastronômicos representam um contexto único, onde os alimentos e os comportamentos associados a eles, podendo ser elevados a ícones culturais. Este processo de preparação de um festival gastronômico é rico em significado simbólico para toda a comunidade envolvida, afinal as atividades são capazes de provocar sensações de bem-estar nas pessoas e sentimentos sobre as experiências alimentares como uma identificação emocional através da imagem dos alimentos (Bortnowska; Alberton; Marinho, 2012).

A preparação e realização desses festivais são ricas em significados simbólicos para toda a comunidade envolvida, promovendo uma conexão profunda com suas tradições e identidade cultural. Porquanto, essas atividades têm o poder de provocar sensações de bem-estar e despertar sentimentos de pertencimento, ao proporcionar experiências alimentares que evocam uma identificação emocional através da imagem dos alimentos, valorização e divulgação da gastronomia regional e criando um espaço onde as tradições culinárias são celebradas e transmitidas de geração em geração.

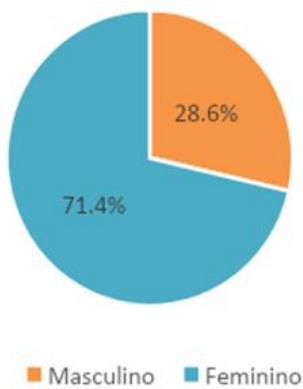
Perfil dos participantes ganhadores do Festival Gastronômico de Arraias (FGA) durante suas três edições

A partir do questionário aplicado com os 07 participantes e/ou ganhadores do FGA, supracitados acima, a figura 3 demonstra que dentre a amostragem pesquisada, uma pessoa encontra-se, na faixa etária entre 18 e 26 anos, correspondendo a 28,6% dos respondentes, três entre 41 e 45 anos, correspondendo a 43% e duas pessoas entre a faixa etária de 50 a 56 anos. Ressaltando que acima destas idades, não houve respondentes, por falta de acessibilidade ou a falta acesso a internet no local onde estavam.

Figura 3. Faixa etária

Fonte: Dados da pesquisa (2022).

Na sequência, a figura 4, demonstra o gênero dos respondentes da pesquisa, 71,4% deles são mulheres, totalizando uma quantidade de 05 mulheres; do sexo masculino, o percentual obtido foi de 28,6%, com total de 02 homens.

Figura 4. Gênero dos participantes

Fonte: Dados da pesquisa (2022).

Ao adentrar-se nos questionamentos discursivos, foi indagado aos respondentes como e com quem eles aprenderam a cozinhar, tendo uma elevada parcela das respostas, condizentes com a mãe, por trabalharem fora, como doméstica na casa de outras pessoas e/ou tão somente pela necessidade em saber cozinhar.

Primeira pergunta: como e com quem você aprendeu a cozinhar?

A maioria dos entrevistados deixou evidente que o prazer por cozinhar *foi bem presente no decorrer da sua infância, adolescência e fase adulta*. Para estes, cozinhar configura-se como um momento que está voltado para o cenário familiar e do âmbito em que vivem. Mazzonetto, Dean e Fiates (2020) enfatizaram por meio do seu estudo que, o ato e o prazer de cozinhar repassado pela mãe, traz aos filhos, um ato de motivação. Ainda segundo os autores, cozinhar pode ser considerada uma maneira de fortalecer tradições familiares e culturais, como também, um modo de transmitir técnicas.

É importante realizar uma análise em cima da fala de um respondente que destacou que *cozinhar é um dom atrelado ao fato de ter duas pessoas em seu convívio que se tornaram sua personificação do que de fato é cozinhar e o prazer que este ato traz ao indivíduo*. Para Camargo *et al.* (2023), cozinhar é aprender com outras pessoas, promovendo uma alimentação mais saudável e um leque de aumento na transmissão de conhecimentos e competências culinárias que elevam a confiança e a autonomia dos jovens e adultos para preparar suas refeições. Assim, é importante analisar o processo de socialização culinária no âmbito de seu próprio curso da vida.

Em seguida, dois respondentes expuseram que desde novos e pela necessidade, aprenderam a cozinhar. Um outro ainda pontuou que acabou se aperfeiçoando com o decorrer do tempo. E para ele, participar de eventos gastronômicos é a forma de melhorar cada vez mais as técnicas no que tange à cozinha. No entanto, em complemento a isto, não se pode deixar de lado, a motivação e o prazer em realizar este tipo de tarefa.

Souza (2019) corrobora quando descreve que os festivais gastronômicos se popularizaram em nível nacional e internacional, sem determinante em algumas situações no processo de escolha de destinos turísticos, tendo um espaço considerável para o desenvolvimento da região. Neste caso, o Festival Gastronômico de Arraias (FGA) foi estabelecido a partir da disciplina de Gastronomia, Gestão e Cultura do curso de Turismo Patrimonial e Socioambiental da UFT no município de Arraias (TO).

Segunda pergunta: Você trabalha com cozinha/alimentação?

Em seguida, os mesmos foram perguntados se eles trabalhavam com cozinha profissional e/ou na área de alimentação. Historicamente, cozinhar é *uma atividade direcionada às mulheres, diante de uma configuração tradicional da divisão de gênero do trabalho, que lhes atribui o trabalho doméstico*, como incide a fala de um dos entrevistados.

Frente à fala do entrevistado, nota-se que há predominância de mulheres na gastronomia no ambiente profissional, principalmente em restaurantes renomados nacionalmente. No entanto, embora com uma alta inserção do gênero na gastronomia, ainda há uma presença predominante de homens como chefes e/ou ainda que possuem estrela Michelin, em seus restaurantes.

Isso denota o fato de que há uma dominação masculina, em relação à atuação da mulher na cozinha profissional. E a visão e valorização da sociedade ao homem que está em posição hierárquica superior à da mulher. E, que apesar das demais entrevistas, perceberem os avanços em termos de igualdade de gênero no ambiente organizacional e social, ainda prevalecem na cozinha profissional, resquícios da dominação masculina e da superioridade do chef com relação à chef.

Terceira pergunta: Quais as lembranças de infância em relação aos frutos do cerrado?

Nesta linha de raciocínio, no que diz respeito às lembranças de infância, percebeu-se que estes frutos do cerrado estavam presentes no decorrer da infância, perpassando a adolescência e chegando até a meia-idade, isto é, estão voltados para o cenário familiar e do território em que os respondentes viveram ou ainda estão vivendo.

Por isso, sobre as lembranças de infância em relação aos frutos do cerrado, dois ganhadores descreveram que o *baru* é *um alimento muito consumido* e utilizado por eles. Isto porque além de ser saboroso, resultava também na produção de outras receitas, como a paçoca de baru. De acordo com Carvalho e Gaiad (2016, p.197) o baruzeiro, uma árvore típica do cerrado, “pertencente à família *Fabaceae* e à subfamília *Faboideae*, considerada a subfamília mais evoluída entre as leguminosas, e também de maior importância econômica, o Baruzeiro é uma árvore de grande porte, com vida útil de 60 anos”.

Além de beneficiar, diretamente as populações pobres, o uso sustentável da biodiversidade do Cerrado favorece para a conservação do bioma, estimulando a permanência de pequenos produtores no campo, criando-se uma maneira alternativa à tradicional migração para a zona urbana, e configurando-se um patrimônio cultural e científico que necessita ser igualmente preservado.

Logo, outros três ganhadores apresentaram que conhecem e manuseiam bastante o cajuzinho do cerrado (*Anacardium humile*), mais conhecido como caju do cerrado, que pode ser encontrado em todas as regiões do Brasil. Apesar disto, sua predominância é no Cerrado. A espécie pode chegar a 50 cm de altura, compondo uma touceira aberta com vários ramos a partir de um sistema subterrâneo bem delineado, seu caule subterrâneo é capaz de armazenar água necessária para que a planta possa resistir às secas prolongadas típicas dos ambientes do Cerrado (Almeida, 2020).

Os entrevistados lembraram que o jatobá também é de muito conhecimento na região. A fruta do jatobá, *Hymenaea stigonocarpa* é considerada uma leguminosa, fazendo parte da família do baru, feijão e do pau brasil. Para Cohen (2010), as fibras desta fruta auxiliam na prevenção de doenças crônicas, todavia, seus nutrientes fisiológicos causam alteração nas funções gastrointestinais, aumento da massa fecal, diminuição dos níveis de colesterol, glicemia e insulina.

Corroborando com a resposta anterior, caracteriza-se como drupa de formato globoso-alongado. Pode ser utilizado para fabricar a farinha da torta de buriti, por exemplo, e para incorporação em diversas receitas (Barbosa *et al.*, 2019). Em complemento, foram descritas as características sobre o *pequi*. A folha (*Caryocar brasiliense*), traz vários benefícios para a imunidade, colesterol e visão do indivíduo, que tem sua origem proveniente do chá, que pode ser feito com 05 folhas em 500ml de água (Almeida, 2020).

Conforme dito anteriormente a fruta da cagaita é muito apreciada, sendo consumida de maneira natural, ou até mesmo em formato de picolés, sorvetes e/ou licor. Ela é decorrente do Cerrado, sendo vendida em feiras e em quantidades pequenas, especificamente em regiões próximas, onde pode ser encontrada na natureza (Alves, 2020).

De modo geral, o murici e a mangaba ficaram evidenciados como protagonistas dos frutos do cerrado encontrados na região de Arraias-TO e que eles possuem conhecimento. Guimarães-Silva (2008, p.817) destaca o murici como sendo “uma fruta amarela e pequena com polpa carnuda, podendo ser consumida *in natura* ou na fabricação de suco, licores, geleia e sorvete”.

Logo, a mangaba é uma fruta de aspecto redonda, cor esverdeada, tom de amarelo, gosto macio, suave e refrescante. Este fruto do cerrado, pode ser utilizado *in natura*, sendo possível sua utilização em sorvetes, mousse, geleias, licores e até mesmo utilizado na medicina.

Neste contexto, a gastronomia tem como propósito, aperfeiçoar a qualidade de vida e o prospecto do futuro de populações menos desenvolvidas. Isto deve ocorrer por meio de atividades que envolvem comida e gastronomia, como é o caso do FGA, assim como, o empreendedorismo, como elementos essenciais, que se embasam como caminho e trajetória de transformação positiva.

Quarta pergunta: Na sua infância, os frutos do cerrado faziam parte da população? Se sim, de que forma? (ex: consumo do fruto in natura ou em receitas)

Para três entrevistados, os frutos do cerrado faziam parte da população e eram consumidos *in natura*, sendo na maioria das vezes, uma de suas refeições, como é o caso do coco xodó, do cajuzinho e da mangaba, já supracitados.

Neste viés, outros dois constavam que utilizavam os frutos também em receitas como: doces ou bolos. E ainda, em sucos naturais, como falou um ganhador. Todavia, um respondente descreve desconhecer em relação ao uso por parte da população, de frutos do cerrado *in natura* e/ou em receitas.

Apesar de características distintas, o que mais chama atenção em relação a este bioma, são os frutos e suas possibilidades no preparo de receitas. Por isto, o ambiente da cozinha foi sempre interessante para todos, pelo poder em testar e descobrir novos sabores. Isto só demonstra que a “gastronomia cerratense é diversificada devido ao seu grande potencial de frutos, que podem ser consumidos *in natura* ou preparados nas formas de vários preparos” (Maciel, 2020, p.20).

No ano de 2017, o evento teve a finalidade de fomentar novas possibilidades de gerar renda para a população de maneira sustentável e por meio da valorização da culinária local e com isto, vir a incentivar o desenvolvimento turístico da cidade de Arraias e da região, envolvendo a gastronomia local atrelada à conservação dos frutos do cerrado. Sua primeira edição ocorreu nos dias 01 e 02 de dezembro de 2017 (Souza, 2019).

Logo, a segunda edição ocorreu entre 12 e 13 de outubro de 2018. Esse foi realizado na Praça da Matriz, alcançando um público de 3.500 pessoas, cerca de 2.130 pratos comercializados e R\$ 15.872,00 de renda movimentada. Isso porque Arraias era uma possível oportunidade para crescimento financeiro nesta área, valorização da cultura local, mas principalmente, o FGA buscava tornar os frutos do bioma cerrado mais presentes, sendo alcançado os objetivos, por meio das inúmeras receitas comercializadas durante a realização do evento.

Posteriormente, a terceira edição do FGA ocorreu nos dias 12 e 13 de outubro de 2019, na Praça da Matriz, em Arraias (TO). O evento contou com 18 barracas, onde chefs locais apresentaram pratos que valorizavam ingredientes típicos do Cerrado, como pizza de pequi, arroz serigado com gueroba, chambari, coxinha de peixe, suco de manga verde, sobremesa de mangaba com farofa de baru e sorvete de buriti.

De acordo com dados da organização, o festival movimentou quase R\$ 20.000,00 em dois dias, evidenciando seu impacto positivo na economia local. A professora Thamyris Andrade, organizadora do festival e docente do curso de Turismo, ressaltou que a gastronomia tem o potencial de impulsionar a economia do sudeste do Tocantins e que, a cada edição, o evento apresenta números mais expressivos.

Em síntese, ao longo das três edições presenciais realizadas entre 2017 e 2019, o FGA atraiu aproximadamente 9 mil pessoas, movimentando mais de R\$ 45 mil por meio da venda de mais de 6 mil pratos. Toda a renda gerada foi destinada integralmente aos competidores e à cadeia produtiva local, reforçando o compromisso do evento com o desenvolvimento econômico e social das comunidades envolvidas.

Quinta e sexta pergunta: Qual foi o prato elaborado por você? Quais frutos do cerrado estavam presentes nesse prato?

Sobre os ganhadores das edições e os pratos elaborados, um dos respondentes descreveu, que durante a realização da I Edição do FGA, teve seu prato como vencedor, o Sorvete de Mandioca com Calda de Caju e Castanha de Baru. Em segundo lugar, ficou o Pirarucu e a banana da terra.

Para a professora Thamyris Andrade, do curso de Turismo Patrimonial e Socioambiental, este prato valorizou um ingrediente culinário regional, fortalecendo a identidade gastronômica local. Como também, unida à estratégia de crescimento financeiro, dispôs de sustentabilidade ao utilizar um insumo do cerrado como ingrediente para o preparo de sua comida (Macedo, 2017).

Na sequência, em 2018, II Edição do FGA, um dos respondentes descreveu que seu prato Croc Croc de Baru, ganhou o terceiro lugar na competição do I FGA. Para a jurada daquele ano, Tainá Zanetti, professora do curso de Turismo na Universidade de Brasília (UnB), esta receita foi original e remeteu a processos desde “fui eu que colhi” ou “eu que torrei o baru”.

Para ela, é muito lindo ver um município e pessoas que valorizavam os alimentos locais e utilizarem disso para gerar renda e enaltecer seu município. Ainda na II Edição do FGA, o prato de Caldo de Carne de Sol com Mandioca e Canjibarú levou o segundo lugar (Santos, 2018).

Ademais, no III FGA, um outro participante acabou vencendo a competição por meio da receita de Açaí Mangabaru, que segundo as juradas, apresentou um fruto bastante utilizado e apreciado pela população, além de trazer conservação do Cerrado por meio da utilização de um insumo tão saboroso. Nesta mesma edição, um dos respondentes por meio da receita Chambari Love, acabou ficando com o 2º lugar, no ano de 2019 (Ferreira, 2019).

Ao realizar uma análise sobre os frutos do cerrado presentes nesse prato, pode-se perceber que o baru é um dos mais utilizados. Abundante em grande parte dos municípios do Tocantins, visto que o Bioma Cerrado ocupa 91% de todo o Estado, o Baru é conhecido também por outras denominações como “cumaru”, “cumbari” e “sarrapia” (Carvalho; Gayad, 2016).

Estes frutos podem ser coletados entre julho e outubro pela população de Arraias (TO), em sua maioria, agricultores familiares que, após extrair sua amêndoas, vendem-na no varejo, em feiras livres, ou no atacado para empresas, cooperativas e associações representativas de

agricultores familiares, que a processam, principalmente para elaboração de produtos que poderão ir para o mercado.

Há também a prevalência da mandioca, pimenta de macaco, caju e a cagaita. Não podendo se esquecer do cajuzinho, fruto tão comumente encontrado no município de Arraias (TO), fez parte da vida do respondente, uma vez que, seus familiares e eles próprios, dispunham deste alimento para realizar a receita do doce de caju, e assim, garantir o sustento e o alimento para todos, sendo passado por ela também aos seus filhos e netos. E também a cagaita, que é um fruto que pode ser utilizado na confecção de sorvetes.

Por fim, em alguns pratos houve a utilização da banana da terra, fruto bastante consumido no mundo e importante fonte de carboidratos e sais minerais, especialmente cálcio (Guimarães, 2019). E, o cultivo deste fruto no bioma Cerrado apresenta-se como de grande potencial de expansão, pela disponibilidade de solos e climas favoráveis, topografia plana e possibilidade de mecanização. Além deste fator, há uma melhoria de renda por parte da população de Arraias (TO) e região.

Sétima pergunta: Você elaborou especialmente para o festival ou já tinha o costume de prepará-lo, seja em casa ou para vender? Você continua a elaborar este prato, mesmo após ter vencido o festival?

Sobre elaborar os pratos especialmente para o FGA ou apenas para receitas de família, a maioria dos respondentes elaboraram os pratos apenas para as edições dos FGA. Tendo exceção de dois que faziam apenas para consumo próprio, afinal eram receita de família e os mesmos não comercializavam.

Se continuam a elaborar os pratos, mesmo após vencerem o festival, ficou notório que sempre que tem oportunidade, os ganhadores cozinham para eventos da Universidade Federal do Tocantins (UFT), ou externamente. Por outro lado, há quem faz as receitas apenas para consumo ou em reuniões familiares.

No final da entrevista, eles relataram um pouco de suas experiências durante suas participações nas edições do festival e suas sensações como vencedores do evento, independente da colocação.

Inicialmente, o FGA demonstrou a eles uma capacidade em ter autoafirmação e confiança por meio da cozinha local e regional, com frutos disponíveis para consumo, porém principalmente para um evento profissional. Ao criar receitas com frutos do cerrado, é possível estabelecer-se diversos caminhos para receitas, bem como, traz maior reconhecimento para a comunidade de Arraias (TO).

Apresentam ainda que os pratos, quem provava, gostava bastante e até solicitava a tão famosa “receita”. Para ela, foi gratificante todo o reconhecimento. É possível acrescentar que o FGA traz inúmeras trocas de vivências entre os participantes, jurados e população como um todo, afinal vencer o evento sempre é bom, embora participar seja algo surreal.

Assim sendo, é notório por meio da entrevista que o FGA apresenta relevância tanto para os universitários quanto para a comunidade local, em meio que, o evento busca propor trabalhar com a realidade local, através de várias atividades que auxiliam na preparação para o

festival. E o mais importante, elevar as possibilidades do uso dos frutos do cerrado para a gastronomia local (Andrade, 2020).

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Ao final da pesquisa, entende-se que a problemática e os objetivos geral e específicos foram alcançados ao enfatizar que o FGA apresenta aos turistas e comunidade local de Arraias (TO), uma variedade e particularidades gastronômicas da localidade, pois os pratos apresentados no festival se propuserem a trabalhar com ingredientes típicos da região, no caso o cerrado, como: baru, pequi, mangaba, cagaita, mandioca, cajuzinho, jatobá e demais.

Dessa forma, isso demonstra uma valorização por parte dos moradores acerca da inserção destes frutos em receitas salgadas e também doces, licores, geleias e compotas como foi na IV Edição do FGA, realizada de forma online devido ao período pandêmico da COVID-19, para a participação no festival. Além disso, ficou notório que os ganhadores apontam que o prazer por cozinhar foi bem presente no decorrer da sua infância, adolescência e fase adulta, trazendo à tona suas memórias gustativas.

Para eles, cozinhar configura-se como um momento que está voltado para o cenário familiar e do âmbito em que vivem. Bem como, conhecem vários frutos do cerrado, bastante conhecidos na região, como, murici, mangaba, cagaita, cajuzinho, pequi, baru, gueroba, murici, buriti, coco babaçu, jatobá, cagaita, pitomba, pinha e muitas outras, para a realização de receitas não apenas salgadas, mas também a confecção de receitas doces mediante a preparação de geleias e licores.

Ficou evidente ainda, que os frutos do cerrado faziam parte da vida dessas pessoas e eram consumidos *in natura*, sendo na maioria das vezes, uma de suas refeições, como é o caso do coco xodó, do cajuzinho e da mangaba, já supracitados. No relato dos entrevistados, percebe-se que eles utilizavam os frutos também em receitas como: doces ou geleias. E ainda, em sucos naturais.

Neste viés, para os ganhadores, o FGA demonstrou a eles uma capacidade em ter autoafirmação e confiança por meio da cozinha local e regional, com frutos disponíveis para consumo, porém principalmente para um evento profissional. Alguns dos ganhadores elucidaram ainda que ao criar receitas com frutos do cerrado, é possível estabelecer diversos caminhos para receitas, bem como, trazer maior reconhecimento para a comunidade de Arraias (TO).

Como também, inferir que o FGA favoreceu para o crescimento pessoal e profissional dos ganhadores, com abertura para o campo profissional e possibilidade de renda familiar. Além disso, gerou efeitos de transformação social na vida dos ganhadores, que vão desde a autoestima, até o aspecto financeiro.

De todo modo, o FGA também se mostrou eficaz como um evento que pode ser executado anualmente e fixado no calendário do município, tornando-se uma referência para a região e valorizando a cultura e a culinária local, estimulando o aumento do uso dos insumos do cerrado, incentivando o consumo e sua conservação, trazendo uma nova ótica para a região,

envolvendo todas as comunidades de Arraias, impulsionando o desenvolvimento do turismo local.

REFERÊNCIAS

ALMEIDA, V. B. de. **Plantas medicinais, utilizadas pelos alunos da Educação de Jovens e Adultos (EJA) da Escola Estadual Silva Dourado, em Arraias Tocantins.** 2020. 33f. Artigo Trabalho de Conclusão de Curso (Licenciatura em Biologia) – Universidade Federal do Tocantins, Arraias, 2020.

ALVES, M. V. **Análises físico-químicas do licor artesanal de Cagaita produzido em Porto Nacional-TO.** 45. 2020. Monografia (Licenciatura em Química) – Universidade Federal do Tocantins, Araguaína, 2020.

ANDRADE, T. C. A. **O ensino da Gastronomia como ressignificação da Culinária Quilombola: o caso do Festival Gastronômico de Arraias – Tocantins, Brasil.** Tocantins: 2017.

ANDRADE, T. C. A. **GOsTO – um punhado de mandioca e um bocado de Cerrado.** EDUFT, 2020.

BARBOSA, D . J. **Motivações para o turismo.** Faculdade Machado de Assis. 7f. 2019. Faculdade Machado de Assis, Santa Cruz, 2019.

BORTNOWSKA, K.; ALBERTON, A.; MARINHO, S. V. Cultura e Alimentação: Análise das Festas Gastronômicas na Serra Gaúcha-RS. **Rosa dos Ventos**, [s. L.], v.4, n. 3, p. 369-383, jul-set. 2012. Trimestral. Disponível em: <http://www.ucs.br/etc/revistas/index.php/rosadosventos/issue/view/106>. Acesso em: 14 jul. 2023.

BRASIL, M. do T. **Os sabores do Brasil:** Gastronomia típica das regiões rendem títulos às cidades brasileiras e vira elemento para atrair turistas. 2018. Nayara Oliveira. Disponível em: <http://www.turismo.gov.br/%C3%BAltimasnot%C3%ADcias/11776-os-sabores-do-brasil.html#portal-searchbo>. Acesso em: 14 jul. 2023.

BRASIL, M. do T. Turismo Tocantins. Secretaria de Estado do Desenvolvimento Econômico Ciência Tecnologia Turismo e Cultura. **Festival Gastronômico.** 2019. SECOM. Disponível em: <https://turismo.to.gov.br/regioes-turisticas/serras-e-lago-/principaisatrativos/taquarucu/festival-gastronomico/>. Acesso em: 14 jul. 2023.

BRUCHEZ, A *et al.*, Análise da utilização do Estudo de Caso Qualitativo e Triangulação na *Brazilian Business Review*. **Revista ESPACIOS**, v. 37, n. 5, 2016. Disponível em: <https://www.revistaespacios.com/a16v37n05/16370524.html>. Acesso em: 03 dez. 2023.

CAMARGO, A. M de *et al.* Percepções de adultos jovens brasileiros sobre o ato de cozinhar. **Demetra**, v. 18, 2023. Disponível em: <https://pesquisa.bvsalud.org/portal/resource/pt/biblio-1442898>. Acesso em: 15 jul. 2023.

CARVALHO, P.E.R.; GAIAD, S. **Espécies arbóreas brasileiras:** Faboideae (Papilioideae). Agência Embrapa de Informação Tecnológica. 2016.

CASTRO, F. M. de; SANTOS, J. G. M. dos. A cultura gastronômica como atrativo turístico: relato de uma experiência de pesquisa nos restaurantes de Aracaju/SE. **Rev Hospitalidade**, São Paulo, v. 9, n. 2, p. 155-172, jul/dez. 2012. Disponível em: <file:///C:/Users/User/Downloads/calves,+2JULIANA.pdf>. Acesso em: 21 nov. 2023.

COHEN, K. de O. **Jatobá-do-cerrado**: Composição nutricional e beneficiamento dos frutos. 1º ed, Planaltina DF, Embrapa Cerrado, 2010.

DUARTE, L.; GUÉNEAU, S. G. E.; PASSOS, C. J. S. Construção social de mercados e valorização de produtos agroextrativistas do cerrado pelos atores gastronômicos. **Rede de Estudos Rurais**, 2017. Disponível em: https://agritrop.cirad.fr/583025/1/DUARTE-et-al.%20GT7-Rede%20de%20estudos%20rurais-%C3%A9sultima%20Vers%C3%A3o_14-06.pdf. Acesso em: 21 nov. 2023.

FAGLIARI, G. S. **Turismo e alimentação**: análises introdutórias. São Paulo: Roca, 2005.

FERREIRA, L. **Criatividade e combinação de sabores marcam o II Festival Gastronômico de Arraias**. Governo do Tocantins. 2019. Disponível em: <https://www.to.gov.br/noticias/criatividade-e-combinacao-de-sabores-marcam-o-iii-festival-gastronomico-de-arraias/75damv882dbt>. Acesso em: 04 set. 2023.

GÂNDARA, J. M. G. Reflexões sobre o turismo gastronômico na perspectiva da sociedade dos sonhos. In: PANOSO NETO, Alexandre; ANSARAH, M. G. R. **Segmentação do mercado turístico: estudos, produtos e perspectivas**. Barueri: Manole, 2009.

GUERREIRO, B.; BRIDI, G. Eventos Gastronômicos como vetores para o desenvolvimento turístico: um estudo de caso na Fenadoce Pelotas-RS. **Rev Cient Digital - Jornalismo, Publicidade e Turismo**, n. 1, 2015. Disponível em: <https://www.metodista.br/revistas/revistas-ipa/index.php/folio/article/view/209>. Acesso em: 18 nov. 2023.

GUIMARÃES, M. M.; SILVA, M. S. **Valor nutricional e características químicas e físicas de frutos de murici-passa** (*byrsonima verbascifolia*). Campinas SP. Ciência e Tecnologia de Alimentos 2008.

LONG, L. M. Política cultural no turismo gastronômico com alimentos étnicos. **Pensatas**, São Paulo, v. 58, n. 3, p. 316-24, mai/jun. 2018. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/rae/a/BNbbbXBvq6BV8scBx5Npq6M/?format=pdf&lang=pt>. Acesso em: 10 out. 2023.

MACEDO, P. **O sorvete de Mandioca garantiu o 1º lugar no Festival Gastronômico**. Universidade Federal do Tocantins. 2017. Disponível em: <https://www.uft.edu.br/index.php/es/ultimas-noticias/20899-festival-arraias>. Acesso em: 04 set. 2023.

MACIEL, B. M. **Redescobrindo o jatobá**: memórias e receitas na comunidade de Monte Alegre de Goiás. 2020. 48f. Trabalho de Conclusão de Curso (Tecnóloga em Turismo Patrimonial e Socioambiental) - Universidade Federal do Tocantins, Arraias, 2020.

MADUREIRA, A. C. **Transformações sociais sob a perspectiva dos concorrentes**: o caso do Festival Gastronômico de Arraias-TO. 49f. 2020. Relatório Técnico Científico (Tecnólogo em Turismo Patrimonial e Socioambiental) – Universidade Federal do Tocantins, Arraias, 2020.

MAZZONETTO, A. C.; DEAN, M.; FIATES, G. M. R. Percepções de indivíduos sobre o ato de cozinhar no ambiente doméstico: revisão integrativa de estudos qualitativos. *Ciência e Saúde Coletiva*, v. 25, n. 11, p. 4559-4571, 2020. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/csc/a/qrM4nhxLn7k8swFBThmhBMM/?format=pdf&lang=pt>. Acesso em: 04 set. 2023.

SANTOS, D. dos. **O Festival Gastronômico celebra o orgulho da identidade local em Arraias.** Universidade Federal do Tocantins. 2018. Disponível em: <https://www.uft.edu.br/index.php/ultimas-noticias/23571-festival-gastronomico-celebra-orgulho-da-identidade-local-em-arraias>. Acesso em: 04 set. 2023.

SANTOS, F. G. dos; BASTOS, S. O papel do festival gastronômico de Taquaraçu na definição da gastronomia de Tocantins/TO. *Revista Turismo - Visão e Ação - Eletrônica*, v. 18, n. 3, set/dez. 2016.

SOUZA, D. A. **O Festival Gastronômico de Arraias-TO: da construção da imagem aos resultados do sucesso.** 38f. 2019. Relatório Técnico Científico (Tecnólogo em Turismo Patrimonial e Socioambiental) – Universidade Federal do Tocantins, Arraias, 2019.