

O LATENTE ATRATIVO GASTRONÔMICO EM PERNAMBUCO PARA O TURISTA IDOSO

Lucas Henrique de Barros Portela Campelo¹

Ívina Albuquerque da Silva²

Maria do Rosário de Fátima Padilha³

Neide Kazue Sakugawa Shinohara⁴

RESUMO

O maior número de turistas que circulam no estado de Pernambuco, ainda se restringe ao público oriundo do próprio estado ou de estados vizinhos. Sabe-se ainda que 23,5% dos turistas internacionais que escolheram o Brasil como destino em 2017, são indivíduos com idades superiores a 51 anos. Turistas com idades mais avançadas são capazes de reduzir a sazonalidade de atividades turísticas. A gastronomia, por sua vez, constitui um dos importantes aparelhos turísticos para o público idoso. Diante da representatividade gastronômica de Pernambuco, buscou-se verificar se as iguarias locais poderiam constituir um atrativo turístico para os turistas idosos. Para tanto, foram necessários acessos em plataformas de dados de entidades públicas e privadas ligadas direta ou indiretamente ao turismo no Mundo, no Brasil e em Pernambuco. Os descritores utilizados foram: “índice de competitividade do turismo”, “inventário turístico”, “anuário de estatística”, “destino turístico”, “emissores”, “demanda turística”, “segmentação do turismo”, “perfil do turista”, “idoso”, “terceira idade”, “gastronomia”, “polo gastronômico”, “patrimônio”, “patrimônio imaterial”, “Pernambuco”, “Recife”. Foi observado que Pernambuco é um destino turístico em potencial no Brasil, capaz de atrair turistas idosos nacionais e internacionais. A gastronomia pode contribuir significativamente para estimular viajantes idosos a escolherem o estado de Pernambuco como destino turístico, devido ao ótimo acervo de possibilidades gustativas e a predisposição inata do grupo em aproveitar a riqueza cultural pernambucana de influências portuguesa, judaica e holandesa. Todavia, órgãos governamentais devem investir fortemente em acessibilidade e segurança, para que os turistas idosos tenham uma boa vivência em terras pernambucanas.

Palavras-chave: gastronomia, iguarias, Pernambuco, turista idoso, turismo sênior.

INTRODUÇÃO

Apesar de Pernambuco dispor de fortes tradições culturais, vasta culinária e uma beleza natural peculiar, o turismo no estado responde por apenas 4% do Produto Interno Bruto

¹Graduando pelo Curso de Gestão em Turismo do Instituto Federal de Pernambuco-PE, lucas.hbpcampelo@gmail.com;

²Pós-Graduanda em Gestão e Segurança de Alimentos do Centro Universitário SENAC-SP ivina.albuquerque.silva@gmail.com;

³Doutora do Curso de Gastronomia da Universidade Federal Rural de Pernambuco- PE, padilhamrf@gmail.com;

⁴Doutora do Curso de Gastronomia da Universidade Federal Rural de Pernambuco- PE, neideshinohara@gmail.com;

Brasileiro, demonstrando possuir ainda certa carência de investimentos em algumas regiões. (JATOBÁ, 2019). Segundo pesquisa do Fundo de Populações da Organização das Nações Unidas (ONU), o número de idosos no mundo representa um percentual de 12% da população total, com estimativas de que tal percentual chegue a 22% até o ano de 2050. Nesse sentido, o setor de turismo para a terceira idade tem se profissionalizado para atender às necessidades e aos cuidados de que os mais experientes necessitam. Devido a isso, o negócio de turismo para a terceira idade tem se tornado cada vez mais promissor, com estimativas de crescimento acentuadas. Atentos à realidade do mercado, os prestadores de serviço têm moldado as propostas turísticas e a gastronomia às necessidades desses clientes especiais. (CORREIO BRAZILIENSE, 2017).

No tocante às possibilidades turísticas ofertadas no estado, Pernambuco detém um importante acervo histórico-cultural com influências portuguesa, judaica e holandesa, pelo menos 82 bens tombados e uma gama de delícias regionais que retratam toda a potencialidade da gastronomia local (JAROCKI; CARVALHO, 2009). Mesmo diante da vastidão de opções turísticas disponíveis, as iguarias locais sempre estarão à disposição dos viajantes, podendo conferir memórias gustativas agregadoras das culturas regionais nas quais estão inseridas (PECCINI, 2013). Diante da expressividade e da importância da gastronomia pernambucana, buscou-se verificar se as iguarias locais poderiam constituir um atrativo turístico para os turistas idosos. Após analisar os dados disponíveis entre os anos de 2009 a 2019 nos sites do Ministério do Turismo (MTUR), Confederação Nacional de Turismo (CNTUR), Empresa de Turismo de Pernambuco (EMPETUR), Agência Estadual de Planejamento e Pesquisa de Pernambuco (CONDEPE/FINDEM), Fundação Joaquim Nabuco (FUNDAJ), Serviço Brasileiro de Apoio a Micro e Pequena Empresa (SEBRAE) e a Associação Brasileira de Bares e Restaurantes (ABRASEL), foi possível inferir que a gastronomia pernambucana pode contribuir significativamente para estimular viajantes idosos a escolherem o estado de Pernambuco como destino turístico (GUSMÃO et al., 2018; BRASIL, 2018; EMPETUR, 2017; GASPAR, 2009). Entretanto, órgãos governamentais competentes devem investir massivamente em acessibilidade e em segurança pública para assegurarem que o turista idoso tenha mais conforto e boas experiências ao viajar para Pernambuco (NOVA, 2014).

METODOLOGIA

Os dados utilizados neste trabalho foram prioritariamente extraídos de órgãos oficiais de caráter público como o Ministério do Turismo (MTUR), Confederação Nacional de Turismo (CNTUR), Empresa de Turismo de Pernambuco (EMPETUR), Agência Estadual de Planejamento e Pesquisa de Pernambuco (CONDEPE/FINDEM), Fundação Joaquim Nabuco

(FUNDAJ). Para agregar conhecimentos, foi necessário utilizar dados de importantes instituições de caráter privado como o Serviço Brasileiro de Apoio a Micro e Pequena Empresa (SEBRAE) e a Associação Brasileira de Bares e Restaurantes (ABRASEL). Além desses órgãos públicos e privados, periódicos foram selecionados para a complementação acadêmica das informações necessárias. Os descritores utilizados na pesquisa foram: “índice de competitividade do turismo”, “inventário turístico”, “anuário de estatística”, “destino turístico”, “emissores”, “demanda turística”, “segmentação do turismo”, “perfil do turista”, “idoso”, “terceira idade”, “gastronomia”, “polo gastronômico”, “patrimônio”, “patrimônio imaterial”, “Pernambuco”, “Recife”. Os anos de delimitação das informações foram de 2009 a 2019.

DESENVOLVIMENTO

As populações contemporâneas vivenciam um aumento no número de indivíduos com idade superior a 65 anos cujo índice global pode atingir até 1,5 bilhão de pessoas idosas até o ano de 2050 (WHO, 2011). Essa nova composição etária mundial constitui um mercado consumidor em potencial para muitos segmentos econômicos, sobretudo os da indústria hoteleira e do turismo. Visando atingir o público de idade mais avançada, o setor turístico tem se mobilizado para desenvolver estratégias competitivas de negócios utilizando ferramentas de marketing para estimular a mobilização deste perfil de viajante (KIM et al., 2015), tendo em vista que os turistas idosos são capazes de reduzir a sazonalidade de atividades turísticas em períodos de baixa estação, pois possuem maior tempo disponível e possuem obrigações profissionais e familiares flexíveis. Ao viajar, o idoso busca estabelecer novos convívios sociais, reciclar a mente e adquirir trocas de experiências. Desta forma, os tipos de turismo que mais satisfazem os intentos desse potencial grupo são: o cultural, o religioso, o gastronômico, o rural, o ecoturismo e o de saúde (MARQUES 2018).

Os 17 objetivos do Desenvolvimento Sustentável Global, promulgado pelas Nações Unidas em Nova York no ano de 2015, conjuntamente com países membros, incluindo o Brasil, se comprometem aumentar a urbanização inclusiva e sustentável até o ano de 2030, e impulsionar as capacidades para o planejamento e gestão de assentamentos humanos participativos, integrados e sustentáveis, em todos os países signatários (ONU, 2015).

Independente do tipo de turismo escolhido, a gastronomia sempre se fará presente e necessária, atuando como fomentadora cultural do fenômeno turístico (KRAUSE & BAHLS, 2016). O turismo gastronômico caracteriza-se quando a gastronomia constitui a principal motivação da viagem. Geralmente a culinária do destino costuma participar como coadjuvante no turismo, podendo vir a ser o principal atrativo em alguns casos, visto que a gastronomia reforça a identidade cultural do cenário turístico elegido (BARBOSA, 2016).

A arte da cozinha brasileira reúne saberes, sabores e técnicas de preparo que figuram uma memória gustativa agregadora das culturas regionais, integrando fundamentalmente com o conjunto do qual faz parte. Quando um turista consome um acarajé, está também criando vínculos com os baianos e com seu jeito autêntico de ser brasileiro (PECCINI, 2013). Ao optar por um destino turístico no país, contribui, assim, com a movimentação da economia de redes hoteleiras e restaurantes (GUSMÃO et al., 2018).

Diante do importante complexo de iguarias regionais de influências europeias, africanas e indígenas elaboradas ao longo da história brasileira, entendem-se as constantes preocupações a respeito da preservação dos patrimônios gastronômicos, vistos como uma herança da expressão cultural identitária do nosso povo (PECCINI, 2013).

RESULTADOS E DISCUSSÃO

O litoral pernambucano, assim como várias praias do Nordeste brasileiro, é fruto da transformação do espaço impulsionado pela acentuada movimentação turística, sendo o litoral sul de Pernambuco o maior captador de investimentos relacionado ao turismo por acomodar o maior número de visitantes (CARVALHO, 2009). As perspectivas de crescimento para o setor durante os próximos anos são favoráveis, muito disso, decorrente da contribuição turística dos idosos. Segundo dados do Ministério do Turismo (Mtur), o desejo de viajar aumentou de 23,7% para 26,9% em grupos de viajantes com idade superior a 60 anos (CORREIO BRASILIENSE, 2017). Tal crescimento pode, inclusive, contemplar destinos pernambucanos mais situados ao interior do estado, como Gravatá, Triunfo, Garanhuns (regiões serranas), Caruaru (possuidor da maior feira livre do Brasil e maior centro de artes figurativas da América, segundo a UNESCO) e Petrolina (produção de vinhos no Vale do São Francisco). Atualmente, essas cidades interioranas têm despertado o interesse de visitantes situados na Região Metropolitana do Recife ou em cidades circunvizinhas (CARVALHO,

2009). Além disso, Pernambuco possui um importante patrimônio histórico-cultural com, pelo menos, 82 bens tombados e uma vasta opção de delícias regionais que retratam toda a potencialidade turística da gastronomia local (JAROCKI; CARVALHO, 2009).

De acordo com o Ministério do Turismo, em 2017, o turista internacional idoso que escolheu Pernambuco como destino correspondeu a 9,6% do total de turistas internacionais, o equivalente a 7.513 indivíduos com mais de 60 anos (BRASIL, 2018). Quanto ao turismo doméstico, não se conhece de forma exata essa porcentagem. De acordo com dados oficiais, sabe-se que o turismo de Pernambuco é composto em sua maioria por turistas do próprio estado (60,6%), seguidos dos estados emissores: São Paulo (11%), Bahia (5,9%), Paraíba (4,5%), Alagoas (3,5%), Rio de Janeiro (2,4%) Ceará (2,2%), Sergipe (2,1%), Distrito Federal (1,0%) e outros estados (4,9%) (BRASIL, 2009). Um estudo da Confederação Nacional de Turismo (CNTUR) em parceria com o Serviço Brasileiro de Apoio a Micro e Pequenas Empresa (SEBRAE) traçou o perfil do turista brasileiro no qual foi percebido que os transeuntes com mais de 55 anos avaliaram como os principais pontos positivos do Nordeste as belas praias e a hospitalidade dos nordestinos (CNTUR; SEBRAE, 2012). Esse mesmo estudo ainda esboça que esse grupo sabe da importância de viajar para a qualidade de vida e estão abertos a experiências e interações que os destinos têm a oferecer. É nesse quesito de viver experiências locais que Pernambuco apresenta grande potencial para impulsionar o setor gastronômico, o que pode tornar o destino turístico mais agradável e até mesmo ser o principal motivo de sua viagem, pois, de acordo com o Ministério do Turismo, 95,5% dos turistas internacionais avaliaram positivamente a culinária do Estado (BRASIL, 2018).

No Anuário Estatístico de Pernambuco, no ano de 2016, há dados sobre os principais atrativos das cidades litorâneas no que diz respeito à gastronomia em três municípios: no litoral sul o destaque é para Ipojuca; no litoral norte, Itapissuma; e na Região Metropolitana do Recife, Olinda (PERNAMBUCO, 2016). Entretanto a gastronomia de Pernambuco não se restringe apenas ao litoral. Numa análise feita através do Inventário Turístico (INVTUR) de Pernambuco, refinados pelas categorias A, B e C do Mapa do Turismo do Brasil, dos 103 municípios com vocação turística no estado, 22 são pertencentes a essas 3 categorias (BRASIL, 2017) e foi o critério de seleção para a análise da gastronomia típica do estado. Estas são informações que colaboram na tomada de decisões e criam expectativas no turista nacional e estrangeiro.

A categorização desses municípios foi feita pelo Ministério do Turismo baseada em dados extraídos do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística, do Ministério do Turismo e do Ministério do Trabalho e Emprego, portanto só foram contabilizadas as informações regularizadas. As variáveis selecionadas por questões de maior proximidade com a realidade foram: Quantidade de Estabelecimento de Hospedagem, Quantidade de Empregos em Estabelecimentos de Hospedagem, Quantidade Estimada de Visitantes Domésticos e Quantidade Estimada de Visitantes Internacionais. A categorização é um instrumento importante para entender quais são os maiores destinos procurados pelo fluxo de turistas internacionais e nacionais através do preenchimento de leitos da rede de hospedagem do local e ascende de E à A. Outra característica importante é como o fluxo das categorias A respingam nas categorias B, a B na C e assim sucessivamente (BRASIL, 2018).

Os municípios que representam Pernambuco no mapa do turismo Brasileiro e foram selecionados estão entre a categoria A e C e 9 estão presentes no Litoral: Recife (A), Ipojuca (A), Cabo de Santo Agostinho (B), Fernando de Noronha (B), Olinda (B), Tamandaré (B), Goiana (C), Ilha de Itamaracá (C) e São José da Coroa Grande (C); 7 no Agreste: Caruaru (B), Garanhuns (B), Gravatá (B), Arcoverde (C), Belo Jardim (C), Bonito (C) e Pesqueira (C) e 6 no Sertão: Petrolina (B), Araripina (C), Ouricuri (C), Salgueiro (C), Serra Talhada (C) e Triunfo (C) (BRASIL, 2017).

Tendo os números aproximados de município por sub-região do estado, permitiu-se fazer uma análise gastronômica a nível estadual. As cidades litorâneas evidentemente oferecerem um cardápio com grande variedade de peixes e de frutos do mar. Os principais ingredientes são Agulha, Camarão, Lagosta, Polvo, Ouriço, Aratu, Sardinha, Siri, Sururu e Ostra. À medida que o destino vai se interiorizando (Agreste e Sertão) os ingredientes que não faltam nos cardápios são carne de bode (assada, guisada, buchada e sarapatel), carne de boi (charque, carne de sol, chambaril/pirão e mão de vaca), queijo coalho, galinha (de capoeira e cabidela), carne de porco, tilápia, surubim, milho (cuscuz, xerém, canjica, pamonha, munguzá doce e salgado), raizadas (cachaças envelhecida na garrafa com partes de plantas dentro) e doces de Umbu, Caju, Piqui e cana-de-açúcar (EMPETUR, 2017). Além desses ingredientes principais identificados na gastronomia pernambucana, a Assembleia Legislativa do Estado confere os títulos de patrimônio imaterial de Pernambuco a alguns itens gastronômicos como é o caso do Bolo Souza Leão, Bolo de Rolo, Cartola, Tapioca e Cachaça (GASPAR, 2009).

De acordo com a Associação Brasileira de Bares e Restaurantes (ABRASEL):

“Recife também pode ser considerado o maior polo gastronômico do Norte e do Nordeste, com opções que vão desde mercados públicos a restaurantes sofisticados, desde a típica tapioca a pratos da mais alta gastronomia.”

Assim sendo, Pernambuco não só oferece aos turistas serviços de alimentação típica como também uma grande diversidade de opções de outros tipos de cozinha. Com essa variedade gastronômica, boa avaliação internacional da gastronomia, fluxo de turistas idosos internacionais, emissores de turistas domésticos, vontade do turista idoso em experimentar o local em sua totalidade, o sentimento de beleza natural pelas praias e bom acolhimento dos nordestinos para com os turistas acima de 55 anos, fica evidente que Pernambuco é um destino turístico que pode ser escolhido pela oferta de uma rica experiência gastronômica para o público idoso e ainda contribuir para a interiorização do turismo no Estado devido à quantidade de municípios (13) presentes no Agreste e no Sertão. Ademais, a valorização de ingredientes típicos é um dos seis destaques dentro da variável “capacidade dos restaurantes”, na dimensão “serviços e equipamentos turísticos” e do índice de Competitividade do Turismo Nacional. Esse índice é um importante documento para a gestão do turismo e é definido através de 13 dimensões, na qual cada dimensão possui entre 3 a 7 variáveis. Os resultados são agrupados por pontuações em cinco níveis e Recife pontuou o suficiente para ser um dos oito destinos, dos 65 estudados, que fazem parte do nível máximo na dimensão de “serviços turísticos” (BRASIL, 2015). Por fim, outra ação que pode ser feita para atrair o turista idoso doméstico ou internacional por meio da culinária local é fazer propagandas gastronômicas para esse público nos principais emissores de turistas nacionais e internacionais.

A Constituição Federal Brasileira de 1988 buscou dar dignidade às pessoas, reduzindo as desigualdades sociais e assegurando o tratamento isonômico a cada indivíduo, valorizando as capacidades individuais e garantindo o acesso à cidadania. O legislador utilizou suas prerrogativas para a criação de um precioso conjunto de normas que possibilitasse, dentre outros casos, que o cidadão idoso possuísse condições mínimas de participação influente na vida ativa da sociedade brasileira, para assegurar que todos (as) possuam sentimento de pertencimento também nas atividades culturais, de lazer e conveniência, através de ajustes materiais e de recursos humanos às necessidades desse grupo especial (VILA NOVA, 2014). Diante disso, é imprescindível que órgãos governamentais invistam com responsabilidade em acessibilidade e segurança pública, para que os turistas idosos tenham uma boa vivência em terras pernambucanas.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Pernambuco é um dos principais destinos turístico do nordeste brasileiro, atraindo tanto turistas nacionais quanto turistas internacionais. Dentre os principais atrativos ofertados no estado, a gastronomia contribui de forma significativa devido ao ótimo acervo de possibilidades de sabores, cores e tradições. Sabe-se que uma parcela desses turistas são pessoas idosas com independência financeira e que a tendência mundial é que esse grupo cresça cada vez mais. Assim, muitos deles podem ser turistas em potencial, com boas perspectivas de retorno. Por se tratar de uma atividade extremamente competitiva no mundo globalizado, é imprescindível que os órgãos públicos estejam atentos às necessidades do turista idoso para que o potencial gastronômico do estado possa ser aproveitado ao máximo e possa gerar emprego, renda e qualidade de vida aos envolvidos com a atividade turística. Todavia, Pernambuco necessita se preparar para recepcionar adequadamente esse perfil de turista, já que o número de visitantes de idades mais avançadas tende a ser maior ao longo dos anos, por causa do aumento de expectativa de vida global. Questões como acessibilidade, segurança e qualidade dos serviços ofertados são itens indispensáveis, exigidos em normas e acordos internacionais, para que turistas idosos tenham uma boa vivência no destino e possa desfrutar com segurança, para assim retornar com sentimento de saudade.

REFERÊNCIAS

ABRASEL, ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE BARES E RESTAURANTES. **Guia Abrasel**. Disponível em: <<http://guia.abrasel.com.br/guiaabrasel/guiaabrasel.php>>. Acesso em: 20 mai. 2019.

ABRASEL, ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE BARES E RESTAURANTES. **Pernambuco**. Disponível em: <<https://pe.abrasel.com.br/noticias/noticias/abrasel-lanca-guia-com-bares-e-restaurantes-de-pernambuco/>>. Acesso em: 20 mai. 2019.

BARBOSA, J. O turismo cultural e gastronômico para o fortalecimento da identidade e competitividade dos destinos. Entrevista Jordi Tresserras. Caderno Virtual de Turismo, v. 16, n. 2, 2016.

BRASIL, MINISTÉRIO DO TURISMO. **Caracterização e Dimensionamento do Turismo Doméstico no Brasil**, 2009. Disponível em: <<http://www.dadosefatos.turismo.gov.br/2016-02-04-11-54-03/demanda-tur%C3%ADstica->

[nacional/item/download/445_fd511d7fc060b614d3d946f693689c77.html](#)> . Acesso em: 30 mai. 2019.

BRASIL, MINISTÉRIO DO TURISMO. **Estudo da Demanda Turística Internacional, Fichas Sínteses 2013-2017**, 2018. Disponível em: <<http://www.dadosefatos.turismo.gov.br/2016-02-04-11-54-03/demanda-tur%C3%ADstica-internacional.html>>. Acesso em: 29 mai. 2019.

BRASIL, MINISTÉRIO DO TURISMO. **Índice de competitividade do turismo nacional: relatório Brasil 2015**, Brasília, DF, 2015. Disponível em: <http://www.turismo.gov.br/sites/default/turismo/o_ministerio/publicacoes/downloads_publicacoes/Relatorio_Brasil_2015_WEB.pdf>. Acesso em: 20 mai. 2019.

BRASIL, MINISTÉRIO DO TURISMO. **Índice de competitividade do turismo nacional: Recife**, 2015. Disponível em: <http://www.turismo.gov.br/sites/default/turismo/o_ministerio/publicacoes/Indice_competitividade/2015/Recife_RA_2015.pdf>. Acesso em: 20 mai. 2019.

BRASIL, MINISTÉRIO DO TURISMO. **Mapa do Turismo**, 2017. Disponível em: <<http://www.mapa.turismo.gov.br/mapa/init.html#/home>>. Acesso em: 28 mai. 2019.

BRASIL, MINISTÉRIO DO TURISMO. **Programa de Regionalização do Turismo**, 2018. Disponível em: <<http://regionalizacao.turismo.gov.br/images/pdf/PerguntasRespostasCategorizacao2018.pdf>> . Acesso em: 29 mai. 2019.

CARVALHO, Adriana Garcia de. **Turismo e produção do espaço no litoral de Pernambuco**. 2009. Tese de Doutorado. Universidade de São Paulo.

BRASILIENSE, C. Ganhar o mundo depois dos 60: turismo para terceira idade cresce no Brasil. **Jornal diário de Pernambuco**. 2017. Disponível em <https://www.diariodepernambuco.com.br/app/noticia/economia/2017/08/09/internas_economia,716983/ganhar-o-mundo-depois-dos-60-turismo-para-terceira-idade-cresce-no-br.shtml> Acesso em 17 abril de 2019.

CNTUR – CONFEDERAÇÃO NACIONAL DE TURISMO; SEBRAE – SERVIÇO BRASILEIRO DE APOIO A MICRO E PEQUENA EMPRESA, **Pesquisa: Perfil do Turista e Segmentos de Oferta**, 2012. Disponível em: <<http://www.sebrae.com.br/sites/PortalSebrae/bis/pesquisa-o-perfil-do-turista-e-dos-segmentos-de-oferta,ce6836627a963410VgnVCM1000003b74010aRCRD>>. Acesso em: 30 mai. 2019.

CORREIO BRAZILIENSE. In : DIARIO DE PERNAMBUCO Ganhar o mundo depois dos 60: turismo para terceira idade cresce no Brasil: Setores dedicados ao turismo para maior idade crescem a cada ano e se aprimoram na oferta de serviço para um público especial que exige cuidado e segurança. Disponível em : <https://www.diariodepernambuco.com.br/app/noticia/economia/2017/08/09/internas_economia,716983/ganhar-o-mundo-depois-dos-60-turismo-para-terceira-idade-cresce-no-br.shtml>. Acesso: 07.06.2019

EMPETUR – EMPRESA DE TURISMO DE PERNAMBUCO. **Inventário Turístico de Pernambuco – INVTUR-PE**, 2017. Disponível em: <<https://inventariope.blogspot.com>>. Acesso em: 28 mai. 2019.

GASPAR, L. Patrimônio imaterial de Pernambuco. **Pesquisa Escolar Online**, Fundação Joaquim Nabuco, Recife. Disponível em: <<http://basilio.fundaj.gov.br/pesquisaescolar/>>. Acesso em: 30 mai. 2019.

GUSMÃO, P. A. *et al.* Turismo na terceira idade: uma análise da percepção do turista sobre os atributos do produto turístico no destino João Pessoa–PB. **Observatorio de la Economía Latinoamericana**, n.1, 2018.

JAROCKI, Isabella Maria Coelho. Circuito Delícias de Pernambuco: a gastronomia como potencial produto turístico. **Revista Turismo em Análise**, v. 20, n. 2, p. 321-344, 2009.

JATOBÁ, M. FOLHA DE PERNAMBUCO. Mais municípios de Pernambuco podem entrar na rota do turismo: A Secretaria de Turismo e Lazer de Pernambuco (Setur-PE) que aumentar a quantidade, que hoje é de 103 cidades. **Economia**. Disponível em: <<https://www.folhape.com.br/economia/economia/economia/2019/04/26/NWS,103110,10,550,ECONOMIA,2373-MAIS-MUNICIPIOS-PERNAMBUCO-PODEM-ENTRAR-ROTA-TURISMO.aspx>> Acesso: 07 jun. 2019.

KIM, H. *et al.* Tourism experience and quality of life among elderly tourists. **Tourism management**, v. 46, p. 465-476, 2015.

KRAUSE, Rodolfo Wendhausen; BAHLS, AADSM. A gastronomia como fator de influência na escolha de destinações turísticas-base de estudo balneário Camboriú (SC-Brasil). **PASOS. Revista de Turismo y Patrimonio Cultural**, v. 14, n. 2, p. 433-446, 2016.

MARQUES, L. A. Turismo na Terceira Idade: um olhar geográfico sobre o projeto Trilhas da Longevidade. 2017. MONOGRAFIA UNIVERSIDADE FEDERAL DE UBERLÂNDIA INSTITUTO DE GEOGRAFIA CURSO DE GEOGRAFIA.

ONU. Organização das Nações Unidas. Transformando Nosso Mundo: A Agenda 2030 para o Desenvolvimento Sustentável. Disponível em: <<https://nacoesunidas.org/pos2015/agenda2030/>>. Acesso em: 29 de maio de 2019.

PECCINI R. Turismo e gastronomia. **Revista Rosa dos Ventos**. v. 5. n. 2 . Caxias do sul, 2013.

PERNAMBUCO, AGÊNCIA ESTADUAL DE PLANEJAMENTO E PESQUISA – CONDEPE/FIDEM. **Anuário de Estatística de Pernambuco**, 2016. Tabela 28.7. Disponível em: <<http://www.anuario.pe.gov.br/atividades-economicas/turismo>>. Acesso em: 28 mai. 2019.

NOVA, F. V. **Cartilha de acessibilidade urbana: um caminho para todos**. 2ª ed. Recife: Tribunal de Contas do Estado de Pernambuco, 2014. 53p.

WORLD HEALTH ORGANIZATION *et al.* **Global health and ageing**. 2011 Disponível em <http://www.who.int/ageing/publications/global_health.pdf>. Acesso em: 16 abr. 2019.