

**FESTIVAL DA LAGOSTA DE ICAPUÍ - CEARÁ: UM ESTUDO SOBRE A SUA CONTRIBUIÇÃO PARA O TURISMO**

**LOBSTER FESTIVAL IN ICAPUÍ - CEARÁ: A STUDY ON ITS CONTRIBUTION TO TOURISM**

**FESTIVAL DE LA LANGOSTA DE ICAPUÍ - CEARÁ: UN ESTUDIO SOBRE SU CONTRIBUCIÓN AL TURISMO**

DOI 10.33360/RGN.2318-2695.2020.i2.p.212-229

**Anna Erika Ferreira Lima**

Professora Dra. - Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia (IFCE)  
Grupo de Pesquisa em Segurança Alimentar e Nutricional (GPSAN - UECE)  
E-mail: [annaerika@ifce.edu.br](mailto:annaerika@ifce.edu.br)  
Orcid: <https://orcid.org/0000-0002-8290-9802>

**Julio César Ferreira Lima**

Professor Dr. - Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará (IFCE)  
E-mail: [juliocesar@ifce.edu.br](mailto:juliocesar@ifce.edu.br)

**Nayendra Silveira Rodrigues**

Formada em Hotelaria - Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará (IFCE)  
E-mail: [nayendra.fio@gmail.com](mailto:nayendra.fio@gmail.com)  
Orcid: <https://orcid.org/0000-0002-6731-4720>

**RESUMO**

Os Festivais Gastronômicos consistem em promover lugares a partir de seus potenciais turísticos e culturais com foco na gastronomia local, considerando os alimentos e suas práticas de elaboração. Diante disto, a pesquisa teve como objetivo desenvolver um estudo sobre o Festival da Lagosta de Icapuí - CE e a compreensão da sua contribuição para o Turismo Comunitário desenvolvido nesta cidade. Foram realizadas vinte entrevistas semiestruturadas com lideranças comunitárias, sujeitos protagonistas do Turismo Comunitário e empresários locais, com vistas a efetivar o levantamento histórico dos festivais nos últimos doze anos. Nesse contexto, o estudo caracteriza-se como uma pesquisa exploratória. Os resultados apontam que o festival contribui para o fortalecimento da economia gerada pela pesca sustentável da lagosta, garante a preservação e difusão dos costumes e da culinária típica dos povos do mar, além de ter contribuído para a movimentação dos equipamentos turísticos, principalmente ligados ao Turismo Comunitário.

**Palavras-chave:** Festival Gastronômico. Icapuí. Turismo. Turismo Comunitário.

**ABSTRACT**

Food Festivals consist in promoting places from tourist and cultural potentials with focus on local gastronomy, considering the foods and their elaboration practices. That way, this research aims to develop a study about the Lobster Festival in Icapuí, in the Brazilian state of Ceará, understanding its contribution to Community Tourism developed there. Twenty interviews were carried out with community leaders, protagonists of Community Tourism and local entrepreneurs in order to make a historical survey of the gastronomic festivals of the last twelve years. In this context, the study is an exploratory research. The results have showed the food festival contributes to the strengthening of the local economy generated by sustainable lobster fishing, ensures the preservation and diffusion of customs and typical food of the sea people, besides contributing to the movement of the tourism equipment linked to Tourism Community.

**Keywords:** Food Festival. Icapuí. Tourism. Community Tourism.

**RESUMEN**

Fiestas Gastronómicas promueven lugares en función de su potencial turístico y cultural con un enfoque en la gastronomía local, considerando la comida y sus prácticas de preparación. El objetivo de esta



investigación es desarrollar un estudio sobre el Festival de la Langosta de Icapuí - CE - y comprender el aporte para el Turismo Comunitario en esta ciudad. Se han realizado veinte encuestas semiestructuradas con líderes comunitarios, protagonistas del Turismo Comunitario y emprendedores locales la perspectiva de hacer un levantamiento histórico de los festivales en los últimos doce años. En este contexto, o estudio se caracteriza como investigación exploratoria. Los resultados indican que el festival contribuyó al fortalecimiento de la economía generada para la pesca sustentable de la Langosta, garantizando la preservación y difusión de las costumbres y la gastronomía típica de los pueblos del mar, además de contribuir con el flujo en los equipamientos turísticos, principalmente conectados al turismo comunitario.

**Palabras clave:** Festival Gastronómico. Icapuí. Turismo. Turismo Comunitario.

## 1. INTRODUÇÃO

As pesquisas referentes às festas não se configuram como inovadoras na área das Ciências Sociais nem na área de Ciências Sociais Aplicadas, bem como no Turismo, onde uma gama de pesquisas sobre festas – enquanto patrimônio cultural –, festivais de música e de gastronomia se caracterizam como pontos atrativos para o desenvolvimento da dinâmica turística. Na maioria dos casos, tais eventos são fortalecidos pela representação da dimensão simbólica da vida humana, e levam à agregação de pessoas ou ainda são veículos para a emergência de sociabilidades, modos específicos de apropriação do espaço, conceptualização do tempo e vínculos de pertencimentos.

De acordo com Cunha; Oliveira (2009), nas últimas décadas a gastronomia tornou-se um relevante atrativo turístico, principalmente no que concerne à perspectiva cultural, tendo em vista que os hábitos alimentares de um povo e os seus modos de fazer identificam e expressam a identidade de tais grupos sociais, a exemplo dos Povos Indígenas e Comunidades Tradicionais<sup>1</sup> que historicamente possuem hábitos alimentares diferenciados e que conservam seus conhecimentos tanto nas preparações como nas relações comensais, o que tem promovido o desenvolvimento de um nicho específico de turismo.

Sendo a necessidade de se alimentar uma atividade básica e indispensável, a busca por novos sabores é uma condição intrínseca da sociedade, o que acaba favorecendo a atividade turística. Para Cunha; Oliveira (2009) e Oliveira (2015) fica evidenciado que a relação entre a gastronomia e o turismo decorre das mais diversas formas de atrativos para a sua realização, atrativos estes que, de uma maneira ou de outra, irão atrair turistas para determinados destinos. Ademais, os Festivais Gastronômicos corroboram diretamente para o crescimento de demanda para destinos que têm a comida como o atrativo principal. “Não é somente o ato de provar os pratos que

---

1 A Política Nacional de Desenvolvimento Sustentável dos Povos e Comunidades Tradicionais (PNPCT) foi instituída, em 2007, por meio do Decreto nº 6.040. No Art. 3º tem-se: Para os fins deste Decreto e do seu Anexo compreende-se por: I - Povos e Comunidades Tradicionais: grupos culturalmente diferenciados e que se reconhecem como tais, que possuem formas próprias de organização social, que ocupam e usam territórios e recursos naturais como condição para sua reprodução cultural, social, religiosa, ancestral e econômica, utilizando conhecimentos, inovações e práticas gerados e transmitidos pela tradição.



atrai aos visitantes, mas também o fato de poder conhecer ritos e hábitos associados à Gastronomia de um povo e a possibilidade de visitar museus e outras atrações com esta temática” (OLIVEIRA, 2007, p. 37).

Nesse contexto, diversos sujeitos sociais se beneficiam de tais eventos, os quais consistem, de acordo com Meireles (2003, p. 25), como “um instrumento institucional e promocional, utilizado na comunicação dirigida” Ressalta-se, ainda, que dada sua característica de promoção de um lugar, objetiva ter um retorno econômico; o que poderá viabilizar o fortalecimento do complexo de atividades e serviços relacionados aos deslocamentos de visitantes; transportes, alojamentos, alimentação, circulação de produtos típicos, atividades relacionadas aos movimentos culturais, lazer e entretenimento, o que dará corpo à atividade turística (ANDRADE, 1997). Dentro de suas diversas ramificações, não apenas o turismo convencional se beneficia dessas atividades, mas também o Turismo Comunitário, como o que ocorre no município cearense de Icapuí, situado a 204,7 km da capital, Fortaleza, onde se realiza anualmente o Festival da Lagosta.

Desde o ano de 2004, o Festival da Lagosta se apresenta no *Trade* Turístico como uma expressão cultural, turística e gastronômica do município de Icapuí. Foi idealizado, planejado e executado pelo Grupo de Desenvolvimento do Turismo de Icapuí (GDTur), Sebrae/CE, pousadas e hotéis. Para o empresário do setor hoteleiro local, em entrevista concedida ao Jornal Diário do Nordeste em 9 de julho de 2004, “é preciso envolver não somente o *trade* turístico, mas também, os moradores das diversas comunidades que compõem o litoral de Icapuí”.

Com a regularidade do Festival da Lagosta e o aumento de turistas, Icapuí se tornou um ponto de referência para o turístico cearense, considerado um destino gastronômico por conta dos festivais – objeto de estudo da presente pesquisa – o qual também foi fortalecido em razão da inclusão deste município na Rota das Falésias, desde 2004, que se materializa como um dos roteiros estruturados pelo Programa de Regionalização do Turismo, do Ministério do Turismo (MTUR), desenvolvido em parceria com o Sebrae Ceará e, mais recentemente, com o apoio do Sebrae-RN (MTUR, 2011).

É possível observar que foi através dos sujeitos sociais que já desenvolviam o Turismo Comunitário em Icapuí e juntamente com os demais empresários locais que foi verificada a necessidade da criação de um evento com o intuito de promover o destino da lagosta, como foco principal. Na visão do Presidente do GDTur, após o êxito do primeiro festival, outros foram realizados, e ao longo dos anos, o evento foi crescendo, tornando-se cada vez mais procurado por turistas, apoiado por empresas e sem perder sua característica tradicional, uma vez que o segmento do Turismo Comunitário foi protagonista da idealização de tal projeto, o qual se faz presente até a atual décima segunda edição.



Nesse cenário, têm-se duas indagações como questões de pesquisa. A primeira é: como o Festival da Lagosta de Icapuí foi pensado e realizado em suas doze edições (2004 – 2018)? O segundo questionamento é: qual a contribuição desse festival para a melhoria do Turismo Comunitário de Icapuí?

Dessa forma, o objetivo geral da presente pesquisa é compreender a importância do Festival da Lagosta de Icapuí para a melhoria do Turismo Comunitário deste município, entre os anos de 2004 a 2018.

## 2. METODOLOGIA

A pesquisa está pautada numa revisão bibliográfica como forma de obter embasamento teórico sobre as categorias de análise que nortearam esse processo, como turismo, gastronomia, turismo gastronômico, festivais e Turismo Comunitário. Autores como Pitte (1993), Andrade (1997), Costa (2009), Schluter (2013); e órgãos como o Ministério do Turismo (BRASIL, 2017; 2010) e o Sebrae (2016), entre outros, foram fundamentais para a constituição de uma compreensão teórica sobre o objeto de estudo.

A principal fonte que proporcionou o alicerce desta pesquisa partiu dos trabalhos de campo, durante o período de 2017 a 2018. A pesquisa de campo teve um papel fundamental para a compreensão de aspectos do cotidiano das comunidades que desenvolvem o Turismo Comunitário durante o festival em foco, uma vez que tal metodologia, conforme Lakatos; Marconi (2010), perpassa pela observação de fatos e também de fenômenos tal como ocorrem de forma espontânea no momento das suas coletas e também no registro das variáveis que se presumem relevantes, em termos de análise.

Nessas ocasiões foram estabelecidas vinte entrevistas semiestruturadas com as lideranças locais, representantes do GDTur e empreendedores das áreas de Turismo Comunitário<sup>2</sup>, os quais detém o conhecimento acerca do processo de planejamento e realização dos Festivais Gastronômicos da lagosta de Icapuí. As entrevistas e conversas informais foram efetivadas no período de dois anos, especificamente nos meses de junho, setembro e outubro de 2017, além de março e abril de 2018; momentos onde os representantes do GDTur indicaram os meandros da idealização e constituição do que se tornou o festival.

Esses procedimentos foram fundamentais para a comprovação da veracidade dos dados e informações apresentadas na pesquisa. Com os resultados buscou-se alcançar um acesso a

---

<sup>2</sup> Nas suas falas, os entrevistados estão aqui identificados por letras.



importantes informações a respeito das transformações proporcionadas ao Turismo Comunitário a partir do Festival da Lagosta nesses doze anos de realização, ou seja, de 2004 a 2018.

Outro recurso metodológico utilizado foi o registro através de fotografias e materiais audiovisuais, obtidos no decorrer das conversas com os sujeitos, os quais possibilitaram que o objeto de estudo – os festivais – fosse compreendido através de narrativa visual, que na visão de Gonçalves (2013) é correspondente a uma fração da vida que expressa recordações de lugares, pessoas, aromas, saberes e sabores.

### **3. FESTIVAIS GASTRONÔMICOS: ASPECTOS CONCEITUAIS E SUA IMPORTÂNCIA PARA O TURISMO**

Conforme Costa (2009, p. 66), as festividades fazem parte do rol de elementos de relevante importância para a gastronomia. Para o autor, é nas “[...] festividades que se observa a criação de um cerimonial onde a Gastronomia desenvolveu ao longo dos tempos, criações culinárias para representar eventos distintos, elaborando tradições no preparo de alimentos e bebidas especialmente organizados para cada ocasião”.

Os Festivais Gastronômicos, especificamente, divulgam e promovem lugares, onde determinadas manifestações culturais, tradições de plantio, colheita, elaboração e preparo de comidas viabilizam a promoção da gastronomia de determinado local. Conforme o Dicionário de Conceitos (2016), o termo festival é usado para descrever os eventos que se caracterizam por seus numerosos atos, ou mesmo pela duração de vários dias. Historicamente, os festivais mais comuns são os musicais, mas outras festas ligadas a esse perfil têm adquirido adeptos, como é o caso de festivais de cinema, de dança, de teatro e de gastronomia.

Enquanto eventos, os festivais gastronômicos estão cada vez mais presentes nas cidades do Brasil, contribuindo para o desenvolvimento e crescimento de atividades econômicas, gerando emprego e renda, além de tratarem de uma modalidade que alavanca a oferta e promoção de um destino como uma forma de mais-valia para os setores que apostam nesse segmento, a fim de darem a conhecer os seus produtos, sua marca e serviços (GETZ, 2005; GONZAGA, 2018).

Conforme o pensamento de Villarreal et al. (2020, p. 9):

[...] el turismo al representar una posibilidad de desarrollo para lo rural, articula nuevas funciones productivas, estimulando diversas formas organizativas del trabajo dentro de las poblaciones, las cuales tienen su base en la solidaridad, la confianza y la reciprocidad, lo que ha contribuido a que las y los individuos mantengan sus particularidades históricas, tengan un sentido de arraigo y pertenencia que los hace luchar para conservar y gestionar su territorio. Así la economía del trabajo en el turismo debe tener la particularidad de ser un proceso endógeno, perteneciente al territorio y asumido plenamente por el tejido social y la institucionalidad local y regional como algo propio.



Tais laços de reciprocidade se fortalecem quando a construção dos processos se efetiva de forma coletiva, como é constatado desde o nascimento da proposta do Festival da Lagosta de Icapuí, em 2004. As novas funções produtivas são vistas como a consolidação de um novo setor de desenvolvimento do turismo, no caso os eventos gastronômicos. Nesse contexto, considera-se que os eventos podem gerar importantes impactos, tais como atrair visitantes, aumentar a sua despesa e estada médias, bem como contribuir para minimizar a sazonalidade do turismo (GETZ, 2005).

Para o Sebrae (2016, p. 21), o Festival da Lagosta em Icapuí “consiste em um evento gastronômico de maior amplitude, por oferecer – além de experiências gastronômicas – uma programação cultural e socioeducativa bem consistente”. Conforme a referida instituição, este tipo de evento pode ter foco:

- ✓ **Territorial:** quando apresenta uma farta opção de algum tipo de culinária regional, especialmente as mais exóticas, que geralmente despertam grande interesse do público em geral. Ex.: Ver-o-Peso da Cozinha Paraense;
- ✓ **Direito da gula:** quando a marca do evento é o consumo em excesso de algum tipo de comida ou bebida muito apreciada. Ex.: Oktoberfest;
- ✓ **Bom e barato:** com preços convidativos, o consumidor é atraído para um farto consumo de um determinado produto ou de cardápios diferenciados e de qualidade preparados por grandes e renomados chefs que geralmente custam bem mais caros do que no período do festival. Ex.: RestaurantWeek;
- ✓ **Nichos:** desenvolvidos a partir de modalidades culinárias específicas muito apreciadas pelos consumidores. Ex.: Comida diButeco®;
- ✓ **Customizados e itinerantes:** desenvolvidos em cenários inusitados, usam ingredientes locais e contam com a preparação de um chef renomado da localidade. Ex.: Gastrômade Brasil (SEBRAE, 2016, p. 21. Grifo nosso).

O Festival da Lagosta se situa na configuração de um festival gastronômico territorial, onde o produto se caracteriza como um alimento tradicional entre os moradores do extremo leste do Estado do Ceará. Conforme o site da Tribuna do Ceará (2018), vale ressaltar que em 2017 o Estado comercializou 1,7 mil toneladas de crustáceos, sobretudo lagosta, enquanto o Pará, segundo maior exportador, apenas 226 toneladas.

Dessa forma, o pescado foi responsável por cerca de oitenta por cento do valor total do faturamento do Ceará entre os estados exportadores de crustáceos e peixes, a somar US\$ 43,3 milhões. Mas, como indicado, esse alimento é cotidiano na mesa dos pescadores, pois de acordo com um proprietário de chalé em Ponta Grossa, “Não tem como faltar na nossa mesa a lagosta ou o lagostim...é nossa comida, todos consumimos regularmente. Pode faltar para vender, mas todo pescador tem lagosta em casa” (Entrevistado A).

Neste contexto, por objetivar promover o município no *trade* turístico, principalmente com sua inclusão na Rota das Falésias, foi fundamental dar visibilidade a esse alimento tradicional que



promove a elaboração de tantas comidas para as comunidades locais, e mais especificamente em Ponta Grossa-Icapuí, o Turismo Comunitário vem sendo desenvolvido desde 2001.

Os eventos gastronômicos se configuram a partir de temas que nascem dos resultados a serem alcançados, sendo válido registrar que surge a partir de uma base concreta, mas é imprescindível soltar a imaginação e a criatividade para que o evento seja atrativo para quem vai realizá-lo e para quem ele deseja atrair (SEBRAE, 2016).

Dentre os temas elencados no documento do Sebrae (2016), indicam-se: datas comemorativas, estações do ano; matéria-prima local, origem histórico-cultural, festas municipais, contemporâneo, corporativo e faixa etária. No caso do Festival da Lagosta de Icapuí, é possível identificar que este apresenta como tema a matéria-prima local. De maneira geral,

[...] o tema é baseado em algum elemento próprio do local ou da região que será o ingrediente-chave para o desenvolvimento de toda a Gastronomia, criação de novos pratos, resgate de receitas originais e releituras de receitas tradicionais. Evidencia o produto e atribui ao evento diferencial competitivo. Os destinos podem valorizar um ingrediente típico, local, para fortalecer inclusive o turismo na região. Ex.: Fenaostra, em Florianópolis (SC), e Mostra Gastronômica do Pirarucu da Amazônia, em Manaus (AM) (SEBRAE, 2016).

Costa (2009, p. 68) assinala que as famosas comidas e bebidas típicas, ou étnicas, atraem turistas pelo mundo há muito tempo. E esse poder de atração pelos prazeres da boa mesa faria, mais tarde, com que a gastronomia fosse considerada como a “nona arte”. Emerge assim, ao final de 1990, o termo “Turismo Gastronômico”.

É interessante ressaltar que o Turismo Gastronômico é aquele que a gastronomia é a principal motivadora do deslocamento (PITTE, 1993). Segundo Schluter (2003), a gastronomia consiste em uma nova demanda de atrativos culturais por parte dos turistas, na qual o desenvolvimento do turismo cultural é incentivado em razão do seu potencial gerador de receita e empregos nos locais onde esta se manifesta o que proporciona mudanças substanciais nos Arranjos Produtivos Locais (APLs), a exemplo do Turismo Comunitário.

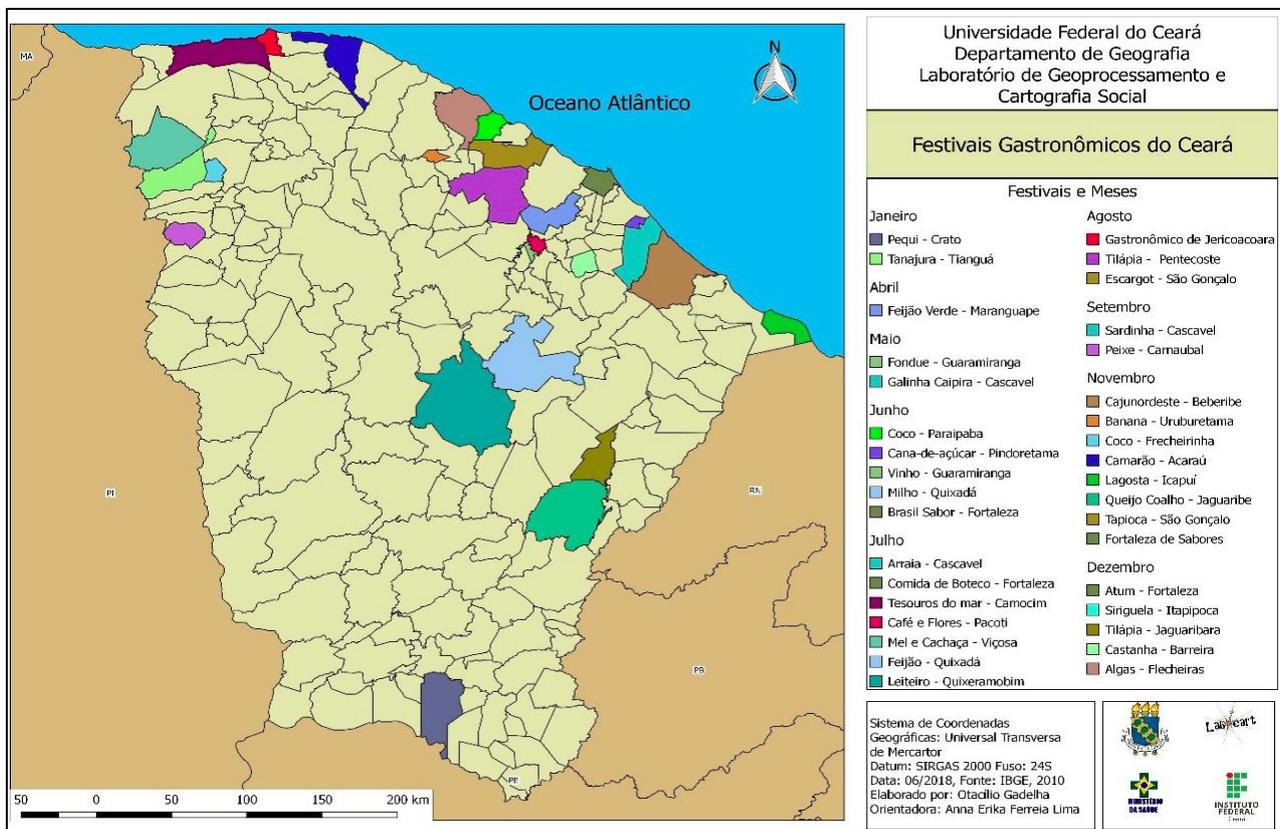
Entende-se por Turismo Comunitário toda forma de organização amparada na propriedade e na autogestão sobre uma perspectiva sustentável do que Maldonado (2009) nomeia por “recursos patrimoniais comunitários”, conforme práticas de cooperação e de trabalho equânimes, onde os benefícios gerados são distribuídos conforme a prestação dos serviços pelos partícipes envolvidos.

Para Gabrielli; Santos (2016), a característica distinta do Turismo Comunitário é sua dimensão humana e cultural, a qual tem o objetivo de incentivar o diálogo entre iguais e estabelecer encontros interculturais de qualidade com seus visitantes, com vistas a conhecer e aprender com seus modos de vida.



Conforme o Ministério do Turismo (2017), uma série de elementos proporciona o movimento do turismo brasileiro uma vez que, dadas as suas dimensões territoriais e culturais, mesclam-se tradições indígenas, africanas e europeias, as quais se refletem, entre outras manifestações, na Gastronomia. Segundo o Portal do Brasil (2017), no ano de 2017, dos oitocentos e oitenta eventos cadastrados no Calendário Nacional de Eventos, mais de cem foram destinados à valorização da gastronomia. Conforme o MTUR (2017), na Região Nordeste, a gastronomia é um atrativo tão rico e importante quanto as praias, cidades históricas e manifestações culturais. No caso do Ceará, os Festivais Gastronômicos ocorrem principalmente no litoral e são dispostos em sua maioria do tipo territorial, além de apresentarem como tema a matéria-prima, como é possível observar na figura 1.

**Figura 1:** Mapa das localidades de Festivais Gastronômicos no Ceará



Fonte: Elaborado pelos autores (2018).

Considerando que o turismo é fundamental para promover destinos em busca de conhecimento e experiência, que também possibilita a divulgação de eventos locais, os quais envolvem o aumento pela procura dos meios de hospedagens, a organização de espaço alimentar para a recepção de visitantes, bem como mostram novas oportunidades para o turista, no sentido dele conhecer novas cozinhas, novos sabores, culturas e profissionais responsáveis por todo o



cuidado com a Gastronomia local, acredita-se que eventos turísticos, como os festivais gastronômicos poderiam ser mais adequadamente espacializados, planejados e até mesmo difundidos a partir de uma agenda que conte com o apoio do Governo Estadual.

Em síntese, conhecer a cultura e o sabor de uma sociedade é descobrir juntamente com ela a história daquele lugar e sentir o desejo de compartilhar aquela história para outras pessoas, pois quando um turista viaja, se aproximar da culinária de um lugar, conhecer sua gastronomia e o que ela tem a oferecer é uma forma de sentir parte daquele lugar através da comida.

#### **4. O FESTIVAL GASTRONÔMICO DA LAGOSTA DE ICAPUÍ – A COMPREENSÃO DE UM PROCESSO**

Através da gastronomia pode-se resgatar a história de um povo e proporcionar ações de resistência e autorreconhecimento pelos grupos sociais que utilizam a arte de cozinhar para projetar seus territórios e torná-los visíveis. O turismo se caracteriza como uma atividade que requalifica um local e revitaliza sua economia, trazendo importantes benefícios, principalmente, quando os protagonistas dessas ações não são apenas empresários, mas também as comunidades locais.

O segmento denominado turismo gastronômico veio possibilitar, no início dos anos 2000, que muitas comunidades pudessem mostrar sua cultura através de sua alimentação. É bem verdade que o turismo de base gastronômica vem crescendo em nível municipal, em pequenas comunidades, aldeias indígenas, pois se caracteriza como mais um atrativo.

Compreende-se que algumas pessoas quando estão praticando turismo sentem a necessidade de conhecer o que é local, ou como comumente se usa – o que é da terra. Esse tipo de turista quer também se sentir parte daquele lugar e saber o que tem, ainda que por um curto espaço de tempo. Isso motiva esse turista a encontrar nesse segmento os sabores do local visitado, o que irá, posteriormente, despertar suas memórias gustativas sobre determinada viagem.

É nesse contexto que se dá o surgimento dos Festivais Gastronômicos, a partir de uma expressiva demanda de um insumo específico, a lagosta, no município de Icapuí (CE). Instigados pela necessidade de mostrar para as pessoas que as comunidades de Icapuí têm neste alimento a identidade dos povos do mar, essas comunidades viram a organização de festivais como mais uma possibilidade de desenvolvimento do turismo local e se reuniram para criar o Festival da Lagosta de Icapuí, em 2004.

De acordo com o *Release* do I Festival da Lagosta (2004),

O I Festival da Lagosta de Icapuí constitui-se num evento estratégico para agregar valor ao potencial turístico do município, promovendo o aumento do fluxo de turistas na região,



divulgando o artesanato e a cultura locais, bem como contribuindo para promover uma maior integração entre os empresários que formam a cadeia produtiva do turismo na região, evidenciando a importância do associativismo (s/p).

De acordo com a entrevista concedida em 10 de outubro de 2013 ao Jornal Diário do Nordeste (2013), na visão dos organizadores do evento, que prezam pelo bom atendimento, o Festival é um momento de aprendizagem e acolhimento por excelência do público que já se tornou cativo desde a primeira edição.

O evento gastronômico de Icapuí tem o potencial de impulsionar o desenvolvimento regional, podendo: a) Promover e divulgar a localidade ou região; b) Revigorar a imagem da empresa promotora; c) Atrair novos clientes, estimulando o mercado potencial; d) Apresentar pratos, serviços e instalações; e) Aumentar receitas de vendas; f) Absorver novas técnicas de serviço pela participação dos estabelecimentos; e g) Aumentar os índices de ocupação na baixa temporada.

Como indicado inicialmente, a Rota das Falésias é um dos roteiros estruturados pelo Programa de Regionalização do Turismo- Roteiros do Brasil do MTUR, desenvolvido em parceria com o Sebrae Ceará e, mais recentemente, com o apoio do Sebrae-RN.

Desde 2004 o destino vem recebendo ações de planejamento e execução de projetos, buscando a diversificação da oferta turística e estruturando os atrativos com o objetivo de inserir os roteiros no mercado do turismo de forma mais qualificada e diferenciada. A roteiro conta, ainda, com 46 associações de classe como comerciantes e hoteleiros, incluindo artesãos, bugueiros, taxistas e jangadeiros (MINISTÉRIO DO TURISMO, 2018).

Desde sua primeira edição em 2004, o Festival da Lagosta se fortaleceu através das parcerias entre a Prefeitura da cidade e o Sebrae Ceará, as quais contrataram uma consultoria para melhoria do turismo local, o que levou, conseqüentemente, à divulgação da gastronomia de Icapuí e à promoção deste destino, inserindo Icapuí no cenário litorâneo, compondo a Rota das Falésias. Depois da consultoria recebida, foi realizado de forma bem simples o primeiro festival, nos dias 23, 24 e 25, de julho de 2004.

Conforme o *Release* do I Festival da Lagosta de Icapuí (2004), os objetivos do evento foram:

- Gerar oportunidades de negócios para os empreendedores no município.
- Divulgar o município como destino turístico.
- Ampliar o fluxo de turistas na região.
- Proporcionar divulgação e a melhoria da Gastronomia regional.
- Divulgar as atrações culturais e do artesanato da região, bem como a abertura de canais de comercialização dos mesmos.
- Sensibilizar os empreendedores envolvidos com a pesca da lagosta para o uso de práticas não predatórias.
- Promover o associativismo empresarial local.



- Sensibilizar a comunidade local e dos visitantes sobre a preservação do meio ambiente.
- Sensibilizar os diversos empreendedores da região sobre o potencial do turismo como meio de alavancar negócios diversos.

Para um dos organizadores do Festival da Lagosta, numa fala sobre os primeiros festivais: “[...] os primeiros não tiveram muita divulgação, o primeiro foi tipo assim... a gente até chama de quermesse, foi lá no Posto Fiscal da Redonda, a gente montou os restaurantes com as barraquinhas cercado de tnt, e as pessoas levavam a comida, foi muito legal” (Entrevistado B).

Com o passar dos anos, o evento gastronômico foi tomando visibilidade, recebendo vários incentivos e patrocinadores como o GDTur – associação que esteve presente desde o primeiro festival – e o Sebrae, um patrocinador relevante, contribuindo com palestras e minicursos, realizados antes e durante o evento. As edições do festival abordam diferentes temas e foram levados a cabo em praias da região do município de Icapuí (Quadro 1). Além do atrativo principal, a gastronomia, são realizados também shows, oficinas e palestras.

**Quadro 1:** Festivais da Lagosta de Icapuí (2004 – 2018).

<b>FESTIVAL</b>	<b>TEMA</b>	<b>LOCAL</b>	<b>ORGANIZADORES</b>
<b>I Festival - 23 a 25 julho/2004</b>	Abuse dos seus sentidos!	Praia da Redonda	Associação Grupo de Desenvolvimento do Turismo GDTur/ Sebrae-CE
<b>II Festival - 24 a 26 de junho/2005</b>	Icapuí de todos os sentidos	Praia da Redonda	Associação Grupo de Desenvolvimento do Turismo GDTur/ Sebrae-CE
<b>III Festival - 24 a 26 de setembro/2006</b>	Icapuí de todos os sentidos	Praia da Redonda	Associação Grupo de Desenvolvimento do Turismo GDTur/ Sebrae-CE
<b>IV Festival - 2 a 4 de outubro/2009</b>	Icapuí: No Ceará o sol nasce primeiro aqui!	Praia de Barreiras	Associação Grupo de Desenvolvimento do Turismo GDTur/ Sebrae-CE e Prefeitura de Icapuí
<b>V Festival - 12 a 14 novembro/2010</b>	Foco na iguaria que movimenta a economia local	Praia de Barreiras	GDTur, Sebrae- CE, e Prefeitura Municipal
<b>VI Festival - 4 a 6 de novembro/2011</b>	Lagosta é massa!	Praia de Barreiras	GDTur, Sebrae, Grupo M. Dias Branco, Ministério da Pesca, Secretaria da Pesca, Governo do Estado do Ceará e Banco do Nordeste.
<b>VII Festival - 15 a 18 de novembro/2012</b>	Icapuí de todos os sentidos	Praia de Barreiras	GDTur, Banco do Nordeste, Governo do Estado por meio da Secretaria da Pesca e Arquitetura, Casa Civil e Secretaria da Cultura, Prefeitura, Sebrae e Coelce
<b>VIII Festival - 14 a 16 novembro/2013</b>	Icapuí de todos os sentidos	Praia da Redonda	GDTur, Sebrae, Prefeitura Municipal, Governo do Estado - Casa Civil, Secretaria de Pesca e Arquitetura do Estado e do Instituto Agropolos



<b>IX Festival - 5 a 7 de dezembro/2014</b>	Lagosta e Forró	Praia de Barreiras	GDTur, Governo do Estado através Casa civil, Sebrae, Prefeitura Municipal e Produções J.A
<b>X Festival - 27 a 30 de agosto/2015</b>	Icapuí de todos os sentidos	Praia da Redonda e Praia de Barreira	GDTur, Sebrae, Governo do Estado do Ceará, Casa Civil e Banco do Nordeste, BNB, Coelce e Secretaria de Cultura do Estado através da Lei Estadual de Incentivo à Cultura
<b>XI Festival - 15 a 18 de junho/2017</b>	Homenagem ao cantor Belchior “Coisas nossas”	Praia de Barreiras e Praia Redonda	GDTur e Prefeitura de Icapuí, Governo do Estado do Ceará, Casa Civil, Banco do Nordeste e Instituto de Agropolos do Ceará
<b>XII Festival - 22 a 24 de junho/2018</b>	Icapuí de todos os sentidos	Praia de Barreiras e Praia Redonda	GDTur e Prefeitura de Icapuí, Governo do Estado do Ceará, Casa Civil, Banco do Nordeste e Instituto de Agropolos do Ceará

Fonte: Pesquisa Direta, 2018.

De acordo com o GDTur, em sua proposta de evento no ano de 2019, o Festival tinha um público previsto de aproximadamente dezoito mil pessoas, constituído, principalmente, por moradores do município, visitantes e turistas do Ceará. Conforme os entrevistados, acredita-se que cada pessoa consome aproximadamente R\$ 80,00 (oitenta reais) em produtos e serviços, durante os três dias – média de realização dos festivais. O festival emprega temporariamente cerca de sessenta a oitenta pessoas entre produtores, empreendedores, prestadores de serviço de apoio e artistas, na qual esta média foi identificada entre os anos de 2018 e 2019.

Conforme uma das organizadoras e proprietária de um restaurante comunitário,

[...] o Festival da Lagosta promove um fluxo diferenciado dos outros períodos do ano. Por ser tradicional, as pessoas vêm só para ele! É a festa que atrai, as bandas e todas as comidas que produzimos para vendermos nos dias do festival. Vale demais essa movimentação, porque inclusive a classificação do município pelo Ministério do Turismo subiu! Da categoria D, passamos para o Grupo C! (Entrevistada C).

Tal indicação concedida durante a entrevista refere-se ao Mapa do Turismo, que consiste em um instrumento de acompanhamento do desempenho das economias turísticas locais, que subsidia a priorização de investimentos por programas do Ministério do Turismo, incluindo ações de infraestrutura, qualificação profissional e promoção dos destinos, observando-se, assim, características de demanda e vocação turística. A categorização dos municípios turísticos vai de “A” a “E”, e desde 2017, o município de Icapuí apresenta a Categoria C (MINISTÉRIO DO TURISMO, 2019).

Para a referida entrevistada, a correlação entre a atuação do Turismo Comunitário e os demais setores turísticos de Icapuí viabilizou que o município fosse reconhecido como um dos destinos fundamentais do Litoral Leste Cearense, “Não haveria como considerar essa visibilidade toda de Icapuí se não fosse o papel do Turismo Comunitário, os donos de pousadas e os parceiros



como a Fundação Caiçara, a Fundação Brasil Cidadão..., todos ajudaram para que a gente chegasse até aqui” (Entrevistada C). Desta forma, não há como se analisar o Turismo de Icapuí sem considerar a atuação das comunidades tradicionais.

## 5. O TURISMO COMUNITÁRIO E O FESTIVAL DA LAGOSTA – CAMINHOS RELACIONADOS

A pauta que permeia o Turismo Comunitário traz em si uma relevante expressividade, uma vez que se defende esta atividade como um importante instrumento de inclusão de povos e comunidades tradicionais receptoras. De acordo com Fortunato e Silva (2003), as iniciativas desse segmento surgiram como resposta à lógica de massificação e “elitização” do turismo em nível mundial e também como uma forma das comunidades enfrentarem os problemas socioambientais ocorridos em função da adoção desse modelo.

É relevante destacar, em conformidade com o Código Mundial de Ética para o Turismo (Organização Mundial do Turismo), que as populações e comunidades receptoras locais, bem como os agentes profissionais locais se associarão às atividades turísticas e terão uma participação equitativa nos benefícios econômicos, sociais e culturais que referem, especialmente na criação direta e indireta de emprego que ocasionem (WTO, 1999).

Para Maldonado (2009), o Turismo Comunitário é resultado da necessidade de diversificação dos destinos turísticos em virtude da exigência de um nicho turístico específico que tem buscado novas modalidades turísticas, a exemplo do Turismo Cultural e do Turismo de Natureza, os quais ganharam espaço e força a partir da década de 1980. Adiciona-se a tais nichos o Turismo Gastronômico.

Conforme um dos organizadores do Festival da Lagosta,

[...] quem participa do Festival no que se refere às comunidades que estão envolvidas no Turismo Comunitário, é os Tremembé, o Córrego do Sal, o pessoal de Barreiras; as meninas do corpo e alma (Projeto de Corpo e Algas), elas tudo são GDTur. Lá tem agora o projeto de turismo sustentável, pela Associação Caiçara, em Córrego do Sal, Ponta Grossa e fiz até um chalé em cima da Makura, que é um projeto da Caiçara, com intuito de fortalecer o turismo comunitário, aqui tem Ponta Grossa, que já tem o turismo comunitário; tem Requenguela, Naide e outras duas mulheres lá do Córrego do Sal (Entrevistado D).

Para uma das proprietárias da Cozinha Comunitária da Comunidade de Córrego do Sal,

[...] não é difícil ver a melhoria do Turismo Comunitário depois do Festival, não! A demanda aumentou, as pessoas já sabem da nossa Comunidade. Agora fomos atendidas pela Rede Tucum com um chalé e um quarto na casa de uma das nossas companheiras de



luta aqui no Córrego do Sal. E a gente já sabe que no período do Festival vai ter gente aqui com a gente, porque o povo adora o festival (Entrevistada E).

De acordo com a afirmação de uma das entrevistadas, com o Festival, a dinâmica do turismo em Icapuí teve uma alteração significativa, principalmente por conta da visibilidade dada ao município por meio da publicidade e dos atrativos durante a realização do evento. Segundo suas palavras, “[...] posso dizer que é a comida o grande atrativo. Essa busca pelo que é regional...a nossa mariscada, a lagosta no leite de coco, o espetinho de lagosta. E isso tudo é uma Rede. Foi a Rede Tucum quem auxiliou esse processo e hoje a Fundação Brasil Cidadão e o GDTur” (Entrevistada F).

Segundo a entrevistada acima destacada, a Rede Tucum teve um papel importante para o surgimento do Turismo Comunitário, sobre o qual “[...] ninguém pode negar essa importância e as mudanças que essa atividade proporcionou aos povos do mar, como também a organização comunitária, ligada ao apoio do Poder Público e às parcerias que ocorreram, mudaram a forma dos turistas em ver Icapuí” (Entrevistada F).

Durante este diálogo, ficou também evidente o papel da Fundação Brasil Cidadão que atua no município de Icapuí desenvolvendo processos socioambientais de inclusão e mudanças socioambientais, referentes às relações da comunidade com o ecossistema manguezal.

A referida Organização da Sociedade Civil de Interesse Público (OSCIP), Fundação Brasil Cidadão, foi protagonista da implantação da Estação Ambiental Mangue Pequeno e da passarela sobre o manguezal, onde estes equipamentos sociais passaram a ser uma referência para Educação Ambiental e Turismo em Unidade de Conservação, ampliando de forma considerável o Turismo Ecológico e de Base Comunitária.

Segundo informações do próprio site, a Fundação Brasil Cidadão (2017):

Promove o desenvolvimento local sustentável por meio de alianças com comunidades, empresas social e ambientalmente responsáveis, instituições governamentais e não governamentais. Fundamenta sua prática na teoria do conhecimento sistêmico de Fritjof Capra e na educação libertadora, inclusiva, de Paulo Freire. Com visão ecossistêmica de território, concentra suas ações no município de Icapuí, no litoral leste do Ceará, com o Programa Teia da Sustentabilidade, conjunto de ações e projetos que impulsionam o protagonismo das comunidades (FUNDAÇÃO BRASIL CIDADÃO, 2017, s/p).

De acordo com as entrevistas realizadas, é expressivo e representativo o papel de instituições, como a Fundação Brasil Cidadão, para a conservação do ecossistema manguezal e para os processos de educação ambiental, os quais levam à valorização dos ambientes costeiros e de seus potenciais paisagísticos, que se consubstanciam como fundamentais para a realização de um turismo diferenciado.



O Festival da Lagosta proporcionou um aumento de visitas a essas áreas e com a orientação da comunidade local tais atividades são efetivadas de forma consciente e com vistas à preservação ambiental. Conforme Meireles (2015), Icapuí possui duas Unidades de Conservação de Uso Sustentável: a APA do Manguezal da Barra Grande, criada em 2014, e a APA de Ponta Grossa, oficializada em 1998.

Ainda para Meireles (2015, p. 29), “as APAs estão protegendo ecossistemas importantíssimos para a biodiversidade, a qualidade da água, a diversidade das paisagens e para dar sustentação à socioeconômica de todas as comunidades de Icapuí”. Além disso, “as Unidades de Conservação são também áreas onde o turismo comunitário realiza as atividades de trilhas ecológicas” (MEIRELES, 2015, p. 30).

É importante observar que a atividade turística associada com a realização do Festival Gastronômico em Icapuí se configura como estimuladora da construção e reprodução de manifestações de alteridade da identidade local, sendo percebido o fortalecimento das próprias raízes culturais, promovendo processos que levem à conservação de ecossistemas que são atrativos paisagísticos de grande valor para as áreas onde os mesmos se encontram e para suas comunidades.

## 6. CONSIDERAÇÕES FINAIS

O Festival da Lagosta de Icapuí em suas doze edições tem contribuído para o fortalecimento da economia gerada pela pesca da lagosta, além de garantir a preservação e difusão dos costumes e da culinária típica dos pescadores locais, fomentando a cadeia produtiva cultural, turística e econômica do município.

Constatou-se que o processo de constituição do Festival da Lagosta viabilizou uma aproximação significativa entre a população local, a exemplo dos pescadores, os sujeitos sociais que complementam sua renda com o Turismo Comunitário, e os empresários que nesse processo tem constituído uma rede para fortalecimento e continuidade do Festival da Lagosta de Icapuí. Tal iniciativa, conduzida em parte significativa pelo GDTur e pela empatia entre os grupos envolvidos, configurou uma iniciativa que hoje é referência na gastronomia e no Turismo no Estado do Ceará.

O objetivo principal deste evento, ou seja, contribuir para a preservação e difusão dos costumes e culinária dos pescadores da cidade de Icapuí, além de fomentar a cadeia produtiva turística e cultural do município, tem contribuído para a movimentação dos equipamentos, principalmente aqueles ligados ao Turismo Comunitário, a exemplo dos existentes em Ponta Grossa, Tremembé, Barrinha e Córrego do Sal, que possuem pousadas, quartos e chalés implantados a partir da assessoria da Rede Tucum.



De maneira geral, todo o *trade* turístico da região é beneficiado, dentre estes os hoteleiros, donos de pousadas, chalés, cozinhas comunitárias, barracas de praia, restaurantes, artesãos, comerciantes e etc.

O comércio da lagosta e de peixes diversos, bem como o consumo deles, aumenta significativamente na época da realização do festival em relação ao consumo habitual. O festival promove também a participação da comunidade em torno das lutas e organização para o desenvolvimento local e regional, dando visibilidade ao Turismo Comunitário, onde os pequenos empresários do setor constroem anualmente a proposta, protagonizando esse processo que se tornou tradicional e que fortalece a identidade do turismo de Icapuí, favorecendo o desenvolvimento local.

## REFERÊNCIAS

ANDRADE, J. V. **Turismo: fundamentos e dimensões**. 3ª ed. São Paulo: Ática, ano.

BRASIL. Ministério do Turismo (MTUR). MTUR2017. **Diversidade Movimenta Turismo Gastronômico no Ceará**. Disponível em <<http://www.brasil.gov.br/editoria/turismo/2017/01/diversidade-movimenta-turismo-gastronomico-no-brasil>>. Acesso em: 12/07/18.

BRASIL. Ministério do Turismo (MTUR). **Sol e Praia: orientações básicas**. / Ministério do Turismo, Secretaria Nacional de Políticas de Turismo, Departamento de Estruturação, Articulação e Ordenamento Turístico, Coordenação-Geral de Segmentação. 2ª ed. Brasília: Ministério do Turismo, 2010.

BRASIL.MINISTÉRIO DO TURISMO. **Rota das Falésias: roteiro integrado movimenta turismo do CE e RN**. Disponível em <<http://www.turismo.gov.br/%C3%BAltimas-not%C3%ADcias/11011-rota-das-fal%C3%A9sias-roteiro-integrado-movimenta-turismo-do-ce-e-rn.html>>. Acesso em 12/05/2019.

BRASIL.MINISTÉRIO DO TURISMO. **Mapa do Turismo (2017-2019)**. Disponível em <[www.mapa.turismo.gov.br](http://www.mapa.turismo.gov.br)>. Acesso em 14/04/2019.

BOMFIM, L. C. E.. **O turismo como alternativa de desenvolvimento local no município de Presidente Epitácio**: representações sociais e culturais de identidade local. 2007. 102 f. Dissertação (Mestrado) - Curso do Programa em Pós-Graduação em Desenvolvimento Local, Universidade Católica Dom Bosco, Campo Grande, 2007.

COSTA, E. R. C. Mistura do Dia: a gastronomia e a sua contribuição para o turismo. **Revista Eletrônica de Turismo cultural**, v. 3, n. 1, p. 58-74, 2009.

CUNHA, K. B.; OLIVEIRA, L. V. A Gastronomia Enquanto Atrativo Turístico-Cultural. In: **Revista Anápolis Digital**. 2009. Disponível em <<http://www.anapolis.go.gov.br/revistaanapolisdigital/wp-content/uploads/2011/07/A-GASTRONOMIA-ENQUANTO-ATRATIVO-HIST%c3%93RICO-CULTURAL1.pdf>>. Acesso em 22 de jan.de2019.



- DIÁRIO DO NORDESTE. **Festival da Lagosta de Icapuí**. Fortaleza: jornal impresso. Acesso em 09/07/2004.
- DIÁRIO DO NORDESTE. **Festival da Lagosta de Icapuí**. Disponível em <<https://diariodonordeste.verdesmares.com.br/regiao/festival-da-lagosta-em-icapui-1.463720>>. Acesso em 11/03/2018.
- FORTUNATO, R. A.; SILVA, L. S. Os conflitos em torno do turismo comunitário na Prainha do Canto Verde (CE). In: **Revista Brasileira de Ecoturismo**. São Paulo, v. 6, n. 1, p. 123-138, jan./abr., 2013.
- FUNDAÇÃO BRASIL CIDADÃO. **Sobre a Fundação Brasil Cidadão**. Fortaleza, 2018. Disponível em <<http://www.brasilcidadao.org.br/quem-somos/>>. Acesso em 15/02/2017.
- GABRIELLI, C. P.; SANTOS, G. N. Turismo de Base Comunitária e Patrimônio Cultural Imaterial no Nordeste Brasileiro. In: **Caderno Virtual de Turismo**. Rio de Janeiro, v. 16, n. 3, p. 141-154, dez. 2016.
- GETZ, D. Event management & event tourism. **New York**: Cognizant Communication Corporation, 2005.
- GOMES, C. C. Turismo Comunitário: Um Caminhar para o Desenvolvimento Local. In: **Geoiingá - Revista do Programa de Pós-Graduação em Geografia**, v. 9, n. 1, p. 25-48, 2017.
- GONÇALVES, S. M. L. P. Narrativas visuais: entre a informação e a arte. In: **Anais do 9º Encontro Nacional de História da Mídia**, UFOP, Ouro Preto, 2013.
- GONZAGA, D. M. A. **Eventos gastronômicos e seus impactos para os empreendimentos do Mercado das Tulhas em São Luís (MA)**. Monografia: UFMA, 2018.
- LAKATOS, E.; MARCONI, M. D. **Fundamentos de Metodologia Científica**. 5ª ed. São Paulo: Atlas, 2010.
- MALDONADO, C. O turismo rural comunitário na América Latina: gênese, características e políticas. In: BARTHOLO, R.; SANSOLO, D. G.; BURSZTYN, I. (Orgs.). **Turismo de Base Comunitária: diversidades de olhares e experiências brasileiras**. Rio de Janeiro: Letra e Imagem, 2009. p. 25-44.
- MEIRELLES, G. F. **Eventos: seu negócio, seu sucesso**. Santana da Parnaíba (SP): IBRADEP, 2003.
- MEIRELES, A. J. A. **Unidades de Conservação: ações comunitárias e institucionais para sustentabilidade**. Fortaleza: Editora Fundação Brasil Cidadão, 2015.
- OLIVEIRA, S. **La importancia de La Gastronomía en el Turismo Inn Compilación de Gastronomía**. Centro de Investigaciones y Estudios en Turismo. Buenos Aires, 2007. Disponível em: <<http://www.cieturisticos.com.ar/downloads/>>. Acesso em 10 mar. 2008.
- OLIVEIRA, V. de A.. **A Gastronomia Das Barracas Da Praia Do Futuro Como Atrativo Turístico Em Fortaleza (CE)**. Mestrado Profissional em Gestão de Negócios Turísticos (Dissertação de Mestrado), Fortaleza: UECE, 2015.



PITTE, J. R. **A gastronomia francesa: história e geografia de uma paixão**. Porto Alegre: L&PM, 1993.

SCHLÜTER, R. **Gastronomia e turismo**. São Paulo: Aleph, 2003.

SEBRAE. **Guia Prático de Eventos Gastronômicos: saiba como idealizar o seu**. 2009. Disponível em

<[http://www.bibliotecas.sebrae.com.br/chronus/ARQUIVOS\\_CHRONUS/bds/bds.nsf/348fffe30aeb4456c394360ddc870100/\\$File/7240.pdf](http://www.bibliotecas.sebrae.com.br/chronus/ARQUIVOS_CHRONUS/bds/bds.nsf/348fffe30aeb4456c394360ddc870100/$File/7240.pdf)>. Acesso em: 12/07/18.

SEBRAE. **Guia prático de eventos gastronômicos: saiba como idealizar o seu**, 2016. Disponível em < <https://www.passeidireto.com/arquivo/54325775/guia-pratico-de-eventos-gastronomicos-sebrae>>. Acesso em 20 de maio de 2018.

TRIBUNA DO CEARÁ. (2018). **Investe Ceará**. Disponível em <<http://tribunadoceara.uol.com.br/blogs/investe-ce/2018/06/05/ceara-lidera-exportacoes-de-lagosta-e-icapui-recebe-festival-de-musica-e-gastronomia-para-comemorar/>>. Acesso em: 22/07/18.

VILLARREAL, L. Z.; PEREZ, K. S. D.; MARÍN, A. I.; ONOFRE, A. A. V.. El Trabajo Turístico Comunitario en Pomuch, Campeche, México. In: **Revista GeoNordeste**, São Cristóvão, XXXI, n. 1, p. 06-21, jan./jun., 2020.

WORLD TOURISM ORGANIZATION (WTO). **Sustainable tourism development**. 1999. Disponível em < <https://www.unwto.org/sustainable-development>>. Acesso em 11 de maio de 2018.