

Resumo

A presente dissertação pretende abordar o tema da gastronomia dentro do setor turístico empresarial. Analisar a relação e o impacto que a realização de eventos gastronómicos provocam na gestão das empresas de restauração da região de Ponte de Lima, apresenta-se como o principal desafio da investigação. Os principais objetivos do estudo serão relacionar a motivação gastronómica com a procura turística do destino e perceber de que forma a existência de eventos e feiras gastronómicas nas localidades, influenciam o planeamento e gestão dos empresários da restauração. A escolha do tema resulta do envolvimento pessoal e profissional da autora, na atividade de alojamento turístico e restauração na região e surge ainda no alinhamento do seu percurso académico (licenciatura), na área de turismo. Pretende-se com este estudo analisar a importância da gastronomia tradicional nos destinos turísticos e perceber a importância que os gestores dos estabelecimentos de restauração, atribuem à gastronomia local, sendo esta, um atrativo turístico. Para se iniciar o estudo foi necessário encontrar as diversas abordagens teóricas que nos falam da gastronomia e de como esta se apresenta indissociável do desenvolvimento turístico. Os métodos de investigação deste trabalho iniciaram com a pesquisa bibliográfica e documental para de seguida ser aplicado o inquérito por questionário aos gestores dos estabelecimentos de restauração em Ponte de Lima e por fim procedeu-se à análise e conclusões dos dados recolhidos. As principais conclusões do estudo ditam que, de facto, a gastronomia, é considerada pelos gestores empresariais da restauração, um dos principais atrativos turísticos e que a organização e promoção de eventos turísticos pelas entidades locais, resulta num maior número de visitantes e numa maior afluência de clientes nos estabelecimentos de restauração.

Palavras-chave: Gastronomia, restauração, turismo, eventos gastronómicos, gestão empresarial.