

# GLOBAL ACADEMIC RESEARCH INSTITUTE

COLOMBO, SRI LANKA



## GARI International Journal of Multidisciplinary Research

ISSN 2659-2193

**Volume: 11 | Issue: 04**

On 31<sup>st</sup> December 2025

<http://www.research.lk>

Author: Elizabeth Barreto Araújo, Helio Brites da Silva,

Estaneslau Antonio Baptista, Tomas Pereira

Dili Institute of Technology, Timor-Leste

GARI Publisher | Tourism | Volume: 11 | Issue: 04

Article ID: IN/GARI/JOU/2025/199/MULTI | Pages: 75-83 (09)

ISSN 2659-2193 | Edit: GARI Editorial Team

Received: 13.10.2025 | Publish: 31.12.2025

DOI: <https://doi.org/10.63572/gari7392>



# EXPLORAÇÃO DA GASTRONOMIA E TURISMO NA ILHA DO ATAURO, TIMOR-LESTE

Elizabeth Barreto Araújo, Helio Brites da Silva, Estaneslau Antonio Baptista, Tomas Pereira

*School of Tourism and Hospitality, Hotel Management department,*

*Dili Institute of Technology, Timor-Leste*

## RESUMO

Este estudo analisa o potencial do turismo gastronómico na Ilha do Atauro, destacando os locais, as comunidades e as suas tradições culinárias. O principal objetivo é compreender e promover a gastronomia típica de Atauro como um recurso estratégico para o desenvolvimento do turismo sustentável na ilha. A investigação recorreu a uma abordagem qualitativa para interpretar as percepções e experiências relacionadas com o turismo gastronómico. A recolha de dados foi realizada em Biqueli, um destino turístico de referência na ilha, através de entrevistas semi-estruturadas com 20 participantes-chave, entre proprietários e trabalhadores de restaurantes e bancas de comida local. A análise dos testemunhos permitiu identificar práticas, desafios e oportunidades no setor. Os resultados revelam que a gastronomia de Atauro apresenta inovações significativas baseadas na utilização de produtos locais, como o Iramutan, bem como na preservação de pratos tradicionais. A pesquisa conclui que a valorização e a melhoria das receitas locais podem fortalecer a identidade gastronómica de Atauro, aumentar a atratividade turística da ilha e contribuir para o desenvolvimento económico da comunidade.

Palavras-chave: Turismo gastronómico; Gastronomia local; Ilha do Atauro; Cultura alimentar; Identidade cultural; Património culinário

## INTRODUÇÃO

O turismo em Timor-Leste é reconhecido como um setor com elevado potencial para impulsionar o crescimento económico nacional. A gastronomia e o turismo gastronómico podem desempenhar um papel fundamental na dinamização das comunidades locais, sobretudo daquelas que dependem da agricultura de subsistência, ao criarem oportunidades económicas sustentáveis que valorizam a cultura, a história e a identidade nacional. Através do turismo, Timor-Leste pode estimular o desenvolvimento do setor privado emergente e contribuir para o progresso em direção aos Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS) (Courvisanos, 2018). Uma das atividades que melhor favorece a integração entre cultura, história e natureza é a valorização dos territórios e das comunidades por meio das suas “narrativas culinárias” (Berno et al., 2022). Face ao passado marcado por administrações coloniais e períodos de ocupação, as tradições culinárias timorenses e o turismo gastronómico de base experiencial assumem grande relevância enquanto instrumentos para construir uma narrativa positiva de resiliência, identidade e autonomia cultural no contexto contemporâneo.

A gastronomia, enquanto parte integrante do património cultural imaterial, desempenha um papel central no desenvolvimento turístico, refletindo as tradições e valores das comunidades. Os

turistas procuram, cada vez mais, experiências autênticas, e a gastronomia pode influenciar de forma decisiva a escolha de um destino (Tovmasyan, 2019). Para além disso, constitui-se como um elemento diferenciador e um fator de competitividade entre destinos turísticos (Mariani & Okumus, 2022, cit. por Recuero-Virto & Valilla Arróspide, 2024). O turismo gastronómico promove o consumo e a valorização de produtos e receitas regionais, preservando saberes tradicionais e estimulando as economias locais. Este tipo de turismo centra-se, sobretudo, no consumo de pratos confeccionados com ingredientes locais e sazonais (Newerli-Guz et al., 2025), reforçando a ligação entre gastronomia, identidade e desenvolvimento sustentável. Ao integrar cultura, festivais, património e alimentação, o turismo culinário pode fortalecer a atratividade e a autenticidade de um destino (Kumar Ajay et al., 2024).

De acordo com a Estratégia de Turismo de Timor-Leste 2023–2030, os principais pilares estratégicos do desenvolvimento turístico são: Prioridade, Prosperidade, Pessoas, Proteção e Parcerias. A gastronomia encontra-se integrada no pilar Prioridade, enquanto fator estratégico para a promoção do turismo nacional (Política Nacional de Turismo, 2017). Segundo Kuhn (2024), o turismo gastronómico constitui um setor em expansão, uma vez que a culinária representa um dos elementos mais expressivos do património cultural imaterial dos povos e pode transformar-se numa marca distintiva a nível internacional. Além disso, a constante evolução do setor gastronómico, impulsionada por chefs e investigadores, tem contribuído para a valorização tanto dos pratos tradicionais como de novas interpretações culinárias inovadoras (Okumus et al., 2018). A Ilha do Atauro, situada a norte de Díli, é reconhecida pela sua vasta riqueza natural, biodiversidade marinha e forte coesão comunitária, constituindo um destino singular no contexto timorense. No entanto, apesar do

seu potencial cultural, a gastronomia local permanece pouco estudada e divulgada. A alimentação na ilha baseia-se principalmente em ingredientes autóctones, como mandioca, batata-doce, inhame, milho, coco, peixe, algas e frutas tropicais. Os métodos tradicionais de confeção incluem o uso de fogueiras, pedras quentes, folhas de bananeira e processos de fermentação ancestral.

A cultura alimentar de Atauro é uma componente essencial da identidade local, refletindo práticas sustentáveis de interação com o ambiente natural. Esta gastronomia apresenta ainda forte ligação ao ecoturismo comunitário, que promove a sustentabilidade, a resiliência socioeconómica e a preservação cultural. Contudo, enfrenta desafios significativos, como a transmissão predominantemente oral das receitas tradicionais, o risco de perda de saberes devido à migração juvenil e a fraca promoção a nível nacional e internacional. Neste contexto, torna-se pertinente explorar de que forma a gastronomia pode contribuir para o desenvolvimento do turismo sustentável na ilha. Assim, o presente estudo tem como objetivo analisar o potencial do turismo gastronómico na Ilha do Atauro, identificando os seus recursos culinários, desafios e oportunidades de desenvolvimento enquanto produto turístico sustentável.

## **REVISÃO DA LITERATURA**

### **Gastronomia e Turismo Gastronómico**

Segundo Yıkımlı et al. (2024), o termo gastronomia tem origem no grego *gaster* (estômago) e *nomos* (lei). A gastronomia é definida como a ciência, arte ou prática da boa alimentação, estudando a relação entre cultura e comida. Traduzida do francês, é frequentemente compreendida como o conjunto de conhecimentos e práticas relacionados à preparação, apresentação e apreciação de alimentos. No dicionário da Instituição da Língua Turca, é descrita como o “interesse pelo ato de comer bem”

e “cozinha saudável, organizada e harmoniosa, com ordem e qualidade no serviço das refeições”. O turismo gastronómico é uma forma de turismo que visa a experiência cultural através da alimentação, englobando práticas de preparação, consumo, tradições alimentares e identidade culinária de determinado povo ou região. Estudos anteriores definem-no como um campo que analisa a relação entre cultura e comida, enquanto reflexo social e histórico (Santich, 2004, cit. por Balderas-Cejudo & Patterson, 2019). Assim, o turista gastronómico é aquele que viaja com o objetivo de experimentar culinárias típicas e autênticas (Balderas-Cejudo & Patterson, 2019). O turismo culinário está associado à procura de experiências alimentares locais e autênticas que permitam ao visitante estabelecer uma ligação com a cultura do destino (Suandi et al., 2021, cit. por Untari & Satria, 2025). Com o seu crescimento, o branding gastronómico tem-se tornado essencial na promoção de destinos turísticos, reforçando identidades regionais e atraindo visitantes interessados na cultura alimentar (Untari & Satria, 2025). Nurmilah et al. (2022) salientam ainda que a culinária envolve processos criativos que integram tradição, estética e valores culturais, contribuindo para a valorização do património alimentar local.

### **Turismo Gastronómico como Expressão Cultural**

O turismo gastronómico é considerado um ramo do turismo cultural, uma vez que transmite valores, tradições e identidades locais através da alimentação (Macêdo et al., 2025). Em diversas regiões-tanto no Brasil como na Europa-a gastronomia desempenha um papel relevante na preservação do património cultural e na promoção de práticas sustentáveis. A ligação entre gastronomia, cultura e sustentabilidade constitui, assim, um importante campo de análise no desenvolvimento turístico. Segundo Hammad & Abd El Maksoud (2025), o

turismo gastronómico assume maior relevância quando associado ao património cultural de um país. Num estudo realizado no Egito com 408 turistas, os autores concluíram que a gastronomia é uma porta de entrada para compreender a cultura e os valores de uma sociedade, promovendo experiências mais profundas e significativas. O estudo recomenda a criação de rotas gastronómicas, integração de festivais culturais, melhoria de infraestruturas turísticas e apoio governamental para fortalecer este segmento turístico.

Macêdo et al. (2025) analisaram ainda o papel de espaços gastronómicos no desenvolvimento regional e patrimonial em duas cidades de referência: Juazeiro do Norte (Brasil) e Santiago de Compostela (Espanha). Os resultados mostram que a gastronomia local não só contribui para a valorização cultural como também impulsiona o desenvolvimento socioeconómico, reforça a identidade comunitária e aumenta a atratividade turística.

### **Inovação na Gastronomia**

A inovação gastronómica desempenha um papel estratégico no desenvolvimento turístico, pois permite a criação de novos produtos culinários e a reinvenção de receitas tradicionais (Canbolat, 2022). De acordo com Chauhan (2023), a inovação na cozinha resulta da combinação de criatividade, tecnologia, sustentabilidade e valorização cultural. Os chefs contemporâneos procuram constantemente reinterpretar tradições culinárias, introduzindo novas técnicas e ingredientes para criar experiências memoráveis. Explorar cozinhas locais e viver experiências alimentares autênticas constitui uma das principais motivações dos turistas gastronómicos (Manola & Koufadakis, 2020). Neste contexto, a gastronomia torna-se uma forma de mediação cultural entre visitantes e comunidade local.

Giamporcaro et al. (2025) demonstram, no estudo sobre a alcachofra de Cerda

(Sicília), que os produtos gastronômicos regionais podem promover o desenvolvimento rural e fortalecer o sentimento de identidade comunitária. Mesmo sem certificação oficial, este produto agrícola tornou-se símbolo cultural e econômico local, sendo promovido através de festivais e roteiros gastronômicos. De forma complementar, Chang et al. (2025) destacam a crescente importância da gastronomia molecular, impulsionada pelas redes sociais e pela cultura gourmet. A inovação tecnológica na cozinha permite criar experiências sensoriais diferenciadas, aumentando a percepção de valor e o envolvimento dos consumidores.

## **METODOLOGIA DA PESQUISA**

Este estudo utilizou um método de pesquisa qualitativa para explorar as percepções dos entrevistados sobre o turismo gastronômico, seguindo Cortini et al. (2019). A pesquisa foi realizada na Ilha de Atauro, com foco especial em restaurantes locais e barracas de comida na área de Biqueli, um destino turístico bastante conhecido. Foi utilizada a técnica de amostragem intencional para identificar informantes-chave que possuíam experiência e conhecimento relevantes sobre o tema (Etikan, 2016). No total, participaram 20 pessoas, incluindo membros da comunidade local — como cozinheiros domésticos, vendedores de comida, agricultores, pequenos empresários e estudantes —, bem como turistas que visitaram a ilha e experimentaram a culinária local. A coleta de dados combinou abordagens qualitativas e quantitativas, utilizando observação, entrevistas semiestruturadas e um evento gastronômico de “degustação experimental” para reunir percepções (Angrosino & Rosenberg, 2011; Englander, 2012; Lauterbach, 2018). As entrevistas semiestruturadas permitiram que os entrevistados compartilhassem livremente suas opiniões e experiências,

enriquecendo a profundidade dos dados qualitativos. As informações coletadas foram analisadas por meio da análise narrativa (Herman & Vervaeck, 2019), o que possibilitou aos pesquisadores interpretar as histórias e perspectivas dos participantes, revelando novos conhecimentos e potenciais inovações relacionadas aos produtos alimentares locais e ao desenvolvimento do turismo gastronômico.

## **RESULTADOS E DISCUSSÃO**

### **Descrição Geral**

Atauro é uma ilha e, desde 1 de Janeiro de 2022, um município recém-criado de Timor-Leste, situado aproximadamente 25 km a norte de Díli. De acordo com o Censo Populacional de 2022, possui cerca de 10 295 habitantes. Administrativamente, a ilha é constituída por cinco sucus (aldeias): Biqueli, Beloi, Macadade, Maquili e Vila Maumeta (que funciona como centro administrativo). Atauro é reconhecida internacionalmente pelo seu elevado valor ecológico e turístico. A ilha é considerada um destino de referência em ecoturismo devido à sua biodiversidade marinha excepcional-alberga uma das maiores diversidades de espécies de peixes do mundo e recifes de coral ainda bem preservados. Estas características tornam a ilha particularmente atrativa para investigadores, ambientalistas e turistas interessados em turismo sustentável. Embora Timor-Leste seja maioritariamente católico romano (cerca de 98% da população), Atauro distingue-se por ter uma predominância da fé protestante. A espiritualidade local combina o cristianismo com práticas tradicionais e crenças ancestrais de base animista, criando uma expressão religiosa única e profundamente ligada à identidade cultural comunitária.

A riqueza cultural da ilha também se manifesta nas suas tradições gastronômicas, onde predominam pratos à base de peixe fresco, mandioca, milho e

outros produtos agrícolas locais. A gastronomia de Atauro não só traduz o modo de vida da população-próximo da natureza e da economia de subsistência- como possui forte potencial para se transformar num produto turístico distintivo.

### **Explorar o Turismo Gastronómico através da Inovação Culinária**

O turismo gastronómico permite conhecer um destino pela sua comida, pelos seus sabores tradicionais e pelo significado cultural associado à alimentação. Na Ilha de Atauro, esta experiência tem vindo a ser dinamizada através da inovação culinária, que combina tradição e criatividade. Esta abordagem revela-se fundamental para:

- valorizar o património alimentar local,
- diversificar a oferta turística,
- gerar novas oportunidades económicas para a comunidade,
- reforçar a identidade cultural local.

A inovação culinária observa-se na forma como pratos tradicionais estão a ser reinterpretados com técnicas contemporâneas de preparação e apresentação, sem perder o seu significado cultural. Exemplos incluem o uso criativo de produtos locais como o milho, mandioca, coco, moringa e peixe seco em combinações e apresentações atrativas para turistas.

## **DISCUSSÃO**

Inovação Gastronómica: Iramutan e Pratos de Atauro

A inovação culinária é realizada explorando a conexão entre a gastronomia e a criatividade, com o objetivo de criar novas formas de praticar e gerir este campo, (Galarraga & Martinez de Albeniz, 2025). A combinação de produtos locais e modernos, os métodos de apresentação, o uso de novos ingredientes e as maneiras de empratamento são estratégias e habilidades que podem manter a originalidade do sabor e da textura dos

pratos. Assim, o exemplo de inovação gastronómica são o Iramutan e os Pratos de Atauro, que representam a inovação.

O Iramutan é um dos pratos mais emblemáticos de Atauro, sendo comum em todas as aldeias: Macadade, Biqueli, Beloi, Maquili e Vila Maumeta. O nome resulta da junção das palavras locais: ira (folhas de moringa) e mutan (milho cozido). Tradicionalmente, consiste numa combinação de:


- milho cozido,
- folhas de moringa,
- mandioca,
- peixe frito triturado ou moído.

É um prato nutritivo, de baixo custo e culturalmente representativo da dieta local. Desde 2022, tem sido promovido em festivais gastronómicos comunitários e competições culinárias na ilha, com o objetivo de incentivar a inovação e destacar o uso sustentável de ingredientes locais.


### **Pratos de Atauro**


Os pratos de Atauro refletem a culinária tradicional da ilha, combinando ingredientes locais frescos e saudáveis. Os principais componentes incluem arroz cultivado na própria ilha, legumes variados, saladas frescas e peixe grelhado, geralmente pescado nas águas ao redor de Atauro. Esta comida é apreciada tanto pela comunidade local quanto pelos turistas, por seu sabor natural e autêntico. Cada prato mostra a simplicidade e riqueza da gastronomia da ilha, valorizando os ingredientes naturais e métodos tradicionais de preparo. Além disso, os pratos de Atauro representam a cultura e o estilo de vida da população local, oferecendo uma experiência culinária única para quem visitá-lo. A Tabela a seguir poderá apresentar exemplos de inovação gastronómica observados no estudo, relacionando produto tradicional, adaptação criativa, técnica utilizada e impacto turístico.



Iramutan – Ingredientes e Modo de Preparo		
Ingredientes	Materiais: & Modo de Preparo	Imagem do produto
<p><b>Porção:</b> 2 porções</p> <p>1 xícara de milho moído</p> <p>1 litro de água</p> <p>1 tomate (para decorar) 50 g de folhas de moringa</p> <p>50 g de peixe seco</p> <p>50 g de mandioca amarela</p> <p>1 litro de óleo vegetal</p>	<p><b>Materiais:</b></p> <p>Tigela, Fogão, Panela, Faca, Colher de sopa, Tábua de corte.</p> <p><b>Modo de Preparo:</b></p> <p>Preparar todos os ingredientes: milho moído, água, tomate, folhas de moringa, peixe seco e mandioca.</p> <p>Preparar os utensílios: tigela, panela, frigideira, colher de sopa, colher e faca.</p> <p>Descascar e lavar a mandioca.</p> <p>Cozinhar a mandioca por 40 minutos até ficar macia e cortar em tiras finas.</p> <p>Cozinhar o milho em 1 litro de água por 40 minutos até ficar cozido.</p> <p>Acrescentar as folhas de moringa ao milho, cozinhar por 2 minutos e retirar do fogo.</p> <p>Lavar e fritar o peixe seco no óleo vegetal.</p> <p>Servir o milho em uma tigela, acompanhado de fatias de tomate, pedaços de mandioca e peixe frito desfiado.</p>	

*Fonte: Elaborado pelo autores com base nos dados da investigação (2025)*

Os Pratos de Atauro		
Ingredientes	Materiais: & Modo de Preparo	Imagem do produto
<p>Porção: 2 porções</p> <p>Katupa</p> <p>50 g de arroz, ½ litro de água de coco, ½ colher de chá de sal, ½ colher de chá de pimenta, 4 folhas de palmeira para embrulhar, 4 folhas de manjeriço</p>	<p><b>Materiais:</b></p> <p>Tigela, coador, panela, fogão, espátula, pegador.</p> <p><b>Modo de Preparo</b></p> <p>Preparar todos os ingredientes: arroz, água de coco e folhas para embrulhar.</p> <p>Preparar os utensílios: tigela, panela e fogão.</p> <p>Temperar o arroz com sal, pimenta, folhas de manjeriço e um pouco de água de coco.</p> <p>Colocar o arroz nas folhas de palmeira.</p>	

<p>Peixe Grelhado de Atauro</p> <p>50 g de peixe fresco, 1 colher de chá de sal e pimenta, 1 colher de chá de suco de limão, 10 g de folhas de manjeriço, 10 g de curcuma</p> <p>Tomate Picante Fresco</p> <p>4 tomates frescos, ½ colher de chá de óleo vegetal, ½ cebola, ½ chalota, ½ colher de chá de sal e pimento</p>	<p>Colocar na panela e adicionar 1 litro de água de coco.</p> <p>Cozinhar por 30 minutos ou até estar pronto.</p> <p>Servir no prato.</p> <p>Material: Tigela, faca, coador, pegador, bandeja e prato</p> <p>Modo de Preparo</p> <p>Limpar o peixe. Marinar com sal, pimenta, cúrcuma, cebola, suco de limão e manjeriço.</p> <p>Grelhar sobre o fogo até cozinhar.</p> <p>Servir com salada e tomate fresco</p> <p>Material: Tigela, faca, colher</p> <p>Modo de Preparo</p> <p>Preparar e descascar os ingredientes.</p> <p>Cortar tomate, cebola e chalota em cubos e temperar com sal, pimenta, pimenta fresca e óleo.</p> <p>Servir junto com o katupa.</p>	
<p>Ingredientes para Salada Fresca</p> <p>30 gramas de tomate fresco, 30 gramas de espinafre fresco (4 folhas), ½ colher de chá de sal, ½ colher de chá de pimento, 20 ml de óleo vegetal, 1 cebola.</p>	<p>Material: Bandeja, Pegador de alimentos, Colher de jantar</p> <p>Modo de Preparo</p> <p>Lave a salada e o tomate.</p> <p>Sirva a salada no prato de jantar.</p> <p>Adicione as fatias de tomate e as rodelas de cebola com óleo vegetal, sal e pimenta.</p>	

*Fonte: Elaborado pelo autor com base nos dados da investigação (2025)*

## CONCLUSÃO

## RECOMENDAÇÕES

### Conclusão

Relativamente à exploração do turismo gastronómico na Ilha do Atauro, conclui-se que:

1. O turismo gastronómico desempenha um papel fundamental na valorização da culinária local, preservando sabores, tradições e técnicas culinárias, bem como

promovendo a identidade cultural da região.

2. O potencial gastronómico da Ilha do Atauro baseia-se em produtos e pratos tradicionais, como o iramutan (milho cozido com folhas de moringa), batata-doce, mandioca, katupa, peixe fresco e peixe seco.

3. A promoção do turismo gastronómico pode contribuir para a diversificação económica local, incentivando inovações culinárias baseadas em saberes tradicionais,



reforçando ao mesmo tempo a atratividade turística da ilha.

### Recomendações

Com base nos resultados do estudo, recomendam-se as seguintes ações:

1. Aos cozinheiros locais e chefs-Incentivar a criação de versões contemporâneas ou de fusão dos pratos tradicionais, mantendo a autenticidade dos sabores e o uso de produtos locais.

2. À indústria turística e entidades locais-Desenvolver estratégias de marketing gastronômico que promovam a identidade culinária de Atauro, destacando pratos emblemáticos como o iramutan, katupa, mandioca, milho cozido e peixe grelhado.

3. Aos restaurantes e agências de turismo-Integrar experiências culinárias com outras atividades turísticas, como ecoturismo, mergulho e passeios culturais, de forma a oferecer pacotes turísticos completos e diferenciadores.

### Agradecimentos

Este estudo não recebeu qualquer apoio financeiro. Os autores expressam a sua sincera gratidão a todos os participantes que colaboraram como informantes, fornecendo contributos valiosos através de entrevistas, comentários e observações durante o processo de investigação. É também dirigido um agradecimento especial ao editor e aos revisores anónimos pelas suas sugestões e contributos construtivos para a melhoria deste trabalho.

### BIBLIOGRAFIA

- Angrosino, Michael, and Judith Rosenberg. "Observations on observation." *The Sage handbook of qualitative research* 4 (2011): 467-478.
- Balderas-Cejudo, I. Patterson, G. W. L. (2019). *US*.
- Berno, T., Rajalingam, G., Miranda, A. I., & Ximenes, J. (2022). *Promoting sustainable tourism futures in Timor-*

*Leste by creating synergies between food, place, and people. Journal of Sustainable Tourism*, 30(2-3), 500-514.

<https://doi.org/10.1080/09669582.2021.1895819>

- Chang, M. Y., Huang, C. X., Lin, I. K., & Chen, H. S. (2025). *Exploring Product Innovation and Consumer Attitudes in Molecular Gastronomy: Marketing Insights for the Gourmet Food Industry. Foods*, 14(2), 1-18. <https://doi.org/10.3390/foods14020209>
- Chauhan, Y. (2023). *Culinary Creativity Unleashed: A Review of Innovative Techniques in Food Gastronomy. International Journal for Multidimensional Research Perspectives (IJMRP)*, 1(2), 37-46. [www.chandigarhphilosophers.com](http://www.chandigarhphilosophers.com)
- Cortini, M., Galanti, T., & Fantinelli, S. (2019). *Focus group discussion: How many participants in a group? Encyclopaedia*, 23(54), 29-43. <https://doi.org/10.6092/issn.1825-8670/9603>
- Etikan, I. (2016). *Comparison of Convenience Sampling and Purposive Sampling. American Journal of Theoretical and Applied Statistics*, 5(1), 1. <https://doi.org/10.11648/j.ajtas.20160501.11>.
- Galarraga, A., & Martinez de Albeniz, I. (2025). *Innovation and creativity in gastronomy beyond Haute Cuisine restaurants: Towards an innovation ecosystem in Gastronomytech in the Basque Country. Creativity and Innovation Management*, 34(1), 3-29. <https://doi.org/10.1111/caim.12624>.
- Giamporcaro, G., Sgroi, F., Baviera-Puig, A., & Modica, F. (2025). *Promoting rural development through gastronomic Heritage: the case of the Cerda Artichoke in northwestern Sicily. International Journal of Gastronomy and Food Science*, 41(July), 101246. <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2025.101246>.
- Hammad, A. A., & Abd El Maksoud, R. M. (2025). *Gastronomic Tourism as a Core Tourism Product for Augmenting Cultural Tourism in*

- Egypt. *The International Journal of Tourism and Hospitality Studies*, 0(0), 0–0. <https://doi.org/10.21608/ijthsx.2025.351030.1142>.
- Kumar Ajay, Kaur Gurbinderjeet, & Kaur Manpreet. (2024). *Food Tourism and The Cuisine of Himachal Pradesh: A Study Of Local Gastronomy In Selected Destinations Within The Region. WE-A Multidisciplinary and Multilingual Peer-Reviewed Research Journal*, 5(1), 11–16. [https://www.wejournal.net/\\_files/ugd/cb84fd\\_527a7cc941d9405bbf557e4f1730f.pdf](https://www.wejournal.net/_files/ugd/cb84fd_527a7cc941d9405bbf557e4f1730f.pdf).
- Atauro (Administrative Post, East Timor) - Population Statistics, Charts, Map and Location. *Learn History through Tourism in Timor-Leste - Ataúro Island. Exploring and Understanding Ataúro's History - Ataúro Island*.
- Macêdo, A. C. L., Rodrigues, J. R. R. S., & Solla, X. M. S. (2025). *Cultural Aspects and Sustainability in Gastronomic Places: Analysis in Tourist Cities in Brazil and Europe. Revista JRG de Estudos Acadêmicos*, 8(18), e081933. <https://doi.org/10.55892/jrg.v8i18.1933>
- Manola, M., & Koufadakakis, S. X. (2020). *The Gastronomy as an Art and its Role in the Local Economic Development of a Tourism Destination: A Literature Review. SPOUDAI Journal of Economics and Business*, 70(1–2), 81–92. <http://spoudai.unipi.gr>
- Newerli-Guz, J., Śmiechowska, M., & Pięłowski, M. (2025). *Purchasing Spices as Tourist Souvenirs—A Risk Assessment in the Context of Sustainable Tourism Development. Sustainability (Switzerland)*, 17(9). <https://doi.org/10.3390/su17093880>
- Nurmilah, R., Ade Sudarma, & Alhidayatullah, A. (2022). *Culinary Tourism Development Strategy in Sukabumi. International Journal of Entrepreneurship and Business Management*, 1(2), 105–115. <https://doi.org/10.54099/ijebm.v1i2.351>
- Okumus, B., Koseoglu, M. A., & Ma, F. (2018). *Food and gastronomy research in tourism and hospitality: A bibliometric analysis. International Journal of Hospitality Management*, 73(October 2017), 64–74. <https://doi.org/10.1016/j.ijhm.2018.01.020>
- Politika Nasional Turizmu. (2017). *Dezenvolve turizmu to 'o tinan 2030. Journal*, 10.
- Santich, B. (2004). *The study of gastronomy and its relevance to hospitality education and training. International Journal of Hospitality Management*, 23(1), 15–24. [https://doi.org/10.1016/S0278-4319\(03\)00069-0](https://doi.org/10.1016/S0278-4319(03)00069-0)
- Suwandi, A., Utami, N. F., Fitriyani, E., & Panji Wulung, S. R. (2021). *Analysis of Tourism Education to Promote Innovation in Gastronomy. Ntf 2019*, 172–176. <https://doi.org/10.5220/0010224401720176>
- Tovmasyan, G., (2019). *Exploring the Role of Gastronomy in Tourism. SocioEconomic Challenges*, 3(3), 30–39. [https://doi.org/10.21272/sec.3\(3\).30-39.2019](https://doi.org/10.21272/sec.3(3).30-39.2019)
- Untari, D. T., & Satria, B. (2025). *Reimagining Indonesia's Culinary Tourism: The Power of Gastronomy and Branding. Greenation International Journal of Tourism and Management*, 3(2), 150–155. <https://doi.org/10.38035/gijtm.v3i2.329>
- Yıkmiş, S., Türkol, M., Abdi, G., İmre, M., Alkan, G., Türk Aslan, S., Rabail, R., & Aadil, R. M. (2024). *Culinary trends in future gastronomy: A review. Journal of Agriculture and Food Research*, 18(August). <https://doi.org/10.1016/j.jafr.2024.101363>