

Atributos da Satisfação na Qualidade do Turismo: O património gastronómico da açorda Alentejana

Rui Amaral

E-mail: ruialmeidaamaral@hotmail.com
Universidade de Évora

Susana Rocha

E-mail: susanarocha2005@hotmail.com
Universidade de Évora

Margarida Saraiva

E-mail: msaraiva@uevora.pt
Universidade de Évora

Resumo:

Um dos pilares estruturantes da gastronomia portuguesa é a conhecida trilogia do Pão, Azeite e Vinho, alimentos no quotidiano do mediterrâneo e muito presentes no Alentejo. Entender a gastronomia como património alimentário de uma região ou lugar pressupõe uma visão alargada, transversal e integradora de diferentes atributos que se cruzam com tradições culturais alimentares e que é mais do que do domínio culinário. A exploração das características do turismo cultural e de destino (lugar) bem como dos atributos endógenos da açorda Alentejana em contextos gastronómico, permite também avaliar que a promoção de festivais gastronómicos e/ou de produtos regionais insere-se num paradigma de sustentabilidade, sendo que a oferta de produtos regionais de qualidade deverá constituir elemento potenciador do desenvolvimento socioeconómico à escala local e regional e, consequentemente, atrair e fidelizar novos públicos. Com o presente artigo pretende-se avaliar as expectativas e o grau de satisfação dos visitantes do 9º Congresso das Açordas realizado em Portel, a partir da análise multivariada de um questionário adaptado do modelo SERVQUAL. Os resultados mostram que as perceções dos visitantes relativamente à qualidade do produto oferecido são satisfatórias e estão de acordo com as expectativas.

Palavras-chave: Turismo Gastronómico, Açorda Alentejana, Satisfação, Qualidade