

## EDITORIAL

Neste número, dentro da tradição da revista, busca-se ampliar a compreensão e significações do conceito de hospitalidade como representação humana, tanto no plano socioantropológico como da gestão.

Dessa forma, traz-se como abertura o artigo de Maximiliano Emanuel Korstanje, *Un estudio critico sobre el patrimonio turistico: capitalismo vs (des)protección*, que proporciona um olhar oblíquo e penetrante sobre a hospitalidade no turismo. Nele o autor discute uma das falsas realidades atribuídas ao fenómeno turístico, segundo a qual, “[...] *la patrimonialización y la sustentabilidad ayudarán a las comunidades locales a protegerse de los efectos no deseados del mercado*”. Desde de Jost Klippendorf e seu livro, *Sociologia do Turismo*, que a crítica o mercado capitalista no turismo, que é necessário perceber as realidades regionais do mercado turístico. Maximiliano Emanuel Korstanje mostra esta realidade associada e percepção das mudanças sofridas no proceso de patrimonialização e como tal fato cria um mercado de consumo não discutido de forma crítica e construtiva, no qual a sustentabilidade é um mito.

No artigo de Maria Esther Fernandes, *Imagem e olhar em pesquisa: para além do visível*, observa-se como a construção da imagem de um local e de suas pessoas, pelo uso do registro fotográfico, pode criar um dado de pesquisa significativo que vai além das interfaces quantitativas da coleta de campo e pode significar o desenvolvimento de uma maior percepção dos homens e os mecanismos simbólicos criados para se identificarem em uma coletividade.

No trabalho de Renata Silva Santos Camargo, *Dádiva e hospitalidade na Bíblia*, é mostrado a questão da “religião como um instrumento de legitimação da dádiva e da hospitalidade na sociedade contemporânea”, importante elemento para compreender a atual crença religiosa humana.

Na análise proposta por Cynthia Mello Ferrari, *O supereu imperativo do gozo nas viagens*, discute-se de forma diferenciada o turismo, como fenómeno de consumo,

além de seu principal ator: o turista. A autora observa também como o imaginário da viagem é apresentado a este consumidor, e como isto pode ser analisado pela ótica psicanalítica.

Para Marinaldo Fernando Souza, *Memória ambiental, cultural e turismo no vale histórico do Rio Paraíba do Sul: design de uma pesquisa*, observam-se elementos diferenciados de um turismo de massa ao abordar-se, O Vale Histórico do Rio Paraíba do Sul, interessante modelo de regionalização turística.

Na abordagem analítica de Jaqueline de Fátima Cardoso, *Custos e preço de venda: um estudo em restaurantes à la carte*, é possível outra visão da pesquisa acadêmica em hospitalidade e turismo ao perceberem-se os mecanismos de gestão de custos de um estabelecimento de restauração.

Para Geraldino Carneiro de Araújo e Laerte Jorge de Miranda Júnior, no artigo, *Satisfação dos consumidores que frequentam bares*, o estudo da temática de percepção da satisfação dos clientes de bares pode ajudar a criar mecanismos classificatórios para estes estabelecimentos e desta forma dar subsídios materiais para futuros frequentadores destes mesmos estabelecimentos.

O artigo *A gastronomia pantaneira na Fazenda Santa Maria e seu entorno (Mato Grosso do Sul/Brasil)* de Paulo Coelho Machado Neto, Ricardo Frota de Albuquerque Maranhão e Rene Correa do Nascimento discorrem sobre pratos da gastronomia pantaneira cujo peso simbólico de construção de laços sociais e de força identitária possibilitam ao homem do pantanal momentos de comensalidade e de convivialidade

No espaço de resenhas da Revista Hospitalidade, é apresentado o trabalho de Carlo Petrini, “Slow Food: Princípios de uma nova gastronomia”, pela pesquisadora Rebeca Elster Rubim. Rebeca mostra pela análise das ideias de Carlo Petrini, outro lado da gastronomia em oposição ao chamado *fast food*, na qual a comensalidade é o elemento mais presente nas refeições em grupo.

*Airton José Cavenaghi*

*Luiz Octavio de L. Camargo*

Editores da Revista Hospitalidade